



Datum / Date: 4/01/2017  
Uur / Heure: 08:08  
Vraag / Question: n° 15595

**Question orale de la Députée Kattrin JADIN  
à Monsieur Willy BORSUS, Ministre des Classes moyennes et de l'Intégration  
sociale, concernant les pratiques de conservation des viandes, dont la  
saucisse  
- déposée le 19 décembre 2016 -**

Monsieur le Ministre,

Un rapport de Test-Achat a analysé la production et la conservation des saucisses. Ce rapport souligne la nécessité de limiter sa consommation de viande et en particulier de saucisses. En plus d'être un aliment généralement riche, très salé et très gras, les conditions de production et de conservation sont remises en cause par l'organisation de protection des consommateurs.

En effet, Test achat, après avoir enquêté dans un échantillon composé de supermarchés et de boucheries, a démontré qu'un certain nombre ne respectaient pas toutes les normes. C'est le cas de la température, bien souvent supérieure à la limite légale, qui favorise la présence de bactéries comme l'E. COLI ou de Listeria monocytogènes, détectées dans plusieurs saucisses.

Monsieur le Ministre, mes questions à ce sujet sont les suivantes :

- Les conclusions de cette étude vous semblent-elles préoccupantes ? Selon vous est-il nécessaire de prendre d'autres mesures ?
- L'AFSCA fait-elle des contrôles sur les produits plus fragiles en particulier ? Rejoint-elle les conclusions du rapport ?

Je vous remercie, Monsieur le Ministre, pour les réponses que vous voudrez bien m'apporter.

**Kattrin JADIN**

**LE MINISTRE DES CLASSES MOYENNES, DES  
INDÉPENDANTS, DES PME, DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'INTÉGRATION SOCIALE**

Question orale n° 15595 de Madame K. Jadin

**CONCERNE : les pratiques de conservation des  
viandes, dont la saucisse**

Madame Jadin,

L'enquête de Test Achats est basée sur un échantillon restreint. L'AFSCA contrôle chaque année plus de 10 000 commerces de détail, parmi lesquels des boucheries et des supermarchés. Il en ressort que la température de conservation des différents types de denrées alimentaires réfrigérées est respectée dans 90% des cas. Lors des contrôles, il est tenu compte des éventuelles brèves fluctuations de températures de moins de 3°C, lesquelles sont inévitables. L'AFSCA ne dispose pas de chiffres distincts pour les préparations de viandes à base de viande hachée, telles que les saucisses.

À l'aide du programme annuel d'échantillonnage, l'AFSCA surveille également la qualité microbiologique des denrées alimentaires périssables. Voici quelques chiffres concernant la viande hachée et les préparations de viandes à base de viande hachée pour ce qui est des bactéries les plus pertinentes. En 2015, la présence de salmonelles a été détectée dans 3 des 193 échantillons et une teneur en *E.coli* trop élevée a été constatée dans 6 des 176 échantillons. Ce dernier paramètre est un indicateur d'hygiène.

Les producteurs de viande hachée et de préparations de viandes dans le secteur de la transformation doivent en outre effectuer eux-mêmes des

analyses microbiologiques de leurs produits sur une base hebdomadaire afin de surveiller l'hygiène des procédés et de garantir la sécurité de leurs produits.

Les bouchers doivent également analyser sur base annuelle leur viande hachée et leurs préparations de viandes contenant de la viande hachée et ne peuvent pas mettre ce type de produits en vente plus de 48 heures après leur production.

Le risque de contamination bactérienne de la viande crue ne peut toutefois pas être exclu à 100%. La plupart des préparations de viandes à base de viande hachée, telles que les saucisses, sont néanmoins cuites avant consommation, ce qui permet d'éliminer les bactéries éventuellement présentes. D'où les recommandations faites au consommateur à ce niveau.

Ces dernières années, les résultats des contrôles réalisés par l'AFSCA en matière d'hygiène, de température et de qualité microbiologique ne suscitent aucune inquiétude. Des mesures supplémentaires ne me semblent dès lors pas justifiées.