

Organes directeurs - Composition au 31 décembre 2024

Conseil d'administration

Présidente : Mme Elise WILLAME, conseillère communale d'Auderghem.

Vice-président : M. Charles SIX, échevin de Woluwe-Saint-Lambert.

Membres :

M. Safa AKYOL, conseiller communal de la commune de Saint-Josse-ten-Noode

Mme Ingrid HAELVOET, conseillère communale d'Evere

M. Ossamah MAGHFOUR, échevin de Koekelberg

M. Jérôme TOUSSAINT, conseiller communal d'Uccle

M. Benoît GOSSELIN, échevin à Jette

Mme Katia VAN DEN BROUCKE, échevine de Berchem-St-Agathe

Secrétaire RH : M. Tanguy BRAECKMAN, directeur adjoint à la Ville de Bruxelles

Commissaire

M. Amaury STAS DE RICHELLE, commissaire-réviseur

Direction

Directeur : Dr Ir Jacques VIVEGNIS

Assemblée générale - Composition au 31 décembre 2024

Anderlecht	: à désigner
Auderghem	: Mme Elise WILLAME, conseillère
Berchem-Ste-Agathe	: Mme Katia VAN DEN BROUCKE, échevine
Bruxelles	: à désigner
Etterbeek	: à désigner
Evere	: Mme Ingrid HAELVOET, conseillère
Forest	: M. Ahmed OUARTASSI, conseiller
Ganshoren	: M. Lionel VAN DAMME, conseiller
Ixelles	: M. Yannick PIQUET, conseiller
Jette	: M. Benoît GOSSELIN, échevin
Koekelberg	: M. Ossamah MAGHFOUR, conseiller
Molenbeek-Saint-Jean	: à désigner
St-Gilles	: à désigner
St-Josse-ten-Noode	: M. Safa AKYOL, conseiller
Schaerbeek	: Mme Marie GERVAIS, conseillère
Uccle	: M. Jérôme TOUSSAINT, conseiller
Watermael-Boitsfort	: Mme Samantha CRUNELLE, échevine
Woluwe-St-Lambert	: M. Charles SIX, échevin
Woluwe-St-Pierre	: à désigner

TRANSPARENCE

Rémunération des membres

Selon l'article 17.6 des statuts de Brulabo, les rémunérations des membres du conseil d'administration et de l'assemblée générale sont octroyées sur base de jetons de présence, payés en cas de présence effective.

Rapport de rémunération (selon les exigences de l'article 100 du Code des Sociétés).

valeur jeton/
zitpenning bedraagt

2024

			brut indexé net (27,25%)	97,77 71,13	99,73 72,55	99,73 72,55	99,73 72,55			
Délégué/ Afgevaardigde		NN	Commune/ Gemeente	CA 02-04-2024	CA 26-06-2024	AG 26-06-2024	CA 17-10-2024	Montant net/ Nettobedrag	Avantages/ Voordelen	Versement parti/ Betaling voor politieke partijen
Akyol	Safa	940603 435 36	Saint-Josse-ten-Noode					0,00	néant/rien	
Biauce	Vincent	750809 077 23	Etterbeek					0,00	néant/rien	
Bury	Odile	700421 036 56	Watermael-Boisfort					0,00	néant/rien	
Crucifix	Jeanine	541216 028 31	Auderghem					0,00	néant/rien	
Crunelle	Samantha	770808 126 46	Watermael-Boisfort					0,00	néant/rien	
De Halleux	Françoise	820402 336 93	Etterbeek					72,55	néant/rien	
Evraud	Danielle	510129 172 36	Molenbeek-Saint-Jean	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
GERVAIS	Marie	570818 110 21	Schaerbeek					0,00		
Gosselin	Benoît	510129 172 36	Jette					0,00	néant/rien	
Haelvoet	Ingrid	590210 356 15	Evere	x	x	x		216,23	néant/rien	
Kolchory	Carine	670802 132 10	Woluwe-Saint-Pierre	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
Maghfour	Ossamah	901023 437 57	Koekelberg		x	x	x	217,65	néant/rien	
Maingain	Fabian	860512 381 33	Bruxelles		x	x	x	187,74	néant/rien	29,92
Quartassi	Ahmed	590308 413 25	Forest					0,00	néant/rien	
Panis	Pascale	551031 002 02	Anderlecht					0,00	néant/rien	
Piquet	Yannick	890821 153 75	Ixelles					0,00	néant/rien	
Sere	Leticia	860509 394 13	Schaerbeek					0,00	néant/rien	
Six	Charles	770218 047 74	Woluwe-Saint-Lambert	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
Suys	Ivan	541125 465 93	conseiller	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
Toussaint	Jérôme	791107 193 72	Uccle	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
Van Damme	Lionel	820608 295 65	Ganshoren					0,00	néant/rien	
Van den Broucke	Katia	651211 054 95	Berchem-St-Agathe					0,00	néant/rien	
Vermeiren	Agnès	581203 132 13	Saint-Gilles	x	x	x	x	288,78	néant/rien	
Willame	Elise	821029 234 09	Auderghem	x	x	x	x	288,78	néant/rien	

Inventaire des subventions accordées par Brulabo

Année	Bénéficiaire	Objet de la subvention	Montant de la subvention
2024	Néant		

Inventaire des études réalisées pour le compte de Brulabo

Année	Sujet de l'étude	Nom du prestataire	Coût de l'étude
2024	Néant		

Inventaire des marchés publics de Brulabo

Année	Objet	Procédure	Adjudicataire	Montant engagé
2024	choix d'un gestionnaire de projet qui accessoirement et en complément pourra prévoir le financement nécessaire pour réaliser l'acquisition et l'aménagement du nouveau site.	Procédure ouverte (publication E-procurement 001/2024_pub01)	BELFIUS BANQUE	Montant estimé à emprunter Coûts d'acquisition et de transformation brut sans les honoraires ni la TVA : 2.750.000 € Coût de travaux, dont partie achat du bâtiment : 1.400.000 € brut + Honoraires et TVA – subsides et fonds propres 3.070.000 €

Candidats, Recrutement, Promotion

Appel aux candidats et conditions de recrutement, de promotion ou de remplacement publiés dans les sept jours ouvrables de la décision de procéder à un recrutement, une promotion ou un remplacement

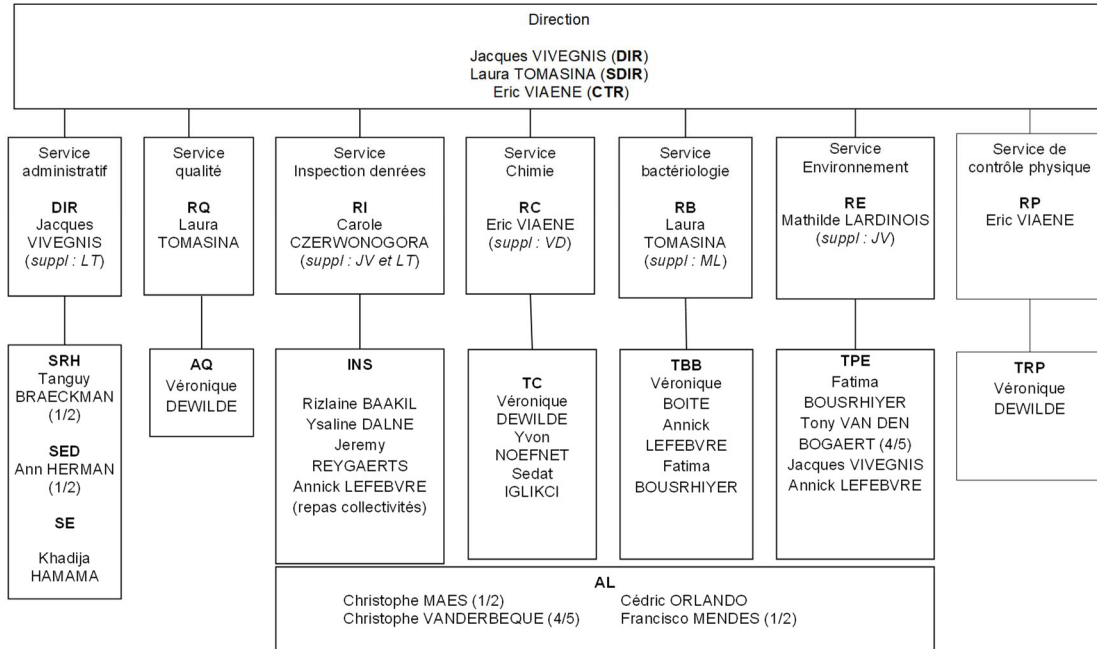
Date de publication offre d'emploi	Description emploi	Type de sollicitation Recrutement/Promotion/ Remplacement	Date de décision	Agent recruté, promu ou remplacé
16-01-2023	Aide de laboratoire	Recrutement	29.03.2023	Christophe VANDERBEQUE
13-01-2023	Inspecteur en hygiène alimentaire	Recrutement	15.05.2023	Jérémy REYGAERTS

