



MANGER EN TOUTE SÉCURITÉ : L'AFFAIRE DE TOUS

Difficile de se l'imaginer lorsque l'on mange, mais notre nourriture est étroitement surveillée. Pour éviter que des aliments ne nous rendent malades, ils sont régulièrement analysés. En Belgique, de très nombreuses personnes veillent à la bonne hygiène (ensemble de règles et pratiques nécessaires au maintien de la propreté) de notre nourriture : elles surveillent la sécurité de la chaîne alimentaire.

Manger. Voilà bien une activité qui nous concerne tous. Des gourmands, ceux qui raffolent de bons petits plats, aux plus difficiles, pour lesquels s'alimenter est une corvée quotidienne, tout le monde passe une partie de ses journées à se nourrir. Quels que soient les aliments que l'on aime, il faut savoir que l'on ne peut pas manger n'importe quoi, n'importe comment. Hé oui, cette activité peut comporter des risques. Si l'on avale des choses périmées (qui ne sont plus bonnes à manger car trop vieilles) ou infectées par des bactéries, les conséquences peuvent être très graves pour notre santé. C'est là un sujet très sérieux, qu'il faut traiter avec la plus grande attention.

Le secret pour éviter les problèmes se trouve dans l'hygiène alimentaire. Derrière ces deux mots savants se cachent de nombreux gestes posés par des personnes aux métiers très variés. Pour les comprendre, il faut décortiquer les maillons de la chaîne alimentaire.

> Du champ à mon assiette

La chaîne alimentaire, de manière générale, décrit les relations qui s'établissent entre les êtres vivants : chaque être vivant mange celui qui le précède. Par exemple, l'herbe pousse, elle sera mangée par un mouton qui, lui-même, servira de repas à un loup et ainsi de suite. Dans le monde vivant, il existe de très nombreuses chaînes alimentaires, mais celle qui nous occupe ici est différente. Elle concerne l'homme et les techniques qu'il a mises au point



pour se nourrir. Dans cette chaîne alimentaire, on retrouve tout d'abord les producteurs, ceux qui produisent les matières premières (viande, poisson, céréales, légumes...). Il s'agit par exemple des éleveurs, des agriculteurs, des pêcheurs... Ensuite, leurs produits vont être transportés et, s'il le faut, transformés par toute une série d'entreprises différentes. Certaines s'occupent de déplacer les produits, d'autres préparent des plats à partir des matières premières, d'autres encore se chargent de vendre des produits alimentaires à des clients. Et puis, enfin, dernier maillon de cette chaîne alimentaire : les consommateurs. Il s'agit des personnes qui achètent des denrées alimentaires pour les manger. Ces trois grands maillons forment donc une chaîne, appelée chaîne alimentaire.

> À chaque acteur sa responsabilité

Chaque étape de la chaîne alimentaire doit être parfaitement sécurisée pour éviter que les aliments ne deviennent impropres à la consommation (mauvais à manger) et qu'ils ne rendent malades ceux qui les mangent. Pour



cela, chaque acteur de la chaîne doit être responsable. Ainsi, les producteurs veillent à la qualité de leur production. Ils travaillent de manière propre et éliminent les aliments qui pourraient être dangereux. Le cultivateur vérifie que ses céréales ne soient atteintes d'aucune maladie, l'éleveur surveille bien ses animaux et ainsi de suite.

Les entreprises qui ont pour rôle de transformer les aliments en plats doivent également être extrêmement prudentes. Chaque produit doit être gardé à la température idéale, les produits frais au frigo et ceux qui doivent être surgelés au congélateur. Les magasins et les restaurants doivent également

veiller à ne vendre que des produits parfaitement sains. Mais ce n'est pas tout, les consommateurs sont, eux aussi, responsables de ce qu'ils mangent. Une fois qu'un aliment est acheté, il faut l'utiliser en respectant toutes les règles d'hygiène (nous reviendrons sur quelques bonnes astuces pour vous aider à suivre ces règles en page 4 de ce dossier). Chacun est donc responsable à son niveau et se doit de garantir la sécurité alimentaire.

LES PRODUCTEURS VEILLENT À LA QUALITÉ DE LEUR PRODUCTION, LE CULTIVATEUR VÉRIFIE QUE SES CÉRÉALES NE SOIENT ATTEINTES D'AUCUNE MALADIE, L'ÉLEVEUR SURVEILLE BIEN SES ANIMAUX ET AINSI DE SUITE.

