



# bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Janvier 2007

Actualité

Des fêtes en toute sécurité alimentaire

Dossier

Gestion des risques dans la chaîne alimentaire

Faits et chiffres

Matériaux de contact

Sachez ce que vous mangez

Au surgelateur

Éditeur responsable

Gil Houins

WTC Tour III — 21<sup>ème</sup> étage

Boulevard Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous

abonner, envoyez un e-mail à

[communication@afscab.be](mailto:communication@afscab.be)

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 21<sup>ème</sup> étage,

Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez pas de fournir votre nom, adresse et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pascal Houbaert,

Xavier Van Huffel, Paul Coosemans, Yves

Vanden Bosch, Pierre Cassart, Marie-Anne

Manandise, Nathalie Lefèvre, Ward Goossens,

Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues

à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

[www.afscab.be](http://www.afscab.be)



L'Agence alimentaire

Actualité

## Bonnes fêtes de fin d'année!

*Au moment où vous lisez ces quelques lignes, les fêtes de fin d'année sont à nos portes... Ou peut-être êtes-vous même déjà en train de festoyer? Chaque année, c'est une ambiance chaleureuse, empreinte de convivialité... La tradition veut que cette période de l'année s'accompagne d'un repas de fête qui lui fasse honneur. Ce repas sympathique fait maintenant partie intégrante de nos coutumes...*

L'Agence alimentaire vous souhaite de joyeuses fêtes et une heureuse année 2007...

Malheureusement, nous constatons chaque année que le nombre d'intoxications alimentaires augmente durant les fêtes. C'est également le cas en été, mais là, les chaudes journées estivales y sont pour quelque chose (la nourriture se gâte beaucoup plus facilement par temps chaud). Par le froid glacial (quoique) des fêtes de fin d'année, le facteur température n'intervient pas autant et la responsabilité vous incombe d'autant plus.

Puisse cela ne pas vous arriver.

Lisez pour ce faire attentivement la dernière page de ce bulletin.



## Application de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire

### Workshop du Comité scientifique le 20 octobre 2006

Quelques 140 invités provenant de divers horizons (autorités, monde académique, secteurs, établissements de recherche, organes consultatifs, consommateurs,...), ont assisté le 20 octobre 2006 à un workshop sur le thème «Application de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire». Ce workshop a été organisé avec succès par le Secrétariat scientifique de l'AFSCA et était présidé par le Prof. Dr. D. Berkvens, membre du Comité scientifique.



### Danger et risque

Avec la gestion du risque et la communication du risque, l'évaluation du risque est l'un des trois piliers de l'analyse du risque. Durant l'exposé général d'introduction, les principes d'évaluation du risque ont été expliqués et on a abordé plus en détails les caractéristiques du «danger» et du «risque», ces derniers ayant respectivement une signification qualitative et quantitative.

Les auditeurs ont ensuite été confrontés de manière presque philosophique aux notions d'«incertitude de mesure», «incertitude des données», «incertitude de modèle» et «incertitude scientifique». L'incertitude peut avoir trait à un manque de connaissances en matière de paramètres ou avec la variabilité propre au système.

Les possibilités et limites de l'évaluation du risque quantitative ont ensuite été évoquées sur base d'exemples développés scientifiquement. Différents dangers sont

entrés en ligne de compte comme : Campylobacter et Salmonella dans les produits à base de volailles, les bactéries de quarantaine dans les pommes de terre, les dioxines dans la chaîne alimentaire et les mycotoxines dans le jus de pomme.

On a abordé plus en détails les méthodes (comme l'évaluation risque-rendements) permettant de tout de même informer correctement le consommateur en cas de situations conflictuelles entre des recommandations alimentaires favorables (consommation de poisson et acides gras oméga 3) et des dangers toxicologiques (consommation de poisson et contaminants).

Pour finir, le dernier orateur a expliqué l'emploi de l'évaluation du risque par les gestionnaires du risque.

Le fil conducteur qui ressortait des différentes conférences était l'importance de pouvoir disposer d'une grande quantité de données fiables, tant en ce qui concerne le niveau

de contamination des denrées alimentaires que pour ce qui est de la consommation alimentaire.

