



# bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Octobre 2004

## Actualité

Ambassadeur de l'AFSCA?

Opération jeunes!

## Dossier

Peste aviaire: état de la situation

## Faits et chiffres

ESB: la théorie du Professeur Prusiner  
vient d'être confirmée

## Sachez ce que vous mangez

La sécurité de votre cuisine

## Et puis...

Voyager avec votre chien ou chat

### Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 2<sup>ème</sup> étage

Avenue Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

### Abonnements

Le bulletin de l'Afscsa est distribué gratuite-  
ment par e-mail et par la poste. Pour vous

abonner, envoyez un e-mail à

[communication@afscsa.be](mailto:communication@afscsa.be)

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 2<sup>ème</sup> étage,

Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le  
bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez

pas de fournir votre nom, adresse

et adresse e-mail.

### Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Paul Roland, Pierre Cassart, Wim D'Hooghe,

Steve Warson, Yves Vanden Bosch,

Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise,

Gert Van Kerckhove, Ward Goossens,

Eveline De Vidts, Jan Germonpré (lay-out).

### Copyrights

Les articles peuvent être repris

en mentionnant la source.

### Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues à l'adresse  
mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

[www.afscsa.be](http://www.afscsa.be)



L'Agence alimentaire

## Actualité

### Ambassadeur de l'AFSCA? Opération jeunes!

Cette année encore, l'AFSCA a offert à quel-  
ques 175 étudiants un «job» de vacances. Si  
l'on rencontre le plus souvent ces étudiants  
dans les bureaux de la centrale ou des UPC,  
certains d'entre eux, Stéphanie, Fries, Veerle,  
Magali, Marie-Catherine, Benjamin et Cindy,  
ont parcouru les sites touristiques de la Côte  
et des Ardennes dans le cadre de la cam-  
pagne «été pourri, non merci!».

Vaste programme en réalité, car leur mission  
n'était vraiment pas facile: sillonner ces sites  
touristiques pour repérer les petits distribu-  
teurs de denrées alimentaires, les aborder,  
les informer de l'existence de l'AFSCA, de ses  
objectifs et de la campagne, et, après avoir  
disposé la documentation sur les comptoirs,  
les convier éventuellement à des formations  
en hygiène dès l'automne. Enfin, il y a eu le  
point d'orgue de la campagne: une confé-  
rence de presse du ministre de la Santé publi-  
que, Rudy Demotte et notre administrateur  
délégué, Piet Vanthemsche, dans un hôtel  
ostendais. A l'issue de la réunion, le ministre a  
d'ailleurs pu agréablement se rendre compte,  
sur le terrain, de la mission confiée à nos  
«jobistes».

Bravo et merci à nos jeunes ambassadeurs  
d'autant que, rappelez-vous, côté météo...  
c'était vraiment un été pourri!



### Oh là là!

Vous n'avez certainement pas pu le rater (à moins que vous ne  
séjourniez cet été sous d'autres cieux): durant le mois d'août, un  
vif et sympathique petit homme bleu a fait son apparition dans  
une série de quatre petits spots télé, donnant d'utiles conseils sur  
la sécurité alimentaire. Ce mini-superman des bonnes pratiques  
alimentaires était le symbole de l'AFSCA durant l'été 2004...  
Deux spots destinés aux commerçants de denrées alimentaires  
ont encore été ajoutés à la série diffusée par les chaînes de télé  
régionales. Dans ces spots, Oh là là joue, dans le style de «Tintin  
de la petite distribution», un vif reporter qui constate, lors d'une  
visite aux artisans, que ces derniers exercent un métier délicat et  
les invite donc à suivre une formation appropriée...

La campagne doit encore être évaluée, mais peut-être le rever-  
rons-nous encore l'année prochaine...



## Formations: «survivre» à un contrôle de l'Agence alimentaire

Un des points d'action de la dernière campagne «été pourri, non merci» (voir l'article dans le bulletin précédent) était d'attirer l'attention des exploitants d'entreprises alimentaires sur l'importance d'une connaissance de base dans le domaine de l'hygiène. C'est pourquoi, l'Agence alimentaire lance un projet pilote tant dans la province de Flandre occidentale que dans les provinces de Namur et Luxembourg, en collaboration avec les centres de formation régionaux, offrant un ensemble de formations de base devant permettre entre autres à l'exploitant d'un commerce alimentaire de répondre à la réglementation, et de «survivre» à un contrôle de l'Agence alimentaire avec un résultat favorable. Le programme est entre-temps connu.