13-01-2023	Inspecteur en hygiène alimentaire	Recrutement	15.05.2023	Rizlaine BAAKIL
20.10.2023	Assistant affecté au laboratoire de chimie	Recrutement	02.04.2024	Sedat IGLIKCI
22.03.2024	Assistant administratif informaticien au secrétariat	Recrutement	02.04.2024	Khadija HAMAMA
09.08.2024	Inspecteur en hygiène alimentaire	Recrutement	17.10.2024	Ysaline DALNE

Menace imminente pour la santé humaine ou l'environnement

Néant

Organigramme du personnel au 31 décembre 2024



DIR = Directeur

SDIR = Sous-Directeur

CTR = Chef de travaux

RQ = Responsable qualité

INC = Inspecteur-chef (jusqu'au 31/03/21)

RI = Responsable inspection

RC = Responsable chimie

RB = Responsable bactério

RE = Responsable environnement

RP = Responsable du contrôle physique

SRH = Secrétaire ressources humaines

SED = Secrétaire de Direction

SE = Secrétaire

AQ = Assistant Qualité

INS = Inspecteur

TCC = Technicien chimie classique

TCI = Technicien chimie instrumentale

TBB = Technicien bactério

TPE = Technicien prélèvement environnement

TRP = Technicien (agent) de radioprotection

AL = Aide laboratoire

Table des matières

Introduction	7
1. Inspection d'établissements	8
Bilan des actions répressives	8
Sulfite dans les viandes	10
Graisses et huiles de friture	10
2. Analyse des denrées prélevées par le service d'inspection dans les secteurs Horeca, commerces ambulants et magasins	11
Plats cuits	11
Plats froids préparés contenant des ingrédients crus	12
Plats froids préparés ne contenant que des ingrédients cuits	13
Desserts	14
Salades préparées contenant de la mayonnaise	15
Viandes crues destinées à être consommées crues	16
Viandes hachées crues natures destinées à être consommées cuites	17
Préparations de viande crue destinées à être consommées cuites	18
Viandes pita	19
Produits de viande	20
Salades repas à base de féculents	21
Jus de fruits	22
3. Contrôle des collectivités	23
A. Repas de collectivités	23
Qualité microbiologique	23
Sel dans les repas de collectivités	26
B Contrôle de l'eau potable dans les crèches communales	28
Qualité microbiologique	28
Qualité physico-chimique	29
C Plomb dans l'eau de distribution	30
4. Contrôle des piscines	31
5. <i>Legionella pneumophila</i>	36
6. Identification des parasites du bois	38
7. Dosage du plomb dans les peintures	40
8. Statistiques	41

Introduction

Réalisation des objectifs formulés lors de la revue de direction 2023 et autres objectifs atteints.

1. Déménagement de l'Institut Warocqué : le bâtiment situé Boulevard Général Wahis 16EA a été acheté le 18.10.2024. Un marché public a été réalisé pour la sélection d'un prestataire destiné à encadrer la transformation du bâtiment pour nos activités. Selon les prévisions du prestataire, le déménagement nécessitera entre 3 et 5 ans. Il est donc fort peu probable que notre déménagement se concrétise avant décembre 2027.
2. Formation des nouveaux arrivés en inspection. Les deux inspecteurs engagés en 2023 sont qualifiés pour toutes les tâches. Le processus de formation a été suivi avec efficacité.
3. En ce qui concerne les mouvements du personnel le recrutement d'un technicien chimie a été réalisé. La formation se déroule conformément au calendrier.

1. Inspection d'établissements

En 2024, l'équipe d'inspection a vécu de nombreuses modifications. Deux inspecteurs sont partis en congé de « naissance », un a quitté nos services, un autre nous a rejoint.

Ils ont effectué 357 inspections d'hygiène dans 275 établissements différents du secteur alimentaire (HORECA 159, collectivités 18, commerces de détail 161, commerces ambulants 19).

Vingt-huit inspections faisaient suite à des plaintes de consommateurs ; plus de 123 inspections étaient liées à des demandes de services externes (Communes, polices, Onem, etc.), 100 ont représenté des recontrôles.

Les inspecteurs ont par ailleurs participé à dix opérations protocoles en compagnie des services de police, des inspecteurs de l'ONEM, des finances, de l'Inspection Régionale de l'Emploi, du Contrôle des Lois Sociales et de la Santé Publique sur les zones de Bruxelles-Ixelles, Schaerbeek-Evere pour un total de 38 inspections.

Sur le terrain, 97 tests analytiques ont été effectués lors des inspections :

- 44 recherches de sulfite dans les viandes fraîches (test au vert de malachite)
- 53 bains d'huiles ou de graisse de friture ont été contrôlés (températures et du pourcentage en composés polaires).

