



Pour tous les opérateurs du secteur  
**B2C** opérateurs qui livrent directement  
au consommateur final



## Dossier acrylamide

5 clés pour une alimentation sûre

Listeria : les points sur les i

La parole à un boulanger contrôlé

Voir les résultats d'inspection ? C'est possible à présent !

03

Dossier acrylamide

05

5 clés pour une alimentation sûre

08

Listeria : les points sur les i

10

Une panne de courant... et vos aliments au frigo et au congélateur ?

13

Voir les résultats d'inspection ? C'est possible à présent !



**Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire**

CA-Botanique - Food Safety Center  
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

**Éditeur responsable**

Herman Diricks

**Abonnements**

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

**Ont contribué à ce numéro**

Katrien Beullens, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Aurélie Hierneaux, Daisy Huleu, Nir Shemmer, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove, Jean-Sébastien Walhin

**Copyrights**

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

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



# L'acrylamide: une préoccupation pour la santé publique

L'acrylamide est un composé chimique bien connu du monde de l'industrie (production de plastiques, industrie du papier, de peinture, etc.). On en retrouve aussi dans la fumée issue de la combustion du tabac.

C'est en 2002 qu'une étude suédoise met pour la première fois en évidence la présence d'acrylamide dans une denrée alimentaire. Depuis lors, le monde scientifique s'est penché sur la problématique : origine, facteurs qui influencent sa production, conséquences sanitaires, moyens de prévention. L'Organisation Mondiale de la Santé a classé cette substance chimique dans la catégorie « probablement cancérigène » pour l'homme, et d'importantes recherches ont été menées afin de bien cerner cette problématique qui retient l'attention du monde de l'alimentaire.

## Quand l'acrylamide se forme-t-il ?

C'est essentiellement lors d'une phase d'élévation de la température, en milieu relativement sec, qu'est produit ce composé chimique. En d'autres termes, c'est lorsqu'on chauffe une denrée alimentaire au four (haute température, peu d'humidité), à la friteuse (la température est élevée et la graisse est hydrophobe c'est-à-dire qu'elle ne se mélange pas à l'eau), au grille-pain, au grill, à la rôtissoire, ou lorsqu'on la rissole, etc. que l'acrylamide tend à se développer. On parle de « réaction de Maillard », ou réaction de brunissement, les sucres et acides aminés des denrées alimentaires réagissant et engendrant de nouveaux arômes, odeurs et couleurs.

D'autre part, on a remarqué que cuire des produits alimentaires dans l'eau n'entraîne pas de production significative de cette substance.



## Toutes les denrées alimentaires sont-elles concernées ?

Non ! On retrouve l'acrylamide dans des produits d'origine végétale riches en glucides (aussi appelés hydrates de carbone, comme l'amidon) : les pommes de terre et ses produits dérivés (frites, chips), les céréales et les produits qui en découlent (pain, biscuits, biscottes), le café et ses succédanés (chicorée,...). Les produits d'origine animale ne sont pas ou très peu concernés.



Source: EFSA

## Une préoccupation pour la santé publique

La présence d'acrylamide dans notre alimentation constitue une préoccupation pour la santé publique. Dans un tout récent communiqué, l'Autorité européenne de sécurité alimentaire a confirmé que cette substance représente un point d'attention important pour notre alimentation. Le comité scientifique de l'AFSCA, composé de scientifiques indépendants, a quant à lui mis en évidence le fait que, en Belgique, durant la période allant de 2008 à 2013 et comparativement à la période de 2002 à 2006, la teneur en acrylamide a fortement diminué dans les chips et le pain d'épice. Dans le café par contre, cette teneur s'est sensiblement accrue, et présente une tendance à l'augmentation dans les frites et les succédanés de café. L'ingestion d'acrylamide via l'alimentation ne présente donc qu'une diminution limitée au cours de cette période.

Source: EFSA

Le secteur alimentaire est conscient de la problématique et a mis en œuvre des procédés de fabrication et un système d'autocontrôle qui permettent de réduire la teneur en acrylamide à un niveau aussi faible que raisonnablement possible dans nos aliments. Des efforts permanents leur sont demandés afin de garantir des produits sûrs. Il est en outre important de bien respecter les conditions d'utilisation des produits telles qu'indiquées sur l'emballage.

Que fait l'AFSCA ? Au niveau du contrôle proprement dit, l'AFSCA veille au grain également. Elle effectue des prélèvements chaque année depuis plus de 10 ans, elle s'assure que les entreprises produisent et transforment les denrées alimentaires dans des conditions adéquates et elle accorde une attention à un produit fréquemment consommé chez nous : la frite ! Ainsi, en 2015, le nombre d'échantillons et d'analyses de frites dans les friteries augmente considérablement.

Des formations sont également données aux opérateurs impliqués (horeca, boulangers, ...) qui reçoivent l'information nécessaire à une bonne gestion du risque.

### Le rôle du consommateur

Quant au consommateur, il est important, voire essentiel, qu'il ait connaissance de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires. Cette substance a toujours existé dans notre alimentation, et des réflexes simples peuvent être adoptés pour minimiser son ingestion de manière importante : éviter de faire brunir les aliments riches en amidon, ne pas dépasser les températures recommandées (max. 175°C pour une friteuse par exemple), manger varié et équilibré, et faire place aux fruits et légumes dans le régime alimentaire quotidien.

