



ne gâchez pas votre camp (p. 6)

actualité

une cellule de vulgarisation

dossier

l'autocontrôle, c'est possible

faits et chiffres

chasse et sécurité alimentaire

sachez ce que vous mangez

ne gâchez pas votre camp

La première mission de cette cellule de vulgarisation consistera à analyser, conjointement avec les chefs de secteurs et les associations professionnelles, les besoins en informations dans un secteur ou sous-secteur particulier et, sur base de ceux-ci, de proposer quels sujets seront abordés et suivant quel ordre de priorité. Elle proposera ensuite un programme de vulgarisation en indiquant les ressources nécessaires à sa mise en œuvre. Elle devra présenter de manière claire et accessible les réglementations susceptibles d'être contrôlées par l'AFSCA. Elle va entre-temps également réaliser

actualité

l'afsca se dote d'une cellule de «vulgarisation»

Trop souvent confrontés à la méconnaissance, voire l'ignorance, des réglementations et prescriptions en vigueur de la part de leurs membres, plusieurs secteurs professionnels avaient depuis longtemps émis le souhait que les inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA jouent également un rôle informatif, en plus de leur rôle répressif. Pour répondre à cette demande, l'Administrateur délégué a donc pris l'initiative de créer une cellule de vulgarisation au sein du service communication de l'Agence. Dans une première phase, l'action visera le secteur de la distribution. D'ici quelques mois, quatre collaborateurs de l'AFSCA, dotés d'une grande expérience dans le secteur de la distribution, vont parcourir le pays en vue d'informer le secteur

les outils pédagogiques nécessaires à sa tâche : présentations, photos, films, illustration de cas concrets,...

D'ici quelques mois, les collaborateurs de la cellule pourront alors commencer leur tournée et diffuser les informations auprès des opérateurs de chaque province, en bonne intelligence avec nos services de contrôle (journées d'étude, soirées d'information, accompagnement des cas difficiles...). Enfin, l'ensemble du projet devra être évalué de façon permanente et son évolution devra être rapportée au service communication.

Voilà donc un projet ambitieux... Nous vous en reparlerons sans aucun doute davantage dans un prochain bulletin.



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

Gil Houins, WTC Tour III — 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par courriel et par la poste. Pour vous abonner, surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Paullette Looze, Yves Vanden Bosch, Julie Berger, Pascal Houbaert, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré (rédaction finale et mise en page).

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
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.



«tout le monde est gagnant»

Marc De Rouck, boucher Élite, nous parle de son système d'autocontrôle certifié

L'autocontrôle constitue une obligation légale pour toute personne active dans la chaîne alimentaire. Pourtant, nombreux sont ceux à éprouver des difficultés avec ce système, en particulier les indépendants. C'est financièrement impossible pour nous, entend-on dire. Et cela entraîne trop de tracasseries et de paperasseries administratives. Attention : ça détruit les indépendants. Et voilà soudain ce boucher indépendant de Haaltert, en Flandre orientale, qui, le premier, fait certifier son système d'autocontrôle par l'AFSCA – avec succès – et fait ainsi parler de lui dans le journal. C'est donc possible, semble-t-il. Mais comment arrive-t-on jusque là et par où faut-il commencer ?

«Dès le départ, lors de la mise sur pied en 2004 de notre nouvelle boucherie De Koepoort, je tenais à ce que l'hygiène soit réglée dans les moindres détails», raconte Marc De Rouck. «Pour être la boucherie la plus propre de Belgique» (rire). «Nous travaillons en effet de manière artisanale avec des produits frais et délicats, on n'est donc jamais assez propre. Sans compter qu'il est beaucoup plus agréable de retrouver chaque jour un «nouvel» atelier brillant de propreté. C'est pour quoi j'ai commencé à travailler avec les Bouchers Élite».

L'association des Bouchers Élite accorde une grande importance à la qualité, l'hygiène et la convivialité envers le client. Leurs inspecteurs visitent régulièrement les plus de 200 bouchers Élite, qui sont alors contrôlés à l'égard de 200 points.

«Nous avons commencé par mettre ces 200 points dans une banque de données afin de faciliter notre travail. Lorsque la législation en matière d'autocontrôle est entrée en vigueur, nous sommes allés consulter le site internet de l'AFSCA et nous avons pu constater que nous répondions déjà, avec ces 200 points, à une grande partie des exigences d'autocontrôle. Nous nous sommes alors procuré le guide sectoriel et avons complété notre système avec les exigences du guide. Et ça marche, la preuve en est que nous avons été certifiés.»

