

RAPPORT D'ACTIVITE 2011

BRULABO

(Anciennement Laboratoire Intercommunal Bruxellois de Chimie et de Bactériologie)

Société coopérative à Responsabilité limitée (Association de communes)



Avenue du Maelbeek, 3
1000 BRUXELLES

Tél. : 02/230.80.01
Fax : 02/280.08.38
e-mail : brulabo@skynet.be
website: www.brulabo.be

Organes directeurs - Composition au 31 décembre 2011

Conseil d'administration

Président : M. Christian CEUX, échevin de la Ville de Bruxelles

Administrateur délégué : M. Christian VAN DER LINDEN, conseiller communal de Bruxelles

Membres :

Mme Ingrid HAELVOET, conseillère communale d'Evere

M. René PYPENS, conseiller communal d'Anderlecht

M. Abdallah JOUGLAF, conseiller communal de Berchem-Sainte-Agathe

M. Saïd ARHUIL, échevin de la commune de Saint-Gilles

Mme Danielle EVRAUD, conseillère communale de Molenbeek-Saint-Jean

M. Yvan de BEAUFFORT, conseiller communal de Schaerbeek

M. Bernard VAN NUFFEL, conseiller communal de Jette

Conseillers :

Ir. Robert GILLET, directeur honoraire

Ir. Alix MOTQUIN, directeur honoraire

Ir. Jacques SEEGER, directeur honoraire

M. Florent FIOCCHI, Directeur général honoraire

Secrétaire trésorier : M. Tanguy BRAECKMAN, conseiller adjoint à la Ville de Bruxelles

Collège des commissaires

M. Baudouin THEUNISSEN, commissaire-réviseur

Mme Cécile JODOGNE, échevine de Schaerbeek

M. Roger SCHEEPMANS, conseiller communal de Ganshoren

Mme Laurence VERHAEGHE, conseillère communale de Woluwe-Saint-Lambert

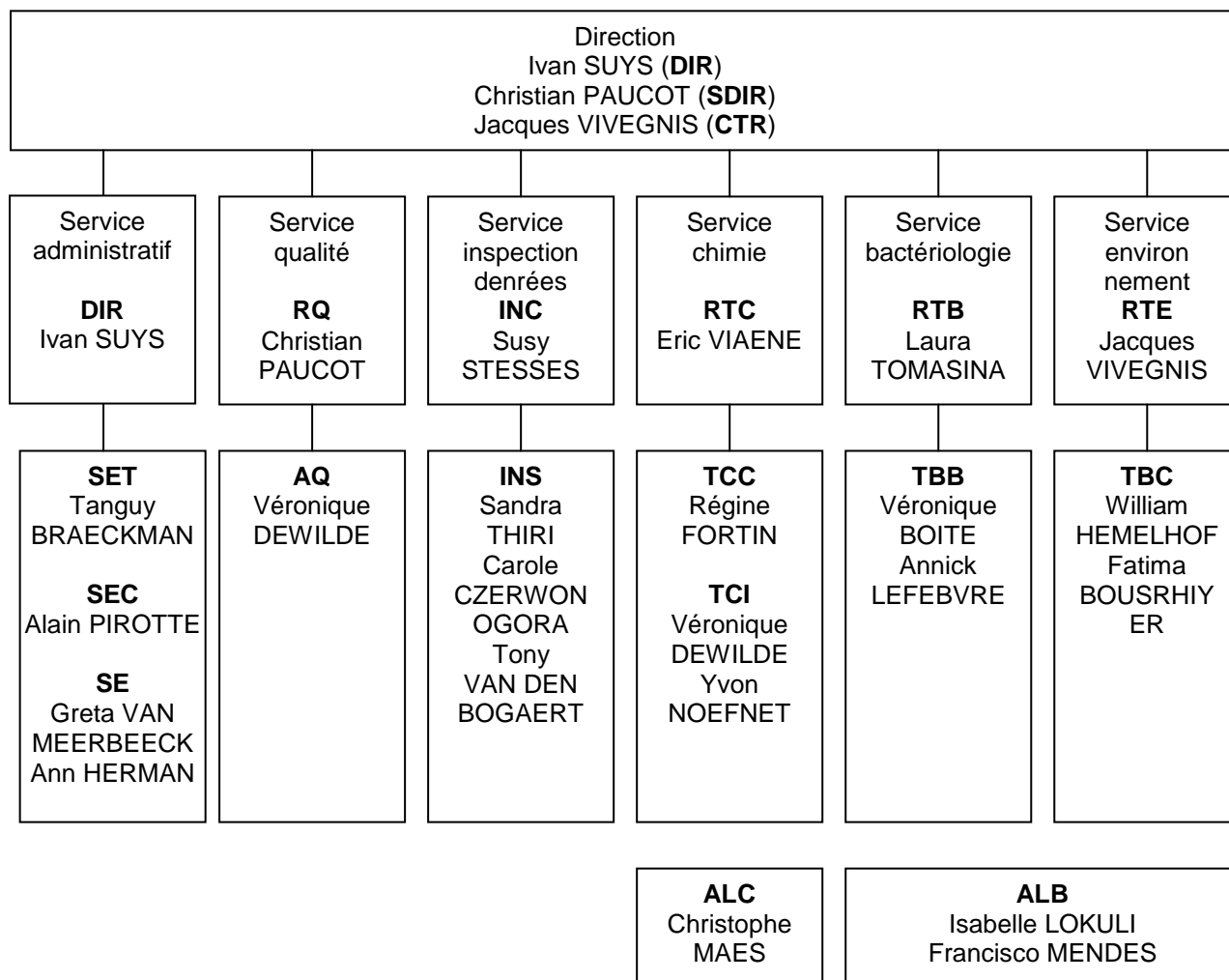
Direction

Directeur : Ir. Ivan SUYS

Assemblée générale

Anderlecht	: M. René PYPENS, conseiller
Auderghem	: Mme Jeanine CRUCIFIX, échevine
Berchem-Sainte-Agathe	: M. Abdallah JOUGLAF, conseiller
Bruxelles	: M. Christian CEUX, échevin : M. Christian VAN DER LINDEN, conseiller
Etterbeek	: M. Ahmed M'RABET, conseiller
Evere	: Mme Christiane ERGOT, échevine
Forest	: Mme Magda DE GALAN, bourgmestre
Ganshoren	: M. Roger SCHEEPMANS, conseiller
Ixelles	: M. Hassan CHEGDANI, conseiller
Jette	: Mme Christine GALLEZ, échevine
Koekelberg	: M. Dirk LAGAST, conseiller
Molenbeek-Saint-Jean	: Mme Danielle EVRAUD, conseillère
Saint-gilles	: M. Pablo ALONSO ARROYO, conseiller
Saint-Josse-Ten-Noode	: Mme Touria LAARAJ, conseillère
Schaerbeek	: M. Yvan de BEAUFFORT, conseiller
Uccle	: Mme Claudine VERSTRAETEN, échevine
Watermael-Boitsfort	: Mme Martine PAYFA, bourgmestre
Wemmel	: M. Jean COOMANS de BRACHENE, conseiller
Woluwe-Saint-Lambert	: M. Daniel FRANKIGNOUL, échevin
Woluwe-Saint-Pierre	: Mme Béatrice de SPIRLET, échevine

Organigramme du personnel au 31 décembre 2011



DIR = Directeur
SDIR = Sous-Directeur
CTR = Chef de travaux
RQ = Responsable qualité
INC = Inspecteur-chef
RTC = Responsable technique chimie
RTB = Responsable technique bactério
RTE = Responsable technique environnement
SET = Secrétaire-trésorier
SEC = Secrétaire-comptable
SE = Secrétaire
AQ = Assistant Qualité
INS = Inspecteur
TCC = Technicien chimie classique
TCI = Technicien chimie instrumentale
TBB = Technicien bactério
TBC = Technicien bactério-chimie
ALC = Aide laboratoire chimie
ALB = Aide laboratoire bactério

