



Dans ce numéro

Actualité



Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre

Sachez ce que vous mangez



Actions de contrôle ciblées

En bref



Évitez des intoxications alimentaires pendant l'été

Faits et chiffres



L'antibiorésistance: ESBL

Actualité

Une chaîne alimentaire plus sûre

Rapport d'activités 2012

La sécurité alimentaire s'est encore améliorée en Belgique en 2012 par rapport à 2011. En effet le baromètre de la sécurité alimentaire, développé par le Comité scientifique de l'AFSCA, montre une évolution favorable de 2,9%.



Même s'il faut toujours rester vigilant, les 97,1% d'analyses favorables, sur plus de 170.000 analyses réalisées en 2012, démontrent que la chaîne alimentaire belge est une des plus sûres d'Europe.

Depuis plusieurs années, l'Agence alimentaire qui est d'abord un organisme de contrôle, a mis l'accent sur la prévention et sur la formation. Cette politique porte ses fruits comme en attestent le

développement de l'autocontrôle certifié dans les entreprises et les meilleurs résultats d'inspections obtenus après les formations.

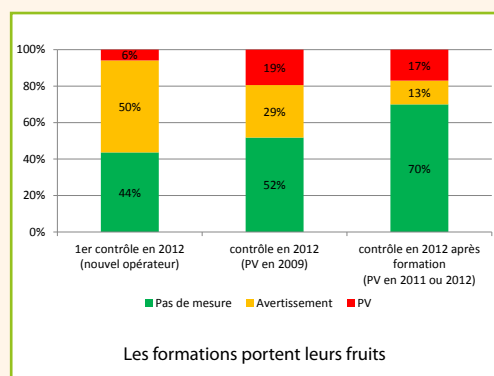
Suite à la page suivante

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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.

Une formation en lieu et place de l'amende

Depuis 2011, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA propose une formation comme alternative aux amendes administratives dans l'HORECA. 580 établissements se sont inscrits en 2012.



Le programme de cette formation d'une journée qui reprend les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle doit être suivie par l'ensemble du personnel de l'établissement.

Les résultats d'inspections de suivi sont significativement meilleurs après la formation. Lors de l'inspection suivante nous constatons que 70 % de contrôles sont favorables contre seulement 52 % sans formation.

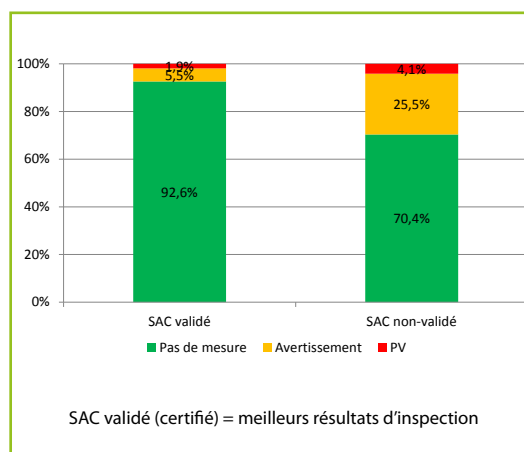
D'une manière générale, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA a permis de former 7.200 personnes en 2012.

L'autocontrôle : une garantie supplémentaire pour les consommateurs

L'autocontrôle consiste à contrôler des étapes clés de la production pour garantir la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché. C'est une obligation européenne mais l'AFSCA encourage les entreprises à aller plus loin dans cette démarche en faisant certifier leur système d'autocontrôle par des audits externes.

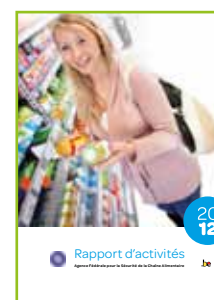
Fin 2012, 19.534 entreprises avaient fait certifier leur système d'autocontrôle (SAC) pour l'ensemble de leurs activités. Ces entreprises présentent un profil de risque avantageux avec 93% des inspections favorables contre 70% pour les autres entreprises. Ces entreprises ont également une réduction de 75 % de leur contribution annuelle à l'AFSCA.

