



sushi (p. 6)

actualité

l'AFSCA 10 ans

dossier

interdiction de fumer dans l'horeca

faits et chiffres

les capricornes asiatiques

sachez ce que vous mangez

sushi

actualité l'afsca : 10 ans !

L'Agence alimentaire belge a été instituée par la loi du 4 février 2000, publiée au Moniteur belge le 18 février 2000. Légalement parlant, l'AFSCA était une réalité dix jours après la publication de cette loi, en d'autres termes le 28 février 2000. Voilà dix ans déjà et nous ne laisserons bien entendu pas cet événement passer inaperçu.

Créée dans les remous de la crise de la dioxine, l'AFSCA s'est dès le début retrouvée sous les projecteurs des médias, des entreprises et du monde politique. Les attentes étaient particulièrement élevées. En outre, l'accord gouvernemental de 1999 qui a mené à la création de l'AFSCA était pour le moins ambitieux et radical. Tous les services publics compétents pour la chaîne alimentaire, issus de deux ministères et d'un parastatal, allaient être regroupés en un service de contrôle unique, moderne et efficace. Ce service de contrôle allait devoir le plus rapidement possible restaurer la confiance ébranlée des consommateurs belges et rouvrir les marchés étrangers aux produits belges. Le gouvernement de l'époque a alors très clairement opté pour des mesures durables et structurelles dont l'effet continuerait à se faire sentir à long terme.

Les premiers pas de l'Agence alimentaire furent hésitants, les résultats visibles se faisant attendre. Quoique ! Début 2000, à l'initiative des ministres de la Santé publique et de l'Agriculture et des services qui allaient plus tard former l'AFSCA, le programme CONSUM a été lancé, anticipant la manière dont l'Agence alimentaire fonctionnerait après l'intégration des différents services. Ce programme, qui pouvait même compter sur l'intérêt de S.M. le Roi, consistait initialement en un plan d'échantillonnage et d'analyses, basé sur une évaluation du risque, pour les PCB (polychlorobiphényles) et dioxines à travers l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis les aliments pour bétail et matières premières jusqu'aux produits finaux destinés aux consommateurs. Tous les services étaient impliqués à part entière dans ce programme.



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

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

Abonnements

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

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Paul
Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, David
Michelante, Pascal Houbaert, Gerda Eeckhaut, Nathalie
Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan
Germonpré (rédaction finale et lay-out).
Imprimé à l'imprimerie de l'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 Communi-
cation (adresse ci-contre).
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.



Progressivement, CONSUM s'est vu étendu à un large éventail de substances dangereuses pour la santé, ce qui a mené en 2002 au premier plan annuel d'échantillonnage et d'analyses de l'AFSCA. Le programme CONSUM comportait d'ailleurs déjà toutes les caractéristiques que nous visons encore aujourd'hui : une transparence absolue, une communication interne et externe de qualité, une réactivité élevée, sans oublier la priorité à la sécurité de la chaîne alimentaire, avec application du principe de précaution.

À la mi-2000, peu de temps après l'entrée en fonction de son premier administrateur délégué, monsieur Luc Beernaert, l'AFSCA présentait son premier Business plan (plan stratégique). Ce plan visionnaire fixait les lignes directrices de ce qu'allait devenir l'AFSCA et du chemin qui

allait l'y mener. Le Business plan 2009 – 2011 de l'actuel administrateur délégué, monsieur Gil Houins, mentionne non sans une certaine fierté que l'AFSCA a presque entièrement mené à bien ses ambitions de l'époque.

À l'occasion des dix ans d'existence de l'AFSCA, des festivités seront bien entendu au rendez-vous avec l'ensemble du personnel. C'est également le moment idéal pour faire un bilan et examiner dans quelle mesure nous avons oui ou non répondu aux attentes formulées à l'époque. Ces derniers mois, nous avons à cet effet organisé une enquête à grande échelle auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire en vue de sonder leur satisfaction. Environ 6.200 opérateurs ont répondu au questionnaire. Les résultats sont pour l'instant en cours de traitement, vous pourrez consulter

un rapport détaillé à ce sujet dans le prochain numéro de notre Bulletin. Dans les semaines à venir, nous organiserons une enquête similaire auprès des consommateurs belges.

