



viande ionisée (p. 6)

### actualité

*Le Smiley arrive*

### faits et chiffres

*Pourquoi le smiley?*

### dossier

*L'incident nucléaire à Fleurus*

### sachez ce que vous mangez

*Viande ionisée*

## actualité

# l'afsca informe les consommateurs

Mieux informer le consommateur sur le professionnalisme des établissements qu'il fréquente: un nouveau challenge pour l'AFSCA!

Peut-être l'avez-vous remarqué, depuis peu les établissements de distribution de denrées alimentaires au consommateur final (horeca, commerces de détail, etc) sont tenus d'apposer, bien en vue du public, une affichette «autorisation» attestant qu'ils sont correctement habilités par l'AFSCA à exercer leur activité.

Ceci est bien entendu très utile pour la gestion du contrôle de la sécurité alimentaire par les autorités, mais au delà, le consommateur trouvera dans cette obligation la garantie que le détaillant auprès duquel il s'approvisionne est bien enregistré auprès des services officiels de contrôle (AFSCA).

Outre cette nouvelle information il en est une autre, volontaire cette fois: le «smiley». Le « smiley » est un petit autocollant vert que les restaurants ont la possibilité d'afficher après une procédure d'audit favorable de leur établissement. En effet, depuis 2005, tout établissement actif dans la chaîne alimentaire est dans l'obligation de mettre en œuvre un système d'autocontrôle, c'est-à-dire une méthode permanente de gestion de l'hygiène des produits destinés à la consommation. Contrôlée régulièrement par l'AFSCA, le respect de cette obligation doit évidemment pouvoir être portée à l'attention du public. Voilà pourquoi – dans le secteur de la restauration dans un premier temps - vous verrez jour après jour fleurir des nouveaux «smiley» à la vitrine de ces établissements. Ils méritent donc toute votre confiance !

Suite à la page suivante ➔



Agence fédérale  
pour la Sécurité de la  
Chaîne alimentaire

#### Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique  
Food safety Center, 8<sup>ème</sup> étage  
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

#### Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.  
Surfez [www.afsca.be](http://www.afsca.be) - publications - bulletin.

#### Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots,  
Paul Coosemans, Gerda Cneudt, Yves Vanden Bosch,  
Julie Berger, Pascal Houbaert, Nathalie Deltour,  
Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan  
Germonpré (rédaction finale et lay-out).

#### Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source. Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter. Vos réactions sont les bienvenues au service Communication (adresse ci-contre).

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)  
[info@afsca.be](mailto: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.



# le smiley: pourquoi?

Le rapport d'activités 2007 a notamment mis en avant que les contrôles de l'AFSCA dans le secteur primaire (agriculture) et le secteur de la transformation commençaient progressivement à porter leurs fruits. Par contre, dans le secteur de la distribution (horeca, commerce de détail, ...), il semble encore y avoir du pain sur la planche (voir tableau ci-contre).

Cela fait déjà quelques temps que les entreprises du secteur de la transformation sont incitées par leurs clients à maîtriser leurs risques et à mettre en place un système d'autocontrôle fiable (HACCP, traçabilité, ...). Par contre, on peut observer que la motivation des entreprises qui livrent directement au consommateur est moindre voire inexistante. Dès lors, en 2009 l'Agence va se focaliser sur ce secteur (également appelé «Business to Consumer» ou B2C), et en particulier sur l'horeca, sans pour autant négliger les contrôles effectués aux autres maillons de la chaîne alimentaire. L'Agence ne souhaite pas se limiter à une approche répressive mais vise une amélioration progressive et durable de l'hygiène dans le secteur de la restauration. Elle compte d'ailleurs sur la collaboration étroite des organisations professionnelles. Différentes pistes sont élaborées à ce sujet.

## Vulgarisation

Pour ce faire, l'une des initiatives lancées est la mise sur pied d'une cellule de vulgarisation, comme nous l'annonçons dans le bulletin précédent. Cette cellule, intégrée dans le service Communication de l'AFSCA, est opérationnelle depuis le 15 septembre. Elle se compose de quatre agents venant du terrain, expérimentés et choisis pour leurs aptitudes pédagogiques. Leur rôle consistera principalement à démystifier les concepts de l'HACCP, de l'autocontrôle, etc... auprès de groupes de restaurateurs et de

## Les chiffres

Le secteur compte environ 37 000 établissements de 1 à 4 employés. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des résultats d'inspections.

