

Voilà l'été...  
Voir page 6 et 8!



# bulletin

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

Juillet 2006

Actualité

La campagne d'été redémarre

Dossier

Assurance qualité à l'AFSCA

Faits et chiffres

Résidus de pesticides

Toxi-infections alimentaires collectives en Belgique

Sachez ce que vous mangez

Un pique-nique en toute sécurité alimentaire

Et puis...

Les aventures d'Ohlala

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21<sup>ème</sup> étage

Boulevard Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à

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

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 21<sup>ème</sup> étage,

Boulevard 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, Gilbert Houins,

Pascal Houbaert, Tom Vanoverschelde, Yves Vanden Bosch, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise, Ann Trybou, Nathalie Lefèvre, Ward Goossens, Jan Germonpré

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.afsca.be](http://www.afsca.be)



L'Agence alimentaire

Actualité

## Été pourri? Non merci! La campagne d'été redémarre!



L'Agence alimentaire va donner en 2006 une suite à sa campagne de l'an dernier intitulée "Été pourri ? Non merci !".

En 2004 le petit bonhomme bleu attirait l'attention dans quatre spots télévisés distincts sur une série de dangers liés aux températures estivales et donnait des conseils qui doivent aider le consommateur à conserver et à préparer les aliments en toute sécurité. La Belgique est un pays de BD, et comment pouvait-on l'année suivante mieux faire intervenir le petit «Oh là là» que dans un récit en bande dessinée ? L'année passée deux réclames ont été publiées dans des magazines populaires s'adressant au grand public; ils rappelaient sous forme de BD le message des spots télévisés.

Puisque ces deux campagnes furent appréciées l'Agence alimentaire a décidé de les jumeler cette année: du 26 juin au 9 juillet les spots sont rediffusés sur la VRT (één), VTM, Vitaya, RTBF (la Une) et RTL-TVI

Parallèlement, deux nouvelles bandes dessinées ont été réalisées reprenant cette fois la scène du barbecue et la scène à la plage avec le frigobox. La BD sur le barbecue se trouve à la dernière page de ce Bulletin.

Ces bandes dessinées sont publiées dans différents magazines pendant la même période que les spots télévisés. Ces 4 bandes dessinées seront bientôt disponibles sous forme d'affiches.

Enfin l'Agence alimentaire s'inscrit aussi à la «journée du client» une initiative qui a lieu le samedi 23 septembre. L'AFSCA figurera dans le magazine lié à la manifestation et édité par l'association des magasins alimentaires de détail indépendants, association affiliée à l'Unizo,

Cette action permet à l'Agence d'atteindre en même temps deux publics cibles: aussi bien le consommateur que le monde professionnel.

## Assurance qualité à l'AFSCA

*La qualité est un mot à la mode, précédé ou non des termes 'assurance', 'système' ou 'norme'. La qualité est une notion largement répandue dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Beaucoup d'entreprises disposent déjà depuis de nombreuses années d'un ou de plusieurs systèmes de qualité, avec pour objectif de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Des aspects commerciaux ont également joué un rôle.*

Depuis le 1er janvier 2005, tous les opérateurs au sein de la chaîne alimentaire, à l'exception de la production primaire, sont obligés d'avoir un système d'autocontrôle.

En ce qui concerne les denrées alimentaires, ce système d'autocontrôle doit surtout se baser sur les principes HACCP. Pour les opérateurs actifs dans la production primaire, il suffit de bien respecter les prescriptions d'hygiène et de tenir un certain nombre de registres.

Les guides sectoriels validés par l'AFSCA constituent un outil pour aider les entreprises à tenir compte de cette réglementation. Ceci est une exigence légale. La validation d'un système d'autocontrôle n'est pas exigée légalement mais a des conséquences positives directes pour l'opérateur en question ; non seulement il reçoit, à certaines conditions une réduction sur les contributions de l'AFSCA, mais il jouit également d'un rythme de contrôle inférieur de la part des services d'inspection de l'AFSCA.