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	4
I. INSPECTION D'ETABLISSEMENTS	5
Suivi des non-conformités	5
Sulfite dans les viandes	5
Graisses et huiles de friture	5
Analyse des denrées prélevées par le service d'inspection	6
Glaces	8
Salades préparées contenant de la mayonnaise	9
Viandes crues destinées à être consommées crues	10
Viandes crues	11
Epices déshydratées.....	12
II. CONTRÔLE DES REPAS DE COLLECTIVITES	13
Qualité microbiologique.....	13
Teneur en sel	18
III. CONTRÔLE DES PISCINES	19
Evacuation des bassins	21
Air de piscine.....	22
Eaux de pédiluves.....	22
Legionella	23
IV. LEGIONELLA (hors piscine)	24
V. IDENTIFICATION DE PARASITES DU BOIS	25

Introduction

Réalisation des objectifs formulés lors de la Revue de Direction du 27/01/2011

1. Accréditation de notre service d'inspection sur base de la norme ISO 17020 :

Ce projet a bien démarré : 6 réunions ont été organisées avec comme objectif l'apprentissage de la norme ISO 17020. Plusieurs documents du Système Qualité du service Inspection ont été diffusés.

2. Extension du scope d'accréditation ISO 17025 pour les analyses de potabilité :

Il a été décidé d'attendre l'audit de prolongation Belac de 2012 pour demander cette extension.

3. Acquisition et mise en service d'un LIMS :

Le CA du 22.06.2011 a marqué son accord pour attribuer le marché à la société française Loc@soft. Ce même CA a autorisé l'acquisition complémentaire du logiciel « Checksoft » destiné plus spécialement à gérer l'activité du service inspection.

4. Renforcement et rénovation de l'installation électrique du laboratoire : ces travaux ont débuté en 2010 et se sont poursuivis en 2011.

5. Changement de dénomination sociale : dans le cadre du rajeunissement de son image, le LIBCB a changé de dénomination et est devenu Brulabo (décision de l'assemblée générale extraordinaire du 14.09.11). Un nouveau site internet a également été créé (www.brulabo.be).

Objectifs pour l'année 2012 (Revue de Direction du 25/01/2012)

1. Accréditation de notre service d'inspection sur base de la norme ISO 17020 :

Il est prévu de demander un pré-audit à Belac en 2012. Une nouvelle version de la norme ISO 17020 vient d'être publiée, ce qui nous oblige à reprendre une bonne partie du travail entamé en 2011.

2. Extension du scope d'accréditation ISO 17025 pour les analyses de potabilité.

Les paramètres suivants seront demandés :

- chimie : nitrite, ammonium, dureté totale, conductivité
nitrate, fluorure et sulfate (par chromatographie ionique).
- bactériologie : germes totaux à 22°C, coliformes totaux, E. coli

3. Amélioration de la visibilité de Brulabo :

Le CA a marqué son souhait d'améliorer l'image et la connaissance par le public de Brulabo. Un nouveau site internet plus attractif à été créé en novembre 2011. Un communiqué de presse sur les résultats 2011 pour les piscines a été diffusé dès la fin janvier 2012. D'autres communiqués pourront être diffusés en fonction des résultats de nos enquêtes. De nouveaux vêtements de travail portant le logo Brulabo ont été achetés.

I. Inspection d'établissements

En 2011, nos inspectrices ont effectué 542 contrôles d'hygiène d'établissements. De plus, 280 analyses ont été effectuées sur place dont 151 recherches de sulfite et 129 contrôles de la qualité des graisses et huiles de friture.

Suivi des non - conformités

- a) Fermetures : 36 établissements ont dû provisoirement être fermés à notre demande pour cause d'hygiène insuffisante.
- b) Mises hors d'usage de denrées : dans 53 établissements, des lots de denrées alimentaires déclarées nuisibles ont été mis hors d'usage.
- c) Constats de non conformité : 114 constats de non-conformité ont été établis dans des établissements, le plus souvent pour cause d'hygiène insuffisante ou de mauvaises conditions de conservation des denrées.
- d) Notifications obligatoires (A.R. du 14/11/03, art. 8) : Depuis le 1/1/04, tout laboratoire ou service d'inspection qui a connaissance de la présence sur le marché de produits qui pourraient être préjudiciables à la santé doit en informer l'AFSCA. En 2011, Brulabo a fait usage de cette procédure à 9 reprises pour les problèmes suivants:
- 1 fois pour la présence de *Listeria monocytogenes* en nombre élevé (2900 cfu/g) dans un plat préparé (tartare d'anguilles)
 - 8 fois pour la présence non autorisée de sulfite dans de la viande hachée

Sulfite dans les viandes

Le sulfite est un agent conservateur interdit dans la viande fraîche. 151 échantillons de viandes fraîches de diverses natures (hachés, kefta ...) ont été examinés, dont 12 étaient positifs soit 8 %.

Graisses et huiles de friture

	Nombre	Non-conforme (1)		A surveiller (2)		Température excessive (3)		Acidité excessive (4)	
		Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
Graisses animales et végétales	37	2	5	3	8	1	5	0	0
Huiles végétales	92	5	5	9	10	3	4	0	0
Total	129	7	5	12	9	4	3	0	0

(1): Teneur en composés polaires supérieure à 25%

(2): Teneur en composés polaires comprise entre 20 et 25%

(3): Température du bain de friture supérieure à 185°C (tolérance de 5°C)

(4) : Acidité > 2,5% acide oléique

Cent vingt neuf échantillons d'huiles et graisses de friture ont été analysés en 2011. Le pourcentage d'échantillons non-conformes est similaire à celui de 2010 (5% contre 4%). On note une amélioration concernant le respect de température maximale autorisée (3% de non-conformes contre 7 % en 2010. Il est aussi à noter qu'aucun échantillon analysé n'a montré une acidité supérieure à 2,5% en acide oléique.

Analyses des denrées prélevées par le service d'inspection

Les résultats présentés ci-dessous concernent des denrées prélevées par notre service d'inspection dans le cadre des contrôles d'établissements. Les échantillons analysés ont été répartis en trois groupes d'aliments en fonction des critères d'interprétation : les plats cuits (149 échantillons), les crudités (29 échantillons), les desserts (31 échantillons).

Etant donné la diversité des denrées et l'aspect non aléatoire des prélèvements, il n'est pas possible de donner une appréciation globale pour ces échantillons.

Plats cuits	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	Brulabo	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	Brulabo	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(1)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère	300.000	10	100	100	100	1.000	absence	0/25g
valeur seuil (m)	3.000.000	100	1.000	1.000	1.000	10.000	présence	100
valeur limite (M)	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	149	149	149	143	143	142	22	23
satisfaisants (%)	68%	88%	99%	97%	97%	96%	100%	96%
acceptables (%)	10%	7%	1%	1%	1%	1%		4%
non satisfaisants (%)	21%	5%	0%	1%	1%	3%	0%	0%
médiane	9.300	1	1	1	1	1		
pourcentile 90	30.000.000	10	1	1	1	1		
maximum	44.000.000	150.000	550	15.000	15.000	150.000		
Légende								
(1) plats préparés à réchauffer, distribution								
(2) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)								
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.								