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
<i>Infrastructure, installation et hygiène dans l'horeca</i>	9.454	19,4%	58,8%	21,7%
<i>Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivité</i>	1.193	18,2%	65,8%	16,0%
<i>Autocontrôle</i>	1.466	25,6%	30,2%	44,3%
<i>Notification obligatoire</i>	1.535	51,4%	27,2%	21,4%
<i>Traçabilité</i>	1.629	56,5%	25,3%	18,2%

Ces inspections ont donné lieu à 3 359 avertissements et 486 PV.

Pour les sept premiers mois de 2008, 416 plaintes sur l'Horeca ont été enregistrées au point de contact pour le consommateur (tél.: 0800 13 550) et 101 intoxications alimentaires collectives sont survenues en 2007.

commerçants: qu'en est-il exactement, qu'est-ce que cela implique-t-il...? De cette manière, cette cellule contribuera à la mise en œuvre pratique des systèmes d'autocontrôle dans les établissements de ce secteur.

## Guides d'autocontrôle

Pour aider les entreprises dans la mise en œuvre de leur système d'autocontrôle, la plupart des organisations sectorielles ont rédigé un guide pratique. Ce guide constitue un instrument de travail pragmatique qui décrit les points d'attention que chaque exploitant doit prendre en considération pour être en règle avec la sécurité alimentaire. En août 2006 déjà, le secteur de l'horeca a fait approuver son guide d'autocontrôle par l'AFSCA et le Comité scientifique de l'AFSCA. L'application

du guide est obligatoire et celui-ci est disponible auprès des trois fédérations horeca (de Flandre, de Bruxelles et de la Wallonie). Rien n'empêche les établissements de ce secteur de développer leur propre système d'autocontrôle. Il est préférable que les exploitants d'établissements horeca et de cuisines de collectivité fassent certifier leur système d'autocontrôle par un organisme de certification indépendant (OCI) agréé par l'Agence. Trois OCI sont actuellement agréés: Quality Partner, AIB-Vinçotte et SGS.

## Le smiley

Il n'est pas obligatoire de se faire certifier mais cela est fortement recommandé par l'Agence. C'est justement à cela que sert le logo smiley, qui est délivré par l'OCI à l'issue d'un audit favorable. Ce signe particu-

lier (autocollant), affiché à un endroit bien visible, permet au consommateur de voir que le restaurant en question fournit un réel effort en matière de sécurité alimentaire. Le site internet de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) publiera régulièrement une liste actualisée des exploitants ayant obtenu un smiley.

Mais pour que ce système soit effectif, tant le consommateur que le secteur doivent en connaître la signification et les avantages. Une campagne de communication ciblée sur l'horeca a dès lors été menée de décembre 2007 à août 2008. Il est maintenant temps d'informer le grand public de l'existence et de la signification de ce logo. À cet effet, une campagne de communication a été lancée depuis la mi-septembre dans tous les grands quotidiens.

### Une contribution moins élevée

Toutes les entreprises actives dans la chaîne alimentaire doivent payer chaque année une contribution à l'AFSCA.

Lorsqu'un établissement a obtenu le smiley, cela signifie pour l'AFSCA qu'elle peut avoir davantage confiance en la méthode de travail de l'exploitant et qu'elle peut davantage se concentrer sur les entreprises qui n'offrent pas une telle garantie. Ce qui justifie un incitant économique : les entreprises titulaires d'un smiley doivent payer une contribution moins élevée que les entreprises sans smiley.

### L'avenir

Le secteur de l'horeca étant prêt, préparez-vous à voir de plus en plus de petits autocollants verts sur les devantures des restaurants. Mais ce n'est qu'un début: on pense étendre le smiley aux boulangeries, aux boulangeries et aux commerces dans un futur proche.

Cela signifie-t-il pour autant que vous ne pouvez pas avoir confiance en les restaurants sans smiley ? Non bien sûr, ce n'est pas comme ça que cela fonctionne. Il est probable qu'un établissement sans smiley respecte tout de même l'hygiène et la sécurité alimentaire. Mais un restaurant avec smiley en offre la garantie...

