

personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

En Belgique, les différents acteurs qui interviennent en cas de TIAC sont les suivants :

- l'AFSCA qui mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées. Depuis 2005, il existe un point de contact à l'AFSCA qui joue un rôle de coordination dans le rassemblement des informations et le suivi des dossiers ;
- les Communautés qui mènent les enquêtes sur les personnes, et les médecins-inspecteurs sanitaires qui réalisent les enquêtes épidémiologiques ;
- l'Institut scientifique de santé publique (le laboratoire national de référence pour les TIAC) qui analyse tous les échantillons suspects et rassemble les données concernant les TIAC au niveau national ;
- la Plateforme nationale Toxi-infections alimentaires et zoonoses transmises par les aliments qui permet un échange d'informations et de données entre les différents acteurs.

Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance et de prévention à un autre niveau.

En 2006, 212 suspicions de TIA ont été rapportées à l'AFSCA. Parmi celles, 117 étaient des TIAC (concernaient au moins 2 personnes ou 1 en cas de listériose). Elles impliquaient 1.033 personnes, dont au moins 110 ont été hospitalisées. L'agent causal a été identifié dans 45% des TIAC, soit par l'analyse des restes des denrées alimentaires suspectes disponibles, soit par l'analyse d'échantillons provenant du patient. Dans 5 cas, la TIAC a pu être confirmée par la détection de l'agent causal dans l'aliment et chez le patient. Dans 17 cas, il s'agissait très probablement d'une TIAC, l'agent ayant uniquement été détecté dans l'aliment.

Les germes pathogènes les plus souvent identifiés sont les salmonelles (14 TIAC principalement dues à *Salmonella*

*Enteritidis*), les staphylocoques à coagulase positive (7 TIAC) et *Bacillus cereus* (6 TIAC). Les TIAC ont été recensées dans des restaurants (39%), chez des particuliers (35%), dans des commerces ambulants (15%), dans des écoles (5%), dans des hôpitaux ou maisons de repos pour personnes âgées (4%), et dans des camps de vacances (2%).

Les aliments les plus souvent incriminés dans les TIAC étaient entre autres de la viande et des produits à base de viande (17% des TIAC), des repas chinois (7%), des pâtes (5%), des plats à base d'œufs crus (4%) et des pizzas (4%). Lors de salmonellose, la consommation d'œufs ou d'aliments contenant des œufs était la cause la plus fréquente.

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, les informations épidémiologiques actuellement disponibles sont sous-estimées et en partie biaisées. Cela est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'à l'insuffisance de déclaration des foyers de TIAC. Même s'il s'agit le plus souvent de maladies infectieuses à faible taux de mortalité, elles présentent néanmoins une grande importance socio-économique.

#### 4.6.1. Aliments pour animaux

L'utilisation d'un organisme génétiquement modifié (OGM), d'aliments contenant des OGM ou de produits dérivant d'OGM est autorisée dans l'alimentation animale à condition

## 4.6. Contrôles des organismes génétiquement modifiés

que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen.

La présence d'un OGM dans un aliment pour animaux doit être signalée sur l'étiquette en utilisant des mentions bien précises reprises dans la législation. L'étiquetage de l'aliment n'est pas obligatoire si l'OGM est présent en une quantité inférieure à 0,9% et si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable.

Les 126 analyses visant à détecter la présence d'OGM dans les aliments pour animaux ont révélé 4 non-conformités en ce qui concerne l'obligation d'étiquetage des OGM autorisés. La proportion de non-conformité (3,1%) est inférieure à celle de 2005. La majorité de ces non-conformités est due à la présence fortuite de soja transgénique.

Par ailleurs, 402 contrôles documentaires ont été réalisés dont 15 étaient non-conformes (3,7%) par rapport aux mentions obligatoires sur les étiquettes du fait notamment des libellés utilisés.

### 4.6.2. Denrées alimentaires

La campagne de monitoring 2006 des organismes génétiquement modifiés (OGM) avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation concernant l'étiquetage

des denrées alimentaires contenant des dérivés d'OGM, à savoir :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM non autorisés ;
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excède 0,9% de l'ingrédient ;
- l'obligation, en l'absence d'étiquetage adéquat, d'être en mesure de prouver que, lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM était détectée à un niveau inférieur à 0,9% de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Dans le cadre de la campagne de monitoring, deux sortes d'échantillons ont été prélevés :

- des échantillons de denrées alimentaires telles que vendues au consommateur dont la liste d'ingrédients indique ou permet de suspecter l'utilisation de maïs ou de soja. Ces échantillons ont été prélevés dans le secteur de la distribution, principalement dans les supermarchés et les commerces de détail. Il s'agissait de denrées alimentaires dont l'étiquetage n'indiquait pas l'utilisation d'ingrédients dérivés d'OGM.
- des échantillons prélevés chez les fabricants. Il s'agissait là aussi d'ingrédients ou de denrées alimentaires à base de maïs ou soja. En outre, lors du prélèvement de ces échantillons, les systèmes de prévention mis en place par les fabricants d'ingrédients étaient examinés.

Il s'agissait par conséquent d'un échantillonnage ciblé sur les denrées alimentaires ou les ingrédients présentant, de par leur nature, une probabilité accrue de contenir des OGM.

#### 4.6.2.1. Contrôles de l'utilisation d'OGM autorisés

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2006 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique