



EDITION
2016

Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire !

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



Editeur responsable : Herman Diricks
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA - Botanique, Food Safety Center
Bd. du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles

Rédaction finale : Marie-Claire Tennstedt, Jean Sébastien Walhin
Graphisme et mise en page : Gert Van Kerckhove
Impression : AFSCA
Traduction : Service traduction de l'AFSCA

Dépôt légal D/2016/10.413/7

© AFSCA — Septembre 2016

Citation subordonnée à l'indication de la source
Pour reprendre des images et graphiques: contactez-nous.

Cette brochure existe aussi en néerlandais
Imprimé sur papier conforme au label FSC

**Consommateurs,
contribuez à votre propre
sécurité alimentaire !**



Table de matières

1. Faites vos courses de façon consciencieuse	7
1.1 Faites vos achats dans le bon ordre	7
1.2 Tenez compte des dates de péremption	8
1.3 Soyez attentifs à la présence d'allergènes	10
2. En cuisine	12
2.1 Soyez attentifs à votre hygiène personnelle	12
2.2 Manipulez correctement les denrées alimentaires et travaillez dans un environnement propre	12
2.3 Soyez vigilants lors de la préparation de vos mets	13
3. Conservation des aliments et des préparations	19
3.1 Rangez méthodiquement les aliments dans le frigo	19
3.2 Respectez les températures et durées de conservation recommandées	22
3.3 Conservez correctement vos restes	24
4. Conclusion	26



Introduction

Tout établissement actif dans la chaîne alimentaire est responsable des produits qu'il met sur le marché et est tenu d'en garantir la salubrité. Pour veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA contrôle les quelques 160 000 établissements belges concernés. Mais, en tant que consommateur, vous avez vous aussi un rôle à jouer pour assurer votre propre sécurité alimentaire, et cela dès l'instant où vous décidez d'acheter des denrées alimentaires jusqu'au moment de leur consommation proprement dite.

La présente brochure explique comment, en tant que consommateur, vous pouvez contribuer à une sécurité alimentaire optimale.

1 Faites vos courses de façon consciencieuse

« Faire ses courses » est une activité presque quotidienne et d'apparence anodine. Pourtant, cette activité engage votre responsabilité en matière de sécurité alimentaire.

1.1. Faites vos achats dans le bon ordre

Lorsque vous faites vos courses, commencez par les achats de produits non alimentaires.

Faites ensuite vos achats de produits alimentaires, en commençant par les produits les moins délicats, tels que les conserves, les boissons, les produits secs (biscuits, pâtes, riz, café, etc.).

Effectuez enfin les achats de denrées plus « délicates », comme la viande, le poisson, le fromage frais, ... Et terminez vos courses par les produits surgelés. Pour ceux-ci, n'hésitez pas à utiliser en toute saison un sac isotherme. Fermez-le bien lorsque vous y avez placé des denrées. En cas de températures estivales élevées, l'utilisation d'un frigo box ou d'un sac isotherme est même fortement recommandé, voire indispensable pour les produits frais comme la viande et le poisson.

Rangez les produits les plus lourds au fond de votre sac ou de votre caddy, pour ne pas écraser les produits plus fragiles et ne pas endommager les emballages.

N'achetez pas des produits dont l'emballage est ouvert ou abîmé. Ainsi, ne prenez pas des boîtes de conserve endommagées ou des produits dont l'emballage présente un défaut. N'hésitez pas à signaler un défaut à un membre du personnel qui enlèvera le produit du rayon si nécessaire.

Soyez attentifs à la fraîcheur des aliments que vous choisissez. Pour les denrées alimentaires préemballées, vérifiez la date de péremption (voir point 1.2). Quant aux fruits et légumes, la présence d'une petite tache, un rouge un peu plus pâle ou une forme moins habituelle ne veut pas nécessairement dire qu'ils doivent être délaissés. En cas de doute, demandez au responsable du rayon, il jugera lui-même de la fraîcheur et vous pourrez ainsi éviter un gaspillage inutile.

Une fois vos courses terminées, évitez de flâner dans les allées du magasin ou de faire d'autres courses : rentrez chez vous le plus rapidement possible pour procéder à la mise au frais de vos denrées alimentaires sensibles (voir point 3).

1.2. Tenez compte des dates de péremption

Il existe deux types de dates de péremption : les **dates limites de consommation** (DLC) et les **dates de durabilité minimale** (DDM).