Nous relevons parmi les mauvais résultats :

- *E. coli* > 150.000 cfu/g dans un échantillon de purée de pommes de terre,
- *Clostridium perfringens* > 15.000 cfu/g dans un échantillon de chili con carne et de viande pitta de dinde,
- *Bacillus cereus* > 150.000 cfu/g dans un échantillon de purée de pommes de terre (déjà contaminé en *E. coli*), de riz cuit (2 échantillons) et dans un éclair.

Crudités	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	levures-moisissures	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	indicateur global	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	Brulabo	AFSCA 04.2010(3)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(3)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(4)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère										
valeur seuil (m)	300.000	500	10	100	100	100	1.000	1.000	absence	0/25g
valeur limite (M)	3.000.000	5.000	100	1.000	1.000	1.000	10.000	10.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	29	22	28	28	26	26	29	26	29	29
satisfaisants (%)	17%	9%	86%	100%	100%	100%	90%	4%	100%	86%
acceptables (%)	34%	0%	7%	0%	0%	0%	3%	8%		10%
non satisfaisants (%)	48%	91%	7%	0%	0%	0%	7%	88%	0%	3%
médiane	2.100.000	18.000	1	1	1	1	1	40.000		
pourcentile 90	103.200.000	150.000	18	22	1	1	700	150.000		
maximum	300.000.000	150.000	370	59	10	1	39.000	160.000		
Légende										
(1) plats froids préparés (ingrédients crus), RTE, secteur distribution, partout, Horeca/collectivités										
(2) plats froids préparés (ingrédients cuits), RTE, secteur distribution ou partout										
(3) salades préparées à base de riz, pâtes, semoule, RTE, distribution										
(4) Dénrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)										
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.										

Desserts	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	CE 2073/05(3)	CE 2073/05(4)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	sécurité	sécurité	sécurité
type critère						
valeur seuil (m)	300.000	10	10	1.000	absence	0/25g
valeur limite (M)	3.000.000	100	100	10.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	31	31	31	31	31	31
satisfaisants (%)	74%	100%	94%	97%	100%	100%
acceptables (%)	16%	0%	3%	0%		0%
non satisfaisants (%)	10%	0%	3%	3%	0%	0%
médiane	9.000	1	1	1		
pourcentile 90	1.200.000	1	1	100		
maximum	23.000.000	1	130	150.000		
Légende						
(1) desserts à base d'œufs crus, RTE, secteur distribution						
(2) plats préparés froids (ingrédients cuits), RTE, distribution						
(3) Dénrées alimentaires, RTE, contenant des œufs crus, etc (1.15)						
(4) Dénrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)						
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.						

Glaces

Les trente-deux échantillons analysés ont été prélevés principalement pendant les mois de juin à septembre. La majorité des contrôles a été réalisée en prélevant, d'une part un échantillon à l'aide de matériel stérile (de manière à évaluer la contamination de la denrée proprement dite), et d'autre part en utilisant la pince à boule du commerçant, de manière à intégrer les conditions réelles de distribution de la denrée.

Glaces	Germe totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	
Interprétation	indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(3)	AR 26/04/09(2)	
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	
type critère	procédé	procédé	procédé	procédé	
valeur seuil (m)	100.000	50	10	10	
valeur limite (M)	500.000	500	100	100	
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	
nb. échantillons	32	32	32	32	
satisfaisants (%)	81%	69%	100%	100%	
acceptables (%)	9%	13%	0%	0%	
non satisfaisants (%)	9%	19%	0%	0%	
médiane	10.500	8	0	0	
pourcentile 90	219.000	687	0	1	
maximum	1.900.000	9.700	6	4	
Légende					
(1) glaces de consommation, prêtes à être consommées, secteur distribution ou partout					
(2) glaces de consommation, stade portionnement commerce de détail					
(3) glaces de consommation, prêtes à consommer, secteur transformation					
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.					

Conclusion :

Tous les échantillons sont satisfaisants pour les staphylocoques à coagulase positive et *Escherichia coli*. Les quelques dépassements sont dus à des charges trop importantes en *Enterobacteriaceae* et en germes totaux (indicateurs globaux d'hygiène). La qualité microbiologique des glaces reste bonne.

Salades préparées contenant de la mayonnaise

La nature des 38 échantillons de salades préparées contenant de la mayonnaise est diversifiée : thon, viande, poulet curry, etc. Dans près de la moitié des cas, elles proviennent de cuisines de collectivités contrôlées par notre service d'inspection. Dans les autres cas, ils ont été prélevés lors des contrôles d'établissements.

Salades préparées contenant de la mayonnaise	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	levures-moisissures	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	indicateur global	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 19-2007(3)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
valeur seuil (m)	300.000	10	10	1.000	1.000	absence	0/25g
valeur limite (M)	3.000.000	100	100	10.000	10.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	38	35	35	35	36	34	35
satisfaisants (%)	71%	97%	80%	100%	69%	100%	94%
acceptables (%)	18%	3%	17%	0%	14%		6%
non satisfaisants (%)	11%	0%	3%	0%	17%	0%	0%
médiane	8.200	1	1	1	120		
pourcentile 90	3.520.000	1	61	1	98.400		
maximum	120.000.000	10	250	500	1.500.000		
Légende							
(1) salades de viande, RTE, distribution							
(2) plats froids préparés (ingrédients cuits), RTE, distribution							
(3) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)							
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.							

Conclusion :

Aucune *Salmonella* n'est détectée. Deux échantillons (salade de crabe et salade de viande) sont faiblement contaminés par *L. monocytogenes* (présence dans 25 g et moins de 100 cfu/g). Les dépassements en critères indicatifs concernent essentiellement les germes totaux et les levures-moisissures (indicateurs de l'état de fraîcheur du produit).

Viandes crues destinées à être consommées crues

Les quinze échantillons analysés sont constitués d'américains naturels ou préparés. Ils ont été prélevés lors de contrôles effectués par le service d'inspection dans les boucheries et dans les restaurants de collectivités.

Viandes crues RTE (Ready To Eat)	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation					
signification germe	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(3)	CE 2073/05(2)
type critère	procédé	procédé	procédé	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)	500.000	50	100	absence	0/25g
valeur limite (M)	5.000.000	500	1.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	15	15	15	14	15
satisfaisants (%)	53%	100%	100%	100%	60%
acceptables (%)	40%	0%	0%		40%
non satisfaisants (%)	7%	0%	0%	0%	0%
médiane	280.000	1	1		
pourcentile 90	3.000.000	1	3		
maximum	10.000.000	20	15		
Légende					
(1) filet américain nature, prêt à être consommé, distribution ou partout					
(2) denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)					
(3) viande hachée et préparation de viande, RTE					
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.					

Conclusion :

Aucun échantillon n'est contaminé par *Salmonella*. Six échantillons d'américain préparés sont faiblement contaminés par *Listeria monocytogenes*. Les dépassements concernent essentiellement les germes totaux, indicateur de l'état de fraîcheur du produit.

Viandes crues

Les cinquante-quatre échantillons de viande proviennent principalement d'échantillons apportés par des bouchers dans le cadre de l'auto-contrôle imposé par l'AFSCA. Ils sont répartis, en fonction des critères d'interprétation d'une part en viandes hachées et morceaux, et d'autre part en préparations de viande, quand d'autres composés que la viande ont été ajoutés à l'échantillon (épices p. ex.).