Et pour terminer : le Comité scientifique, composé entièrement d'experts dans le domaine de la sécurité alimentaire et dont les avis sont formulés de manière totalement indépendante, travaille actuellement à un «baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire». D'une manière très accessible mais non moins scientifique, cet instrument vise à refléter l'évolution de la sécurité alimentaire en Belgique. Il sera présenté dans le courant du mois de novembre lors d'un symposium européen qui se tiendra en Belgique. Plus d'informations à ce sujet dans un futur numéro de notre Bulletin.

pour le rosbif qui venait du froid, l'afscas prend le pouls des thermomètres !

Personne ne l'ignore plus, le respect de la chaîne du froid est un paramètre incontournable pour la bonne conservation des aliments et la sécurité alimentaire. C'est d'ailleurs pour cette raison que le contrôle des températures est obligatoire lors de la préparation, du stockage, ou de l'exposition à la vente de nombreuses denrées alimentaires.

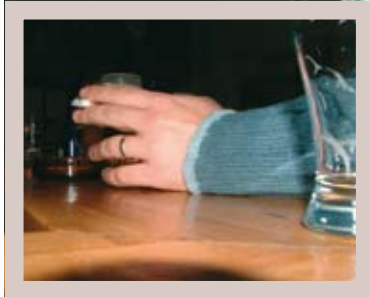
Encore faut-il que le bon artisan dispose de bons outils! Voilà pourquoi la présence et le fonctionnement correct des thermomètres sont systématiquement passés en revue par les contrôleurs de l'AFSCA dans tous les secteurs où cela est obligatoire, p.ex dans les boucheries.

Le tableau est moins noir que celui décrit par Test Achats qui, sur 31 points de vente visités en a trouvé 14 sans thermomètre (soit 43 %), et si tout n'est pas encore parfait du côté de l'étal, le réchauffement de la blanquette n'est pas toujours à l'ordre du jour. Ainsi lors des 2.388 contrôles effectués par l'AFSCA en boucheries en 2009 seuls 15,9 % des établissements ne disposaient pas d'un thermomètre visible du public au niveau du comptoir frigo. En revanche, toujours sur 2.388 contrôles, seuls 9,2 % des frigos et 16,2 % des congélateurs n'étaient pas en règle en ce qui concerne la présence obligatoire de thermomètre. Mais alors, qu'en était-il au niveau des températures réellement observées

dans ces installations ? Sur le même nombre de contrôles, 7% (selon Test Achats, 50% pour les saucisses !) des températures relevées au niveau des denrées et de la chaîne de froid n'étaient pas conformes. En revanche seulement 1,4 % des installations de surgélation affichaient une température trop élevée.

On le voit, un effort doit encore être consenti par le secteur ! L'Agence en est parfaitement consciente et c'est pourquoi lors des actions de contrôle annoncées, des séances d'information sont organisées pour les détaillants afin qu'aucun professionnel ne néglige ce paramètre essentiel qu'est le respect des températures de conservation et leur contrôle.

nouvelle réglementation tabac dans l'horeca depuis le 1^{er} janvier 2010



Une nouvelle réglementation sur le tabac est entrée en vigueur dans le secteur horeca le 1^{er} janvier de cette année. Le législateur a ici poursuivi deux objectifs :

- renforcer la protection de la santé
- prévoir une législation plus claire et donc plus facilement contrôlable.

