



Qui veut une glace ? (p. 6)

actualité

Voyager en sécurité alimentaire

dossier

Politique environnementale

faits et chiffres

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

sachez ce que vous mangez

Glaces

actualité

voyager en toute sécurité alimentaire

Vacances lointaines ? Oui, mais sans turista !

Le soleil et les températures estivales reviennent... C'est bientôt les vacances, qui se dérouleront pour certains d'entre nous, loin de la Belgique. Dans ces contrées chaudes et ensoleillées, si les paysages sont idylliques et les différences culturelles très enrichissantes, il en est une que nous n'apprécions guère : le manque d'hygiène et ses conséquences désagréables sur notre santé. Pour que ces vacances dont vous avez rêvé toute l'année

ne virent pas au cauchemar, pour n'en rapporter que de bons souvenirs, voici quelques tuyaux.

D'où viennent les intoxications alimentaires ?

L'ingestion de micro-organismes pathogènes (bactérie, virus ou parasite) présents dans les aliments contaminés et l'eau souillée provoque les infections gastro-intestinales. Les aliments peuvent être contaminés par un manque d'hygiène des matières premières, des gens qui les manipulent et par un manque de propreté des endroits où ils sont fabriqués. Ajoutez à cela des moyens de réfrigération inadéquats, un mode de cuisson insuffisant et des séjours à température ambiante... Tous les ingrédients sont alors réunis pour une belle intoxication alimentaire.

Voir 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, Benoît Delmotte,
Nathalie Deltour, Jacqueline Duculot, Jan Germonpré
(rédaction finale et lay-out), Gil Houins, Marie-Anne
Manandise, 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 (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.



L'eau, quant à elle, peut être contaminée par des déchets fécaux.

Les bactéries sont la principale cause des intoxications. Les plus fréquentes sont *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni*, *Salmonella* et *Shigella*. Les parasites qui provoquent une diarrhée aiguë chez les voyageurs sont notamment *Giardia lamblia*, *Entamoeba histolytica* et *Cryptosporidium*. Les norovirus sont également la cause de toxoinfections alimentaires collectives là où de nombreuses personnes sont rassemblées dans des endroits fermés pendant de longues périodes (p. ex., dans des colonies de vacances, des centres d'hébergement ou des paquebots de croisière).

Quelles précautions prendre ?

De préférence ne pas consommer :

- Les aliments non cuits (légumes, fruits, viandes, poissons, produits laitiers, aliments à base d'œufs crus) - tout particulièrement les mollusques - et les salades. Les fruits qui peuvent être pelés peuvent être consommés sans danger.
- Les aliments cuits mais qui sont restés longtemps à température

ambiante (buffets). Préférer les aliments qui ont été bien cuits et qui sont encore chauds au moment du service.

- Les aliments froids exposés dans des buffets qui ne sont pas maintenus au froid.
- Les aliments vendus par des marchands ambulants (pas d'installations sanitaires ou d'équipements de réfrigération adéquats).

Un principe clé : ne rien ingérer qui n'ait été bouilli, cuit ou pelé!

Les boissons à ne pas consommer :

- eau du robinet
- glaçons

Préférer l'eau en bouteille décapsulée devant vous, les boissons gazeuses : cola, bière (dont l'acidité est plus élevée et qu'il est plus difficile de trafiquer), boissons chaudes, thé ou café préparés avec de l'eau bouillie, boissons alcoolisées mais sans glaçons (et avec modération !). L'eau utilisée pour laver ou préparer les aliments doit, évidemment, être potable.

Pour ceux qui sont en camping ou en randonnée, l'eau doit être filtrée, bouillie ou désinfectée.

L'eau utilisée pour laver ou préparer les aliments doit, évidemment, être potable.



Il est préférable également d'éviter d'avalier de l'eau lors des baignades. Et dans les pays à l'hygiène très incertaine, on évitera en plus de se brosser les dents avec l'eau du robinet.

L'hygiène personnelle

Il faut se laver soigneusement les mains avant de cuisiner et de manger, après avoir été aux toilettes, en utilisant de l'eau et du savon ou un gel désinfectant à base d'alcool. Cette pratique permet de diminuer de manière importante le risque d'infection.