Pour les aider dans leurs démarches, l'AFSCA a approuvé 34 guides d'autocontrôle.



Un guide est ainsi disponible pour 95% des opérateurs. Les guides pour les entreprises livrant directement aux consommateurs (boulangers, HORECA, boucheries, ...) sont, à présent, téléchargeables gratuitement sur notre site internet www.afsca.be.

Le rapport d'activités 2012 détaille en près de 200 pages tous les activités de l'Agence alimentaire en 2012. Il est téléchargeable sur notre site. Des exemplaires papier sont également disponibles à l'adresse AFSCA, Service Communication, Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles, ou via www.afsca.be.



Une Agence **acceptée** par les entreprises agroalimentaires

Le Service Public Fédéral Personnel et Organisation aidé par un bureau privé a été chargé de réaliser, trois ans après la première, une deuxième enquête sur la perception des entreprises contrôlées sur le travail de l'AFSCA.

27.910 entreprises actives dans les différents secteurs de la chaîne alimentaire ont été invitées à répondre anonymement à un questionnaire. Les résultats sont très positifs, ainsi à titre d'exemple :

- 91 % des entreprises interrogées considèrent que l'AFSCA fait preuve de professionnalisme,
- 94 % pensent que l'AFSCA concourt à l'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire et à la fiabilité des produits belges.

L'appréciation globale du travail de l'AFSCA est de 8/10, ce qui est élevé pour un service de contrôle. Les résultats de cette enquête sont consultables sur notre site internet

L'Agence alimentaire au service des **exportateurs**

L'Agence alimentaire a également revu le fonctionnement de ses services pour aider les entreprises belges sur les marchés de l'exportation. 23 nouvelles possibilités d'exportation ont été négociées en 2012 avec 14 pays hors Union européenne comme par exemple l'exportation de viande de porc vers la Chine, le Vietnam et l'Australie.

Les contrôles des denrées en provenance de pays hors Union européenne est également une priorité de l'AFSCA. 57.654 envois ont été inspectés dans un des 6 postes d'inspection frontaliers situés sur notre territoire. Tous ces contrôles sont harmonisés au niveau européen, ainsi le contrôle sera similaire quel que soit le point d'entrée dans l'Union européenne. 314 envois ont été refusés dans les poste d'inspection belges. Ils ont été détruits ou renvoyés.



Sachez ce que vous mangez

Actions de contrôle ciblées...

...sécurité alimentaire renforcée !

Comme le prévoit le nouveau Business plan de l'AFSCA, et plus particulièrement l'objectif stratégique « Une chaîne alimentaire plus sûre », l'Agence organise en 2013 plusieurs actions de contrôle très ciblées dans le secteur de la distribution afin de renforcer la sécurité alimentaire.

Dans cette optique, des contrôleurs de l'AFSCA ont mené des actions sur le terrain, en avril et en mai, durant six week-ends, afin de prélever des échantillons de plats chauds prêts à être consommés. Ces contrôles se sont déroulés simultanément dans toutes les Unités provinciales de contrôle (soit sur tout le territoire belge) dans des snacks à pitas tout d'abord, et dans des restaurants chinois ensuite, à chaque fois à l'improviste et à des heures d'affluence. Cela a permis aux contrôleurs de constater les conditions réelles de préparation des plats en question. Avec l'AFSCA, on ne triche pas !

La coopération optimale entre différents services de l'AFSCA a garanti le succès de ces actions. En effet, le dispatching de l'AFSCA a transporté très rapidement les échantillons vers les laboratoires (Melle et Gembloux), au moyen de véhicules frigorifiques et de frigobox spécifiques (avec de la neige carbonique). Les laboratoires étaient eux aussi sur le pied de guerre le vendredi soir et le samedi soir pour analyser les échantillons sans perdre une minute ! Les premiers résultats des échantillons étaient déjà connus seulement 48h plus tard...