Viandes hachées et morceaux (non ready to eat)	Germe totaux aérobie mésophiles	E. coli	Salmonella	Listeria monocytogenes	Préparations de viandes (non ready to eat)	E. coli	Salmonella	Listeria monocytogenes
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	Interprétation	indicateur fécal	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	CE 2073/05(4)	AFSCA 04.2010(3)	signification germe	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(2)	AFSCA 04.2010(1)
critère interprétation	procédé	procédé	sécurité	procédé	critère interprétation	procédé	sécurité	procédé
type critère	valeur seuil (m)	500.000	50	absence	type critère	valeur seuil (m)	500	absence
	valeur limite (M)	5.000.000	500	présence		valeur limite (M)	5.000	présence
	unités	ufc/1g	ufc/1g	25g ⁽⁵⁾		unités	ufc/1g	25g ⁽³⁾
nb. échantillons	31	46	46		nb. échantillons	8	8	8
satisfaisants (%)	55%	72%	100%		satisfaisants (%)	75%	100%	0%
acceptables (%)	39%	20%			acceptables (%)	13%		75%
non satisfaisants (%)	6%	9%	0%		non satisfaisants (%)	13%	0%	25%
médiane	135.000	1		0	médiane	34		2
pourcentile 90	2.850.000	440		0	pourcentile 90	3.440		40
maximum	280.000.000	15.000		2	maximum	8.200		130
Légende	(1) viande hachées de volaille, NRTE, transformation (2) viande hachées de volaille, distribution (3) préparations de viandes de volaille, NRTE, secteur distribution (4) viande hachée et préparation de viande de volaille, NRTE (1.5) (5) 10 g pour les viandes autres que volaille Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.				Légende	(1) préparation de viande de volailles, distribution (2) viande hachée et préparation de viande de volaille, NRTE (1.5) (3) 10 g pour les préparations de viandes autres que volaille Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.		

Conclusion :

Aucun échantillon n'est contaminé par *Salmonella*. Un échantillon de haché de volaille était contaminé par *Listeria monocytogenes* à une charge trop élevée (130 cfu/g). Six échantillons de Kefta étaient contaminés à une charge faible (présence dans 25 g). Les dépassements concernent exclusivement les germes totaux, indicateur de l'état de fraîcheur du produit.

Epices déshydratées

Les vingt-neuf échantillons d'épices déshydratées ont été prélevés essentiellement dans des grandes surfaces.

Epices déshydratées	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	levures-moisissures	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation									
signification germe	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	indicateur global	pathogène	pathogène
critère interprétation	UGent, 2010(2)	UGent, 2010(2)	UGent, 2010(2)	Brulabo	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	UGent, 2010(2)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(3)
type critère	indicatif	indicatif	indicatif	indicatif	indicatif	indicatif	indicatif	indicatif	sécurité
valeur seuil (m)	10.000.000	100	1.000	10	10	1.000	10.000	absence	0/25g
valeur limite (M)	100.000.000	1.000	10.000	100	100	10.000	100.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	29	29	29	29	29	29	29	29	29
satisfaisants (%)	90%	100%	100%	52%	62%	93%	86%	100%	100%
acceptables (%)	10%	0%	0%	31%	24%	7%	14%		0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	17%	14%	0%	0%	0%	0%
médiane	170.000	1	1	1	1	1	1.300		
pourcentile 90	5.000.000	1	1	316	134	184	14.400		
maximum	85.000.000	40	1	900	500	2.300	34.000		
Légende									
(1) épices, secteur distribution ou partout									
(2) Aliments végétaux déshydratés, UGent, 2010									
(3) Dénrée RTE, ne permettant pas le développement de LMO (1.3)									
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.									

Conclusion :

Aucun échantillon n'est contaminé par *Listeria monocytogenes* ou par *Salmonella*. Les dépassements concernent essentiellement les germes anaérobies sulfito-réducteurs et *Clostridium perfringens*.

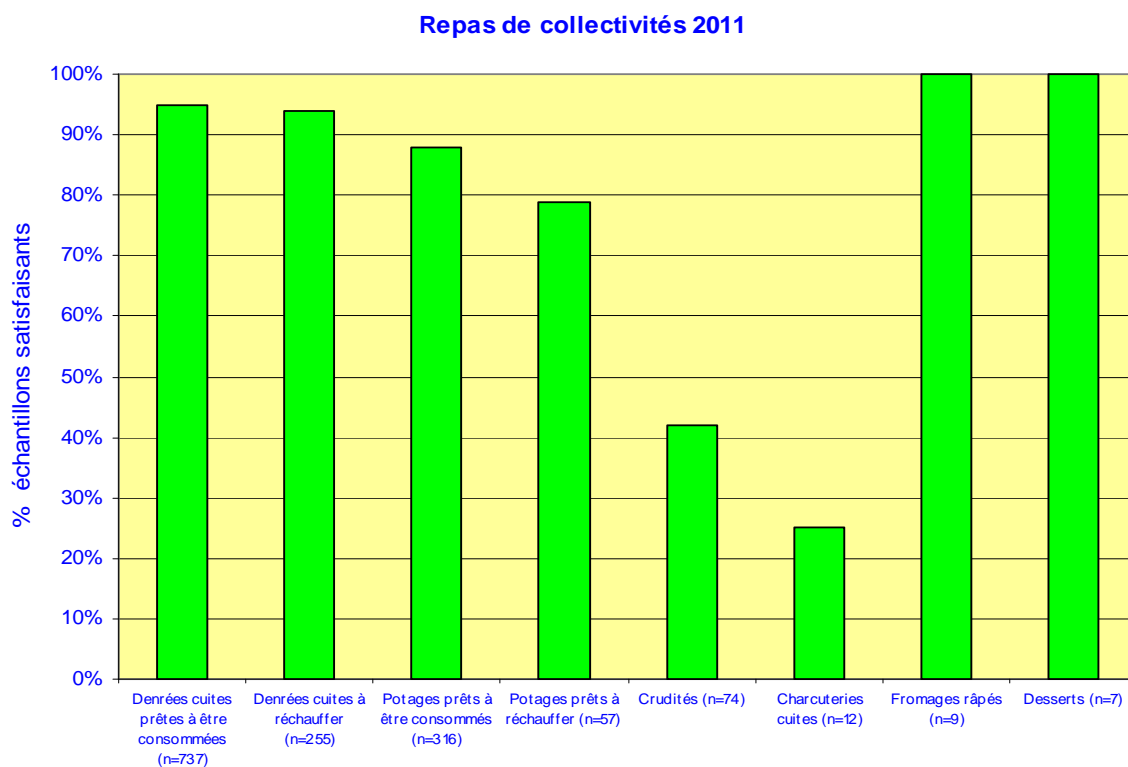
II. Contrôle des repas de collectivités

Les échantillons ont été prélevés par notre service d'inspection dans les collectivités dépendant principalement des pouvoirs communaux : crèches, écoles, séniories. Chaque visite fait l'objet de différents prélèvements qui sont analysés indépendamment : potage, viande ou poisson, légumes, etc. Le nombre total d'échantillons analysés en 2011 est de 1.467.

Qualité microbiologique

Pour la majorité des composants de repas, les critères d'interprétation sont des critères d'hygiène des procédés et se basent principalement sur les valeurs indicatives de l'AFSCA. Toutefois, pour les potages, des critères plus sévères sont appliqués. En effet, si les règles de bonnes pratiques d'hygiène sont respectées, les potages doivent normalement avoir une charge microbienne très faible. Les résultats montrent effectivement qu'il en est le plus souvent ainsi.

Les prélèvements de repas de collectivités sont également accompagnés d'un examen visuel des conditions de production, de conservation et de distribution des repas. Toute situation non conforme fait l'objet d'un rapport adressé au responsable.



La qualité microbiologique des repas servis dans les collectivités communales reste toujours satisfaisante. Cette année, les composants les moins satisfaisants sont les charcuteries cuites et les crudités. Les dépassements concernent presque exclusivement les critères d'hygiène du procédé de production, sans implication sur la sécurité alimentaire : germes totaux, enterobactéries et levures-moisissures. Il faut signaler la présence de *Bacillus cereus* en grand nombre (51.000 cfu/g) dans un échantillon de purée de légumes prélevé dans une crèche ainsi que dans un potage prêt à consommer (10.000 cfu/g).