Turista

Si malgré toutes les précautions prises, vous avez attrapé la turista, il est conseillé de:

- vous réhydrater en buvant de l'eau additionnée de sucre et de sels minéraux, (potage, bouillon salé, thé, cola,...)
- manger des aliments constipants : bananes, riz, féculents
- prendre des médicaments anti-diarrhéiques.

Consulter un médecin si le problème est sévère, dure plus de trois jours et s'accompagne de fièvre.

Bonnes vacances au soleil... et bon appétit quand même !



été pourri?
non merci

bref

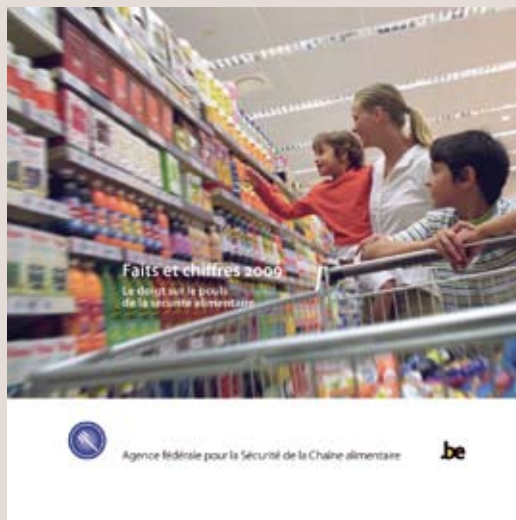
Chers lecteurs, merci !

En ce moment, notre partenaire externe a reçu plus de 2500 réponses à notre enquête de satisfaction. La firme iVOX a en outre organisé une enquête auprès d'un panel harmonieusement composé de plus de 1200 citoyens. Ce procédé nous permettra de comparer les résultats de l'enquête réalisée auprès de citoyens intéressés – vous donc – avec la moyenne au niveau belge. Les résultats sont en cours de traitement et seront disponibles fin septembre.

nouvelle publication

Faits et chiffres 2009

Le doigt sur le pouls de la sécurité alimentaire



« Faits et chiffres 2009 » est à présent disponible. Il s'agit d'une version abrégée du rapport d'activités 2009 qui sera disponible plus tard dans l'année. Mais c'est plus qu'un simple résumé.

Cela donne en premier lieu un bon aperçu des résultats de contrôle de l'agence alimentaire belge pour 2009. Les résultats indiquent que la chaîne alimentaire belge devient de plus en plus sûre mais que dans certains secteurs, il reste encore du travail, à savoir dans l'horeca/la distribution. En réponse à cela, un certain nombre d'initiatives ont été prises dans ces secteurs. La cellule de vulgarisation de l'AFSCA a organisé des formations gratuites pour plus de 2.000 personnes. Des contrôles annoncés précédés de campagnes d'information intensives en collaboration avec les administrations locales et les organisations sectorielles ont également été organisés.

Parmi les faits marquants de 2009, on peut citer la conclusion de protocoles (dont celui avec la République populaire de Chine pour les viandes de porcs), une nouvelle politique sanitaire pour notre cheptel et deux e-Gov-awards attribués à l'AFSCA pour Sanitel.

Ce rapport existe en néerlandais, français, anglais et allemand. Il peut être consulté sur notre site web www.afsca.be. Un nombre limité d'exemplaires imprimés est également disponible.

politique environnementale de l'afsca

l'AFSCA en route vers EMAS

Notre mission est naturellement 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. L'AFSCA est toutefois consciente de l'influence que ses actions et décisions ont sur l'environnement qu'elle veut préserver aujourd'hui et pour les générations futures.



Afin de satisfaire aux besoins et attentes de ses partenaires et de la société, l'agence s'est dotée d'un système de management environnemental conforme aux prescriptions du règlement EMAS. Elle montre ainsi sa volonté de collaborer à la mise en œuvre du Plan Fédéral pour le Développement Durable. Le développement durable est l'un des douze objectifs stratégiques du Business Plan de l'AFSCA pour la

période 2009-2011, approuvé le 20 février 2009 par la Ministre Sabine Laruelle. L'obtention de l'enregistrement EMAS s'intègre dans cet objectif.

