



Recongeler? (voir p. 7)

actualité

langue bleue: nouveau sérotype

dossier

maladies animales émergentes

faits et chiffres

gestion de qualité à l'AFSCA

sachez ce que vous mangez

résidus de pesticides

actualité

un virus peut en cacher un autre !

Nouveau sérotype de la maladie de la langue bleue en Allemagne et aux Pays-Bas

Comme s'il fallait un exemple supplémentaire à apporter aux conclusions du dernier « colloque sur les maladies émergentes » organisé par l'AFSCA le 17 octobre dernier, un nouveau sérotype, le BTV6, de la « bluetongue » ou fièvre catarrhale du mouton a fait son apparition aux Pays-Bas et en Allemagne.

Jusqu'à cette année, ce virus n'avait pas encore été mis en évidence en Europe. Il a en revanche été signalé en Afrique et en Amérique centrale ainsi qu'au Moyen-orient. L'apparition aux Pays-Bas et en Allemagne de ce BTV6 n'a, à ce jour, encore reçu aucune explication définitive. Certes, en toute hypothèse, l'origine vaccinale via un vaccin tétravalent non autorisé dans l'UE a été évoquée mais non confirmée.



Immédiatement, les autorités sanitaires des deux pays ont mis en place des mesures de sécurité et une zone de restriction intéressant les 2 régions frontalières. L'entière des Pays-Bas et une partie de l'Allemagne sont considérés comme zone réglementée et les conditions d'échanges commerciaux de ruminants en provenance de ces deux pays sont renforcées.

Toute l'information est publiée sur le site de l'AFSCA www.afsca.be ; consultez-le !

Une chose reste sûre : la prudence et les précautions préconisées par l'Agence sont loin d'être un luxe !

Nous ne serons jamais à l'abri de nouveaux épisodes épidémiologiques encore inédits dans nos régions.

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

Gil Houins, Pierre Cassart, Sabine Cardoen, Brigitte Georges, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Yves Vanden Bosch, Julie Berger, Pascal Houbaert, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out).

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 (adresse ci-contre).

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.



maladies animales émergentes: de la science à la politique

Colloque international le 17 octobre 2008

Le 17 octobre dernier, le Comité scientifique et la Direction Santé animale et Sécurité des Produits animaux de l'AFSCA ont organisé un colloque international sur le thème des maladies animales émergentes. Le but était d'informer les personnes concernées par cette problématique et de proposer des mesures concrètes sur base d'analyses de risque. Le colloque s'est tenu dans l'historique salle Gasperi du bâtiment Charlemagne de la Commission Européenne et a compté environ 300 participants. Il s'est décliné en trois thèmes principaux, sous la présidence du Prof. Dirk Berkvens du Comité scientifique (Sci Com) de l'AFSCA. Chaque thème était suivi d'une séance de questions-réponses.

Analyse des risques

Après les allocutions de bienvenue de madame la ministre Sabine Laruelle et du Prof. André Huyghebaert, président du Sci Com, le premier thème a été consacré à l'analyse de risque des maladies animales émergentes. Le Dr. Caroline Planté (OIE) a fait une introduction générale et a présenté le point de vue de l'OIE. Elle a insisté sur la nécessité d'un renforcement mondial de l'infrastructure vétérinaire et médicale afin de maîtriser les nouveaux organismes pathogènes qui se manifestent à la frontière entre l'homme, l'animal et la faune sauvage. Ensuite, le Dr. Lonnie King (OIE) a approfondi les facteurs de risque d'émergence des maladies animales, qui concernent souvent le commerce et le transport. Le Dr. Hubert Deluyker (EFSA) a expliqué les activités de l'EFSA dans le cadre de l'évaluation des risques avec l'exemple de la maladie de la langue bleue, et a indiqué que l'EFSA a mis en place une unité spéciale consacrée aux risques émergents. Finalement, le Prof.

Jean-Pascal Van Ypersele (UCL) a expliqué l'influence des changements climatiques sur l'émergence des maladies animales.