> Une agence qui unit chaque maillon de la chaîne

Même si chacun est responsable de ce qu'il produit ou mange, l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) a été créée en Belgique pour vérifier que chaque entreprise de la chaîne respecte bien les normes (règles) d'hygiène. Régulièrement, les personnes qui y travaillent effectuent des contrôles à chaque niveau de la chaîne et conseillent ceux qui ne sont pas au point en matière d'hygiène. Il s'agit d'un très gros travail qui comporte des nombreux aspects différents que nous allons découvrir dans les pages qui suivent...

Sommaire

Manger en toute sécurité : l'affaire de tous	1
L'AFSCA : garante de la qualité dans nos assiettes	2
Des animaux vivants aux cuisines des restaurants	3
L'hygiène alimentaire, ça commence à la maison !	4

Réalisation

> Mise en page : Olagil sprl
> Rédaction : Émilie Stainier
> Rédaction du Journal des Enfants : 081/24 89 86
> Courriel : redaction@lejde.be
> Site : www.lejde.be

L'AFSCA : GARANTE DE LA QUALITÉ DANS NOS ASSIETTES

Surmontant l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'AFSCA a pour rôle de veiller à ce que toutes les entreprises respectent bien les règles de sécurité alimentaire. Elle permet d'éviter qu'un aliment qui pourrait être dangereux ne se retrouve dans nos assiettes. Cette agence protège ainsi la santé des hommes, des plantes et des animaux.

Une des missions clés de l'AFSCA est donc de contrôler les denrées alimentaires et leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire. Pour atteindre ce but, les spécialistes de l'AFSCA effectuent de nombreuses analyses.

> Les producteurs sont surveillés

Au premier maillon de la chaîne alimentaire, on retrouve les producteurs. C'est-à-dire toutes les personnes qui produisent de la nourriture. Il peut s'agir d'agriculteurs, d'éleveurs qui travaillent dans leur ferme, mais aussi des grosses entreprises, appelées entreprises agroalimentaires qui produisent également de la nourriture, mais à beaucoup plus grande échelle (elles en font beaucoup plus).

Toutes ces entreprises, grandes ou petites, transforment des matières premières comme les céréales, les légumes, la viande, le poisson... en produit alimentaire destiné à la consommation.

L'AFSCA est évidemment présente au sein de ces entreprises. Elle doit y mener des inspections pour vérifier que chaque geste soit fait dans le respect des normes (règles) d'hygiène. Les entreprises doivent alors pouvoir prouver qu'elles disposent de toutes les installations nécessaires pour assurer une production saine et hygiénique. Tout doit y être bien propre, chaque aliment doit être conservé à bonne température pour éviter qu'il ne s'abîme, les personnes qui travaillent doivent porter des tenues adaptées. Tous ces points sont scrupuleusement vérifiés par les contrôleurs de l'AFSCA.

> Des analyses minutieuses.

Tous les endroits qui servent de la nourriture, comme les restaurants, les cafés, les snacks, les cuisines d'écoles... sont également contrôlés. Les inspecteurs de l'AFSCA peuvent y prélever des échantillons (petites quantités) de nourriture pour les analyser dans des laboratoires. Cinq laboratoires composent l'agence et chacun est spécialisé dans un certain type d'analyse. Et il n'y a pas que les restaurants qui sont concernés. Chaque secteur ayant un rapport avec notre nourriture est susceptible d'être analysé. Ainsi, en 2012, l'AFSCA a réalisé pas moins de 167 629 inspections.

> Les produits entrant dans l'Union européenne sont passés au peigne fin

Au sein de l'Union européenne, tous les pays respectent les mêmes règlements en matière de sécurité alimentaire, mais ce n'est pas le cas de tous les états qui sont extérieurs à l'Union



UNE AGENCE NÉE DE PLUSIEURS CRISES

L'AFSCA a vu le jour en 2000. À cette époque, de nombreuses crises alimentaires avaient touché la Belgique. Celle de la dioxine, survenue en 1999 a beaucoup effrayé la population. De nombreux animaux, des poulets notamment, étaient tombés malades à cause de cette substance toxique qu'est la dioxine et ne pouvaient plus être consommés par l'homme. 93 000 tonnes de viande ont dû être détruites, faisant perdre énormément d'argent au monde de l'élevage. Les gens avaient peur de ce qu'ils mangeaient, peur de tomber malades et, pour cause, il y avait un réel risque pour la santé. Le gouvernement belge a donc décidé de prendre les choses en main. À ce moment-là, différents services s'occupaient de surveiller la chaîne alimentaire, mais ils n'étaient pas bien coordonnés. L'AFSCA a donc été créée par une loi en 2000, mais ce n'est que deux ans plus tard, soit en 2002, que l'Agence a effectivement été mise sur pied. Depuis 11 ans, une seule et même agence gère l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Européenne. En Belgique, il arrive très souvent que nous fassions venir des produits alimentaires d'un pays extérieur à l'Union. Par exemple, notre climat ne nous permet pas de faire pousser toutes les sortes de fruits et légumes tout au long de l'année.