### Flandre occidentale

A chaque fois deux soirées de 19h30 à 22h30

Brugge	Lundis 20 et 27 septembre
Veurne	Mercredis 22 et 28 septembre
Kortrijk	Lundis 27 septembre et 4 octobre
leper	Mercredis 29 septembre et 6 octobre
Roeselare	Lundis 4 et 11 octobre
Oostende	Mercredis 6 et 13 octobre

info: [www.syntrawest.be](http://www.syntrawest.be)

### Luxembourg

A chaque fois deux après-midi de 15 à 18 heures

Libramont	Lundis 8 et 15 novembre
Arlon	Lundis 15 et 22 novembre

info: [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

### Namur

A chaque fois deux après-midi de 14 à 17 heures

Namur	Mercredis 24 novembre et 1 décembre
Dinant	Lundis 18 et 25 octobre

info: [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

#### Pour qui et quoi?

La formation s'adresse à des bouchers, boulangers, personnel de l'horeca (au sens le plus large du terme, donc aussi par exemple aux sandwicheries) et commerces alimentaires.

L'objectif est d'expliquer à l'exploitant et à son personnel la réglementation et les principes de la sécurité alimentaire à l'aide d'exemples pratiques simples et réalisables. Entrent e.a. en ligne de compte : le contrôle à la réception, la «pensée bactériologique», la traçabilité, les schémas de nettoyage, l'enregistrement de températures, l'hygiène personnelle, ... De plus, on survole les check-lists que l'Agence alimentaire utilise pour les contrôles.

De la sorte, chaque participant peut vérifier pour lui-même à quels points de contrôle il faut accorder de l'attention.

## Maladie pas encore vaincue

De récents avis dans la presse concernant la découverte d'un virus de peste aviaire chez des porcs en Chine ont fait ressurgir la peste aviaire (Influenza aviaire, également appelée grippe aviaire car il s'agit en fait d'une sorte de virus de la grippe) dans l'actualité. Depuis la première constatation de peste aviaire en Asie du sud-ouest le 15 décembre de l'année dernière et plus tard en Amérique et au Canada, différentes mesures sont en vigueur au niveau belge et européen, et la maladie ne semble pas encore éradiquée. Le virus a fait dans ces pays un certain nombre de victimes humaines (voir aussi le cadre «Peste aviaire: risques pour l'homme»). Nous donnons un état de la situation (état au 20 septembre 2004) pour les différentes régions concernées.

**Les oiseaux ont la grippe** Pour rappel: l'influenza aviaire (IA) ou peste aviaire est une maladie virale très contagieuse à laquelle toutes les espèces d'oiseaux sont vraisemblablement sensibles, en tout cas, certaines espèces de volailles. Pour certaines de ces espèces, on arrive à peine à reconnaître une contamination (canards et autres oiseaux aquatiques), d'autres présentent des symptômes clairs (poules et dindes). Chez ces dernières, il s'agit d'une maladie à évolution rapide qui entraîne la mort. La contamination de volailles peut se produire par contact direct avec les animaux malades, ou par exposition à du matériel contaminé, tel le fumier ou les caisses. La contamination indirecte par l'air est également possible. Les oiseaux aquatiques sauvages sont fréquemment porteurs du virus sans qu'ils ne soient visiblement malades. Une contamination des volailles peut donc se produire de façon tacite.

#### Différentes souches

Le virus existe en différentes sortes (souches) qui ne sont pas toutes aussi «dangereuses» (pathogènes). La contamination par certaines souches donne à peine suite à des symptômes (on parle alors de «souches faiblement pathogènes»), d'autres sont mortelles («souches hautement pathogènes»). Des souches hautement pathogènes connues sont e.a. H7N7 (qui s'est rencontrée l'année dernière aux Pays-Bas et en Belgique), H5N1 (Asie du sud-ouest) et H7N3 (États Unis et Canada). La prudence est toutefois également de mise avec les souches faiblement pathogènes car le risque existe que des souches d'influenza faiblement pathogènes mutent en souches hautement pathogènes pouvant provoquer de nombreux dégâts.



# Situation actuelle pour les différentes régions concernées

## Asie du sud-est

### Affaiblie mais pas vaincue

Ces derniers mois, le nombre de cas de peste aviaire a diminué dans la région, mais la maladie n'est pas vaincue. Aucun cas humain de la maladie n'a été notifié de mai à août. Durant les mois d'août et septembre, cinq cas mortels d'influenza aviaire humaine ont été rapportés. Au total, la maladie a fait 29 morts (9 en Thaïlande, 20 au Vietnam – source: Organisation mondiale de la Santé).