### qualitatif ou quantitatif

La méthodologie pour la réalisation de l'évaluation du risque est encore en pleine évolution. Outre l'approche qualitative, on opte de plus en plus pour des méthodes quantitatives. Celles-ci peuvent être de nature déterministe (ponctuelle) ou peuvent reposer sur les calculs probabilistes. Ces derniers tiennent compte de la distribution des données.

On peut étudier des problématiques plus complexes à l'aide de l'analyse risque-rendements et du scénario de méthodes d'analyse.

### Multidisciplinarité

Finalement, il s'est avéré à plusieurs reprises que l'évaluation du risque exige par excellence une approche multidisciplinaire reposant sur l'expertise indépendante provenant de différents domaines : microbiolo-

## ASBL caritatives dispensées de contribution

gie, épidémiologie, toxicologie, technologie alimentaire, hygiène sociale,... Le résultat d'une étude de l'évaluation du risque n'est toutefois jamais définitive. Dès que de nouvelles données sont disponibles, le processus doit être répété.

En somme, on a constaté que l'évaluation du risque étayée scientifiquement est l'un des fondements principaux de la gestion du risque. Lors de la détermination de normes, les managers du risque s'appuient toutefois aussi sur d'autres critères sociaux pour parvenir à un processus décisionnel.

Il ressort des questions formulées après chaque intervention que les auditeurs avaient suivi les différents sujets avec grande attention.

*Les présentations peuvent être consultés sur le site internet de l'Agence alimentaire (<http://www.favv.be/home/com-sci/workshops.nl.asp>) sous la rubrique «Comité scientifique».*



Les associations à but social et humanitaire, constituées en ASBL, qui distribuent gratuitement des paquets alimentaires et travaillent exclusivement avec des bénévoles (personnel non rémunéré) ne doivent pas payer de contribution. Cela figure dans une modification de la loi sur le financement de l'agence alimentaire qui est parue au Moniteur belge le 28 juillet. Dans le souci de ne pas imposer une charge supplémentaire à ces associations et de tenir compte de leur caractère caritatif, le législateur a décidé de procéder à cette mesure. La mesure s'applique avec effet rétroactif à partir du 1er janvier 2006.

Il doit toutefois s'agir de distribution de nourriture gratuite: les associations disposant d'un restaurant social où l'on peut acheter des repas à prix démocratique ne sont pas dispensées.

Le fait que ces associations ne doivent pas payer de contribution ne signifie pas qu'elles ne seront pas contrôlées par l'AFSCA. Elles demeurent en effet des opérateurs de la chaîne alimentaire et doivent satisfaire aux mêmes conditions (par exemple prescriptions en matière d'hygiène, disposer d'une autorisation,...) que les opérateurs avec une activité similaire qui sont eux soumis à la contribution.

### En bref

## [www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be) n'est plus

Le site web [www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be), qui avait été mis en ligne fin 2005 afin de présenter de manière synoptique toutes les nouvelles réglementations et toutes les réglementations modifiées, entrées en vigueur en 2006, cesse d'exister. Nous sommes entre-temps presque en 2007 et le regroupement de ces réglementations sur un site web particulier a perdu son sens.

Les informations de ce site ne seront naturellement pas perdues et seront intégrées au site web central, en majeure partie sous la rubrique «Autocontrôle» et dans une nouvelle rubrique «Agréments, autorisations et enregistrement».

La page d'accueil de [www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be) restera encore un petit temps on-line avec un renvoi vers le site web de l'AFSCA.

