



bulletin

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

Novembre 2002

Dossier

Le point de contact de l'Agence alimentaire

En direct des Filières

Enquête: le choix des consommateurs

Actualité

L'usage d'hormones persiste-t-il?

Faits et chiffres

MPA: situation actuelle

Sachez ce que vous mangez

Hygiène dans la cuisine

Détente

Recette Halloween

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 2^{ème} étage

Avenue Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

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

abonner, envoyez un e-mail à

communication@afscsa.be

ou une lettre à l'AFSCSA,

WTC III — 2^{ème} étage,

Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCSA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez

pas de fournir votre nom, adresse

et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbart,

Pascal Vanderbecq, Ingrid Vanhaevre,

Laurence Doughan,

Patrick Josse, Bernard Paul,

Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris

en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

www.afscsa.be



Dr. Piet Vanthemsche, Administrateur délégué

Préface

Cher lecteur,

L'Agence alimentaire est en pleine construction. On travaille assidûment à la nouvelle structure et à l'intégration des anciens services des Ministères de l'Agriculture et de la Santé publique. En même temps, on veille quotidiennement à la sécurité de la chaîne alimentaire.

Ce n'est un secret pour personne que l'agence alimentaire a derrière elle une période difficile. Les crises et incidents successifs ont entravé le développement de notre nouvelle organisation et créé l'impression qu'à l'agence alimentaire, on mette pour ainsi dire un emplâtre sur une jambe de bois. C'est un peu comme si on ne faisait rien d'autre que de la gestion de crise au détriment de la surveillance normale de la sécurité de la chaîne alimentaire. Rien n'est moins vrai, chaque jour les collaborateurs de l'AFSCA effectuent des contrôles et des inspections, ils prélèvent des échantillons et font effectuer des analyses, ils interviennent lorsqu'ils constatent que les règles ne sont pas appliquées. Ce travail est effectué dans l'ombre; vous ne lirez rien à ce sujet dans votre quotidien; vous n'entendrez ni ne verrez rien de tout cela à la radio et à la télévision.

Nous estimons important que les consommateurs puissent s'informer régulièrement sur le fonctionnement quotidien de l'agence

alimentaire. Voilà pourquoi ce bulletin d'information a été créé. C'est une initiative modeste, qui est rédigée et éditée par les collaborateurs de l'AFSCA eux-mêmes. Les différentes sections de l'AFSCA vous y fournissent des informations sur leurs activités. Vous pourrez y lire quelles questions, entre autres, sont posées au point de contact pour le consommateur; vous y recevrez des chiffres et des faits sur les actions de l'AFSCA, vous y trouverez régulièrement exposé un élément de la chaîne alimentaire, ...

Nous voulons communiquer de façon honnête et ouverte à propos de nos activités, de ce qui va bien et de ce qui va moins bien. Ce bulletin d'information est diffusé sous forme électronique, mais aussi sur papier, car tous les consommateurs n'ont pas accès à Internet. Ceci est un «numéro zéro», nous devons encore peaufiner ça et là le contenu et le style. Prenez le temps de parcourir ce bulletin d'information, et surtout faites-nous savoir ce que vous en pensez (vous trouverez notre adresse dans le colophon).

Au nom de la direction
et des collaborateurs de l'AFSCA,
Piet Vanthemsche,
Administrateur délégué

Rapport annuel de la Cellule Multidisciplinaire Hormones

Le rapport de la Cellule Multidisciplinaire Hormones a donné les résultats de la lutte contre les hormones en 2001. Alors qu'au niveau de l'engrais lui-même, on a constaté une tendance à la baisse des résultats positifs (donc d'un usage confirmé ou de la présence confirmée de produits interdits), d'autres constatations ont fait soupçonner que plusieurs personnes sont toujours actives, tant au niveau de l'administration qu'au niveau du trafic («deal») et de la fabrication de stimulateurs de croissance illégaux. (Lisez aussi à la page 4)



L'Agence alimentaire

Le point de contact de l'Agence alimentaire

Le point de contact de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire fonctionne depuis début 2002. Il a pour mission de répondre aux questions et aux plaintes du consommateur en matière d'alimentation et de sécurité alimentaire.