#### Plus d'informations:

- Folder «Mesures minimales d'hygiène pour les friteries» : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Mesures minimales d'hygiène pour les friteries
- Avis du Comité scientifique : réévaluation de l'ingestion d'acrylamide par la population belge (avis 18-2014) : <http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/2014.asp>



Voici quelques conseils afin de minimiser le développement d'acrylamide lors de la préparation des frites :

- Choisissez des pommes de terre « pour frites » (identifiées comme telles sur l'emballage). Elles contiennent moins de sucres qui se transforment en acrylamide lors de la friture. Les grosses pommes de terre contiennent elles aussi moins de sucres.
- Conservez ces pommes de terre de préférence à une température d'au moins 6°C afin d'éviter la formation de sucres.
- Évitez d'utiliser les pommes de terre germées et fripées, elles contiennent plus de sucres.
- Préférez les frites coupées plus épaisses : elles contiennent moins d'acrylamide après la cuisson grâce à l'effet surface/volume.
- Faites tremper les frites coupées quelques minutes dans de l'eau chaude ou blanchissez-les, afin de laisser une partie des sucres des pommes de terre s'évacuer dans l'eau. Avant de les passer à la friture, égouttez et séchez correctement les frites.
- Cuisez les frites à une température maximale de 175°C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée. Plus elles sont brunes, plus elles contiennent de l'acrylamide.
- Ne cuisez pas trop de frites à la fois : cela fait baisser la température de l'huile et allonge le temps de cuisson.
- Réduisez le temps de cuisson pour les petites quantités.

Si vous utilisez des frites préemballées, pré-coupées et pré-cuites:

- Respectez les instructions de conservation et de préparation que vous trouvez sur l'emballage.
- Cuisez les frites au four conformément aux instructions sur l'emballage jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune doré. N'oubliez pas de retourner les frites plusieurs fois afin que toutes les faces soient cuites de la même façon.

# Cinq clés pour une alimentation sûre

Voici l'été ! Les beaux jours arrivent, les températures montent...

Pour éviter que l'été ne devienne en quelque sorte « la saison des intoxications alimentaires » en raison des températures estivales, il suffit de suivre 5 règles simples.



## Veillez à avoir une bonne hygiène générale

- Lavez vous les mains avant de commencer à cuisiner et après chaque passage aux toilettes
- Maintenez votre cuisine propre, notamment les plans de travail et de cuisson, les planches à découper, ...
- Nettoyez votre frigo une fois par mois avec de l'eau chaude et du savon
- Dégivrez et nettoyez votre congélateur au moins une fois par an. Le givre est mauvais pour votre congélateur et en plus, il prend de la place
- Employez du matériel et des couverts propres
- Nettoyez la grille du BBQ après chaque usage
- Tenez les animaux de compagnie à distance pour éviter de contaminer les aliments pendant leur préparation
- Évitez la présence d'insectes dans la cuisine et les espaces de stockage, surtout en été lorsque les portes et fenêtres sont souvent ouvertes

1



## Séparez les aliments crus et aliments préparés

- N'utilisez pas les mêmes planches et couteaux pour préparer par exemple de la volaille crue et des légumes. Prenez de nouveaux ustensiles ou lavez-les entre la découpe et la préparation des différents ingrédients.
- Ne redéposez pas la viande cuite dans le même plat que celui ayant contenu de la viande crue, pour éviter tout risque de contamination croisée
- Conservez les aliments dans des contenants fermés. Vous êtes ainsi sûrs que les aliments crus et cuits ne se touchent pas

2



## Bien cuire les aliments

- Cuissez à cœur la volaille et le haché : ils ne peuvent plus être roses à l'intérieur. Au BBQ, cuissez les viandes hachées (saucisses,...), la dinde, la volaille, le poisson, les viandes de veau et de porc à cœur. Une surface extérieure bien voire trop cuite ne signifie pas que la viande est cuite à cœur
- Veillez à cuire les aliments jusqu'à 60°C à cœur. Réchauffez les restes à 60°C également.

3



## Conservez les aliments aux bonnes températures

- Contrôlez régulièrement la température de votre frigo (max. 4°C) et de votre congélateur (max. -18°C)
- Conservez les préparations chaudes à 60°C jusqu'au moment du service
- Ne conservez pas les aliments trop longtemps à température ambiante. Les bactéries se développent rapidement entre 10 et 60°C. Evitez cette zone de température et réchauffez ou refroidissez rapidement vos préparations
- En été, sortez les aliments du frigo le plus tard possible. Une fois le repas fini, remettez le plus rapidement possible les restes au frigo
- Pour refroidir rapidement des grandes quantités, utilisez un bain d'eau froide et placez-les ensuite rapidement au frigo, ou divisez la préparation en plusieurs petites portions pour accélérer le refroidissement
- Les restes des repas chauds se conservent quelques jours au frigo, dans des récipients fermés ou recouverts de film alimentaire. Ne les réchauffez de préférence qu'une seule fois
- Les restes de plats froids se conservent 24h au frigo
- Décongelez les aliments au frigo ou au micro-ondes, certainement pas à température ambiante ou dans un bain d'eau chaude !

4



## Utilisez une eau potable et des produits sûrs

- Portez une attention particulière aux produits plus fragiles d'un point de vue microbiologique, particulièrement la viande, le poisson, les salades, les produits laitiers : ne les consommez pas après la date limite de consommation (« à consommer jusqu'au »)
- Effectuez un contrôle visuel des emballages et soyez vigilant: les boîtes de conserve bombées ou cabossées ne sont pas sûres, un emballage déchiré non plus
- Si vous avez un doute quant à l'odeur ou l'aspect visuel d'un produit, ne le consommez pas
- Une fois le produit ouvert, on ne peut plus se fier à la date de péremption
- Une fois le produit ouvert, il doit être consommé plus ou moins vite, en fonction du produit. Par exemple, le lait ne reste bon que quelques jours
- Suivez les recommandations de conservation des étiquettes
- Lavez toujours les fruits et légumes avant de les utiliser, qu'ils soient consommés crus ou cuits.