## Contrôles de matériaux de contact

*Tout le monde sait que l'AFSCA effectue des contrôles dans la production agricole, l'industrie de la transformation et auprès de commerçants et préparateurs de denrées alimentaires (magasins, restaurants) et qu'elle réalise également des analyses sur divers produits dans la chaîne alimentaire. Ce que l'on sait moins, c'est que l'agence alimentaire s'occupe également de choses qui n'ont pas un lien direct avec la chaîne alimentaire. De la sorte, des analyses sont entre autres effectuées sur les matériaux destinés à entrer en contact avec l'alimentation : vaisselle, emballages, couverts... (ce que l'on appelle les «matériaux de contact»).*



Il est en effet important de veiller à ce que l'alimentation ne soit pas contaminée par des substances qui pourraient migrer depuis de tels matériaux vers l'alimentation. Cela se fait à l'aide de ce que l'on appelle des tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée alimentaire durant un certain temps, à une certaine température. Vous trouverez quelques exemples ci-dessous.

### Vaisselle

Beaucoup de produits en céramique comme des plats, des tasses, des ustensiles de cuisine sont colorés, décorés ou laqués, ce qui peut parfois entraîner une émission accrue de cadmium et de plomb dans les denrées alimentaires. Le plomb et le cadmium sont des métaux lourds qui sont nuisibles pour la santé. Les limites du plomb et du cadmium dans la céramique et la migration dans les denrées alimentaires sont

dès lors strictement réglementées.

En 2005, 112 analyses de céramique ont été effectuées afin de vérifier la migration de plomb et de cadmium. Aucun résultat positif n'a été constaté pour le cadmium, mais on a constaté 4 cas de migration de plomb. Cela représente toutefois une diminution en comparaison avec les années 2003 et 2004.

### Petits pots pour nourrissons

La substance azodicarbonamide était encore jusqu'il y a peu utilisée dans la production du bord en mousse de l'anneau de fermeture des bocaux en verre avec un couvercle de métal. L'azodicarbonamide peut être transformée en semicarbazide (SEM), notamment par la stérilisation. Nous ne savons pas encore suffisamment de choses avec certitude sur l'effet toxique du SEM mais il n'est pas exclu que le SEM puisse être cancérigène. Aucune norme légale n'est prévue pour le SEM mais l'utilisation d'azodicarbonamide en tant qu'agent gonflant

est interdite depuis le 2 août 2005. Le matériel et les objets remplis avant cette date peuvent encore être commercialisés à condition que la date de remplissage soit mentionnée. Étant donné que les bébés représentent un groupe cible, 10 et 15 analyses effectuées respectivement en 2004 et 2005 sur de la nourriture pour bébés dans des bocaux avec un couvercle en métal ont été reprises dans le programme de contrôle pour obtenir une idée de la situation en Belgique. Aucun résultat d'analyse constaté n'était préoccupant.

### Vaisselle jetable en plastique

Des analyses de la vaisselle jetable en plastique ont pour la première fois été programmées en 2005. Cette nouvelle programmation avait pour but d'obtenir une idée de la problématique de migration dans des produits utilisés de manière relativement fréquente. En 2005, 46 analyses de migration globale ont été effectuées sur des plats et tasses jetables en plastique. La norme a été dépassée dans un échantillon.

### Autres contrôles

L'agence alimentaire effectue également des contrôles sur d'autres matériaux de contact. En 2005 des contrôles ont entre autres été effectués sur des tétines en caoutchouc (migration d'étain et de mercaptobenzothiazole, 18 analyses), papier de cuisson (migration de dioctyltin, 15 analyses), biberons et gobelets en polycarbonate (bisphénol A, 33 analyses), étain dans des boîtes (conserves et alimentation pour nourrissons). Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures aux limites maximales.

## Question du mois du Point de contact

### Massepain

*Quelle est véritablement  
la composition du massepain?*

Ces derniers jours, le massepain est de nouveau mis à l'honneur dans les magasins. Mais sa composition n'est pas toujours limpide.

Le meilleur massepain est également le plus simple: le massepain est fait de parts égales d'amandes en poudre et de sucre glace avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose, au choix. Au massepain utilisé pour des figurines, il faut ajouter plus de sucre afin de donner de la consistance à ces dernières, sinon le massepain s'écoule et du sympathique petit cochon rose en massepain, il ne reste bien vite plus qu'une masse rose informe. Pour diverses raisons (adaptation du goût, pris de revient des ingrédients), les amandes sont parfois mélangées à d'autres sortes de fruits secs comme les noisettes, les noix ou d'autres encore. Il s'agit là d'une pratique autorisée car le législateur n'a pas statué sur la composition du massepain.

Un problème peut toutefois survenir pour les personnes allergiques à certaines sortes de noix (ou de colorants).

Aussi longtemps que le massepain arrive préemballé au magasin, l'obligation d'étiquetage est évidemment d'application et l'étiquette doit donc également en mentionner la composition. De nombreux boulangers préparent cependant leur propre massepain ou l'achète en vrac pour le commercialiser sous forme de blocs, de «patates» ou de figurines. L'exigence d'étiquetage n'est alors plus d'application, même si le massepain est emballé dans un magasin. Le massepain est aussi souvent utilisé pour ourler ou décorer des pâtisseries fines. Le commerçant doit toutefois pouvoir fournir à son client toutes les informations relatives à la composition de tels produits non préemballés.

## Agriflanders (11, 12, 13 et 14 janvier 2007)



Agriflanders, la foire agricole et horticole flamande au Flanders Expo de Gand est devenue plus qu'une valeur sûre pour les visiteurs et exposants, avec des concours de bovins, des démonstrations et des séminaires.

En raison de son grand succès, cette cinquième édition a été étendue

à quatre journées de foire au lieu de trois. L'Agence alimentaire ne peut naturellement pas manquer Agriflanders. Vous pouvez nous rendre visite dans le Hall 4 à proximité des autres autorités. Nous y développons le thème des guides d'autocontrôle dans le secteur agricole et nous y présentons notre nouvelle publication « Bon état des toisons pour des viandes sûres ». Nos autres brochures et dépliants y sont évidemment aussi disponibles.

Le consommateur n'est pas oublié: le week-end, le point de contact est présent pour répondre à vos questions. Et vous pouvez naturellement rencontrer les collaborateurs de l'AFSCA en chair et en os et échanger vos points de vue...

Info: [www.agriflanders.be](http://www.agriflanders.be)

### En bref

## Réunion des FLEP (20 et 21 novembre 2006)

Les 20 et 21 novembre, la 25<sup>ème</sup> réunion des FLEP a eu lieu en Belgique, plus précisément à l'Unité provinciale de contrôle de Gand en Flandre orientale. Les FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) sont une association informelle de défenseurs de la législation en matière de sécurité alimentaire et ont pour objectif d'échanger, entre collègues européens, des connaissances et des informations afin de développer une meilleure confiance réciproque au niveau de l'exécution pratique des contrôles.

Cette réunion de jubilé a bénéficié d'une représentation exceptionnelle des états membres européens et autres. L'Agence alimentaire belge a expliqué son programme de contrôle et d'inspection tandis que la Commission européenne ainsi que les associations de consommateurs ont eu l'occasion de présenter leur point de vue. Les différentes présentations portant sur la manière suivant laquelle un certain nombre de pays s'y prennent pour imposer la réglementation, étaient particulièrement intéressantes. Un marché européen commun et une réglementation très similaire exigent en effet un maintien bien huilé de la sécurité de la chaîne alimentaire.



## Sécurité alimentaire au plus froid...

*A la saison la plus froide de l'année (quoique...) et bien que cela puisse paraître paradoxal, nous passons l'élément le plus froid de la chaîne alimentaire au crible: le surgélateur ! Car bien que son nombre est nombreux ceux qui ne jurent que par les produits frais (surtout pour les repas festifs des jours à venir), le congélateur reste incontournable pour un ménage moderne.*

*Vous pouvez en effet constituer une petite réserve afin de ne plus avoir à aller quotidiennement faire les courses et profiter également l'hiver des légumes de votre jardin (qui sont en excédent l'été). L'utilisation du congélateur exige également certaines règles.*

### Pour une plus longue durée

Pourquoi peut-on conserver des denrées alimentaires (beaucoup) plus longtemps dans le surgélateur que dans le frigo ou à température ambiante ? Une des raisons est que si la température est suffisamment basse, la croissance des micro-organismes ralentit fortement et s'arrête même ce qui a pour conséquence de retarder la décomposition. Il est généralement admis qu'à une température inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$ , la croissance des germes est au point mort. Mais avant que les denrées ne soient congelées, les germes peuvent toutefois se multiplier, il faut donc congeler les denrées alimentaires le plus rapidement possible et jusqu'à la température voulue.

- veillez à ce que votre surgélateur soit convenablement réglé pour la surgélation. La plupart des appareils modernes ont un « lancement de congélation » spécial (quick freeze) ou un « compartiment de précongélation » séparé ou les deux. Si nécessaire relisez encore une fois les indications d'utilisation...
- Refroidir jusqu'à  $-18^{\circ}\text{C}$  tout un congélateur plein de denrées alimentaires à température ambiante prend du temps, cela va un peu plus vite si vous ne congelez pas trop de choses en même temps.
- Lors de la congélation, la partie externe de la denrée alimentaire refroidit plus vite que le cœur, veillez donc à garder les portions à congeler relativement petites. Vous pouvez par exemple suivre la règle « à utiliser en une seule fois », voir plus loin dans cet article.
- Vous pouvez vous imaginer ce qui se passe si vous voulez congeler trois litres de soupe à la tomate bouillante que vous placez dans le congélateur immédiatement après l'avoir retirée du feu. Non seulement cela dure une éternité avant qu'elle soit congelée, mais votre congélateur aura également très difficile à maintenir le reste de son contenu à  $-18^{\circ}\text{C}$  (si toutefois il y parvient). Le mot d'ordre est de d'abord faire suffisamment refroidir (cela peut par exemple se faire dans un bain d'eau froide).

### Mais combien de temps en réalité?

La durée de conservation dépend du produit et de votre congélateur. La question du mois du point de contact dans le bulletin de juillet 2006 nous donne une indication, mais il y a peut-être aussi quelques directives dans le mode d'emploi de votre congélateur. Veillez à ce que la température soit d'au moins  $-18^{\circ}\text{C}$ . Achetez si nécessaire un thermomètre pour surgélateur (en vente à petit prix dans les magasins d'électroménager) s'il n'est pas fourni avec l'appareil (et non, le thermomètre pour frigo gratuit de l'agence n'est pas approprié au congélateur). Le petit compartiment congélateur du réfrigérateur est un peu moins froid. Il n'est donc pas approprié pour conserver longtemps des produits surgelés.

### Dégeler

On pourrait dire que lors de la décongélation, les mêmes processus que pour la congélation se produisent mais en sens inverse. La partie externe des denrées alimentaires dégèle en premier tandis que le cœur reste encore un petit temps congelé. C'est pourquoi il est préférable de ne pas dégeler de denrées alimentaires à température ambiante : la partie externe peut déjà être dégelée (des micro-organismes s'activant déjà à se multiplier) tandis que le cœur est encore trop congelé que pour déjà préparer ou consommer la denrée. Il est donc recommandé de dégeler soit lentement (dans le frigo) ou très rapidement (au micro-ondes). Les



petites portions dégèlent plus rapidement que les grandes, encore un argument en faveur de la règle «à utiliser en une seule fois»...

### Recongeler?

Dans les produits surgelés qui ont été dégelés, les germes présents ont inévitablement pu se multiplier (il y en a donc plus qu'avant la congélation). Si vous recongelez ce produit, la croissance des germes s'arrête mais ils ne sont pas détruits. Lorsque vous le dégelez à nouveau, le nombre de germes augmente encore. Vous vous imaginez bien que si vous répétez le cycle de décongélation-congélation un certain nombre de fois, il peut y avoir pas mal de micro-organismes dans l'alimentation.

Certains ont l'habitude de congeler tout un grand emballage d'aliments en une seule fois, de le sortir pour utilisation, de prélever la portion souhaitée après l'avoir laissé dégeler un petit temps (autrement les morceaux ne se détachent pas !) et d'ensuite replacer le reste dans le congélateur. Ce qui précède indique que cette technique n'est pas idéale... Il est préférable de diviser à l'avance les aliments en portions que vous pouvez utiliser en une seule fois (ces portions sont naturellement plus importantes pour une grande famille que pour une personne isolée) ou par exemple par moitié. De la sorte, vous ne retirez du surgélateur que ce que vous voulez préparer et le reste demeure bien congelé.

### Maintenez l'ensemble de la chaîne au froid

Ce qui précède nous apprend aussi que la chaîne du froid doit être interrompue le moins possible et si cela est inévitable: de manière aussi brève que possible. Les denrées surgelées que vous achetez au magasin ne peuvent pas être dégelées lorsque vous les replacez au congélateur à la maison. Achetez-les donc en dernier en emmenez-les directement à la maison. Cela n'est-il pas possible? Placez-les alors dans un sac isolant ou dans une glacière (de préférence refroidie à l'avance). Cela vaut également si vous apportez à vos enfants aux études un stock d'aliments surgelés qu'ils recongèlent à leur kot. Une glacière pour le transport n'est dans ce cas pas un luxe...

### A l'aide, une panne de courant!

En cas de coupure de courant, la température des produits congelés augmente progressivement dans le congélateur, mais dans les appareils modernes, ils restent en général congelés encore environ 24 heures (du moins si vous laissez le congélateur fermé). Si la température n'a pas dépassé le point de congélation, ils peuvent à nouveau être congelés. Entre 0 et 4 degrés, vous pouvez encore les conserver quelques jours dans le frigo mais il est préférable de ne plus les congeler. Entre 5 et 10 degrés, les germes ont déjà pu se multiplier et il est préférable de directement préparer la nourriture (bien cuire!). Passé 10°C et certainement si vous ne savez pas combien de temps la panne a duré, il est préférable de ne prendre aucun risque et de ne plus consommer les aliments. Dommage mais bon...

## Nouvelle publication

### Bon état des toisons pour des viandes sûres



Pourquoi des animaux avec une toison propre ?

Divers organismes potentiellement nuisibles peuvent se rencontrer dans les intestins, les déjections et sur la peau d'animaux sains. Les animaux porteurs d'organismes nuisibles ne présentent pas nécessairement de signes de maladie. Aucune distinction ne peut être faite, purement sur base de l'aspect extérieur des animaux, entre ceux qui sont porteurs d'organismes nuisibles et ceux qui ne le sont pas.

La peau en générale et la peau couverte de déjections en particulier sont des sources de contamination de la carcasse lors du processus d'abattage. Plus sale et humide est la peau de l'animal, plus grand est le risque de contamination de la carcasse et plus grand est le risque pour la santé humaine. Il est donc important de veiller à ce que les animaux soient présentés à l'abattage en l'état le plus propre et sec possible.

Cette brochure explique la production d'animaux propres en tenant compte de la nutrition, l'hébergement, la santé animale, le nettoyage et le transport. La brochure contient également une fiche avec un aperçu des différentes «catégories de propreté» des animaux.

*Bon état des toisons pour des viandes sûres, 16 pages, quadrichromie, avec fiche plastifiée de 6 pages. Disponible en français et en néerlandais par le site de l'AFSCA [www.afsca.be](http://www.afsca.be). Egalement consultable en format PDF.*

## Un repas festif n'est pas l'autre

*Comment se fait-il donc que certaines personnes attrapent visiblement plus facilement une intoxication alimentaire que d'autres ? Une personne n'est pas l'autre bien évidemment et les enfants en bas âge, les personnes de faible constitution ou les personnes âgées sont encore plus sensibles... Notre propre condition ou état de santé peut également jouer un rôle. Mais cela a aussi beaucoup à voir avec la nature de l'alimentation et ce que nous en faisons.*

### Un aliment n'est pas l'autre

Toutes les denrées alimentaires contiennent de par leur nature une certaine quantité de micro-organismes nuisibles qui se trouvent en effet partout. En règle générale, il doit y en avoir une quantité assez importante dans la nourriture pour provoquer une intoxication alimentaire. Nous savons depuis bien longtemps que les germes se multiplient facilement à des températures qui sont pour nous aussi agréables, à température ambiante donc, et que leur croissance est freinée par faible température et qu'ils sont même détruits à des températures supérieures à 70°C.