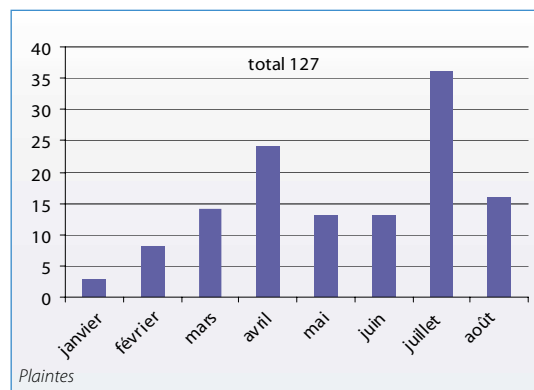
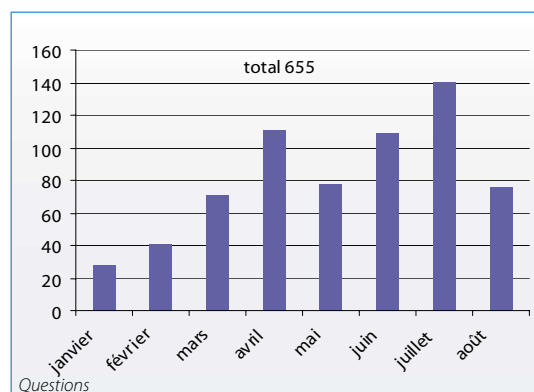
Vous avez une question. Le consommateur peut poser des questions à propos de l'alimentation en général, et de la sécurité alimentaire en particulier. Ces questions seront traitées le plus rapidement et le plus à fond possible par les 2 diététiciens (Yves Vanden Bosch, néerlandophone, et Steve Warson, francophone). Le point de contact traite ces questions de A jusqu'à Z, autrement dit depuis le moment où la question est posée jusqu'à ce que le dossier puisse être clôturé d'une manière satisfaisante. La personne qui a posé la question peut compter sur un suivi correct. Ainsi, on a notamment déjà répondu à des questions sur l'eau du robinet, l'hygiène dans les magasins et les restaurants, l'étiquetage, le

fonctionnement du service proprement dit, la maladie de la vache folle, les contaminants, etc... Si le consommateur pose une question qui n'a rien à voir avec l'alimentation, ce n'est pas pour cela qu'il est renvoyé les mains vides: le point de contact fait le nécessaire pour le mettre en contact avec le service ou la personne adéquate. Une fois le contact établi, on suppose que c'est ce service ou cette personne qui assure le suivi du dossier avec le demandeur.

Vous avez une plainte. Le point de contact transmet immédiatement les plaintes au service compétent, qui peut assurer la suite de leur traitement. Ici aussi, le consommateur recevra le suivi nécessaire.

Alors que pendant les premiers mois, les demandes ne sont parvenues qu'au compte-gouttes, Steve et Yves remarquent que le nombre d'appels ne fait qu'augmenter ces dernières semaines. Les sujets qui retiennent l'attention dans les médias provoquent également un brusque regain d'intérêt de la part du public. Une série d'actions publicitaires, par exemple lors d'Agribex et Libramont 2002, ne sont certainement pas étrangères au succès croissant du point de contact, tandis que ce dernier a trouvé un écho dans la presse générale et spécialisée. La distribution d'un thermomètre autocollant pour frigo portant les coordonnées du point de contact a également eu beaucoup de succès.

Evolution du nombre de questions et de plaintes qui ont été introduites auprès du point de contact. Bien que le pic constaté en juillet s'explique partiellement par la question du MPA, on observe cependant une tendance à la hausse. Le consommateur a manifestement trouvé l'adresse du point de contact.



Notre point de contact: Yves (à gauche) et Steve (à droite)



Contact

- Téléphone: 0800/13550 (numéro gratuit) (pendant les heures de bureau, de 9 à 17 h.)
- Fax: 0800/13455
- E-Mail: pointdecontact@afsca.be
- Via le site internet: www.afsca.be.
- Par une lettre: Point de contact AFSCA, WTC III, local 2.099, Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles.

Les consommateurs choisissent le prix et la qualité

Fin septembre, la Fédération des Industries Agro-Alimentaires (FEVIA), membre des Filières, a organisé une journée d'étude sur «La gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire». Parmi les intervenants, figuraient Gilbert Houins, Directeur général à l'Agence et Marc Vandercammen, directeur du Centre de Recherche et d'information des Organisations des Consommateurs (CRIOC), qui a présenté les résultats d'une enquête effectuée auprès des consommateurs.