À la demande du SPF Santé publique, l'AFSCA contrôle annuellement le respect de la réglementation tabac dans un grand nombre d'établissements où elle effectue également déjà des contrôles dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire. Parmi eux, également des établissements du secteur horeca donc

Le législateur a jugé utile de retirer un certain nombre d'imprécisions de la législation et, dès lors, de faire la clarté sur les instances de contrôle et les établissements concernés. Par exemple, la définition exacte d'un « repas léger » constituait une source perpétuelle de confusion. Dorénavant, la distinction entre « l'interdiction de fumer » et « l'autorisation de fumer sous certaines conditions » dans les débits de boissons se fait sur base de conditions quasiment identiques à celles utilisées par l'AFSCA depuis des années (AR du 16/01/2006, article 3, § 3) pour déterminer si un établissement horeca doit posséder une autorisation ou si un simple enregistrement suffit. Un enregistrement suffit pour... la vente au consommateur final de boissons et/ou de denrées alimentaires préemballées avec une période de conservation d'au moins trois mois à température ambiante sans aucune mesure supplémentaire. Pour ces établissements, il est donc toujours autorisé de fumer, sous

certaines conditions. Tous les autres établissements horeca doivent disposer d'une autorisation de l'AFSCA (les fameuses affiches bleues) et il est interdit d'y fumer en toutes circonstances.

Il n'est bien entendu pas toujours facile, pour les consommateurs et les exploitants, de délimiter la frontière entre ce qui est autorisé et ce qui ne l'est pas. C'est pourquoi les exploitants recevront dans les jours qui viennent, en même temps que leur formulaire de déclaration pour les contributions annuelles, une brochure détaillée avec toutes les explications nécessaires. Pour clarifier la situation aux yeux des consommateurs également, voici un petit relevé des différents aliments qui relèvent de l'enregistrement ou de l'autorisation.

Un bon conseil pour les exploitants horeca qui se posent des questions : en cas de doute, consultez toujours le site internet du SPF Santé publique www.health.fgov.be

Les aliments qui peuvent être servis dans un débit de boissons. En d'autres termes, il est toujours autorisé de fumer sous certaines conditions

chips, biscuits salés, noix, cacahuètes, bonbons à la menthe, chocolat ;
jus de fruits, dont les jus de fruits frais pressés ;
fruits pour décorer les cocktails ;
milk-shakes ;
chocolat chaud ;
biscuits, pralines, petits chocolats servis gratuitement avec une boisson chaude (préemballés individuellement ou non) ;
soupe instantanée ;
en-cas servis avec une bière, tels qu'une portion de cubes de fromage, de saucisson sec, de salami, d'olives, de cornichons et petits oignons en bocal,...

Les aliments qui ne peuvent pas être servis dans un débit de boissons. En d'autres termes, il est interdit de fumer en toutes circonstances

les snacks frits comme les croquettes de viande, les croquettes de fromage, les loempias ;
les boulettes ;
fruits frais, salade de fruits fraîche, glaces ;
fromages à pâte molle, yaourt ;
œufs cuits ;
soupe fraîche ;
tartine ou sandwich du jour accompagnant une boisson ;
tartine ou sandwich ;
spaghetti, croque-monsieur, croque-madame

Les établissements qui servent ces produits doivent également afficher leur autorisation AFSCA de manière visible !

les capricornes asiatiques menacent nos feuillus

Les grands capricornes asiatiques sont des insectes exotiques qui s'attaquent à une large gamme de feuillus provoquant leur dépérissement et leur mort. Ce sont des organismes de quarantaine dont l'éradication est obligatoire.

Fin juillet 2008, deux adultes appartenant à l'espèce *Anoplophora glabripennis* ont été découverts : ils avaient été introduits via des emballages en bois transportant des pierres de construction importées de Chine malgré l'exigence, qui impose à tout emballage en bois importé un traitement phytosanitaire préalable

Mais une autre espèce, *Anoplophora chinensis*, a été découverte dans plusieurs pays européens et notamment chez nos voisins hollandais, où elle menace des pépinières professionnelles, et en Italie, où elle s'est déjà largement propagée dans les environs de Milan et de Brescia et où son éradication semble maintenant impossible.

Dans chaque cas, la découverte de ces insectes a pu être liée aux importations de jeunes plants d'érables ornementaux ou de bonsaïs d'origines japonaise et surtout chinoise. Leur détection lors des inspections phyto-

sanitaires à l'entrée dans l'espace européen est pratiquement impossible car les larves, bien que d'une taille allant jusqu'à 5 cm, se dissimulent dans les tiges. Ce n'est que plus tard, alors que les plantes sont stockées dans les pépinières ou déjà achetées par les particuliers que les trous ouverts par les adultes au moment de leur envol permettent d'en déceler la présence : il est alors trop tard. En effet, les femelles fécondées vont se disperser pour pondre des œufs sur d'autres plantes hôtes présentes dans l'environnement.

Il n'existe aucun traitement curatif. Des réglementations spécifiques ont été prises au niveau national et au niveau européen afin d'organiser la lutte. Des garanties phytosanitaires sont exigées de la part des pays exportateurs.

En cas d'infestation, les sujets contaminés mais aussi, en cas de nécessité, les plantes situées à proximité doivent

être rapidement abattus et détruits sur place.

Plus grave encore, les pépinières localisées dans un rayon de 1 à 2 km autour des plantes trouvées contaminées se voient imposer des restrictions sévères pour la commercialisation de plantes appartenant à certaines espèces particulièrement recherchées par le ravageur (17 genres d'arbres feuillus dont les érables, peupliers, bouleaux, ...). Parmi ces restrictions, il y a en particulier, l'obligation de maintenir les plantes dans la pépinière, pendant une période de 2 ans, sous une protection physique ou chimique et de les soumettre pendant cette période à des inspections officielles intensives par l'Agence.

Il est très probable que malgré la surveillance exercée par l'Agence, ces insectes aient déjà été introduits dans notre pays. Pour assurer leur éradication avant qu'ils ne se dispersent, il est donc impératif de signaler à l'Agence la découverte de ces insectes très rapidement.

Nous demandons particulièrement aux personnes ayant acquis des *Acer palmatum* ou des espèces feuillues de bonsaïs de surveiller ces plantes et de signaler l'apparition de symptômes de déclin ou de trous d'envol à l'Unité provinciale de Contrôle (UPC) de votre province (www.afsca.be > Contact > Unités provinciales de Contrôle).



Anoplophora chinensis

Une fiche technique concernant ces insectes est disponible sur notre site (AFSCA > Professionnels > Production végétale > Maladies des végétaux > Capricornes asiatiques (Anoplophora)).



Trous d'envol

Les trous d'envol ont un diamètre de 9 à 15 mm. L'insecte adulte mesure environ 2,5 cm (sans antennes).

question du mois au point de contact

L'étiquetage des produits surgelés

Les produits surgelés délivrés aux consommateurs finaux ainsi qu'aux restaurants, hôpitaux, cantines, ... doivent notamment porter la mention suivante : «Ne pas recongeler après décongélation». Cette disposition légale (Arrêté royal du 05/12/1990 relatif aux produits surgelés) n'est pas imposée par hasard.

Examinons tout d'abord l'aspect de la sécurité alimentaire : contrairement aux parasites, la plupart des bactéries ne sont pas détruites dans les produits surgelés. Leur croissance et leur multiplication sont certes stoppées mais, une fois le produit décongelé, les bactéries se «réveillent». Même pendant la décongélation, quand celle-ci n'a pas lieu dans les meilleures conditions, la multiplication des bactéries est susceptible de recommencer. C'est pourquoi il est toujours recommandé de ne pas laisser décongeler les produits surgelés (la viande et le poisson) à température ambiante mais bien dans le réfrigérateur ou dans le four à micro-ondes. Si le produit décongelé est à nouveau surgelé, les bactéries qui ont crû en nombre se retrouvent seulement freinées, après quoi elles risquent de se multiplier de plus belle lors de la décongélation, avec toutes les conséquences inhérentes sur le plan de la sécurité alimentaire et de la décomposition du produit. Les bactéries ne sont pas les seules à avoir une influence néfaste ; en effet, des processus biologiques naturels entraînent la décomposition du produit, tels que ceux mis en marche par les enzymes. Ces processus sont également enrayerés par la surgélation mais reprennent leur cours une fois l'aliment décongelé.