Bilan des actions répressives

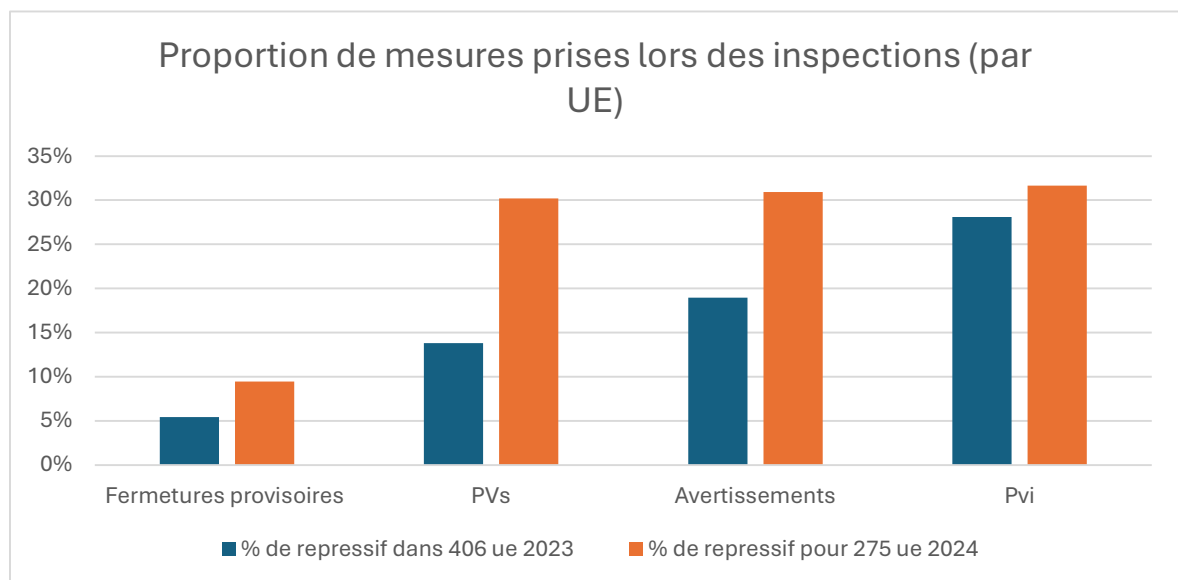
1. Fermetures : 26 établissements ont dû provisoirement être fermés à notre demande en raison d'un risque imminent pour la santé du consommateur, pour une durée moyenne de 10 jours. Quatre de ces établissements qui étaient des « clandestins » ne se sont pas encore régularisés.
2. Mises hors d'usage de denrées : à 83 reprises, dont 34 sur base volontaire de l'exploitant, différents lots de denrées alimentaires impropres à la consommation ont été, soit mis hors d'usage, soit saisis, en raison d'une DLC dépassée, d'une température de conservation inadéquate, de la présence d'emballages abîmés, d'absence de traçabilité, etc. Au total environ 1.544 kg de denrées alimentaires ont été mises hors d'usage.
3. Avertissement : 85 avertissements ont été établis dans des établissements, le plus souvent pour cause d'hygiène insuffisante, de défaut d'auto-contrôle ou de mauvaises conditions de conservation des denrées.
4. Auditions : 14 opérateurs ont été entendus, essentiellement au sujet de suspicion d'additifs non autorisés dans la viande commercialisée.
5. Procès-verbaux d'infraction : depuis 2016, le protocole de collaboration avec l'AFSCA nous permet de dresser des PV d'infraction (PVi). Cette année, 87 PV d'infraction ont été dressés et introduits auprès du service juridique de l'AFSCA. Celui-ci en assure le suivi, soit sous forme d'une amende administrative, soit sous certaines conditions une alternative est proposée dans l'Horeca, à savoir la participation à une formation de la cellule de vulgarisation de l'AFSCA.
6. Les recontrôles : les recontrôles effectués par BRULABO sont facturés à la demi-heure entamée. Une inspection est considérée comme un recontrôle si elle suit de maximum 2 ans une inspection défavorable dans le même établissement (même numéro de TVA à la même adresse). On a relevé

en 2024, 107 recontrôles facturés, 37% d'entre eux ont abouti à la clôture du dossier (résolution de 80% des non-conformités constatées et pas de nouvelles NC).

Parmi les recontrôles, 33 ont donné lieu à au moins un PVi, 9 à une fermeture provisoire, 26 ont eu au moins un échantillon non conforme ; dans 27 cas il a fallu mettre des aliments hors d'usage.

Il est à noter que 152 inspections sur les 357 effectuées n'ont pas donné lieu à des mesures répressives (43%).

Mesures (plusieurs mesures peuvent être prises lors d'une inspection)	Pour 406 Etablissements (2023)	Pour 275 Etablissements (2024)
Fermetures provisoires	22	26
Arrêté de fermeture du Bourgmestre	0	1
Mises hors d'usage de denrées alimentaires	56 (1.971 kg)	83 (1.544 kg)
Avertissements	77	84
Audition d'opérateur	2	14
PV d'Infraction	114	87
Re-contrôles à la suite d'une inspection initialement défavorable	191	107



7. Notifications obligatoires dans le cadre de l'A.R. du 14/11/03, art. 8. Depuis le 01/01/2004, tout laboratoire ou service d'inspection qui a connaissance de produits qui pourraient être préjudiciables à la santé doit en informer l'AFSCA.

En 2024, le service d'inspection de Brulabo a fait usage de cette procédure à 14 reprises.

Les problèmes suivants ont été mis en évidence :

- 8 fois pour la présence de sulfite (additif non autorisé) dans de la viande hachée en snack (7) et en boucherie (1),
- 3 fois pour la présence de *Salmonella* dans de la viande.
- 3 fois pour la présence de *Bacillus cereus* en nombre trop élevé dans deux échantillons prélevés dans des restaurants et une fois dans des chenilles non autorisées à la consommation.

Sulfite dans les viandes

Le sulfite est un agent conservateur interdit dans la viande fraîche.

Quarante-quatre échantillons de viandes fraîches de diverses natures (hachés, kefta, ...) ont été examinés, dont 13 étaient positifs ou douteux au vert de malachite. Dans onze cas, le laboratoire a confirmé la présence du sulfite dans l'échantillon (parfois plusieurs positifs dans le même établissement). La teneur maximale mesurée était de 1.223 mg/kg (viande hachée préparée vendue dans un snack).

Graisses et huiles de friture

Cinquante-trois bains de friture ont été contrôlés et 24 échantillons d'huiles ou de graisse ont été prélevés pour analyses complémentaires au laboratoire, 7 ont eu des résultats non satisfaisants pour au moins un des paramètres contrôlés (13% des huiles testées).

	Nombre de bains testés (Testo270)	Nombre d'échantillons analysés	Température non conforme (Testo 270)	Composés polaires limites (mesure laboratoire)	Composés polaires non- conformes (mesure laboratoire)	Acidité non conforme (Mesure laboratoire)
Valeurs limites			> 180°C	Entre 20% et 25%	> 25%	> 2,5 %
Huiles et graisses	53	28	2	3	3	3

2. Analyses des denrées prélevées par le service d'inspection dans les secteurs HORECA, commerces ambulants et magasins

Les résultats présentés ci-dessous concernent d'une part des denrées prélevées par notre service d'inspection lors des contrôles d'établissements et d'autre part des échantillons prélevés dans le cadre de notre protocole de collaboration avec l'AFSCA. Chaque année, l'AFSCA nous demande d'analyser un certain nombre de produits prévus dans leur plan d'action. En 2024 les produits à prélever dans ce cadre étaient : des salades repas préemballées à base de féculents (pâtes, riz, semoule), des salades mayonnaise (salade de viande, de thon, de poulet etc.), des préparations de viande (américain préparé, saucisse, oiseaux sans tête, etc.), des produits de viande (jambon, pâté, tête pressée, etc.) et des produits végétariens à consommer froid (houmous, tzatziki, etc.)

Plats cuits

La nature des échantillons est assez diversifiée : féculents cuits (riz, pâtes, nouilles), sauce bolognaise, viandes et poissons cuits, potage, etc. Depuis 2017, l'AFSCA a fixé les mêmes valeurs limites pour les plats cuits à réchauffer et les plats cuits chauds au moment du prélèvement.

Plats cuits prêts à consommer réchauffés	Tous paramètres confondus	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>
Interprétation						
signification germe		indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)
type critère		proces	distribution	distribution	distribution	distribution
valeur seuil (m)		100	10	100	1.000	100
valeur limite (M)		1.000	100	1.000	10.000	1.000
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	129	116	115	116	129	115
satisfaisants (%)		66%	87%	97%	90%	100%
acceptables (%)		6%	9%	2%	4%	0%
non satisfaisants (%)	29%	28%	4%	2%	6%	0%
maximum		1.500.000	15.000	10.000	1.500.000	40
Légende						
(1) plats préparés prêts à consommer réchauffés, secteur de l'HORECA et collectivités , 11.2023						

Conclusions :

Les résultats sont moins bons que ceux obtenus les années précédentes (29% de résultats non-satisfaisants en 2024 versus 18% en 2023 et 22% en 2022).

