

# BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

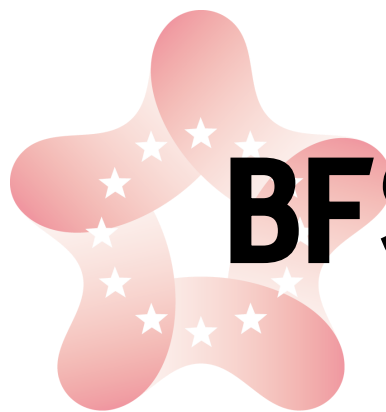
## BFSO Magazine 2020

Herfst/Automne



COVID -19

Jaargang 7  
7<sup>ième</sup> année



# BFSO Magazine

Herfst / Automne



Président/voorzitter: **Bruno Lagae**  
Vicevoorzitter/Vice-Présidente: **Martine Fretin**  
Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaire: **David Janssens**

IBAN: BE05 0689 0424 8575  
BIC: GKCCBEBB  
affiliation annuelle / jaarlijks lidmaatschap: € 20,00

vzw BFSO asbl  
AC Kruidtuin—CA Botanique FSC  
Kruidtuinlaan 55  
Boulevard du Jardin Botanique 55  
B-1000 Brussel—Bruxelles

[www.bfso.be](http://www.bfso.be)  
[info@bfso.be](mailto:info@bfso.be)

BE 0643.784.149

## INHOUD

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Woord van de redactie        | 3  |
| COVID-19 en voedselzekerheid | 4  |
| COVID-19 en zoönose          | 9  |
| Lee                          | 17 |
| Marelec                      | 21 |
| Lid worden                   | 22 |
| Agenda                       | 24 |

## CONTENU

|    |                                              |
|----|----------------------------------------------|
| 3  | Mot de la rédaction                          |
| 5  | COVID-19 et sécurité alimentaire             |
| 6  | COVID-19 et zoonose                          |
| 12 | COVID-19, un enjeu financier et sanitaire    |
| 16 | Visite professionnelle Terra & labo Gembloux |
| 17 | Lee                                          |
| 18 | Evolution du système d'autocontrôle          |
| 21 | Marelec                                      |
| 23 | Devenir membre                               |
| 24 | Agenda                                       |



### Quatrième révolution industrielle

Pandemic, COVID 19 ou Corona sont désormais devenus des concepts dont tout le monde en a assez. Il n'y a pas encore de vaccin, mais ne nous sentons-nous pas trop immunisés contre ce virus?

Johan Cruijff a dit un jour que «chaque inconvénient a son avantage». Cependant, pouvons-nous maintenant l'exprimer ainsi? Cela peut être une déclaration audacieuse étant donné les coups qui sont portés dans de nombreux secteurs. Maintenant c'est vrai que tout et tout le monde est soudainement en ligne! Nous vivons tous un saut dans la quatrième révolution industrielle à travers cette crise.

Pouvons-nous protéger efficacement nos aliments dans le monde numérique de demain?

Ce magazine n'est pas seulement proposé numériquement en ligne par notre équipe, mais aussi simplement sur papier. La simplicité c'est bien!

Bonne lecture!

Cordialement,  
Bruno Lagae

### Vierde industriële revolutie

Pandemie, COVID 19 of Corona zijn inmiddels begrepen geworden waar iedereen de buik van vol heeft. Er is nog geen vaccin maar voelen we ons niet teveel immuun voor dit virus?

Johan Cruijff zei ooit "elk nadeel heeft zijn voordeel". Echter kunnen we dit nu ook zo stellen? Het is misschien een gedurfde uitspraak gezien de rake klappen die in heel wat sectoren worden uitgedeeld. Nu is het wel zo dat alles en iedereen plots online is! We maken met z'n allen door deze crisis een sprong in de vierde industriële revolutie mee.

Kunnen we ons voedsel ook effectief veilig houden in de digitale wereld van morgen?

Dit magazine wordt u door ons team niet alleen digitaal online aangeboden maar ook eenvoudigweg op papier. Eenvoud siert!

Veel leesplezier!

Met vriendelijk groet,  
Bruno Lagae



Source: <https://www.britannica.com/topic/The-Fourth-Industrial-Revolution-2119734>



# COVID-19 EN VOEDSELZEKERHEID

---

Covid-19 verraste iedereen en beïnvloedde ons allemaal in ons dagelijks leven.

Procedures, de nadruk op handhygiëne door veelvuldig reinigen/ontsmetten, worden nu - en voor een tijdje - aan iedereen opgelegd.

In de voedingssector vormen goede hygiënepraktijken DE basis van voedselveiligheid. De hygiënecontroles die door de operatoren worden uitgevoerd, voorkomen de aanwezigheid van ziekteverwekkers in de voedingsmiddelen en helpen dus ook hun besmetting door Covid-19 te voorkomen.

Operatoren in de sector wachtten daarom niet op de gezondheids-crisis om de reinigings- en desinfectieproducten goed te gebruiken.

Een van de ondervonden moeilijkheden was de levering van ontsmettingsmiddelen gezien de explosie van de wereldwijde vraag; distributeurs zagen hun voorraden smelten als sneeuw voor de zon en fabrikanten hadden zelf moeite om genoeg te produceren om aan de vraag te voldoen.

In deze context van schaarste moesten sommige operatoren dringend alternatieve leveranciers zoeken en producten gebruiken

waarvan ze niet altijd alle specificaties kenden.

De aanbevelingen op dit gebied kunnen soms ook tegenstrijdig lijken; inderdaad, wanneer de WHO een formulering aanbeveelt voor een hydroalcoholische gel met een alcoholconcentratie van meer dan 70% om het virus effectief te elimineren, lijken de richtlijnen van het ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) erop te wijzen dat een concentratie 50% isopropanol voldoende is om het virus te bestrijden.

Zijn deze limieten van toepassing op alle sectoren? of alleen naar de meest gevoelige sectoren zoals bijvoorbeeld de ziekenhuis-omgeving?

De komst op de markt van handschoenen of maskers die niet primair voor de Europese markt bedoeld zijn, kan ook een probleem vormen in verband met de noodzaak om te bewijzen dat ze voldoen aan de Europese wetgeving.

Ondanks deze complexiteit is het moeilijk voor niet-specialisten om te kiezen.

Al deze problemen waarmee de voedingssector te kampen had, deden zich dan ook pas voor in de mate dat veel operatoren ondanks alles min of meer normaal konden

blijven werken.

Andere sectoren hebben niet zoveel geluk gehad.

Jean-Luc Hambuckers  
Juridisch adviseur



Actief lid BFSO Legal asbl

# COVID-19 ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

---

La Covid-19 a surpris tout le monde et a impacté chacun d'entre nous dans notre vie de tous les jours.

Les gestes barrières, l'accentuation de l'hygiène des mains par un nettoyage /désinfection fréquent, s'imposent désormais – et pour un certain temps – à tout un chacun.

Dans le domaine alimentaire, les bonnes pratiques d'hygiène constituent LA base de la sécurité alimentaire; les contrôles d'hygiène qui sont mis en œuvre par les exploitants permettent de prévenir la présence de tout agent pathogène dans les denrées et concourent donc également à empêcher leur contamination par la Covid-19.

Les opérateurs du secteur n'ont donc pas attendu la crise sanitaire pour utiliser de manière adéquate les produits de nettoyage et de désinfection.

Une des difficultés rencontrées a été l'approvisionnement en produits désinfectants compte tenu de l'explosion de la demande mondiale ; les distributeurs ont vu leurs stocks fondre comme neige au soleil et les fabricants eux-mêmes avaient du mal à produire suffisamment pour répondre aux besoins.

Dans ce contexte de pénurie, certains opérateurs ont dû trouver

dans l'urgence des fournisseurs alternatifs et utiliser des produits dont ils ne connaissaient pas toujours toutes les spécifications.

Les recommandations en la matière pouvaient également parfois sembler contradictoires ; en effet, quand l'OMS préconise une formulation pour un gel hydroalcoolique avec une concentration en alcool supérieure à 70% pour éliminer efficacement le virus, une guidance de l'ECDC (European Center for Disease Prevention and Control) semble indiquer qu'une concentration en Isopropanol de 50% est suffisante pour lutter contre le virus.

Ces limites sont-elles applicables à tous les secteurs ? ou seulement aux secteurs les plus sensibles tels que par exemple le milieu hospitalier ?

L'arrivée sur le marché de gants ou de masques non destinés à la base au marché européen a également pu poser problème par rapport à la nécessité d'apporter la preuve de leur conformité à la législation européenne.

Difficile pour des non-spécialistes de s'y retrouver devant une telle complexité.

