

bulletin



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Voyages : des bagages sans rage !

Les compléments alimentaires sous la loupe

Des oiseaux atteints de grippe ?

Les abeilles, un patrimoine dont il faut prendre soin



Contenu

Voyages : des bagages sans rage !	3
Les compléments alimentaires sous la loupe du contrôleur de l'AFSCA	7
Des oiseaux atteints de grippe ?	9
Les abeilles : un patrimoine à protéger !	10
Faits et chiffres intéressants	12
Trucs et astuces pour l'été	15
Annonces	16



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd. du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

Éditeur responsable
Herman Diricks

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

Ont contribué à ce numéro
Katrien Beullens, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay,
Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt,
Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Alain Corthouts,
Géraldine Boseret, Katrien Stragier, Service de traduction 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.

www.afsca.be

ACTUALITE

Dans le monde, plus de 150 pays sont touchés par la rage, cette maladie virale qui affecte mortellement les animaux et les hommes. Grâce à une lutte efficace et permanente, la Belgique reste indemne de cette maladie depuis le début des années 2000. Ailleurs dans le monde, le virus rabique tue encore 60.000 personnes tous les ans ! Il est dès lors essentiel de veiller à respecter 4 grandes règles pour voyager avec ses animaux de compagnie.

Sensibiliser pour mieux protéger

Les contrôleurs de l'AFSCA constatent chaque année des « introductions illégales » de chats ou chiens en Belgique. Autrement dit, certains voyageurs peu avertis ne respectent pas les prescriptions légales concernant la rage... et il est alors impossible d'affirmer que l'animal n'est pas porteur du virus. Dans ces circonstances, le rôle de l'AFSCA en tant que gardien de la santé publique impose de prendre des actions qui visent à



Voyages : des bagages sans rage !

protéger l'animal concerné ainsi que les autres animaux qui le côtoieront... et les concitoyens !

Lorsqu'un animal entre « illégalement » dans notre pays, une enquête de nos services débute. Généralement, l'on parvient à retracer l'historique du chien ou du chat (voire furet), et un certain nombre de mesures sont alors mises en place pour clarifier la situation: identification de l'animal, mise en quarantaine, vaccination contre la rage, prise de sang et visite régulière d'un vétérinaire jusqu'à ce que le risque d'introduction de la rage soit totalement éliminé. Dans d'autres cas, les inconnues sont trop nombreuses et le risque est grand de voir la maladie s'introduire dans notre pays.

En Belgique, en 2008, plus de 100 personnes avaient dû être traitées avec un antisérum parce qu'un chien, de retour du Maroc, était rentré illégalement sur le territoire et était porteur du virus rabique. Ce chien a dû être euthanasié, une mesure forte mais dans de tels cas, inévitable. Pour éviter de devoir prendre des mesures et de stopper les animaux dans leur voyage, nous désirons sensibiliser le grand

public, et nous travaillons également en étroite collaboration avec les vétérinaires en Belgique. Grâce à ces efforts et nos contrôles aux diverses frontières, nous parvenons à maintenir la Belgique indemne de rage.

Petit check-up avant de voyager avec votre animal de compagnie

Vu la situation générale très saine en Belgique, la vaccination contre la rage n'est plus obligatoire depuis le 1er mars 2016. Par contre, dès que vous souhaitez faire un voyage à l'étranger, voici 4 grandes règles à respecter :

- l'animal doit posséder un passeport européen,
- l'animal doit être identifié avec une puce électronique,
- la vaccination est obligatoire et n'est permise qu'à partir de l'âge de 12 semaines minimum,
- et si l'animal est vacciné pour la première fois, un voyage hors frontière n'est permis que 3 semaines après l'injection du vaccin.

Vous souhaitez emporter votre animal dans un autre pays de l'UE

Pas d'exigence complémentaire, sauf un traitement contre le vers *Echinococcus multilocularis* pour voyager au Royaume-Uni, en Irlande, en Finlande et à Malte.

Vous souhaitez emporter votre animal en dehors de l'UE

Suivant le pays de destination:

- certificat de vaccination rédigé par un vétérinaire agréé
- certificat sanitaire rédigé par l'AFSCA
- test sérologique pour vérifier si la vaccination a été effectuée efficacement (à faire plus de 3 mois avant le départ).

Vous souhaitez ramener un animal en Belgique depuis un autre pays de l'UE

Pas d'exigence complémentaire.

Vous souhaitez ramener un animal en Belgique depuis un pays en dehors de l'UE.