Nous les importons donc. C'est-à-dire que nous les faisons venir d'un autre pays, qui se trouve en Afrique, en Asie, en Amérique... Mais, attention, les contrôles à l'arrivée de ces produits sont très stricts. Il faut bien vérifier que les produits importés soient sains, pas dangereux pour notre santé.

Dans les grands lieux d'arrivée de ces produits, comme les aéroports ou les ports, des inspecteurs de l'AFSCA travaillent en collaboration avec les douaniers pour vérifier que les aliments qui arrivent chez nous soient sains. Ils ouvrent certains colis et vérifient ce qu'ils contiennent. Parfois, ces inspecteurs peuvent tomber sur de

drôles de surprises ! Des fruits pourris, du poisson pas frais, des poulpes cachés dans des vêtements... Ces inspecteurs sont une sorte de barrière. Ils empêchent les mauvais produits d'arriver jusqu'à nos assiettes.

> Contrôlés avant de voyager

Si la Belgique fait venir des aliments de l'étranger, il arrive aussi qu'elle envoie ses propres produits vers d'autres pays. Ça s'appelle l'exportation. Ici encore, l'AFSCA joue un rôle très important. C'est à elle qu'il revient de contrôler les produits qui vont quitter la Belgique, pour éviter d'envoyer de mauvais aliments

vers l'étranger. Elle garantit la qualité des produits exportés.

Quel que soit les aliments dont il est question (fruits, légumes, viande...) des inspecteurs les contrôlent. Ils vérifient qui les a produits, transportés ou même transformés et, si tout est en ordre, autorisent leur départ.



DES ANIMAUX VIVANTS AUX CUISINES DES RESTAURANTS

Nous l'avons compris, les missions de l'AFSCA sont très variées. Pour mieux comprendre le métier des personnes qui travaillent au sein de cette agence, découvrons en détail comment se déroulent deux des grandes missions de l'AFSCA.

> Les restaurants sont inspectés

Le contrôle du secteur Horeca (tous les lieux qui servent de la nourriture à des clients) est indispensable pour assurer une bonne hygiène des aliments. Régulièrement, des contrôleurs de l'AFSCA se rendent dans les restaurants, les snacks ou les cafés de Belgique pour y vérifier que tout y est fait correctement. Mais comment ces contrôles se déroulent-ils ? Pour commencer, les contrôleurs ne travaillent pas "en secret". Ils doivent se présenter et expliquer la raison de leur venue. Première chose à examiner: les détails administratifs. Le contrôleur vérifie que l'établissement détient bien toutes les autorisations nécessaires pour vendre de la nourriture. Ensuite, il débute un tour du bâtiment. Il doit vérifier que les locaux permettent de travailler de manière correcte et hygiénique. État des locaux, propreté, éclairage, vestiaires et toilettes pour le personnel... tout est examiné.

Le respect des températures des denrées alimentaires est particulièrement important pour garantir leur conservation. Les frigos vont donc être minutieusement examinés et leur température interne, mesurée à l'aide de thermomètres.

Les produits stockés sont également contrôlés ainsi que leur date de péremption (date jusqu'à laquelle un produit peut être consommé sans risque. Nous reviendrons sur cette notion en page 4). Un aliment qui n'est plus bon ne peut en aucun cas être conservé.



Les restaurants doivent également pouvoir dire d'où proviennent les produits qu'ils utilisent. Ainsi, si l'un d'eux est mauvais, il peut prévenir son producteur. Pour être sûr de ne laisser aucun point de côté, l'inspecteur suit ce que l'on appelle une check-list. C'est un document qui reprend tous les aspects qui doivent être vérifiés. Pour chacun d'eux, l'inspecteur donne une évaluation en fonction du risque pour la santé lié à un point contrôlé. Par exemple, si le plan de travail n'était pas propre, le restaurant aura une évaluation négative sur ce point. De cette façon, on est sûr que chaque point est vérifié et que tous les lieux inspectés sont traités de la même manière.