Quelques chiffres :

110 échantillons ont été prélevés à chaque fois dans des snacks à pitas, et des restaurants chinois. Aucun résultat présentant un danger pour la sécurité alimentaire n'a été constaté (pas d'agents pathogènes ni de toxines). Par contre, des échantillons présentaient une mauvaise qualité microbologique (Enterobacteriaceae suite à un manque d'hygiène et Bacillus cereus indiquant un problème au niveau du traitement thermique des denrées) : la moitié dans le cas des snacks à pitas et seulement 4,5 % pour les restaurants chinois.

Une inspection menée au sein de ces établissements ayant obtenu des résultats d'analyse

Le saviez-vous ?

Les plats chauds doivent être refroidis à une température de 4°C dans un délai de 2 heures, sinon les résultats d'analyse peuvent être remis en question.

défavorables a été réalisée au cours de la semaine suivante (pour communiquer les conclusions aux opérateurs et contrôler l'hygiène). Cette action a abouti aux mesures suivantes :

- **snacks à pitas** : les résultats d'un tiers des établissements n'étaient pas bons:
 - 22 avertissements
 - 16 PV d'infraction
- **restaurants chinois** :
 - 2 avertissements
 - 3 PV d'infraction

Les problèmes d'hygiène (lavage des mains) et l'absence de maîtrise adéquate de la température étaient les principaux points problématiques dans les deux types d'établissements...

Ces deux actions ne sont que les premières de la série de « tests » réalisés cette année par l'Agence. D'autres secteurs feront encore l'objet de ces contrôles surprises... L'AFSCA veille plus que jamais sur la sécurité des consommateurs !





La rage est toujours une maladie mortelle

La rage est une zoonose (c'est-à-dire une maladie contagieuse qui peut être transmise de l'animal à l'homme et inversement) encore présente à grande échelle en Europe de l'Est, en Turquie et en Afrique du Nord. Selon les chiffres de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), plus de 55.000 personnes décèdent chaque année de cette maladie, ce qui revient en moyenne à un décès toutes les dix minutes.

Ne ramenez donc jamais illégalement en Belgique des animaux domestiques de vos voyages ! Les derniers cas de rage signalés en Belgique et aux Pays-Bas concernaient en effet à chaque fois des chiens importés illégalement. Respectez les règles imposées, sans quoi vous mettez votre propre vie en danger, ainsi que celle de vos enfants, de vos concitoyens et des autres animaux de compagnie !

L'AFSCA a lancé une campagne pour attirer l'attention du citoyen sur le danger que représente cette maladie, par des affiches dans les aéroports et chez les vétérinaires. Il y a également une brochure sur la rage que vous pouvez consulter sur notre site www.afsca.be > Consommateurs > Voyager avec des animaux de compagnie.

Et n'oubliez pas...

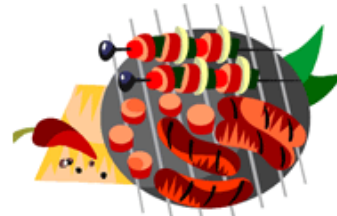
L'été, les vacances...

Chaque année, nous les attendons et aimons prendre le temps d'une excursion, d'un pique-nique, d'un barbecue, d'une petite fête à l'extérieur.

Cependant, en ces journées plus chaudes, nous ne devons pas oublier de rester prudents avec notre alimentation. Quels que soient les bienfaits que nous procure le soleil, les températures estivales peuvent se révéler néfastes pour nos aliments.



Lisez nos astuces et conseils pour éviter des intoxications alimentaires: www.afsca.be > Consommateurs > Astuces et conseils > Été pourri? Non merci! - Évitez les intoxications alimentaires.



Vous voulez faire un barbecue selon les règles de l'art? www.afsca.be > Consommateurs > Conseils pour le barbecue.

Pensez-y!

En effet, il ne faut pas oublier la sensibilité particulière des aînés, bébés et jeunes enfants mais aussi des femmes enceintes et des personnes souffrant de problèmes médicaux. L'AFSCA recommande donc la plus grande prudence, particulièrement à ces groupes sensibles, mais aussi aux autres consommateurs afin de profiter de cet été en toute sérénité !

