



le barbecue (p. 7)

actualité

E. coli en Allemagne

dossier

maladies animales:
avis aux voyageurs

faits et chiffres

dépistage de nématodes

sachez ce que vous mangez

le barbecue

actualité

E. coli en Allemagne

La nouvelle nous apprenant l'existence d'une variante mortelle de la bactérie ECEH en Allemagne a fait l'effet d'une bombe. Nos pensées vont bien entendu en premier lieu aux personnes qui en sont décédées ou qui sont tombées malades et risquent de souffrir de séquelles. De plus, la communication menée par l'Allemagne a causé beaucoup d'inquiétude, non seulement auprès des consommateurs mais également chez les opérateurs actifs dans le secteur horticole.

La déclaration des autorités allemandes mettant en cause des concombres provenant de 2 exploitations d'Andalousie a créé une véritable psychose dans toute l'Union européenne et même en dehors de celle-ci. Pas uniquement à l'égard des concombres espagnols mais des concombres en général et, après

d'autres déclarations officielles pleines d'incertitudes, également à l'égard des tomates et salades.

Les conséquences économiques se sont avérées énormes pour les producteurs de légumes frais, qui ont été contraints de détruire inutilement une partie de leur production ou de la destiner à l'alimentation animale.

Escherichia coli (STEC, ECEH ou EHEC)

Les Escherichia coli entérohémorragiques (ECEH ou EHEC) sont des colibacilles pathogènes pouvant provoquer une diarrhée sanglante. Son nom signifie que cette bactérie endommage l'intestin (entéro) qui produit des selles sanglantes (hémorragique).



Des bactéries ECEH

(© Manfred Rohde, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI))

Suite page suivante ➔

Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food Safety Center, 8^{ème} étage
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

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

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Jan Germonpré (rédaction finale & lay-out), Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Yamina Matmati, Inge Van Hautegehem, Luc Vanholme, Carine Verbestel.
Imprimé à l'imprimerie de l'AFSCA.

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: CA-Botanique, Food safety Center, 8^{ème} étage Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles
www.afsca.be info@afsca.be

Notre mission est de 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.



Il existe un millier de souches d'*Escherichia coli* (*E. coli*). Cette bactérie étant naturellement présente dans les intestins des hommes et des animaux, sa présence est utilisée dans l'industrie alimentaire comme indicateur de contamination fécale.

Quelques souches peuvent produire des toxines ; on les appelle souches VTEC pour *E. coli* productrices de véro(cyto)toxines ou bactéries STEC (*E. coli* productrices de shigatoxines).

La souche identifiée en Allemagne comme responsable de la contamination est *E. coli* O104, une souche STEC qui constitue un risque particulier : elle peut provoquer une grave maladie parfois même après ingestion d'une très faible quantité de ces bactéries.

Une infection par des EHEC peut être asymptomatique ou se limiter à une légère diarrhée ou une diarrhée sanglante (colite hémorragique). Une complication peut en être un syndrome hémolytique et urémique (SHU). Les principaux modes d'infection de l'homme sont, dans l'ordre décroissant, la consommation d'aliments contaminés, la transmission de personne à personne, l'ingestion d'eau contaminée et le contact avec des animaux (notamment les bovins).

Trois à 9 jours après la contamination, de graves crampes au ventre, des diarrhées sanglantes, des vomissements et une déshydratation peuvent apparaître. Les symptômes disparaissent généralement après une à deux semaines. Deux à 7 % des personnes contaminées par des STEC développent un SHU, mais ce taux peut monter jusqu'à 15 % chez les enfants de moins de 5 ans. Le SHU est caractérisé par une anémie hémolytique, une thrombocytopenie et une insuffisance rénale aiguë. La majorité des patients atteints de SHU se rétablissent cependant complètement. Dans les cas graves, l'infection peut mener à une insuffisance rénale voire provoquer la mort.

En cas de diarrhée persistante, il est dès lors prudent de contacter son médecin généraliste.