Suivant le pays d'origine:

- certificat sanitaire rédigé par un vétérinaire officiel dans le pays originaire
- test sérologique pour vérifier si la vaccination a été effectuée efficacement (à faire plus de 3 mois avant le départ).

Sud ont été en contact avec des chauve-souris enrégées et n'ont pas pu bénéficier à temps d'un traitement. Ces enfants en sont malheureusement décédés.

Asymptomatique, vous dites ?

Une particularité de cette maladie est liée à sa période d'incubation : il se peut qu'aucun symptôme ne soit visible chez l'animal et ce, pendant plusieurs mois après l'infection. Le virus est bien présent, mais « silencieusement ». C'est là tout le danger : on peut être en contact avec un chien enrégé sans qu'aucun indice ne nous mette la puce à l'oreille, et ainsi être contaminé sans même s'en rendre compte. Une fois l'apparition des premiers symptômes, l'individu est voué à la mort, sans aucun remède possible...d'où le danger de cette maladie.

Les symptômes les plus évocateurs d'un animal infecté par le virus de la rage sont l'agressivité, l'agitation et un comportement anormal (par exemple un animal sauvage qui devient soudainement très familier ; une chauve-souris qui vole de jour et de manière non coordonnée...). D'autres symptômes moins fréquents sont : fièvre, salivation importante, refus de se nourrir, hypersensibilité à la lumière, peur de l'eau, intolérance aux bruits forts, spasmes musculaires.

Quid du diagnostic ?

Les symptômes décrits ci-dessus peuvent déjà laisser penser à une contamination par ce virus. La confirmation de la rage ne peut toutefois être établie que par la réalisation d'analyses sur le cerveau, qui ne peuvent être effectuées qu'après autopsie de l'animal. Aucun test ne permet de diagnostiquer avec certitude la rage chez un animal vivant.

Infection... mais guérison ?

Pour l'animal, il n'existe aucun traitement permettant de lui sauver la vie. La seule manière de sauver la vie de votre animal, c'est de l'immuniser contre le virus grâce à la vaccination.

Chez l'homme, il peut être possible de stopper l'infection en administrant un antisérum dans les 24 h après contamination. Dans de nombreux de cas, le traitement commence beaucoup plus tard, parce que, lors de la morsure, l'animal ne présente pas encore de symptômes. La personne ne se doutant de rien, elle ne pense pas à prendre des actions. Pour les personnes n'ayant pas accès à l'antisérum, ou chez celles n'ayant pas réagi à temps, l'issue est fatale. ■

Qu'est-ce que la rage ?

La rage est une maladie mortelle causée par un virus. Tous les mammifères domestiques ou sauvages, en particulier les carnivores (chiens, chats, furets, renards...) en ce compris les chauve-souris, peuvent être infectés. L'humain peut aussi contracter la rage. Il suffit qu'il se fasse mordre ou même lécher par un animal porteur du virus. C'est en effet via la salive que le virus passe d'un hôte à un autre. Dans 95 cas sur 100, c'est le meilleur ami de l'homme, le chien, qui est à l'origine des contaminations humaines. La chauve-souris est également un des vecteurs de la maladie.

Le saviez-vous ? En octobre 2016, un Belge a été mordu par une chauve-souris enrégée ramassée par terre lors d'une balade (en Ardenne). Les actions nécessaires ont été prises à temps et un traitement d'urgence lui a permis de pouvoir encore raconter sa mésaventure. La même année, 12 enfants d'Amérique du

Vous avez des questions avant de planifier votre voyage avec votre animal de compagnie ?

Vous pouvez toujours nous contacter ! Notre point de contact vous guidera ! 0800/13.550 ou pointcontact@afsca.be. Vous pouvez également contacter votre vétérinaire.

Et rappelez-vous : un animal enrégé, c'est une société mise en danger !

150 pays dans le monde où la rage est présente, dont en Europe

60.000 personnes meurent chaque année de la maladie

100 Belges traités à la suite d'une introduction illégale d'un chien enragé (2008)

Vaccination de l'animal **sur base volontaire** en Belgique

Vaccination obligatoire si départ/arrivée hors/vers Belgique



DOSSIER



Les compléments alimentaires sous la loupe du contrôleur de l'AFSCA

En quelques années, la consommation de compléments alimentaires a considérablement augmenté en Belgique. En vente libre dans les magasins d'alimentation, les salles de sport ou même sur internet, le « food supplement » est accessible à tous. Nous vous expliquons comment ces aliments sont contrôlés à l'intérieur du territoire... ainsi qu'aux frontières !