Pour éviter tout gaspillage alimentaire et manger en toute sécurité, soyez particulièrement attentifs lorsque vous achetez des denrées portant une date limite de consommation (DLC) (« à consommer jusqu'au »).

Pourquoi ? Parce que les denrées alimentaires qui portent une DLC sont des denrées très périssables, dont la durée de conservation est limitée. Il s'agit, entre autres, des viandes et poissons frais, des plats frais préparés, des légumes prédécoupés, de fromages frais, etc.. Ces produits se trouvent dans les rayons réfrigérés des magasins.

Si vous les consommez avant la DLC, le producteur vous garantit que vous pouvez le faire en toute sécurité. Si, par contre, vous les consommez après la DLC, ce n'est plus le cas. Une fois la date dépassée, ces produits ne peuvent être ni vendus, ni consommés.

N'achetez donc ces produits que si vous pourrez les consommer avant (ou au plus tard) le jour défini par la DLC !

Lorsque l'étiquette d'une denrée alimentaire porte une DLC, soyez vigilant! Au-delà de cette date, ne consommez plus l'aliment. Veillez aussi à ne pas faire de stocks de ce type de denrées.

Par contre, les denrées qui portent une date de durabilité minimale (DDM) (« à consommer de préférence avant le/avant fin ») sont des denrées moins (rapidement) périssables. Elles ont donc une durée de conservation assez longue. Il s'agit par exemple des pâtes sèches, des biscuits secs, des boîtes de conserves, du lait UHT, du chocolat, etc.

Pour ces denrées, le fabricant garantit que, jusqu'à la DDM mentionnée sur l'emballage, les aliments conservent une qualité irréprochable pour autant qu'ils aient été conservés dans de bonnes conditions (emballage intact, endroit sec,...).

De plus, ces produits peuvent même être consommés après la date indiquée, toujours à condition d'avoir été conservés dans les règles. C'est la raison pour laquelle un magasin peut encore vendre des produits dont la DDM est dépassée. Mais, dans ce cas, c'est le magasin (et non plus le fabricant) qui en garantit la sécurité.

Avant de consommer un produit au-delà de la DDM, vérifiez son aspect, son odeur et son goût. Si vous ne voyez rien de suspect, vous pouvez le consommer.

Si l'emballage d'une denrée n'est pas intact ou si la denrée n'a pas été conservée dans les conditions de température exigées, les DLC ou DDM ne sont plus valables, même si elles ne sont pas encore dépassées.

Pour éviter le gaspillage, lorsque vous faites vos courses, ne choisissez pas systématiquement une denrée située dans le fond du rayon (et donc avec une date de péremption plus longue) si vous avez l'intention de la consommer à court terme. Cette « mauvaise habitude » nuit à l'environnement, pensez-y !

1.3. Soyez attentifs à la présence d'allergènes

Si vous êtes allergique ou sujet à une intolérance alimentaire, lisez attentivement l'étiquette avant d'acheter des **aliments préemballés**.

La législation européenne impose en effet que les 14 allergènes repris ci-après soient clairement identifiés lorsqu'ils sont présents dans un produit, même si ils ne le sont qu'en faible quantité. Des réactions peuvent en effet survenir même si l'allergène n'est présent que sous forme de traces dans le produit. C'est la raison pour laquelle des mentions du type « Peut contenir des traces de... » sont présentes sur les étiquettes.

Liste des allergènes reconnus dans la législation européenne

- Les céréales contenant du gluten (par exemple : froment, seigle, orge, avoine, épeautre,...)
- Les crustacés
- Les œufs
- L'arachide
- Le soja
- Le lait y compris le lactose
- Les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches)
- Le céleri
- La moutarde
- Le sésame
- Les mollusques
- Le lupin
- Les sulfites
- Les poissons

Sachez aussi que, depuis décembre 2014, il est obligatoire de mettre à votre disposition toute l'information relative aux allergènes présents dans les **aliments non préemballés** mis sur le marché dans les boulangeries, sandwicheries, boucheries, restaurants, cantines, etc. Cette information doit être disponible au moment de votre achat ou de votre commande (par exemple lors d'une commande en achat groupé via internet). Elle doit pouvoir être donnée soit par écrit (par exemple sur une affiche, un panneau, un menu, ...) et être visuellement bien accessible, soit oralement sur simple demande de votre part.