Le secteur agit de manière préventive par des bonnes pratiques agricoles et des

bonnes pratiques d'hygiène à travers l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de prévenir une contamination par des bactéries intestinales. Il est important de rappeler la responsabilité de chaque maillon de la chaîne alimentaire (y compris le consommateur). La pression des bactéries intestinales se trouve principalement au niveau de l'élevage et de la transformation, étant donné que le réservoir se situe au niveau des animaux. L'eau peut également être une source de contamination.

A tous ceux qui préparent des aliments, il est fortement recommandé de respecter une bonne hygiène lors la manipulation de viande crue, de fruits et légumes. Le lavage des fruits et légumes permet d'éliminer la majorité des germes. Ces bactéries ne résistent pas à la cuisson.

Quelles leçons peut-on éventuellement tirer de la crise allemande due à la bactérie ECEH ?

La cause de l'épidémie de ECEH en Allemagne et à Bordeaux est bien un « nouveau » sérotype d'ECEH O104:H4 - un sérotype rarement impliqué dans des maladies chez l'homme dans le passé - lié à un aliment connu (des graines germées).

La bactérie n'a pas été mise en évidence lors des analyses effectuées sur près de 400 échantillons prélevés par l'AFSCA et plus de 300 échantillons prélevés par le secteur en Belgique (pour plus d'informations : www.afsca.be).

D'autres questions et réponses :

consultez la «question du mois au Point de contact» sur la page 8.

Point de contact :
0800/13 550



*Une bactérie E.coli adhérente à la surface de la muqueuse intestinale
(© Manfred Rohde, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI))*

les maladies animales ne connaissent pas de frontières

Bon à savoir avant de partir en vacances

Voyager avec des animaux de compagnie, par exemple des chiens ou des chats, depuis et vers l'étranger est soumis à des règles strictes. Tant au sein qu'en dehors de l'Union européenne, une réglementation spécifique doit être respectée : l'animal doit notamment être identifié correctement, être en possession d'un passeport européen ou international et être valablement vacciné contre la rage. Certains pays de destination imposent encore d'autres exigences concernant le voyage avec des animaux domestiques.

Animaux de compagnie

Emporter des animaux de compagnie depuis des pays extérieurs à l'Union européenne est en principe interdit pour des raisons sanitaires. Les animaux de compagnie issus de certains pays tiers peuvent être porteurs de maladies animales, qu'ils présentent ou non des symptômes au moment du voyage. Certaines maladies animales peuvent ainsi être introduites au sein de l'Union européenne. Des maladies comme la rage sont encore présentes dans certains pays situés en dehors de l'Union européenne. La rage peut être mortelle chez l'homme si une vaccination n'est pas administrée immédiatement avant que n'apparaissent les signes cliniques. Une fois la maladie déclarée, elle est toujours mortelle, tant chez l'homme que chez l'animal. La rage est la plupart du temps transmise d'animal à animal ou d'animal à homme par morsure, griffure ou par léchage d'une blessure. L'introduction en Europe d'un animal domestique depuis un pays hors Union européenne implique donc toujours un risque. Par exemple si vous emportez avec vous un chat ou un chien depuis un tel pays sans suivre les procédures adéquates, vous courez le risque d'introduire de telles maladies dans l'UE et de vous mettre en danger, ainsi que vos amis et votre famille, ou d'autres personnes ou animaux.

Si vous souhaitez malgré tout emporter un animal de compagnie suite à un voyage dans un pays situé hors de l'Union européenne, une procédure stricte doit alors être appliquée à cet effet et la réglementation doit être suivie de manière stricte. Des informations générales et plus détaillées peuvent être consultées sur le sujet sur les sites suivants :

<http://www.afsca.be/bonasavoir/>

<http://www.health.belgium.be/eportal/AnimalsandPlants/travellingwithyourpets/index.htm>

<http://www.health.belgium.be/eportal/AnimalsandPlants/travellingwithyourpets/moredetailedinformation/index.htm>

http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/pets/index_en.htm

Produits animaux

Après un voyage à l'étranger, il est également interdit d'emporter des produits d'origine animale pour consommation personnelle depuis des pays situés hors Union européenne, ce toujours pour des raisons sanitaires. Les produits animaux issus de pays extérieurs à l'Europe sont également susceptibles de transmettre des maladies animales qui peuvent ensuite être la source de graves contaminations. Citons par exemple certaines affections virales telles que la fièvre

aphteuse, la peste porcine classique ou la peste porcine africaine. Pour certaines affections, la viande contaminée reste potentiellement très dangereuse et peut donner lieu à une propagation de la maladie et à des contaminations massives. De tels produits comportent donc toujours un certain danger pour la santé animale.