**RÉGULIÈREMENT,
DES ANIMAUX
VIVANTS PASSENT
PAR LA BELGIQUE
POUR ÊTRE VENDUS
SOIT DANS NOTRE
PAYS, SOIT DANS
UN AUTRE PAYS
EUROPÉEN. LÀ
ENCORE, L'AFSCA
EST PRÉSENTE.**

Une fois le contrôle terminé, le contrôleur passe en revue les différents points avec l'opérateur (le responsable du restaurant, café ou snack) et délivre un rapport. Si le restaurant ne respecte pas certaines règles, alors l'opérateur doit prendre les mesures nécessaires afin d'y remédier. Il peut infliger une

amende au restaurant et, si c'est vraiment très grave et que la santé des consommateurs est en jeu, il peut aller jusqu'à faire fermer l'établissement.

> Les animaux sont-ils en bonne santé ?

L'une des missions de l'AFSCA est de vérifier que les animaux d'élevage, c'est-à-dire ceux qui sont destinés à la consommation, à la chaîne alimentaire, se portent bien et sont correctement traités. Si un fermier maltraite ses vaches par exemple, un vétérinaire de l'AFSCA peut se rendre chez lui. S'il constate que ces vaches sont effectivement maltraitées, c'est-à-dire qu'elles sont mal nourries ou violentées, il peut intervenir.

Si l'AFSCA vérifie que les animaux d'élevage soient bien traités, elle doit aussi vérifier qu'ils soient en bonne santé. Pour cela, elle a mis en place la traçabilité des animaux d'élevage. Comme ce mot l'indique, chaque animal est suivi à la trace, de la ferme où il est né, jusqu'au restaurant ou au magasin qui vendra sa viande. Ainsi, si l'Agence se rend compte à un moment ou un autre qu'une viande est dangereuse pour la santé, elle pourra remonter toute la chaîne et comprendre ce qui l'a rendue mauvaise et prendre des mesures pour que ça ne se reproduise pas.

Ne ramenez pas la rage dans vos bagages...



les plus mignons peuvent être mortels !



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire



Ainsi, des acheteurs venus de France et d'ailleurs viennent acheter des vaches en Belgique et peuvent être sûrs qu'elles sont en bonne santé. Dans les grands marchés, on trouve des centaines d'animaux vivants. Les acheteurs et les vendeurs discutent le prix et se tapent dans la main pour conclure une vente. Ensuite, les animaux peuvent être emmenés.

Et cela fonctionne également dans l'autre sens. Régulièrement, des animaux vivants passent par la Belgique pour être vendus soit dans notre pays, soit dans un autre pays européen. Là encore, l'AFSCA est présente. On ne s'en rend peut-être pas compte, mais une histoire banale peut mener à une grosse catastrophe sanitaire. Imaginez un enfant qui

voyage en dehors de l'Europe. Il trouve dans la rue un petit chien très mignon et il décide de le reprendre chez lui. Arrivé en Belgique, ce petit chien commence à se comporter bizarrement : il est en fait atteint de la rage, une maladie qu'on ne trouve plus chez nous, mais qui peut être très dangereuse pour l'homme. Ce chien peut alors contaminer d'autres chiens et répandre ainsi cette maladie.

Pour éviter ces événements malheureux, des inspecteurs de l'AFSCA travaillent aux frontières et contrôlent la santé des animaux qui entrent dans l'Union européenne. Chaque jour, ils en voient de toutes les couleurs : animaux de zoo, poissons, reptiles... tous doivent être contrôlés.



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE, ÇA COMMENCE À LA MAISON !

Si l'AFSCA organise le contrôle de la chaîne alimentaire, il revient aussi au consommateur de faire attention à ce qu'il mange. De nombreux petits gestes sont essentiels au jour le jour pour garantir la fraîcheur et l'hygiène des produits que nous mangeons. Voici donc quelques conseils utiles pour éviter les mauvaises surprises.

LA CHASSE AUX DATES

Lorsque l'on fait les courses, il faut être très attentif aux dates notées sur les emballages. Il en existe deux types : la **date limite de consommation (DLC)** et la **date de durabilité minimale (DDM)**. La première concerne les aliments très périssables, qui peuvent rendre malade si on les consomme trop tard. On retrouve sur leur emballage la phrase "à consommer jusqu'au...". Dans ce cas, soyez vigilant ! Au-delà de la date, **ne consommez plus les aliments**. La seconde concerne des aliments moins périssables. Par la phrase « à consommer de préférence avant le (ou fin) », le fabricant vous garantit que les aliments seront d'une qualité irréprochable jusqu'à la date de péremption. Ces aliments peuvent être consommés après la DDM en vérifiant bien sûr qu'ils ne soient pas endommagés.