L'antibiorésistance : ESBL

La résistance aux antimicrobiens constitue une problématique mondiale qui préoccupe les scientifiques, décideurs et tous les acteurs de la médecine humaine et vétérinaire. L'acquisition de la résistance aux antibiotiques par des microorganismes peut compliquer la lutte contre ceux-ci de façon plus ou moins importante, voire dans certains cas, être particulièrement problématique pour la santé publique.

ESBL

Il existe de nombreuses formes de résistance aux antimicrobiens, mais, les ESBL ont plus particulièrement attiré l'attention de la presse récemment. ESBL signifie β -lactamases à spectre élargi et correspond à un nom collectif pour un groupe de facteurs responsables de la résistance par rapport à une famille importante d'antibiotiques.

Des contrôles de la résistance aux antimicrobiens et des ESBL en particulier sont réalisés tant au niveau national qu'europpéen.

Dans ce cadre, l'AFSCA entreprend plusieurs actions spécifiques, tant de sa propre initiative, que dans le contexte européen :

- la détermination de la prévalence des ESBL dans la viande de volaille (depuis 2011) ainsi que dans la viande de veaux, bovins et porcs depuis le 2^{ème} semestre 2013,
- le monitoring de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux vivants,
- des initiatives visant à réduire l'utilisation des antibiotiques.

Analyses ESBL

Le laboratoire national de référence – l'Institut scientifique de Santé publique (ISP) – recherche les E. coli produisant les ESBL dans la viande à la demande de l'AFSCA.

Résultats des analyses ESBL dans la viande de volaille :

	2011	2012	2013 (chiffres partiels)
Nombre d'échantillons analysés	289	398	173
Nombre d'échantillons contenant des E. coli	273	386	165
% E. coli ESBL	82 %	53 %	38 %

Ces résultats montrent une nette amélioration de la situation. Elle est due entre autres à une meilleure hygiène, à la sensibilisation du secteur et à l'intervention des autorités en cas d'abus.

Monitoring dans le cadre européen

A partir du 1/1/2014, tous les Etats membres devront appliquer la décision européenne sur le monitoring harmonisé de la résistance antimicrobienne.

Ce monitoring prévoit entre autres la recherche d'E. coli produisant des ESBL :



Escherichia coli (E. coli), une des bactéries productrice d'ESBL

- en 2015, 2017 et 2019, l'analyse de 300 échantillons : viande de porc et de bovin prélevée dans les commerces de détail et intestins de porc et de veau prélevés à l'abattoir,
- en 2016, 2018 et 2020, l'analyse de 300 échantillons de poulet de chair : viande prélevée dans les commerces de détail, et intestins prélevés dans les abattoirs.

Un monitoring étendu de l'antibiorésistance doit également être réalisé chez les animaux vivants. Pour la Belgique, il correspond dans les grandes lignes au monitoring réalisé depuis 2011.

Initiatives pour la réduction de l'usage des antibiotiques

BelVet SAC (Belgian Veterinary Surveillance of Antimicrobial Consumption)

BelVet SAC est un consortium créé par BAPCOC (Belgian Antibiotic Policy Coordinating Committee) qui a mis en place une surveillance visant à enregistrer la consommation nationale d'antibiotiques chez les animaux. Cette surveillance a montré une réduction de 7 % de l'utilisation des antibiotiques en 2012 par rapport à 2011.

AMCRA (Center of Expertise on Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals)

L'AMCRA est financé par l'AFSCA (35 %), l'Agence des Médicaments (35 %) et le secteur. Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation des agriculteurs et vétérinaires, fait un état des lieux de la situation et prépare des guides pour une utilisation responsable des antibiotiques.

L'AMCRA donne également des conseils en vue de diminuer l'utilisation d'antibiotiques en médecine vétérinaire par la mise en place de mesures préventives telles que la vaccination, une meilleure alimentation, une bonne hygiène, la biosécurité, ... Info: www.amcra.be

Groupe de travail « Stratégie vétérinaire politique antibiotique »

Ce groupe de travail réunit l'AFSCA, l'Agence des Médicaments et le SPF Santé publique. Ils développent des propositions pour aboutir à une diminution rationnelle et importante de l'utilisation des antibiotiques en médecine vétérinaire.