C'est pourquoi des règles strictes s'appliquent dans l'UE concernant les produits d'origine animale que vous pouvez emporter avec vous et la procédure à suivre. Vous trouverez des informations détaillées sur l'introduction de produits d'origine animale aux liens suivants :

<http://www.afsca.be/bonasavoir/>

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/personal_imports/index_en.print.htm



COMMISSION EUROPÉENNE

N'introduisez pas de maladies animales infectieuses dans l'Union européenne!

Les produits d'origine animale peuvent véhiculer des agents pathogènes causant des maladies infectieuses aux animaux





L'introduction dans l'Union européenne de produits d'origine animale est soumise à des procédures et contrôles vétérinaires stricts



Les voyageurs (*) doivent présenter ces produits aux contrôles officiels

(*) Autres que les voyageurs transportant de petites quantités destinées à leur consommation personnelle et en provenance d'Andorre, des îles Féroé, du Groenland, d'Irlande, du Liechtenstein, de Norvège, de Saint-Marin et de Suisse.

l'anguille, un poisson particulier

Anguilles au vert, à la sauce tomate, bouillie ou fumée... nous connaissons tous. En Belgique, aux Pays-Bas et en Allemagne, il s'agit d'un véritable morceau de choix. Mais ce n'est pas le cas dans tous les pays. Dans l'un des plus gros pays exportateurs par excellence, l'Amérique, on ne mange pas d'anguille. Cette espèce y est considérée comme un serpent, et manger des serpents ne fait pas partie de la culture culinaire américaine.

Le 'Palinghandel' Borremans

Il y a plusieurs bon 'marchands d'anguilles' en Belgique, mais nous devons faire un choix, et nous sommes allés nous instruire chez Hans Borremans, le gérant du commerce d'anguilles Borremans à Berlare-Overmere, près du Donkmeer. Cette entreprise se trouve déjà depuis cinq générations aux mains de la famille Borremans de Mariekerke, la région de l'anguille par excellence. Mais comme la pêche à l'anguille sauvage a été déconseillée dans les eaux belges, la famille et son entreprise a 'émigré' vers Berlare.

Quelques informations de base

Toutes les anguilles d'Europe et d'Amérique sont nées en mer des Sargasses, au sud des Bermudes dans l'océan Atlantique. De là, elle se dirigent vers les eaux douces européennes ou américaines / canadiennes. Le voyage dure plus de 2 ans, et pendant cette période, elles parcourent presque 6000 kilomètres. Dans les rivières européennes, elles restent presque toute leur vie, jusqu'à ce qu'à un certain âge, elles retournent vers la mer des Sargasses pour y frayer et aussi y mourir. Jusqu'à présent, on n'a pas percé le mystère de la longueur du trajet parcouru par l'anguille, ni du fait qu'elle n'éprouve pas de problème pour s'adapter des eaux salées aux eaux douces.



Laissons la parole à Hans

Hans nous raconte qu'il n'élève pas lui-même d'anguilles mais que la population d'anguilles se compose intégralement d'anguilles importées. L'élevage d'anguilles en captivité n'a encore jamais abouti. L'anguille est un poisson dont la croissance est assez lente. Il lui faut de 10 à 15 ans avant d'être suffisamment grande pour être consommée. Les anguilles âgées de 50 ans ne sont pas une exception.