REPAS - denrées cuites prêtes à être consommées	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	Brulabo	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(2)
critère interprétation	procédé	procédés	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère							
valeur seuil (m)	10.000	10	10	10	10	100	0/25g
valeur limite (M)	100.000	100	100	100	100	1.000	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	737	733	734	732	730	737	5
satisfaisants (%)	97%	99,7%	100%	100%	100%	95%	100%
acceptables (%)	2%	0,1%	0%	0%	0%	4%	0%
non satisfaisants (%)	1%	0,1%	0%	0%	0%	2%	0%
médiane	1	1	1	1	1	1	
pourcentile 90	1.700	1	1	1	1	1	
maximum	3.000.000	430	5	1	1	51.000	
Légende							
(1) repas pour bébés dans les crèches, RTE							
(2) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)							
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.							

REPAS - denrées cuites à réchauffer	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	Brulabo	AFSCA 04.2010(2)	AFSCA 04.2010(1)	Brulabo	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(3)
critère interprétation	procédé	procédés	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité	sécurité
type critère								
valeur seuil (m)	300.000	10	10	10	10	100	absence	0/25g
valeur limite (M)	3.000.000	100	100	100	100	1.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	255	253	253	251	249	252	88	74
satisfaisants (%)	98%	94%	100%	99%	99,0%	96%	100%	96%
acceptables (%)	1%	2%	0%	1%	1,0%	2%	0%	4%
non satisfaisants (%)	1%	4%	0%	0%	0,0%	2%	0%	0%
médiane	200	1	1	1	1	1		
pourcentile 90	31.800	1	1	1	1	1		
maximum	30.000.000	8.500	10	60	1	7.900		
Légende								
(1) repas pour bébés dans les crèches								
(2) plats préparés à réchauffer, distribution								
(3) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)								
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.								

Potages prêts à être consommés	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>B. cereus</i>	
Interprétation	indicateur global	pathogène	
signification germe	Brulabo	Brulabo	
critère interprétation	procédé	procédé	
type critère			
valeur seuil (m)	100	10	
valeur limite (M)	1.000	100	
unités	ufc/1g	ufc/1g	
nb. échantillons	316	308	
satisfaisants (%)	88%	94,8%	
acceptables (%)	8%	2,3%	
non satisfaisants (%)	4%	2,9%	
médiane	1	1	
pourcentile 90	190	1	
maximum	1.000.000	10.000	
Légende			
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.			

Potages à réchauffer	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>B. cereus</i>
Interprétation	indicateur global	pathogène
signification germe	Brulabo	Brulabo
critère interprétation	procédé	procédé
type critère		
valeur seuil (m)	100	10
valeur limite (M)	100.000	100
unités	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	57	57
satisfaisants (%)	79%	82%
acceptables (%)	16%	14%
non satisfaisants (%)	5%	4%
médiane	25	1
pourcentile 90	1.182	20
maximum	300.000	640
Légende		
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.		

Crudités	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>B. cereus</i>	levures-moisissures	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	indicateur global	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	Brulabo	AFSCA 04.2010(3)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(3)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(4)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère	300.000	500	10	100	100	100	1.000	1.000	absence	0/25g
valeur seuil (m)	3.000.000	5.000	100	1.000	1.000	1.000	10.000	10.000	présence	100
valeur limite (M)	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
unités	73	64	73	72	68	67	74	67	69	71
nb. échantillons	53%	42%	95%	100%	100%	100%	100%	45%	100%	97%
satisfaisants (%)	23%	13%	4%	0%	0%	0%	0%	10%	0%	3%
acceptables (%)	23%	45%	1%	0%	0%	0%	0%	45%	0%	0%
non satisfaisants (%)	120.000	380	1	1	1	1	1	415		
médiane	17.000.000	150.000	1	1	1	1	1	150.000		
pourcentile 90	300.000.000	3.100.000	880	5	50	40	100	230.000		
maximum	Légende									
(1) plats froids préparés (ingrédients crus), RTE, secteur distribution, partout, Horeca/collectivités										
(2) plats froids préparés (ingrédients cuits), RTE, secteur distribution ou partout										
(3) salades préparées à base de riz, pâtes, semoule, RTE, distribution										
(4) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)										
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.										

Charcuteries cuites	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	bactéries lactiques	levures-moisissures	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	
Interprétation	indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	indicateur global	indicateur global	pathogène	pathogène	
signification germe		AFSCA 04.2010(2)	Brulabo	AFSCA 04.2010(3)		AFSCA 04.2010(2)	AFSCA 04.2010(4)	CE 2073/05(5)	
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	procédé	sécurité	sécurité	
type critère		500	50	100		1.000	absence	0/25g	
valeur seuil (m)		5.000	500	1.000		10.000	présence	100	
valeur limite (M)	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g		ufc/1g	25g	ufc/1g	
unités	12	12	12	12	7	11	6	12	
nb. échantillons		58%	100%	100%		64%	100%	100%	
satisfaisants (%)		17%	0%	0%		18%	0%	0%	
acceptables (%)		25%	0%	0%		18%	0%	0%	
non satisfaisants (%)	5.550.000	151	1	1	7.501	330			
médiane	244.700.000	41.050	1	1	73.710.000	33.880			
pourcentile 90	300.000.000	58.000	1	5	99.000.000	150.000			
maximum	Légende								
(2) pâtés de viande cuits, prêts à être consommés, seteur distribution ou 'partout'									
(3) tête pressée, prête à être consommée, secteur distribution									
(4) Préparations de viande, RTE, distribution									
(5) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)									
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.									

Fromages râpés	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	CE 2073/05(2)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	sécurité
type critère				
valeur seuil (m)	100	100	absence	0/25g
valeur limite (M)	1.000	1.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	9	9	9	9
satisfaisants (%)	100%	100%	100%	100%
acceptables (%)	0%	0%		0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	0%
médiane	1	1		
pourcentile 90	1	3		
maximum	1	10		
Légende				
(1) fromages à pâte molle au lait traités thermiquement, secteur distribution				
(2) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)				
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.				

Desserts	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i>	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
signification germe	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(1)	AFSCA 04.2010(2)	CE 2073/05(3)	CE 2073/05(4)
critère interprétation	procédé	procédé	procédé	sécurité	sécurité	sécurité
type critère						
valeur seuil (m)	300.000	10	10	1.000	absence	0/25g
valeur limite (M)	3.000.000	100	100	10.000	présence	100
unités	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	7	7	7	7	7	7
satisfaisants (%)	100%	100%	100%	100%	100%	100%
acceptables (%)	0%	0%	0%	0%		0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	0%	0%	0%
médiane	1	1	1	1		
pourcentile 90	27.601	1	1	100		
maximum	69.000	1	1	100		
Légende						
(1) desserts à base d'œufs crus, RTE, secteur distribution						
(2) plats préparés froids (ingrédients cuits), RTE, distribution						
(3) Denrées alimentaires, RTE, contenant des œufs crus, etc (1.15)						
(4) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)						
Pour les résultats des dénombrements la valeur "1" signifie non détecté.						