Un complément alimentaire est une denrée alimentaire à laquelle on ajoute un ou des nutriments, plantes ou autres substances afin de compléter le régime alimentaire normal, dans le but d'obtenir un effet physiologique ou nutritionnel sur l'organisme. On ne parlera de complément alimentaire que si les produits se trouvent sous une forme prédosée : en gélules, en ampoules de liquide, en comprimés, en gouttes, etc.

La notification, un « pré-contrôle »

Avant toute commercialisation en Belgique, un complément alimentaire doit être notifié par le fabricant aux experts du Service Public fédéral Santé Publique. Ceux-ci effectuent des vérifications relatives aux ingrédients présents dans le produit, ainsi qu'au projet d'étiquetage. Il est possible qu'une demande de notification d'un complément alimentaire soit refusée à ce stade, quand par exemple la teneur en certaines vitamines dépasse les normes prévues dans la législation. Si les experts ne détectent rien d'anormal, un numéro de notification est accordé. Aucun complément alimentaire ne peut être commercialisé en Belgique sans numéro de notification. **BON A SAVOIR !** En tant que consommateur, vous avez accès à la liste des compléments alimentaires qui

ont obtenu un numéro de notification en Belgique en consultant la page « foodsupp » du site internet du SPF Santé Publique- thème « alimentation », partie « aliments spécifiques ».

Les contrôles sur le terrain : des inspections aux analyses

Il existe une centaine de fabricants de compléments alimentaires en Belgique. Nos contrôleurs leur rendent visite une fois tous les deux ans afin d'effectuer une inspection complète, au cours de

laquelle l'hygiène générale est contrôlée à toutes les étapes de la fabrication. Les contrôleurs vérifient également la conformité des infrastructures, des équipements, de l'étiquetage des produits. Ils s'assurent aussi du caractère complet de la traçabilité des matières premières, ainsi que de la capacité de ces entreprises à « s'autocontrôler », un principe clé de la sécurité alimentaire qui stipule que chaque entreprise doit être maître de ses activités et doit pouvoir gérer les éventuels risques qui en découlent. Outre les fabricants, nos contrôleurs effectuent également des inspections chez tous les commerçants de compléments alimentaires, où les mêmes éléments sont attentivement vérifiés.

Les analyses en laboratoire nous permettent aussi de vérifier la conformité des compléments alimentaires et donc, in fine, leur caractère sûr. En 2016, près de 1000 analyses ont été effectuées, notamment pour détecter la teneur en métaux lourds (arsenic, plomb, mercure, etc.), en HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques), en substances médicamenteuses, en certaines substances chimiques nocives ou encore en oligoéléments et en additifs alimentaires.

Compléments alimentaires saisis par nos contrôleurs lors d'une journée de contrôle aux frontières (Zaventem aéroport).



Du « e-control », une nouvelle nécessité

Nous constatons que les compléments alimentaires sont de plus en plus souvent achetés sur internet où les garanties de santé publique sont moins facilement contrôlables.

Ainsi, un consommateur qui veut perdre du poids peut acheter lui-même un complément alimentaire sur internet, mais peut-il faire confiance aux informations qu'il y trouve pour effectuer son achat ?

Qui a fabriqué le produit ? Est-ce réellement l'entreprise mentionnée sur le site internet ? Les ingrédients mentionnés sont-ils effectivement présents ? Les quantités d'ingrédients présents n'induisent-elles aucune nuisance à l'organisme ? Le complément alimentaire ne contient-il pas de plantes ou de substances interdites et nocives ?

La sécurité des compléments alimentaires commandés online par un particulier est complexe à contrôler. Nous mettons en garde les consommateurs : tout ce qu'ils ont la possibilité d'acheter sur internet n'est pas sûr dans 100% des cas.

Vu l'importance des commandes online, nous effectuons des contrôles aux frontières avec l'aide des douanes et des centres de tri postaux tels que La poste. Nous procédons ainsi chaque année au contrôle de plusieurs milliers d'envois internationaux qui arrivent en Belgique ; dès qu'un doute existe, nous procédons à une analyse plus poussée (envoi vers un laboratoire par exemple). S'il ressort que le produit est tout à fait sûr pour le consommateur, nous laissons le colis continuer sa route et nous insérons une lettre explicative pour le destinataire final. Mais nous interceptons chaque année plusieurs centaines de compléments alimentaires interdits, qui contiennent des ingrédients non autorisés et/ou nocifs. En outre, certains compléments contiennent parfois des extraits de plantes menacées de disparition et

protégées par la convention internationale CITES. Dans certains cas, des molécules médicamenteuses sont présentes dans le produit, qui doit donc être considéré comme un médicament à part entière. Il n'est pas rare que la santé d'un consommateur soit affectée par la prise d'un complément alimentaire commandé via internet.

