

AFSCA

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Recherche de A à Z
Plan du site

Professionnels > Publications > Communiqués de presse & Communications > Action de contrôle annoncée à Dilbeek - ...



Professionnels

A propos de l'AFSCA

Organigramme

Contact

Agréments, autorisations et enregistrements

Autocontrôle

Cellule de vulgarisation

Check-lists "Inspections"

Denrées alimentaires

Exportation pays tiers

Financement de l'AFSCA

Importation pays tiers

Laboratoires

Législation

Notification obligatoire

Production animale

Production végétale

Vente à la ferme

Vétérinaires indépendants

Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants

Publications

Utiles

Comités

Comité consultatif

Comité d'audit

Comité scientifique

Consommateurs

■ Communiqué de presse■ Contamination d'œufs polonais par Salmonella Enteritidis. (20/10/2016)

Via le système d'alerte rapide de la Commission européenne, les Pays-Bas ont informé la Belgique et d'autres Etats-membres de l'UE de plusieurs envois d'œufs polonais contaminés par Salmonella Enteritidis. Des intoxications alimentaires ont été constatées et liées à ce type de Salmonella dans 7 pays européens.

Lors d'un contrôle officiel, la Voedsel- en Warenautoriteit (l'Autorité néerlandaise pour la sécurité des denrées alimentaires et des produits de consommation) a constaté que des œufs en provenance de Pologne étaient contaminés par Salmonella Enteritidis. Ces œufs ont été livrés par différents fournisseurs néerlandais dans quelques centaines de restaurants en Belgique. Pour le moment, les commerces de détail ne sont pas concernés.

La mission centrale de l'AFSCA est de veiller à la sécurité de nos aliments en vue de protéger la santé publique. Dès lors, l'AFSCA prend très au sérieux la notification des Pays-Bas et essaie donc d'en informer les restaurants via plusieurs canaux de communication.

En effet, la consommation d'œufs contaminés peut entraîner un risque réel, d'autant plus grand s'ils sont consommés crus. La consommation d'œufs crus est d'ailleurs totalement déconseillée aux personnes à risque (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes âgées, personnes ayant un système immunitaire affaibli...).

Les exploitants horeca qui ont reçu ces œufs sont priés de ne plus les utiliser. En cas de questions, ils peuvent contacter leur Unité provinciale de contrôle.

<http://www.favv-afsc.fgov.be/upc/>

Il s'agit des œufs portant le code « 3PL30221* » (***) pouvant correspondre à n'importe quels chiffres).**

Ce code est apposé sur l'œuf.

3 = cages aménagées pour le bien-être animal

PL = code pays : Pologne

30221* = numéro d'enregistrement du producteur**



L'AFSCA suit la situation de près.

Personne de contact pour la presse :

Yasmine Ghafir

yasmine.ghafir@afsc.a.be



Tél. : 0474 99 93 91

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

 [Version imprimable](#) |  Dernière mise à jour le 20.10.2016 |  [Haut de la page](#)



[Conditions d'utilisation & disclaimer](#) | [Copyright © 2002-2016 FAVV-AFSCA. Tous droits réservés](#) | [Extranet](#)