



Au restaurant (p. 6)

actualité

Le virus de Schmallenberg

dossier

Les postes d'inspection frontaliers

faits et chiffres

Bacillus cereus

sachez ce que vous mangez

Au restaurant

actualité

nouveau virus chez les moutons et les bovins

En novembre 2011, un nouveau virus a été identifié, à Schmallenberg en Allemagne, chez plusieurs bovins et moutons présentant des symptômes ne correspondant pas à une maladie connue.

L'infection pendant la gestation peut provoquer un taux élevé d'avortements, de morts-nés ou de malformés. Hors période de gestation, l'infection se manifeste chez les bovins adultes par des symptômes relativement généraux du type fièvre, perte d'appétit, dégradation de l'état général,... Ces symptômes disparaissent généralement après quelques jours. L'infection des moutons adultes passe inaperçue.

Les informations actuelles indiquent que le virus ne présente pas de risque pour la santé humaine.

Il n'existe actuellement aucun vaccin, ni traitement spécifique contre cette maladie.

Ce virus est transmis par des petits insectes (moucheron) qui sont inactifs pendant l'hiver, ce qui explique le nombre important de cas détectés chez des bovins adultes en septembre, et leur chute fin octobre en Allemagne et aux Pays-Bas.

Mesures

Actuellement, aucune mesure de prévention et de lutte contre cette maladie n'est prévue dans la législation européenne et belge. Mais la notification des avortements des ruminants reste obligatoire.



Suite à la page suivante



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, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré
(rédaction finale & lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana
Giltay, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Anne
Manandise.

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



Lorsqu'un détenteur observe des symptômes atypiques, il doit appeler son vétérinaire afin d'exclure toute maladie à notification obligatoire.

Situation en Belgique et à l'étranger

Des symptômes atypiques ont été notifiés pour la première fois en Allemagne, chez des vaches laitières, lors de l'été 2011. Un nombre croissant de troupeaux infectés a été observé jusque fin octobre. Puis le nombre de cas a fortement chuté.

Cet hiver, de nombreux cas d'agneaux ou de veaux morts-nés ou malformés (cou tordu, hydrocéphalie, membres déformés,...) ont été enregistrés en Allemagne, aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne, en France et en Belgique. Les premiers cas ont été observés en Belgique le 23 décembre 2011. Depuis, de nombreuses exploitations bovines et ovines sont touchées. Le nombre d'exploitations est mis à jour quotidiennement sur notre site internet (www.afsca.be > virus Schmallenberg)

Schmallenberg?



(Photo Stefan Didam, Schmallenberg)

Schmallenberg est une petite ville de Rhénanie du Nord – Westphalie en Allemagne. Elle vit principalement du tourisme et possède une station de ski bien connue des Allemands. Les habitants de Schmallenberg ne sont pas vraiment enchantés du fait que leur ville soit associée à un virus ! Il n'est toutefois pas rare qu'un virus soit baptisé d'après l'endroit où il a été identifié pour la première fois, pensons à la grippe mexicaine, la peste porcine africaine, ...

dossier

des aliments sûrs venus du monde entier

Les aliments importés des pays-tiers sont-ils aussi sûrs que ceux que nous produisons ? Oui, car ils sont contrôlés sur base de règles décrites au niveau européen.

L'Union européenne (UE) est le plus grand importateur mondial de denrées alimentaires et le plus grand marché d'importation d'aliments en provenance des pays en développement. Elle importe des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, des plantes et des animaux de plus de 200 pays. Les exploitations agricoles et les producteurs alimentaires de pays tiers qui exportent vers l'UE doivent respecter les principes de sécurité en vigueur sur le territoire de l'UE. Des contrôles sont effectués aux frontières de l'Union afin d'empêcher l'entrée d'aliments dangereux.

L'UE est parfois accusée de se servir de ses normes alimentaires toujours plus strictes à des fins protectionnistes. Il n'en est rien : l'UE a fait le choix politique de ne pas transiger sur les règles de sécurité alimentaire. Cette rigueur s'applique tant aux États membres de l'UE qu'aux pays tiers qui souhaitent y exporter leurs produits.

En outre, l'UE collabore avec d'autres pays au sein d'organisations internationales afin d'élaborer des règles internationales adéquates en matière de sécurité alimentaire, la solution la plus équitable étant que les normes soient du même niveau élevé partout dans le monde.



les postes d'inspection frontaliers

De cette manière, il sera plus facile aux pays tiers d'exporter vers l'UE, mais aussi au secteur alimentaire européen d'exporter vers le reste du monde. L'UE insiste toujours pour que les normes soient strictes, non seulement en matière de sécurité alimentaire, mais aussi en termes de protection de l'environnement, de développement rural, de production durable et de bien-être des animaux.