Pour éviter ce genre de chose, nous avons, depuis cette année, étendu le « e-control » ou contrôle online, par la création d'une cellule spécifique qui examinera les sites internet de vente ainsi que les plateformes digitales. Elle appliquera notamment le principe du « mystery shopper » : elle effectuera des achats ciblés sur le net, qu'elle soumettra à des analyses, dès réception des colis. Pour une chaîne alimentaire sûre !

Les mentions obligatoires sur l'étiquette

Si vous achetez un complément alimentaire, vérifiez si les mentions légalement obligatoires suivantes sont présentes sur l'étiquette :

- la dénomination « complément alimentaire » ;
- l'apport journalier recommandé (AJR) ;
- un avertissement concernant le dépassement de l'apport journalier recommandé ;
- un avertissement indiquant que le produit doit être tenu hors de portée des enfants ;
- une mention précisant que les compléments alimentaires ne peuvent pas être utilisés comme substituts d'une alimentation variée ;
- la teneur des nutriments présents par portion journalière recommandée (il est permis de la représenter sous forme de graphique) ;
- le nom de la ou des plantes, indiqué dans la langue de la région, si elle existe, mais aussi le nom scientifique (pour les compléments alimentaires contenant des plantes).



Notre porte-parole explique à une journaliste la manière dont s'opère le contrôle aux frontières des compléments alimentaires.

99% des analyses effectuées en 2016 sont conformes

94% des inspections hygiène chez les fabricants sont conformes

En outre, il est interdit :

- d'attribuer au produit des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie et d'évoquer des propriétés similaires (l'étiquetage ne peut reprendre aucune allégation curative ni préventive) ;
- de mentionner ou de suggérer qu'un régime alimentaire équilibré et varié ne constitue pas une source suffisante de nutriments en général.

Les allégations nutritionnelles et de santé concernant les denrées alimentaires doivent être conformes à celles décrites dans le règlement européen 1924/2006. ■

Conclusion

Si vous consommez des compléments alimentaires, soyez prudents, surtout si vous les achetez online. Et si vous avez le moindre doute, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Des oiseaux atteints de grippe ?

La grippe aviaire (ou influenza aviaire) est une maladie virale susceptible de toucher quasiment toutes les espèces d'oiseaux. Le virus est très contagieux chez ces volatiles. Son pouvoir pathogène dépend du type de « souche ». Certaines souches sont considérées comme peu pathogènes, tandis que d'autres sont hautement pathogènes et mortelles pour les oiseaux. Le virus H5N8 actuellement présent en Belgique fait partie de ces virus les plus pathogènes pour les oiseaux.

Propagation du virus

La contamination des oiseaux et des volailles peut se produire par contact direct avec des animaux malades ou par exposition à du matériel contaminé, tel que du fumier, des caisses de transport ou un abreuvoir sales. Une contamination indirecte est également possible par l'air, mais uniquement sur des distances relativement courtes. Les oiseaux aquatiques sauvages sont souvent porteurs du virus sans toutefois présenter de signes de la maladie. Des déjections de ces animaux peuvent être introduites fortuitement dans le poulailler (via des chaussures sales, par exemple) et contaminer ainsi les volailles.

Symptômes de la grippe aviaire

Les principaux symptômes sont :

- problèmes respiratoires, sinusites, yeux larmoyants, tête gonflée avec crête et caroncule cyanosées ;
- diminution de la ponte ;
- perte d'appétit (réduction de la consommation d'eau et de nourriture) ;
- mortalité (plus de 3% dans le cas de souches faiblement pathogènes, jusqu'à 100% dans le cas de souches hautement pathogènes).

Vu la rapidité de propagation du virus, des mesures drastiques sont nécessaires dès le moment où le virus est détecté. Une épidémie de grippe aviaire entraîne en effet de grandes souffrances animales et peut avoir d'énormes conséquences économiques sur le secteur avicole.

Quelle est la situation en Belgique ?