Point de contact: la question du mois

Dois-je me faire du souci concernant la présence possible de dioxines dans les œufs venant de mes propres poules?

Les différents types d'œufs qu'on trouve dans le commerce sont soumis à un contrôle des dioxines.

On a récemment constaté qu'en un certain nombre d'endroits, les œufs de poules élevées en libre parcours présentaient des teneurs trop élevées en dioxines. Une des causes possibles en est la présence de dioxine dans le sol (contamination naturelle).

Afin d'avoir une meilleure idée de la situation, l'Agence va faire analyser en différents endroits de Belgique des œufs de poules élevées en libre parcours. Ces résultats seront soumis à la mi-novembre au Comité scientifique.

Entretemps, il est conseillé de modérer la consommation de tels œufs. En effet, la norme fixée de 5 pg/g de graisse a pour but de garder sous contrôle l'ingestion de dioxines via les aliments et d'atténuer ainsi la charge corporelle.

Une consommation occasionnelle de denrées alimentaires contenant à un degré léger trop de dioxines ne contribue que de façon limitée à la charge corporelle en dioxine.

Ce sondage d'opinion réalisé auprès de 750 consommateurs belges révèle que le prix arrive en tête de la liste de critères de choix d'un produit alimentaire.

L'enquête réalisée au printemps 2002 portait sur les éléments qui guident un consommateur dans ses achats et sur la manière dont les consommateurs traitent l'information.

87 % des consommateurs répondent en premier lieu que le prix est d'une importance décisive, mais citent aussi spontanément comme critères importants la qualité, l'état de fraîcheur et la saveur.

Viennent ensuite l'aspect du produit, son odeur, l'absence d'additifs et l'emballage.

L'absence d'OGM ou les aspects éthiques sont presque en bas de liste. Seuls 1 % des consommateurs mentionnent le caractère biologique du produit.

La sécurité alimentaire fait implicitement partie de l'aspect qualité. Elle est de la responsabilité de la production. Si elle n'est pas explicitement citée, contrairement à ce qu'aurait pu faire croire la succession de crises alimentaires récentes, c'est parce qu'une alimentation sûre est dans l'esprit du consommateur une évidence qui n'est pas à discuter. Les consommateurs partent de l'hypothèse que seuls des produits sûrs ont leur place sur le marché.

Les consommateurs suivent une double logique dans leurs choix :

- Ils veulent un produit de qualité;



- ils veulent que le produit acheté leur offre une valeur ajoutée.

La valeur ajoutée offerte par le produit (ou le point de vente) stimule l'intérêt potentiel du consommateur. Cet intérêt augmentera d'autant plus qu'il y aura plus d'avantages offerts (dans le sens des caractéristiques énumérées ci-avant). Enfin, il s'avère également qu'un consommateur sur cinq manifeste de l'intérêt pour les produits à connotation sociale. Il s'agit ici essentiellement de femmes de plus de 40 ans.

(Pour des informations plus détaillées: www.oivo-crioc.org)

L'usage illégal d'hormones persiste-t-il?

La Belgique a derrière elle un long et douloureux combat contre l'usage illégal d'hormones et de stimulateurs de croissance. Notre législation en matière d'hormones est l'une des plus sévères, si pas la plus sévère d'Europe. Depuis le milieu des années '90, ce combat a été coordonné par la Cellule Interdépartementale Résidus, dans laquelle différents services de plusieurs ministères sont représentés. La Cellule Multidisciplinaire Hormones a été chargée de la coordination des divers services d'inspection et de police compétents.

Le rapport de la Cellule Multidisciplinaire Hormones a donné les résultats de la lutte contre les hormones en 2001. Les chiffres pour 2001 sont résumés ci-après.

	exploitations contrôlées	exploitations positives	pourcentage
échantillonnages ciblés dans les exploitations bovines	313	4	1.27
échantillonnages ciblés des bovins dans les abattoirs	1821	9	0.49
échantillonnages suspects dans les abattoirs	871	2	0.2
échantillonnages suspects dans les exploitations bovines sur base de constatations positives dans l'abattoir	7	0	0
échantillonnages suspects dans les exploitations bovines sur base d'indications et d'échantillons positifs dans les exploitations	40	8	20

Au total, 220 échantillons d'aliments et 226 préparations ont été confisqués avec comme résultat respectif 1 et 7 constatations positives. Ces résultats sont inclus dans le tableau.