Consciente que le respect de ces normes peut être difficile et coûteux pour les pays en développement, l'UE leur apporte un soutien technique pour les aider à se conformer à ses normes. Ce soutien permet aussi à ces pays d'améliorer leur sécurité alimentaire, avec à la clé une diminution du nombre de décès dus à la contamination des aliments et de l'eau. Chaque année, leur contamination tue près de deux millions d'enfants dans les pays en développement.

L'UE contribue également à des campagnes de sensibilisation incitant les consommateurs européens à acheter des produits issus du «commerce équitable», c'est-à-dire des denrées alimentaires non seulement sûres, mais aussi pour lesquelles un prix équitable a été payé aux producteurs et qui ont été manipulées et transformées par des travailleurs bénéficiant d'un traitement équitable.

Source : «De la ferme à la table», une publication de l'Union européenne (voir http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/index_fr.htm)

Les inspections des produits importés de pays tiers (les pays hors Union européenne) sont destinées à garantir un niveau de sécurité alimentaire élevé dans l'Union européenne. Elles se déroulent au niveau des postes d'inspection frontaliers (PIF). En Belgique on en compte six, situés dans les ports (Anvers, Zeebruges, Gand) et aéroports belges (Zaventem, Ostende et Liège). Le contrôle physique des denrées d'origine non-animale peut également être réalisé dans d'autres lieux d'inspection. Ces contrôles servent également à empêcher l'introduction et la propagation de maladies des animaux et des plantes.

Contrôles obligatoires

Les envois suivants doivent obligatoirement être inspectés dans un PIF avant de pouvoir être commercialisés dans l'Union européenne :

- Animaux vivants
- Produits animaux destinés à la consommation humaine (produits à base de viande, produits de la pêche, produits laitiers, miel, ...)
- Produits animaux non destinés à la consommation humaine tels que les aliments pour animaux de compagnie, les semences et le sperme, les trophées de chasse...

- Denrées alimentaires d'origine non animale ou autres produits dans le cadre de mesure de sauvegarde ou d'urgence décidées au niveau européen qui imposent par exemple la recherche d'aflatoxines dans les fruits à coque, d'OGM dans les produits à base de riz de Chine ou de certaines substances dans les ustensiles de cuisine chinois
- Plantes et produits végétaux destinés à la consommation humaine (fruits, légumes, herbes fraîches) ou non (fleurs, boutures, bois,...)
- Aliments pour animaux.

Les produits doivent être déclarés (à temps) par l'importateur.



Le poste d'inspection frontalier à Zeebruges



Prélèvement d'échantillons dans le PIF de Liège

Les postes d'inspection frontaliers doivent être agréés par l'Union européenne. Ces agréments sont délivrés pour des produits spécifiques. Par exemple, les PIF des ports d'Anvers, Gand et Zeebrugge n'ont pas d'agrément pour l'expertise d'animaux vivants.

Comment se déroule un contrôle ?

Un contrôles dans un PIF comprend :

- un **contrôle documentaire** : Les produits sont-ils accompagnés de tous les documents ou certificats exigés ? Les pays et les entreprises mentionnées sur les certificats sont-ils habilités à exporter vers l'Union européenne ?
- un **contrôle d'identité** : la vérification par inspection visuelle de la concordance entre les envois et les données des différents documents (certificat, passeport

des animaux, numéro de lot des denrées alimentaires, numéro d'enregistrement du producteur, ...)

- un **contrôle physique** : le produit ou l'animal est examiné via un prélèvement d'échantillons, un contrôle organoleptique, une inspection vétérinaire des animaux, une inspection phytosanitaire des végétaux.

Après le contrôle

Lorsque les conditions d'importation sont respectées et qu'il n'y a pas de risque pour la santé publique ou pour la santé des animaux et des plantes, un certificat d'entrée est délivré. Il permet la circulation de la marchandise dans l'ensemble de l'Union européenne.

Si le résultat d'un contrôle est défavorable, l'envoi est refusé. Il est soit renvoyé vers le pays d'origine, soit détruit.

Dans certains cas, le produit peut être retravaillé ou autorisé à un autre usage, le plus souvent en dehors de la chaîne alimentaire (par exemple l'utilisation de fruits pour la fabrication de produits de nettoyage).

Mais ce n'est pas tout !