Par ailleurs, lors de la surgélation, des cristaux de glace se forment dans les cellules du produit. Plus la surgélation a lieu rapidement (comme il est d'usage dans l'industrie), plus ces cristaux sont petits. Si la surgélation se déroule plus lentement, les cristaux formés sont plus gros et entraînent une dégradation des cellules. Les éléments nutritifs, tels que minéraux, vitamines, protéines et glucides, risquent ainsi de se perdre dans le liquide issu d'un morceau de viande décongelée (l'exsudat), ce qui réduit dès lors la qualité du produit. C'est également la raison pour laquelle les surgélateurs ménagers comportent un bouton spécial pour congeler les produits à haute vitesse. Une température encore inférieure à la tempé-

ture de conservation normale de -18°C est ainsi atteinte.

Il est donc essentiel que l'étiquette du produit avertisse le consommateur que les produits surgelés ne peuvent pas être recongelés après décongélation. Il est tout aussi important que les consommateurs sachent qu'il s'agit d'un produit décongelé. L'AR du 13/09/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (art. 3 § 3) stipule que la dénomination de vente doit comporter une indication sur l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou sur le traitement spécifique qu'elle a subi, au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit du consommateur. Par conséquent, la dénomination de vente doit mentionner qu'il s'agit d'un produit décongelé. Ce même AR (art. 2 § 1 point 5) prévoit également que les conditions particulières de conservation ou d'utilisation doivent être mentionnées. L'étiquette doit donc signaler que le produit ne peut être à nouveau congelé. Il n'existe pas de règle en ce qui concerne la formulation exacte mais, dans tous les cas, les deux éléments cités ci-dessus doivent figurer clairement sur l'étiquette.

Ces règles valent pour les produits préemballés mais qu'en est-il des produits qui ne sont pas préemballés ? Ici également, nous visons une transparence suffisante. Bien qu'il n'existe à proprement parler pas de base légale claire, l'Agence alimentaire incite les commerçants (qu'ils soient boulangers, bouchers ou épiciers) via les guides d'autocontrôle à informer leurs clients, que ce soit de manière spontanée par la présence d'affiches ou sur demande du client.



sachez ce que vous mangez

du poisson cru à la baguette

L'histoire du sushi

Grâce à l'expansion de la cuisine internationale dans le monde entier, de plus en plus de personnes peuvent découvrir et apprécier la cuisine japonaise. Les sushis sont le plat le plus représentatif de cette cuisine délicate et raffinée. Etymologiquement, le mot sushi vient de « SU » signifiant « vinaigre » et « SHI » signifiant « riz ». Le terme est employé pour décrire un morceau de poisson cru ou de mollusque ou de crustacé sur un lit de riz, de la taille d'un doigt.

Il était une fois...le sushi

Le sushi tel que nous le connaissons date du 19^{ème} siècle. Avant cette époque, le sushi était une méthode de conservation du poisson. On alternait des couches de riz et de poissons dans des jarres fermées par un couvercle. Ensuite on laissait fermenter de 1 à 3 ans. La fermentation du riz produisant de l'acide lactique favorise la conservation du poisson. Cette conservation permettait aux populations éloignées des côtes de consommer du poisson. On mangeait le poisson et on jetait le riz. Cette technique de conservation fut mentionnée pour la première fois en Chine au 2^{ème} siècle après JC. Cette pratique disparut de Chine vers le 7^{ème} siècle. Elle fit son chemin jusqu'au Japon où elle s'est répandue à partir du 8^{ème} siècle. Les japonais firent évoluer le sushi. Au 17^{ème} siècle, on commença à assaisonner le riz avec du vinaigre de vin de riz. Aux alentours de 1820, à Edo (Tokyo à l'époque) apparut le sushi tel que nous le connaissons. Un morceau de poisson cru posé sur un doigt de riz pressé et vinaigré. Il est connu sous le nom de « nigiri sushi »

N'est pas maître du sushi qui veut !