En juin 2017, 13 contaminations par le virus de la grippe aviaire ont été constatées : 2 chez des négociants en volailles à Oostkamp et Menin et 11 chez des éleveurs amateurs à Wellin et Sainte-Ode (Luxembourg), à Soignies, Quiévrain, Ath, Courcelles, Tournai et Fleurus (Hainaut), à Zuienkerke (Flandre occidentale), à Couvin (Namur) et à Bassenge (Liège). Il s'agit du virus hautement pathogène H5N8 de la grippe aviaire déjà identifié pour la première fois en Belgique le 1er février 2017 chez un éleveur amateur d'oiseaux d'ornement dans la commune de Lebbeke. En février et en mars, le virus a ensuite également été découvert à 4 reprises chez des oiseaux sauvages trouvés morts à Oud-Heverlee, Huldenberg, Dilsen-Stokkem et Ottignies.

L'analyse des différentes contaminations constatées en juin a démontré que le virus s'était propagé fin mai - début juin via la vente d'animaux sur des marchés publics.

Des zones de restriction ont été établies autour des contaminations. À l'intérieur de ces zones, toute une série de mesures telle que l'interdiction de déplacer les volailles sont appliquées pour éviter que la maladie ne continue de se propager. Outre ces mesures visant tous les détenteurs d'oiseaux et de volailles, une série de mesures spécifiques s'appliquent également au secteur avicole. Ainsi, les élevages doivent par exemple faire examiner leurs volailles tous les 4 jours par le vétérinaire d'exploitation.

Peut-on encore consommer de la viande de poulet et des œufs en toute sécurité ?

Bien que la grippe aviaire soit présente dans notre pays, les œufs et filets de poulet vendus dans nos commerces peuvent être consommés en toute sécurité. Nous recommandons en tout temps de faire suffisamment cuire la viande de volailles et les produits à base de viande de volailles (> 70°C). ■



Les abeilles, un patrimoine dont il faut prendre soin

DOSSIER



Le rôle joué par les abeilles dans notre société est considérable et va au-delà de l'idée que l'on peut s'en faire. Elles sont par exemple à la base de près d'un tiers de notre alimentation. De nombreuses initiatives sont déjà prises pour les protéger, d'autres sont en cours, et l'AFSCA y participe.

Le rôle des abeilles dans notre société

Les abeilles sont des **pollinisateurs**, c.-à-d. qu'elles transportent le pollen d'une fleur à l'autre. En Belgique, elles sont des pollinisateurs très importants, à côté d'autres insectes, comme les syrphes, les papillons, certains coléoptères. Une colonie de 50.000 abeilles peut transporter

du pollen vers pas moins de 4 milliards de fleurs en une année !

Elles contribuent ainsi à la **biodiversité** de notre environnement puisque de nombreuses espèces de plantes à fleurs sauvages ont besoin d'une pollinisation animale.

Elles interviennent aussi dans l'**agriculture** vu qu'une large part des plantes qui sont cultivées pour assurer notre alimentation dépendent aussi d'une façon ou d'une autre de cette pollinisation.

Selon l'Institut national de recherche agronomique français (INRA), 35% de la production mondiale, en majorité des fruits, légumes et oléagineux, résultent d'une pollinisation par des insectes, et ce en grande majorité par les abeilles.

Les abeilles produisent aussi directement des **aliments** : miel, propolis, gelée royale,

...

Enfin, certaines espèces d'abeilles peuvent servir d'**indicateurs de l'état de notre environnement** et de l'impact de nos pratiques et produits sur les écosystèmes. Les abeilles participent donc au développement de notre économie et ont un rôle clef dans le bien-être et la prospérité de notre société.

Les abeilles sont-elles en danger ?

Des études montrent que, dans certaines régions, dont le Nord de l'Europe, le nombre d'abeilles domestiques diminue. La mortalité hivernale des abeilles est importante et il est difficile de maintenir les colonies d'abeilles en bonne santé. Ceci s'explique par différents facteurs, bien

que le rôle individuel de chacun d'entre eux ne soit pas encore parfaitement établi. Citons entre autres la diminution de la variété des habitats suite au changement d'occupation des sols, la diminution de la diversité des plantes et donc des sources d'alimentation, différentes maladies dont la transmission est facilitée par la multiplicité des échanges commerciaux, l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, les changements climatiques, ...

Une préoccupation mondiale

Tant au niveau mondial (dans le cadre de l'Organisation mondiale de la santé animale - OIE) qu'au niveau européen, on se préoccupe de la situation. En Belgique également, différents projets sont en cours, tant au niveau des Régions qu'au niveau fédéral.