De nouvelles apparitions et des informations scientifiques publiées récemment démontrent que la maladie n'est certainement pas éradiquée chez les volailles et autres oiseaux. Au contraire, le virus semble être continuellement présent dans de grandes parties de toute la région. De nouveaux foyers du virus H5N1 ont récemment été découverts dans le sud-ouest de la Chine et dans 4 provinces de Thaïlande. Des cas supplémentaires en juin et juillet dans des exploitations de volailles au Vietnam et en Indonésie indiquent également que la maladie n'est pas encore vaincue. De plus, la maladie a pour la première fois fait son apparition en Malaisie. Il est alarmant de constater qu'au cours des derniers mois il a été

démonstré que le type H5N1 s'est largement propagé parmi les canards domestiques en Chine et parmi les oiseaux sauvages vivants de toute la région. L'interdiction d'importation émise par l'UE pour les pays concernés en Asie du sud-ouest (décision 2004/122/CE) est prolongée au moins jusqu'au 31 mars 2005. Dès que l'apparition a été constatée en Malaisie, les mesures d'embargo ont été étendues à ce pays.

### Porcs atteints de peste aviaire?

Le vendredi 20 août 2004, un certain nombre d'agences de presse ont communiqué la découverte du virus H5N1 chez des porcs. Ces données doivent cependant être interprétées avec prudence. Des infections occasionnelles de porcs par des virus d'influenza provenant d'oiseaux et de l'homme ont déjà été notifiées dans le passé. Cette découverte montre qu'apparemment, le virus H5N1 peut se multiplier chez les porcs et (dans un moindre degré) s'y répandre.

## Canada

**Sous contrôle** L'épizootie (signifie «épidémie», mais chez les animaux) à Fraser Valley, British Columbia où 53 foyers de virus H7N3 ont été découverts (dont 42

dans des exploitations professionnelles), est sous contrôle. Depuis fin avril 2004, aucun nouveau cas n'a été communiqué. Entre-temps, tout le nettoyage et la désinfection des exploitations contaminées ont été effectués sur tout le territoire. Fin août, on a entamé le repeuplement des exploitations inoccupées. L'interdiction d'importation émise par l'UE pour une partie de la province de British Columbia (décision 2004/364/CE) est levée le 1<sup>er</sup> octobre 2004.

## États Unis

**On reste vigilant** Suite à l'apparition du H7N3 en février de cette année au Texas (considéré comme vaincu fin avril), les autorités américaines ont maintenu une vigilance accrue dans les exploitations de volailles de la zone touchée. Lors de ce «screening» clinique et sérologique régulier, des animaux positifs sérologiquement à la souche H7N3 ont de nouveau été découverts fin mai début juin dans deux exploitations professionnelles et une non-professionnelle. Toutes ces exploitations ont été assainies. Étant donné qu'il ne s'agit que de résultats sérologiques et qu'aucun virus n'a été révélé, on n'a pas pu déterminer s'il s'agit du même virus qu'en février, hautement pathogène ou s'il s'agit d'une variante faiblement pathogène. L'interdiction d'importation depuis le Texas, constituée par l'UE (décision 2004/363/CE) est levée.

L'apparition d'une souche faiblement pathogène en février 2004 dans des exploitations et marchés aux volailles dans les états du Delaware, New Jersey et Maryland, est considérée comme définitivement close. Une surveillance renforcée dans la région concernée, où toutes les exploitations ont été échantillonnées sérologiquement trois fois, n'a pu établir aucun nouveau cas.

## Conseils aux voyageurs

En route pour un pays atteint par la peste aviaire? Pas de danger direct mais tenez-vous aux conseils ci-dessous. Ils doivent vous éviter une contamination par le virus et en outre empêcher que vous ne rameniez le virus en Belgique.

- Éviter tout contact avec des volailles, oiseaux et porcs ainsi qu'avec les déjections d'oiseaux et donc faire attention lors de la visite de marchés (où l'on vend des volailles).
- Respecter les règles d'hygiène élémentaires (se laver, se doucher), certainement après contact avec des volailles.
- Ne ramener en Belgique aucun produit animal du pays visité et durant 4 jours après le retour en Belgique, éviter tout contact avec des volailles.
- **Finalement, sans doute le conseil le plus important : si vous vous sentez grippé après un voyage en pays à risque, consultez immédiatement votre médecin de famille.**

## Peste aviaire: risque pour l'homme

L'influenza aviaire et la grippe chez l'homme sont toutes deux occasionnées par des virus de la même famille. Il est connu que certaines souches du virus peuvent se transmettre à l'homme causant une grippe (parfois mortelle) ou ophtalmie. La contamination se fait par les voies respiratoires, après contact intensif avec des animaux contaminés. La consommation de viandes ou œufs contaminés n'entraîne, pour autant que l'on sache, aucun danger de contamination car le virus n'est pas de taille à faire face à l'effet neutralisant du tube digestif de l'homme. Il est toutefois recommandé de ne consommer que des produits à base de viandes de volailles et viandes de volailles qui ont été suffisamment chauffés (>70°C) – cela est aussi indiqué pour d'autres raisons, e.a. la contamination à la salmonelle.