## la journée du développement durable à l'afsca

Dans le cadre de la semaine du développement durable du 13 au 19 octobre, l'AFSCA a organisé le 13 octobre une matinée d'information sur la problématique du changement climatique.

A cette occasion, nous avons pu compter sur la collaboration extrêmement appréciée de conférenciers invités, à savoir le professeur Jean-Pascal van Ypersele, vice-président du Groupe international d'experts sur l'évolution du climat, et Dixie Dansercoer et son épouse Julie Brown, explorateurs polaires.

175 collaborateurs de l'AFSCA se sont spontanément inscrits à cet événement particulièrement apprécié.



# incident nucléaire à fleurus

Embargo d'exportation évité par l'action rapide de l'AFSCA

A nouveau, la chaîne alimentaire a failli être touchée par un phénomène dont elle n'est pas responsable, une pollution environnementale. Le jeudi 28 août à 17h, l'AFSCA est contactée par le centre de crise du Gouvernement, qui l'informe que l'AFCN (Agence fédérale de contrôle nucléaire) a constaté des taux anormalement élevés d'iode radioactif autour du site de l'Institut National des Radioéléments (IRE).

Le soir même, des agents de l'AFSCA du Hainaut sont présents sur le terrain dès 20h pour prélever des échantillons de lait auprès de producteurs de la région concernée. A 23h45, les échantillons sont amenés à un laboratoire à Bruxelles. Les résultats tombent le vendredi 29 août à midi. Tous les échantillons sont favorables. Les producteurs laitiers chez qui les prélèvements ont été effectués en sont immédiatement avertis. Le grand public, les éleveurs de la région et tout le secteur laitier peuvent être rassurés. Cet incident n'avait pas d'impact sur les produits laitiers !

Sur base de ces premiers résultats, l'AFSCA décide de procéder immédiatement à l'échantillonnage de

fruits et de légumes à feuilles ainsi que d'eau de puits dans un rayon de 2km à partir de l'IRE. Les premiers résultats seront disponibles à 23h le vendredi 29 août. Tous favorables ! Les personnes chez qui l'échantillonnage avait été effectué sont personnellement averties par un inspecteur de l'AFSCA.

24 heures après avoir été informée, l'Agence alimentaire a donc prélevé et fait analyser les échantillons nécessaires pour informer et pour rassurer tant le grand public- et en particulier les habitants concernés- que les agriculteurs et secteurs alimentaires. Voilà une intervention rapide ! A ceux qui pensent que l'Agence alimentaire n'apporte rien aux agriculteurs, qu'ils sachent qu'un embargo international menaçait

déjà nos exportations de lait et de légumes. La mission de l'Agence alimentaire, c'est aussi de pouvoir rassurer les consommateurs et les agriculteurs dans les plus brefs délais.

Au total, 64 échantillons auront été prélevés par l'AFSCA dans le lait, les légumes et les fruits. Bien que tous les résultats se soient avérés conformes et communiqués quotidiennement, le Centre de Crise a maintenu jusqu'au samedi 6 septembre la recommandation aux habitants de la zone à risque de ne pas consommer les fruits et légumes feuillus de leur jardin car à priori, un particulier consomme préférentiellement ses propres produits en permanence (ce qui augmente la dose).

## en bref

# le site de l'afsca a fait peau neuve

Vous l'avez peut-être déjà remarqué. le design a changé, de même que la structure de base. Mais le contenu est resté identique.

En bas de chaque page, une version imprimable est dorénavant disponible. A vous de découvrir les autres améliorations... Le nouveau site est également 100 % compatible avec des applications pour les malvoyants. N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques, questions ou suggestions: [communication@afsca.be](mailto:communication@afsca.be). Bonne visite...