Les anguilles sont essentiellement importées de Scandinavie, d'Amérique, du Canada, d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Il s'agit dans tous les cas d'anguilles sauvages capturées dans les rivières. En Belgique et aux Pays-Bas, la pêche de l'anguille à l'état sauvage pour la consommation est déconseillée en raison d'une trop grande pollution de nos cours d'eau. L'anguille possède, en effet, la propriété d'absorber les polluants de son environnement dans

ses graisses, et elle est un poisson gras tout comme le saumon. Par la consommation de l'anguille, ces substances se retrouvent dans notre corps. Pour l'instant, la qualité de nos cours d'eau s'est, certes, améliorée, ce qui fait qu'on remet des anguilles sauvages dans les rivières, lacs et étangs. Mais la vase y est toujours polluée par des PCB et autres substances nuisibles. Or l'anguille se tient principalement dans la vase...

Comme de nombreux produits, l'anguille a elle aussi sa saison de consommation idéale. Cette période va du 1er mai à la mi-octobre. Evidemment, on veille scrupuleusement à la qualité des anguilles importées. Après leur arrivée dans l'exploitation, elles sont triées selon l'espèce et le calibre. Ensuite elles vont dans de grands bassins remplis d'eau venant des nappes phréatiques. Lorsque la température du Donkmeer est optimale (environ 13 à 15°), les anguilles sont laissées



dans le Donk dans de grands paniers d'aluminium. Elles y restent une dizaine de jours, ce qui leur donne le goût typique 'Donkmeer' et permet à l'entreprise de continuer à offrir l'anguille sauvage. Deux fois par jour, les anguilles sont contrôlées pour vérifier s'il ne se trouve pas parmi elles de poissons faibles ou malades. Ceux-ci sont enlevés et éliminés. Chaque année, environ 160 tonnes d'anguilles sont vendues..

L'anguille pour la consommation

Avant de pouvoir être consommée, l'anguille doit d'abord être tuée. Les anguilles sont des poissons résistants, ce qui ne simplifie pas toujours leur mise à mort. Ensuite, l'anguille est nettoyée et vidée, et aux dires de Hans, cette dernière opération n'est certes pas une sinécure. Il faut bien quelques semaines de pratique pour bien y arriver. Les anguilles sont tuées par un électrochoc, ensuite elles sont décapitées, conditionnées en filets et éviscérées. Tout un travail, mais lorsqu'on regarde les travailleurs de chez Borremans, cela semble être un jeu d'enfant.

Un poisson sain

Manger de l'anguille en quantité rationnelle est bon pour la santé. L'anguille est un poisson gras qui contient beaucoup d'acides gras mono et polyinsaturés. Ces acides gras ont un effet favorable sur le cœur et les artères. Les acides gras dits Omega 3 sont présents à l'état naturel dans le poisson gras.

Les acides gras insaturés du poisson ont même un effet de réduction du cholestérol.

Il existe bon nombre de recettes d'anguille, mais nous voulons vous en donner la plus classique :

Anguilles au vert

Ingrédients :

- 1 à 2 kg d'anguille, nettoyée et découpée en morceaux
- 2 échalotes
- 3 dl de vin blanc
- 3 dl d'eau
- 1 cube de bouillon
- farine
- beurre

Herbes aromatiques :

- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de cresson
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de citronnelle
- 1 bouquet de sauge
- un peu d'estragon
- 6 feuilles d'oseille
- 200 g d'épinards frais
- poivre et sel
- un tout petit peu de jus de citron

Préparation :

- Faire fondre le beurre dans la poêle*
- Bien enfariner l'anguille et bien la faire frire, ensuite ajouter les échalotes.*
- Ajouter ensuite le vin blanc et le cube de bouillon.*
- Laisser mijoter durant 35 minutes.*
- Blanchir toutes les herbes durant 10 minutes.*
- Les rincer suffisamment à l'eau froide (avec des glaçons) et les passer au mixer de façon à obtenir une belle purée verte.*
- Assaisonner de poivre, sel et d'un peu de jus de citron.*
- N'ajouter les herbes à la sauce que juste avant de servir.*

Quelques détails intéressants :

Une caractéristique particulière de l'anguille est que grâce à sa fente branchiale fortement rétrécie, elle peut survivre longtemps hors de l'eau et qu'elle peut se déplacer en se tortillant dans des terres (humides). De cette manière, l'anguille peut traverser des barrières terrestres entre différentes eaux (source : wikipédia).