Ceci étant, tous ces problèmes rencontrés par le secteur alimentaire ne se sont posés que

dans la mesure où beaucoup d'opérateurs ont pu malgré tout continuer tant bien que mal à travailler plus ou moins normalement.

D'autres secteurs n'ont pas eu cette chance.

Jean-Luc Hambuckers  
Consultant juridique



Membre actif BFSO Legal asbl

**Covit -19** est une maladie humaine causée par le virus SARS-CoV-2.

Une **zoonose** est une maladie contagieuse qui, dans des conditions naturelles, peut passer des vertébrés à l'homme.<sup>1</sup>

## SITUATION

Un virus n'est pas un micro-organisme car il ne peut se reproduire seul ou indépendamment. Les virus ne contiennent pas de ribosomes pour la production de protéines, pas de mitochondries pour la production d'énergie et pas d'organites cellulaires tels que le réticulum endoplasmique, les lysosomes. Ils ont besoin du cytoplasme d'une cellule hôte, à partir de laquelle ils utilisent le matériel biosynthétique pour produire de l'énergie et des macromolécules et ainsi se multiplier. Ils ne possèdent également qu'un seul type de matériel héréditaire, l'ARN ou l'ADN.<sup>2</sup>

De nombreux virus humains ont été provoqués par des mutations de virus animaux. Par exemple, le virus de la grippe humaine provient de porcs ou d'oiseaux. De nombreux virus sont zoonotiques: par exemple la rage, la grippe aviaire H1N1, la fièvre aphteuse, la variole, le virus Ebola, le VIH, la variole, H7N7 (grippe aviaire néerlandaise), etc.

Le SRAS-CoV-2 est un coronavirus. La famille des Coronaviridae, à laquelle appartient le SRAS-Covit-19, fait partie de l'ordre des Nidovirales, qui comprend également la famille des Arteriviridae et la famille des Roniviridae.

En 2018, le Comité international de taxonomie des virus (ICTV) a identifié 14 ordres, 143 familles, 64 sous-familles, 846 genres et un total de 4958 types de virus. Seule une petite partie des virus a été étudiée. Dans les échantillons humains, 20% des virus sont inconnus. La grande majorité des échantillons prélevés dans l'environnement, tels que l'eau de mer et les sédiments océaniques, sont nouveaux.<sup>3</sup>

Les coronavirus sont de petits virus encapsulés (65-125 nm) avec une apparence de couronne sous un microscope électronique en raison de la présence de «pointes» (glycoprotéines) sur l'enveloppe.<sup>4</sup> Les

coronavirus sont une famille de virus à ARN avec un ARN simple brin positif. Ce grand génome se compose de 26 à 3200 paires de bases dans une capsule constituée d'une membrane de glycoprotéines avec des lipoprotéines en surface, avec des protubérances (peplomères ou pointes). Celles-ci ont la forme d'un club ou d'un pétale d'environ 20 nm.<sup>5</sup>

Les coronavirus, en plus des rhinovirus, sont responsables d'une grande partie des rhumes chez les personnes en automne et en hiver, il existe quatre sous-groupes: alpha, bêta, gamma et delta. Les plus courants ont les identifications 229E, NL63, OC43 et HKU1.<sup>6</sup>

Les coronavirus (CoV) sont une grande famille de virus qui provoquent chez l'homme des maladies allant d'un rhume léger à des maladies graves telles que le MERS-CoV (syndrome respiratoire du Moyen-Orient) et le SRAS-CoV (syndrome respiratoire aigu sévère). Ces dernières souches virales sont zoonotiques, ce qui signifie qu'elles peuvent être transférées entre les animaux et les humains. Ils peuvent provoquer des infections chez différentes espèces animales: oiseaux, mammifères tels que chauves-souris, chiens, chats, chevaux, bovins, porcins, chameaux, visons, ...

Chez l'homme, il a été démontré jusqu'à présent que sept espèces de coronavirus ([www.info-coronavirus.be](http://www.info-coronavirus.be)), parmi les 30 souches identifiées en laboratoire chez l'homme (Wikipedia), peuvent provoquer une infection. Lorsque les coronavirus animaux subissent une mutation en une nouvelle souche telle que SARS-CoV, MERS-CoV et SARS-CoV-2, ils peuvent également infecter l'homme et parfois entraîner des maladies mortelles.<sup>7</sup>

Prof. M. Pensaert (UGent)<sup>8</sup> a déjà décrit en 1971 4 maladies animales causées par des coronavirus: bronchite infectieuse chez la volaille, entérite gastro-transmissible transmise chez le porc, virus de l'encéphalomyélite hémagglutinante chez le porc, virus de l'hépatite chez la souris.

50 ans plus tard, le professeur H. Nauwynck (UGent)<sup>9</sup>



décrit de nombreuses autres maladies chez les animaux de compagnie et de compagnie causées par des coronavirus:

- **Chat:** Feline enteric coronavirus (FECV) K15, Feline infectious peritonitis virus ou (FIPV) K35.
- **Chien:** coronavirus canin (diarrhée) H8
- **Cheval:** Coronavirus (diarrhée) P9
- **Porc:** virus de la gastro-entérite transmissible (diarrhée) V18, virus respiratoire porcin (respiration) PRCV V25, virus de la diarrhée épidémique porcine V25 et virus de l'encéphalite hémagglutinante V70.
- **Bovins:** coronavirus bovin (diarrhée, AH) R18, coronavirus bovin (diarrhée, AH) R25, torovirus (Bredavirus) (avortement) R17

## Les chauves-souris sont porteuses de virus (Corona).

*«Il y a aussi beaucoup de chauves-souris», explique Wim van der Poel, professeur de virologie à Wageningen Research. Il existe 1 200 espèces et ce nombre est important: un quart des mammifères sont des chauves-souris. «Chaque virus ou autre pathogène (pathogène, nldr) a souvent sa propre chauve-souris. Il n'est pas non plus vrai qu'une chauve-souris est porteuse d'un virus pendant longtemps. C'est plus qu'un groupe de chauves-souris, une population, sert de réservoir à un certain nombre de virus. Ces animaux vivent jusqu'à 40 ans et tolèrent les virus qu'ils transportent.»<sup>10</sup>*

Si une population de chauves-souris vit à proximité d'une population humaine, une mutation peut provoquer la propagation d'un coronavirus à l'homme.

En décembre 2019, une nouvelle maladie est apparue en Chine, notamment dans la ville de Wuhan, causée par une nouvelle souche au sein de la famille des coronavirus. Cette dernière nouvelle souche de coronavirus a d'abord été nommée 2019-nCoV puis SARS-CoV-2 et provoque la maladie COVID-19 (pandémie 2020)<sup>7</sup>. Cela a été signalé pour la première fois dans la capitale de Wuhan, province du Hubei

(Chine), le 31 décembre 2019. L'épidémie était initialement liée au «marché humide» où toutes sortes d'animaux: poissons, poulets, fruits de mer, marmottes, chauves-souris, etc. vivent et sont abattus sont échangés.

On pense que l'origine est zoonotique et que le virus d'un animal est passé. Le génome d'un coronavirus de chauve-souris est identique à 96,2% au virus SARS-CoV-2. D'autres réservoirs d'animaux sont toujours à l'étude dans les pangolins, les tortues, les reptiles, etc.<sup>11</sup>

## LES SYMPTÔMES DE COVID -19

L'infection par le SRAS-Cov -2 se produit par inhalation de gouttelettes d'humidité contenant ces virus, qui sont excrétés par une personne malade par l'éternuement ou la toux. Les mains infectées, en touchant des surfaces chargées de ces virus, peuvent également les transmettre aux muqueuses de la bouche, du nez et des yeux. Selon de récentes recherches néerlandaises sur les visons, une contamination pourrait également se produire par voie aérienne.

Ce virus s'attache à des cellules spécifiques lorsqu'il pénètre dans le corps avec ses pointes. Les protéines de pointe S du SARS-CoV-2 se fixent à l'ACE2 (enzyme de conversion de l'angiotensine 2 (ACE2)). Cette dernière (ACE2) est exprimée sur l'épithélium des alvéoles pulmonaires, les entérocytes de l'intestin grêle, l'endothélium des artères et des tourbières.<sup>12</sup>

Symptômes: odeur et perte de goût, fatigue soudaine et raideur musculaire, grippe, fièvre, maladie respiratoire légère à sévère avec toux, difficulté à respirer et parfois essoufflement grave avec hospitalisation.

Début 2020, tout le monde était sensible à ce virus car aucun anticorps n'était présent dans la population.