5

## Une question ou une plainte sur le bien-être animal ?

Dorénavant, le bien-être animal ne fait plus partie des compétences de l'AFSCA mais de celles des Régions. Pour de plus amples informations :

### La Région wallonne

Unité Bien-être animal (UBEA)

Tél. : 081/33 60 50

Courriel : [ubea.dgarne@spw.wallonie.be](mailto:ubea.dgarne@spw.wallonie.be)

Formulaire de plainte: <http://www.wallonie.be/fr/bienetre-animal>

### La Région de Bruxelles Capitale

Plaintes : [inspection-inspectie@environnement.irisnet.be](mailto:inspection-inspectie@environnement.irisnet.be)

Questions: [info@environnement.irisnet.be](mailto:info@environnement.irisnet.be) ou 02/775 75 75

Formulaire de plainte: <http://www.environnement.brussels/thematiques/bien-etre-animal/porter-plainte-en-cas-de-negligeance-ou-de-maltraitance-animale>

### La Région flamande

Departement LNE - Inspectie Dierenwelzijn

VAC Gent

Koningin Maria Hendrikaplein 70, bus 77 - 9000 Gent

Tél.: 09/276 20 60

Courriel: [dierenwelzijn@vlaanderen.be](mailto:dierenwelzijn@vlaanderen.be)

Formulaire de plainte: <http://www.vlaanderen.be/nl/natuur-en-milieu/dieren/melden-van-verwaarloosde-mishandelde-dieren?>



## Vous partez en vacances avec votre chat, votre chien ou ... votre furet ?

Évitez les mauvaises surprises en vérifiant bien à l'avance si vous êtes en ordre. Que vous restiez en Belgique ou non, vous devez en effet respecter la législation en la matière, notamment en ce qui concerne l'identification et la vaccination contre la rage.

Les exigences sont différentes en fonction de l'animal et, si vous voyagez hors Europe, en fonction du pays de destination.

Vous trouverez toutes les informations utiles sur le site du SPF Santé publique : <http://www.health.belgium.be/> (Animaux et végétaux > Voyager avec des animaux)

Pour éviter tout ennui, contactez donc, au moins 30 jours avant votre départ, votre vétérinaire ou l'Unité provinciale de contrôle de votre province : [www.afsca.be/upc](http://www.afsca.be/upc).

Il en va non seulement de l'intérêt de votre animal, mais aussi du vôtre et de celui de vos concitoyens !

N'oubliez pas que la rage est une maladie mortelle qui tue chaque année plus de 55.000 personnes dans le monde. La Belgique est officiellement indemne de rage mais plus de 150 pays (parmi lesquels des pays touristiques comme la Turquie et le Maroc) ne le sont pas. Sachez que si vous souhaitez ramener un chien ou un chat de l'un de ces pays vers la Belgique, il vous faudra au moins 4 mois pour vous mettre en ordre, ce qui est pratiquement une mission impossible pour un touriste.

Ne ramenez donc pas la rage dans vos bagages... les plus mignons peuvent être mortels ! Si vous souhaitez en savoir plus, consultez notre page <http://www.afsca.be/voyager-animaux-compagnie/>

L'été ainsi que les grandes vacances sont arrivés !

**Pour un camp sans souci alimentaire !**

Quelques recommandations pour éviter des désagréments alimentaires : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Consommateurs > Publications > Pour un camp sans souci alimentaire !



## Listeria : les points sur les i

**Ces dernières semaines, nous avons reçu de nombreuses questions au sujet du blocage récent de fromage de herve à base de lait cru chez un producteur artisanal, en raison de la présence de Listeria. Qu'est-ce donc qu'une Listeria et pourquoi l'AFSCA est si sévère ?**

### Listeria monocytogenes

Listeria est une bactérie présente naturellement dans l'environnement : on la retrouve dans la terre, dans l'eau, dans les intestins des animaux, etc. Le genre Listeria englobe 8 espèces différentes, dont Listeria monocytogenes, dangereuse pour l'homme.

Cette espèce est largement répandue dans l'environnement. Elle est également présente dans le tractus digestif des animaux : leurs déjections peuvent donc être une source de contamination.

Listeria monocytogenes constitue un danger pour la santé publique puisqu'elle peut provoquer la listériose, maladie grave qui peut être mortelle. Listeria monocytogenes n'est pas un composant nécessaire à la fabrication du fromage, mais une bactérie qui peut provoquer des maladies et est potentiellement dangereuse. En outre, Listeria monocytogenes peut se multiplier à la température du frigo.

### Quels sont ses effets sur la santé ? Quels sont les groupes à risque ?

Les symptômes possibles d'une intoxication causée par Listeria sont les suivants : fièvre et/ou de maux de tête, et cela dans un délai pouvant aller jusqu'à 8 semaines après l'ingestion de l'aliment contaminé. Les personnes qui ont consommé des produits contaminés et qui présentent ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. La listériose est une maladie qui peut être grave. Les femmes enceintes, les enfants, les personnes immunodéprimées ainsi que les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose peut également, dans les cas les plus graves, causer des avortements, des morti-natalités ou la mort des personnes infectées.

### Situation en Europe

Dans un rapport de 2015, l'EFSA (European Food and Safety Authority) fait état d'une augmentation significative des infections enregistrées dues à Listeria durant la période 2009 à 2013 : 1.763 cas de listériose ont été recensés sur l'ensemble des Etats membres en 2013, et 191 personnes en sont décédées. En Belgique, durant la même année, 73 personnes ont été atteintes de listériose et 4 décès ont malheureusement été enregistrés.



## Que dit la réglementation ?

La réglementation prend en compte les cas recensés, les recherches scientifiques, la fréquence d'occurrence, etc. pour définir des normes. La présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments est réglementée au niveau européen : le règlement 2073/2005 exige que, au stade de la production, l'absence de *Listeria* soit totale.

## Le producteur est responsable

La base de la sécurité alimentaire trouve son origine dans la notion de responsabilité. En effet, chaque producteur, cultivateur, éleveur, fabricant, transformateur ou distributeur est responsable du ou des produits qu'il manipule. Par l'intermédiaire du système d'autocontrôle, l'opérateur doit garantir que son ou ses produits satisfont aux diverses réglementations en vigueur.

## Que fait l'AFSCA ?

La mission de l'Agence alimentaire est de veiller à la sécurité des produits destinés à l'assiette du consommateur. Le travail qu'elle effectue est totalement neutre et objectif, basé sur des constatations et permet d'atteindre un haut niveau de sécurité alimentaire.