La plus vieille anguille connue avait 88 ans.

dépistage du nématode à kystes de la pomme de terre

Les nématodes à kystes de la pomme de terre sont présents dans de nombreuses parcelles situées dans les zones historiques de production de pommes de terre. Une fois qu'ils sont introduits dans une parcelle, leur éradication est très difficile car ils sont capables de survivre dans le sol jusqu'à 20 ans sous leur forme enkystée, en l'absence de plantes-hôtes (pomme de terre). La présence de nématodes à kystes (*Globodera rostochiensis* et *pallida*) peut provoquer des dégâts importants :

- sur le plan agricole : chute jusqu'à 80 % de la production
- sur le plan commercial : interdiction de planter des plants de pommes de terre sur les sols contaminés, refus d'exportation des lots de pommes de terre (plants ou pommes de terre destinées à la consommation) et d'autres plantes à racines destinées à la plantation.

Le nématode à kystes de la pomme de terre (*Globodera pallida* et *Globodera rostochiensis*) est un organisme nuisible de la pomme de terre. Outre les pommes de terre, d'autres plantes-hôtes peuvent également être touchées par ces nématodes, telles que le poivron, la tomate et l'aubergine. Les plantes à racines, telles que le poireau, la betterave, certaines espèces de choux, la fraise et l'asperge, ainsi que les bulbes, tubercules et rhizomes cultivés en terre tels que l'oignon et les fleurs coupées (glaieul, dahlia, jacinthe, lys, tulipe, etc.) peuvent aussi se retrouver infectés par *Globodera* spp.

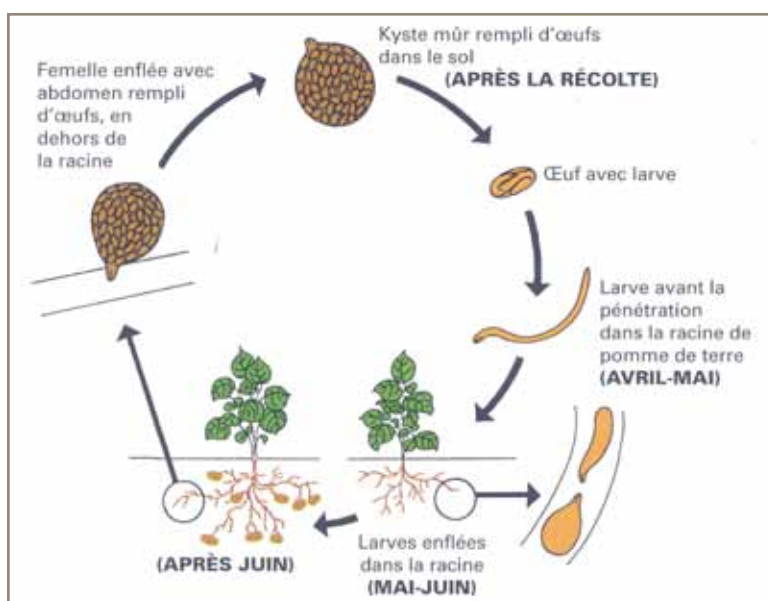
Un kyste est une structure de forme sphérique formée à partir de la cuticule tannée (= peau) du nématode femelle après sa mort. Un kyste peut contenir jusqu'à 1000 larves. Le schéma ci-dessous représente le cycle d'un nématode à kystes de la pomme de terre.

La lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre est réglementée dans la Directive 2007/33/CE. Des études officielles doivent être réalisées sur les parcelles utilisées pour la culture de pommes de terre afin de déterminer la distribution du nématode à kystes de la pomme de terre. Pour l'échantillonnage d'une parcelle, un échantillon de terre

d'au moins 1500 ml terre/ha est utilisé, composé d'au moins 100 carottages/ha, répartis suivant une trame systématique. L'échantillon complet est utilisé pour l'extraction des kystes. Si des kystes sont découverts, on vérifie si ceux-ci sont viables. Un kyste est viable s'il contient des œufs ou des juvéniles (larves) vivants. Si des kystes non viables sont découverts, l'agriculteur peut malgré tout encore exploiter sa parcelle pour la culture de pommes de terre. Depuis le 1er juillet 2010, il faut également procéder à une identification de l'espèce de nématode (*rostochiensis* ou *pallida*).