L'hygiène sous toutes les coutures

La propreté et l'hygiène constituent la priorité numéro un de la boucherie De Koepoort. Le magasin et l'atelier sont nettoyés tous les jours de fond en comble. Les machines sont démontées et nettoyées en profondeur. Les plafonds sont également nettoyés chaque semaine. «Quoi de plus agréable que de pouvoir

commencer sa journée de travail dans un atelier propre comme un sou neuf et qui sent bon le frais?», dit Joachim, le fils de Marc, qui nous a rejoints.

Joachim vient de terminer ses études d'ingénieur commercial et a mis sur pied le système informatique qui tient à jour l'ensemble des données. «Nous consignons tout en détail, même qui a nettoyé quoi et à quel moment. On peut ainsi toujours prouver que c'est en ordre.» Une grande importance est également accordée à l'hygiène personnelle. Tant le magasin que l'atelier sont ainsi pourvus de lavabos, de savon pour les mains et d'un distributeur de serviettes en papier où il suffit de tendre la main, pas besoin de toucher l'appareil. Dans le magasin, les vendeurs se lavent les mains à l'aide d'un désinfectant à chaque fois qu'ils ont manipulé de l'argent. «Au début, ils étaient plutôt déconcertés et prenaient la chose à la rigolade: il faut vraiment le faire? Mais après un moment, ils s'y sont habitués et se sentent même perdus s'ils n'ont pas la possibilité de se laver les mains, par exemple la fois où il n'y avait plus de savon».

Les fournisseurs doivent également respecter des règles strictes: à quel endroit et de quelle manière ils peuvent rentrer la viande, respecter une



certaines températures de la viande... Eux aussi se sont habitués à la chose, c'est même un gain de temps pour eux car tout est déjà défini.

Bien en dessous de la norme

La manière très hygiénique de travailler chez De Koepoort se reflète également dans les résultats d'analyse d'échantillons de viande hachée.

«Quatre fois par an, nous faisons faire une analyse laboratoire de notre haché. Résultat: notre haché contient 500 fois moins de germes aérobies que la norme légale. Ce n'est possible qu'en appliquant une hygiène impeccable et un contrôle parfait de la température.» Le respect de la chaîne du froid est d'une importance capitale. Du côté des fournisseurs également. «Les produits qui ne sont pas livrés à la température adéquate sont immédiatement renvoyés. Sinon, comment pourrions-nous garantir une qualité et une sécurité irréprochables à nos clients?»

Documentation

Les règles sont claires et sont affichées partout dans l'atelier à des endroits bien visibles. «Toute personne sachant lire est donc capable de travailler ici selon les règles». Les tables sont de couleurs différentes et le plan affiché dans l'atelier indique clairement ce qui doit se trouver sur les différentes tables. Les couteaux destinés aux différentes espèces de viandes sont également de couleurs différentes, de même que les brosses de nettoyage (bleue pour la zone froide, rouge pour la zone chaude, blanche pour l'extérieur...). Les points critiques de contrôle (les points susceptibles de causer un danger si une certaine valeur est dépassée ou n'est pas atteinte, comme la tempé-



rature par exemple) sont indiqués dans des chemises affichées au mur. La température des réfrigérateurs est enregistrée en permanence; elle est consignée dans l'ordinateur et régulièrement imprimée pour figurer dans la farde d'autocontrôle.

Traçabilité

L'AR relatif à l'autocontrôle prévoit également que l'origine et la destination de tous les produits entrant dans la chaîne alimentaire doivent être consignés. C'est ce qu'on appelle la «traçabilité» et c'est également bien respecté chez De Koepoort. Dès la livraison, le numéro de lot est saisi dans le système et ce numéro de lot suit le produit durant l'ensemble du processus de production, sous la forme d'une étiquette apposée sur l'emballage. Ce numéro de lot permet d'identifier l'origine de chaque produit. Mais Marc De Rouck va encore plus loin. «Grâce à la carte-client, nous savons même quel produit le client a acheté et à quel moment, le numéro de lot étant également indiqué sur l'étiquette située sur l'emballage. Nous promovons fortement notre carte-client en y associant de nombreux avantages. 95 % de nos clients détiennent une carte-client chez nous, nous pouvons donc affirmer que nous connaissons les destinatai-

res de 95 % de nos produits. Même si nous nous efforçons de tout contrôler, une erreur est toujours possible. Mais grâce à la carte-client, si un problème survenait un jour avec l'un de nos produits, alors nous saurions quel client l'a acheté et nous pourrions avertir celui-ci. Pour les 5 % restants qui ne possèdent pas la carte-client, il y a d'autres moyens de les prévenir.»