L'AFSCA fait son travail en toute neutralité et objectivité et ne répond à aucun lobby de quelque nature que ce soit. L'AFSCA réfute toute allégation selon laquelle elle mènerait un acharnement sur l'artisanat en général. Le respect de l'authenticité des produits et de la tradition liée à ceux-ci, de l'artisanat, des circuits courts ainsi que de l'évolution des tendances sociétales est entièrement pris en compte dans la politique de contrôle menée par l'Agence alimentaire.

Diverses initiatives sont d'ailleurs prises par l'Agence alimentaire notamment la vulgarisation et l'accompagnement de même que des assouplissements sont octroyés aux petites entreprises leur permettant de produire des aliments alliant tradition, qualité et sécurité alimentaire, et sachant que les normes à ce niveau sont définies par la Commission européenne.

Certes, il peut exister de grandes différences dans la manière de produire un aliment : un artisan travaillant dans son petit atelier avec quelques outils à sa disposition n'a pas les mêmes moyens et ressources qu'une grande entreprise entièrement automatisée fabriquant des centaines d'unités par jour. L'AFSCA en est tout à fait consciente et a, depuis des années, pris en compte ces différences. Ses exigences envers une PME ou envers des entreprises aux moyens plus importants ne sont pas identiques : système d'autocontrôle bien plus « light », charge administrative considérablement réduite, traçabilité simplifiée, enregistrements revus,...

Autrement dit, des assouplissements importants sont octroyés pour permettre la pérennisation des petits producteurs et des circuits courts, en accord avec la législation garantissant la santé publique.

L'AFSCA a rédigé une brochure « Transformation et vente à la ferme » : <http://www.favv-afscfa.fgov.be/publicationsthematiques/transformation-et-vente-a-laferme.asp>.

Cette brochure aide le petit producteur, au moyen d'informations pratiques, à mieux comprendre les obligations en matière de sécurité alimentaire, en tant que producteur fermier. De cette manière, l'AFSCA veut soutenir les initiatives à chaîne courte et souligner l'importance du contact direct entre le producteur et le consommateur.



## Recommandations aux consommateurs

- Respectez les dates limites de consommation (DLC) indiquées sur l'emballage
- Les aliments périssables doivent être conservés au frigo et la température du frigo doit être régulièrement vérifiée (0 à 4°C)
- Les surfaces qui ont été en contact avec les aliments crus doivent être lavées avant réemploi (pour éviter la contamination croisée)
- Nettoyez les ustensiles de cuisine avant et après usage
- Ayez les mains propres et évitez le port des bijoux pendant la préparation des repas
- Il est déconseillé aux femmes enceintes, aux jeunes enfants et aux personnes âgées ou au système immunitaire affaibli, de consommer des produits à base de lait cru.

Voir aussi : <http://www.favv.be/communiquésde-presse/2015/2015-03-23.asp>.

# Une panne de courant... et vos aliments au frigo et au congélateur ?

**Suite à une panne de courant, certains aliments qui n'ont pas été gardés au frais ne sont plus sûrs et pourraient être à l'origine d'une intoxication alimentaire. Voici quelques conseils pour trier votre frigo et votre congélateur lorsqu'une panne survient.**

## Le frigo

La température de votre frigo doit idéalement se situer entre 0 et 4°C. Lors d'une panne d'électricité, les aliments que vous y stockez resteront froids pendant 4 à 6h à condition de ne pas ouvrir la porte du frigo et en fonction de la quantité d'aliments qui y sont conservés (plus le frigo est vide, plus vite il se réchauffera).

Le tableau ci-dessous vous aidera à faire le tri dans votre frigo. Bien entendu, si vous avez un doute sur l'odeur ou l'aspect visuel d'un produit, ou que le produit présente des signes de détérioration, ne le consommez pas.

Aliments réfrigérés		
Catégorie	À conserver (sauf si signe de détérioration)	À jeter
Produits laitiers et œufs	Fromage à pâte dure, fromage fondu, beurre, margarine, yaourt  Œufs	Fromage à pâte molle, fromage à la crème.  Lait, crème, crème fraîche et yaourt dont le contenant est ouvert.  Plats et desserts à base d'œufs crus ou cuits (quiches, crème pâtissière, mousse au chocolat,...)
Fruits et légumes	Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés	Jus de légumes (contenant ouvert), jus de fruits frais, fruits et légumes cuits (y compris soupes), fruits et légumes crus préparés
Viandes, volailles, poissons et fruits de mer		Tous les plats crus ou cuits contenant de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer
Plats cuisinés		Tous les plats cuisinés et restes de repas

## Le congélateur

Votre congélateur devrait être à maximum -18°C. Si votre congélateur tombe en panne, les aliments resteront congelés pendant 48h s'il reste fermé et est complètement rempli. Un congélateur à moitié rempli conservera les aliments congelés pendant environ 24h.

Attention, plus il fait chaud dans la pièce où se trouve le congélateur, plus vite sa température interne montera.

Une fois l'électricité rétablie, vérifiez si vos aliments sont encore congelés. Voici comment faire le tri :

- Les aliments dont le centre est encore bien dur peuvent être recongelés

- Les aliments crus décongelés qui n'ont pas dépassé la température de 4°C peuvent être cuits et ensuite recongelés, ou rapidement consommés après la cuisson
- Les aliments décongelés tels que les fromages à pâte dure en bloc, les produits de boulangerie (pain, muffins, couques sans crème,...), et les fruits doivent être consommés rapidement.
- Les aliments plus fragiles d'un point de vue microbiologique qui ont atteint une température de plus de 4°C doivent être jetés. Il s'agit des produits et plats (crus ou cuits) à base de viandes, volailles, poissons, fruits de mer, produits laitiers, œufs...

Les aliments présentant des signes de détérioration ne doivent pas être consommés.



## La parole au contrôlé

Dans un bulletin précédent, vous avez pu suivre des contrôleurs lors de leurs contrôles.

Dans ce numéro, un contrôlé - un boulanger - nous fait part de son expérience.

### Depuis combien de temps êtes-vous actif dans ce secteur ?

Depuis 19 ans, quasiment 20.