Au Japon, un « Itamae » est un artiste et un expert à part entière en matière de sushis. Ce maître de l'art de cuisiner les sushis doit respecter une philosophie de l'esthétique visuelle, de l'équilibre des saveurs, des saisons et assurer une hygiène parfaite. L'élève doit affronter 7 années d'apprentissage avant de pouvoir exercer son art. Durant les 3 premières années, il n'a pas le droit de toucher au poisson. Il fait la vaisselle et observe le maître. Ensuite, vient l'apprentissage de la technique du riz, la production des makis, de la soupe... Ce n'est qu'en dernier lieu que l'élève pourra apprendre à acheter et couper le poisson et exercer l'art de la préparation du sushi dans sa globalité. Après un exercice de la profession durant 10 ans, alors seulement le candidat deviendra chef sushi.

Pour tous les goûts

Il existe une variété impressionnante de sushis. En voici les principaux :

Maki sushi : Une feuille d'algue de riz à sushi enrobe des petits rouleaux de sushi farcis de poisson, fruits de mer, légumes cuits, omelette,...

Nigiri sushi : le riz à sushi est roulé en petits blocs ou en petits rouleaux et il est ensuite couvert de toutes sortes de fruits de mer, de poissons ou par une omelette.

California roll sushi : on remplit une feuille d'algue avec différents ingrédients (poisson, fruit de mer, légumes, avocat, mayonnaise, fromage blanc frais, sauces diverses) et on la recouvre avec du riz à sushi.

Tempura sushi : c'est une sorte de friture japonaise.

Sashimi (chair coupée) : fines tranches de poisson cru (cœur de filet) ou de crustacés servis sans riz.

La préparation de poisson cru ne s'improvise pas

La consommation de poisson cru peut présenter des risques pour la santé du consommateur, de l'ordre microbologique, parasitaire et toxique. Afin de préserver au mieux la santé du consommateur, le cuisinier de sushis choisit le poisson le plus frais et le plus sain. Il fait un test organoleptique sur le poisson entier: surface, couleur, clarté des yeux, odeur, couleur de la chair et des branchies.

Après l'exigence du choix de la matière première, il y a l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Le cuisinier doit être rigoureux quant au nettoyage et à la désinfection des équipements et du matériel qui entrent en contact avec le poisson cru. Les tables de travail, les plans de découpe, les récipients, les couteaux sont nettoyés tous les jours et à chaque fois qu'ils sont souillés. Les mains du cuisinier doivent être rigoureusement propres. Vu que le poisson ne subit pas de cuisson éliminant la charge bactérienne, le respect de la température de conservation est indispensable. Le poisson frais entier doit être conservé à la température de la glace fondante (entre 0°C et 2°C). Les sushis une fois confectionnés sont conservés à 4°C max, même pendant le transport.



Outre les bactéries, les parasites peuvent constituer un autre danger pour le consommateur de sushi. Les parasites (nématodes, cestodes et trématodes) sont présents dans certaines espèces de poissons. Pour prévenir ces risques, il est recommandé d'utiliser du poisson de toute première fraîcheur. C'est à ce stade qu'intervient l'expertise du cuisinier japonais. Un cuisinier japonais expérimenté peut détecter les nématodes à l'état larvaire (de 2 fois l'épaisseur d'un cheveu) dans la chair du poisson. Il a aussi la technique parfaite pour éviscérer le poisson sans risque de contamination de la chair. C'est pour cette raison que le cuisinier choisit toujours son poisson entier. Une autre méthode consiste à utiliser du poisson congelé à -20°C pendant au moins 2 jours ou -35°C pendant 15h, afin de tuer les parasites.

Les cuisiniers spécialisés connaissent les espèces recommandées pour ces préparations telles que le turbot, le loup de mer, le pageot, le vivaneau, le calmar et la seiche, les moules et les huîtres, les crevettes. En principe le saumon n'est pas utilisé pour la confection des sushis traditionnels, mais en raison de la raréfaction des thons rouges, le saumon est utilisé dans les sushis.