## les services de l'afsca à bruxelles ont déménagé

Rappelons que les services centraux et de l'unité provinciale de contrôle de Bruxelles ont déménagé en septembre. La nouvelle adresse des services centraux et l'UPC Bruxelles est :

Centre administratif – Botanique

Food Safety Center

Boulevard du Jardin Botanique 55

1000 Bruxelles

Tél. services centraux: 02/211 82 11

Tél. UPC Bruxelles: 02/211 92 00

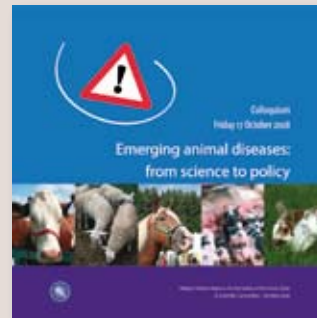
Les numéros gratuits du point de contact (0800 13 550) et du service de médiation (0800/15 455) restent inchangés



scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment



emerging animal diseases: from science to policy



Cet automne, ce sont deux publications du Comité scientifique qui paraîtront dans le cadre de leur workshop annuel.

La première traite de la répercussion du workshop qui s'est tenu le 23 novembre de l'an dernier sur l'utilisation des banques de données lors de la détermination du risque en matière de sécurité alimentaire, avec quelques exemples (étude de cas).

La seconde aborde les maladies animales en progression et leur gestion. C'est le sujet du workshop de cette année qui est en fait un colloque international en collaboration avec la DG Politique de contrôle et qui aura lieu le 17 octobre. Un problème qui est très actuel, songez notamment à la maladie de la langue bleue. C'est d'ailleurs le premier workshop dont les textes sont publiés au préalable et non par la suite.

Les deux publications, exclusivement en anglais, peuvent être consultées sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be), rubrique Publications.

# viande ionisée, viande bidouillée ?

Un peu comme le monstre du Loch Ness, régulièrement la rumeur refait surface traînant derrière elle tout un lot de scepticisme.

## Ne confondons pas ionisation et irradiation !

Les radiations ionisantes sont des rayons à très haute énergie capables de déplacer les électrons des atomes et molécules et de les convertir en particules chargées électriquement appelées 'ions'. Ces radiations ionisantes sont de nature électromagnétique tout comme la lumière, la radio, les infrarouge ou les UV. Ces ondes se caractérisent par leur très faible longueur d'onde et donc par une très grande énergie, énergie insuffisante cependant pour induire une radioactivité dans le produit ; il est donc erroné de croire qu'un produit irradié devient d'une façon ou d'une autre «radioactif»: il

n'est pas «irradié» mais bien «ionisé» et le radio-isotope (souvent du Co 60) employé n'entre jamais en contact avec l'aliment ! Les experts admettent que lorsque l'on traite un aliment, la radioactivité produite est 100.000 inférieure à la radioactivité naturelle de l'aliment.

## Un procédé de stérilisation révolutionnaire ?

Les radiations ionisantes modifient les molécules atteintes; ceci est particulièrement le cas de l'ADN des microorganismes, entraînant ainsi la mort des cellules microbiennes. Comme tout traitement destiné à l'assainissement des aliments, l'ionisation sera d'autant plus efficace que la charge microbienne initiale est faible et si la stérilisation les aliments est l'une des principales utilités de la méthode, celle-ci a aussi ses limites; ainsi, les bactéries sporulantes (responsables du botulisme p. ex.) sont beaucoup plus résistantes et les méthodes classiques (comme la chaleur) restent plus efficaces.

Il est donc impensable de vouloir «assainir» des denrées impropres via cette méthode. Le législateur impose d'ailleurs un dénombrement des germes présents avant le traitement. L'autocontrôle restera donc toujours indispensable !

De par son mode d'action, l'ionisation permet, outre une réduction sévère de la flore microbienne du produit, d'agir aussi contre les insectes (céréales, légumes secs...) ou de retarder la maturation des fruits ou légumes frais.

## Quelles denrées ionise-t-on ?

La législation européenne a publié une liste communautaire des produits pouvant être traités par cette méthode (épices, herbes séchées, condiments végétaux...).

Les doses de rayonnement employées sont fixées pour chaque denrée concernée. Notons au passage que certains aliments supportent mal le traitement, ainsi en est-t-il d'aliments riches en graisses où l'ionisation favorise l'oxydation (rancissement) de celles-ci.

En Belgique, en pratique, seuls les cuisses de grenouilles, les crevettes, certains fruits ou tubercules et les épices sont parfois ionisés. Ces produits sont pour la plupart ionisés dans leur emballage final et doivent être obligatoirement étiquetés comme tels.