### Avez-vous été souvent contrôlé ?

Au total 4 fois. La première fois a eu lieu lorsque nous étions ouverts depuis 3-4 ans. Les années suivantes, nous avons été contrôlés 2 fois sur 3 ans avec un espace court entre les 2 contrôles.

### Que pensiez-vous de l'AFSCA lorsque vous avez été contrôlés la toute première fois ? Et à ce jour ?

Au tout début, l'agence ne m'était pas familière mais avec le temps, cela a changé et elle a pris plus d'importance. Je me suis également affilié au syndicat des boulangers et je suis au courant de contenu du guide d'hygiène. L'administration est devenue au fil des ans beaucoup plus élaborée : un plan de nettoyage et un plan de lutte contre les nuisibles, un enregistrement des températures. Il faut tenir compte de beaucoup de choses. Il reste peu de temps pour les loisirs.

### Comment se sont déroulés vos contrôles ?

#### Comment décririez-vous la relation avec le contrôleur ?

Les contrôles se sont généralement déroulés avec succès, il y avait quelques petites remarques qui étaient le plus souvent d'ordre administratif.

Je me souviens d'un contrôle réalisé par 2 contrôleurs, je n'étais pas présent et c'est mon épouse qui a reçu les inspecteurs. Ils ont montré leur badge et sont entrés dans la boulangerie. Ma femme leur a dit que j'allais revenir rapidement, mais ils ont immédiatement commencé à contrôler. J'aurais préféré qu'ils attendent mon retour.

Les contrôleurs regardaient partout : dans le réfrigérateur, dans le congélateur,... La manière dont le contrôle a été réalisé ne m'a pas encouragé à la discussion. J'aurais préféré qu'ils me questionnent sur mes méthodes de travail, comment les choses sont préparées ou conservées. S'ils m'avaient un peu plus impliqué dans le contrôle, j'aurais répondu volontier à leurs questions. Vous pouvez le comparer à quelqu'un qui entre dans votre maison et qui ouvre toutes les armoires.

Cependant je n'ai aucun problème avec les contrôles et les contrôleurs sont toujours sympathiques. C'était également agréable que l'on puisse continuer à travailler pendant que le contrôleur rédigeait son rapport.

### Avez-vous reçu des informations utiles dans le cadre de vos activités ?

Oui, comme par exemple les autocollants reprenant le jour de la semaine et sur lesquels vous pouvez écrire une date et que vous pouvez ensuite coller sur les produits. C'est très utile surtout lorsque vous travaillez avec plusieurs membres du personnel. Dans le passé, nous n'utilisions pas ce principe, le produit à utiliser en premier lieu était placé devant les autres.

### Comprenez-vous l'importance de l'AFSCA ?

Elle est certainement importante et utile, mais au fil des ans elle en fait trop et est trop détailliste. Comme, par exemple, le côté administratif. Pour une petite boulangerie artisanale c'est beaucoup de travail. Mais il faut, bien sûr, des contrôles : vous savez que vous n'êtes pas autorisé à rouler à plus de 120 km/h, mais s'il n'y a pas de contrôle, les gens le font quand même. Vous ne pouvez pas être « trop » propre lorsque vous êtes responsable d'aliments que d'autres vont manger.

### Avez-vous déjà entendu parler de la publication des résultats d'inspections ? Qu'en pensez-vous ?

Ce n'est pas les symboles avec les petites fourchettes ? Quand est-ce que cela commence ?

Je trouve que ce n'est pas nécessaire ; il sera plus facile pour les gens de signaler des problèmes et les gens seront plus curieux. Ils seront par exemple à la recherche de leur boulangerie locale. Cela peut donner une fausse image de la réalité. Je n'étais pas au courant que seule la check-list hygiène est prise en compte, je pensais que ce serait le résultat du contrôle complet (ainsi que la partie administrative). Je pense tout de même que c'est une chose positive.



# Voir les résultats d'inspection ? C'est possible à présent !

Depuis le 30 juin, les résultats des inspections de opérateurs qui vendent des denrées alimentaires directement aux consommateurs (Business to Consumer, B2C) sont disponibles sur le site web de l'AFSCA. Vous pouvez les consulter via l'application Foodweb.

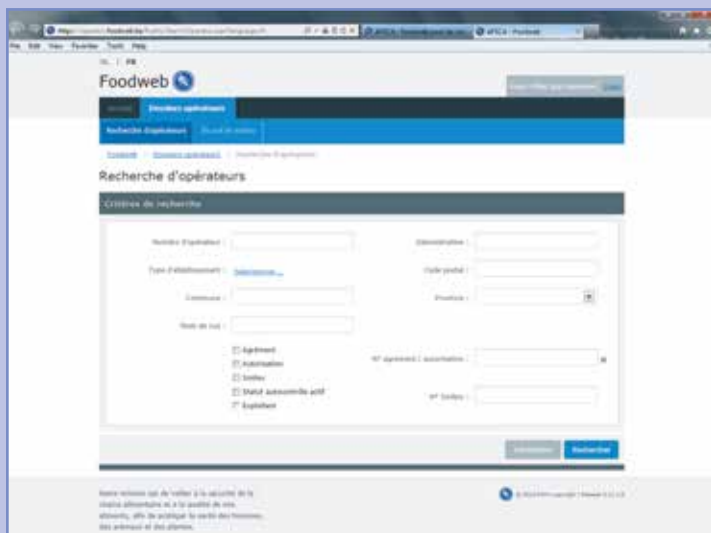
Ci-dessous, quelques explications vous permettant de consulter rapidement et efficacement les résultats de votre boulanger, boucher, restaurant, ...