2 En cuisine

Que vous soyez chef en herbe ou cuisinier avéré, quelques principes doivent toujours être respectés !

2.1. Soyez attentifs à votre hygiène personnelle

L'homme a toujours utilisé ses mains comme outil de travail et, en cuisine, il est essentiel de veiller à ce qu'elles restent propres. Les mains peuvent en effet être une source potentielle de contamination.

Lavez-vous donc les mains avec du savon avant toute manipulation de denrées alimentaires. Faites-le également après avoir touché des aliments crus, après avoir caressé votre animal domestique, après chaque passage aux toilettes, après avoir éternué, etc ...

Séchez-vous les mains avec un essuie destiné uniquement à cet usage et changez-le souvent et autant de fois que nécessaire.

Attachez vos cheveux, surtout s'ils sont longs: rien de plus désagréable qu'un cheveu dans la soupe (ou dans un autre plat !).

2.2. Manipulez correctement les denrées alimentaires et travaillez dans un environnement propre

En ce qui concerne la manipulation des aliments, respectez les précautions suivantes :

- Evitez tout contact entre les aliments crus et les aliments cuits ou prêts à être consommés, pour prévenir le passage de micro-organismes des aliments crus vers les aliments préparés. Ne réutilisez donc pas pour des aliments cuits la planche, le couteau, le bol ou le plat que vous avez utilisés pour couper les crudités, le poulet ou le poisson frais, à moins bien sûr que vous n'ayez soigneusement lavé les ustensiles.
- Lorsque vous goûtez votre préparation, n'utilisez pas vos doigts. Prenez chaque fois un couvert propre.

En outre, accordez une attention particulière à la propreté de votre environnement de travail :

- Travaillez sur un plan de travail propre avec du matériel propre.
- Lavez régulièrement les essuies de vaisselle, les lavettes et les éponges et renouvelez-les, en particulier lorsqu'il fait chaud.
- Laissez de préférence la vaisselle faite à la main sécher à l'air libre et une fois sèche, rangez-la.
- Evacuez régulièrement les déchets de manière hygiénique.
- Les animaux domestiques ainsi que les plantes vertes n'ont pas leur place dans les « zones de travail » en cuisine. Votre chat pourrait sauter sur le plan de travail pour se délecter d'une bonne préparation maison ! Les plantes vertes peuvent véhiculer des contaminants par le biais de la terre présente dans les pots...Placez-les donc à distance des zones de préparation.

2.3. Soyez vigilants lors de la préparation de vos mets

Lors de la préparation des plats chauds, veillez à cuire les aliments à 60°C minimum. Cuisez à cœur les poissons et les viandes telles que la volaille et les préparations de viandes hachées. Une fois prêts, maintenez les plats chauds avec des chauffe-plats ou en les plaçant dans le four.

Si vous n'avez pas l'intention de consommer directement les préparations chaudes, pour éviter la prolifération des bactéries (voir schéma), veillez à ce que ces préparations atteignent assez rapidement une température inférieure à 7°C et qu'elles ne restent en tout cas pas plus de 1 à 2 heures à température ambiante. En cas de fortes chaleurs, en été par exemple, 2 heures est déjà un délai trop long.

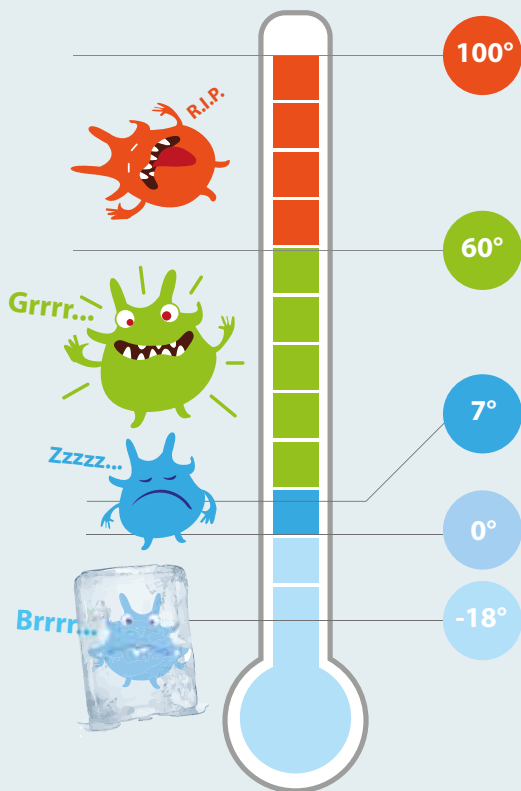


Schéma : les bactéries adorent les températures élevées, mais pas au-delà de 60°C!