Le « Plan fédéral abeilles 2017-2019 »

Ce plan, élaboré par le gouvernement fédéral, fait suite au premier « Plan fédéral 2012-2014 », grâce auquel de nombreuses actions concrètes ont déjà été réalisées. Toutes les autorités fédérales concernées participent à sa mise en œuvre : le SPF Santé publique, l'AFSCA et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (afmps). Ce plan vise à enrayer la mortalité des abeilles en Belgique et à répondre aux attentes des quelques 10.000 apiculteurs belges. L'objectif est aussi d'aider les apiculteurs, de mieux comprendre les causes du problème, de mieux maîtriser les risques et enfin de mobiliser tous les acteurs concernés.

Le projet « Healthy Bee »

Ce projet est coordonné par l'AFSCA qui l'a lancé en automne 2016 pour surveiller la santé des abeilles. L'objectif principal est de déterminer la mortalité des abeilles de manière objective. Un second objectif est d'établir les liens entre la mortalité des abeilles et les causes les plus fréquemment évoquées. Sur base de l'information obtenue, les autorités pourront ainsi mieux définir la politique sanitaire à mettre en œuvre.

Concrètement, la santé d'environ 200 ruchers, sélectionnés arbitrairement, a été placée sous surveillance. Chaque rucher fera l'objet de 3 visites. En automne 2016, on a déjà examiné la santé initiale de chacun : on y a procédé au comptage des varroas et à la détermination de la vitalité de la colonie.

Une deuxième et une troisième série de visites, prévues en 2017, permettront d'examiner la mortalité hivernale et saisonnière des colonies suivies, et également de détecter la présence de maladies (loque américaine, loque européenne, nosema, ...).

On examinera également la présence de résidus de pesticides dans le pollen pour étudier la relation entre pesticides et mortalité des abeilles.

La surveillance du petit coléoptère des ruches fait également partie du programme. Pour ce faire, des ruchers sont suivis dans différentes zones à risque, situées à proximité des ports et aéroports internationaux.

Les résultats de ce projet sont attendus pour la fin 2017. ■

Le petit coléoptère des ruches

Le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*) est une espèce de coléoptère parasite des colonies d'abeilles. Il est d'origine sud-africaine. Il est considéré comme une nouvelle menace pour les ruches et l'apiculture à l'échelle mondiale.



Conclusion

Les abeilles sont indispensables à la vie sur terre et contribuent à notre bien-être et à notre qualité de vie. Nous pouvons tous contribuer à leur conservation. Quelques conseils pratiques sont disponibles sur le site www.info-abeilles.be. Bonne lecture !

Faits et chiffres intéressants

Listeria, une petite bête dangereuse pour les groupes sensibles !



La listériose est une maladie infectieuse causée par la bactérie intestinale *Listeria monocytogenes*. Les enfants, personnes âgées, femmes enceintes et personnes ayant un système immunitaire affaibli (groupe à risque connu sous le nom de « YOPI » dans le milieu scientifique) sont plus sensibles aux infections par *Listeria*. La maladie se présente souvent comme une infection grippale. Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à plusieurs semaines après l'ingestion d'un produit contaminé.

Les conséquences d'une infection par *Listeria* en cours de grossesse peuvent être très graves : septicémies, méningites et fausses couches ne sont pas exclues ! Prenez les mesures de précaution suivantes si vous (ou l'un de vos convives) appartenez à un groupe sensible :

- Pour ralentir la croissance de la bactérie, conservez toujours au frigo les produits qui doivent être réfrigérés.
- Cuisez et réchauffez suffisamment les denrées alimentaires, et en particulier la viande, afin de détruire la bactérie.
- Celle-ci ne peut pas se multiplier lorsque la température est inférieure à zéro degré. Les aliments congelés sont donc sûrs à condition de les consommer ou de les préparer directement après décongélation.
- Attention au poisson fumé, comme le saumon et le maquereau. Plus la date de péremption est proche, plus le risque de contamination est élevé.
- Lavez minutieusement les légumes crus, ainsi que les ustensiles de cuisine entrant en contact avec ceux-ci.
- Préparez les légumes et la viande séparément, et utilisez du matériel de cuisine différent.
- Évitez le lait cru et les produits à base de lait cru, tels que certains fromages à pâte molle (ex. mozzarella, brie, camembert).
- Préférez les fromages à pâte dure ou les fromages fondus.
- Lavez-vous les mains avant chaque repas et après tout contact avec des légumes, des fruits et de la viande crue ! ■

Quelle langue doit être utilisée sur l'étiquette d'une denrée alimentaire préemballée?