Évolution moyenne de la maladie dans les cas graves (principalement plus de 65 ans): incubation d'environ 3 jours; jour 4-5 premiers symptômes, jour 9-12 début d'essoufflement, jour 12-16 début de pneumonie

sévère (SDRA) et éventuellement admission aux soins intensifs du jour 14-16.<sup>13</sup>

Les enfants courent peu de risques de devenir très malades et les personnes âgées de 20 à 30 à 40 ans ont généralement peu de complications. Les personnes âgées sont plus vulnérables que les plus jeunes, surtout si les personnes souffrent de maladies chroniques graves (diabète, maladie pulmonaire-cœur-rein et personnes immunodéficientes). Des problèmes graves de décès peuvent survenir chez les personnes de plus de 70 ans et en particulier les personnes de 80 ans. Dans 20% de ce dernier groupe, des complications d'hospitalisation surviennent.

75% des décès sont dans la catégorie d'âge au-dessus de 75 j.<sup>14</sup>

Prévention: garder la distance, se laver les mains, le masque buccal et nasal si la distance ne peut être garantie.

Survie du virus à l'extérieur du corps: en aérosol: 3 heures, sur plastique et acier inoxydable: 72 heures, sur cuivre 4 heures et sur carton 24 heures. Désinfection: SARS-CoV-2 est sensible aux UV et à la chaleur. Il peut être inactivé par des solvants gras: éther (75%), éthanol 70%, hypochlorite, peroxyde d'hydrogène et chloroforme, savon. La chlorhexidine ne fonctionne pas<sup>15</sup>

## POSTFACE ET DÉCISION

Ce n'est pas la première pandémie et ce ne sera pas la dernière. Cette pandémie passera également. Bonheur en cas d'accident: la mortalité moyenne est plutôt faible, quelques pour cent par rapport à d'autres zoonoses, comme Ebola où la mortalité atteint jusqu'à 70%! Nous avons maintenant le grand avantage que le monde scientifique tout entier cherche une solution, unissant leurs forces et les chercheurs partageant les résultats en ligne. Au 4 mai 2020, plus de 200 médicaments différents (antiviraux, anti-inflammatoires, anticorps et anticorps provenant du sérum de patients Covid-19 guéris) étaient testés dans le monde et 78 vaccins étaient en cours de développement. Trouver un remède à cette maladie complètement nouvelle est une quête de nouvelles découvertes et de nouvelles données. Par conséquent, cet article n'est qu'une brève tentative d'interprétation de cette toute nouvelle maladie Covid-19.

Pour conclure, je veux prof. H. Nauwynck cite qu'un message est placé dans les communiqués de presse d'UGent.

*«Un problème majeur en médecine vétérinaire est le manque de financement pour la recherche expérimentale. La médecine vétérinaire doit se contenter d'environ 10% des*

*budgets dont dispose la médecine humaine. Lorsqu'une pandémie éclate, de l'argent peut soudainement être débloqué pour la recherche. Et c'est problématique, car il faut environ 10 ans pour trouver des solutions solides. Nous connaissons un virus chez les porcs qui pourrait éventuellement se propager à l'homme à l'avenir, l'artérovirus. Une pandémie de ce virus rendrait la crise corona pâle. Pourtant, nous rassemblons à peine des ressources pour enquêter sur ce virus. Pourquoi? Parce que le problème n'est pas présent chez l'homme pour le moment.»*

**Dans le concept "Une seule santé", la santé humaine, animale et environnementale sont liées.**

Surtout dans un environnement "One Health", il est important d'investir durablement à tous les niveaux de la recherche. La Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Gand excelle dans la recherche sur la pathogenèse. Un appel chaleureux à la politique: n'attendez pas pour résoudre les problèmes jusqu'à leur apparition, mais investissez plus proactivement dans la science!

**Dr. Lic. G. Lagae**  
mai 2020

*Références: voire ci-dessous*

## Referenties (références):

- 1 <https://www.health.belgium.be/nl/dieren-en-planten/dieren/dierengezondheid/dierenziekten-en-zoonose>
- 2 Pensaert M. (1971) handleiding bij cursus algemene virologie pg 5 UGent België
- 3 <https://nl.wikipedia.org/wiki/Virus> ICTV classificatie.

# COVIT-19 EN ZOONOSE

---

**Covit -19** is een ziektebeeld bij mensen veroorzaakt door het virus SARS-CoV-2.

Een **zoönose** is een besmettelijke ziekte die, onder natuurlijke omstandigheden, van gewervelde dieren kan overgaan op de mens.<sup>1</sup>

## SITUERING

Een virus is geen micro-organisme omdat het niet op zichzelf of niet onafhankelijk kan vermeerderen. Virussen bevatten geen ribosomen voor eiwitproductie, geen mitochondriën voor energieproductie en geen cellulaire organellen zoals endoplasmatisch reticulum, lysosomen. Ze hebben het cytoplasma nodig van een gastheercel, waarvan ze het biosynthetisch materiaal gebruiken voor de productie van energie en macromoleculen en aldus om zich te vermenigvuldigen. Ze hebben ook slechts één soort erfelijk materiaal RNA of DNA.<sup>2</sup>

Veel virussen bij mensen ontstonden door mutaties uit dierlijke virussen. Het menselijk influenzavirus is bijvoorbeeld afkomstig van varkens of vogels. Veel virussen zijn zoönotisch: bijvoorbeeld rabiës, vogelgriep H1N1, mond en klauwzeer, pokken, ebola, HIV, pokken, H7N7 (Nederlandse vogelgriep), etc..

SARS-CoV-2 is een coronavirus. De

familie van Coronaviridae, waartoe SARS-Covit-19 behoort, maakt deel uit van de orde Nidovirales, waar ook de Familie Arteriviridae en de Familie Roniviridae deel van uitmaken.

Het Internationaal Committee on Taxonomy of viruses (ICTV) onderscheidde in 2018 14 ordes, 143 families, 64 onderfamilies, 846 geslachten en in totaal 4958 soorten virussen. Slechts een klein deel van de virussen is bestudeerd. Bij monsters van de mens is 20% van de virussen onbekend. Van de monsters genomen uit het milieu, zoals zeewater en oceaansediment, zijn de grote meerderheid nieuw.<sup>3</sup>

Coronavirussen zijn kleine ( 65-125nm) omkapselde virussen met een op een kroon gelijkend voorkomen onder elektronenmicroscop, dit ten gevolge de aanwezigheid van "spikes" (glycoproteïnen) op de envelope.<sup>4</sup> Coronavirussen zijn een familie van RNA-virussen met een positief enkelstrengs RNA. Dit groot genoom bestaat uit 26-3200 baseparen in een kapsel bestaande uit een membraan van glycoproteïnen met lipoproteïnen als oppervlak, waarop uitsteeksels staan (peplomeren of spikes). Deze hebben de vorm van een knots- of bloembladvormig ca 20nm groot.<sup>5</sup>

Coronavirussen zijn naast de Rhinovirussen verantwoordelijk voor een groot deel van de

verkoudheden bij mensen in de herfst en winter, er zijn vier subgroepen: alfa, beta, gamma en delta. De meest voorkomende daarvan hebben de identificatie 229E, NL63, OC43 en HKU1.<sup>6</sup>

Coronavirussen (CoV) zijn een grote familie van virussen die bij de mens ziekten veroorzaken van een milde verkoudheid tot ernstige ziekten zoals MERS-CoV (Middle East Respiratory Syndrome) en SARS-CoV (Severe Acute Respiratory Syndrome). Deze laatste virusstammen zijn zoönotisch wat betekent dat ze kunnen worden overgedragen tussen dieren en mensen. Ze kunnen een infectie veroorzaken bij verschillende diersoorten: vogels, zoogdieren zoals vleermuizen, honden, katten, paarden, runderen, varkens, kamelen, nertsen,...

Bij de mens is tot nu aangetoond dat zeven soorten coronavirussen (www.info-coronavirus.be), van de 30 in het labo geïdentificeerde stammen bij mensen (Wikipedia), een infectie kunnen veroorzaken. Als dierlijke coronavirussen muteren naar een nieuwe stam zoals SARS-CoV, MERS-CoV en SARS-CoV-2 kunnen ze ook de mens besmetten en kan dit soms leiden tot ziektes met dodelijke afloop.<sup>7</sup>

Prof. M. Pensaert (UGent) <sup>8</sup> beschreef in 1971 reeds 4 dierenziektes veroorzaakt door coronavirussen: Infectieuze

4 <https://covid-19.sciensano.be/nl/covid-19-algemene-informatie>; FACT SHEET COVID-19 disease (SARS-CoV-2 virus) 22 APRIL 2020, VERSION 3 pg 2 Virology ,Structure

5 <https://nl.wikipedia.org/wiki/Coronaviridae>

6 <https://covid-19.sciensano.be/nl/covid-19-algemene-informatie>; FACT SHEET COVID-19 disease (SARS-CoV-2 virus) 22 APRIL 2020, VERSION 3 pg 2 Virology ,

# COVIT-19 EN ZOONOSE

Bronchitis bij pluimvee, Transmissibele Gastro Enteritis bij varkens, Haemagglutinerend encephalomyelitis virus bij varkens, Hepatitis virus bij muizen.