## Et la viande rouge ?

La Belgique n'autorise pas l'ionisation de viande rouge. En revanche, cette pratique est autorisée aux Etats-Unis afin de lutter contre le tristement célèbre E. coli 0157H7. De quoi alimenter la rumeur de l'ionisation des viandes importées d'Amérique du Sud.

En fait ces méthodes sont très coûteuses et les unités telles que «Sterigenics» à Fleurus sont peu nombreuses et étroitement surveillées.

Depuis cette année, L'AFSCA procède à des échantillonnages des viandes importées et les analyses sont



réalisées dans des laboratoires agréés hyperspécialisés.

Sur 17 échantillons de viande rouge importée d'Amérique du Sud et prélevés au niveau de la distribution, aucun ne s'est avéré avoir été ionisé.

Ceci corrobore par ailleurs les résultats recueillis par une association de consommateurs.

Dans le cadre de la surveillance des produits potentiellement ionisés, l'AFSCA prévoit toujours dans son plan de contrôle 2008 la prise d'échantillons de viande.

### Alors, l'ionisation, un espoir évanoui ?

La Commission européenne (DG SANCO) le reconnaît: «Dans la pratique cette technique est plutôt limitée, même dans les pays où elle est autorisée». De nombreux freins grèvent son extension dont les moindres ne sont pas l'investissement financier et la rigueur des législations.

La méthode, nous l'avons vu, n'est d'ailleurs pas sans failles.

Ce n'est pas la solution miracle et en aucun cas elle ne pourra pallier les bonnes pratiques d'hygiène et d'autocontrôle.

Gageons, cependant que pour certaines denrées difficilement maîtrisables comme les épices, condiments, thés etc...elle garde tout son intérêt.

*Source: Pr Antoine Clinquart, Département des sciences des Denrées alimentaires, Faculté de Médecine vétérinaire, ULg*

### Sec et frais?

Cette fois, il se s'agit pas tant d'une question mais plutôt d'une rectification.

Dans notre article «Dans l'armoire à provisions» (rubrique «Sachez ce que vous mangez») du bulletin de mai-juin 2008, le titre de l'avant-dernier paragraphe était «Au sec et au frais». Il traitait du fait que les denrées alimentaires pouvant être conservées de façon non-réfrigérées ne doivent pas être conservées au chaud et qu'il est préférable qu'elles soient conservées au sec.

Pas mal de lecteurs y ont réagi et notre section distribution de l'UPC de Flandre orientale a attiré notre attention sur le fait que le terme «frais» est défini par la loi est qu'il impose une conservation à 7°C maximum (Arrêté royal du 13/09/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées).

Si la mention «conserver au frais» apparaît sur l'étiquette tandis que la denrée alimentaire en question peut facilement être conservée à température ambiante, tous les magasins alimentaires qui ne conservent pas cette denrée alimentaire de façon réfrigérée sont alors en infraction. Il est donc préférable d'utiliser le terme «Conserver dans un endroit frais».

Ce point devait être rectifié. C'est chose faite.

Naturellement, il est toujours préférable de ne pas laisser ces denrées alimentaires se réchauffer et de les conserver dans un endroit frais et sec!





# rétrospective

## foire de libramont 2008

l'afsca dans "l'espace fédéral"

Comme chaque année, nous étions présents à la Foire de Libramont, la foire agricole en plein air la plus importante de notre pays.

Cette Foire de Libramont avait toutefois quelque chose de spécial pour l'AFSCA. Pour la première fois, l'AFSCA s'est inscrit au concept de «l'espace fédéral» du hall du Walexpo, un stand fédéral commun que nous partagions avec le CERVA, le BIRB, l'INASTI, le SPP Politique scientifique, le SPF Économie et Finances et la Douane.

Pas de stand propre à l'AFSCA, donc, mais cela avait l'avantage que toutes les institutions fédérales étaient groupées. Les visiteurs devaient moins chercher (et pouvaient être «redirigés» plus facilement vers d'autres institutions, si nécessaire). Madame la Ministre Sabine Laruelle était présente aussi, et nous avons eu entre autres la visite du premier Ministre Yves Leterme.

La foire a accueilli cette année 185.284 visiteurs et l'AFSCA a distribué au total plus de 5.000 publications (à peu près le même nombre que les années précédentes).

