

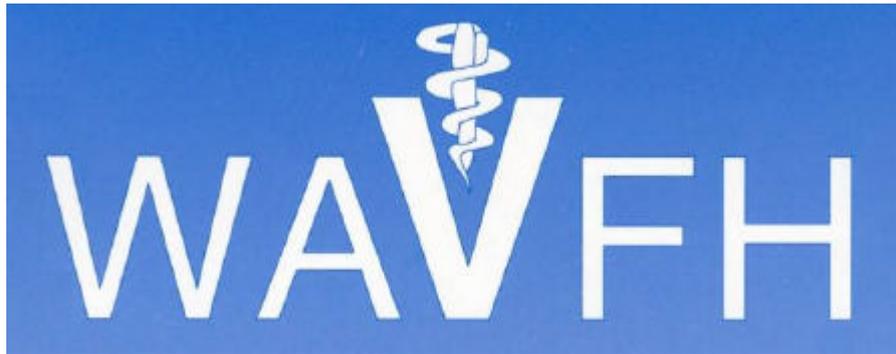


NEWSLETTER 01/2003

(Juillet-Septembre 2003)

Sommaire

1. Editorial
2. Actualités
 - 2.a. Microbiologie et Hygiène des Denrées Alimentaires
 - 2.b. Encéphalopathie spongiforme bovine
 - 2.c. Législation
 - 2d. Technologie des Denrées Alimentaires
 - 2.e. Risques chimiques
 - 2.f. Divers
3. Evénements : conférences, congrès, réunions, visites,...



1. EDITORIAL (Dr. L. Moor, Président)

Le dénominateur commun de tous les membres du WAVFH, c'est le souci de maintenir au top niveau les connaissances acquises dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments d'origine animale.

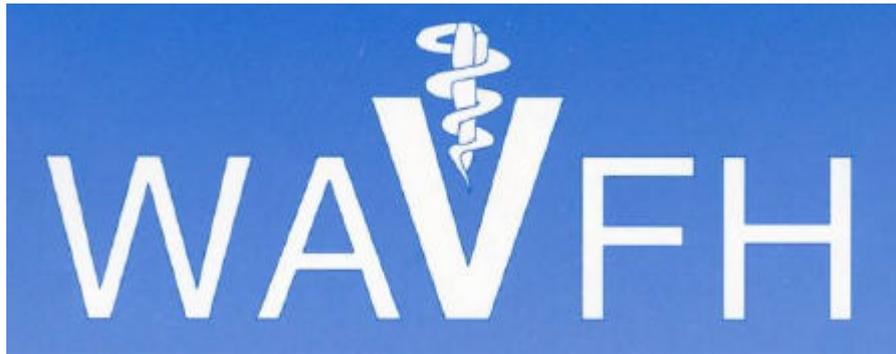
Ce slogan, nous l'avons déjà énoncé lors de la fondation de WAVFH Wallonie-Bruxelles. L'objectif était de répondre à cette attente.

1. Pour diffuser une information élitiste et pour communiquer avec vous de manière rapide et interactive, il nous est apparu que le Web était un outil de communication à privilégier. D'où l'idée d'adresser périodiquement à nos membres une « Newsletter », pour les tenir informés sur l'actualité » en matière d'hygiène et de sécurité des Denrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA).

Dans cette « Newsletter », vous retrouverez des informations regroupées sous différentes rubriques, telles que : Législation, Microbiologie et Hygiène, Technologie, Risques Chimiques, ESB, Actualités, Événements, ...

Le but est, non pas d'inonder votre boîte à message avec de volumineux dossiers, mais de tendre un fil rouge qui permet à chacun de repérer les sujets qui l'attirent et de lui indiquer les « voies d'accès » pour aller plus en profondeur.

Tous nos membres recevront cette « Newsletter » par courrier électronique, pour autant qu'ils nous aient communiqué une adresse e-mail, tandis qu'un bref sommaire sera publié sur le site web de notre association WAVFH.



2. Mais nous ne vivons pas que de contacts virtuels !

NOTEZ DANS VOTRE AGENDA NOS PROCHAINES ACTIVITES !

- **Jeudi 11 septembre 2003, à 19 h.;** au Sart-Tilman (F.M.V., B43 b) Le sujet retenu sera : « Comment faire une recherche bibliographique sur Internet ? », suivi par notre assemblée générale statutaire et le verre de l'amitié.
- **En décembre prochain** (la date précise vous sera bientôt communiquée), une après-midi d'étude abordera le thème : « Comment s'y retrouver dans les différents systèmes de gestion de la Sécurité Alimentaire ? »
- **En mai 2004, la journée « Drie Landen »**, qui mérite une courte explication. Notre association consœur, WAVFH Flanders organise, depuis de nombreuses années et avec succès, une journée d'information et d'échange avec les confrères et consœurs hygiénistes des régions frontalières de Hollande et d'Allemagne, dans un lieu fixé selon le principe d'une tournante. En mai 2004, ce sera au tour de la Belgique à l'organiser ; notre consœur WAVFH Flanders souhaite que cette journée se déroule à Liège. Des spécialistes appartenant aux trois pays concernés aborderont avec leur sensibilité propre le thème des « Problèmes Emergents », qui a été retenu pour cette journée, parce qu'il suscite de plus en plus d'intérêt dans le secteur de l'hygiène alimentaire. En collaborant aussi à cette

organisation, WAVFH Wallonie- Bruxelles veut offrir à ses membres, non seulement une mise à jour de leurs connaissances, mais aussi une fenêtre sur le vécu de notre profession, « de l'autre coté de nos frontières ». Vous serez tenus au courant.

Faut-il rappeler que notre association ne fonctionne que si vous la soutenez par votre adhésion et votre cotisation ?

(40 EUR. pour l'année 2003),

que vous ne manquerez pas de virer au compte 310-0878666-29 de WAVFH Wallonie-Bruxelles, Av. H. Conscience, 32 à 1140 Evere.

Le C.A. de WAVFH Wallonie- Bruxelles :

- **Léon Moor, président;**
- **Henri Vindevogel, vice-président;**
- **Guy Nolet, trésorier ;**
- **Nicolas Korsak, secrétaire,**
- **Georges Daube, François Verheven et Joël Gustin, membres.**

Website <http://www.wavfh.be>



2. ACTUALITES

2.a. Microbiologie et hygiène des denrées alimentaires

Le point sur *Toxoplasma gondii* (en anglais) : prévention pour la femme enceinte, écologie , ...

<http://www.colostate.edu/Orgs/safefood/NEWSLETTR/v7n4s01.html>

Description d'une épidémie de gastro-entérites à *Cryptosporidium* en Saône et Loire en septembre 2001 (en français)

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=publications/2003/gastro_enterites

Description détaillée de deux épidémies de salmonellose à *Salmonella Enteritidis* lysotype PT8 liées à la consommation de Cantal au lait cru. Aveyron, Cantal, Lot, Juin - Octobre 2001 (en français)

http://www.invs.sante.fr/publications/2003/salmonellose/rapport_salmonellose.pdf

Article sur le contrôle des salmonelles dans la filière agro-alimentaire danoise (en anglais)

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol9no7/03-0024.htm>

Information sur les zoonoses rapport 2001 de l'UE : "Trends and sources of zoonotic agents in animals, feedingstuffs, food and man in the European Union and Norway in 2001" (en anglais)

Information sur les différents agents zoonotiques : agents de la tuberculose, *Brucella*, *Salmonella*, *Trichinella*,...mais également chiffres sur les résistances des bactéries aux antibiotiques

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/mr/mr_zoo_rep2001_en.html

SANTE CANADA 01/08/03 Foyer de toxi-infection à *E. coli* O157:H7: en Ontario (Canada)

http://www.hc-sc.gc.ca/pphb-dgspssp/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2003/nb3103_f.html

2.b. Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)

Mise à jour des nombres de cas de maladie de Creutzfeldt-Jakob en France

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=publications/mcj/donnees_mcj.html



Agence canadienne d'inspection des aliments : rapport sur les interventions du Canada à la suite de la confirmation d'un cas indigène d'ESB

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/disemala/bseesb/internatf.shtml>

1^{er} cas humain du nouveau variant de la maladie de Creutzfeldt-Jakob en Italie (femme âgée de 27 ans)

<http://www.abc.net.au/news/newsitems/s918923.htm>

2.c. Législation

Décision 2003/571/EC de la Commission du 31 juillet 2003 en ce qui concerne les importations de viandes fraîches en provenance du Botswana et du Swaziland

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2003/l_194/l_19420030801fr00790086.pdf

Décision 2003/573/EC de la Commission du 31 juillet 2003 relative à l'importation de viandes fraîches de volaille et la décision 2000/609/CE établissant les conditions sanitaires requises à l'importation de viandes fraîches de ratites en ce qui concerne le Botswana

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2003/l_194/l_19420030801fr00890091.pdf

Décision 2003/572/EC de la Commission du 31 juillet 2003 modifiant pour la deuxième fois la décision 2003/67/CE du Conseil concernant des mesures de protection relatives à la maladie de Newcastle aux Etats-Unis d'Amérique

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2003/l_194/l_19420030801fr00870088.pdf



2.d. Technologie des denrées alimentaires (Prof. A. Clinquart)

Dissémination de l'agent responsable de la BSE lors de l'étourdissement et de la fente de la carcasse des bovins : le risque est réel !

Plusieurs études ont été consacrées récemment à ce sujet. En effet, en l'absence de test fiable permettant la mise en évidence ante mortem du prion chez les bovins, un certain nombre de mesures a été mis en place afin d'exclure les MRS (matériels à risque spécifiés) de la chaîne alimentaire humaine.

Néanmoins, il n'est pas exclu que les pratiques actuelles d'étourdissement et d'abattage des bovins puissent disséminer du tissu nerveux central (TNC) sur la viande ou vers des surfaces en contact avec la viande.

Une étude récente menée par une équipe de recherche irlandaise (Prendergast et al., 2003) avait pour objectif d'établir le risque particulier de dissémination de TNC associé à l'étourdissement par pistolet à tige captive et à la fente de la carcasse. La présence éventuelle de TNC a été objectivée sur base de la détection

de 2 protéines spécifiques, synthaxine 1b et GFAP (pour Glial Fibrillary Acidic Protein), au moyen de méthodes ELISA. Cette étude a révélé une dispersion extensive de ces protéines - et donc de TNC - sur les équipements, la peau issue des animaux et le personnel. Ces résultats démontrent que, malgré l'application rigoureuse des mesures d'élimination des MRS, les pratiques courantes d'abattage constituent une opportunité significative de contamination de la viande par du TNC, lequel peut contenir le prion présent chez n'importe quel animal infecté sub-clinique.

La décontamination des équipements en cause (p.ex. pistolet à tige captive ou scie utilisée pour la fente) étant très difficile voire impossible au stade actuel, car elle suppose une élimination totale des protéines, ces techniques doivent être adaptées. Certaines alternatives sont en cours de développement, p.ex. pour la fente des carcasses.

Pour plus d'infos :

Hajmer M., Cliver D.O. et R. Provost. Spinal cord detection in comminuted beef : comparison of two immunological methods. *Meat Science*, 2003, 65 : 757-763.

Prendergast D.M., Sheridan J.J., Daly D.J., Mc Dowell D.A. et I.S. Blair. Dissemination of central nervous system tissue from the



brain and spinal cord of cattle after captive bolt stunning and carcass splitting. *Meat Science*, 2003, 65 : 1201-1209.

Schmidt G.R., Yemm R.S., Childs K.D., O'Callaghan J.P. et K.L. Hossner. Verification of different glial fibrillary acidic protein (GFAP) analyses as accurate detectors of central nervous system tissue in advanced meat recovery (AMR) products. *Meat Science*, 2002, 62 : 79-84.

Schmidt G.R., Yemm R.S. Childs K.D., O'Callaghan J.P. et K.L. Hossner. The detection of central nervous system tissue on beef carcasses and in comminuted beef. *Journal of Food Protection*, 2001, 64 : 2047-2052.

Schwägele F., Moje M., Troeger K. et K.O. Honikel. Detection of central nervous system (CNS) tissue on cattle carcasses after sucking off the spinal cord tissue and splitting. *Proceedings of the 48th International Congress of Meat Science and Technology*, Rome, 25-30 August 2002, pp. 958-959.

Tersteeg M.H.G., Koolmees P.A. et F. van Knapen. Immunohistochemical detection of brain tissue in heated meat products. *Meat Science*, 2002, 61 : 67-72.

Mise en place des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des procédures HACCP : les très petites entreprises (TPE) peuvent profiter d'un encadrement gratuit

La mise en place des BPF et l'implémentation des procédures HACCP constituent souvent un obstacle très important pour les TPE qui souhaitent se conformer aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire et d'auto-contrôle. En effet, elles ne disposent pas forcément des moyens humains, financiers et techniques que nécessitent ces nouveaux « outils ».

Le Ministère de la Région Wallonne, bien conscient de cette spécificité particulière des petites structures, subventionne plusieurs institutions universitaires de la Région Wallonne qui peuvent dès lors offrir leurs services aux TPE : diagnostic de l'établissement, analyses physico-chimiques ou microbiologiques, analyse et identification des dangers, détermination des points critiques, mesures de contrôle et de surveillance, vérification. Ces services sont totalement pris en charge par la Région.

C'est dans ce cadre que le Département des Sciences des



Dénrées alimentaires (FMV – ULg) est subventionné pour assurer cet encadrement dans les Provinces de Liège et de Brabant Wallon. Ces services peuvent être proposés à tout producteur agriculteur, artisan, producteur de produits du terroir, quelle que soit la denrée alimentaire mise sur le marché. La viande et les produits carnés sont donc bien évidemment concernés.

Pour plus d'infos :

Contacteur Prof. A. Clinquant, Prof. G. Daube ou Dr B. Martins

Tél. : 04 366 40 29; Fax 04 366 40 44

e-mail : b.martins@ulg.ac.be

http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/tdao/Tdao_res50_fr.htm

2.e. Risques chimiques

Texte consolidé pour les teneurs maximales des denrées alimentaires en nitrates, mycotoxines, en métaux lourds (Pb, Cd, Hg) et 3-MCPD
RÈGLEMENT(CE) N° 466/2001 DE LA COMMISSION du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/Wavfh/reglement_4662001.pdf

Revue sur les mycotoxines et les micro-organismes liées à l'humidité
http://www.fao.org/inpho/vlibrary/move_re_p/x0298f/x0298F12.htm

2.f Divers (Prof. G. Maghuin-Rogister)

Grappe Nutrition –

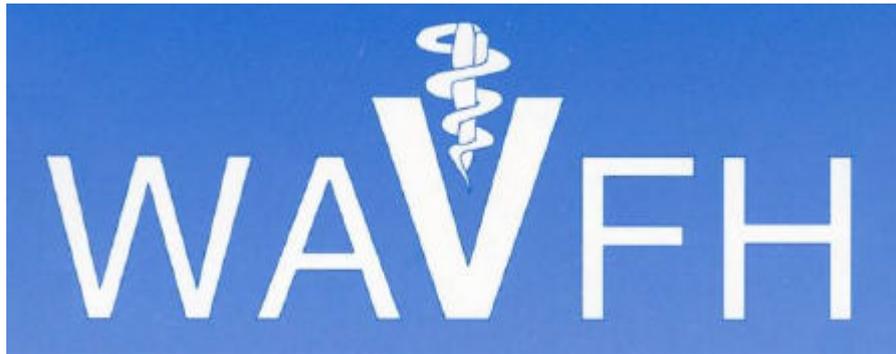
L'industrie agro-alimentaire peut-elle ignorer la valeur nutritionnelle des aliments qu'elle produit ?

Les universités développent-elles suffisamment de programmes de recherche et de formation sur la thématique de la relation « aliment – santé » ?

Les entreprises du secteur et les universités tiennent-elles compte des résultats des enquêtes de consommation ?

Le consommateur est-il bien éduqué au concept d'alimentation équilibrée et est-il capable de faire les bons choix alimentaires ?

Le secteur agro-alimentaire s'est mobilisé pour créer, animer et promouvoir un forum d'échanges réunissant les professionnels de la nutrition et de la santé, les universités, l'industrie et les acteurs



impliqués dans l'éducation à la santé.

La « Grappe Nutrition » est une initiative de SPADEL, promoteur industriel, développée en collaboration avec l'Interface Entreprises – Université de Liège, dans le cadre du programme de grappage technologique Prométhée de la Région wallonne (DGTRE).

L'objectif de la Grappe est rassembleur. La Grappe sert de plate-forme d'échange et de discussion entre les différents acteurs qui composent le secteur alimentaire et de la santé. Ensemble, les professionnels de la nutrition et de la santé, les universités et les industries agro-alimentaires se réunissent pour cibler les atouts et les limites de chacun, intégrer les complémentarités et élaborer des projets communs. Le but ultime est de développer des produits alimentaires qui répondent mieux aux besoins nutritionnels des consommateurs.

La Grappe réfléchit également aux moyens de communication à mettre en œuvre pour informer le consommateur et, surtout, ne pas l'induire en erreur. La place est donc accordée au dialogue, au sein d'un réseau interdisciplinaire.

Pour en savoir plus :

- <http://www.ulg.ac.be/entreprises/agenda/Grappenuitrition080503.pdf>
- <http://www.ulg.ac.be/le15jour/124/S07.html>
- http://www.be.adit.fr/belgique/archives/be_belgique_020.htm
- <http://mrw.wallonie.be/DGTRE/grappes.pdf>

3. EVENEMENTS

Le 11 septembre 2003 AG Wavfh
Wallonie-Bruxelles

Lieu : FMV, Sart-Tilman, Liège

Renseignements :

<http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/Wavfh/agenda.htm>

Du 14 au 16 septembre 2003

« Signes officiels de qualité et d'origine » (organisé par squalim)

Lieu : Parc-expo, Nantes, France

Renseignements : <http://www.squalim.com>



Du 24 au 26 septembre 2003

« Strategies for safe food » (organisé par la FECS Euro Food Chem XII)
Lieu : Congrescentrum Oud Sint-Jan, Brugge
Topics :

- risk assessment, risk management and risk communication
- novel chemical and physical methods in food microbiology
- food additives, GMOs and process-related substances
- contaminants and residues
- naturally occurring toxicants

Renseignements : documents disponibles chez Nicolas Korsak ou rudy.senten@antwerpen.be (03 / 238 28 62)

Du 15 au 17 octobre 2003

« L'authenticité et la sécurité des produits alimentaires » (organisé par la FASIS Food Authenticity and Safety Symposium)

Lieu : Cité des Congrès, Nantes, France
Renseignements : <http://www.eurofins-fasis.com>

Le 22 octobre 2003 « Alimentation et santé » (organisé par Nubel : table belge de composition des aliments)

Lieu : Cité administrative de l'Etat, Bruxelles, Belgique.
Renseignements : <http://www.nubel.com>

Le 26 novembre 2003 « *Oxidaties bij de productie van vlees en vleeswaren: (on)gewenst ?* » (organisé par BAMST :

Belgian Association of Meat Science and Technology)

Lieu : CLO-DVV, Melle, Belgique.

Renseignements :

<http://allserv.rug.ac.be/~hdbraban/BAact.html>

Décembre 2003 : après-midi d'étude

« Comment s'y retrouver dans les différents systèmes de gestion de la sécurité alimentaire »

Lieu : à préciser, Liège

Renseignements :

<http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/Wavfh/agenda.htm>

Du 3 au 5 février 2004 « 36^{èmes} journées de la Recherche

porcine » (organisé par ITP : Institut technique du porc)

Lieu : Centre de Congrès Chaillot Galliera, Paris, France.

Renseignements : <http://www.journees-recherche-porcine.com>

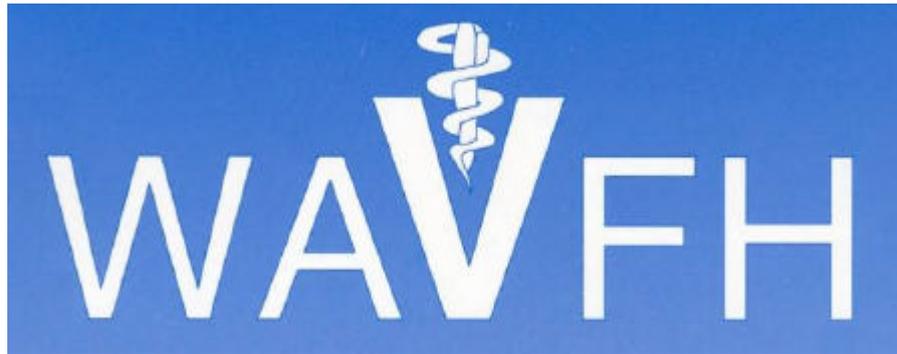
Mai 2004 : journée Drie-landen

« Problèmes émergents »

Lieu : à préciser, Liège

Renseignements :

<http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/Wavfh/agenda.htm>



Le 30 septembre 2004

« *Voedselveiligheid en*

volksgezondheit » (organisé par BAMST :
Belgian Association of Meat Science and
Technology)

Lieu : CLO-DVV, Melle, Belgique.

Renseignements :

<http://allserv.rug.ac.be/~hdbraban/BAact.html>