## 1. Comment accéder à Foodweb ?

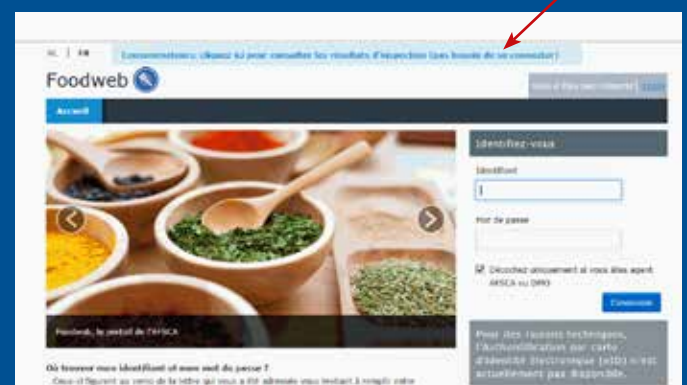


Plusieurs chemins y mènent. Ci-dessus la méthode la plus rapide :

Surfez vers [www.afsca.be](http://www.afsca.be). Sur l'écran d'accueil, cliquez sur Foodweb (représentation de gauche). Vous pouvez également y accéder via la page d'accueil du site consommateurs : cliquez sur « Cliquez ici pour consulter les résultats d'inspection de votre boucher, boulanger, restaurant, ... » (représentation de droite). Vous arrivez alors directement sur la partie publique de Foodweb (représentation ci-dessous).

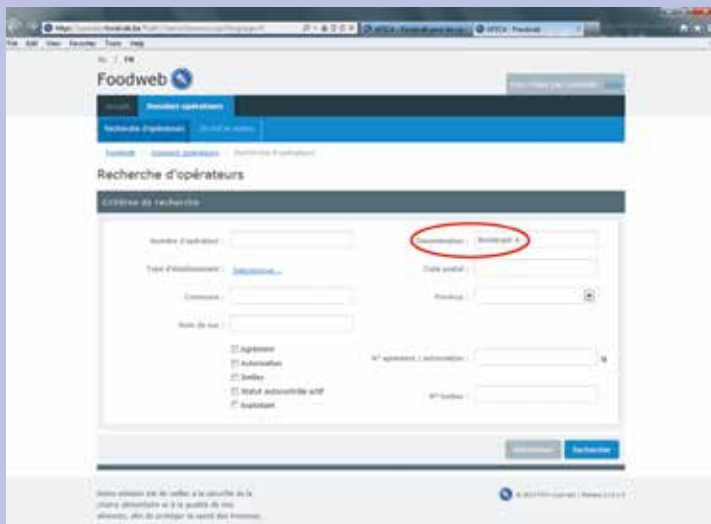


## Que faire si vous accédez à cet écran ?



... Vous êtes alors arrivé sur la partie de Foodweb destinée aux établissements de la chaîne alimentaire. Via Foodweb, ils peuvent consulter leurs données et apporter les adaptations éventuelles. Ils peuvent y accéder via un nom d'utilisateur et un mot de passe. Vous ne devez pas compléter ces champs pour consulter les résultats d'inspections : cliquez simplement sur « Consommateurs: cliquez ici pour consulter les résultats d'inspection (pas besoin de se connecter). » disponible en haut de l'écran.

## 2. Dans Foodweb : cherchez votre boulanger, boucher, restaurant, ...



Foodweb

Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

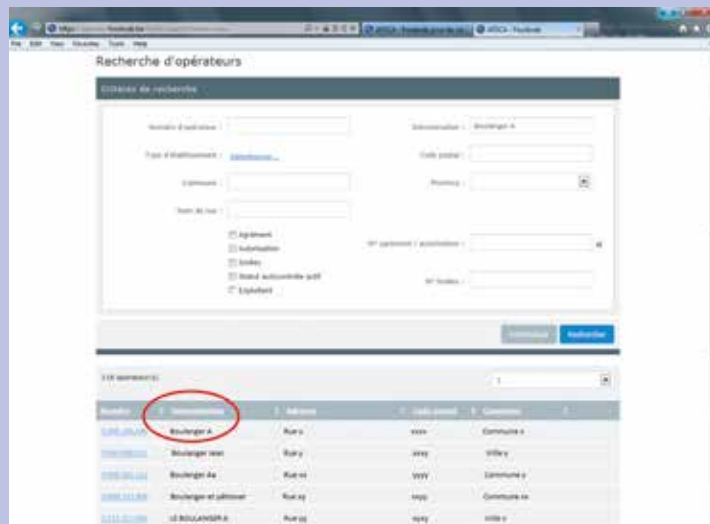
Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : **Boulang**

Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

Commune : [ ] Rue de la rue : [ ]

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

Vous pouvez compléter plusieurs critères de recherche. Dans le champ « dénomination », vous pouvez encoder le nom de l'établissement. Si vous n'êtes pas sûr du nom complet, vous pouvez aussi écrire une partie du nom, comme dans l'exemple ci-dessus : « Boulanger A », ...



Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : [ ]

Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

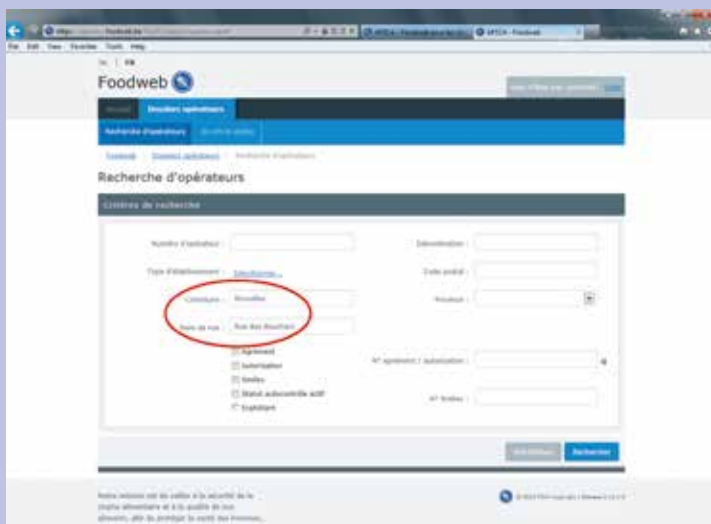
Commune : [ ] Rue de la rue : [ ]

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

111 opérateurs

Nom	Dénomination	Rue	Code postal	Commune
0200000001	<b>Boulang A</b>	Rue s	5500	Commune s
0200000002	Boulang B	Rue y	5500	Willy
0200000003	Boulang C	Rue m	5500	Commune s
0200000004	Boulang et pâtisseries	Rue x	5500	Commune s
0200000005	LE BOULANGER	Rue z	5500	Willy

... Vous cliquez sur « rechercher » et obtenez une liste de tous les opérateurs dont la dénomination comprend « boulanger » et « A ». Plus le nom est complet, plus la liste est courte.