50 jaar later worden door prof. H. Nauwynck (UGent) <sup>9</sup> heel wat meer ziekten beschreven bij nuts- en gezelschapsdieren veroorzaakt door coronavirussen :

Kat: Feline enterische coronavirus (FECV) K15 , het Feline infectieuze peritonitisch virus of (FIPV)K35.

- *Hond*: Caniene coronavirus (diarree)H8
- *Paard*: Coronavirus (diarree)P9
- *Varken*: Transmissibel Gastroenteritis virus (diarree) V18, Porcien Respiratoir Virus (ademhaling) PRCV V25, Porcien epidemisch diarreevirus V25 en het Hemagglutinerende encefalitisvirus V70.
- *Rund*: Bovien coronavirus (diarree, AH) R18, Bovien coronavirus (diarree, AH) R25, torovirus (Bredavirus)(abortus ) R17

**Vleermuizen zijn dragers van (Corona)virussen.**

*“Er zijn ook héél véél vleermuizen”, zegt Wim van der Poel, hoogleraar virologie van Wageningen Research. Er zijn 1200 soorten en het gaat om grote aantallen: een kwart van alle zoogdieren is een vleermuis. “Elk virus of ander pathogeen (ziekteverwekker, red.) heeft vaak zijn eigen vleermuis. En*

*het is ook niet zo dat één vleermuis lange tijd drager is van één virus. Het is meer dat een groep vleermuizen, een populatie, als reservoir dient voor een aantal virussen. Deze diertjes worden tot 40 jaar oud en zijn tolerant t.o.v. de virussen die ze dragen.”<sup>10</sup>*

Als een vleermuispopulatie dicht bij een menspopulatie woont kan een mutatie ervoor zorgen dat een coronavirus overspringt naar de mens.

In december 2019 is er in China, meer bijzonder in de stad Wuhan, een nieuwe ziekte opgedoken veroorzaakt door een nieuwe stam binnen de familie van de Coronavirussen. Deze laatste nieuwe stam coronavirus kreeg eerst de naam 2019-nCoV en vervolgens de naam SARS-CoV-2 en veroorzaakt de ziekte COVID-19 (pandemie 2020)<sup>7</sup>. Deze werd de eerste keer gerapporteerd in Wuhan hoofdstad van de provincie Hubei (China) op 31dec 2019. De uitbraak werd initieel gelinkt aan de “wetmarket” waar alle soorten dieren: vis, kippen, zeevruchten, marmotten, vleermuizen, etc. levend en geslacht worden verhandeld.

Er wordt aangenomen dat de oorsprong zoönotisch is en dat het virus van een dier overgesprongen is. Het genoom van een vleermuis coronavirus is voor 96,2% identisch aan het SARS-CoV -2 virus. Andere reservoirs bij dieren wordt nog onderzocht bij

schubdieren, schildpadden, reptielen, etc.<sup>11</sup>

## SYMPTOMEN VAN COVID -19

De besmetting met SARS-Cov -2 verloopt via het inademen van vochtdruppeltjes die deze virussen bevatten, uitgescheiden door een ziek persoon via niezen of hoesten. Besmette handen, door het aanraken van oppervlakken belast met deze virussen, kunnen deze ook overbrengen op de slijmvliezen van mond, neus en ogen. Volgens recent Nederlands onderzoek bij nertsen zou besmetting ook via de lucht kunnen gebeuren.

Dit virus hecht zich bij het binnendringen van het lichaam met zijn spikes aan specifieke cellen. Het spike proteïen S van SARS-CoV-2 hecht zich aan het ACE2 (Angio-tensin-converting-enzyme 2 (ACE2)). Dit laatste (ACE2) komt tot expressie op het epitheel van de longalveolen, de enterocyten van de dunne darm , het endotheel van arteries en venen.<sup>12</sup>

Symptomen: reuk en smaakverlies, plotse moeheid en spierstijfheid , griepig, koorts, milde tot ernstige luchtwegaandoeningen met hoesten, moeilijkheden bij het ademen en soms ernstige ademnood met ziekenhuisopname.

Begin 2020 was iedereen vatbaar voor dit virus gezien er geen antistoffen aanwezig waren in de

Taxonomy

7 <https://nl.wikipedia.org/wiki/Coronavirussen> :Coronavirussen bij de mens

8 Pensaert M. (1971) handleiding bij cursus algemene virologie pg 48 Coronavirussen . UGent België

9 Nauwynck H. (2019) VIRALE ZIEKTEN, PRIONZIEKTEN & ZOÖNOSEN 1st Master Diergeneeskunde Faculteit diergeneeskunde UGent België

10 <https://www.trouw.nl/wetenschap/het-virus-houdt-zich-schuil-in-het-beest>

11 <https://covid-19.sciensano.be/nl/covid-19-algemene-informatie>; FACT SHEET COVID-19 disease (SARS-CoV-2 virus) 22 APRIL 2020, VERSION 3 pg 2 reservoir



bevolking.

Gemiddeld ziekteverloop bij ernstige gevallen (voornamelijk 65 plussers) : incubatie ca 3 dagen; dag 4-5 eerste symptomen, dag 9-12 begin kortademigheid, dag 12 tot 16 begin zware longontsteking (ARDS) en eventueel opname op intensieve zorgen op dag 14-16.<sup>13</sup>

Kinderen lopen weinig risico om erg ziek te worden en bij mensen van 20-30-40 jaar treden meestal weinig complicaties op. Oudere mensen zijn meer kwetsbaar dan jongere en vooral als de mensen ernstige chronische ziektes hebben (diabetes, long-hart-nieraandoeningen en personen met immunodeficiëntie). Bij 70 plussers en vooral 80 jarigen kunnen ernstige problemen opduiken met overlijden. Bij 20 % van deze laatste groep treden complicaties op met ziekenhuisopname.

75% van de sterfgevallen situeren zich in de leeftijdscategorie boven de 75 j.<sup>14</sup>

Preventie: afstand houden, handen wassen, mond- en neusmasker indien afstand niet kan gegarandeerd worden.

Overleving van het virus buiten het lichaam: in aerosol: 3 uur, op plastic en inox: 72 uur, op koper 4 uur en op karton 24 uur. Ontsmetten: SARS-CoV-2 is gevoelig voor UV en hitte. Het kan geïnactiveerd worden door

vetsolventen: ether (75%), ethanol 70%, hypochloriet, waterstofperoxide en chloroform, zeep. Chloorhexidine werkt niet.<sup>15</sup>

## NAWOORD EN BESLUIT

Dit is niet de eerste pandemie en het zal ook niet de laatste zijn. Ook deze pandemie gaat voorbij. Geluk bij een ongeluk: de gemiddelde mortaliteit is eerder laag, enkele procenten in vergelijking met andere zoönosen, zoals bv. Ebola waar de mortaliteit tot 70% bedraagt! Nu hebben we het grote voordeel dat gans de wetenschappelijke wereld zoekt naar een oplossing, de krachten gebundeld worden en dat de onderzoekers online de bevindingen delen met elkaar. Op datum van 04 mei 2020 worden in de wereld meer dan 200 diverse medicijnen (antivirale middelen, ontstekingsremmers, antistoffen en antistoffen uit serum van genezen Covid-19 patiënten) uitgetest en zijn 78 vaccins in ontwikkeling. Het vinden van een remedie tegen deze volledig nieuwe ziekte is een zoektocht met telkens nieuwe bevindingen en gegevens. Daarom is dit artikel maar een summiere poging om duiding te geven aan deze totaal nieuwe ziekte Covid-19.