Dans ce cadre, l'AFSCA prend les engagements suivants :

- Viser une amélioration continue de ses performances environnementales et prévenir la pollution et les nuisances notamment par la

prévention et la valorisation des déchets, la réduction de la consommation des ressources naturelles et des matières premières, une politique d'achats durables,...

- Veiller à agir conformément aux exigences, légales ou autres, en vigueur.
- Prendre le facteur environnemental en considération dans les choix stratégiques et les décisions opérationnelles, y compris les aspects environnementaux indirects susceptibles d'être provoqués par nos activités chez nos partenaires et clients.
- Sensibiliser ses collaborateurs en matière d'environnement et de développement durable et les motiver à appliquer le système de management environnemental le mieux possible.
- Entretenir un dialogue constructif avec les autorités et les organisations environnementales et communiquer régulièrement des informations sur l'impact environnemental des activités de l'AFSCA.

L'AFSCA met à disposition le personnel et les moyens suffisants pour atteindre les objectifs environnementaux. Elle veille également à organiser pour ses collaborateurs les formations nécessaires sur le thème de l'environnement.

EMAS, c'est quoi au juste ?

Consciente du fait que les entreprises et autres grosses organisations sont, par leur taille et leur activité, des acteurs importants de la dégradation du milieu, l'Europe s'est dotée, dès 1993, dans la foulée des grandes conférences internationales sur l'avenir de la Planète, d'un outil réglementaire dénommé « Eco-Management and Audit Scheme » (en français, « Système de Management Environnemental et d'Audit »). Il permet à des organisations de s'engager sur une base volontaire à améliorer leurs performances en matière d'environnement. Obligation est faite aux États-membres de vérifier que ces organisations respectent leurs engagements et de les enregistrer dans une liste officielle nationale.

D'abord ouvert aux industries, EMAS s'est étendu ensuite aux entreprises de toutes sortes ainsi qu'aux administrations, privées et publiques.

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

En rapportant de la viande ou des produits laitiers d'un pays tiers, vous risquez d'introduire des maladies animales. L'importation de certains produits est donc soumise à des procédures strictes. Les colis personnels de viandes, de lait, de produits à base de viande et de lait ne peuvent pas être introduits dans l'Union européenne. Ils doivent être remis à votre arrivée dans l'Union européenne. Ces produits seront confisqués et détruits dès votre arrivée. Si vous ne les déclarez pas, vous vous exposez à une amende ou à des poursuites en justice.

Des exceptions sont prévues pour certains produits (lait en poudre ou denrées alimentaires spéciales pour nourrissons par exemple) et certaines destinations (Croatie, Îles Féroé, Groenland, Islande) à condition que leur poids ne dépasse pas 10 kg par personne.

En collaboration avec les services des douanes, 305 colis ont été confisqués en 2009 aux différents points d'entrée belges : 2.867 kg de produits d'origine animale en provenance principalement du Congo, du Maroc, du Kosovo, de l'Éthiopie et de l'Albanie.

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 en provenance d'Andorre, de Croatie, des Îles Féroé, du Groenland, d'Islande, du Liechtenstein, de Norvège, de Saint-Marin ou de Suisse, pour autant qu'ils ne soient en possession que de petites quantités destinées à leur consommation personnelle.

sachez ce que vous mangez

qui veut une glace ?

Des fruits glacés à la crème glacée...

Un été ensoleillé ? La crème glacée fait l'unanimité ! Il n'y a rien de tel que cette douce préparation pour rafraîchir nos journées d'été. Depuis quand est-elle à l'origine de nos plaisirs gourmands ? Tout a commencé bien avant notre ère, lorsque les Chinois savouraient des délices glacés issus de fruits refroidis. Dans un premier temps à l'aide de neige ! Ensuite, via un mélange d'eau et de salpêtre dont ils recouvraient la préparation à refroidir. Les premiers à prendre connaissance de cette recette chinoise furent les Arabes.