Conservez vos préparations au frigo ou au congélateur. Et si vous congélez des aliments, indiquez sur l'emballage ou sur le récipient la date de mise au congélateur.

Si vous décongelez une denrée alimentaire, faites-le dans le frigo ou en utilisant la fonction spécifique de votre four à micro-ondes. La décongélation à température ambiante est déconseillée parce qu'elle favorise la multiplication des bactéries.

N'oubliez pas qu'on ne peut décongeler qu'une seule fois les aliments qui ont été congelés.

Ne recongelez donc jamais un produit qui a été dégelé, à moins qu'il n'y ait eu une cuisson après la décongélation. Une soupe préparée à base de légumes congelés peut être recongelée car elle a subi un traitement thermique avant la re-congélation.

Pour refroidir rapidement vos préparations chaudes à une température inférieure à 7°C, vous pouvez les placer directement au frigo. Toutefois, pour éviter de réchauffer votre frigo et de consommer inutilement de l'énergie, refroidissez-les d'abord en les plaçant dans un endroit plus froid (par exemple dans une pièce plus froide) et placez-les ensuite seulement dans le frigo.



Conseils pour la préparation des frites !

Pour préparer des frites, utilisez des pommes de terre destinées à cet usage et n'utilisez que celles de bonne qualité (non fripées, non germées,...). Lors de la découpe, ne faites pas de frites trop fines. De plus, ne laissez pas la température de l'huile/graisse de cuisson dépasser 175°C. Changez l'huile régulièrement et n'ajoutez pas de la nouvelle huile/graisse à l'huile usagée. Cuisez les frites jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée et arrêtez la cuisson avant que les frites ne deviennent trop brunes. Vous éviterez ainsi la formation d'acrylamide, une substance chimique néfaste pour la santé.



Conseils pour la mise en conserve/bocaux !

Certains consommateurs sont adeptes de la mise en conserve maison. Cette méthode de conservation est très utile et écologique. Cependant, elle comporte des risques si elle n'est pas réalisée dans de bonnes conditions. On pense notamment au développement potentiel de la bactérie *Clostridium botulinum* qui peut provoquer le botulisme, maladie parfois très grave voire fatale.

Dans l'industrie, lors de la mise en conserve, les denrées alimentaires sont soumises à un traitement thermique de 121°C durant 3 minutes, ce qui élimine tout risque de développement bactérien par la suite. Lors de la mise en conserve « home made » (à la maison), il est plus difficile de réaliser ce traitement thermique; le risque de développement de la bactérie reste donc possible.

Comment éviter ce risque? En abaissant le pH des denrées à conserver (c.-à-d. en augmentant l'acidité), parce qu'un pH faible (acide) empêche la croissance de *Clostridium botulinum*. Les fruits et tomates ont généralement un pH bas. Les haricots ont par contre un pH élevé. Soyez donc attentifs à bien les chauffer et éventuellement à ajouter du sel. Les acides (vinaigre, jus de citron) et le vin peuvent également aider à abaisser 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*.

Lors de la mise en conserve de vos fruits et légumes :

- 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 ;
- les récipients utilisés doivent être très propres ; il est préférable de les stériliser au préalable et d'utiliser ensuite une pince pour les manipuler ;
- cuisez les fruits ou légumes avant la mise en conserve, cela permet déjà d'éliminer une partie des bactéries ;
- conservez les denrées au frais et à l'abri de la lumière ;
- contrôlez régulièrement les pots ; ils doivent en effet rester bien fermés.



Conseils pour la conservation des restes de vos plats à la sortie du restaurant

La tendance qui consiste à emporter chez soi les restes de son repas au restaurant (dans un doggybag, également appelé restopack) est de plus en plus répandue. Ce geste, tout aussi écologique qu'économique, peut se faire en toute quiétude à condition de veiller à quelques points d'attention.

La garantie des températures correctes des repas dans un établissement horeca relève de la responsabilité de l'exploitant.

Toutefois, si vous choisissez d'emporter les restes alimentaires de votre repas, vous devenez responsable d'en assurer la bonne gestion.