Et le riz ?

Le sushi est composé de poisson cru et de riz cuit. Le riz qui reste à température ambiante, doit être suffisamment acidifié pour empêcher les bactéries, comme le bacillus cereus, de s'y développer. Le bacillus cereus est un contaminant potentiel de nombreux plats cuisinés et particulièrement ceux composés de riz cuit et refroidi. La cuisson ne suffit généralement pas à détruire les spores dont la germination et la croissance peuvent s'effectuer si le produit est entreposé au froid positif de façon prolongée.

Comment manger un sushi ?

En tant que consommateur avertit et prudent, vous aurez rencontré le maître sushi qui vous convient le mieux et à qui vous accordez votre confiance. Il est bon de connaître quelques bases de cette culture du soleil levant. Confectionner et déguster un sushi est un art poussé à l'extrême au Japon. La présentation du met est aussi importante que ses qualités gustatives. Le nigiri sushi peut être dégusté avec les doigts, par contre le sashimi l'est impérativement avec les baguettes. Seul le côté poisson est plongé dans la sauce soja. Le riz absorbe trop de sauce et risque de tomber dans l'assiette. Le sushi se déguste en une seule bouchée. On ne boit pas de saké avec les sushis, mais seulement avec les sashimis. Les japonais estiment que les deux produits étant issus du riz, ils ne se complètent pas et ne doivent donc pas être consommés ensemble. Avec les sushis, le thé vert reste la boisson tout à fait adaptée.

La Fièvre Q, une « question » d'actualité !

Ne vous méprenez pas, cette fièvre n'est en rien due à l'esprit créatif du célèbre Mister Q, inventeur génial de toute la panoplie des gadgets de James Bond ! Décrite pour la première fois en 1937, cette maladie affecte de nombreuses espèces animales dont principalement les ruminants (surtout les chèvres et les moutons). L'être humain y est sensible même si souvent, l'affection apparaît asymptomatique. On parlera donc de zoonose, une maladie transmissible d'un animal vertébré à l'être humain.

On peut se demander d'où vient le terme Q ? En fait, « Q » a pour origine le nom anglais « question » lequel voulait rappeler l'impossibilité de l'époque à identifier l'agent responsable de la maladie. On en connaît maintenant la cause exacte : une bactérie intracellulaire, la *Coxiella burnetti*. Mondialement présente à l'état endémique, cette maladie s'est singulièrement disséminée depuis 2007 aux Pays-Bas tant chez les humains que chez les chèvres.

Bien que généralement asymptomatique tant chez l'homme que chez l'animal, la fièvre Q revêt des formes pathologiques différentes. Chez l'homme, elle s'accompagne entre autres d'un syndrome pseudo-grippal avec possibilité de complications pulmonaires, hépatiques ou mise en danger de la grossesse chez les femmes enceintes. Chez les chèvres et les brebis on peut aussi observer des avortements en fin de gestation, des mises bas prématurées, et des nouveaux nés chétifs. Chez les bovins, l'affection peut être associée à de la métrite, de l'infertilité et des avortements.

La dissémination de la bactérie se fait via les sécrétions (lait, mucus vaginal...) ou les excréments (urines, arrières faix,...) des animaux infectés et surtout en cas d'avortement. Les germes excrétés survivant très bien dans l'environnement, la contamination d'autres animaux ou des humains se fera par l'intermédiaire de poussières/aérosols produits à partir de déchets de mise bas ou d'avortements, de prairies, d'étables, de vêtements, de laine,... contaminés. Cette transmission aérogène est très efficace, un très petit nombre de bactéries suffisant à entraîner une infection. La contamination peut également se faire par voie orale, lors de la consommation de lait cru ou de produits à base de lait cru comme le fromage. Ce mode de transmission orale joue toutefois un rôle moins important.