Le laboratoire AFSCA de Melle analyse chaque année environ 3000 échantillons de terre. Les échantillons de terre sont rincés dans un Soil Sampler Extractor. Cet appareil de rinçage fonctionne selon le principe Seinhorst : un contre-courant ascendant sépare les particules légères (kystes, matériel végétal) des particules plus lourdes (sable, petits cailloux) présentes dans l'échantillon de terre. Les kystes et le matériel organique sont recueillis dans des tamis. La fraction dont les dimensions dépassent 250 µm mais sont inférieures à 800 µm est ensuite analysée à l'aide d'un microscope binoculaire.

La mesure de lutte traditionnellement appliquée contre cet organisme de quarantaine est la rotation des cultures. La population de nématodes à kystes de la pomme de terre diminue en effet considérablement après plusieurs années sans culture de pommes de terre. Les dernières années, la rotation des cultures se voit complétée par l'utilisation de variétés de pommes de terre résistantes. Aucune culture de pommes de terre ou d'autres plantes-hôtes ne peut être pratiquée sur les parcelles contaminées pendant une période d'au moins 6 ans. L'utilisation de variétés résistantes de pommes de terre, de plantes-pièges (certaines plantes provoquent la sortie des larves ; mais celles-ci, étant incapables de s'en nourrir, meurent rapidement de faim) ou de nématicides (pesticides tuant les nématodes) est néanmoins autorisée.



Cycle de vie du nématode à kystes de la pomme de terre.

le barbecue

Un été sans BBQ, c'est comme un été sans soleil ! L'été est de retour avec tous ses plaisirs. La famille, les amis, nous nous retrouvons tous autour d'un barbecue pour déguster de délicieuses grillades, salades...

Ce système de cuisson serait arrivé en Europe au retour des Amériques des Conquistadors espagnols. Les amérindiens avaient l'habitude de conserver le produit de leur chasse sur une grille en bois épais appelée « BARBACOA » positionnée bien haut au-dessus d'un feu de braises. Ainsi placée, la viande se trouvait à l'abri des animaux par la hauteur de la grille et la fumée chassait les insectes. La viande était ainsi « fumée » durant plusieurs heures. Le principe de cuisson sur grille est l'ancêtre de notre BBQ favori des saisons estivales.

Cette méthode de cuisson ancestrale a permis aux indiens d'Amérique de se nourrir et de préserver leur santé. La sécurité alimentaire reste une des préoccupations de bon nombre de consommateurs. Pour éviter le cauchemar de l'intoxication alimentaire, certaines règles d'hygiène doivent être respectées.

Le chaud et le froid

Le respect de la chaîne du froid est un élément capital de la bonne conservation des aliments et surtout des viandes et poissons. Les denrées doivent être maintenues de 4°C à 7°C durant tout le processus d'achat et de stockage. À température ambiante les bactéries se multiplient par 2 toutes les 20 minutes. Conserver une denrée alimentaire en-dessous de 7°C permet de bloquer cette prolifération.

Lors de l'achat des denrées alimentaires, nous les placerons dans des sacs isothermes ou avec un sachet de glaçons. De la sortie du magasin jusqu'au frigo de stockage, nous emprunterons le chemin le plus court. Les aliments seront rangés dans le frigo dont nous aurons vérifié la température à l'aide d'un thermomètre.

Au fur et à mesure de leur confection, les plats seront maintenus à basse température : les viandes et leurs marinades, les salades de toutes sortes, les plats de poisson ou de viandes, les sauces... Nous apporterons les plats au dernier moment vers le BBQ pour la cuisson. Les viandes et poissons cuits sont conservés chauds au dessus de 65°C ou rapidement refroidis au frigo. Nous éviterons de les laisser à température ambiante. Les salades, les sauces et autres accompagnements arriveront sur la table idéalement au moment du service, lorsque les viandes sont cuites et prêtes à être servies.