Om te besluiten wil ik Prof. H. Nauwynck citeren die een bericht plaats in de Nieuwsberichten UGent.<sup>16</sup>

*"Een groot probleem binnen de*

*diergeneeskunde is het gebrek aan financiering voor experimenteel onderzoek. De diergeneeskunde moet het met zo'n 10% van de budgetten stellen die de humane geneeskunde krijgt. Wanneer er een pandemie uitbreekt, kan er plots geld voor onderzoek worden vrijgemaakt. En dat is problematisch, want er is zo'n 10 jaar nodig om tot degelijke oplossingen te komen. We hebben weet van een virus bij varkens dat in de toekomst mogelijk kan overgaan op de mens, het arterivirus. Een pandemie van dit virus zou de coronacrisis doen verbleken. Toch krijgen we amper middelen bijeengesprokkeld om dat virus te onderzoeken. Waarom? Omdat het probleem zich op dit moment niet voordoet bij de mens."*

**In het 'One health' concept zijn gezondheid van mens, dier en milieu aan elkaar verbonden.**

Zeker in een 'One Health' omgeving is het net belangrijk om duurzaam te investeren op alle onderzoek niveaus. De faculteit Diergeneeskunde van de UGent blinkt uit in pathogeneseonderzoek. Een warme oproep aan de politiek: wacht niet om problemen op te lossen tot ze zich stellen, maar investeer proactiever in de wetenschap!

Dr. Lic. G. Lagae  
mei 2020

*Referenties: zie hieronder*

<sup>12</sup> <https://covid-19.sciensano.be/nl/covid-19-algemene-informatie>; FACT SHEET COVID-19 disease (SARS-CoV-2 virus) 22 APRIL 2020, VERSION 3 pg 2 virology

<sup>13</sup> De Standaard 27/4 pg 6

<sup>14</sup> De Standaard 01/04 pg 4

<sup>15</sup> <https://covid-19.sciensano.be/nl/covid-19-algemene-informatie>; FACT SHEET COVID-19 disease (SARS-CoV-2 virus) 22 APRIL 2020, VERSION 3 pg 3 Physical and chemical resistance of the virus

<sup>16</sup> [www.ugent.be/ea/nl/actueel/stevenvangucht](http://www.ugent.be/ea/nl/actueel/stevenvangucht); gebrek aan financiering.

## La pandémie de Covid-19, un enjeu financier et sanitaire pour le secteur agricole, focus dans les abattoirs et les sites de transformation de viande



Anne MATIO  
Spécialiste Qualité Agro-alimentaire  
Membre BFSO asbl

La pandémie de Covid-19 est issue d'une maladie infectieuse émergente, appelée la maladie à coronavirus 2019 ou Covid-19 identifiée en Chine en Novembre 2019 dans la ville de Wuhan (province de Hubei). Elle est générée par le nouveau virus SARS-CoV2 provoquant des maladies pouvant aller du simple rhume au syndrome respiratoire aigu sévère. Les arguments se multiplient en faveur d'une origine naturelle animale.

D'après quelques recherches, il semblerait que le "réservoir", l'animal abritant le virus soit une chauve-souris. Le pangolin quant à lui, petit mammifère menacé d'extinction dont les parties du corps sont utilisées dans la médecine traditionnelle chinoise, pourrait être l'hôte intermédiaire qui a permis au virus d'évoluer lui donnant accès à l'infection humaine. Des études sont toujours en cours pour confirmer cette probabilité.

Que le coronavirus ait trouvé son

origine au grand marché alimentaire de Wuhan ou qu'il soit sorti accidentellement d'un laboratoire de cette même ville, seconde hypothèse discutée, la contamination a bouleversé la chaîne alimentaire dans le monde entier. Les règles de confinement et les mesures protectionnistes prises par les différents états pour freiner sa propagation ont engendré des changements d'habitudes alimentaires dans la population, ayant un impact économique important sur nos marchés et auprès de nos industriels qui n'étaient pas préparés à une crise d'une telle envergure.

Des effets contrastés ont pu être observés. En effet, le rapport Cyclope diffusé le 9 juin relate « Le Covid19 a eu un effet négatif sur la plupart des marchés des matières premières », néanmoins « les marchés agricoles demeurent peu affectés par le coronavirus. Des tensions ont cependant été observées sur certaines productions, comme pour le riz en raison des problèmes d'exportations des deux grands pays producteurs (Vietnam et Inde), ce qui a fait grimper les prix de plus de 10 % entre début janvier et fin avril 2020 ». De manière générale, Les cours du blé et du riz grimpent, à contrario le confinement a provoqué une chute des cours du pétrole et des biocarburants ainsi qu'une baisse de la demande mondiale sur des denrées telles que le sucre, le colza ou encore le maïs, toutes ces causes ayant menées à leur éboulement.

Les données chiffrées des pays européens sur le gaspillage généré par la destruction du surplus de production agricole provoquée par cette crise est une inconnue préoccupante. A défaut

de trouver toutes les informations souhaitées, voici un exemple de pertes occasionnées par la crise sanitaire dans le secteur agricole: Belpotato.be chiffrait, sur la base des volumes disponibles au 1er avril, le dommage entre 500.000 et 750.000 tonnes de pommes de terre, pour une valeur de 125 millions d'euros en Belgique (1,71 million de tonnes, dont 1,17 million sous contrat et 540.000 tonnes libres). Cette estimation est, à la mi-juin, revue à la baisse car des quantités considérables ont pu heureusement trouver leur chemin dans des marchés alternatifs tels que l'export en frais (vers les pays de l'Est de l'Europe essentiellement), vers le don alimentaire, vers le biogaz et vers l'alimentation du bétail (directement vers les éleveurs ou via le négoce spécialisé). Ces commerces ont eu lieu à bas prix (de l'ordre de 10 à 40 €/tonne) et ont donc généré une perte de valeur pour les producteurs par rapport à un marché libre « normal ». L'export est actuellement terminé, le commerce vers le bétail se poursuit, et un marché libre vers l'industrie de transformation a même pu redémarrer mais toujours à bas prix (30 à 50 €/t actuellement). L'organisation interprofessionnelle de la pomme de terre en Belgique espère ainsi qu'au final moins de 250.000 tonnes resteront en excès, et peut-être encore moins si le marché libre vers l'industrie se poursuit.

Qu'en est-il du marché de la viande ? La pandémie de Covid-19 l'a impacté de différentes manières : diminution de la consommation notamment due à la fermeture de la restauration, pénurie de main d'œuvre dans les sites de transformation, perturbation généralisée de la chaîne logistique, et comme déjà

mentionné ci-dessus chute des prix du pétrole. Cependant, selon la FAO (L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) les prix de la viande restent supérieurs de 7 % en mars 2020 à ceux de mars 2019 avant de connaître au mois d'Avril, leur plus fort recul.

Une autre problématique s'est emparée de ce secteur déjà en difficulté. En effet, le coronavirus s'est introduit dans plusieurs abattoirs et sites de transformation de viande à travers le monde laissant derrière lui un lourd bilan de contaminations. Bien qu'en Belgique ce phénomène ne se soit pas fait entendre, ces dernières semaines nous avons beaucoup entendu parler de la situation de nos pays voisins, l'Allemagne et la France. Cette situation a également été observée en Espagne, au Brésil, aux USA, au Canada, et même en Australie.

Ce fait divers met en lumière des mesures préventives insuffisamment respectées ou difficilement applicables, des conditions de travail pénibles, des situations méconnues et des décisions douteuses ayant mené à cet enjeu sanitaire. Faisant une brève synthèse de l'actualité découverte ces dernières semaines au travers de différents types de média d'information, il est pertinent de se questionner sur les facteurs ayant influencé cette propagation.

La possibilité d'une contamination par la viande étant à ce jour écartée par les experts, il n'est à présent pas démontré que les abattoirs soient exposés plus que d'autres industries à la Covid-19. Alors pourquoi observons-nous une telle différence dans l'apparition des foyers infectieux vis-à-vis des autres secteurs

d'activité? Dans la plupart de ces pays, les facteurs ayant influencé la propagation restent similaires.

Bien qu'il ne s'agisse que d'une supposition à l'heure actuelle, l'atmosphère présente au sein des établissements pourrait être propice à la dissémination du virus. L'humidité générée par l'eau utilisée tout au long des procédés d'abattage et de transformation (nettoyage des plans de travail, nettoyage des surfaces, rinçage des pièces de viande, etc.) associées aux températures basses qui règnent dans les ateliers en serait probablement la cause. Cette humidité pourrait potentiellement participer à la propagation de l'infection dans l'air et à l'augmentation de la contamination des travailleurs sur les postes concernés.

Néanmoins, la plus forte cause de contagion serait les contaminations interpersonnelles entre les employés. Encadrées par la législation, des règles d'hygiène alimentaires strictes étaient déjà implémentées dans les sites hors période Covid-19 (vêtements de travail propres, gants, charlottes, voire masques selon les postes). Des mesures supplémentaires sont venues renforcer les protocoles existants du fait du coronavirus mais n'empêchant pas la propagation et nous poussant à nous questionner sur leur applicabilité sur le terrain.