Alors qu'au niveau de l'engraisserieur lui-même, on a constaté une tendance à la baisse des résultats positifs (donc d'un usage confirmé ou de la présence confirmée de produits interdits), d'autres constatations ont fait soupçonner que plusieurs personnes sont toujours actives, tant au niveau de l'administration qu'au niveau du trafic («deal») et de la fabrication de stimulateurs de croissance illégaux.

Les engraisseries malhonnêtes font de plus en plus usage de substances qu'on ne retrouve que sur des sites d'injection difficiles à localiser. D'autre part, les laboratoires constatent la présence de substances présentant des propriétés très semblables à celles de stimulateurs de croissance interdits, mais qu'on ne peut identifier ou dont la détection n'a pas encore été acceptée.

L'Agence alimentaire dispose d'indices selon lesquels dans l'engraissement de certaines catégories de

bovins femelles, on utilise des substances inconnues comme stimulateurs de croissance, souvent sous le couvert de mélanges d'herbes. L'enquête est activée afin de retrouver la nature précise des produits utilisés. Pour l'instant, on fait appel pour cela à des labos belges et internationaux.

L'Agence alimentaire attire l'attention des éleveurs utilisant de tels produits sur le fait qu'ils doivent être conscients de la sévérité de notre législation sur les hormones. Ils ne doivent pas se laisser mystifier par la désinformation de leur fournisseur, et doivent savoir que l'usage de substances inconnues est interdit. Ils doivent s'assurer que tous les ingrédients de leurs matières premières soient connus et autorisés. A cette fin, ils doivent demander les garanties nécessaires à leur fournisseur.

L'Agence alimentaire appelle le secteur tout entier à prendre ses distances par rapport à de telles pratiques en les incriminant publiquement et en n'achetant pas de produits à des producteurs dont on soupçonne qu'ils sont impliqués dans l'utilisation de substances de croissance inconnues.

La réglementation européenne prévoit que la viande bovine mise en vente porte un numéro d'identification (numéro Sanitel individuel ou numéro de lot). Le consommateur est donc invité à ne pas acheter de viande bovine qui ne satisfasse pas à cette réglementation.

Dossier MPA: nous gardons un œil vigilant

L'affaire du MPA, qui a connu son point culminant au mois de juillet de cette année, continue à faire l'objet d'un suivi par l'Agence alimentaire. Le MPA est une hormone synthétique analogue à la progestérone, hormone stéroïdienne naturelle. MPA est l'abréviation de acétate de médroxy-progestérone (Medroxy-progesterone acetate en anglais). Elle fait donc partie du groupe des hormones stéroïdiennes. En général, l'usage du MPA, qui est un médicament vétérinaire, est autorisé uniquement chez les ovins (moutons) et les animaux de compagnie. En médecine humaine, cette hormone est utilisée comme moyen contraceptif, ou encore en tant que cytostatique dans les thérapies anti-tumorales. Il ressort des dossiers d'enregistrement que c'est une substance associée à une toxicité relativement faible.

Pour rappel: du sirop de glucose contaminé par le MPA et provenant d'une firme pharmaceutique irlandaise est parvenu via un circuit de déchets frauduleux chez Bioland, une entreprise belge de transformation de déchets. A son tour, Bioland a fourni, sans agrément, du sirop de glucose contaminé à diverses entreprises actives dans le secteur alimentaire, parmi lesquelles deux producteurs belges de boissons rafraîchissantes. Les livraisons datent déjà de quelques années, ce qui fait que les boissons rafraîchissantes produites avaient déjà dépassé la date de péremption lorsque l'affaire a éclaté. Au début de l'année 2002, la contamination nous a atteint à nouveau par le biais des aliments pour bétail. Des entreprises néerlandaises avaient, en effet, acheté à Bioland du sirop de glucose contaminé qu'elles avaient incorporé dans des aliments pour bétail. Cette contamination s'est encore étendue davantage du fait qu'un volume important de mélasse avait également été contaminé, mais dans une moindre mesure.