Il y a une grande inquiétude quant à la possibilité de combinaison du virus de la grippe aviaire avec un virus de la grippe humaine. Le nouveau virus qui pourrait apparaître de cette manière peut être transmis de l'homme à l'homme ce qui implique qu'il peut se propager très vite. De plus un tel virus peut faire de nombreuses victimes étant donné que l'homme n'a pas encore développé d'immunité.

Les symptômes pouvant indiquer une contamination par le virus de la grippe aviaire sont ceux d'une infection grippale très grave : problèmes respiratoires, pneumonie, fièvre, mal de gorge et toux, courbatures et infections aux yeux.

On peut se protéger contre la contamination en évitant les contacts avec les volailles (malades).

Les personnes qui, de par leur activité professionnelle, entrent tout de même en contact avec des volailles (potentiellement) contaminées, reçoivent des vêtements de protection et peuvent éventuellement être vaccinées avec le vaccin courant contre la grippe. Le vaccin courant contre la grippe protège contre la grippe humaine et empêche que le virus de la grippe humaine ne se combine avec le virus qui provoque l'influenza aviaire.

Le tableau ci-dessous donne un aperçu des cas humains de maladie et de décès durant les dernières épidémies d'influenza aviaire:

Épidémie (année / pays)	Cas humains de maladie et de décès
2003 Pays-Bas, Belgique, Allemagne	maladie: 82 personnes (inflammation de l'oeil) décès: 1 personne
2004 Cambodge, Chine, Hong Kong, Indonésie, Japon, Laos, Thaïlande, Vietnam et Corée du Sud	maladie: 34 personnes décès: 29 personnes (en Thaïlande et au Vietnam)
2004 Canada	2 personnes (inflammation de l'oeil)

## Afrique du Sud

**Autruches** Dans la province de Eastern Cape en Afrique du Sud, deux exploitations d'autruches ont été déclarées positives à un virus d'influenza aviaire hautement pathogène, le 6 août 2004. Trente mille autruches ont fait l'objet d'une mesure d'assainissement.

L'Union européenne a décidé en date du 10 août 2004 d'une interdiction totale d'importation depuis l'Afrique du Sud d'autruches vivantes, de leurs œufs, de leur viande et de tous les produits à base de viande d'autruches ainsi que d'une interdiction d'importation d'oiseaux de compagnie. Cette interdiction d'importation est en vigueur jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2005.

## Mesures en Belgique

**Maintien de l'interdiction d'importation** Les diverses interdictions d'importation européennes pour volailles vivantes, oiseaux de volière, ratites, poussins d'un jour et œufs à couver, pour viandes fraîches et préparations à base de viandes de volailles et ratites et pour des œufs frais de consommation depuis l'Asie du sud-ouest et la British Columbia (Canada) sont maintenues invariablement.

En ce moment, il n'est pas vraiment question d'une «vigilance accrue». Un programme d'analyse est toutefois établi en automne afin d'obtenir une compréhension de la circulation du virus d'influenza aviaire faiblement pathogène. Dans le cadre de ce programme, des échantillons sont prélevés en automne dans plus ou moins 300 exploitations de volailles réparties à travers toute la Belgique (voir cadre).

*Vous trouverez de plus amples informations sur notre site web [www.afsca.be](http://www.afsca.be) à la rubrique Secteurs professionnels -> Production animale -> Santé animale -> Maladies animales -> Peste aviaire.*

## Screening

Pour comprendre la circulation des virus d'influenza aviaire faiblement pathogènes, la Belgique a établi un programme d'analyse. Dans le cadre de ce programme, des échantillons seront prélevés en automne auprès de quelques 300 exploitations pour volailles à travers toute la Belgique. Pour l'analyse, la Belgique est subdivisée en 5 régions: Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Limbourg et Brabant flamand, et Hainaut, Namur, Liège, Brabant wallon et Luxembourg. Pour l'analyse, l'accent est mis, vu le risque, sur les exploitations de dindes, canards et oies et sur les exploitations de volailles avec libre parcours. L'année dernière (août 2003, après l'épidémie de peste aviaire) une analyse semblable n'a démontré aucune présence du virus.

## ESB: la théorie du Professeur Prusiner vient d'être confirmée expérimentalement

*On pensait, jusqu'il y a peu de temps, que les maladies transmissibles étaient toujours liées à des bactéries, des virus ou parasites qui ont pour propriété de se reproduire et de transmettre l'information grâce à leur appareil génétique propre (ADN ou ARN). Cependant, on n'a jamais pu mettre en évidence aucun agent infectieux classique dans tous les broyats de cerveaux humains ou animaux infectés par les encéphalopathies spongiformes transmissibles.*

Il s'agit en particulier de la maladie de Creutzfeld-Jacob qui touche l'homme et de la maladie de la vache folle (ESB) ou encore la tremblante du mouton. Ces maladies se transmettent d'un individu à l'autre et dans certaines conditions d'une espèce à l'autre. Les affections, plus ou moins rapidement mortelles, transforment le cerveau en «éponge».

Ces derniers sont porteurs de l'infectuosité puisque, lorsqu'ils sont injectés à un animal de laboratoire, ils étaient capables de déclencher la maladie.

Sur ce sujet important pour la santé publique, le Professeur Stanley Prusiner, déjà dans les années '80, a eu l'idée très controversée qu'une simple protéine, présente chez tous les mammifères, pouvait être à l'origine des encéphalopathies spongiformes transmissibles. En effet, les différentes expériences ont pu démontrer que l'agent en cause ne contient pas d'ADN.

Les procédés dégradant l'ADN, en effet, ne réduisent pas le pouvoir infectieux; d'autre part les procédés qui dénaturent les protéines diminuent le pouvoir infectieux.

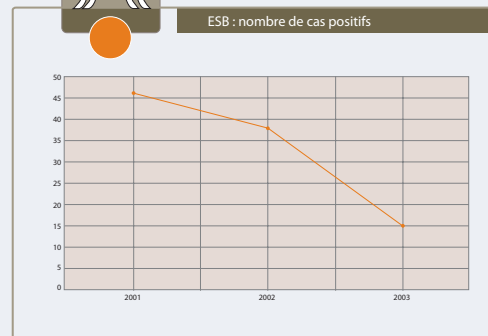
Dès lors, des protéines («prions») sont apparues comme les agents infectieux responsables de l'infection pour ces maladies. Pour Prusiner, la protéine existerait sous deux formes. La première est normale, non infectante et présente dans un cerveau sain. L'autre a une configuration anormale. Un prion anormal, transmis à un animal en bonne santé, serait capable, par un mécanisme complexe et mal connu de transformer les protéines normales du cerveau en protéines anormales qui, en s'accumulant, provoqueraient la destruction des neurones. Encore fallait-il le prouver!

Le Professeur Prusiner et son équipe de l'Université de San Francisco (USA) viennent de publier dans la revue «Science» les résultats d'un travail montrant qu'en transformant la protéine normale d'une souris en une protéine anormale et en la réinjectant expurgée de tout agent infectieux classique dans le cerveau d'une autre souris, ils ont pu obtenir une dégénérescence cérébrale transmissible; les extraits de cerveaux de ces souris devenues malades, transmis à leur tour à d'autres souris ont également provoqué une dégénérescence cérébrale transmissible. Ainsi le «dogme central de la biologie» selon lequel la transmission et l'information se font uniquement grâce l'ADN et l'ARN est à revoir...

Pour la rigueur scientifique, d'autres expériences seront entre-

### ESB: la situation en Belgique

En Belgique, le nombre de cas d'ESB a constamment diminué depuis 2001 (voir graphique). Plusieurs mesures y ont contribué. Depuis début 2001, tous les bovins abattus de plus de 30 mois ont été testés quant à l'ESB et le matériel à risque spécifié a été ôté de tous les bovins abattus (et d'ailleurs aussi des ovins et caprins). Il s'agit des organes tels que le cerveau et la moelle épinière pouvant contenir des prions qui occasionnent l'ESB. Mais la mesure la plus importante pour l'éleveur est d'exclure la poudre d'os des aliments pour bétail. C'est en particulier cette mesure qui doit éviter, à terme, de nouveaux cas d'ESB. Le nombre d'animaux testés et les résultats peuvent toujours être consultés sur le site-web de l'Agence alimentaire [www.afsca.be](http://www.afsca.be).



prises, sans nul doute, pour vérifier cette théorie de la «protéine infectieuse».

Les auteurs concluent «Nos résultats confirment clairement que les prions sont des protéines infectieuses. Ils devraient avoir des implications importantes pour la santé humaine et notamment pour la compréhension d'autres maladies neuro dégénératives plus communes».

*Dr Vétérinaire Paul Roland, d'après « Science » et « Le Figaro », rubrique science et santé*



## Faites attention à la sécurité de votre cuisine

*Nous ne pouvons pas le voir à l'œil nu, mais la cuisine est en quelque sorte l'endroit par excellence où des germes pathogènes (généralement des bactéries) pénètrent dans notre maison et peuvent contaminer notre alimentation. Les aliments crus (surtout les viandes et volailles) contiennent toujours une certaine quantité de germes et les introduisent dans nos cuisines. Là, ils se propagent très facilement à tout ce qui entre en contact avec des viandes ou volailles crues.*

**Contamination croisée** De la sorte, ils aboutissent par exemple sur le couteau avec lequel vous découpez les viandes, sur la planche de découpe, sur vos mains, sur le plan de travail, sur les essuies de vaisselle, ... Et de là, ils peuvent à nouveau passer sur d'autres aliments. Ce phénomène est appelé « contamination croisée » et cela se produit de diverses manières.