«Ça nous fait gagner du temps»

Nous voulons maintenant quand même savoir combien tout cela a coûté, car l'investissement considérable qui serait lié à l'introduction de l'autocontrôle constitue l'un des inconvénients mis en avant par les opérateurs. C'est encore raisonnable, semble-t-il. «Le seul investissement que nous avons dû réaliser en plus est l'acquisition d'un ordinateur supplémentaire et d'une imprimante à étiquettes, le tout pour environ 1500 euros. Pour le reste, thermomètres, réfrigérateurs, mesureur de pH, etc, nous en avons quand même besoin en tant que boucher. Les distributeurs de produits désinfectants? Nous les recevons gratuitement de la firme où nous achetons nos produits de nettoyage et de désinfection.»

Suite à la page suivante →

Et la surcharge administrative, un autre point délicat? «La saisie de toutes les données nous prend un petit quart d'heure par jour, une demi-heure les jours très chargés avec beaucoup de livraisons. Mais ça nous fait aussi gagner beaucoup de temps car tout est parfaitement étiqueté et nous connaissons le contenu précis de tous les frigos à tout moment. Nous ne devons pas non plus nous inquiéter pour les durées de conservation car la date de production est indiquée sur chaque produit ainsi que la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé.»

Le produit parfait

Marc énumère encore plusieurs autres avantages de son système d'autocontrôle. «Nos clients ont davantage confiance en notre établissement, nous avons même gagné des clients depuis que notre système d'autocontrôle est certifié. Et le système nous maintient vigilants. Nous nous remettons continuellement en question. Chaque jour, nous regardons au moins un produit à la loupe pour voir comment l'améliorer. Comment préparer un haché parfait? Comment préparer les meilleures saucisses sèches? La meilleure tête pressée? Nous fournissons une qualité artisanale supérieure et nos clients l'apprécient. Et un client satisfait, c'est un client qui revient. Nos fournisseurs viennent également avec plaisir, même si nos exigences sont élevées. Car eux aussi doivent avoir un système d'autocontrôle et fournissent de nombreux efforts. Ici, au moins, ils voient que leurs efforts sont appréciés, ce qui n'est malheureusement pas encore le cas partout, apparemment.»

Comment se fait-il alors que si peu de bouchers aient déjà mis en place un système d'autocontrôle et l'aient fait certifier? «Les Bouchers Élite sont occupés à développer leur propre système, donc ça va venir. Et les autres? L'inconnu fait peur, je pense. Mais lisez une bonne fois le guide et vous saurez alors ce qu'il comporte exactement et vous verrez que ce n'est pas si difficile que ça. Ça va venir, vous savez, le marché est demandeur, et tout le monde y gagne...»

faits et chiffres

des chasseurs «touchés» par la sécurité alimentaire

Après l'été vient l'automne, et avec l'automne la saison de chasse. Mais saviez-vous que les chasseurs passent un examen avant de prendre leur fusil?

Depuis le 1er septembre 2007, chaque pièce de gibier doit être accompagnée de la «déclaration de la personne qualifiée». Une personne qualifiée est un chasseur ayant suivi une formation spécifique. La déclaration contient des informations sur l'état de santé et le comportement du gibier avant sa mise à mort, sur les éventuelles contaminations environnementales ainsi que sur l'examen visuel du gibier fraîchement tiré et éviscéré. Si toutes ces informations sont conformes sans aucun doute, le chasseur peut céder le gibier à un particulier ou établissement agréé de transformation du gibier. Dans le cas contraire, le gibier ne peut alors être envoyé que vers un établissement agréé dans lequel le vétérinaire officiel prendra une décision d'expertise définitive.

La formation et l'examen des personnes qualifiées a été organisée par l'ASBL wallonne du Royal Saint Hubert Club de Belgique, la Hubertusvereniging Vlaanderen, l'Institut voor Jachtopleiding et le Hochwildringe Hohes Venn-Eifel und Süd Eifel et a été jugée adéquate par l'AFSCA. Une équipe de vétérinaires a assuré les formations qui ont été fort appréciées par les participants. Elles servent même d'exemple pour d'autres états membres. En 2007, environ 4.500 chasseurs ont réussi l'examen.

L'AFSCA est très satisfaite de ce comportement responsable et coopératif du monde des chasseurs.