D'une part, notre pays a importé des Pays-Bas des porcs qui avaient reçu des aliments contaminés, et d'autre part des aliments ou de la mélasse contaminés ont également été livrés à des entreprises d'aliments pour bétail et à des exploitations agricoles en Belgique.

Actions Les actions de l'AFSCA en vue d'empêcher une diffusion du MPA dans la chaîne alimentaire ont comporté trois éléments:

- Tous les **aliments de bétail** potentiellement contaminés

ont été bloqués, après quoi les produits ont été rappelés et détruits. De cette manière, la contamination ne pouvait plus s'étendre dans le temps.

- Toutes les **exploitations agricoles** concernées ont été placées sous surveillance renforcée, de sorte qu'aucun animal des exploitations potentiellement contaminées n'a pu arriver dans la chaîne alimentaire. Les canaux de distribution concernés ont été contrôlés d'une façon statistiquement fiable avant que les mesures ne soient levées.
- Les livraisons à **l'industrie agro-alimentaire** ont également été retracées, bloquées et analysées.

Dans ce cadre, 8 exploitations agricoles (détenant un total de 23513 animaux) qui, soit ont importé des porcs vivants des Pays-Bas, soit ont distribué des aliments fortement contaminés, ont été tenues de faire abattre expérimentalement un nombre représentatif d'animaux et de les soumettre à un contrôle visant à rechercher la présence de MPA. Ce n'est qu'ensuite qu'elles ont reçues l'autorisation de faire abattre les porcs. Cette autorisation n'est valable qu'un mois, après quoi la procédure doit être répétée. Tous ces contrôles, à l'exception d'un seul, ont fourni des résultats favorables. Un abattage expérimental de 7 animaux a donné des résultats positifs au MPA (entre 2 et 10 ppb de MPA dans la graisse rénale). Un abattage expérimental antérieur d'animaux élevés dans d'autres étables de la même exploitation avait pourtant donné des résultats favorables.

Analyses

A la suite de l'affaire du MPA, l'Agence alimentaire a effectué des centaines d'analyses. Vous trouverez ci-après un point de la situation arrêté à la mi-septembre.

	Nombre d'analyses	Nombre de résultats positifs
Aliments pour animaux	173	61
Matières premières pour aliments	79	21
Liquides et autres	57	2
Matières fécales et urine	76	5
Matière grasse animale	230	7
Denrées alimentaires (échantillons témoins de sirop de glucose)	21	3
Lait	15	0
Total	651	99

Positif/négatif? Une enquête réalisée dans le cadre de la législation «hormones» de '85 a été initiée dans l'exploitation, avec prélèvement de nouveaux échantillons tant d'aliments que d'animaux. Un de ces échantillons de graisse s'est révélé positif mais ce résultat n'a pas été confirmé lors de la contre-analyse.

Ce qui nous ramène à une constatation antérieure durant l'affaire du MPA où des échantillons de matières fécales destinées à la contre-analyse et qui avaient été prélevées dans des conditions semblables aux échantillons initiaux contenant du MPA, se révélèrent par la suite négatifs.

On a demandé aux experts de rechercher quelle pouvait être la cause de ces résultats contradictoires. Il faut souligner qu'il s'agissait de taux très bas de MPA. L'enquête a donné les résultats suivants.

- Tout d'abord, il a été confirmé que les laboratoires avaient respecté les procédures et que des erreurs telles que l'échange d'échantillons pouvaient être exclues.
- Des expériences effectuées spécialement à cet effet ont prouvé que des petites quantités de MPA ajoutées dans des matières fécales n'étaient plus détectables après un certain temps. Ce phénomène a été clairement démontré dans des matières fécales conservées durant un laps de temps bref à température ambiante mais aussi dans des matières fécales surgelées qui furent conservées durant environ 3 semaines. La question qui se pose est de savoir si un phénomène semblable se produit également dans la graisse. Affaire à suivre. Si nécessaire, l'Agence adaptera ses procédures afin d'éviter à l'avenir de pareilles complications.

Conclusions Quelles sont maintenant les principales conclusions de cet incident ?