Gestion des risques

Le second thème, dont le modérateur était le Dr. Jozef Hooyberghs (AFSCA), a été consacré à la gestion de ces risques. Le Dr. Bernard Van Goethem (CE) a présenté la nouvelle politique de la Commission européenne sur l'abord des maladies animales, placée sous la devise «Mieux vaut prévenir que guérir» et qui sera basée sur l'établissement de priorités et une réglementation modernisée.

Le Dr. Pierre Kerkhofs (CERVA) a mis l'accent sur l'importance d'un dépistage précoce et sur la nécessité d'un bon équipement des laboratoires.

Exemples

Le troisième thème, dont le modérateur était le Prof. Etienne Thiry (ULg), était consacré à des exemples de maladies à risque (de) (ré)-émergence afin de tirer parti de l'expérience des orateurs sur la prévention (et/ou la lutte) contre l'émergence de ces maladies. Le Dr. Frank Koenen (CERVA) a parlé de la menace continue émanant de



la peste porcine classique et a mis l'accent sur l'importance de la vaccination des populations de sangliers. Le Dr. Sylvie Lecollinet (AFSSA) a parlé de la fièvre du West Nile et a mis l'accent sur l'importance de la surveillance épidémiologique de cette maladie. Le Prof. Dirk Berkvens (IMT) a présenté plusieurs virus exotiques pouvant émerger en Europe et a insisté, entre autres, sur le virus de la fièvre de la vallée du Rift. Finalement, le Prof. Claude Saegerman (ULg) a évalué le risque de ré-émergence de deux maladies zoonotiques : la brucellose bovine et la tuberculose bovine. Il a également insisté sur l'importance d'une formation continue des acteurs de terrain, dont les éleveurs et les vétérinaires, dont la notification de signes cliniques atypiques constitue le premier maillon de la chaîne dans la lutte contre les maladies animales émergentes.

Etablir les priorités

Le colloque s'est terminé par les conclusions générales par le Dr. Xavier Van Huffel et le Dr. Philippe Mortier (AFSCA). Ils ont insisté, entre autre, sur l'importance du rôle de la recherche scientifique afin d'acquérir de nouvelles connaissances sur les maladies animales émergentes et leur contrôle, sur la menace pour l'homme des maladies zoonotiques qui sont responsables de 75% des maladies animales émergentes, sur l'importance de la bio-sécurité à plusieurs niveaux, sur le rôle crucial de la reconnaissance précoce et de la notification de signes cliniques atypiques par les acteurs de terrain (principalement éleveurs et vétérinaires) et d'un diagnostic précoce par les laboratoires de référence, ainsi sur la nécessité d'une bonne prévention basée sur l'établissement de priorités, notamment par la mise en place de banques de vaccins.

La brochure du colloque ainsi que le contenu des présentations sont disponibles sur le site de l'AFSCA. Une brochure pratique consacrée à la reconnaissance précoce et à la notification des signes cliniques suspects de plusieurs maladies contagieuses émergentes (ou à risque) va être élaborée à l'attention des acteurs de terrain.

faits et chiffres: l'afsca en 2007



Une version condensée du rapport d'activités 2007 est également parue sous le titre «faits et chiffres». Cette version abrégée est plus qu'un simple résumé. Elle attire en premier lieu l'attention sur ce qui a rendu l'année 2007 particulière pour l'AFSCA : une campagne d'information réussie pour les camps de jeunesse, la validation de guides d'autocontrôle sectoriels, l'introduction du Smiley, la création d'une direction Financement. En outre, cette publication donne une brève présentation de l'AFSCA en tant qu'organisation ainsi qu'un aperçu des résultats des activités de contrôle. Elle est disponible en néerlandais, français, anglais et allemand et peut être consultée sur notre site internet www.afsca.be. Un nombre limité d'exemplaires imprimés est également disponible.

le feu bactérien



Un dépliant informatif succinct sur cette maladie des végétaux qui touche notamment les pommiers et les poiriers présente ce dont il s'agit, comment la reconnaître et les mesures à prendre pour lutter contre cette maladie. À consulter et à commander sur www.afsca.be, rubrique «publications».

la gestion de la qualité à l'agence alimentaire

Chaque jour nous incitons les opérateurs à disposer d'un système d'auto-contrôle fiable et à le faire certifier. Mais qu'en est-il de l'AFSCA elle-même?