L'exploitant horeca vous fournira les informations pertinentes quant à la conservation, au réchauffement et à la durée de conservation de ce « deuxième repas ».

Que faire ?

- Placez les restes alimentaires de restaurant au réfrigérateur dès que possible, au plus tard dans les 2 heures (max. 7°C).
- Réchauffez-les suffisamment (il est recommandé de les réchauffer à une température de minimum 60°C) avant consommation.
- Conservez-les de préférence 24 à 48 heures maximum, selon le type de produit.
- Enfin, ne les congelez pas.



Conseils pour la bonne cuisson au barbecue

Nous connaissons tous les plaisirs des « soirées BBQ ». Dès les premières vagues de chaleur, le Belge a tendance à sortir la grille et à inviter ses proches. Voici quelques recommandations afin de consommer en toute tranquillité...

- Conservez les viandes au réfrigérateur jusqu'au moment de leur cuisson au BBQ. Ce respect de la chaîne du froid est également valable pour les crudités et les sauces qu'il est préférable de ne sortir du réfrigérateur qu'au moment de passer à table.
- Evitez les contacts entre les viandes crues et les crudités car ils sont source de contaminations croisées risquées.

- Avant utilisation, lavez soigneusement la grille et passez-la à la flamme quelques minutes. Le barbecue doit lui aussi être entretenu et bien lavé (les restes de graisses et de viandes carbonisées sont indésirables !).
- Attendez que le lit de braise soit blanc avant de mettre les viandes à cuire.
- Evitez à tout prix la formation de flammes et surtout le contact direct de celles-ci avec les viandes car elles brûlent les viandes et entraînent la formation de substances nocives de type « HAP » (hydrocarbures aromatiques polycycliques).
- Les graisses qui tombent sur les braises sont à éviter également, car elles conduisent aussi à la production de substances de type « HAP ».
- Afin de limiter la formation de ces HAP, placez la grille à une hauteur de 10 cm au dessus des braises.
- Lors de la cuisson des viandes, veillez à ne pas « relancer » le barbecue si la chaleur n'est pas assez forte. Ou alors, retirez les viandes et attendez que les flammes se soient calmées et que le lit de braise soit redevenu blanc. Si ces différents conseils de cuisson sont respectés, le risque de formation de composés toxiques lors du barbecue sera maîtrisé.
- Evitez tout contact direct, mais aussi indirect via les ustensiles de cuisine par exemple, entre les viandes cuites et les viandes crues.
- Enfin, une fois le repas terminé, placez rapidement (dans les deux heures) les restes au frigo et consommez-les dans les 24 à 48h, après les avoir bien réchauffés.
- Bien que cela ne concerne pas directement la sécurité alimentaire, rappelons que les enfants doivent être tenus à l'écart du barbecue... Une brûlure arrive plus vite qu'on ne le pense !

3 Conservation des aliments et des préparations

Une fois vos denrées achetées ou vos plats préparés, il faut encore les conserver de façon optimale.

3.1. Rangez méthodiquement les aliments dans le frigo

Après les courses, rangez directement les surgelés et les produits frais dans le frigo avec méthode, en tenant compte des différentes zones de température. Généralement, la zone la plus froide du frigo se situe juste au-dessus du bac à légumes. Pour en savoir plus, consultez le mode d'emploi de votre frigo.

Rangez vos fruits et légumes dans le bac à légumes. Sachez toutefois que certains fruits et légumes tels les agrumes, les tomates, les concombres, les courgettes ou les haricots verts peuvent être conservés à température ambiante. Une fois lavés et découpés, ils doivent par contre être conservés au frigo (maximum 7°C).

La zone juste au-dessus du bac à légumes étant généralement la plus froide (0-4°C), rangez-y les denrées les plus sensibles telles que le poisson, la volaille et d'autres viandes.

Rangez la charcuterie, les produits laitiers (fromages, yaourts, beurre) à un niveau supérieur. Et enfin, rangez les préparations (sandwichs, sauces,..) et les pâtisseries dans la zone la plus haute (la moins froide, max. 7°C).