Au cours des investigations effectuées, il a été décelé qu'en poste, des opérateurs se tiennent parfois à moins d'un mètre les uns des autres, l'environnement bruyant et la communication difficile ne privilégiant pas la distanciation sociale imposée. Le port du masque est lui aussi quelque fois délaissé par les travailleurs au profit de leur confort du fait de l'atmosphère

humide associée la cadence de travail élevée.

Outre ces difficultés, des témoignages d'employés de diverses localisations alarment sur le fait que certaines firmes ne prendraient pas l'entière responsabilité en ayant pas adapté l'environnement dans l'enceinte de l'établissement, tels que les accès et la disposition des équipements dans les vestiaires, les cantines ou sur les lignes de travail alors qu'elles le pourraient. D'autres causes spécifiques propres à chaque pays ont été également pointées. En Allemagne par exemple, des nouvelles règles ont été mises en place à la suite de la mise en lumière de certains éléments. Elles ont été annoncées par le ministre du Travail Allemand Hubertus Heil et ont pour objectif de rendre les usines de conditionnement de viandes et les grands abattoirs allemands responsables de leurs employés constitués en grande partie de travailleurs migrants en sous-traitance (interim). À partir de janvier 2021, l'abattage d'animaux et la transformation de la viande ne seront autorisés que pour les employés des usines elles-mêmes, a rapporté l'agence de presse DPA (Deutsche Presse-Agentur) en citant un projet d'accord. Par conséquent, ce type de contrat de travail connu sous le nom de « Werkverträge » en allemand, sera interdit pour ce secteur d'activité. Toutefois, les nouvelles règles s'appliqueront principalement aux usines de conditionnement de la viande et non aux petits bouchers. Le montant des amendes pour violation de la réglementation sur le temps de travail sera également majoré pour s'assurer du respect de ces nouvelles mesures.

Même si certaines hypothèses ne sont à ce stade pas confirmées et

# COVID-19, UN ENJEU FINANCIER ET SANITAIRE

---

malgré le manque de connaissance liée à l'arrivée subite de ce nouveau germe, il est intéressant d'observer et garder en mémoire l'actualité qui en a découlé. En Europe, les problèmes de main d'œuvre semblent se résorber dans l'ensemble des filières, accompagnés doucement mais sûrement par le déconfinement des populations. Il serait maintenant intéressant, avec le recul, de tirer des leçons afin de trouver des solutions et des alternatives pour mieux anticiper les potentielles prochaines crises. Il serait également pertinent de continuer à suivre l'actualité Américaine, car si en Europe le déconfinement se joint à la résorption de la pandémie et à l'apaisement des marchés, aux Etats-Unis ce n'est actuellement pas le cas. Le déconfinement et l'ouverture des marchés s'accompagnent d'un nombre de contamination à la mi-juin qui ne reflue pas et une courbe qui ne cesse d'augmenter d'après les sources officielles du CDC (Centres pour le contrôle et la prévention des maladies) et du JHU (Johns Hopkins University).

Au mois d'Avril la signature d'un décret par Donald Trump, destiné à atténuer le coût de la pénurie de poulet et de porc parmi les différentes viandes présentes dans les rayons des supermarchés américains a créé une polémique aux Etats-Unis. En utilisant la loi sur la production de défense (DPA), le président a déclaré dans un communiqué officiel de la Maison Blanche datant du 28 Avril 2020 qu'« Il est important que les transformateurs de bœuf, de porc et de volaille ("viande et volaille") de la chaîne d'approvisionnement alimentaire continuent à

fonctionner et à honorer les commandes afin de garantir un approvisionnement continu en protéines pour les Américains », obligeant essentiellement les usines de production de viande à rester ouvertes.

Publiée le 8 mai, une étude américaine menée dans les usines de transformation de viandes aux Etats-Unis par les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) et nommée « Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities » relate un bilan conséquent de la situation. « Des cas de Covid-19 parmi les travailleurs américains de 115 installations de transformation de la viande et de la volaille ont été signalés par 19 États. Parmi les quelques 130 000 travailleurs de ces installations, 4 913 cas et 20 décès sont survenus. Parmi les facteurs susceptibles d'influer sur le risque d'infection, figurent les difficultés liées à l'éloignement physique et à l'hygiène sur le lieu de travail, ainsi que les conditions de vie et de transport surpeuplées ». Il confirme la difficulté pour certaines entreprises à respecter la distanciation sociale et les gestes barrières dans les lignes de production pendant les heures de travail.

Comme expliqué précédemment, il est crucial d'être attentif et de se maintenir informé de la tournure des événements à venir. Les informations relatives dans cette synthèse doivent nous inciter à une réflexion personnelle sur une question simple : Comment envisageons-nous l'avenir ?

Quotidiennement hors période Covid-19, nous prenons part, pour la majorité d'entre nous, à un

schéma de consommation de masse sans en maîtriser les fondements. Cette pandémie a mis en lumière des aspects positifs liés à un changement de nos habitudes alimentaires. Durant ce confinement, nous avons vu fleurir des circuits d'approvisionnement courts, directement du producteur au consommateur afin de soutenir le secteur agricole en difficulté et nous avons consommé davantage local pour promouvoir notre savoir-faire.

Ferons-nous perdurer ces alternatives ? Il est trop tôt pour en conclure. Cependant, il est indéniable que cette crise au-delà de son aspect sanitaire, nous conduit à une introspection et à un questionnement profond sur notre mode de vie actuel.

## Sources :

Actualité quotidienne, écrite et orale, Belge et Internationale  
Le Rapport Cyclope 2020 « L'Allegoria ed effetti del Cattivo Governo »  
<https://belpotato.be>  
<http://www.fao.org>  
<https://www.dpa-international.com>  
<https://www.cdc.gov>  
<https://coronavirus.jhu.edu>  
<https://www.whitehouse.gov>



Be sure. **testo**



# Voedselkwaliteit waarborgen HACCP-voorschriften naleven

Geen probleem met Testo meetoplossingen.

# VISITE PROFESSIONNELLE TERRA & LABO GEMBOUX

---

BFSO asbl organise une journée de formation professionnelle pour les contrôleurs/inspecteurs de l'AFSCA, quelques membres y participeront. Un maximum de 30 personnes est autorisé. La visite était prévue pour ce 30 octobre, mais pour des raisons évidentes, cette visite a été reportée à 2021.

## Laboratoire de Gembloux – AFSCA

Le directeur Mr Defeijt Franck présentera son laboratoire et ses activités.

Comment la logistique des échantillons reçus est-elle appliquée, comment les échantillons sont préparés en vue de l'analyse et quelles analyses sont effectuées. Quel est l'impact du suivi correct ou incorrect des quantités demandées par échantillon. Explications concernant la durée d'une analyse et l'attention apportée au suivi du plan d'audit. Clarification concernant les limites, les étiquettes, ...

Il se fera ensuite un plaisir de répondre à vos questions. Une découverte interactive avec les participants.



En Flandre, cette formation a déjà eu lieu au Labo Gent – FAVV, à la satisfaction générale.

Visitez, en avant-goût, le site de l'AFSCA. Vous y trouverez une intéressante vidéo, la présentation générale du laboratoire.

[afsca.be/professionnels/contact/labos/Gembloux.asp](https://afsca.be/professionnels/contact/labos/Gembloux.asp)

## Terra asbl

TERRA : Un projet pour l'agriculture et l'alimentation du futur.

Principalement basé à la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech, TERRA est une Unité de recherche et d'enseignement interfacultaire unique en Belgique qui étudie et développe l'ingénierie biologique dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'agriculture, des biotechnologies, de l'environnement et de la forêt. Ce

centre possède des infrastructures exceptionnelles dédiées notamment à l'agriculture et aux agro-industries dont un Écotron unique en Europe.

L'objectif de cette visite vise à mettre en avant les ressources, équipements et compétences de TERRA et à favoriser le réseautage entre les acteurs dans ce secteur. Les partenaires français, flamands et wallons du Projet Européen PROGRES (PROject accelerating Growth, Ressources and Enterprise Support) vous invitent à faire partie de cette mission d'inspiration.



Portée du projet: renforcer les connaissances sur les nouvelles possibilités de production et les nouveaux processus de fabrication dans les zones à risque où la sécurité alimentaire est mise en danger ou est effectivement compromise.

En raison de cette connaissance, les contrôleurs/inspecteurs seront mieux armés s'ils y sont confrontés lors de leur inspection.