Les contrôleurs et inspecteurs des PIF gèrent aussi les transits de marchandises entre pays tiers, la canalisation (transport sous contrôle jusqu'à destination), le suivi des envois refusés, le bien-être des animaux exportés, le suivi des déchets de catering (repas servis à bord des avions/navires) ...

faits et chiffres

bacillus cereus

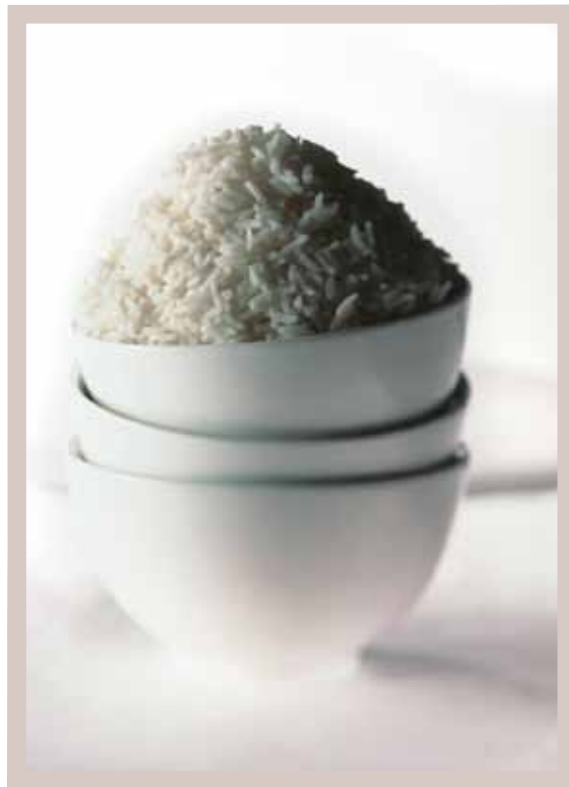
Dans un communiqué de presse du 25 janvier 2012, l'Institut Scientifique de Santé Publique (1) indiquait que la présence de toxine de *Bacillus cereus* était plus fréquente qu'on ne le pense généralement. C'est l'occasion de se pencher sur ce germe moins connu que les salmonelles, listeria,

Cette bactérie est présente dans l'environnement, principalement dans le sol. Elle est donc naturellement présente dans les produits d'origine végétale (souches de type B) ou dans des produits laitiers (souches de type A). A nous d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter qu'elle ne se multiplie dans nos aliments.

Cette bactérie produit des spores, qui la rendent plus résistante à la cuisson et la pasteurisation. La température idéale de croissance de *Bacillus cereus* oscille entre 22 et 37°C. Lorsque le nombre de 100.000 bactéries par gramme est atteint – après une nuit – elles produisent des toxines dont certaines sont résistantes à la chaleur (souches de type B). Cette toxine est responsable du pouvoir pathogène de la bactérie. Elle est donc l'élément déclencheur de l'intoxication alimentaire.

Les souches de type B sont des contaminants naturels des rizières. Le riz est donc presque toujours contaminé par *Bacillus cereus*.

Lorsque le riz est cuit puis laissé trop longtemps à température ambiante, les *Bacillus cereus* peuvent se multiplier rapidement et, après quelques heures, des toxines sont produites. Elles ne seront pas détruites par la cuisson. Comme souvent avec les pathogènes, il n'est pas possible de détecter cette contamination par le goût ou l'odeur de l'aliment.



Ces toxines provoquent des maladies qui peuvent parfois être graves. Classiquement, elles entraînent des vomissements 1 à 5 heures après consommation. Les symptômes disparaissent généralement après 12 à 24 heures, mais selon l'ISP cette toxine peut également s'accumuler dans le corps.

Nous vous recommandons donc :

- de préparer de petites quantités de riz, pâtes ou plats en sauce, pour ne pas avoir de restes
- si vous avez des restes, de les refroidir en moins de 2 heures à une température inférieure à 10°C
- de réchauffer rapidement à une température élevée.

(1) Institut Scientifique de Santé Publique (WIV-ISP)
www.wiv-isp.be

sachez ce que vous mangez au restaurant

Cela fait partie de notre culture: nous aimons de temps en temps manger au restaurant. Un petit dîner intime aux chandelles dans un bon petit resto... Au restaurant aussi, vous avez droit, en tant que consommateur, à une alimentation sûre. Mais vous avez également un rôle à jouer.

Avant de rentrer

Vous pouvez vérifier sur le site web de l'AFSCA si le restaurant est connu de nos services : cliquez sur « l'AFSCA à votre service » puis sur « Foodweb » et vous arrivez à l'écran ci-contre. Cliquez sur « Accès à l'application » et puis à gauche sur « recherche d'opérateurs ». Vous pouvez alors introduire le nom et le code postal du restaurant.

Chaque restaurant doit aussi disposer d'une autorisation. Celle-ci doit être affichée à un endroit visible et accessible comme par exemple la porte ou la fenêtre.

Cette autorisation implique que le restaurant est intégré dans le plan de contrôle de l'AFSCA et donc contrôlé. La fréquence de ces contrôles est définie dans le business plan de l'AFSCA (de l'ordre d'une fois tous les 3 ans).

Dans le restaurant

L'aspect général d'un restaurant est souvent une indication du suivi des règles d'hygiène.

- La salle est-elle propre? Si les lieux visibles ne le sont déjà pas, vous pouvez avoir des doutes sur ceux vous ne pouvez pas voir (les cuisines par exemple).
- Les tables, nappes, couverts et verres sont-ils impeccables?
- Les vêtements et mains (et ongles) des serveurs sont-ils propres ?



- Des poubelles surchargées à l'extérieur ne sont pas un bon présage...
- ...Tout comme des toilettes et lavabos sales.

Les plats

Si vous vous donnez la peine de bien observer, vous pouvez déjà éviter bien de mauvaises surprises au moment où vous passez à table.

- Les plats chauds doivent être servis réellement chauds (fumants).
- Les plats froids doivent être servis bien frais. Dans les libres services, les plats froids doivent être exposés sur de la glace pilée ou dans un comptoir réfrigéré.

- Y a-t-il un cheveu dans l'assiette ou une mouche dans le potage? On sait alors directement à quoi s'en tenir...
- Et finalement: le repas doit être savoureux et l'ambiance agréable. Après tout, c'est pour ça que nous y allons...

Et si cela se passe quand même mal?

Que faire si vous constatez ou soupçonnez qu'un plat servi n'est pas conforme? Que la viande ou le poisson ont une odeur anormale ou un goût douteux?

Avant tout: ne le mangez pas. Vous payez en effet pour de la qualité. Appelez le responsable et demandez une explication.

S'il n'est pas réceptif, la prochaine fois, allez dans un autre restaurant.

Vous pouvez déposer une plainte ou poser une question auprès du point de contact de l'AFSCA (numéro gratuit 0800/13.550 ou pointcontact@afsc.a.be).

Décrivez ce qui est arrivé et donnez le nom et l'adresse du restaurant. Communiquez également vos coordonnées pour que nous puissions vous contacter si plus d'informations sont nécessaires et vous informer du suivi de votre plainte.

Nous ne divulguons jamais l'identité d'un plaignant.



Nouveau porte-parole francophone pour l'AFSCA

Jean-Paul Denuit



Ingénieur agronome de formation (Faculté des Sciences agronomiques de Gembloux-ULg), Jean-Paul Denuit était inspecteur dans la province de Namur. Il rejoint l'équipe de communication en qualité de porte-parole francophone.

Il remplace Pierre Cassart qui a endossé cette fonction avec succès depuis 2004 et est à présent le médiateur de l'AFSCA.

question du mois au point de contact

atmosphère protectrice

Que veut dire la mention « conditionné sous atmosphère protectrice » présente sur certaines étiquettes?

Une denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée ou protectrice est conditionnée dans un emballage dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou un mélange de gaz autorisés.

Dans les conditions habituelles, l'atmosphère se compose principalement d'azote et d'oxygène. L'oxygène est à l'origine de processus d'altération des aliments (oxydation, rancissement, ...). Certains types de micro-organismes, dits aérobies, ont besoin d'oxygène pour pouvoir se développer. En diminuant la proportion d'oxygène au contact de la denrée alimentaire, les industriels parviennent à augmenter sensiblement la durée de conservation.

En général, ces denrées doivent se conserver au froid, ce qui ralentit également le développement des micro-organismes. Les dates limites de consommation (DLC) des denrées emballées sous atmosphère contrôlée sont donc plus longues. C'est au fabricant de la denrées de déterminer la DLC en fonction, par exemple, de tests de vieillissement ou de résultats d'analyses microbiologiques. Il garantit que le produit ne présente pas de risque pour le consommateur jusqu'à la DLC s'il est conservé à la température prévue.

Une fois la DLC dépassée, il ne peut plus être consommé et, par conséquent, il est interdit de le vendre.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - février-mars 2012

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