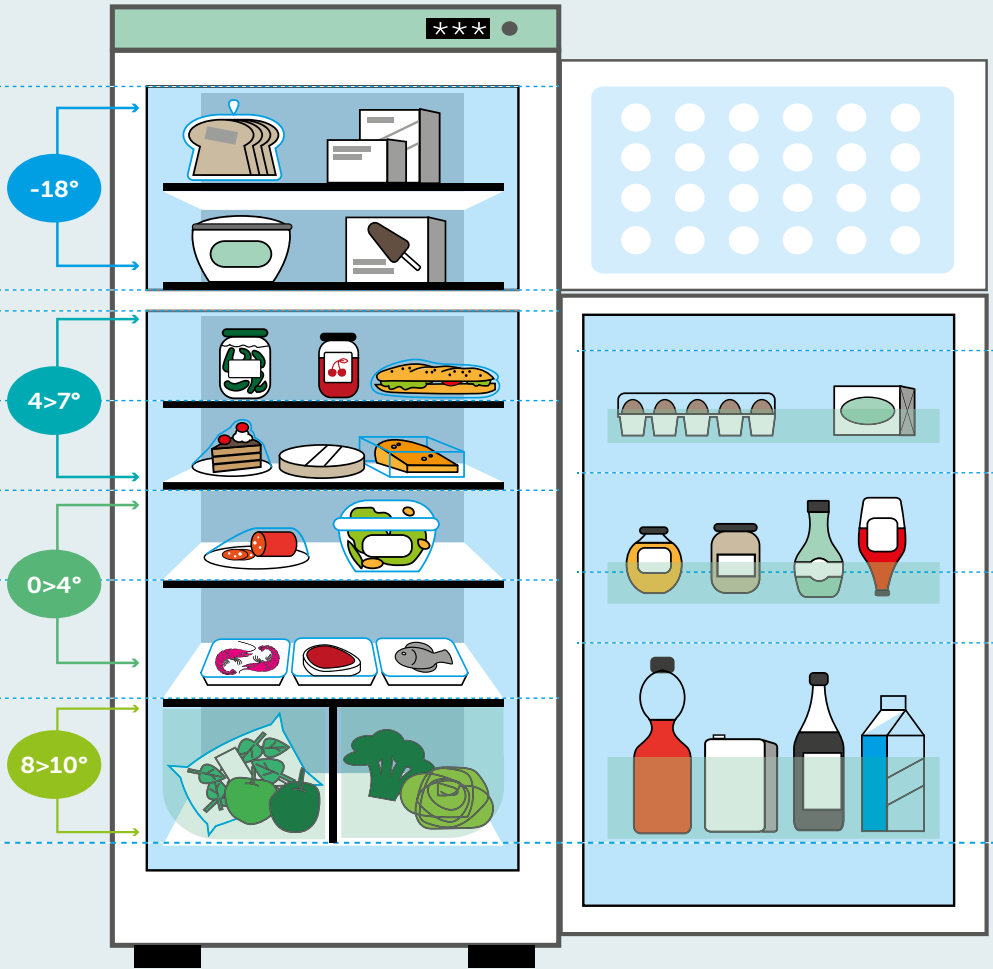
Tenez également compte des dates de péremption : rangez vos achats les plus récents derrière les précédents pour éviter le gaspillage alimentaire (lorsqu'on ouvre le frigo, on prend plus facilement ce qui est rangé à l'avant).

Ne remplissez pas trop votre frigo afin de faciliter la circulation de l'air froid.

Vérifiez sa température (entre 1 et 5°C) à l'aide d'un thermomètre.

Nettoyez régulièrement (au moins une fois par mois) votre frigo avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Rincez-le bien ! Si nécessaire, désinfectez à l'eau de javel. Respectez en tout cas le mode d'emploi mentionné sur l'étiquette du produit de nettoyage utilisé.