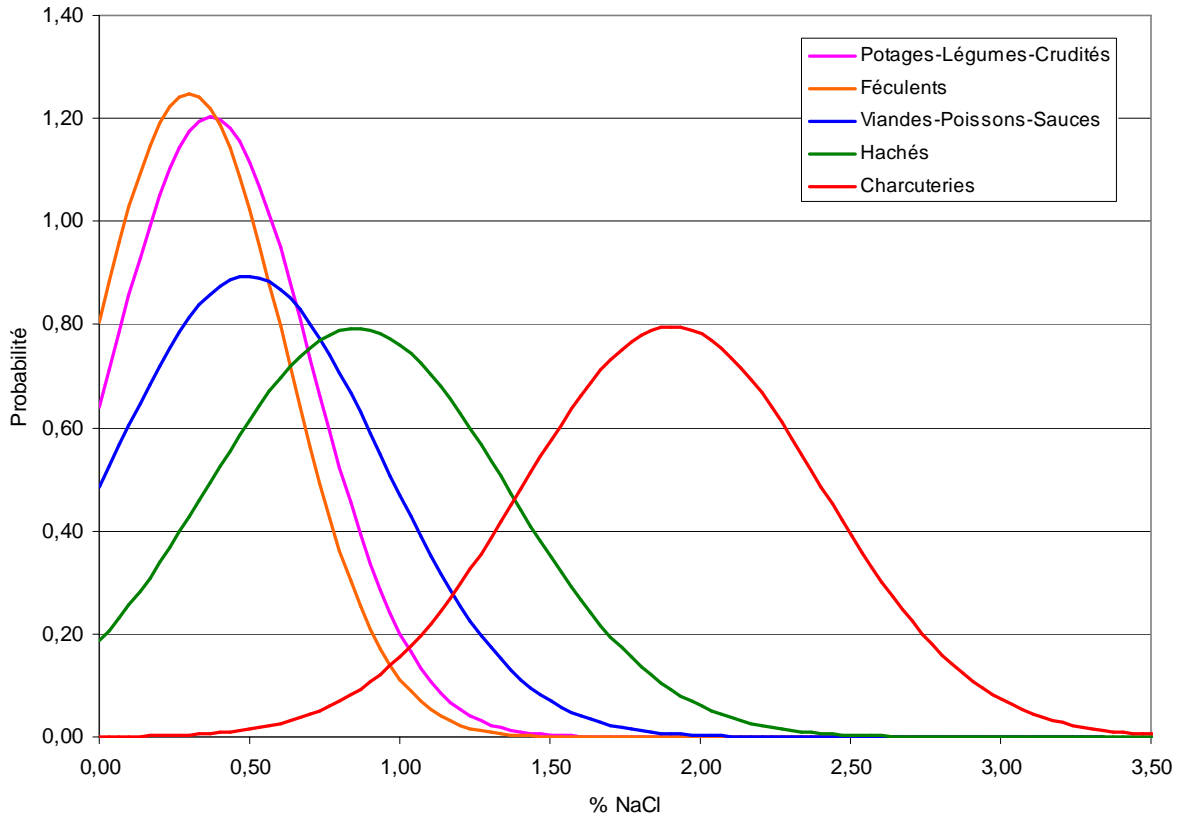
Teneur en sel

Les critères d'interprétation de la teneur en sel sont des valeurs recommandées par Brulabo (absence de critères légaux).

Certaines denrées analysées sont des denrées qui doivent encore être diluées avant consommation. Pour cette raison, nous n'indiquons pas les valeurs maximales enregistrées.

Composants de repas - Sel	potages, légumes cuits et crudités	Féculents	viandes cuites, poissons et sauces	viande hachée cuite et américain	charcuterie
	concentration maximale recommandée	0,75 % NaCl	0,60 % NaCl	1,20 % NaCl	1,80 % NaCl
nb. échantillons	576	284	335	103	22
satisfaisants (%)	84%	80%	93%	96%	73%
non satisfaisants (%)	16%	20%	7%	4%	27%
médiane	0,32	0,15	0,36	0,89	1,87
pourcentile 90	0,81	0,71	1,07	1,51	2,32

Distribution des résultats



III. Contrôles des piscines

En 2011, 35 établissements ont été contrôlés mensuellement. Le nombre de bassins contrôlés par établissement varie de 1 à 4.

Notre classification des bassins se base sur l'Arrêté du gouvernement régional bruxellois du 10.10.2002 qui définit le type de bassin en fonction de sa profondeur maximale :

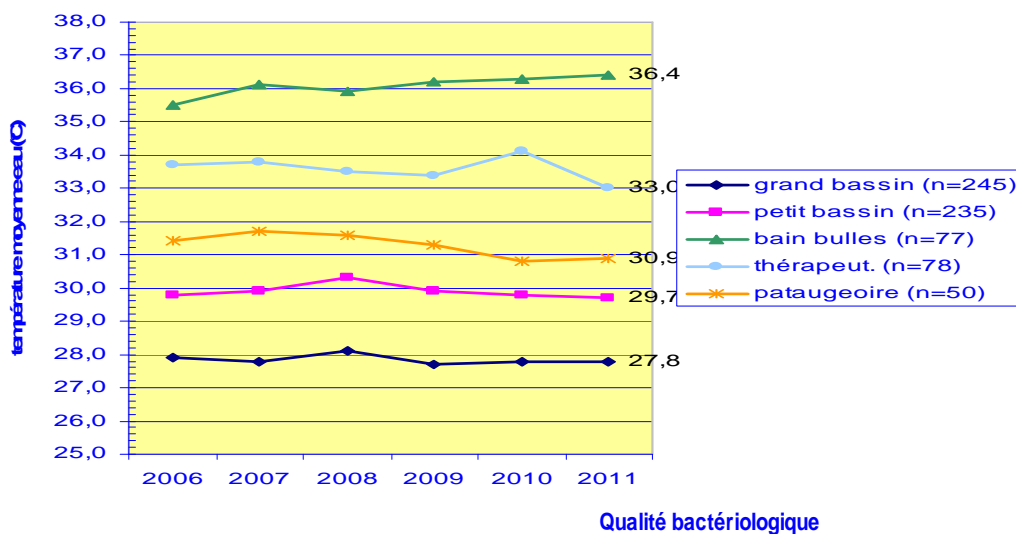
- grand bassin : profondeur supérieure à 1,5 m (21 bassins contrôlés)
- petit bassin : profondeur inférieure à 1,5 m (20 bassins contrôlés)
- pataugeoire : profondeur inférieure à 0,4 m (4 bassins contrôlés)

Les piscines thérapeutiques (6 bassins contrôlés) sont interprétées séparément car les conditions d'utilisation y sont différentes : température de l'eau plus élevée et faible taux de fréquentation.

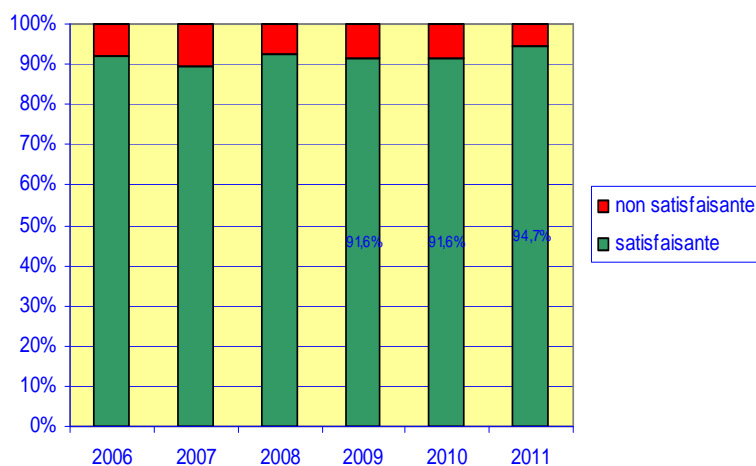
Les bains à bulles (7 bassins contrôlés) sont aussi interprétés dans une catégorie séparée : la teneur nécessaire en chlore libre y est plus élevée.

En 2011, le nombre d'échantillons d'eaux analysés (685) a été légèrement supérieur à l'année 2010 (658), notamment pour les bains thérapeutiques (une piscine supplémentaire).