- A l'origine de la contamination se trouve la fraude avec des déchets dangereux. Les personnes dupées peuvent se constituer partie civile (l'AFSCA le fera en tout cas).
- Une meilleure collaboration avec notamment l'inspection de l'environnement est nécessaire afin d'empêcher de pareils incidents. L'Agence alimentaire a déjà fait les premières démarches en ce sens.
- Toutes les personnes actives au sein de la chaîne alimentaire doivent être agréées. Ceci demande une adaptation de la législation.
- Celui qui achète des produits doit vérifier si le vendeur est agréé et fiable. Dans l'affaire MPA, ce principe n'a pas été respecté.

En bref

L'Agence alimentaire complètement opérationnelle à partir du 15 octobre

Transfert Le 15 octobre, 1150 fonctionnaires dont 650 appartiennent aux services extérieurs, ont quitté leur ancienne administration pour rejoindre l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Ils proviennent de différentes administrations: l'Agriculture, l'Institut d'Expertise vétérinaire et l'Inspection générale des Denrées alimentaires.

Ces fonctionnaires, qui travaillaient déjà pour l'Agence dans le cadre de leurs anciennes structures, feront désormais officiellement partie de l'Agence alimentaire.

Fonctions supérieures restantes attribuées Entre-temps, les deux fonctions supé-

rieures restantes ont été attribuées à Jean-Marie Dochy comme directeur général de l'administration Contrôle et à Vincent Merken qui sera à la tête de la direction générale Laboratoires. L'AFSCA est désormais dirigée par l'Administrateur délégué, Piet Vanthemsche et par 4 directeurs généraux: Gilbert Houins, à la Politique de Contrôle, Herman Diricks, aux Services généraux, Jean-Marie Dochy, à la direction générale Contrôle et Vincent Merken, à la direction générale Laboratoires.

L'AFSCA dispose enfin de personnel et est en train de se mettre en place et de se structurer. On espère avoir terminé ce processus vers le 1^{er} mai 2003.

Souhaitez-vous continuer à recevoir ce bulletin d'information ?

Prenez un abonnement. Vous pouvez opter de recevoir le bulletin par e-mail (sous forme de fichier PDF), ou bien de le recevoir par la poste. La version électronique est entièrement gratuite. Si vous souscrivez maintenant, vous recevrez encore les deux prochains numéros gratuitement aussi par la poste. Si vous voulez ensuite continuer à recevoir le bulletin par la poste, il vous sera demandé de verser un petit montant couvrant uniquement les frais de port.

Transmettez le talon complété ci-dessous à AFSCA –Communication, WTCIII– 2^{ème} étage, Avenue Simon Bolivar 30 à 1000 Bruxelles. Ou envoyez un e-mail avec les mêmes données à communication@afsca.be. Vous pouvez aussi vous inscrire via notre site internet www.afsca.be.

Je demande un abonnement au bulletin de l'AFSCA.

Nom: _____

Adresse: _____

Code postal: ___ Commune: _____

Je souhaite recevoir **gratuitement** le bulletin par e-mail en format PDF. Mon adresse e-mail est:

Je souhaite recevoir le bulletin par la poste. *Les trois premiers numéros sont, dans ce cas, gratuits. Après, je peux continuer à le recevoir par la poste, si je le souhaite, en payant simplement les frais postaux.*

Ça commence au magasin

- Achetez des produits frais et sains. Respectez les dates de péremption des aliments: **date limite de consommation = DLC** («A consommer jusqu'au...») et **date de durabilité minimale = DDM** («A consommer de préférence avant le... »).
- Terminez vos achats par les aliments réfrigérés et surgelés.

Respectez la chaîne du froid

- Si vous n'utilisez pas directement les aliments surgelés, mettez-les immédiatement au congélateur.
- Conservez les aliments périssables (viandes, poissons, légumes, œufs) au frigo et consommez-les rapidement. Ils ne peuvent être conservés longtemps.
- Faites décongeler les aliments dans le réfrigérateur.
- Vérifiez régulièrement la température du réfrigérateur (entre 1 et 5°C) et du congélateur (-18°C).