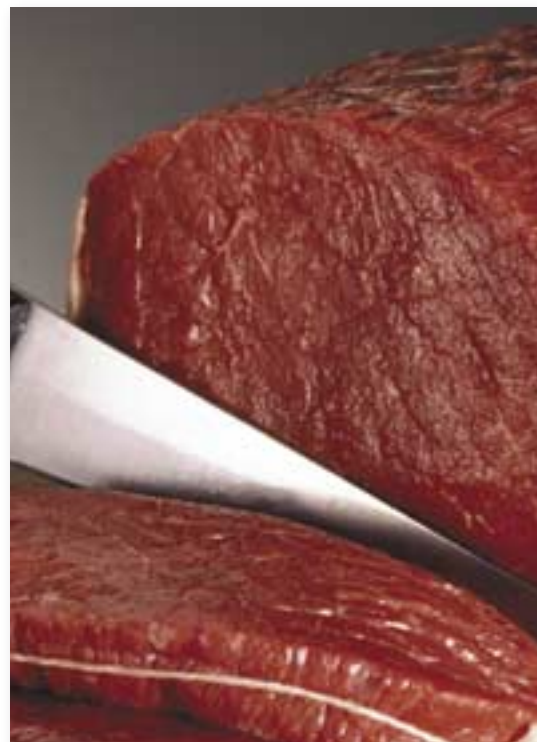
**Vos mains** Lorsque vous touchez des viandes ou volailles crues, les germes contaminent vos mains. Si après cela vous ne les lavez pas soigneusement, ces germes peuvent aboutir sur tout ce que vous touchez: autres denrées alimentaires, porte du frigo, ustensiles de cuisine, essuie de vaisselle ou n'importe quoi d'autre. C'est de cette façon que les germes se propagent.

Lavez-vous donc toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon si vous touchez des viandes ou volailles crues avant de toucher autre chose.

**Ustensiles de cuisine** Hormis vos mains, les germes se déposent également sur le couteau à l'aide duquel vous découpez les viandes ou volailles crues ainsi que sur la planche de découpe. Si vous découpez d'autres aliments (comme par exemple de la salade ou du pain) avec le même couteau ou sur la même planche à découper sans les laver au préalable, les germes contaminent alors ces aliments. Vous avaler donc ces germes pathogènes, sans vous en rendre compte, et ce, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments consommés crus et non cuits ou rôtis au préalable (la cuisson les détruit en grande partie-voir cadre).

Laver donc toujours soigneusement les ustensiles qui entrent en contact avec les viandes ou volailles crues avant de les utiliser à un autre effet.

**La nourriture** Si des viandes ou des volailles crues entrent en contact avec des aliments prêts à être servis, tels des petites salades ou des viandes cuites, les germes passent sur ces aliments. Cela se fait très facilement et rapidement



et cela peut se produire n'importe où: dans le frigo, sur le plan de travail, sur le grill ou le barbecue... C'est pourquoi:

- Conservez les viandes ou volailles crues dans le bas du frigo, de sorte qu'aucun liquide ne puisse s'écouler sur d'autres aliments.
- Ne déposez jamais des viandes ou volailles crues directement à côté d'autres aliments sur le plan de travail.
- Ne déposez pas de viandes ou volailles crues sur le grill ou le barbecue directement à côté de viandes prêtes ou presque (voir également l'article «manger en plein air» dans le bulletin de juillet 2004).

(Basé sur l'article «Keeping your kitchen safe» de la Food Standards Agency anglaise (FSA, <http://www.food.gov.uk/>)

### Chaud, toujours plus chaud

Les viandes et volailles crues contiennent toujours une certaine quantité de germes. Sont-elles dès lors sûres?

Les germes aiment voyager, cela est clair. Éviter la contamination croisée est donc la première mission. Mais ils n'aiment pas la chaleur.

Cuisez ou rôtissez vos viandes ou volailles à fond et les germes seront détruits. Il n'est donc pas nécessaire de bien les rincer tout d'abord, comme certaines personnes le pensent. Plus encore, le rinçage peut introduire des germes, via les éclaboussures, dans l'évier, sur le plan de travail, sur d'autres aliments ou sur tout ce qui se trouve aux alentours et ils peuvent continuer à se propager à partir de là.

Mais veillez toutefois à ce que le repas soit bien chaud, également à cœur. Les viandes cuites à moitié ou les poulets à moitié crus augmentent le risque d'intoxication alimentaire.