La moyenne des températures des grands bassins et des petits bassins est très stable et correspond aux valeurs recommandées (respectivement 28°C et 30 °C), comme le montre le graphique ci-dessous.



Pour la qualité bactériologique, le pourcentage de dépassements a diminué par rapport à 2010, et ce pour tous les paramètres mesurés. La majorité des dépassements concernent la présence de staphylocoques (3,4% d'échantillons non satisfaisants). Pour deux échantillons, le nombre de staphylocoques était assez élevé (100 germes/100 ml). La fréquence de dépassements pour les germes totaux, les entérocoques intestinaux et pour *Pseudomonas* est très faible. Par rapport à 2010, on note en particulier une nette



amélioration de la qualité bactériologique de l'eau des pataugeoires (6% d'échantillons non-satisfaisants, contre 15% en 2010).

Mesure des paramètres microbiologiques des bassins							
Classe d'interprétation	S			NS			
			Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Staphylocoques à coagulase positive	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Entérocoques intestinaux
	Nombre d'éch.	Valeurs seuils (AGRB 10.10.02)			>100 cfu/ml	présence/100 ml	
Tous bassins confondus	685	94,7%	5,3%	1,2%	3,4%	1,3%	0,4%
Grands bassins	245	96,7%	3,3%	0,0%	2,0%	1,2%	0,0%
Petits bassins	235	93,2%	6,8%	2,1%	4,7%	0,4%	0,4%
Pataugeoires	50	94,0%	6,0%	0,0%	4,0%	2,0%	0,0%
Bains à bulles	77	96,1%	3,9%	0,0%	2,6%	1,3%	0,0%
Bains thérapeutiques	78	92,7%	7,7%	3,8%	3,8%	3,8%	2,6%

Mesure des paramètres physico-chimiques des bassins							
	Classe d'interprétation	Tous bassins confondus	Grands bassins	Petits bassins	Pataugeoires	Bains à bulles(1)	Bains thérapeutiques
Nombre échantillons		682	245	235	47	77	78
Température moyenne	(en °C)	30,2	27,8	29,7	30,9	36,4	33,0
pH	S (7,0 ≤ pH ≤ 7,6)	87,0%	91,4%	91,9%	98,0%	68,8%	69,2%
	NS	13,0%	8,6%	8,1%	2,0%	31,2%	30,8%
chlore libre	S (0,3 ≤ Cl₂ ≤ 1,5 ppm)	88,3%	94,7%	94,5%	84,0%	64,9%	84,6%
	NS	11,7%	5,3%	5,5%	16,0%	35,1%	15,4%
chlore combiné	TS (≤ 0,5 ppm)	57,4%	72,7%	52,8%	40,0%	28,6%	62,8%
	S (≤ 0,8 ppm)	89,9%	98,4%	87,2%	84,0%	72,7%	92,3%
	NS	10,1%	1,6%	12,8%	16,0%	27,3%	7,7%
chlorures	S (≤ 800 ppm)	95,8%	98,8%	95,3%	100,0%	100,0%	80,8%
	NS	4,2%	1,2%	4,7%	0,0%	0,0%	19,2%
urée	S (≤ 2,0 ppm)	98,4%	99,6%	99,1%	100,0%	90,9%	98,7%
	NS	1,6%	0,4%	0,9%	0,0%	9,1%	1,3%
oxydabilité	S (≤ 5 ppm)	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
	NS	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Légende :

(1) chlore libre S ($1 < \text{Cl}_2 < 3$ ppm)

- les critères d'interprétations "S" (satisfaisant) et "NS" (non satisfaisant) sont basés sur les valeurs limites de l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 10.10.02

- le critère d'interprétation "TS" (très satisfaisant) est basé sur la valeur recommandée de l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 10.10.02

- "ppm" : partie par million = mg/l

La qualité chimique des eaux de piscine est comparable à celle des années précédentes pour tous les paramètres mesurés à l'exception de la concentration en chlorures. Cela est explicable par le fait que plusieurs bassins thérapeutiques ont installé un procédé de chloration utilisant l'électrolyse du sel (NaCl). Dans ces cas, la teneur en chlorures devrait être interprétée avec tolérance.

Aucun des 682 échantillons ne dépasse la limite pour l'oxydabilité (teneur en matières organiques) fixée à 5 ppm.

Les dépassements en urée sont très peu fréquents et concernent essentiellement les baignoires à bulles. Parmi les bassins contrôlés, les baignoires à bulles ont une qualité chimique de l'eau moins bonne que les autres bassins, et ce pour tous les paramètres.

La qualité chimique de l'eau des bassins thérapeutiques contrôlés est moins bonne qu'en 2010, notamment en ce qui concerne le pH (30,8% d'échantillons non satisfaisants en 2011, contre 17,9% en 2010) et le chlore libre (15,4 % d'échantillons non satisfaisants en 2011, contre 3,6% en 2010).



Evacuation des bassins

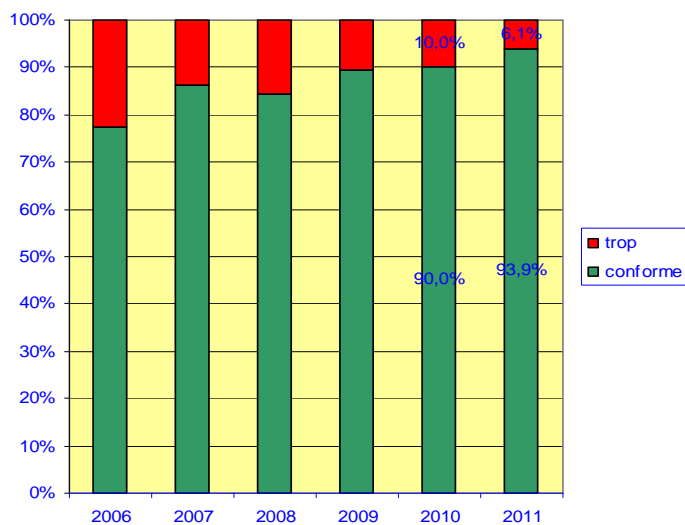
Il arrive que nous devions demander l'évacuation immédiate d'un bassin. En 2011, cela s'est produit à 11 reprises :

- 7 fois à cause d'une absence de chlore
- 2 fois à cause d'une teneur trop élevée en chlore (plus du double de la valeur limite)
- 1 fois à cause d'un pH trop bas (<6)
- 1 fois à cause d'une température d'eau de douche trop élevée (>50°C)

Air de piscine

La qualité de l'air des halls de piscines a été mesurée dans 34 établissements. Ceux-ci ont été contrôlés au minimum deux fois sur l'année : pendant le premier trimestre, et pendant les mois de novembre et décembre. Le nombre d'analyses a connu une augmentation par rapport à l'année précédente (120 et 147 respectivement en 2010 et 2011). Les résultats se sont améliorés par rapport à 2010 (6% de dépassements en 2011 contre 10% en 2010). Les dépassements n'ont concerné que deux établissements. Ces dépassements y ont été quasi systématiques et atteignaient jusqu'à 3 fois la valeur limite autorisée. L'autorité compétente (IBGE) a été avisée afin d'intervenir pour que ces problèmes récurrents sont corrigés.