Comme l'année dernière, la majorité des dépassements concerne les entérobactéries (bactéries présentes dans le tube digestif de l'homme, des mammifères, et également dans l'environnement aquatique et terrestre). Pour 18 échantillons (16 % des échantillons en 2024, 7% en 2023, 7% en

Plats froids préparés (avec ingrédients crus)	Tous paramètres confondus	<i>E. coli</i> 44°	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation						
signification germe		indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05(2)
type critère		horeca	horeca	horeca	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		100	100	1.000	non-détecté	10
valeur limite (M)		1.000	1.000	10.000	détecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	38	37	37	37	38	37
satisfaisants (%)		97%	97%	97%	100%	100%
acceptables (%)		3%	3%	3%		0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	0%	0%	0%
maximum		120	140	1.200		0
Légende						

(1) plats froids préparés (ingrédients crus), RTE, secteur Horeca, 11.2023
(2) Denrée RTE, permettant le développement de *Listeria*

Conclusions :

La qualité microbiologique de ce type d'échantillons est très bonne avec aucun échantillon non-satisfaisant (3% d'échantillon non-satisfaisant en 2023).

Plats froids préparés ne contenant que des ingrédients cuits

Cette catégorie de produits comprend des plats cuits à manger froid (type riz pour sushi, lamelles de poulet cuites, spreads végétariens type houmous, etc.)

Plats froids préparés (ingrédients cuits)	Tous paramètres confondus	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation							
signification germe		indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05(2)
type critère		horeca	horeca	horeca	horeca	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		100	10	100	1.000	non-déecté	10
valeur limite (M)		1.000	100	1.000	10.000	déecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	20	20	20	20	20	20	20
satisfaisants (%)		65%	95%	100%	100%	100%	100%
acceptables (%)		10%	5%	0%	0%		0%
non satisfaisants (%)	25%	25%	0%	0%	0%	0%	0%
maximum		150.000	20	60	100		0
Légende							
(1) plats froids préparés (ingrédients cuits), RTE, secteur Horeca, 11.2023							
(2) Denrée RTE, permettant le développement de <i>Listeria</i>							

Conclusions :

Comme pour les plats chauds, la majorité des échantillons non-satisfaisants trouve son origine dans des dépassements en entérobactéries (25 % non-satisfaisants en 2024 versus 30% en 2023 et 36% en 2022) : caviar d'aubergine, houmous, salade de lentilles et de courgettes, salade de lentilles et de riz.

Aucun échantillon n'était contaminé en *Salmonella* ou en *Listeria monocytogenes*.

Desserts

En 2024, 61 échantillons de dessert ont été prélevés. Dix-sept échantillons analysés étaient confectionnés à base d'œufs crus (p. ex : tiramisu et mousse au chocolat), 35 échantillons à base de crème pâtissière (p. ex : éclair, boule de Berlin) et 9 échantillons à base de lait/crème (p. ex : crème brûlée, choux à la crème fraîche).

Desserts	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation								
signification germe		indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1,2)	AFSCA(3)	AFSCA(1,2,3)	AFSCA(1,2)	AFSCA(1,3)	CE2073/2005	CE2073/2005
type critère		distribution	procédé	distribution	distribution	distribution	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		100.000	10	10	10	1.000	non-déecté	10
valeur limite (M)		1.000.000	100	100	100	10.000	déecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	61	52	9	61	52	26	61	61
satisfaisants (%)		46%	67%	89%	81%	100%	100%	100%
acceptables (%)		23%	0%	10%	15%	0%		0%
non satisfaisants (%)	34%	31%	33%	2%	4%	0%	0%	0%
maximum		300.000.000	5.300	620	580	0		0
Légende								
(1) desserts à base d'œufs crus, RTE, secteur distribution et horeca, 11.2023								
(2) viennoiseries à la crème pâtissière, RTE, secteur distribution, 11.2023								
(3) préparation à base de lait (dessert), RTE, secteur distribution, 11.2023								

Conclusions :

Les dépassements concernent essentiellement les germes totaux (germe indicateur global de l'hygiène et de la fraîcheur du produit) et les *Enterobacteriaceae* particulièrement dans les desserts à base de lait. Les résultats sont meilleurs que ceux obtenus en 2023 pour lesquels 46 % des échantillons étaient non-satisfaisants.

Aucun échantillon n'était contaminé en *Salmonella* ou en *Listeria monocytogenes*.

Salades préparées contenant de la mayonnaise

La nature des 23 échantillons de salades préparées contenant de la mayonnaise est fort diversifiée : thon, viande, poulet curry, saumon, etc. Les échantillons ont essentiellement été prélevés lors des contrôles d'établissements Horeca et dans des boulangeries.

Salades préparées contenant de la mayonnaise	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	levures	moisissures	bactéries lactiques
Interprétation										
signification germe		indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	indicateur global	indicateur global	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1,2)	AFSCA(1)	AFSCA(1,2)	AFSCA(1,2)	AFSCA(1,2)	CE 2073/05(3)	AFSCA(1,2)	AFSCA(1,2)	AFSCA(1,2)
type critère		distribution	horeca	distribution	distribution	sécurité	sécurité	distribution	distribution	distribution
valeur seuil (m)		100.000	50	10	10	non-déecté	10	1.000	1.000	100.000
valeur limite (M)		1.000.000	500	100	100	déecté	100	10.000	10.000	1.000.000
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	23	23	9	23	23	23	21	23	23	21
satisfaisants (%)		70%	67%	100%	96%	100%	100%	65%	100%	71%
acceptables (%)		9%	0%	0%	0%		0%	17%	0%	14%
non satisfaisants (%)	26%	22%	33%	0%	4%	0%	0%	17%	0%	14%
maximum		18.000.000	15.000	0	100	0	0	1.500.000	730	17.000.000
Légende										
(1) salades de viande, RTE, secteur distribution, horeca et collectivités, 11.2023										
(2) salade de poisson, RTE, secteur distribution, horeca et collectivités, 11.2023										
(3) Denrée RTE, permettant le développement de LMO (1.2)										

Conclusions :

Aucune *Salmonella* ou *L. monocytogenes* n'a été détectée.

Les dépassements en critères indicatifs concernent essentiellement les germes totaux, les bactéries lactiques, les entérobactéries et les levures (indicateurs de l'état de fraîcheur du produit). Ces résultats sont meilleurs que ceux obtenus en 2023 (51 % de résultats non-satisfaisants sur 39 échantillons).

Viandes crues destinées à être consommées crues

Les 23 échantillons analysés sont constitués d'américain nature ou préparé. Ils ont été prélevés essentiellement lors de contrôles effectués par le service d'inspection dans des snacks et des boucheries.

Viandes crues RTE (Ready To Eat)	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation						
signification germe		indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05(1)	CE 2073/05(1)
type critère		distribution	distribution	distribution	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		500.000	500	100	non-déecté	10
valeur limite (M)		5.000.000	5.000	1.000	déecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	23	23	23	23	23	23
satisfaisants (%)		74%	96%	100%	100%	91%
acceptables (%)		22%	4%	0%		9%
non satisfaisants (%)	4%	4%	0%	0%	0%	0%
maximum		13.000.000	970	80		10
Légende						
(1) filet américain nature/préparé, RTE, distribution, 11.2023						

Conclusions :

Aucun échantillon n'était contaminé par *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes*. Les dépassements concernent essentiellement les germes totaux, indicateur des conditions de préparation et de conservation (température) ainsi que de l'état de fraîcheur du produit.

Viandes hachées crues natures destinées à être consommées cuites

Sur les 57 échantillons de viandes hachées analysés, 48 ont été apportés par des bouchers dans le cadre de l'autocontrôle imposé par l'AFSCA (49 en 2023 ; 60 en 2022 ; 38 en 2021). Dans cette catégorie nous considérons uniquement de la viande hachée nature destinées à être cuite.