(Dans le rapport d'activités 2007)



Un contrôle fiable exige un examen immédiat des viscères

Ohlala dans le journal

C'est l'été... Le soleil est à nos portes! Les vacances, les terrasses, les températures agréables... Mais c'est aussi une période de l'année où il faut davantage prêter attention à la manière dont on manipule les aliments. Transporter, conserver et préparer ses achats de façon adéquate, voilà ce dont il est question. Lors de fortes températures, les denrées alimentaires sont en effet beaucoup plus sujettes au pourrissement.

Notre petit personnage Ohlala, que vous commencez à connaître, était tout désigné pour vous sensibiliser à ce sujet. Dans une bande dessinée de six pages qui paraissait mi-juillet dans votre journal, il vous montrait de façon humoristique comment organiser une petite fête dans les règles de l'art, depuis les courses jusqu'à la vaisselle. Voir la dernière page de ce bulletin...

Vous étiez en vacances à ce moment-là ou vous n'avez pas pu acheter le journal? Pas de souci: des exemplaires seront encore disponibles auprès de l'AFSCA. Surfez sur <http://www.afsca.be/>, rubrique «publications».

déménagement des services centraux de l'afsca reporté en septembre

Le déménagement des services centraux et de l'unité provinciale de contrôle de Bruxelles, initialement prévu pour juin, a été postposé en septembre pour des raisons techniques. Le déménagement commence le 25 août et devra être entièrement terminé le 22 septembre. La nouvelle adresse des services centraux et l'UPC Bruxelles sera:

Centre administratif – Botanique
Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles
Tél. 02/211 82 11

La nouvelle adresse sera indiquée sur toute la correspondance émanant de l'administration centrale et de l'UPC Bruxelles. Les numéros gratuits du point de contact (0800 13 550) et du service de médiation (0800/15 455) restent inchangés.

nouvelles publications rapport d'activités 2007



Le rapport d'activités 2007 sera disponible fin août. Il donne à nouveau un aperçu des activités de l'AFSCA, ainsi que des faits et chiffres à propos de la chaîne alimentaire en 2007.

Il s'agit de la version «in extenso», qui comprend une grande quantité de chiffres et de graphiques. Plus tard dans l'année est également prévue la sortie d'une version abrégée en 4 langues reprenant les temps forts de l'année 2007 («Faits et chiffres 2007»).

Le rapport d'activités pourra être consulté sous format PDF sur le site www.afsca.be, et il y a aussi un nombre limité d'exemplaires imprimés disponibles.

l'autocontrôle dans ma petite entreprise de vente directe au consommateur... un jeu d'enfant!



Vous exploitez un bar, un café, une chambre d'hôte, un hôtel avec petit-déjeuner, ou un commerce de détail limité aux denrées préemballées non périssables?

Ce petit folder vous explique ce qu'il faut faire pour être en règle avec l'AFSCA en matière d'enregistrement et d'autocontrôle. Pas si difficile que ça... A consulter sur www.afsca.be.

camp d'été pourri? non merci!

L'été est de retour ! Les scouts et guides, le patro et autres mouvements de jeunesse s'en vont en camp. Pour beaucoup, il s'agit là de l'apogée de l'année. L'occasion, par excellence, de se défouler entre amis et de vivre les plus folles aventures. Naturellement ça donne faim et le repas du midi est plus que bienvenu. Vous cuisinez vous-même votre popote? Ou quelques parents-cuistots se chargent-ils de la cuisine? Les repas sont souvent préparés, avec les meilleures intentions du monde, dans des conditions moins confortables ou même moins hygiéniques qu'à la maison. Voici quelques conseils pour éviter qu'une intoxication alimentaire ne vienne gâcher votre camp d'été.

Tout d'abord

Un camp n'est pas l'autre. Les plus aventureux campent dans une prairie, les autres préfèrent une maison de camp équipée. Mais dans les deux cas, il est préférable de contrôler quelques petites choses au préalable.

Première question : y a-t-il de l'eau potable? Ne faites aucune concession à ce sujet: si on n'utilise pas d'eau de distribution, demandez une attestation garantissant le caractère potable de l'eau. Soyez également prudent avec l'eau provenant de grandes citernes. L'expérience nous apprend que de nombreux problèmes trouvent leur origine dans de l'eau impropre à la consommation.

Mais cela ne s'arrête pas là... Est-il possible de conserver les aliments au frais? Quid des déchets de cuisine? Est-il possible de se laver les mains à proximité des toilettes? Et ainsi de suite...

Qu'empportez-vous?