Nous avons parfois entendu dire : "Tout cela est bien beau, mais en tant qu'instance de contrôle, l'AFSCA ne devrait-elle pas également mettre sur pieds un système de qualité?". Et cela est naturellement justifié. Ainsi donc, l'administrateur délégué de l'AFSCA a repris, fin 2004, dans son business plan pour l'Agence alimentaire, le fait de disposer d'un « système interne d'assurance qualité » en guise d'objectif stratégique. Horizon prévu : 2008 !

Le bulletin a déjà précédemment traité du projet d'amélioration de processus (BPR) de l'Agence alimentaire, nommé food@work, qui a pour objectif d'assouplir et d'optimiser les processus de l'AFSCA. Ce (grand) projet entame en ce moment la dernière ligne droite, à savoir l'implémentation. Au travers de 39 projets, les améliorations prévues sont lancées lentement mais sûrement; il en va de même pour les objectifs en matière d'assurance qualité.

N'oublions pas que nos cinq laboratoires AFSCA sont accrédités depuis déjà de nombreuses années sous la norme ISO 17025. Le présent article traite surtout des autres services de l'AFSCA.

Bien que l'introduction d'un système de qualité ne soit absolument pas une tâche aisée, un certain nombre d'étapes ont tout de même été entreprises.

Le management de l'AFSCA a opté pour ISO 9001 – 2000 en tant que norme de qualité et veut faire certifier ses processus fondamentaux

en externe. Pour commencer, on a choisi de se concentrer sur quelques projets food@work, et pas directement sur l'ensemble de l'organisation.

On développe en ce moment les processus, procédures, instructions, formulaires et enregistrements pour quatre projets pilotes de sorte que tous les éléments de la norme susmentionnée soient repris.

Ces projets pilotes sont « le développement du protocole avec le BIRB », « l'optimisation de la procédure d'approbation pour guides sectoriels », « l'opérationnalisation du service de médiation » et « la structuration du service formation ».

Sur base des expériences des projets pilotes, le management décidera quelles parties/ quels processus de l'Agence alimentaire seront prioritairement repris dans le processus ISO.

### «La qualité compte plus que la quantité.»

*Lucius Annaeus Seneca 5AC-65AD, philosophe romain et conseiller de Néron*

### Et entre-temps?

L'introduction d'un système de qualité ne signifie pas qu'on ne fournit en ce moment aucun travail qualitatif. L'Agence alimentaire a été applaudie à la Conférence pour la qualité au sein des autorités en octobre 2005 pour l'établissement et l'application de son processus fondamental (voir [www.publicquality.be](http://www.publicquality.be)) et défendra l'honneur belge en septembre à la conférence européenne sur la qualité en Finlande et ce, sans système de qualité mis au point.

Peut-être pas encore d'ISO, mais bien encore un pas dans la bonne direction...



## Résidus de pesticides

*Le «Report on Pesticide Residus in Food of Plant Origin in Belgium» de l'année 2005 sera sous peu disponible sur le site web de l'AFSCA. Ce « rapport sur les pesticides » est chaque année établi dans le cadre d'un certain nombre de directives européennes et donne un relevé des résultats de contrôle. Voici quelques chiffres récapitulatifs et quelques précisions.*