Viandes hachées nature (non ready to eat)	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i> 44°C	<i>Salmonella</i>
Interprétation				
signification germe		indicateur global	indicateur fécal	pathogène
critère interprétation		CE 2073/05	CE 2073/05	CE 2073/05
type critère		distribution	distribution	sécurité
valeur seuil (m)		500.000	50	non-déecté
valeur limite (M)		5.000.000	500	déecté
unités		ufc/1g	ufc/1g	10g/25g
nb. échantillons	57	54	54	57
satisfaisants (%)		61%	89%	100%
acceptables (%)		28%	11%	
non satisfaisants (%)	7%	11%	0%	0%
maximum		71.000.000	470	
Légende				
viande hachées en fin du procédé de fabrication, NRTE				

Remarque : la détection de *Salmonella* se fait dans 25g pour la viande de volaille et dans 10g pour les autres types de viande *Non Ready To Eat*.

Conclusions :

La majorité des dépassements concernent les germes totaux, indicateurs des conditions de préparation et de conservation (température), de l'hygiène du local de préparation et/ou de l'état de fraîcheur du produit. La qualité est comparable à l'année dernière avec seulement 7% d'échantillons non-satisfaisants en 2023 (9 % en 2023).

Préparations de viande crue destinées à être consommées cuites

Les 81 échantillons de préparation de viande (41 échantillons en 2023) ont essentiellement été prélevés dans des snacks et chez des bouchers. Par préparation de viande nous entendons des préparations de viande hachée ou non hachée type merguez, saucisse de volaille, hamburger, kefta, morceaux de viande marinés, brochettes, etc. avec ou sans autres ingrédients (légumes ou épices).

Vleesbereiding (non ready to eat)	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>Salmonella</i>
Interpretatie					
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV (1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE2073/2005
type criterium		distributie	distributie	distributie	veiligheid
drempelwaarde (m)		500.000	500	100	niet-gedetecteerd
grenswaarde (M)		5.000.000	5.000	1.000	gedetecteerd
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	10g/25g
aantal stalen	81	48	48	47	81
bevredigend (%)		15%	88%	98%	85%
aanvaardbaar (%)		21%	13%	2%	
niet-bevredigend (%)	38%	65%	0%	0%	15%
maximum		300.000.000	4.700	500	
Legende					
(1) vleesbereiding, NRTE, distributie, 11.2023					

Remarque : la détection de *Salmonella* se fait dans 25g pour la viande de volaille et dans 10g pour les autres types de viande *Non Ready To Eat*.

Conclusions :

Nous avons détecté *Salmonella* dans trois établissements : deux boucheries et un snack. Dans le snack nous l'avons détecté dans un échantillon de poulet mariné cru. Dans les deux boucheries, il s'agissait de viande de poulet mariné cru et de merguez.

Ces trois résultats ont été notifiés à l'AFSCA vu le risque que représente la présence de ce germe pour la santé publique. Des prélèvements officiels (5 échantillons du même lot) ont ensuite été effectués. Dans deux des trois cas les 5 échantillons étaient négatifs. Pour le snack, nous avons cependant trouvé *Salmonella* dans 5 des 5 échantillons officiels et ensuite encore une fois 4 échantillons positifs sur 5 lors d'un deuxième prélèvement officiel provenant du même snack mais livré par un autre boucher. Le snack a volontairement cessé ses activités afin de procéder à un nettoyage approfondi et de réaliser une analyse de cause de la contamination. En parallèle d'autres échantillons ont été prélevés dans ce snack afin de s'assurer que la contamination était limitée au poulet mariné

(pita, kefta, merguez, crudités) ainsi que chez ses fournisseurs. Aucune *Salmonella* n'a été détectée dans ces autres échantillons.

En 2023 nous avons détecté *Salmonella* dans 2 échantillons.

La majorité des dépassements concernent les germes totaux, indicateurs des conditions de préparation (température), de l'hygiène du local de préparation et/ou de l'état de fraîcheur du produit.

Viandes pita

Onze échantillons de viande pita cuite, prête à être consommées ont été analysées. Il s'agit essentiellement d'échantillons prélevés par le service d'inspection dans des snacks.

Viande pita	Tous paramètres confondus	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	<i>C. perfringens</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation						
signification germe		indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE2073/2005(1)	CE2073/2005(1)
type critère		distribution	distribution	distribution	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		100	10	10	non-détecté	10
valeur limite (M)		1.000	100	100	détecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	11	11	11	11	11	11
satisfaisants (%)		82%	82%	100%	100%	100%
acceptables (%)		0%	9%	0%	0%	0%
non satisfaisants (%)	18%	18%	9%	0%	0%	0%
maximum		150.000	110	0	0	0
Légende						
(1) viandes pour pita, RTE, secteur Horeca/cuisines de collectivités, 11.2023						

Conclusions :

Aucun échantillon n'était contaminé par *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes*. Un échantillon était fortement contaminé en *Enterobacteriaceae* (150.000 ufc/g). Les résultats sont moins bons que ceux de l'année dernière pour lesquels nous avons trouvé 8% de résultats non-satisfaisants alors que cette année nous sommes à 18 % de résultats non-satisfaisants. Nous continuerons donc à cibler ce type de produits en 2025.

Produits de viande

Dans le cadre de notre protocole de collaboration, l'AFSCA nous a demandé de cibler en 2024 des échantillons de produits de viande type jambon, pâté, tête pressée, etc. aussi bien en vrac qu'en préemballé. Nous avons prélevé 7 échantillons dans ce groupe de denrées, essentiellement dans des magasins d'alimentation générale et des snacks.

Charcuteries cuites	Tous paramètres confondus	<i>E. coli</i> 44°C	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> dénombrement
Interprétation				
signification germe		indicateur global	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA (1)	AFSCA(1)	CE 2073/05(2)
type critère		indicatif	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		10	non-déecté	10
valeur limite (M)		100	déecté	100
unités		ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	7	7	7	7
satisfaisants (%)		100%	100%	100%
acceptables (%)		0%		0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	0%
maximum		0		0
Légende				
(1) jambon cuit, RTE, 11.2023				
(2) Denrée RTE, permettant le développement de LMO				

Conclusions :

La qualité microbiologique de ce type de produits reste très bonne (100 % de résultats satisfaisants en 2023).

Salade repas à base de féculents

Nous avons prélevé 23 échantillons de salade repas préemballés dans des commerces de détail : salade de pâtes, taboulé, salade de riz, salade de pommes de terre etc.

Salades repas préparées (à base de féculents)	Tous paramètres confondus	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	germes ana. Sulfito-red	<i>C. perfringens</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	levures	moisissures
Interprétation										
signification germe		indicateur fécal	pathogène	pathogène	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	indicateur global	indicateur global
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	Brulbao	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05	AFSCA(1)	AFSCA(1)
type critère		distribution	distribution	distribution		distribution	sécurité	sécurité	distribution	distribution
valeur seuil (m)		100	100	1.000	100	100	absence	10	1.000	1.000
valeur limite (M)		1.000	1.000	10.000	1.000	1.000	présence	100	10.000	10.000
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	23	23	23	23	14	23	23	23	1	1
satisfaisants (%)		100%	100%	96%	100%	100%	100%	100%	0%	100%
acceptables (%)		0%	0%	4%	0%	0%		0%	100%	0%
non satisfaisants (%)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
maximum		30	20	1.100	10	0			3.000	0
Légende										
(1) salades préparées à base de riz, pâtes, semoule; RTE; distribution; 11.2023										

Conclusions :

Dans aucun échantillon *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes* n'a été détecté.
Les résultats sont meilleurs que l'an passé, lorsque nous avions 6% de résultats non-satisfaisants.