Foodweb

Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

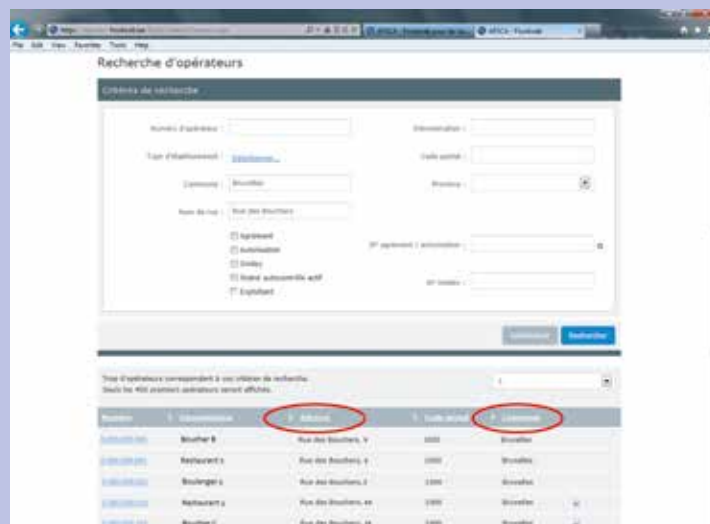
Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : [ ]

Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

Commune : [ ] Rue de la rue : [ ]

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

Vous pouvez aussi chercher sur base d'une rue et d'une commune (ils doivent être complétés tous les 2, cela ne fonctionne pas sinon).



Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : [ ]

Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

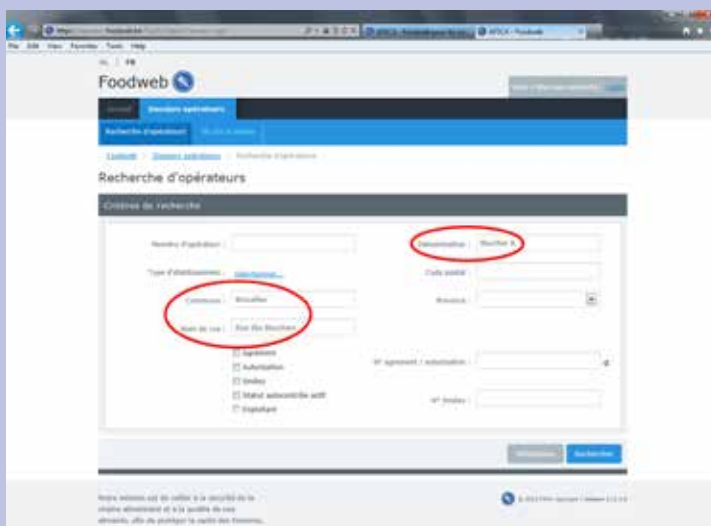
Commune : [ ] Rue de la rue : [ ]

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

Tous l'établissements correspondant à vos critères de recherche. Seuls les 400 premiers opérateurs seront affichés.

Nom	Dénomination	Rue de la rue	Commune
0200000001	Boulang B	Rue des Boulangers, 1	Boulang
0200000002	Restaurant s	Rue des Boulangers, 2	Boulang
0200000003	Boulang C	Rue des Boulangers, 3	Boulang
0200000004	Restaurant z	Rue des Boulangers, 4	Boulang
0200000005	Boulang D	Rue des Boulangers, 5	Boulang

Après avoir cliqué sur « rechercher », vous obtenez une liste de tous les établissements de cette rue. Vous pouvez toujours affiner votre recherche.



Foodweb

Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

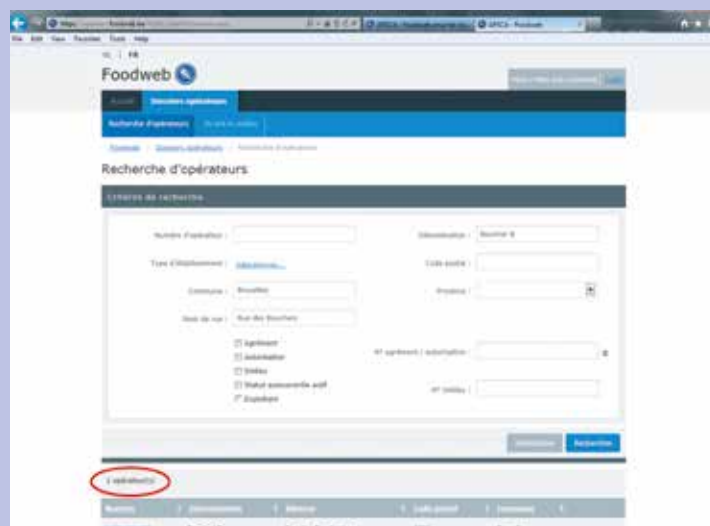
Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : **Boulang A**

Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

Commune : **Boulang** Rue de la rue : **Rue des Boulangers**

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

Si vous complétez la dénomination, la rue et la commune, la liste d'établissements trouvés sera nettement plus réduite et vous trouverez plus facilement l'opérateur cherché.