## EN CONCLUSION

Acquérir des connaissances sur le fonctionnement du dispatching (réception, distribution, enregistrement des échantillons) ainsi que sur les analyses effectuées. Cette connaissance permet aux contrôleurs/inspecteurs de préparer, exécuter, suivre et traiter les résultats avec une plus grande qualité et un plus grand engagement.

Découvrir un projet pour l'agriculture et l'alimentation du futur, partager les connaissances avec l'équipe Terra asbl est une opportunité à ne pas manquer. Un plus pour la carrière professionnelle.

Martine Fretin  
Vice-Présidente BFSO asbl

Suite à la publication précédente sur le chat "Lee", l'asbl BFSO décide que l'application et l'exécution correctes des règlements européens sont d'une importance capitale. Ceci a également été appliqué par les collègues de l'AFSCA. L'ouverture des autorités péruviennes **pour permettre le retour du chat** au Pérou est une excellente solution provisoire qui peut apporter la paix et la tranquillité nécessaires à toutes les parties concernées.

L'asbl BFSO espère que de telles situations seront évitées à l'avenir et que les gens seront conscients de leur responsabilité et se comporteront de manière sensée chaque fois qu'ils feront un voyage européen et/ou international. La gestion effrénée de ces responsabilités, non seulement dans cette affaire mais aussi dans beaucoup d'autres, pourrait signifier la perte du statut favorable de la Belgique dans le domaine des maladies animales, ce qui ne pourrait être obtenu qu'au prix d'années d'efforts soutenus de la part de divers organismes. Et c'est un scénario à éviter !

Volgend op de eerdere publicatie inzake de kat 'Lee' besluit BFSO vzw dat een correcte toepassing en handhaving van de Europese reglementering van primordiaal belang is. Dit werd ook zo toegepast door de collega's van het FAVV. De opening van de Peruviaanse autoriteiten **om de kat terug te laten keren** naar Peru is een prima tussenoplossing die voor alle betrokken partijen de nodige rust kan brengen.

BFSO vzw hoopt dat dergelijke situaties in de toekomst vermeden worden en dat mensen zich bewust zijn van hun verantwoordelijkheid en zich op een verstandige wijze zullen gedragen telkens ze een Europese en/of internationale reis maken. Onbezonnen omgaan met deze verantwoordelijkheden, niet enkel in deze materie maar ook in vele andere, zou wel eens kunnen betekenen dat we de gunstige Belgische status op het vlak van dierziekten, die enkel kon bereikt worden door een jarenlange volgehouden inspanning van verschillende instanties, kwijt spelen. En dat is een te mijden scenario!





# EVOLUTION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

---

Le contrôle de la chaîne alimentaire est une intention noble et ambitieuse. L'AFSCA depuis ses débuts en a fait son cheval de bataille dans les suites de la crise de la dioxine en 1999. Cet incident montre qu'il n'est jamais simple pour un organisme de contrôle d'anticiper les humeurs du marché. L'appât du gain pousse certains acteurs à détourner les règles et complique l'action de tout organe de contrôle.

Les changements de nos habitudes alimentaires et l'ingéniosité des industriels ont vu le rôle de l'AFSCA évoluer. L'évolution dans le secteur alimentaire est permanente. Les règlements européens changent de version à leur rythme.

Précédemment axée sur le caractère répressif du contrôle, l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire se veut aujourd'hui plus axée sur le soutien aux petites entreprises, en leur conférant notamment des responsabilités quant à leur propre contrôle de production. La conformité du produit mis sur le marché qui finira dans l'assiette du consommateur doit être irréprochable. L'intention finale du système d'autocontrôle développé chez chaque fabricant est noble. Il est triste de constater que certains acteurs de la chaîne alimentaire le mettent en 2020 toujours en place par obligation. L'arrêté royal légiférant l'autocontrôle est entré en vigueur en Belgique en 2003 ! Le coût que représente la mise en place et la revue constante des procédures liées à un système d'autocontrôle reste un frein pour les très petites entreprises.

L'autocontrôle est avant tout une question de mentalité, de

stratégie, de vision d'entreprise.

La notion d'autocontrôle peut être aussi associée à une échappatoire pour l'autorité en matière de responsabilité. Ce principe est davantage axé sur les produits des entreprises que sur le soutien qu'il peut leur apporter.

L'AFSCA tente aujourd'hui de redorer son image de partenaire du secteur alimentaire. Des années de contrôle lui ont donné une image souvent ternie par les médias qui ne se sont pas privés d'en accentuer les travers.



La présence de l'AFSCA sur le terrain depuis maintenant bientôt 20 ans a conféré à notre pays une sécurité alimentaire accrue. Notre image à l'exportation se vend bien. Les contrôles à l'importation sont presque omniprésents. Le sol belge où broutent nos animaux d'élevage et l'esprit cultivé de nos fermiers et maraîchers sont garants de qualité. Privilégions dès lors les efforts que la Belgique effectue pour la qualité de nos assiettes dans nos achats quotidiens. Laissons les accords de type Mercosur et CETA à nos instances politiques sur la scène européenne. Ils auront le bon goût de nous amener de l'exotisme dans nos rayons. La responsabilité de nos achats ne dépend que de nous. Par contre la publicité peut nous aider à favoriser le choix belgo-belge et ainsi contribuer au bien-être de nos artisans. Le

cocorico belge n'est pas qu'une histoire arrivée près de chez vous. La mention « fabriqué en Belgique » qu'on peut lire sur un étiquetage d'une denrée alimentaire revêt aussi un caractère sain, contrôlé et fiable.

L'AFSCA communique-t-elle assez dans ce sens ? Met-elle suffisamment en avant les produits de chez nous, sous son contrôle ? L'accent mis par nos autorités sur nos productions n'est-il pas trop timide ?

La communication responsable de l'AFSCA progresse bien. La campagne « tarte au riz » choisie par notre presse quotidienne a laissé place à une communication interne maîtrisée en matière d'allergènes par exemple. L'évolution est remarquable mais toujours en chantier. On n'efface pas des années de répression à coup de spots publicitaires. L'agence doit être une agence de contrôle mais avant tout un partenaire pour nos entreprises ; elle doit assumer sa responsabilité quant à ce qu'elle représente : une garantie pour notre alimentation.

La réglementation des contrôles alimentaires évolue elle aussi. La transposition des textes européens en arrêtés royaux et leur applicabilité quotidienne sont une question de vision et de mentalité où l'agence alimentaire a son rôle politique à jouer pour faire face aux multiples influences ultralibérales américaines, sources d'inspirations continues de nos hommes politiques et entreprises européennes.

En matière de contrôle du secteur alimentaire, un texte a vu le jour en 2017 et est applicable depuis décembre 2019. L'agence va devoir adapter ses références en matière de contrôles. Il y a là une



# EVOLUTION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

---

réelle opportunité à saisir pour les faire progresser.

## Mais à quoi peut-on s'attendre ?

Le règlement (UE) 2017/625 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire aborde dans son chapitre des définitions et notions interpellantes. L'autorité compétente aujourd'hui pour notre territoire est l'état belge, plus particulièrement l'AFSCA pour les contrôles officiels en matière alimentaire ; la définition de cette notion ne s'arrête pas là puisqu'elle ouvre les portes à d'autres organismes de contrôle. Il y est ainsi précisé : « toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été conférée ».

Peut-on interpréter cela comme un moyen ultérieur de réduire ou de déplacer les compétences actuelles de l'AFSCA ?

Une autre définition qui vient appuyer cette hypothèse est celle de l'organisme délégataire comme étant une personne morale distincte à laquelle les autorités compétentes ont délégué certaines tâches de contrôle officiel ou certaines tâches liées aux autres activités officielles.

Une troisième définition réglementaire qui vient corroborer cette théorie est celle d'auxiliaire officiel qui est défini comme étant un représentant des autorités compétentes ayant suivi une formation conformément aux exigences prévues et employé pour effectuer certaines tâches de contrôle officiel ou liées aux autres activités officielles.

Si l'on prend la peine de lire plus en détail ce nouveau texte, on se rend compte que les contrôles officiels ne seront plus à l'avenir réalisés par les instances officielles

mais sous la surveillance de celle-ci par des auxiliaires délégataires. La porte ouverte à davantage d'autocontrôle, à ce que les employés formés des firmes en assurent eux-mêmes le contrôle officiel alimentaire. Autrement dit, allons-nous réellement confier le rôle de surveillance de notre sécurité alimentaire à des partenariats privés ?

L'AFSCA, garant de notre sécurité nationale alimentaire, durant notre image à l'international, certifiant nos produits belges, va-t-elle se révéler plus affaiblie par la redistribution de ses compétences ?