Jus de fruits

Nous avons prélevé 8 échantillons de jus de fruits frais dans des commerces de détail et des snacks. Il s'agit essentiellement de jus d'orange pressées « à la minute ».

Jus de fruits frais	Tous paramètres confondus	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	levures	moisissures
Interprétation							
signification germe		indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	indicateur global	indicateur global
critère interprétation		CE 2073/05(1)	AFSCA(2)	CE 2073/05(1)	CE 2073/05(1)	AFSCA(2)	AFSCA(2)
type critère		procédé	procédé	sécurité	sécurité	procédé	procédé
valeur seuil (m)		100	100	absence	10	10.000	10.000
valeur limite (M)		1.000	1.000	présence	100	100.000	100.000
unités		ufc/1ml	ufc/1ml	25ml	ufc/1ml	ufc/1ml	ufc/1ml
nb. échantillons	8	8	8	8	7	8	8
satisfaisants (%)		100%	100%	100%	100%	38%	38%
acceptables (%)		0%	0%		0%	13%	63%
non satisfaisants (%)	50%	0%	0%	0%	0%	50%	0%
maximum		0	0	0	0	1.100.000	3.000
Légende							
(1) CE 20173/05 (<i>E. coli</i> pour HORECA/collectivités)							
(2) jus de fruits non pasteurisés ou flash-pasteurisés, distribution/HORECA, 11.2023							

Conclusions :

Aucun pathogène n'a été détecté dans les 8 échantillons prélevés.
Comme l'année dernière nous avons trouvé un grand nombre d'échantillons non-satisfaisants pour ce qui concerne les levures, germes d'altération et indicateur de l'état de fraîcheur du produit (50 % en 2024 vs 57 % en 2023). Nous remarquons en effet que la propreté des presses agrumes pourrait être améliorée.

3. Contrôle des collectivités

A. Repas de collectivités

Les échantillons de repas ont été prélevés par notre service d'inspection dans les collectivités dépendant principalement des pouvoirs communaux, d'une part dans les crèches (259 échantillons ; 320 échantillons en 2023), et d'autre part dans les écoles, séniories, mess et hôpitaux (150 échantillons ; 254 échantillons en 2023). Chaque visite fait l'objet de prélèvements de différents composants de repas qui sont analysés séparément : potage, viande ou poisson, légumes, etc. Le nombre total d'échantillons analysés en 2024 est de 417 (574 en 2023, 637 en 2022 et 396 en 2021).

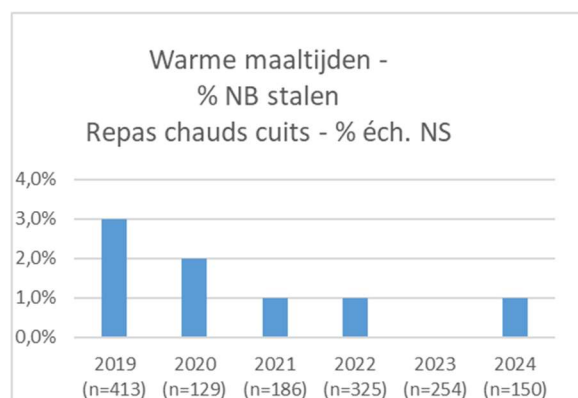
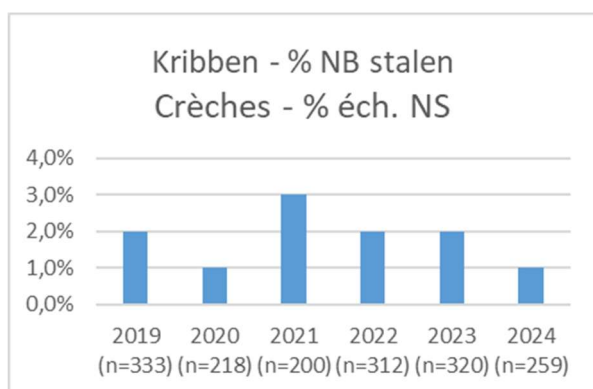
Qualité microbiologique

Pour la majorité des composants de repas, les critères d'interprétation sont des critères d'hygiène des procédés. Ils se basent principalement sur les valeurs indicatives de l'AFSCA (limites d'action fixées en novembre 2023). En se basant sur ces directives, nous interprétons séparément deux groupes de repas de collectivités :

- Les repas prélevés dans les crèches et les pré-gardiennats ; il s'agit dans tous les cas de composants cuits.
- Les repas prélevés dans les autres collectivités qui sont consommés chauds et qui ne contiennent que des ingrédients cuits (p. ex. potage, vol-au-vent, purée, pâtes, légumes cuits)

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 ainsi qu'aux services communaux.

La qualité microbiologique des repas servis dans les collectivités communales est très satisfaisante est assez stable depuis plusieurs années. Pour les deux catégories de produits (prélevés dans les crèches et dans les collectivités type école et maison de repos) nous avons obtenus 1 % de résultats non-satisfaisants.



Parmi les mauvais résultats dans les crèches nous relevons :

- Deux dépassements importants en *B. cereus* (limite maximale de 1.000 ufc/g) :
 - o Mixé courgette, pommes de terre, poulet cuit (1.700 ufc/g)
 - o Mixé bébé carottes et pommes de terre (1.500 ufc/g)

- Un dépassement important en *Enterobacteriaceae* (limite maximale de 1.000 ufc/g) :

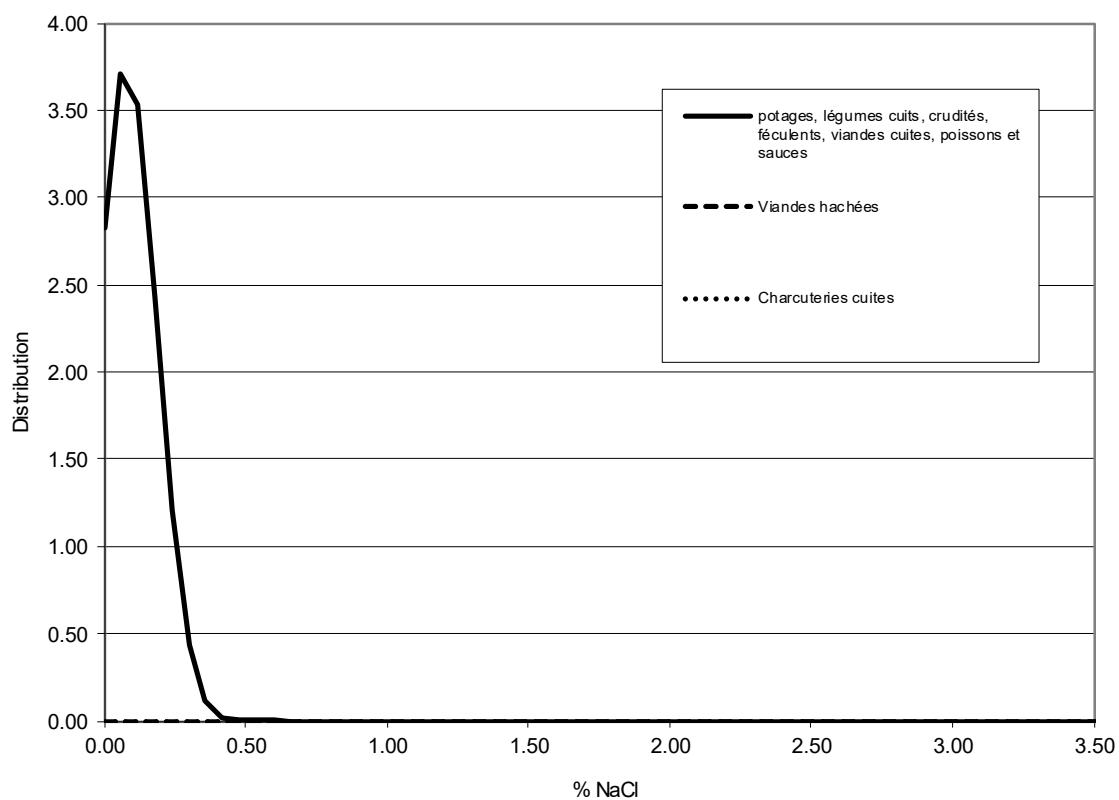
En plus des produits prélevés chauds ne contenant que des ingrédients cuits, nous avons également prélevés certains produits contenant des ingrédients crus :