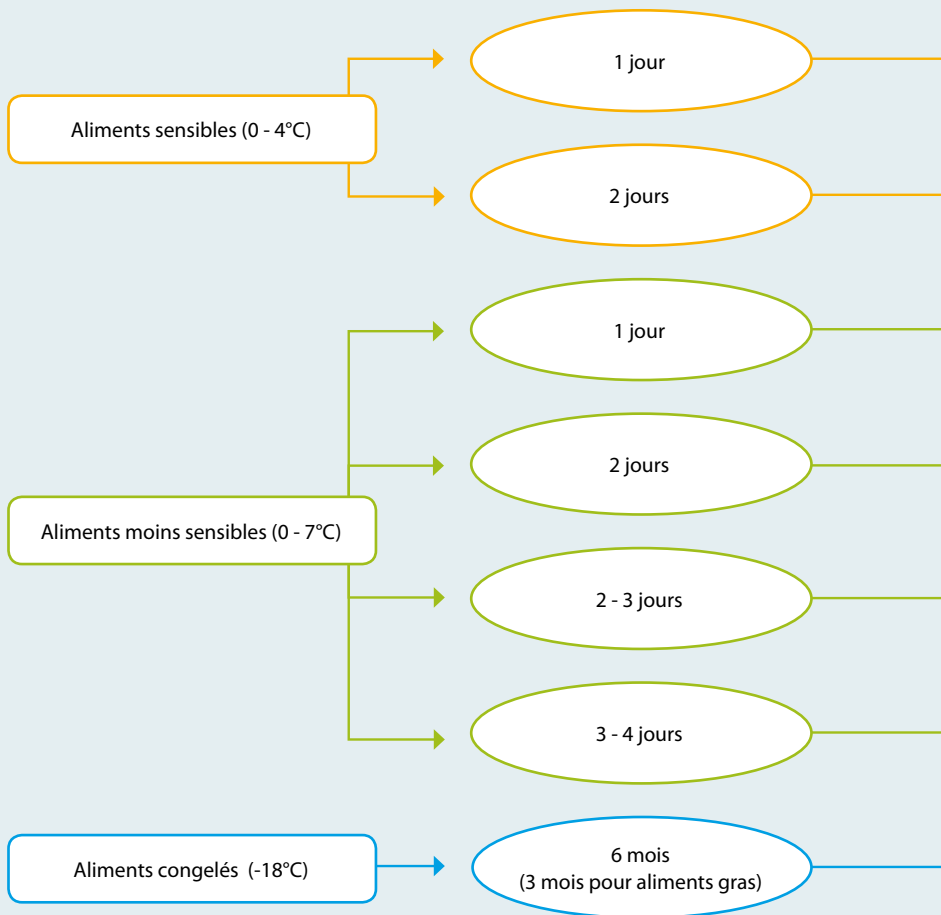
En ce qui concerne votre congélateur (-18°C), dégivrez-le régulièrement pour assurer un fonctionnement optimal. Nettoyez-le au moins une fois par an en profondeur.

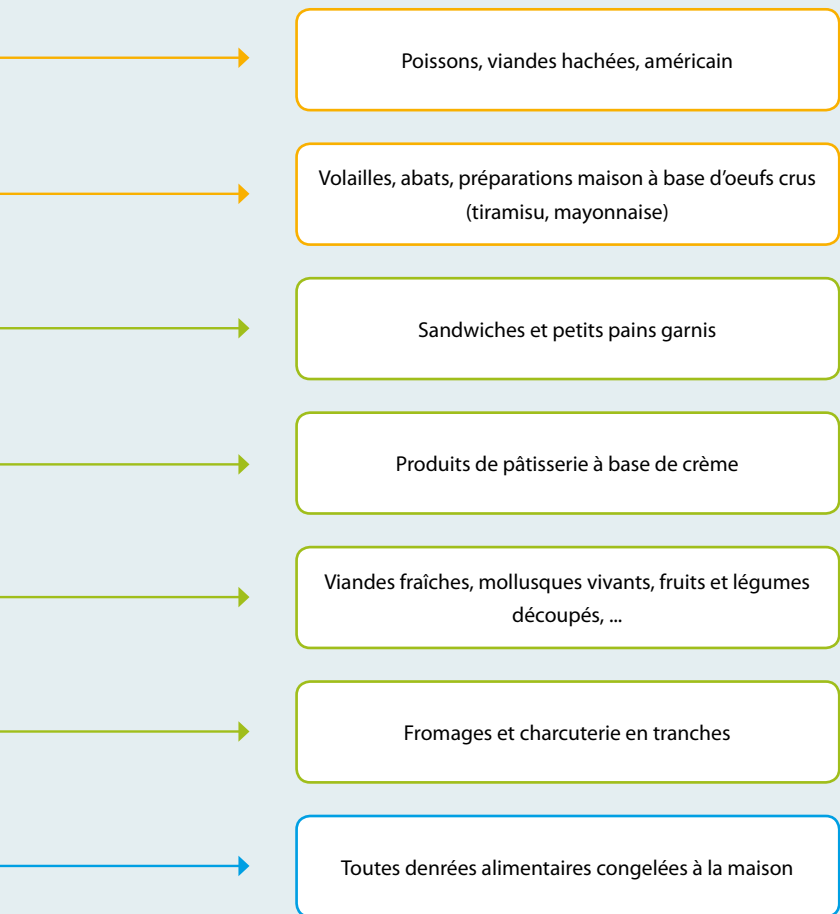


3.2. Respectez les températures et durées de conservation recommandées

Conservez les denrées alimentaires sensibles à la température de conservation recommandée et ne dépassez pas la durée de conservation recommandée.