De nombreux groupes de jeunes font leurs achats pour le camp au préalable, c'est en effet meilleur marché. Mais évitez d'emporter des produits périssables sur le lieu de camp et limitez-vous aux aliments secs et aux conserves. Vous achèterez les denrées périssables sur place.

Aucune possibilité de les conserver au frais? Achetez-les alors le plus près possible du moment de la préparation afin que la durée entre l'achat et la préparation soit réduite au strict minimum. N'achetez pas de trop car vous ne pouvez pas garantir une conservation dans les meilleures conditions.

Dans le kit de secourisme, il faut également prévoir quelques remèdes contre les troubles gastro-intestinaux classiques.

La cuisine de camp

Cuisiner pour un groupe limité, c'est autre chose que de cuisiner pour 50 jeunes affamés. En cas de grande quantité, il arrive que certains morceaux de viande ne soient pas suffisamment cuits. Les viandes moulues comme le haché, les hamburgers et la saucisse doivent être particulièrement bien cuites.

Veillez également à conserver les repas chauds, préparés à l'avance, à une température suffisamment élevée. Cette règle s'applique ici aussi : le froid reste froid et le chaud reste chaud. En agissant de la sorte, vous ne donnez pas l'occasion aux bactéries nuisibles de se développer.

Que vous disposiez d'un local pour manger ou que vous dressiez vous-mêmes des tables, veillez à ce que

tout soit facile à nettoyer. Une bonne hygiène commence par de l'ordre et de la propreté.

Tout comme à la maison, il est important de bien laver les ustensiles de cuisine et les essuies de cuisine doivent, au camp aussi, être propres. Un bac fermé doit être présent pour le stockage des déchets. Vous évitez de la sorte les odeurs nauséabondes



et n'attirez pas les animaux nuisibles. En aucun cas les déchets ne peuvent contaminer les denrées alimentaires.

Quant au charme aventurier des «feuillées», fermez les yeux et pincez-vous le nez... Mais il ne faut surtout pas oublier la possibilité de se laver ensuite les mains! Le cas contraire vous encourez le risque de transmettre des organismes nuisibles, tels les bactéries, à vos camarades de camp. Cette transmission peut se faire par contact direct mais également par du matériel que vous avez tenu en main ou de la nourriture que vous avez préparée.

Et quand ça tourne mal?

Vous pouvez difficilement exiger qu'une cuisine de campagne dispose d'une autorisation. L'agence alimentaire n'y enverra aucun contrôleur. Les gîtes de camp avec un «agrément» en temps que lieu de séjour pour jeunes sont déjà inspectées quant aux normes d'hygiène de base. Il vaut toujours mieux prévenir que guérir mais en dépit de tous vos efforts, des problèmes peuvent malgré tout survenir. Fort heureusement, une intoxication alimentaire se limite la plupart du temps au désagrément habituel, mais de graves conséquences peuvent parfois aussi y être associées...

Veillez à pouvoir joindre le médecin local, affichez son numéro de téléphone dans la cuisine et à proximité du local de secourisme. Programmez-le dans le GSM des responsables de groupe. Et de toute façon, vous restez responsable de vos propres actes. Vérifiez donc bien si votre assurance couvre également ces risques.

Des nouvelles du front de la maladie de la «langue bleue»?

La maladie de la «langue bleue» ou fièvre catarrhale ovine a gagné notre pays depuis pratiquement deux ans causant de lourdes pertes dans nos élevages de bovins et d'ovins.

Dès la mise sur le marché d'un vaccin, la Belgique comme ses voisins européens, a mis en place une vaste campagne de vaccination permettant d'immuniser les 2.700.000 bovins (2 injections nécessaires) et quelques 440.000 moutons (une seule injection) de notre pays auxquels il convient d'ajouter les chèvres et cervidés vaccinés à titre volontaire.

Au 17 juillet, plus de 20 % des bovins étaient déjà tout à fait traités tandis que 151.600 attendaient «leur deuxième dose». La campagne progresse bien, les animaux étant pour l'instant en prairie, mais il n'y a pas de temps à perdre: le 31 décembre prochain, tous les moutons et les bovins nés avant le 1er septembre 2008 devront être en règle de vaccination.

Pour rappel, le vaccin étant le seul moyen efficace de lutte contre la maladie, il était attendu avec impatience par le secteur de l'élevage.

Si la bataille n'est pas encore gagnée contre cette maladie, nous voilà au moins bien armés.



et puis... les aventures de Ohlala

Ohlala et la big fiesta