C'est pourquoi, l'AFSCA recommande vivement le respect de mesures d'hygiène strictes au niveau des élevages et de la production de lait (hygiène de la parturition, pasteurisation du lait, isolement des animaux suspects etc...). Par mesure de précaution on évitera les contacts des enfants avec les animaux suspects.

En Belgique, le programme de surveillance du cheptel laitier ovin et caprin entrepris par l'AFSCA a pu actuellement relever la présence de la bactérie dans 7 exploitations de chèvres laitières. Le lait de tank de chaque exploitation laitière ovine ou caprine sera analysé afin d'y rechercher la bactérie. De plus, tout avortement caprin ou ovin suspect fera l'objet d'investigations supplémentaires.

Voir à ce propos : <http://www.favv-afsca.fgov.be/santeanimale/fievreg>

actions de contrôle annoncées

Le projet pilote lancé à Grammont a été étendu à l'ensemble de la Belgique

Ces actions visent les établissements du secteur de la distribution, c'est-à-dire les opérateurs qui livrent ou vendent directement au consommateur, ou encore «Business to Consumer» pour le dire en jargon. Tant les grands que les petits établissements sont contrôlés. Concrètement, il s'agit donc du secteur horeca, des boucheries, des boulangeries, des magasins de quartier, des grandes surfaces, des cuisines des maisons de repos et des crèches, des vendeurs ambulants de denrées alimentaires, etc.

L'action de contrôle annoncée organisée en mai 2009 à Grammont constituait une véritable première à plusieurs égards. Elle a non seulement permis de faire connaître l'existence de ce type d'action de contrôle auprès de tout un chacun mais également de faire ressortir l'intérêt pour de telles actions. Cette attention médiatique efficace, qui mobilise tout le monde sur place, a poussé les associations professionnelles et les autorités locales à agir. Il est crucial de susciter l'intérêt pour que l'action soit réussie. En effet, ce sont surtout les acteurs locaux qui transmettent les informations utiles, invitent les indépendants et les commerçants aux infosessions de l'AFSCA, etc. La « première » dans la partie francophone du pays s'est déroulée à Wavre en octobre 2009. Après Grammont (en mai) et Wavre

(en octobre), trois autres actions ont suivi en novembre 2009 : Saint-Josse-ten-Noode à Bruxelles, Ath et Bilzen. Une action a également déjà été menée à Lier en janvier 2010.

L'attention médiatique qui précède une telle action de contrôle profite clairement à la sécurité alimentaire. C'est un moyen idéal pour atteindre facilement les opérateurs mais également les consommateurs. Notre «slogan» se retrouve de nouveau diffusé par les médias : l'établissement doit être en règle lorsque le contrôleur arrive dans l'établissement et pas uniquement lorsqu'il quitte les lieux ! La collaboration avec les autorités locales est ici également très importante.

Un autre avantage de ce type d'action est que tous les établissements d'une rue ou d'un quartier donné sont contrôlés de manière systématique, donc pas seulement ceux qui se sont enregistrés auprès de l'AFSCA.

Normalement, une nouvelle action sera désormais menée chaque mois dans une province différente.

Ces actions combinent donc contrôle, information et sensibilisation. Des infosessions ont été organisées par les villes ou communes citées ci-dessus, auxquelles tous les opérateurs concernés étaient invités. Les opérateurs y sont informés de la manière dont l'action se déroule et

de l'objectif de celle-ci. Des formations sont également prévues pour les personnes qui le souhaitent. Le bourgmestre, les opérateurs concernés et les classes moyennes montrent un réel intérêt pour ces sessions. L'attention médiatique est particulièrement appréciée par les bourgmestres, qui nous offrent également un soutien considérable. Nous recevons même des demandes de bourgmestres pour organiser des actions dans leur ville ! Certains d'entre eux ont également déjà demandé à la cellule de vulgarisation de venir donner une session d'information dans leur commune, indépendamment des actions de contrôle.

Il ne fait aucun doute que cette situation est gagnante pour tout le monde, à la fois pour l'AFSCA, pour les opérateurs et pour le consommateur en particulier.



bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - février 2010

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

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X

Autorisation: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278