Les germes peuvent toutefois se multiplier plus rapidement dans certaines denrées alimentaires. Vous pouvez sans problème conserver un petit temps du pain sec ou des biscuits ainsi que la plupart des légumes à température ambiante, la viande et le poisson sont beaucoup plus sensibles à la décomposition et doivent être placés au frigo jusqu'au moment de leur préparation (ou de les servir s'il s'agit de plats froids). On peut donc dire qu'il y a des denrées alimentaires sensibles et d'autres moins, chacune devant être traitée d'une manière qui lui est propre.

### Un germe n'est pas l'autre

Un micro-organisme est plus dangereux ou nuisible qu'un autre. Les analyses nous enseignent que les intoxications alimentaires

sont provoquées par la bactérie Salmonella, suivie d'autres comme Campylobacter, Yersinia etc. On les rencontre principalement dans les viandes de volailles ou les œufs et dans la viande de porc. Nous devons être particulièrement prudents avec ces types de viandes, essayer de maintenir le temps de préparation bref et les cuire à fond de sorte que les germes présents soient détruits autant que possible. Lorsque nous transformons ces viandes en haché, les germes sont présents dans l'ensemble du mélange et il est donc très important que la préparation soit également cuite à l'intérieur. C'est entre autres le cas des hamburgers, saucisses et assurément de la traditionnelle dinde de Noël fourrée de haché. Pour rappel: pour voir si la viande est également cuite de l'intérieur, piquez dedans à l'aide d'une fourchette. Le jus qui s'en écoule doit être clair, ni rouge, ni rose.

La viande de bovin contient moins de germes nuisibles et notre steak saignant de pose donc aucun problème si nous saisissons rapidement la viande de l'extérieur, ce faisant, les germes ne pénètrent pas à l'intérieur (et la viande reste de plus délicieusement juteuse de l'intérieur...).

### Un cuisinier n'est pas l'autre

Les aptitudes culinaires sont choses qui diffèrent mais principalement au niveau de la manière suivant laquelle le cuisinier de service s'y prend. Si vous maintenez votre cuisine et vos plans de travail propres, vous

êtes déjà sur la bonne voie. Les ustensiles de cuisine et les planches de découpe doivent être vraiment très propres et méritent donc une attention particulière. Nous l'avons déjà dit plusieurs fois dans les bulletins précédents : veillez à ce que les germes ne puissent pas passer des denrées alimentaires crues aux denrées préparées (contamination croisée). N'utilisez donc pas pour les plats préparés les mêmes planches de découpe ou autres ustensiles que vous avez utilisé un peu plus tôt pour les denrées crues (à moins de les avoir d'abord nettoyés minutieusement). Inutile de vous dire que des mains propres sont essentielles...

### Et un restaurant...

Peut-être préférez-vous passer la soirée dans un petit restaurant sympa? Ma foi, vous ne maîtrisez plus entièrement la situation dans ce cas, mais si vous réservez dans un restaurant que vous connaissez et qui a votre confiance, vous partez déjà sur de bonnes bases. Le cas contraire, une petite visite à l'avance ne fait aucun tort: la propreté de l'établissement et du personnel vous en dit long sur ce qu'il se passe en cuisine...

Pour terminer, nous tenons encore une fois à vous souhaiter d'agréables (et savoureuses) fêtes de fin d'année et le meilleur pour une année nouvelle prospère en toute sécurité alimentaire.

Durant la période des fêtes de fin d'année (du 26 décembre 2006 au 1 janvier 2007 inclus), les services centraux de l'Agence alimentaire seront fermés. Le répondeur téléphonique du point de contact, dont les messages seront relevés quotidiennement, restera à votre entière disposition. Une permanence sera établie dans les sièges principaux des Unités Provinciales de Contrôle, tout au long de la semaine. Vous retrouverez les adresses et numéros de téléphone correspondant sur notre site web: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) sous la rubrique «contact».]