- 5 denrées dans des crèches
- 3 denrées dans les autres collectivités

Sel dans les repas de collectivités :

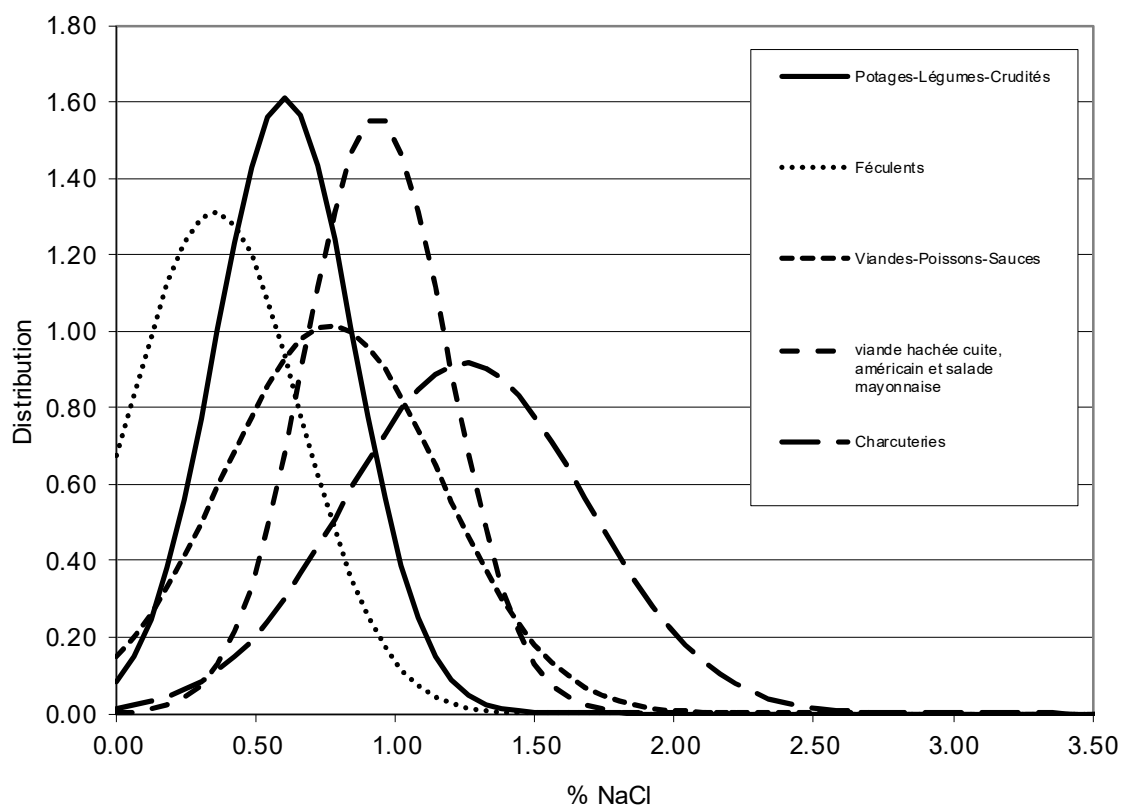
Composants de repas de crèches/prégardiennat - Sel	potages, légumes cuits, crudités, féculents, viandes cuites, poissons et sauces	Viandes hachées	Charcuteries cuites
Concentration maximale recommandée	0.30 % NaCl	1.50 % NaCl	2.20 % NaCl
Nb. échantillons	284	0	0
Satisfaisants (%)	96	0	
Non satisfaisants (%)	4	0	
Médiane	0.05	0.00	
Pourcentile 90	0.17	0.00	

Distribution des résultats



Composants de repas autre que crêches - Sel	Potages, légumes cuits et crus	Féculents	Viandes cuites, poissons et sauces	viande hachée cuite, américain et salade mayonnaise	Charcuterie
Concentration maximale recommandée	0.75 % NaCl	0.60 % NaCl	1.20 % NaCl	1.50 % NaCl	2.20 % NaCl
Nb. échantillons	179	91	46	2	5
Satisfaisants (%)	73	82	89	100	100
Non satisfaisants (%)	27	18	11	0	0
Médiane	0.61	0.28	0.79	0.93	1.27
Pourcentile 90	0.84	0.79	1.21	1.07	1.69

Distribution des résultats



B. Contrôle de l'eau potable dans les crèches communales

Qualité microbiologique

En 2024, nous avons analysé 14 échantillons d'eau provenant de crèches communales et 12 échantillons venant d'école. Quelques communes nous ont contacté afin de s'assurer de la potabilité de l'eau donnée aux (jeunes) enfants. Pour rencontrer cet objectif il a été décidé d'effectuer le prélèvement de l'échantillon pour analyse microbiologique sans désinfection du robinet afin de se placer dans les conditions réelles d'utilisation.

Les 7 autres échantillons ont été prélevés dans d'autres bâtiments communaux (essentiellement des bâtiments administratifs ou des stades sportifs) pour donner suite à une plainte de la commune.

Eau de distribution	Germs totaux aérobies mésophiles 22 °C	Entérocoques intestinaux	<i>E. coli</i>	coliformes totaux	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Interprétation						
critère interprétation		AR et AGRBC	AR et AGRBC	AGRBC	AR et AGRBC	AFSCA
valeur seuil (m)	changement	0	0	0	0	0
valeur limite (M)	anormal	1	1	1	1	1
unités	ufc/1ml	ufc/100ml	ufc/100ml	ufc/100ml	ufc/100ml	ufc/250ml
nb. échantillons	32	32	33	33	32	21
satisfaisants (%)		97%	97%	97%	100%	100%
non satisfaisants (%)		3%	3%	3%	0%	0%
maximum	7.700	32	2	2	0	0
AR 4/02/2024 : relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires						
Circulaire AFSCA PCCB/S3/ENE/1140519						
AGRBC 22/02/2024 concernant les eaux de distribution en région Bruxelloise						

Nous avons détecté une contamination importante dans un échantillon prélevé dans une école (32 ufc/100ml en entérocoques intestinaux et 2 ufc/100ml en *E. coli*). A la demande de l'école l'échantillon avait été prélevé à hauteur d'un robinet dans les toilettes, vu que les enfants remplissaient leurs gourdes à cet endroit. Pour donner suite à notre analyse, l'école a procédé à une désinfection du robinet et une deuxième analyse s'est révélée satisfaisante. Ceci démontre l'importance d'un entretien régulier des points de puisage.

Qualité physico-chimique :

En 2024, 23 établissements (essentiellement des crèches et des écoles) ont été contrôlés concernant la dureté de l'eau, les nitrates et le nickel. Concernant la dureté, le nouvel AGRBC ne considère plus la dureté comme non conforme si elle est inférieure à 15 degrés français (°f) mais préconise dorénavant une dureté minimale de 10 °f. Quatre établissements ont montré des duretés trop faibles par rapport à la valeur préconisée. Concernant le nickel, 2 établissements ont montré des teneurs en nickel supérieures à la valeur limite de 20 µg/l.