## Question du mois au Point de contact

### Quorn: dangereux?

*Dans un hebdomadaire flamand bien connu, un article a récemment été publié sur le produit végétarien Quorn. Il y était stipulé que selon le Centre Américain pour les Sciences pour l'Intérêt public, il est injuste, d'autoriser ce produit en tant que denrée alimentaire. La raison en est que le produit concerné serait en état de produire des toxines (mycotoxines). Qu'en est-il ?*

L'Agence alimentaire n'a pas l'habitude de se prononcer sur un produit en particulier, mais ces dernières semaines, le point de contact reçoit tellement de questions qu'une réaction est nécessaire.

Le quorn est basé sur le champignon *Fusarium venenatum* poussant dans le sol. Certains champignons sont dangereux de par leurs mycotoxines mais il y en a néanmoins différents qui ne produisent pas ces toxines. Dans la littérature scientifique, on ne retrouve rien sur la production de toxines par du quorn.

Les plaintes qu'expriment certains consommateurs après avoir mangé du quorn sont plutôt dues à une allergie au produit. Certaines personnes sont allergiques au lait de vache, aux tomates, aux fraises,...

L'étiquette de ces produits doit être claire de sorte que les consommateurs puissent eux-mêmes déterminer s'ils y sont allergiques ou pas.

### Vous contactez le point de contact... ?

C'est en effet pour ça que nous sommes là! Mais en vue de traiter correctement votre demande ou plainte, nous vous demandons de vous tenir aux conseils suivants:

- Si vous avez une raison d'introduire une plainte, faites-le rapidement. Cela n'a que peu de sens d'introduire une plainte trois semaines après les faits: la plupart du temps il n'y a alors plus rien à retrouver.
- Mentionnez toutes les informations pertinentes pour la plainte: nom de la firme, nature (magasin, restaurant), adresse, ce sur quoi porte la plainte. Conservez si possible le produit qui a donné lieu à la plainte.
- Mentionnez également vos propres coordonnées de sorte que nous puissions vous recontacter: nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail éventuelle. Nous garantissons votre anonymat mais les plaintes anonymes ne sont pas acceptées.

Si vous nous contactez après les heures de travail, vous serez connectés à notre répondeur que nous écouterons le lendemain matin. Énoncez clairement et lentement votre message. Énoncez également votre adresse et votre numéro de téléphone lentement, clairement et de façon intelligible et répétez ces informations.

D'avance merci!

## Nouvelle publication

## La sécurité alimentaire: à quel prix?

Document informatif dans le cadre du projet «Dialogue avec des consommateurs sur la sécurité alimentaire». Ce projet est un partenariat entre l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, le SPF Santé publique et la Fondation Roi Baudouin.

A l'instar d'autres pays, qui ont organisé un dialogue direct sur l'alimentation, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) et le Service public fédéral Santé publique (SPF) en partenariat avec la Fondation Roi Baudouin ont décidé d'impliquer étroitement les consommateurs dans le développement de la politique relative à la sécurité alimentaire.

Un dialogue est organisé lors d'un week-end d'octobre entre trente citoyens choisis au hasard en Belgique. Ils vont s'informer, dialoguer et apporter leurs idées. Leurs propositions seront officiellement transmises aux preneurs de décision.

Beaucoup d'efforts ont été fournis ces dernières années afin d'augmenter la sécurité alimentaire.

Tous les risques peuvent-ils et doivent-ils toutefois être évités? Jusqu'où faut-il aller dans le dépistage de certaines substances? Et quels sont les effets des mesures pour l'amélioration de la sécurité alimentaire sur le goût de nos denrées alimentaires, sur le choix, le prix, etc.?

A l'aide des résultats du dialogue, l'Agence alimentaire et le SPF peuvent définir jusqu'où il faut aller dans la politique, dans la réglementation et dans le contrôle alimentaire.

Ce document est en tout premier lieu rédigé pour les citoyens qui prennent part au dialogue «La sécurité alimentaire: à quel prix?». Il contient des informations de base rédigées sur mesure: aussi neutre, simple et englobant que possible.



De cette manière, ils peuvent continuer à développer leurs idées et se préparer au débat. Le document est également disponible pour ceux qui sont à la recherche d'informations sur la sécurité alimentaire.

La première partie décrit les risques en matière de sécurité alimentaire et les structures qui ont été élaborées afin de limiter les risques. Dans la seconde partie, on aborde les différents aspects de la sécurité alimentaire ainsi que les questions, dilemmes et possibilités de choix qui se présentent si l'on veut encore augmenter la sécurité alimentaire. Dans la troisième partie, ces différents aspects sont illustrés à l'aide d'un exemple: le tiramisu.

«La sécurité alimentaire: à quel prix?» 32 p. A4, 4 couleurs. Disponible gratuitement auprès de l'Agence alimentaire (adresse voir colophon) et téléchargeable à partir du site web de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) et de la Fédération Roi Baudouin ([www.kbs-frb.be](http://www.kbs-frb.be))

Et puis...