Les contrôleurs de l'AFSCA sont-ils prêts à limiter leur rôle à celui de surveillant en abandonnant les contrôles inopinés et pertinents sur le terrain ? Peut-on s'attendre à voir les fonctionnaires de l'AFSCA contrôler des organismes certificateurs qui exercent eux-mêmes des activités de contrôles et d'analyses, parfois bien loin du monde alimentaire ?

En matière de contrôle de l'autocontrôle, l'AFSCA a par le passé revu sa copie. Ainsi, il y a quelques années, il se faisait par exemple sur base d'une checklist détaillée chez chaque opérateur dans le secteur de la distribution ; chaque restaurateur devait baser son travail sur les principes HACCP ou système d'analyse de points critiques de contrôle, principe ayant été développé par la NASA pour envoyer des fusées en orbite. L'agence a-t-elle fait fausse route sur le terrain de l'autocontrôle en réclamant des précisions procédurales à nos restaurateurs similaires à celles de nos astronautes ?

La science appliquée a montré les

limites du contrôle. L'AFSCA a heureusement revu sa copie puisque les contrôles d'aujourd'hui établissent une relation plus réaliste avec le restaurateur, selon ses compétences. En matière de contrôle de l'autocontrôle, l'AFSCA s'est assouplie envers les petites entreprises.

L'application de ce nouveau texte réglementaire a poussé l'AFSCA à recruter ce qu'elle appelle des « chargés de missions » ; des personnes physiques ou morales exerçant des fonctions de contrôles pour l'agence. Ainsi, dans les abattoirs aujourd'hui, on peut retrouver des vétérinaires qui ont pour habitude de traiter dans leur cabinet des chiens et des chats et autres petits animaux et des vétérinaires pour le bétail (porcs, vaches, etc.). A la demande de l'agence, leur métier s'étend à des prestations périodiques diverses comme par exemple la recherche de non conformités sur des carcasses de porcs le long d'une chaîne d'abattage.



Les vétérinaires chargés de missions, ces indépendants recrutés par l'agence, assurent-ils un contrôle aussi complet et efficace qu'un vétérinaire étatique, encadré de procédures ISO assurant sa propre compétence en matière de contrôle ?

Ce principe d'indépendants privés correctement formés exerçant des missions pour l'autorité

# EVOLUTION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

---

compétente va être étendu à l'excès selon le nouveau règlement contrôle cité ci-dessus. Le consommateur devra avoir une confiance « aveugle » envers les professionnels du secteur vu le rôle réduit de l'organe de contrôle. L'AFSCA va-t-elle risquer de perdre en représentativité sur le terrain ? Réfléchit-elle sur un nouveau modus operandi de contrôle ?

Le consommateur et les entreprises sont en droit de réclamer une communication de l'agence par rapport aux applications attendues de son nouveau règlement de contrôle. La privatisation des contrôles soulagera l'enveloppe budgétaire fédérale comme à l'exemple du modèle américain qui encourage l'affaiblissement du service public. Dans peu de temps, l'agence laissera-t-elle place à des certificateurs privés, un peu comme cela se passe aujourd'hui en matière de normes électriques ou de sécurité de distribution du gaz ?

La multitude des certificateurs et leur inter-concurrence programmée ne risque-t-elle pas d'affaiblir la qualité du contrôle de la chaîne alimentaire ? L'agence aura-t-elle un rôle d'arbitre ?

Le fabricant, qu'il soit boulanger, boucher ou restaurateur assurera son propre contrôle de production et sa certification par le biais d'une relation commerciale.

Quel recul peut-on avoir aujourd'hui sur la complémentarité entre les organismes certificateurs indépendants et le

rôle de l'AFSCA ?

**Le consommateur doit-il s'inquiéter ?**

A l'heure d'écrire cet article est publiée la newsletter de l'AFSCA annonçant un message attirant mon attention sur le fait que de nouvelles informations ou des mises à jour concernant l'autocontrôle ont été publiées sur son site. Elles concernent plus spécifiquement la check-list d'audit générique de validation du système d'autocontrôle dans le secteur B2C.

Le nouveau modus operandi de contrôle se met-il déjà en place ? Avec quelles garanties ?

A titre de comparaison, dans le monde de la construction, là où aussi des normes doivent être respectées pour la sécurité des consommateurs, l'architecte ne peut exercer des activités d'entrepreneur. La volonté du législateur était évidemment d'empêcher tout conflit d'intérêts entre deux intervenants majeurs du secteur de la construction. Le principe de l'incompatibilité de ces deux professions se comprend aisément puisque le contrôleur ne peut être le contrôlé.

Comment expliquer que le nouveau règlement du contrôle alimentaire fragilise ce principe fondamental ?

Benoît Meurisse  
Administrateur BFSO asbl

La journée portes ouvertes entreprises nous a emmené jusqu'à Newport et plus particulièrement à visiter la firme MARELEC, trésor d'ingénierie dans le monde industriel alimentaire. Cette entreprise en pleine croissance a doublé son personnel ces cinq dernières années. Ils mettent au point des machines de découpe et pesage automatisés de viande, volaille et poisson. Comme fabricant de machines dans l'industrie alimentaire, ils s'efforcent de contribuer à une production et politique environnementale durables. Leurs machines sont conçues sur mesure pour atteindre un rendement maximal dans les processus de fabrication visant un minimum de gaspillage.



Dans le monde de la pêche, ils jouent aussi un rôle important pour limiter l'impact écologique en concevant un système de contrôle via l'appareil OMEGA développé pour mesurer les mailles des filets afin de lutter contre la surpêche et visant à minimaliser les pertes dans les filets du chalutier. MARELEC développe également un prototype de reconnaissance des espèces de poissons via la technique de scan.

Benoît Meurisse  
Administrateur BFSO asbl

Openbedrijvendag heeft ons naar Nieuwpoort gebracht. We bezochten het bedrijf MARELEC waar veel talentvolle ingenieurs tewerkgesteld zijn in de voedingssector. Het bedrijf heeft haar personeel verdubbeld in de laatste vijf jaar. Ze produceren geautomatiseerd intelligente portiesnijder die vers vlees, gevogelte of vis in porties van vast gewicht snijdt.



Als machinebouwer in de voedingsindustrie streven ze er naar om bij te dragen aan duurzame productie en een goed milieubeleid. Hun machines zijn specifiek ontworpen om maximaal rendement te halen in food processing toepassingen en om verspilling te minimaliseren. Ook in de visserij spelen ze een belangrijke rol in het beperken van de impact op het milieu. De OMEGA Maaswijdtometer is een onmisbaar instrument tegen overbevissing en de MARELEC netcontrolesystemen minimaliseren het verloren gaan van visnetten in zee. MARELEC ontwikkelt ook een prototype voor de herkenning van verschillende vissoorten via een scan techniek.

Katrien Vekeman  
Bestuurslid BFSO vzw

# LIDMAATSCHAP

---

## Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

- Op de hoogte blijven van alles wat met veilig voedsel te maken heeft
- Deelname aan gespecialiseerde opleidingen
- Ervaringen uitwisselen met collega's binnen- en buitenland
- Geïnformeerd worden dankzij ons magazine
- Toegang tot het gedeelte "Leden" op bfso.be
- ...

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2020 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via  
<http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php>



# AFFILIATION

---

## Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

- Être tenu informé de l'actualité alimentaire
- Participer à des formations spécialisées
- Échanger vos expériences avec des collègues sur le plan national et international
- Être informé grâce au magazine d'information
- Accéder à l'espace membre sur bfso.be
- ...

Devenir membre est une plus-value dans votre vie, tant professionnelle que privée.

La sécurité de la chaîne alimentaire ne laisse personne indifférent! La cotisation pour 2020 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via

<http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php>

# AGENDA

---

COVID-19 beheerst nog steeds onze agenda's, we zetten de planning dus even on hold...

Nos activités dépendent des décisions gouvernementales 'Covid-19'. Patience et prenez soin de vous.

## 2021

02/02/2021

### WEBINAR

- ⇒ **Temperatuurbeheersing: sleutel tot een veilige en kwalitatieve voedselketen**
- ⇒ **Maîtrise des températures : clé pour une chaîne alimentaire garantie et de qualité**



Grafisch ontwerp / graphisme:

**Gert Van Kerckhove**

**Sylvia Palais**

Lay-out:

**Sylvia Palais**

Vertalingen / traductions

**Bruno Lagae / Sylvia Palais**

**Martine Fretin / Benoît Meurisse / Maxime Dehon**

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

**Bruno Lagae**

Supported by:



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire  
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

be



European Working Community for Food Inspection  
and Consumer Protection ([www.ewfc.org](http://www.ewfc.org))