La législation (loi du 24 janvier 1977) indique que : « Les mentions qui figurent sur l'étiquette et qui sont rendues obligatoires en exécution de la présente loi, sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché ».

La langue présente sur l'étiquette d'une denrée alimentaire doit correspondre à la langue de la communauté où le produit est vendu, à savoir :

- bilingue (français/néerlandais) en Région bruxelloise
- Néerlandais en Flandre
- Français en Wallonie (sauf dans la communauté germanophone)
- Allemand dans la communauté germanophone ■

RAPPORT D'ACTIVITES 2016

Comme chaque année, à la fin du mois de juin, l'AFSCA a le plaisir de vous présenter son rapport d'activités. Ce rapport reprend en détail les résultats des inspections par type d'établissement et les résultats des analyses sur des centaines d'aliments comme le poisson, la viande, les œufs, le café ou encore les fruits et légumes. Vous pouvez consulter le rapport d'activité en ligne, via notre site web. Plusieurs onglets vous permettent de sélectionner directement ce qui vous intéresse.



Vous pourrez y lire notamment que certains secteurs comme l'agriculture et les entreprises de transformation ont de très bons résultats. Les résultats des opérateurs qui servent directement les consommateurs comme les commerces de détail, grandes surfaces, restaurants, bars à pitas, cantines scolaires, cuisines des maisons de repos ou encore des prisons y sont également détaillés.

Vous obtiendrez des informations sur les principales non conformités relevées par les contrôleurs, telles que l'hygiène, la présence d'aliments avariés ou encore le non-respect des températures.

Nous vous souhaitons une agréable lecture. ■

1260
COLLABORATEURS

87,3% INSPECTIONS FAVORABLES

255.360 INSPECTIONS

80,1% CHECKLISTS FAVORABLES DANS L'HORECA

NOUVELLE CELLULE D'ACCOMPAGNEMENT

5 LABORATOIRES AFSCA

15.682
AVERTISSEMENTS

377
TOXI-INFECTIONS
ALIMENTAIRES
COLLECTIVES

6.974 PV
LUTTE
CONTRE LA FRAUDE

127
FERMETURES
TEMPORAIRES

CONTRÔLES A L'IMPORTATION

96,8% ÉCHANTILLONS CONFORMES

66.038 ÉTABLISSEMENTS CONTRÔLÉS

PLUS DE 2.600 TONNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES SAISIÉS



Facilités administratives pour passer la frontière avec son cheval à partir du 1^{er} juin 2017

Suppression du certificat sanitaire obligatoire pour certains types de transport d'équidés entre la Belgique, les Pays-Bas, le Grand-Duché du Luxembourg et la France.

A partir du 1^{er} juin 2017, les équidés déplacés entre la Belgique, les Pays-Bas, le Grand-Duché du Luxembourg et la France ne doivent plus, pour certains types de transport, être inspectés par un vétérinaire officiel avant leur départ et ne doivent plus être accompagnés d'une attestation sanitaire/d'un certificat sanitaire lors de leur déplacement.

Pour autant que les animaux retournent dans leur pays de départ une fois le déplacement terminé, cette mesure de suppression concerne le transport :

- d'équidés montés ou conduits à des fins sportives ou récréatives (ou qui y sont destinés),
- d'équidés participant à des manifestations culturelles,
- d'équidés destinés exclusivement au pacage/à des travaux, pour une durée max. 90 jours,
- d'équidés transportés pour des raisons vétérinaires (y compris les opérations de reproduction, si elles sont effectuées dans un cabinet/une clinique vétérinaire ou par un vétérinaire)

Pour bénéficier de cette mesure, les équidés doivent être identifiés. En d'autres termes, ils doivent être accompagnés d'un passeport et être identifiés au moyen d'une micro-puce. Les animaux doivent également être enregistrés dans la banque de données centrale du pays partenaire où ils sont habituellement détenus. Pour plus d'informations, consultez notre site web : <http://www.favv-afsc.fgov.be/communiquésdepresse/2017/2017-05-15.asp> ■





L'été est LA saison pour profiter au maximum des repas en plein air. Il ne faut toutefois pas perdre de vue la sécurité alimentaire ! Les bactéries se multiplient plus vite lorsque les températures sont élevées, augmentant ainsi le risque d'intoxication alimentaire. Vous trouverez dans cet article plusieurs tuyaux pour éviter quelconques désagréments.