Le 13 octobre 2008, l'AFSCA a obtenu le certificat ISO 9001 pour une partie de ses activités à l'issue d'un audit réalisé par AIB-Vinçotte. Ce certificat atteste la mise en œuvre effective dans les services concernés d'un système de management de la qualité conforme aux exigences de la norme ISO 9001.

Pourquoi ISO 9001?

Veiller à la qualité de ses opérations et services est une volonté claire de l'AFSCA qui a inscrit dans ses objectifs stratégiques la mise en place d'un système de gestion de la qualité et la certification de celui-ci selon la norme ISO 9001. Les certificats ISO 9001 sont utilisés dans les secteurs privé et public pour augmenter la confiance dans les produits et services fournis. Ceux-ci sont déjà largement implantés auprès des entreprises du secteur privé mais sont encore relativement nouveaux dans le secteur public. Il suffit de se poser des questions de base comme «qui sont nos clients?», «quels sont nos produits?» pour réaliser

que cette démarche suscite quelques interrogations auprès des participants. Pourtant elle s'inscrit assez naturellement dans l'évolution des services publics qui visent à fournir un produit, un service, une réponse de qualité au citoyen.

Il est reconnu que les systèmes de gestion de la qualité augmentent l'efficacité et le professionnalisme des organisations d'autant plus lorsque leur taille importante crée un besoin de standardisation accru. C'est également le cas pour l'agence : les opérateurs de la chaîne alimentaire attendent de celle-ci des contrôles harmonisés en toutes circonstances. La standardisation soutient en outre la simplification administrative. Sur le plan international, le label de qualité ISO 9001 peut renforcer l'image de l'AFSCA avec des possibilités de retombées positives pour les opérateurs souhaitant exporter. Par ailleurs, les cinq laboratoires de l'AFSCA disposent déjà de l'accréditation ISO 17025 («Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais») compatible avec le système de gestion de la qualité suivant l'ISO 9001.

Notre système de qualité

Le point de départ de notre politique qualité est la mission de base de l'agence : «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». A partir de celle-ci et sur base des exigences légales





La scénace de clôture de l'audit



Gil Houins, Administrateur délégué, Brigitte Georges, responsable de la qualité et Bert Matthijs, Directeur audit interne

et réglementaires, les axes à suivre pour rencontrer les besoins et attentes des partenaires et des clients de l'agence ont été tracés par l'Administrateur délégué et le management et traduits en objectifs stratégiques. Les processus impliqués dans la démarche de certification ont été identifiés et décrits au moyen de procédures et d'autres documents. Dans beaucoup de cas, des procédures existaient et ont seulement été réactualisées et remises en forme. Parfois un travail plus approfondi a été nécessaire dans le cas de processus transversaux touchant beaucoup de personnes ou des services différents. Plusieurs processus ou activités courantes de l'agence ont ainsi été certifiés :

- l'élaboration et l'implémentation de la législation dans le domaine de la sécurité alimentaire
- l'évaluation des guides sectoriels d'autocontrôle
- la gestion des vétérinaires chargés de mission par l'unité provinciale de contrôle du Brabant flamand
- l'attribution des agréments aux laboratoires externes et la gestion des analyses EST
- le traitement des plaintes par le point de contact du consommateur et par le service de médiation pour les opérateurs
- l'audit interne.

Des processus de support liés à la gestion du personnel et des moyens comme par exemple la formation ou la protection des données informatiques ont également été audités.