Lors de l'achat comme au moment de la préparation, nous serons attentifs aux dates de péremption. Nous veillerons au bon état de l'emballage des aliments.

Les bons gestes

Avant de commencer la manipulation des aliments, nous nous laverons les mains soigneusement à l'eau et au savon liquide.

En cuisine nous aurons à cœur d'utiliser des ustensiles et des plans de travail propres.

A tout moment, nous ne mélangerons pas le cru et le cuit. Il nous faut des ustensiles pour la manipulation de la viande (ou poisson) crue et d'autres pour la manipulation de la viande cuite afin d'éviter la propagation de bactéries dangereuses présentes sur la viande crue. Les plats seront placés à l'abri du soleil et le moins longtemps possible à température ambiante. Les restes laissés à température ambiante plus de 1 heure seront jetés. Les plats seront couverts d'une feuille d'aluminium pour une bonne protection. Si l'organisation du BBQ le permet, nous apporterons les plats au fur et à mesure de leur consommation, le reste est conservé au frigo à bonne température. Cette pratique permet de présenter tout au long du repas des plats frais.

Les denrées alimentaires décongelées ne seront pas recongelées.

Braise ou gaz ?

Pour un BBQ avec braises, nous aurons vérifié que le charbon de bois soit « apuré ». C'est indiqué sur l'emballage. Nous écarterons du feu les bois de construction vernis ou peint.

Pour tous les types de BBQ, nous ferons attention de ne pas mettre la viande ou le poisson trop près de la source de chaleur afin d'éviter l'apparition de produits de pyrolyse précurseurs de cancers.

En respectant ces quelques règles, nous pourrons déguster les grillades au BBQ tout l'été sans soucis.



Nouvelle publication

Pour un camp sans souci alimentaire !

Quelques recommandations pour éviter des désagréments alimentaires



«ON A FAIM ! ON A FAIM !»

Voilà trois mots souvent entendus dans les camps de jeunesse. Le petit déjeuner, le dîner et le souper sont d'une importance capitale pour recharger ses batteries.

Ce dépliant vous donne à vous, responsables et cuisiniers, des conseils pour l'organisation, en toute sécurité alimentaire, de votre week-end, camp ou fête.

Agenda

Foire de Libramont (22 au 25 juillet)



Cette année, l'Agence alimentaire est présente à la Foire de Libramont, la plus grande exposition agricole en plein air. Vous pouvez trouver notre stand à l'entrée du Hall Élevage, près du Centre de conférences (stand 36.08).

Nous sommes prêts à vous accueillir !

question du mois au point de contact

E.coli: pas de panique

Suite à la crise EHEC en Allemagne, le Point de Contact a reçu beaucoup de questions à ce sujet. Voici une revue des principales questions et réponses.

Que faire en cas de suspicion d'infection par E. Coli ?

Vous devez faire appel à votre médecin le plus vite possible.

Que peut-on manger ?

Vous pouvez certainement manger de tout si cela est préparé de manière correcte.

Consultez : www.afsca.be -> publications -> publications thématiques -> "La sécurité alimentaire, l'affaire de tous"

Les concombres, salades, tomates et jeunes pousses présentent-ils un risque particulier ?

Non, ces légumes peuvent être consommés crus ou préparés à condition de respecter les règles d'hygiène et de les préparer de manière correcte. L'AFSCA a un programme de contrôle sérieux concernant les denrées.

Consultez : www.afsca.be -> consommateurs-> « Cinq clés pour une alimentation sûre »

Les autres légumes crus présentent-ils un risque ?

Non, à condition de suivre les règles d'hygiène et de les préparer de manière correcte.

Consultez : www.afsca.be -> consommateurs-> « Cinq clés pour une alimentation sûre »

Et la viande ?

Vous pouvez consommer tous les types de viande à condition de les préparer de manière correcte.

Consultez : www.afsca.be -> publications -> publications thématiques -> "La sécurité alimentaire, l'affaire de tous"

Un voyage en Allemagne ?

Suivez les indications des autorités allemandes qui suivent la situation de près.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - mai - juin 2011

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