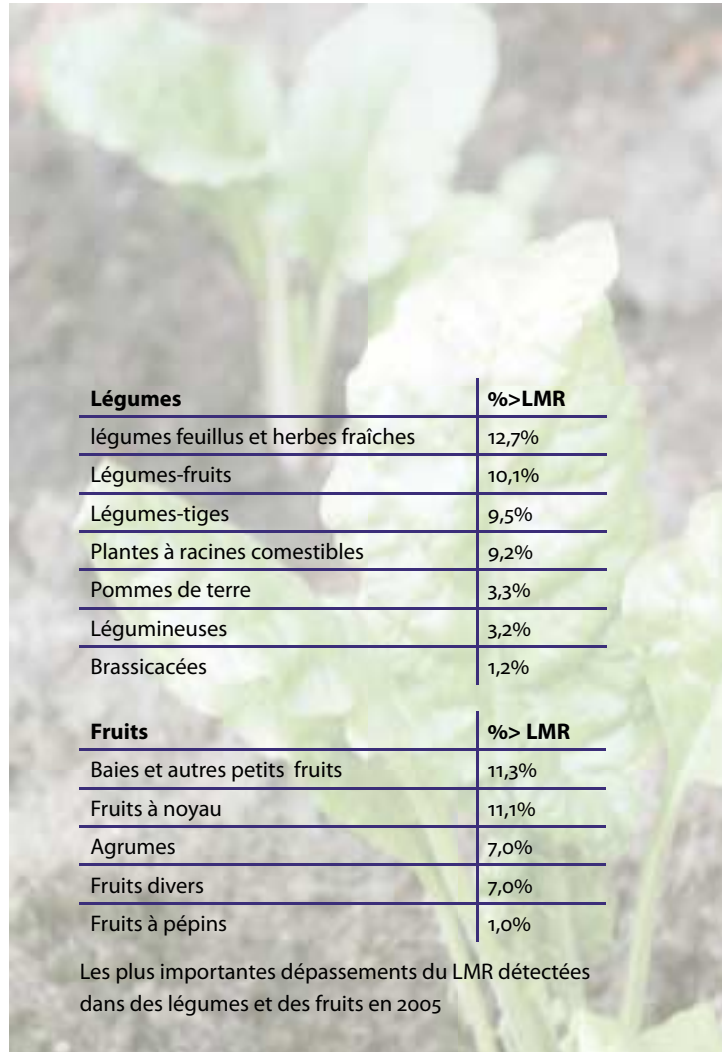
En 2005, l'Agence alimentaire a examiné 1322 échantillons prélevés de fruits et de légumes quant aux résidus de pesticides (fruits 488 et légumes 834 échantillons). Lors de ces contrôles 200 différentes substances ont été recherchées.

Un dépassement de la LMR (limite maximum en résidus - Maximum Residu Level) a été constaté dans 7,9 % des échantillons. Cela est plus élevé qu'en 2004 (4,8 %).

Il est important de souligner que ces LMR ne signifient pas de seuil toxicologique. En effet, les LMR ont un but double : d'une part, la protection du consommateur qui consomme des fruits ou des légumes et, d'autre part, le respect des bonnes pratiques agricoles selon lesquelles on vise à utiliser des pesticides de manière la plus justifiée et de la moindre charge possible quant à l'environnement. Il n'est extrêmement exceptionnel qu'un dépassement de la LMR donne lieu à un danger en cas de consommation. Cependant, l'éleveur responsable est rappelé à l'ordre et sanctionné, si nécessaire.

Lorsqu'il existe un danger effectif pour le consommateur selon l'évaluation des risques, l'Agence alimentaire prend les mesures d'usage: informer le consommateur et retrait du produit.

L'augmentation des dépassements est due au fait que par rapport au passé, nous avons recherché davantage de pesticides différents en 2005: auparavant étaient concernés de 180 pesticides, et maintenant plus de 200. Les méthodes de détection sont devenues plus sensibles, donnant lieu à plus de constatations quant à la présence de substances dans les végétaux pour lesquels il est interdit d'utiliser la substance en question.



Légumes	%>LMR
légumes feuillus et herbes fraîches	12,7%
Légumes-fruits	10,1%
Légumes-tiges	9,5%
Plantes à racines comestibles	9,2%
Pommes de terre	3,3%
Légumineuses	3,2%
Brassicacées	1,2%

Fruits	%> LMR
Baies et autres petits fruits	11,3%
Fruits à noyau	11,1%
Agrumes	7,0%
Fruits divers	7,0%
Fruits à pépins	1,0%

Les plus importantes dépassements du LMR détectées dans des légumes et des fruits en 2005

62 % des échantillons était d'origine belge: 7,3 % des cas ont révélé un dépassement. En ce qui concerne les produits importés, le pourcentage s'élevait à 8,7 %.

L'Agence alimentaire a convenu avec le secteur agricole de parvenir à des mesures qui doivent mener à des résultats plus favorables.

### De quelles substances s'agit-il?

Les substances recherchées les plus importantes sont iprodion, dithiocarbamates, bromide, tolyfluamide, imazalil, procymidone et propamocarb.

Les substances recherchées les plus importantes avec dépassement de la LMR sont diméthoat, diméthomorph, dithiocarbamates, imidacloprid, tolclofos-méthyl et iprodion.

## Toxi-infections collectives d'origine alimentaire en Belgique

*Nous disons et écrivons régulièrement que le nombre de toxi-infections collectives d'origine alimentaire (TIAC) augmente en été, mais de quel nombre s'agit-il exactement? En autre mots: quel est le nombre de cas rapporté en Belgique? Nous publions quelques faits et chiffres en la matière repris dans le rapport d'activités de l'AFSCA pour l'année 2005.*

On parle d'une toxi-infection (d'origine) alimentaire collective (TIAC) lorsque dans certaines circonstances, on se trouve en présence de deux ou plusieurs cas humains de la même maladie et/ou infection, ou lorsque se présente une situation dans laquelle sont constatés plus de cas de maladie que l'on ne pourrait normalement attendre, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire. Dans les foyers de toxi-infections d'origine alimentaire, des enquêtes sont menées essentiellement par les Communautés pour les aspects médicaux et par l'AFSCA, pour l'enquête alimentaire. Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance ou de prévention à d'autres niveaux.

En 2005, l'AFSCA a ouvert une enquête lors de l'apparition de 92 TIAC, dans lesquelles 634 personnes étaient impliquées, dont 446 ont été malades et 47 hospitalisées. Le nombre de foyers enregistrés est beaucoup plus élevé cette année que l'année dernière car depuis le début 2005, l'AFSCA a adapté sa procédure de gestion des TIAC. C'est ainsi qu'à présent sont également pris en compte les cas impliquant seulement 2 personnes. Le tableau donne un aperçu du nombre de cas et du nombre des personnes impliquées (certains foyers dans la catégorie >10 pouvant aller jusqu'à plusieurs dizaines de personnes).

Lorsque des analyses ont pu être réalisées sur des restes d'aliments ou des matières premières (20.6% des cas), l'agent responsable de la TIAC a pu être identifié dans 63% des cas. Le germe Salmonella a été identifié 7 fois (dans de la sauce à spaghetti, de la viande hachée, des croquettes de pommes de terre, un plat à

Nbre de personnes impliquées	2	2 > et <10.	> 10	indéterminés
Nbre de cas	43	31	11	7

*Nombre de cas de TIAC et nombre de personnes impliquées*

base de scampis, et dans des œufs crus) Dans 2 cas l'agent responsable Salmonella était associé à un autre germe pathogène: avec Yersinia enterocolitica dans de la viande de porc pour barbecue et avec Bacillus cereus dans des sandwichs variés, dans ce dernier cas 60 personnes ont été touchées. Les germes Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens et Campylobacter ont également été identifiés.

Un quart des foyers ont été recensés chez des particuliers, 63% dans le secteur horeca, et 6% en restauration collective. Des études ont démontré que les TIAC ne sont qu'exceptionnellement la conséquence d'une erreur commise dans la production de denrées alimentaires dans l'industrie, mais qu'elles résultent surtout de la mauvaise conservation (le non respect de la chaîne du froid ou du chaud) et d'une hygiène défaillante. Dans les cas recensés en 2005 le manque d'hygiène a clairement été mis en cause dans 20% des cas ayant entraîné un grand nombre de malades.

En 2005, on observe également une spectaculaire inversion des tendances. En effet, depuis de nombreuses années la majorité des TIAC étaient liées à la consommation d'œufs crus ou de produits à base d'œufs crus, à présent la majorité des foyers (42%) sont associés à la consommation de viandes et plats à base de viande, 23,5% des foyers ont comme origine des plats variés où il a été impossible

d'identifier une denrée en particulier, 9,5% des foyers ont pour origine des produits de la mer (poissons, crustacés, mollusques), 8,5% des foyers sont associés à divers produits de pâtisseries et autres, 5,5% des foyers ont été provoqués par des produits de volailles et seulement 3% par des produits à base d'œufs crus, les autres foyers étant d'origine non identifiée.