Foodweb

Recherche d'opérateurs

Critères de recherche

Nom de l'établissement : [ ] Dénomination : **Boulang A**

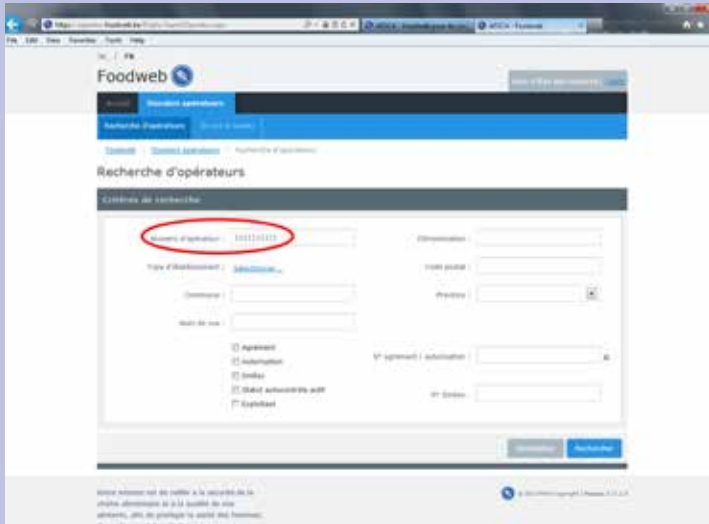
Type d'établissement : [ ] Date début : [ ]

Commune : **Boulang** Rue de la rue : **Rue des Boulangers**

Agripreneur  
 Agriculteur  
 Boucher  
 Marché agricole AOP  
 Expéditeur

1 établissement

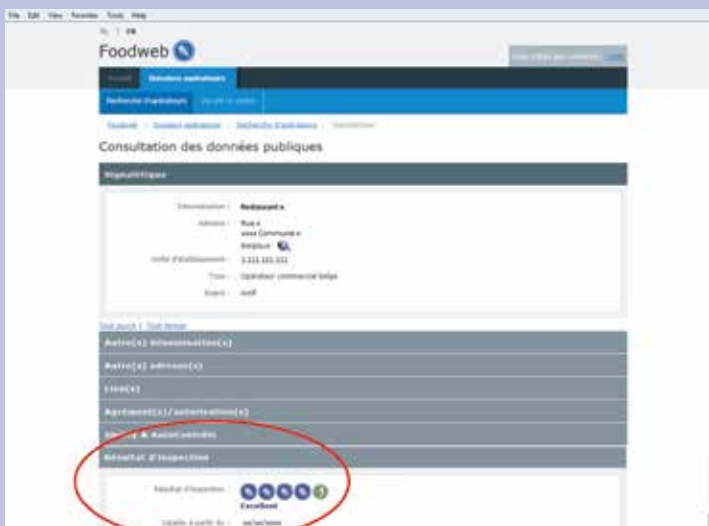
Nom	Dénomination	Rue	Code postal	Commune
0200000001	<b>Boulang A</b>	Rue des Boulangers, 1	5500	Boulang



Chaque opérateur a un numéro unique. Si vous le connaissez, vous trouverez immédiatement l'établissement. Ce numéro correspond au numéro de TVA de l'établissement.



Cliquez sur « Résultats d'inspection » ...



Cet établissement a un score excellent !

## En bref...

### Les résultats de qui ?

Business to Consumer (B2C) : les opérateurs qui livrent des denrées alimentaires directement au consommateur final

### Quoi ?

Un score sur base :

- de la présence ou non d'un smiley ou un système d'autocontrôle certifié ou validé
- du résultat de la dernière inspection effectuée sur base de la check-list « infrastructure, installation et hygiène » dans le cadre du plan de contrôle
- de la gravité des infractions constatées
- du suivi donné par l'opérateur.

### Comment et où ?

Un symbole accompagné d'une brève description dans Foodweb.

Vous trouverez des informations complémentaires dans le bulletin précédent, [http://www.favv.be/bulletin/\\_documents/2015-04\\_Bulletin-AFSCA-61\\_fr.pdf](http://www.favv.be/bulletin/_documents/2015-04_Bulletin-AFSCA-61_fr.pdf), et sur <http://www.favv.be/resultats-inspections-b2c/comment/>

### Qui reçoit un score au moment du lancement ?

- les opérateurs qui possèdent un smiley ou un système d'autocontrôle certifié ou validé
- les opérateurs qui ont été inspecté entre l'instant zéro et la date de lancement
- les opérateurs qui ont obtenu un résultat favorable lors de leur dernière inspection

Pour tous les autres opérateurs : « pas d'inspection récente »

## A noter dans votre agenda ...

### Foire de Libramont : du 24 au 27 juillet

Comme chaque année, l'AFSCA sera présente à la Foire de Libramont, la plus grande exposition agricole qui a lieu en extérieur. Vous pourrez même nous retrouver sur 2 stands. Intégrés au stand fédéral, dans l'« Espace fédéral » situé dans le hall 3, avec le SPF Economie, le CERVA et l'INASTI, et sur le « Pôle Santé Animale » (stand santé animale), avec SPF Santé publique et le CERVA.

### Bruxelles champêtre: dimanche 20 septembre

Lors du dimanche sans voiture, le 20 septembre prochain, aura lieu comme chaque année l'événement « Bruxelles champêtre » au Parc Royal. L'AFSCA y participe avec un stand sur une alimentation sûre et entre autres notre célèbre quiz. Rendez-nous visite !

### Journée Découverte Entreprises : dimanche 4 octobre

Suite au succès rencontré l'an passé, l'AFSCA participe à nouveau à la Journée Découverte Entreprises ! Cette année, nous ouvrirons les portes de notre administration centrale et de notre Unité Provinciale de Contrôle (UPC) de Bruxelles.

A l'Unité Provinciale de Contrôle de Bruxelles, vous pourrez vous mettre dans la peau d'un contrôleur de l'AFSCA. Tant le secteur de la transformation (par exemple un abattoir) que le secteur de la distribution (par exemple, un boucher et un restaurant) vous seront exposés. Au sein de l'administration de la Politique de contrôle, vous pourrez apprendre à reconnaître entre autre les maladies animales et végétales et il vous sera aussi possible de comprendre comment fonctionne le Comité Scientifique. L'administration des Laboratoires pourra vous guider à travers un laboratoire réel miniaturisé.

Un stand sera spécifiquement dédié au Point de contact.

AFSCA  
CA-Botanique - Food Safety Center  
Bd. du Jardin botanique 55  
1000 Bruxelles



## Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - juillet 2015

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

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X  
Autorisation: P910664



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