## Voyager avec des chiens, des chats ou des furets à l'intérieur de la Communauté européenne

Règles applicables à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2004

*En voyage avec votre chien ou chat? Parfait, mais considérez que les mouvements de chiens, de chats et de furets (animaux de compagnie) sont réglementés. Les règles qui s'appliquent pour les mouvements de chiens, de chats et de furets entre les Etats membres de la Communauté européenne ont été harmonisées. Cette réglementation européenne (Règlement 998/2003/CE) entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2004. Le cas récent de rage en France démontre bien l'importance de cette réglementation...*

### Voyager dans la Communauté européenne

A partir de cette date, tout chien, chat ou furet provenant de l'Union européenne devra, lorsqu'il participe à un échange intracommunautaire, être identifié, vacciné contre la rage et être en possession d'un passeport standardisé complété par le vétérinaire. La Suède, le Royaume-Uni, l'Irlande et Malte peuvent encore maintenir provisoirement leur législation nationale qui est plus stricte. Pour ces pays, une procédure spéciale est d'application. Pour plus d'informations, il est possible de consulter les sites [www.sjv.se](http://www.sjv.se) (Suède) et [www.defra.gov.uk](http://www.defra.gov.uk) (Royaume-Uni), [www.agriculture.gov.ie](http://www.agriculture.gov.ie) (Irlande) en [www.gov.mt](http://www.gov.mt) (Malte). ou de s'adresser à un vétérinaire agréé.

**Passeport** Les chiens, chats et furets doivent disposer d'un passeport européen. Le modèle de ce passeport est le même pour tous les pays qui sont membres de la Communauté européenne et remplace tous les passeports et documents semblables utilisés jusqu'à présent. Il mentionne l'identification de l'animal (microchip ou tatouage), la description de l'animal et le nom et l'adresse du propriétaire. Il sera délivré au moment de l'identification de l'animal ou au moment de la vaccination contre la rage. Cette vaccination ne peut seulement avoir lieu qu'après contrôle de l'identification de l'animal.

**Identification** Les propriétaires qui veulent emmener leur chien, leur chat ou leur furet en voyage sont obligés, si ce n'est pas encore le

cas, de faire identifier leur animal. En Belgique, c'est le transpondeur électronique (microchip) qui est utilisé et implanté en sous-cutané par le vétérinaire. A côté du chip, le tatouage est également encore provisoirement autorisé comme moyen d'identification (excepté pour les animaux qui voyagent à destination du Royaume-Uni, de l'Irlande, ou de Malte).

**Vaccination contre la rage:** Les chiens, chats et furets doivent être vaccinés contre la rage. Si on veut revenir rapidement après un voyage à destination d'un pays qui ne figure pas sur la liste en annexe du Règlement 998/2003 (modifié par le Règlement 592/2004), il faut alors faire réaliser un test sanguin sur son chien ou son chat avant de partir. Ce test sanguin doit être réalisé au moins 30 jours après la vaccination. L'examen de l'échantillon sanguin doit se faire à l'Institut Pasteur. Le résultat de cet examen doit être fourni au moment du retour vers la Belgique. Attention, beaucoup de destinations populaires ne figurent pas sur cette liste!

Celui qui veut emmener avec lui un animal âgé de moins de trois mois non vacciné contre la rage doit premièrement s'informer auprès du pays de destination pour savoir si ce pays l'autorise.

### Voyager vers la Belgique à partir d'un pays non membre de la CE

Les animaux doivent être accompagnés d'un certificat individuel

dont le modèle a été fixé au niveau européen (Décision 2004/203/CE – rectificatif 17/04/2004). Les exigences sanitaires diffèrent suivant le pays de provenance. Pour la Belgique, seule la vaccination contre la rage est exigée (pas d'examen sanguin) pour les pays qui figurent sur la liste européenne. Pour les autres pays qui ne figurent pas sur cette liste, un examen sanguin supplémentaire est exigé pour les chiens et les chats et doit être réalisé 30 jours après la vaccination et 3 mois avant le mouvement. Ce test doit être fait dans un laboratoire agréé à cet effet par l'union européenne.

### Voyages à destination d'un pays qui ne fait pas partie de la Communauté européenne

Sans préjudice des dispositions prévues par la législation européenne en cas de retour éventuel, les conditions fixées par le pays de destination doivent être remplies, S'il persiste des imprécisions au sujet des conditions exactes, il faut s'informer auprès de l'ambassade du pays concerné.

(Source: SPF Santé publique)



### Plus d'informations?

Contactez le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement:

Chiens

Vanautryve Els  
[els.vanautryve@health.fgov.be](mailto:els.vanautryve@health.fgov.be)

Chats, furets

D'Hooghe Wim  
[willem.dhooghe@health.fgov.be](mailto:willem.dhooghe@health.fgov.be)