Un peu d'histoire

Cette première certification est l'aboutissement d'un projet qui s'est déroulé en plusieurs étapes :

- l'idée d'un système de gestion de la qualité basé sur l'ISO 9001 est née dans le cadre de Food@Work, un important projet visant l'amélioration du fonctionnement de l'AFSCA
- une phase initiale de développement du manuel qualité a alors été entreprise et clôturée par un pré-audit en mai 2007 constatant l'existence d'un système «sur papier» mais pas encore vraiment vivant et parfois lourd administrativement
- le projet a ensuite été remodelé avec un scope élargi et finalisé par l'implémentation effective du système de qualité dans une série d'activités sélectionnées à titre de pilotes dans différentes sections de l'administration centrale de l'agence ainsi que dans une unité provinciale de contrôle.

La dernière étape conduisant à la certification du système qualité a été gérée par la responsable qualité de l'agence en collaboration avec un consultant externe. Le but était en effet d'implémenter concrètement le système qualité et de garantir que toutes les exigences de la norme

étaient satisfaites.

Ce projet a pris beaucoup de temps mais lorsque le système est bien implémenté, les bénéfices sont réels en termes de motivation et d'implication des personnes, d'innovation et de créativité dans la poursuite des objectifs et de volonté de participer à la démarche d'amélioration continue. Enfin, la fierté et la satisfaction d'avoir réussi ensemble ce premier pas dans la certification ISO 9001 représente sans conteste un autre bénéfice appréciable du projet et renforce la motivation à le poursuivre et le développer.

L'avenir

Au terme de cette première phase, le programme comporte l'élargissement progressif du champ d'application du système qualité basé sur l'ISO 9001 aux autres processus de l'agence, à l'administration centrale et dans les unités provinciales de contrôle. Nous envisageons aussi pour 2009 la mise en place de critères pour le fonctionnement des unités provinciales de contrôle dans le cadre de leurs inspections selon l'ISO 17020 («Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection»). Enfin l'intégration harmonieuse des systèmes qualité à l'administration centrale, dans les laboratoires et dans les services d'inspection sera systématiquement recherchée au fil de ces développements.

Rendez-vous l'année prochaine pour un nouveau bilan !

sachez ce que vous mangez

pesticides dans les fruits et légumes

À la suite de certaines informations diffusées à la mi-octobre dans certains médias, pas mal de questions sont parvenues à notre point de contact. Beaucoup (trop) de résidus de pesticides seraient présents sur nos fruits et légumes. Ce qui a inquiété bon nombre de personnes : les fruits et légumes que l'on achète au magasin sont-ils vraiment sûrs ? L'Agence alimentaire a réagi en donnant des éclaircissements dans un communiqué de presse. Des questions nous sont pourtant encore parvenues par la suite, voilà donc à nouveau un petit mot d'explication.

Normes en matière de pesticides

Les pesticides sont utilisés dans les cultures de fruits, de légumes et de céréales pour lutter contre les invasions de parasites (insectes, moisissures, maladies des végétaux, mauvaises herbes...). Ces pesticides doivent être agréés pour pouvoir être utilisés dans certaines cultures. Cette procédure d'agrément est très stricte et a lieu sur base scientifique.

Ces produits laissent souvent des résidus dans les végétaux. C'est pourquoi la réglementation définit des limites maximales en résidus (LMR) pour les pesticides autorisés. Celles-ci permettent de contrôler l'utilisation correcte des pesticides (utilisation de produits agréés, respect des doses et des temps d'attente avant la récolte...) et de protéger la santé des consommateurs. Les

denrées alimentaires susceptibles de présenter des dépassements de la LMR et qui sont consommées en grande quantité sont suivies de près.

Une concertation a lieu chaque année avec le secteur pour discuter des résultats et mettre en place des actions d'amélioration. Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement un danger pour le consommateur mais témoigne d'une mauvaise utilisation du pesticide. Dans ce cas, une évaluation des risques est réalisée. Si le dépassement comporte un danger potentiel pour le consommateur, le nécessaire est fait pour empêcher la consommation de l'aliment concerné (retrait du marché et rappel auprès du consommateur). Une inspection est réalisée auprès du responsable de l'aliment concerné afin de déceler la raison du dépassement. Suivant la gravité

de l'infraction, un avertissement est donné ou un PV est rédigé. Le PV s'accompagne d'une amende administrative ou de poursuites pénales.