Les mesures suivantes sont en cours de réalisation :

- un enregistrement centralisé de chaque prescription vétérinaire ou de chaque produit antimicrobien fourni (proposition de l'AMCRA). L'objectif est de réaliser un benchmarking des élevages et vétérinaires en vue de mettre en évidence les cas de prescription ou de fourniture supérieurs à la moyenne.
- Des taxes à l'achat de produits antimicrobiens à usage vétérinaire (1,75€/kg de substance active avec une augmentation de 50 % pour les antibiotiques critiques) ;
- Une base légale pour l'évaluation des prescriptions vétérinaires.

Conclusion

Les autorités belges, les centres de recherche en général, et le comité scientifique de l'AFSCA en particulier, consacrent énormément d'attention à la résistance antimicrobienne. La situation est suivie de près grâce au monitoring (analyses de viande et sur des animaux vivants), et des mesures concrètes sont prises et préparées en vue d'une utilisation rationnelle des antibiotiques dans le secteur animal. L'objectif est de réduire la résistance et ainsi d'éviter qu'elle ne constitue un danger pour la santé publique.

Question du mois au point de contact

J'ai cuit à l'eau quelques feuilles de bette, après cuisson l'eau était légèrement brune et la côte (tige) de la bette est devenue brune, est-ce normal ?

La bette, aussi appelée blette ou poirée, appartient, comme l'épinard, à la famille des Chénopodiacées et est une proche cousine de la betterave. Ce légume est riche en acide oxalique et en fer ainsi qu'en vitamine C.

La couleur brune provient de l'oxydation du légume. Cette oxydation est un phénomène naturel qui apparaît lors de la cuisson et n'a pas de conséquence sur la santé. Pour éviter que le légume ne s'oxyde, il faut qu'il soit recouvert d'eau pour qu'il ne puisse y avoir de contact avec l'air et que la cuisson soit courte et non mijotée. Un filet de jus de citron peut être additionné à la cuisson pour éviter le noircissement.

Comme tous les légumes verts, la bette est riche en nitrates. Une fois l'aliment cuit, veillez donc à jeter l'eau de cuisson.



Agenda

Foire de Libramont (du 26 au 29 juillet 2013)

Cette année encore, l'Agence alimentaire est à nouveau présente à la Foire de Libramont, la plus grande exposition agricole en plein air.

Nous y participons à nouveau dans un stand fédéral intégré, « l'Espace fédéral », où seront également présents le SPF Economie, le CERVA, le BIRB et l'INASTI.

Venez nous rendre visite dans le nouveau hall 3!

Info: www.foiredelibramont.com



Journée Découverte Entreprises (dimanche 6 octobre 2013)

Cette année, l'AFSCA participe à la journée découverte entreprises sur non moins de trois sites différents: le tout nouveau laboratoire de l'AFSCA à Wandre et les Unités provinciales de contrôle du Brabant flamand et de Namur. Vous voulez savoir comment les résidus de pesticides, les contaminants, les additifs, etc. sont détectés dans les denrées alimentaires, alors visitez le laboratoire de Liège. Vous souhaitez savoir comment les contrôles sont préparés et à quoi on fait attention lors d'un contrôle, passez à Namur ou dans le Brabant flamand.

Laboratoire de Wandre (Liège)

Rue de Visé 495
B-4020 WANDRE (Liège)

Unité provinciale de Contrôle Namur

Chaussée de Hannut 40
B-5004 BOUGE

Unité provinciale de Contrôle Brabant flamand

Greenhill campus
Interleuvenlaan 15 blok E
Researchpark Haasrode 1515
B-3001 LEUVEN



Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food Safety Center, 8^{ème} étage
Bd du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement. Surfez sur www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Paul Coosemans,
Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit,
Sophie Deprit, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir,
Tatiana Giltay, Gil Houins, Timothy Hutsebaut

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-dessus).

www.afsca.be - communication@afsca.be

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - juin - juillet 2013

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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278