Ceux-ci se sont alors inspirés de cette méthode afin de concevoir des « charbâts » (boissons refroidies par la neige composées essentiellement de sirops de fruits). Ce mot est à l'origine du terme « sorbet ». Cette mystérieuse fabrication va voyager avec Marco Polo pour arriver en Italie au XIII^e siècle. Le périple de ce dessert continue deux siècles plus tard avec Catherine de Médicis qui le présente à la cour du Roi de France Henri II. C'est à Paris en 1660, que la crème glacée se popularise avec Francesco Procopio dei Coltelli lorsqu'il ouvre son café nommé le « Procope ». Francesco invente de nombreuses recettes différentes de crèmes glacées qui sont les ancêtres les plus proches de ce que nous connaissons.

Les bonnes recettes

La crème glacée est une subtile émulsion fouettée et solidifiée de matières grasses de lait dans les composants lactés sucrés. Les

saveurs sont obtenues par l'ajout de sucres, d'arômes ou de fruits et de noix. Le mélange est chauffé à 60°C durant une vingtaine de minutes afin de favoriser le bon « mix » des ingrédients. Ensuite le mélange est pasteurisé, ce qui est une obligation légale, pour garantir la sécurité alimentaire. Il est refroidi à 4°C dans des cuves de maturation. Cette opération permet d'obtenir une meilleure stabilité du produit fini. La crème ainsi obtenue est portée à -2°C à -7°C. Au cours de cette opération, de l'air y est ajouté. L'apport d'air durant la congélation rend la crème plus onctueuse et légère. Un litre de crème glacée doit peser au minimum 450 g.

La crème glacée que nous trouvons dans le commerce peut être de fabrication artisanale ou industrielle.

- La crème glacée dure (artisanale ou industrielle) : ses ingrédients sont de la crème ou du lait, du sucre, des œufs aromatisés avec du

chocolat, de la vanille, des fruits... C'est la glace traditionnelle.

- La crème glacée molle (industrielle) : elle est conçue pour donner au produit une texture crémeuse, lisse et molle tout en restant congelée. Cela se prépare en usine dans une machine prévue à cet effet. Son contenu est du lait ou de la crème (parfois les deux), du sucre, des arômes et des stabilisants.
- Le sorbet : contient simplement du sirop de sucre et de la pulpe de fruits. Son secret tient à la qualité des fruits. La préparation est battue et congelée dans une sorbetière (appareil permettant d'éviter la formation de cristaux lors du refroidissement).

La crème est un plaisir qui doit le rester

La crème glacée, par sa composition, est une denrée alimentaire fragile d'un point de vue bactériologique. Il faut veiller à ce que les ingrédients soient de bonne qualité et de première fraîcheur. Une attention particulière est portée aux fruits. Ils ne peuvent pas comporter de traces de pourriture.

Le matériel est tout aussi important pour obtenir un bon résultat. Il doit être nettoyé et désinfecté régulièrement. Pour cela, il faut un plan de nettoyage. Lors du service, la pince à glace doit être nettoyée correctement et régulièrement.



Pour le commerce ambulancier, le marchand doit veiller à ce que l'eau de rinçage de la pince à glace soit souvent renouvelée. Le stockage des ingrédients et du produit se fait dans un local propre et aux températures nécessaires.

Conservation

Pour ne pas gâcher notre plaisir gustatif et pour la santé, la crème glacée doit être correctement conservée. La priorité pour une bonne conservation est de ne pas briser la chaîne du froid, et cela du producteur jusqu'au consommateur, en passant par le transporteur et le distributeur. La température doit être maintenue à -18°C . Le législateur prévoit une tolérance de 3°C (jusqu'à -15°C) pendant le transport.

Le commerçant ambulancier et celui qui sert la crème glacée directement au consommateur bénéficient d'une dérogation. La crème glacée peut être conservée à -9°C au lieu de -18°C . Cela facilite le portionnement en boule de glace. Un conseil lors de l'achat en magasin : utiliser des sacs isothermes pour ne pas rompre la chaîne du froid. Le consommateur veillera à placer la barquette de crème glacée dans la partie où la température est la plus basse et la plus stable du congélateur à la maison durant 1 mois ou jusqu'à la date de péremption.

« Peut-on recongeler une glace ? » est une question souvent posée. Du point de vue gustatif, cela dépend du temps passé hors du congélateur car si elle s'est complètement liquéfiée lors de la recongélation elle prendra une texture solide comme un glaçon. Au niveau sanitaire, rompre la chaîne du froid est un gros risque. La congélation à -18°C empêche la croissance des micro-organismes et retarde l'activité enzymatique qui altère les aliments. Les bactéries ne sont pas tuées par ce processus de conservation. Dès que la température leur redevient favorable, elles reprennent vigueur et la multiplication redémarre. Cela signifie que le risque de contamination est très élevé.