Les chiffres

En 2007, l'AFSCA a prélevé environ 2000 échantillons de fruits, légumes, céréales, pommes de terre et produits transformés d'origine végétale. La présence de 350 pesticides différents y a été recherchée. Une attention particulière a été accordée aux denrées alimentaires de forte consommation et à celles ayant déjà présenté des problèmes auparavant. Il ressort du rapport d'activités 2007 de l'Agence alimentaire que 7 % des échantillons n'étaient pas en règle du point de vue des résidus. En 2007, 5,8 % des fruits et légumes belges dépassaient la norme, contre 6,4 % des produits provenant d'autres pays de l'UE. Ce n'est donc pas si mal que ça...

Le Comité scientifique a d'ailleurs conclu dans un avis (avis 31-2007, disponible sur www.afsca.be) que même la consommation de grandes quantités de fruits et légumes vendus dans notre pays ne comporte absolument aucun risque au niveau des résidus.

Il n'y a donc pas lieu de s'inquiéter.



Recongeler des produits surgelés qui ont été dégelés ?

Un des conseils pour la sécurité alimentaire est de ne pas recongeler des produits surgelés qui ont été dégelés. Mais pourquoi ?

Pourquoi peut-on conserver des denrées alimentaires (beaucoup) plus longtemps dans le surgélateur que dans le frigo ou à température ambiante ? Une des raisons est que si la température est suffisamment basse, la croissance des micro-organismes ralentit fortement et s'arrête même ce qui a pour conséquence de retarder la décomposition. Il est généralement admis qu'à une température inférieure à -18°C, la croissance de la plupart des germes est au point mort. Mais ils sont encore bien présents.

Dans les produits surgelés qui ont été dégelés, les germes présents ont de nouveau pu se multiplier (il y en a donc plus qu'avant la congélation). Si vous recongelez ce produit, la croissance des germes s'arrête mais ils ne sont pas détruits. Lorsque vous le dégelez à nouveau, le nombre de germes augmente encore. Vous vous imaginez bien que si vous répétez le cycle de décongélation-congélation un certain nombre de fois, il peut y avoir pas mal de micro-organismes dans l'alimentation.

Certains ont l'habitude de congeler un grand emballage d'aliments en une seule fois, de le sortir pour utilisation, de prélever la portion souhaitée après l'avoir laissé dégeler un petit temps (autrement les morceaux ne se détachent pas !) et d'ensuite replacer le reste dans le congélateur. Ce qui précède indique que cette technique n'est pas idéale... Il est préférable de diviser à l'avance les aliments en portions que vous pouvez utiliser en une seule fois (ces portions sont naturellement plus importantes pour une grande famille que pour une personne isolée) ou par exemple par moitié. De la sorte, vous ne retirez du surgélateur que ce que vous voulez préparer et le reste demeure bien congelé.

Ce qui précède nous apprend aussi que la chaîne du froid doit être interrompue le moins possible et si cela est inévitable : de manière aussi brève que possible. Les denrées surgelées que vous achetez au magasin ne peuvent pas être dégelées lorsque vous les replacez au congélateur à la maison. Achetez-les donc en dernier lieu en emmenez-les directement à la maison. Cela n'est-il pas possible ? Placez-les alors dans un sac isolant ou dans une glacière (de préférence refroidie à l'avance). Cela vaut également si vous apportez à vos enfants aux études un stock d'aliments surgelés qu'ils recongèlent à leur kot. Une glacière pour le transport n'est dans ce cas pas un luxe...

bulletin de virement européen dès le 1^{er} janvier 2009

Depuis la mi-septembre 2008, de plus en plus de services publics utilisent le bulletin de virement européen. A partir du 1^{er} janvier 2009, toutes les factures que l'AFSCA envoie aux opérateurs (contributions et rétributions) seront accompagnées de ce nouveau bulletin. Dans un proche avenir, le bulletin de virement européen remplacera progressivement l'actuel bulletin «belge».