Aperçu général **indicatif** de la température de conservation et de la durée de conservation recommandées par type de denrée.





Source : Guide d'autocontrôle pour le secteur Horeca G-023 - version 2

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite peuvent être conservées à température ambiante durant au maximum 12 heures.

En ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées, lisez l'étiquette ! La durée de conservation est toujours mentionnée (voir point 1.2).

Respectez également les autres conseils mentionnés, comme les conseils relatifs à la méthode de conservation et à la préparation de l'aliment. Par exemple : conserver à maximum 7°C jusqu'à 3 jours après ouverture.

Si le fabricant a mentionné une autre température ou une autre durée de conservation que celles reprises dans le schéma ci-dessus (voir 3.2), respectez-les.

3.3. Conservez correctement vos restes

Tenez compte du fait que les restes ne peuvent être réchauffés qu'une seule fois !

Conservez-les dans des récipients propres et hermétiques mais ne les conservez pas trop longtemps : certaines denrées ne se conservent qu'un temps très limité. Vous pouvez aussi congeler vos restes. Transvasez-les dans un récipient apte à cet usage et n'oubliez pas d'y mentionner la date de congélation. Les congélations maison doivent être consommées endéans les 6 mois (3 mois pour les aliments gras, comme par exemple les préparations à base de viande hachée).

Pour conserver vos aliments, utilisez uniquement les récipients aptes à la conservation de denrées alimentaires, c.-à-d. constitués de matériaux qui peuvent entrer en contact avec les denrées sans qu'il n'y ait de risques pour le consommateur.

N'utilisez donc que les récipients qui portent le petit logo qui garantit que le matériau en question est bien apte à la conservation d'aliments.



Dans un emballage non adapté à l'alimentaire, des substances nocives pourraient migrer de l'emballage vers les aliments.

L'utilisation du papier en aluminium pour le stockage de produits très acides (par exemple, les aliments conservés dans un jus de citron, ou à base de tomates, etc.) ou très salés peut entraîner une migration minimale de l'aluminium vers la denrée. Veuillez donc à ne pas l'utiliser avec ce type d'aliment.

Un récipient type boîte de crème glacée peut éventuellement être recyclé et utilisé pour la conservation maison de denrées alimentaires au congélateur (alors qu'il ne convient pas nécessairement pour le réchauffement des aliments aux micro-ondes !).

Le fabricant a l'obligation d'informer le consommateur des conditions d'utilisation du matériel destiné à contenir des denrées alimentaires, et cela, soit par le biais de l'étiquette, soit en utilisant des logos apposés sur le récipient.

Exemples de logos

Convient au
micro-ondes



Convient au
congélateur



Convient au
four



4 Conclusion

Via cette brochure, l'AFSCA vous donne quelques informations pratiques afin d'aiguiller vos choix et gestes au quotidien dans le but de vous garantir une assiette sûre.

N'hésitez pas à vous abonner gratuitement à notre Bulletin trimestriel (voir : www.afsca.be/bulletin/). Vous recevrez ainsi 4 fois par an, dans votre boîte aux lettres ou votre boîte e-mails, des informations sur certains produits et contrôles de l'AFSCA, des conseils, des nouveautés et autres choses « bonnes à savoir ».

Vous avez encore des questions en matière de sécurité alimentaire ?
Vous avez des doutes concernant un aliment ?
N'hésitez pas à contacter le point de contact de l'AFSCA !



AFSCA - Point de contact
Centre administratif Botanique
Food Safety Center, local 08/120407
Boulevard du Jardin Botanique 55
B-1000 BRUXELLES

Courriel : pointcontact@afsca.be

Fax : 02/211 82 60 ou 0800/24 177

Tél : 0800/13 550

(du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30)

Consultez également notre site [Consommateurs](http://www.afsca.be/consommateurs/) pour découvrir
d'autres conseils utiles : www.afsca.be/consommateurs/



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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

www.afsca.be