Teneur en chloramines dans l'air



Mesure des paramètres physico-chimiques de l'air					
Classe d'interprétation	Chloramines (mg/m3)			Humidité relative	
	TS	S	NS	S	NS
Valeurs seuils (AGRB 10.10.02)	≤ 0,3	0,31 à 0,5	> 0,5	≤ 65%	> 65%
Nombre d'échantillon					
147	78,2%	15,6%	6,1%	73%	27%
moyenne	0,23			60%	
90ème pourcentile	0,42			72%	
maximum	1,52			89%	

Légende : "S" : satisfaisant; "NS" : non satisfaisant; "TS" : très satisfaisant (valeur recommandée);
"AGRB" : Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale

Eaux de pédiluves

La qualité microbiologique des pédiluves analysés en 2011 s'est sensiblement améliorée par rapport à 2010 qui fut une mauvaise année de ce point de vue : 86% des échantillons prélevés étaient de qualité satisfaisante (77,4% en 2010 et 85,6% en 2009). En ce qui concerne plus spécifiquement les pédiluves non chlorés, 92,9% étaient satisfaisants (70,6% en 2010). La maîtrise continue du pouvoir désinfectant de ces bacs est primordiale car en cas de défaillance, ils représentent une source de dissémination de microorganismes (bactéries, virus, dermatophytes, etc.).

Mesure des paramètres microbiologiques des pédiluves							
Classe d'interprétation		S	NS				
			Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Staphylocoques à coagulase positive	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Entérocoques intestinaux
	Nombre d'éch.	Valeurs seuils (AGRB 10.10.02)	>1 000 cfu/ml	> 10 cfu/50 ml			
Tous pédiluves confondus	93	86,0%	14,0%	11,8%	8,6%	2,2%	2,2%
Chlorés	79	84,8%	15,2%	12,7%	8,9%	2,5%	1,3%
		90ème pourcentile (cfu/ml)	1.120	3	0	0	0
		maximum (cfu/ml)	30.000	2.600	200	18	
Non chlorés	14	92,9%	7,1%	7,1%	7,1%	0,0%	7,1%
		90ème pourcentile (cfu/ml)	517	0	0	0	0
		maximum (cfu/ml)	5.200	22	6	11	

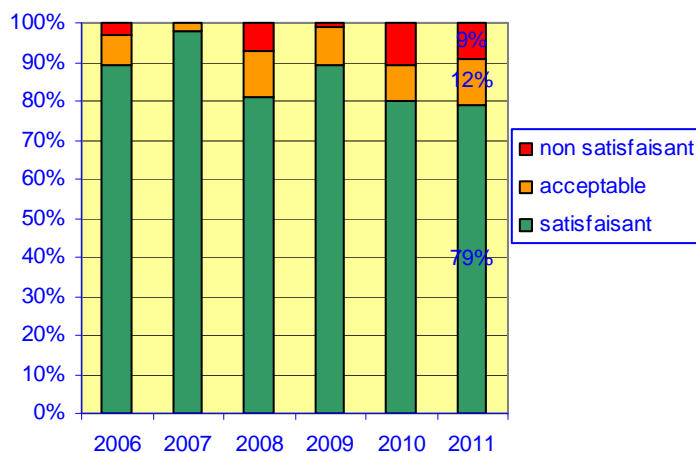
Légende : "S" : satisfaisant; "NS" : non satisfaisant; "AGRB" : Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale; "cfu" : unité formant des colonies

Legionella (douches de piscines)

Selon l'exigence de l'arrêté bruxellois relatif aux piscines, les douches sont contrôlées une fois par an pour le dénombrement de *Legionella*.

L'interprétation des résultats des dénombrements se base sur les valeurs-seuils suivantes : résultat inférieur à 1.000 cfu/l, satisfaisant; résultats compris entre 1.001 et 10.000 cfu/l, acceptable; résultat supérieur à 10.000 cfu/l, non satisfaisant.

Legionella dans les douches des piscines



En 2011, nous avons trouvé 10 échantillons non-satisfaisants sur 109. A chaque fois, des mesures appropriées ont été prises pour remédier rapidement à ces problèmes.

IV. Legionella (hors piscines)

Cette année, 283 échantillons ont été analysés et/ou prélevés par notre Service Environnement.

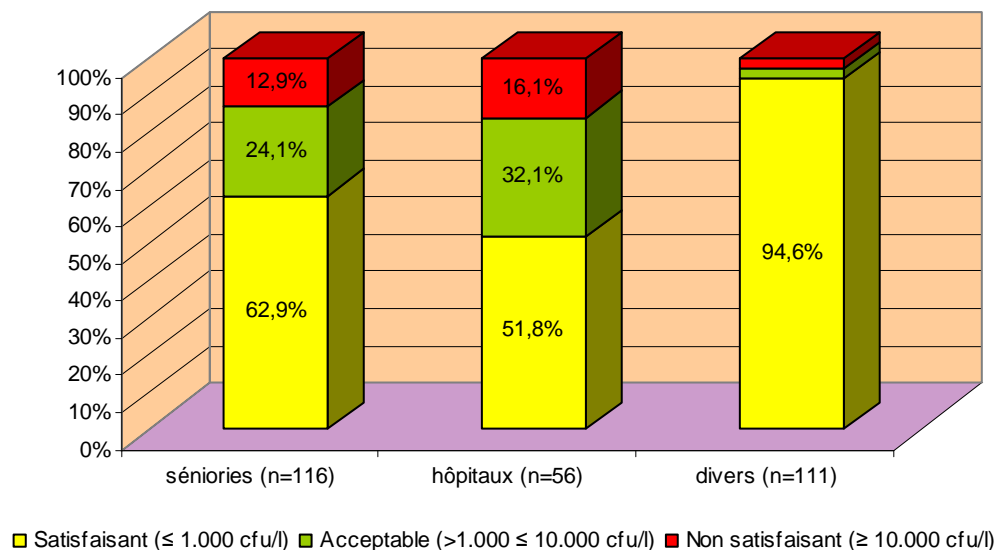
L'interprétation des résultats des dénombrements se base sur les valeurs-seuils suivantes : résultat inférieur à 1.000 cfu/l, satisfaisant; résultats compris entre 1.001 et 10.000 cfu/l, acceptable; résultat supérieur à 10.000 cfu/l, non satisfaisant.

Dans les séniories (33 établissements), *Legionella* a été recherché dans 116 échantillons. Des échantillons non satisfaisants ont été mis en évidence dans sept établissements différents. Dans tous les cas, les gestionnaires des établissements ont mis en œuvre des mesures destinées à assainir le circuit de production et de distribution de l'eau chaude sanitaire. Dans la grande majorité des cas, ces mesures ont été efficaces pour diminuer significativement le niveau de contamination en *Legionella pneumophila*.

Cinquante-six échantillons ont été prélevés dans quatre hôpitaux différents, toujours à la demande du service d'hygiène hospitalière. Dans ce cas également, les mesures de maintenance ont été efficaces.

Un nombre croissant d'échantillons provient de demandes spécifiques émanant des sociétés de maintenance de grands bâtiments.

Legionella dans les douches



V. Identification des parasites du bois

Nous avons reçu cette année 424 demandes d'identification de champignons ou d'examen de bois, soit 55 de plus qu'en 2010 (+ 15 %).

Sur les 424 demandes, 156 faisaient suite à une requête du Fonds du Logement. Pour ces 156 demandes, nous avons trouvé

- 1 fois le champignon *Serpula lacrimans*, appelé mэрule ;
- 4 fois un autre champignon destructeur du bois d'œuvre ;
- 4 fois de la vermoulure seule (non associé à un champignon) ;
- 147 fois aucune anomalie (94 %).

Les 268 autres demandes provenaient de particuliers, d'architectes, d'entrepreneurs, de services communaux, ayant décelé ou suspecté un problème. Pour ces demandes nous avons trouvé :

- 84 fois le champignon *Serpula lacrimans*, appelé mэрule ;
- 93 fois un autre champignon destructeur du bois d'œuvre ;
- 22 fois de la vermoulure seule (non associé à un champignon).