Ceci est dû en grande partie à l'instauration progressive de la vaccination des poules pondeuses depuis le début de 2003, actuellement quasiment tous les troupeaux sont vaccinés. Les conseils et informations publiés sur le site de l'AFSCA ou par d'autres médias (bulletin, campagnes d'été) ont sûrement également joué un rôle.

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, les informations épidémiologiques disponibles actuellement sont sous-estimées et partiellement biaisées. Ceci est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'en raison de l'insuffisance de déclarations des foyers de TIAC.

Même s'il s'agit d'une maladie infectieuse à faible taux de mortalité, elle présente néanmoins une grande importance socio-économique.



## Agenda

### Foire de Libramont, du 28 au 31 juillet 2006

Fidèle à la tradition, la Foire de Libramont, une foire agricole grandiose en plein air, se tient comme chaque année le dernier week-end de juillet, cette année donc du 28 au 31 juillet 2006. Comme de coutume, l'AFSCA y sera également présente avec un stand. Comme thème central de la Foire, les organisateurs ont pensé devoir remettre les normes et contrôles en question, entre autres ceux au niveau de la sécurité alimentaire effectués par l'AFSCA. Nous posons la question différemment. A quoi ressemblerait le monde (de l'alimentation) s'il n'y avait aucun contrôle? Venez l'examiner dans notre stand dans le hall Walexpo à Libramont...

[www.foiredelibramont.com](http://www.foiredelibramont.com)



### Foire agricole de Battice-Herve, 2 et 3 septembre 2006

Quelques semaines plus tard, les samedi 2 et dimanche 3 septembre, vous nous trouverez à la Foire agricole de Battice-Herve qui est également une foire agricole en plein air, quelque peu plus petite que celle de Libramont mais non moins agréable. Cette foire est orienté surtout sur l'élevage et le thème de cette année est : «Notre agriculture, la fierté sur votre table», une attention toute particulière étant accordée aux produits du terroir. Une visite qui en vaut également la peine !

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

### Labo de Gand à la Journée Découverte Entreprises, 1 octobre 2006

Le labo AFSCA de Gentbrugge participe cette année à la Journée Découverte Entreprises («openbedrijvendag» en Flandre) le 1er octobre dont le thème est "Alimentation sûre :votre souci, notre tâche!". Venez jeter un coup d'oeil dans notre labo! Découvrez où les hormones sont identifiées, comment les dioxines sont définies et combien de métaux lourds et restes d'antibiotiques se trouvent dans notre alimentation. Un petite attention pratique est prévue pour tous les visiteurs...

**1er octobre 2006, de 10 à 17h00**

L'Agence alimentaire – Laboratoire Gand  
Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge  
tél 09/210 21 00



## Un pique-nique en toute sécurité alimentaire

*L'été! Si le temps est favorable, nous restons volontiers dehors.*

*Temps pour un pique-nique! Vous vous retirez une journée dans la nature? Ou vous vous arrêtez quelque part au bord de la route, dans un endroit calme si vous êtes en voyage? Qu'il est agréable de manger en plein air! Mais veillez aussi à votre sécurité alimentaire. Tous ces différents types de pique-niques ont une chose en commun: la plupart du temps, il s'écoule un certain temps entre le moment où vous préparez la nourriture et le repas en soi, un certain nombre de précautions sont de rigueur, surtout lorsqu'il fait chaud.*

### Tout commence

**à la maison** Une bonne préparation constitue déjà la moitié du boulot, que vous prépariez pour votre pique-nique un repas spécial ou simplement des pains garnis! Quelques conseils.

- Si vous préparez à l'avance des salades, pâtes, préparations de viandes, desserts etc. mettez les directement au réfrigérateur. De la sorte, les bactéries n'ont aucune chance de commencer à se multiplier avant le départ. N'en sortez les plats que juste avant de partir et mettez les dans un frigo box.
- Préparez les plats dans les meilleures conditions d'hygiène: ustensiles de cuisine propres, se laver les mains, éviter la contamination croisée. Au moins il y aura de germes dans les aliments à l'origine, au plus faible sera la probabilité de contamination.
- Conserver également les aliments pour votre tartine comme le fromage, la charcuterie, les œufs cuits durs, les salades de viandes ou de poisson cuisinées aussi longtemps que possible au réfrigérateur et ne les mettez dans le frigo box que juste avant votre départ.
- Comment remplissez-vous votre frigo box? Dans le cas d'un frigo box ou sac frigo classique, placez les plats dans le fond et les éléments frigorifiques (la plupart du temps bleus) au dessus. L'air froid est plus lourd que l'air chaud et le froid descendra vers le bas. Pour les modèles électriques, il est préférable de les allumer un peu à l'avance de sorte que l'intérieur soit bien froid. Après les avoir remplis, refermez-les immédiatement!

**En route** Essayez le plus possible de garder le frigo box fermé jusqu'au moment du repas, surtout s'il fait très chaud. Un frigo box qui reste des heures durant sous un soleil de plomb, par exemple sur la banquette arrière d'une voiture ne reste pas frais très longtemps. Il vaut donc mieux le placer dans le coffre de la voiture.

**A table!** Veillez à l'hygiène.

Grosso modo, les mêmes règles que pour un repas à la maison valent aussi pour un pique-nique, un certain nombre de choses exigent tout de même une attention toute particulière en plein air.

- Les tables de pique-nique ne sont souvent pas très propres, même si cela n'est pas frappant. Une nappe résoudra le problème... C'est on ne peut plus nécessaire si vous vous installez dans l'herbe.
- Se laver les mains avant de manger semble important bien que cela ne soit naturellement pas toujours possible en route. Les lingettes aseptiques offrent dans ce cas une alternative.
- Couvrez autant que possible les aliments afin de les protéger des insectes et autres animaux nuisibles (pouvant également transmettre des bactéries). Ne laissez donc pas les pots de confiture, mayonnaise ou salade de viande ouverts plus longtemps que nécessaire.
- Veillez à la propreté. Les personnes qui arriveront après vous apprécieront également un emplacement de pique-nique propre et hygiénique. Mettez les déchets à la poubelle ou s'il n'y en a pas, dans un

sac plastique jusqu'à ce que vous en trouviez une (ou au pire des cas, reprenez-les à la maison)...

**Restes?** On dit souvent que si après un repas il n'en reste rien, c'est qu'il n'y en avait pas en suffisance... Mais pour un pique-nique, ce n'est pas une mauvaise idée que de ne pas emporter trop de nourriture. Même dans un frigo box, les températures de conservation ne restent pas longtemps optimales et par temps très chaud, il est préférable de ne plus consommer les restes quand vous rentrez à la maison... Si vous souhaitez tout de même « finir les restes », mettez-les directement au frigo en rentrant.

**A pieds ou à vélo** Trimballer un lourd frigo box lors d'une randonnée à pieds ou à vélo est quelque peu difficile... Emportez donc des denrées alimentaires qui ne se gâtent pas trop vite. Préférez, pour vos tartines, le fromage (à pâte dure) ou la confiture à la salade de poisson ou de viande. Et emportez plutôt une pomme comme dessert et non un pot de tiramisù.



## Question du mois du point de contact

### Conservation de denrées alimentaires: combien de temps?

*Combien de temps puis-je conserver au frigo ou au congélateur des produits ouverts ou des produits sans date de conservation?*

Certains produits tels les légumes ou les fruits frais n'ont pas de date de conservation et nous souhaitons pourtant les conserver quelque peu. Un grand pot de yaourt n'est la plupart du temps pas vidé en une seule fois tout comme on ne consomme pas un paquet de charcuterie en une fois... Vous les placez donc au frigo ou, pour une plus longue conservation au congélateur. Mais combien de temps pouvez-vous les conserver? Nous vous donnons ici quelques conseils pour un certain nombre d'aliments courants. Tenez compte du fait que ces temps de conservation ne sont pas absolus et dépendent également de l'état de fraîcheur initial de l'aliment. Vous trouverez entre autres plus de conseils à ce sujet dans le « Bewaarwijzer » ou Index de conservation du Centre alimentaire des Pays-Bas, voir [www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl).

produit	Au frigo (1-5 °C)	Au surgélateur (-18 °C)
Viande de bœuf crue	2 jours	6-12 mois
Viande de porc crue	2 jours	4 mois
Poulet cru	2 jours	9 mois
Haché cru, hamburgers (viande moulue)	1 jour	2-3 mois
Cervela, bacon, lard petit déjeuner, viandes fumées (viandes salées)	1 semaine	1-3 mois
saucisse, haché cuit, pâté (viandes cuites)	4 jours	3 mois
filet américain	Consommer le jour de l'achat	ne pas congeler
Saumon fumé, maquereau fumé, anguille fumée	2 jours	3 mois
crevettes	1 jour	3 mois
lait, lait chocolaté	3 jours	ne pas congeler
babeurre, yaourt à boire	4 jours	ne pas congeler
yaourt, fromage blanc	4 jours	ne pas congeler
beurre	1-2 semaines	1-2 mois
margarine	4 semaines	1-2 mois
Tranches de fromage	3 jours	ne pas congeler
Fromage rapé	3 jours	ne pas congeler
Fromage à pâte molle (brie, camembert)	4 jours	3 mois
Œufs frais	4 semaines	ne pas congeler
Légumes coupés	1 jour	3 mois, d'abord blanchir
salade, scarole, épinards (légumes verts)	2 jours	ne pas congeler
Sauce pour frites, mayonnaise, sauce cocktail, sauce à l'ail	3 mois	ne pas congeler
Plats cuisinés	2 jours	3 mois

## En bref

### Changements au management de l'AFSCA



Dr. Piet Vanthemsche



Ir. Gilbert Houins

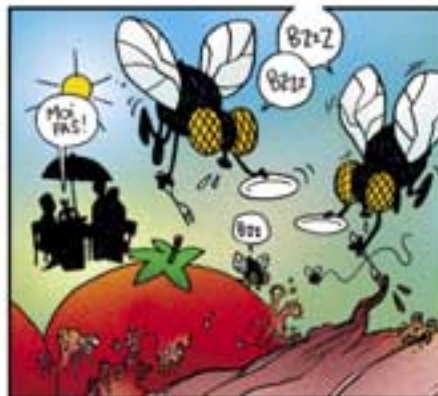
Le Dr. Piet Vanthemsche a décidé de relever d'autres défis à partir du 1<sup>er</sup> avril 2007. Pour éviter toute possibilité de conflit d'intérêt, il a remis son mandat d'administrateur délégué de l'AFSCA à la disposition du gouvernement. Le gouvernement a décidé le 23 juin de le remplacer comme administrateur délégué de l'AFSCA et de le désigner comme administrateur général ad interim de la nouvelle Agence du Médicament en voie de création. Il poursuivra la coordination de la lutte contre la grippe (humaine et aviaire) dans notre pays jusqu'au 1<sup>er</sup> avril de l'an prochain, date à partir de laquelle il quittera les services publics.

Le Ministre Demotte a décidé en même temps, après concertation avec le management de l'AFSCA, de remanier celui-ci de la façon suivante:

- M. Gilbert Houins, actuellement directeur général de la Direction générale Politique de Contrôle est désigné comme administrateur délégué ad interim de l'AFSCA;
- M. Herman Diricks, actuellement directeur général des Services généraux est désigné comme directeur général ad interim de la Direction générale Politique de Contrôle;
- Mme Véronique Berthot, actuellement directeur des Services centraux de la Direction générale Contrôle, est désignée comme directrice générale ad interim aux Services généraux;
- MM Jean-Marie Dochy et Geert De Poorter sont maintenus dans leurs fonctions actuelles, respectivement de directeur général Contrôle et de directeur général Laboratoires.

Pendant 4 ans, Piet Vanthemsche s'est engagé dans la mise sur pied de l'AFSCA et chacun s'accorde à dire que ce fut un succès: la jeune Agence alimentaire belge est devenue un interlocuteur crédible pour les acteurs nationaux de la chaîne alimentaire mais aussi sur le plan international où nous sommes régulièrement pris comme modèle de référence.

# LES AVENTURES DE OHLALA



Un conseil de l'Agence alimentaire.  
Pour plus d'informations [www.afsca.be](http://www.afsca.be) ou Point de contact: 0800 13 550