FAIRE SES COURSES DANS L'ORDRE

Mieux vaut remplir son caddie selon un ordre précis en y plaçant d'abord les achats non alimentaires et les denrées qui se conservent à température ambiante comme les épices, les conserves ou encore les boissons. Ensuite, on pourra passer aux aliments surgelés et, enfin, aux produits frais comme la viande, le poisson ou les yaourts. Pour ces deux derniers types d'aliments, utilisez toujours un sac isotherme (qui garde la fraîcheur).

L'HYGIÈNE, ÇA PASSE D'ABORD PAR MOI

Pour cuisiner, une règle est essentielle à respecter : l'hygiène des mains. Ces parties de notre corps peuvent être de véritables nids à microbes ! Elles peuvent facilement contaminer les aliments que nous consommons. Il faut donc, avant toute manipulation de denrées alimentaires, **les laver correctement à l'aide de savon**. Et il faudra répéter cette opération après chaque passage aux toilettes, après avoir touché des aliments crus ou encore à la suite d'un contact avec votre animal domestique.

CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ

Pour faire la cuisine sans risquer une contamination alimentaire, il faut d'abord veiller à la propreté de tout le matériel que l'on va utiliser. Ustensiles, plan de travail... Tout doit être nickel !

LES DÉCHETS À LA POUCELLE !

Épluchures, mauvais bouts de viande, os, arêtes de poisson... Tous ces déchets seront placés dans une poubelle, à bonne distance des "bonnes parties" qui seront utilisées, pour éviter qu'elles ne soient contaminées.

CHACUN CHEZ SOI

Au cours de la préparation, il faudra éviter tout contact entre les aliments déjà cuits et ceux qui sont encore crus. Ces derniers contiennent des micro-organismes (tout petits êtres vivants qui peuvent parfois contaminer un produit) et pourraient les transmettre aux aliments déjà cuits. Ainsi, il faudra éviter d'utiliser la même planche pour découper des aliments crus et cuits, à moins de l'avoir lavée à fond auparavant.

Conservation de produits: que peut-on encore utiliser et quand ?

DLC

Les produits rapidement périssables ont une **date limite de consommation ou DLC** (à consommer jusqu'au...): **ne plus utiliser après dépassement de cette date !**

Par exemple : les viandes fraîches préemballées, le poisson frais préemballé, la charcuterie préemballée, les salades, ...



DDM

Les produits ayant une plus longue durée de conservation ont une **date de durabilité minimale ou DDM**

(à consommer de préférence avant le...):

Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés correctement et que leurs emballages ne soient pas endommagés.



Regardez donc si l'emballage est bien fermé, n'est pas abîmé, si les boîtes de conserves ne sont pas bombées, si le produit a encore un bel aspect, une bonne odeur et un bon goût, ...

Par exemple : les pâtes sèches, biscuits secs, boîtes de conserves, lait UHT, chocolat, ...



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

VITE AU FRIGO !

Une fois les aliments découpés ou préparés, s'ils ne sont pas utilisés tout de suite, mieux vaut les placer dans un frigo. La température interne de cet appareil doit se situer entre 0 et 4°C pour les denrées sensibles (viande, poisson...) et, pour les moins sensibles, la température peut aller jusqu'à 7°C. Les denrées périssables ne peuvent pas rester plus de deux heures hors du frigo, surtout s'il fait chaud à l'extérieur. Il est important de bien respecter ce conseil car si un aliment est contaminé, cela peut être très dangereux pour la santé.

LES RESTES : DIRECTION FRIGO OU CONGÉLATEUR

Si vous avez des restes à la fin d'un repas, deux solutions existent. On peut les garder au frigo, pour les manger dans les deux jours maximum. Ou alors, on les place après refroidissement au congélateur. Ils devront alors être consommés dans les deux mois.

RECONGELER = SE METTRE EN DANGER

Lorsque l'on veut décongeler un plat, il faut le placer soit au frigo (cela prendra un peu de temps), soit au four à micro-ondes. Il est déconseillé de laisser un plat décongeler à température ambiante, au risque de voir des bactéries s'y développer. Enfin, dernier conseil : ne jamais, jamais recongeler un produit qui a été dégelé, le manger pourrait vous rendre fort malade.