Travaillez de manière hygiénique

- Lavez-vous bien les mains au savon et séchez-les correctement avant de manipuler des aliments.
- Lavez tous les fruits et légumes à l'eau, surtout si vous comptez les consommer crus.
- Protégez la nourriture contre les insectes. Ceux-ci sont en effet susceptibles de transmettre des bactéries.

Séparez les aliments crus des aliments cuits

Pour les produits cuits, n'utilisez pas de planches à découper ou de plats ayant déjà servi pour des aliments crus. Si l'on pose des produits cuits dans le même plat ou sur la même planche que les produits crus, les bactéries présentes sur les produits crus se retrouvent sur les produits déjà cuits. Cela peut avoir des conséquences dont on se passe volontier. N'utilisez pas non plus le même matériel (couteaux, récipients...) pour préparer ou conserver les denrées alimentaires crues et les denrées alimentaires cuites.

Attention à la température

Conservez les produits périssables aussi longtemps que possible au réfrigérateur (max. 4°C) ou dans une glacière avec éléments réfrigérants (en cas de déplacement). Les bactéries se développent rapidement entre 10°C et 60°C. Dès lors, le risque d'intoxication alimentaire augmente lorsque les aliments sont conservés hors du frigo pendant un certain temps.

Maintenez les plats chauds à bonne température à l'aide de chauffe-plats ou servez-les au plus vite après préparation. La température idéale pour conserver la nourriture au chaud est de min. 60°C. Sur le BBQ, vous pouvez par exemple placer la viande sur une grille surélevée, de manière à ce qu'elle reste chaude sans continuer à cuire.



Choisissez la bonne méthode de cuisson

Pour éliminer toutes les bactéries présentes dans les produits qui ne sont pas consommés crus, il est important que les aliments soient bien cuits. Ce n'est pas parce que votre viande se couvre d'une belle croûte que l'intérieur est suffisamment cuit. Certaines denrées alimentaires pourraient déjà être cuites à l'avance pour ensuite les faire griller au BBQ. Veillez à bien conserver la nourriture précuite de manière appropriée : laissez-la refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de les faire griller au BBQ, ou poursuivez directement la cuisson au BBQ.

Si vous faites mariner de la viande ou du poisson, conservez-les au réfrigérateur. Ne réutilisez surtout pas la marinade si vous l'avez déjà utilisée pour des aliments crus.

Évitez les aliments brûlés. Ceux-ci sont mauvais pour la santé. Prévoyez donc une distance suffisante entre la grille et le charbon, et ne cuisez pas les aliments si vous voyez encore des flammes dans le BBQ.

Conservez et préparez les restes correctement

Mettez les restes au réfrigérateur (4°C) dès que possible, et au plus tard dans les 2 heures. Réchauffez-les suffisamment (une seule fois, et à une température minimum de 60°C) avant consommation. De préférence, évitez de conserver les restes plus de 24 à 48 heures, indépendamment du type de produit. Ne congelez pas les restes.

Vous trouverez plus de conseils pour le barbecue sur notre site :
<http://www.favv-afscab.be/viepratique/barbecue/conseils/>

L'AFSCA vous accueille sur ses stands à **Libramont**, du 28 au 31 juillet !

Libramont
Fair

Annual
Exhibition 2017

C'est avec plaisir et dans l'espoir d'encore mieux aiguiller le professionnel ou informer le consommateur que nous serons présents sur cette belle foire agricole de Libramont. Nous occuperons un espace au niveau du stand fédéral au Hall 3, où nous concentrerons nos actions sur le thème des dates de péremption et du gaspillage alimentaire. Au niveau du pôle santé animale au Hall 1, vous nous trouverez en compagnie de nos voisins de l'ARSIA, du CERVA, du SPF Santé Publique et de l'AMCRA. Nous aborderons le thème de la résistance microbienne aux antibiotiques, vu l'importance de ce phénomène au niveau mondial et l'impact majeur sur la santé publique ! Nous vous présenterons également un thème consacré à la santé des abeilles, ce petit insecte qui nous rend bien des services.

Sur le stand Santé Animale, un concours sera organisé et permettra à 2 gagnants par jour de gagner un petit coli sympa. Pour plus d'informations, contactez-nous via notre page facebook ! ■



Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - Juillet 2017

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



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE