

# Formation Hygiène 64

Source : afsca

## La viande de porc crue: plaisir gourmand ou risque avéré ?



Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

« Préparé du chef », « Martino », « Spread », ... autant de préparations garnissant les rayons de nos magasins et qui ne peuvent se dénommer « filet américain » puisqu'elles sont composées de viande de porc. En effet, cette dénomination est réservée aux préparations contenant exclusivement de la viande maigre de boeuf ou de cheval ( cf. Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue).

### Un risque pour la santé ?

D'un point de vue bactériologique, ces préparations peuvent contenir des organismes pathogènes comme des salmonelles ou des Campylobacters. Ils apparaissent toujours à la suite d'une contamination externe de la viande. L'hygiène à l'abattage et lors de la préparation est donc primordiale !

D'ailleurs, les normes microbiologiques (Règlement EU 2073/2005) sont plus strictes pour les préparations de viande destinées à être consommées crues. Dans le cadre de leur autocontrôle, les entreprises agro-alimentaires ont ainsi l'obligation de s'assurer que les denrées mises sur le marché ne peuvent causer des maladies chez les consommateurs.

En outre, de manière aléatoire, l'AFSCA prélève également des échantillons de viande de porc destinée à être consommée crue. En 2012, 14 échantillons de viande hachée de porc destinée à être

consommée crue ont été prélevés. Des salmonelles ont été détectées dans 2 échantillons et Yersinia spp dans un seul.

Nous n'avons pas pour habitude de consommer du porc saignant et encore moins cru. En effet, il est généralement admis que la viande de porc peut être porteuse de parasites. Mais la situation s'est fortement améliorée en Belgique ces dernières décennies :

- Aucun cas de cysticercose due au Ténia du porc n'a été détecté en Belgique depuis de nombreuses années.
- Bien que la Belgique ait obtenu le statut de risque négligeable pour les trichines chez les porcs domestiques, la recherche de trichine reste obligatoire pour tous les porcs en libre parcours et pour les animaux reproducteurs. Aucun cas positif n'a été découvert ces dernières années.
- L'Agence européenne de sécurité des aliments étudie le risque de transmission de la toxoplasmose.

Les entreprises qui préparent de la viande de porc destinée à être consommée crue doivent donc se montrer particulièrement vigilantes quant au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid. Pour le reste, la consommation de viande de porc crue présente moins de risque pour autant que vous respectiez également ces principes.

## Question et réponse

### Avant quelle date la modification de ma carte ambulante en papier en une carte électronique doit-elle être demandée ?

Depuis le 1 avril 2013 des cartes ambulantes électroniques sont délivrées à ceux qui désirent exploiter une activité ambulante.

Ceux qui disposent déjà avant cette date d'une carte ambulante doivent avant le 31 mars 2014 introduire la demande en vue de

l'obtention de la carte électronique ambulante.

Cette carte doit être demandée par le biais d'un guichet d'entreprise reconnu dont vous trouverez la liste sur le lien suivant :

[http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie\\_entreprise/Creer/Guichets\\_entreprises\\_agrees/cherche\\_commune/](http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprise/Creer/Guichets_entreprises_agrees/cherche_commune/)

En principe vous pouvez garder votre autorisation en papier jusqu'au moment que vous recevrez votre carte électronique sécurisée. Etant donné qu'il s'avère que parfois cela n'est pas le cas nous vous conseillons de prendre une copie avant d'introduire la demande.

Le coût de cette opération se lève à € 13

## Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant Maximum du prix constaté sur les marchés suivant :

### BOVINS

Les prix sont donnés en euros au kilo VIF

		25-oct-2013	1-nov-2013	8-nov-2013	15-nov-2013
Battice	Taureaux (S)	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,40 - 3,55	3,40 - 3,55
	Génisse Cul de Poulain	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30

### Remarques sur la tendance des prix

25-oct-13	
01-nov-13	Vente lente - Tendance à la baisse des prix
08-nov-13	Stationnaire - Apport moindre
15-nov-13	Stationnaire- Apport moindre - Prix stables