Vive l'été !

Voilà, vous êtes devenu un consommateur averti. L'été s'ouvrira bientôt à vous avec tous ses plaisirs dont font partie la dégustation d'une bonne crème glacée.

FOODWEB

Votre boulanger ou votre poissonnier est-il connu des services de l'AFSCA ?

Vous êtes opérateur dans la chaîne alimentaire et vous voulez vous assurer que votre fournisseur est connu de l'AFSCA ou bien s'il dispose d'un système d'autocontrôle actif ?

Depuis la parution de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA, tous les opérateurs soumis au contrôle de l'AFSCA doivent s'enregistrer auprès de celle-ci et, dans certains cas, également posséder une autorisation ou un agrément. Cet enregistrement constitue bien souvent une obligation européenne ; il est également essentiel pour pouvoir organiser rapidement et efficacement nos multiples contrôles. En outre, tous les opérateurs doivent vérifier que leurs fournisseurs sont également enregistrés auprès de l'AFSCA. De cette manière, ils ont la certitude que ces fournisseurs sont également contrôlés par l'AFSCA.

C'est maintenant possible avec un nouveau service sur www.afsca.be : FOODWEB. En tant que consommateur, vous pouvez même rechercher si un smiley AFSCA est attribué à votre restaurant favori ! Grâce à la configuration très simple de l'écran vous pouvez rapidement accéder aux informations demandées. En effet, un premier champ vous permet de mentionner les critères les plus recherchés et un deuxième d'affiner votre recherche. Les 2 champs sont bien entendu combinables. Les filtres de la recherche avancée permettent de faire des investigations plus spécifiques et d'affiner le résultat obtenu dans une liste d'opérateurs.

Un exemple ? Quels sont les restaurants de ma commune qui ont obtenu le smiley AFSCA ?

Rien de plus simple :

1. www.afsca.be
2. > foodweb > accès à l'application
3. > recherche d'opérateurs > recherche avancée
4. > commune
5. Cocher : smiley

Bonne recherche à tous !



deux symposiums internationaux dans le cadre de la présidence belge européenne

Dans le cadre de la présidence belge européenne et à l'occasion des dix ans d'existence de l'AFSCA, deux symposiums internationaux sont organisés cet automne.

Un premier aura lieu le mercredi 17 novembre et traitera de "Measuring food safety and comparing self checking systems" (mesurer la sécurité alimentaire et comparer les systèmes d'autocontrôle).

La General Food Law (Règlement 178/2002) est en vigueur depuis déjà quelques années et contraint toutes les entreprises de la chaîne alimentaire à implémenter un système d'autocontrôle selon les principes HACCP. La manière suivant laquelle les principes de ce règlement sont mis en pratique peut toutefois varier d'un état membre à l'autre. Ce symposium a pour objectif d'entrer plus en détail sur la mise en place de systèmes d'autocontrôle en Belgique et dans quelques autres États membres.

Un deuxième symposium, organisé par l'AFSCA et son Comité scientifique, aura lieu le mercredi 24 novembre; son titre "Nanotechnology in the food chain: opportunities & risks"

(nanotechnologie dans la chaîne alimentaire: opportunités et risques). La nanotechnologie est une nouvelle technologie qui promet des applications pleines d'avenir pour l'agriculture et l'industrie alimentaire (emballages, agrochimie etc.). Ces technologies peuvent offrir de nombreux avantages pour l'industrie et le consommateur mais peuvent également impliquer des dangers pour la santé publique et l'environnement. Ce symposium expose les connaissances actuelles sur ces technologies, ses avantages et ses risques mais ne veut pas non plus éviter les lacunes au niveau des connaissances, de la législation et des méthodes de contrôle. Il s'adresse à un public cible international de décideurs politiques, de scientifiques, de représentants de l'industrie mais également d'associations de consommateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur ces deux symposiums sur notre site web www.afsca.be.



trío.be

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - juin-juillet 2010

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