Paiements européens

Bientôt, les entreprises emboîteront le pas aux autorités. Le but consiste à généraliser l'utilisation du bulletin de virement européen pour fin 2009. Cette évolution s'inscrit dans l'introduction progressive du «Single Euro Payments Area» (SEPA) c.à.d. le marché européen unique pour les services de paiement.

IBAN

Qu'y a-t-il de nouveau dans ce format européen ? La couleur du bulletin est rougeâtre tandis que le virement «belge» est plutôt rose et les champs pour le donneur d'ordre et le bénéficiaire sont superposés au lieu de se situer à gauche et à droite. Très souvent, le bulletin de virement sera déjà complété en grande partie par le créancier ; c.à.d. que le nom du bénéficiaire (désormais obligatoire) sera préimprimé de sorte que le payeur ne doive plus s'en soucier. La principale nouveauté consiste dans le fait que vous devrez mentionner votre propre numéro de compte en format IBAN dans le champ «numéro de compte donneur d'ordre». L'*International Bank Account Number* est composé du code BE (le code pays) suivi d'un numéro de contrôle à 2 chiffres et ensuite du numéro de compte belge actuel. Le numéro de compte IBAN est donc constitué de quatre positions supplémentaires et est déjà indiqué sur chaque extrait de compte bancaire ou postal.

Pour toute question éventuelle concernant votre numéro de compte IBAN, contactez votre agence bancaire ou votre bureau de poste.

The image shows a sample of a European payment order form titled "ORDRE DE VIREMENT". At the top right, there is a "Signature" field. Below the title, a red banner contains the instruction: "Si complété à la main, n'indiquer qu'une seule MAJUSCULE ou un seul chiffre noir (ou bleu) par case". The form includes several fields: "Date d'exécution souhaitée dans la lettre" (with a date selector), "Montant" (with EUR and CENT sub-fields), "Compte donneur d'ordre (IBAN)", "Nom et adresse donneur d'ordre", "Compte bénéficiaire (IBAN)", "BIC bénéficiaire", "Nom et adresse bénéficiaire", and "Communication".

agriflanders

du 8 au 11 janvier 2009,
flanders expo gand



Vlaamse land- en tuinbouweurs

Après cinq éditions Agriflanders, la foire agricole et horticole flamande au Flanders Expo de Gand est devenue une valeur sûre pour les visiteurs et exposants, avec des concours de bovins, des démonstrations et des séminaires. La sixième édition compte quatre journées de foire, tout comme l'édition 2007 qui accueillait près de 100.000 visiteurs.

L'Agence alimentaire y est à nouveau présente. Vous pouvez nous rendre visite dans le Hall 4 à proximité des autres autorités. Nous y présentons entre autres notre nouvelle publication sur le feu bactérien. Nos autres brochures et dépliant y seront évidemment aussi disponibles.

Le week-end, le point de contact sera présent pour répondre à vos questions. Et vous pouvez rencontrer les collaborateurs de l'AFSCA «en chair et en os» et échanger vos points de vue...

Info: www.agriflanders.be



bon à savoir

Dispositions de fin d'année

Durant la période des fêtes de fin d'année (du 25 décembre 2008 au 2 janvier 2009 inclus), les services centraux de l'Agence alimentaire seront fermés. Le répondeur téléphonique du point de contact, dont les messages seront relevés quotidiennement, restera à votre entière disposition.

Une permanence sera établie dans les sièges principaux des Unités Provinciales de Contrôle, tout au long de la semaine. Vous retrouverez les adresses et numéros de téléphone correspondant sur notre site web:

www.afsca.be sous la rubrique «contact».



la direction et les
collaborateurs de l'AFSCA
vous souhaitent une année
2009 heureuse et prospère