Dans la cuisine

- Lavez-vous les mains. Avant toute manipulation de denrées alimentaires, et après avoir touché des aliments crus (poulet, œufs, légumes,...) ou des animaux domestiques. Et après chaque passage aux toilettes, ou après s'être mouché. Cela semble évident, mais on l'oublie trop souvent.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine et les plans de travail à l'eau chaude et au savon.
- Lavez ou renouvelez les essuies de vaisselle, les essuie-mains, les lavettes et les éponges.
- N'oubliez pas de laver votre réfrigérateur, de préférence tous les mois avec des produits de nettoyage sans odeur.
- Évitez tout contact entre les aliments crus et les aliments cuits ou prêts à manger.

Lors de l'organisation d'un buffet ou d'un grand repas

- Observez la «règle des deux heures»: faire en sorte que les aliments périssables ne restent pas plus de 2 heures dans la plage de température dangereuse, c'est-à-dire entre 4°C et 65°C.
- Préparez les aliments rapidement, faites-les cuire à fond et, soit maintenez-les à au moins 65°C en utilisant des chauffe-plats, soit dans le cas de ceux qui devront être consommés froids, refroidissez-les rapidement et gardez-les au frigo.
- Gardez les aliments froids au frais en posant les plats de service sur de la glace concassée.
- Évitez de rajouter des aliments frais sur des aliments qui sont restés à la température de la pièce pendant plus de deux heures.
- Retirez tous les aliments du buffet au bout de deux heures.

Sachez ce que vous mangez

Le dernier maillon de la chaîne alimentaire...

C'est vous-même! Et vous aussi avez votre rôle à jouer lorsqu'il s'agit de sécurité alimentaire... Il vous est peut-être déjà arrivé de vous sentir très moche après une petite soirée passée à banqueter. Maux de ventre, nausées, ... Et le diagnostic est: une intoxication alimentaire!

Nous pouvons supposer que les producteurs actifs dans la chaîne alimentaire font (généralement) tout ce qu'il faut pour mettre sur le marché des produits de qualité (et en plus, il y a encore l'Agence alimentaire pour tout contrôler!). Comment avez-vous pu alors attraper cette intoxication alimentaire?



Le plus souvent, c'est la négligence du consommateur qui s'avère en être la cause. Bien des problèmes peuvent être évités si, en tant que dernier maillon de la chaîne alimentaire, nous prenons à cœur un certain nombre de règles simples en matière d'hygiène. Le petit encadré ci-contre en donne un aperçu. Enfin, une dernière règle d'or. Si vous doutez de la qualité ou de la fraîcheur d'un produit, jetez-le immédiatement. En effet, ce produit ne vaut pas le prix d'une intoxication alimentaire. Et n'hésitez pas à demander conseil auprès du point de contact de l'Agence alimentaire.

Toussaint: Halloween!

Importée à l'origine d'outre-Atlantique, la fête d'Halloween commence à être bien implantée chez nous aussi. Allez-vous, vous aussi, hanter les rues certaines sombres soirées d'automne avec à la main un potiron évidé dans lequel se trouve une bougie? Les potirons ne servent pas uniquement à faire de drôles de figurines, ils ont également très bon goût. Avez-vous déjà goûté de la soupe aux potirons? Nous vous en donnons ici la recette.



La soupe au potiron

Ingrédients (pour 4 personnes)
500 g de potiron épluché, 20 cl de crème fleurette ou crème fraîche, 2 carottes, 2 petits oignons, 1 gousse d'ail, 1 pomme de terre pour soupe, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, noix de muscade et estragon

Matériel
Mixeur et chaudron

Préparation
Mettez l'huile d'olive dans le chaudron sur feu doux.
Coupez les oignons, faites-les à peine blondir, ajoutez les carottes et la pomme de terre coupées en dés. Ajoutez ensuite le potiron coupé en dés. Salez légèrement.
Mouillez d'1/2 litre d'eau ou d'un fond de volaille léger. Ajoutez la gousse d'ail.
Laissez cuire à couvert pendant 25 minutes à feu doux.
Mixez finement, saupoudrez de noix de muscade.
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Servez sur assiettes ou en soupière en coulant un filet de crème fleurette sans mélanger.
Décorez éventuellement d'une feuille d'estragon.



Dans cette cuisine, il est évident que cela tourne mal. Il y a au moins sept fautes commises contre les règles de l'hygiène. Qui va trouver les sept fautes? Les astuces à la page précédente peuvent vous aider.

(Source : CRIOC)