	Dureté totale	nitrates	Nickel
Critère d'interprétation AGRBC 22/02/2024			
valeurs limites	degré français (°f)	mg/l	µg/l
	<10-67,5>	50	20
nb. Échantillons	23	5	32
Satisfaisants (%)	83	100	94
non satisfaisants (%)	17	0	6
médiane	35	15	2
minimum	5.0	7	0
maximum	39.4	22	453

C. Plomb dans l'eau de distribution

En 2024, nous avons effectués 181 mesures (essentiellement des particuliers résidents à Bruxelles) dont 60 à la suite d'une demande communale. Environ 9% des échantillons étaient non satisfaisants (> 10µg/L). Sur les 60 échantillons communaux analysés, 5 (3% du total) étaient non satisfaisants.

Eau potable	Plomb
Critère d'interprétation AGRBC 22/02/2024	µg/l
valeurs limites	10
nb. Échantillons totaux	181
nb. Échantillons communaux	60
Satisfaisants (%)	91
non satisfaisants (%)	9
médiane	1
minimum	0
maximum	37

4. Contrôle des piscines

En 2024, 46 établissements ont été contrôlés mensuellement soit 4 de plus qu'en 2023. Entre un et trois bassins sont vérifiés par établissement.

Notre classification des bassins se base sur l'Arrêté du gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 16.02.2023 qui définit le type de bassin en fonction de sa profondeur maximale :

- *Grand bassin* : profondeur supérieure à 1,5m (24 bassins contrôlés)
- *Petit bassin* : profondeur inférieure à 1,5m (35 bassins contrôlés)
- *Pataugeoire* : profondeur inférieure à 0,4m (6 bassins contrôlés)

Nous ne faisons pas la distinction entre les bassins thérapeutiques et les petits bassins, puisque les critères d'analyses sont identiques pour ces deux types de bassins. Les seules différences entre les deux sont leurs conditions d'utilisation (température et taux de fréquentation). Les bains thérapeutiques sont en général davantage chauffés (33°C plutôt que 29-30°C).

Huit bains à bulles ont été contrôlés en 2024. Ce type de bassin n'est pas interprété de la même façon que les autres bassins : la limite autorisée pour le chlore libre y est plus élevée.

Le nombre total d'échantillons analysés en 2024 (817) est semblable à ce qui a été fait en 2023 (796).

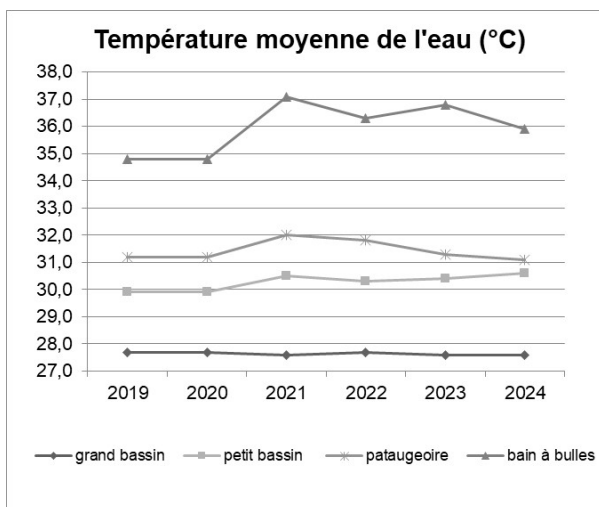
Eau des piscines

La moyenne des températures est stable d'année en année. Les températures recommandées de 28°C pour les grands bassins et 30°C pour les petits bassins sont en général respectées. Les bains à bulles quant à eux ont une température moyenne de 35,9°C, semblable à la moyenne de 2023 (36,3°C).

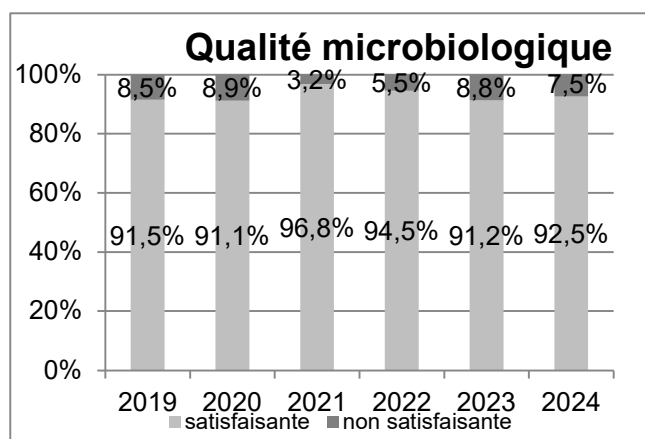
La qualité microbiologique de l'eau est légèrement améliorée par rapport à celle observée en 2023 : 7,5% des échantillons analysés ont une qualité bactériologique non satisfaisante. Les dépassements concernent la

présence de staphylocoques à coagulase positive (5,8% d'échantillons non satisfaisants), et une charge trop élevée en germes indicateurs de la désinfection (germes totaux : 2,7% d'échantillons non satisfaisants). La présence de *Pseudomonas aeruginosa* et d'entérocoques est beaucoup plus rare (respectivement 0,9% et 0,7% d'échantillons non satisfaisants.)

En 2024, les bains à bulles ont généré 11,1% de résultats non satisfaisants et sont donc les bassins de moins bonne qualité microbiologique.

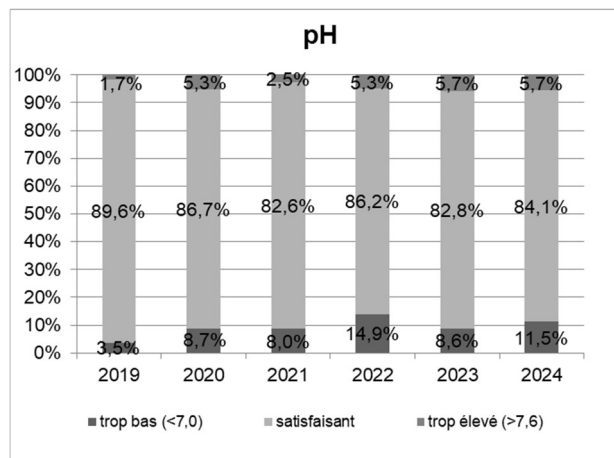


Après les baignades à bulles, les bassins présentant la moins bonne qualité microbiologique sont les petits bassins (8,9% de non satisfaisants), et les grands bassins (4,9% de non satisfaisants), principalement à cause de la présence de staphylocoques à coagulase positive. Les pataugeoires ont présenté une meilleure qualité microbiologique (1,75% de non satisfaisants) qu'en 2023 (9,7% de non satisfaisants) Dans la majorité des cas, la mauvaise qualité microbiologique de l'eau des bassins résulte d'un déficit ponctuel de chloration.



Mesure des paramètres microbiologiques des bassins							
Classe d'interprétation*		S	NS				
%	Nombre d'échantillons	Tous paramètres confondus	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Staphylocoques à coagulase positive	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Entérocoques intestinaux
				>100 cfu/ml	présence/100 ml		
Tous bassins confondus	814	92,5	7,5	2,7	5,8	0,9	0,7
Grands bassins	266	95,1	4,9	0,8	4,9	0,8	0,8
Petits bassins	419	91,2	8,8	2,6	6,9	1,0	1,0
Pataugeoires	57	98,2	1,8	0,0	1,8	0,0	0,0
Bains à bulles	72	88,9	11,1	9,7	4,2	1,4	0,0

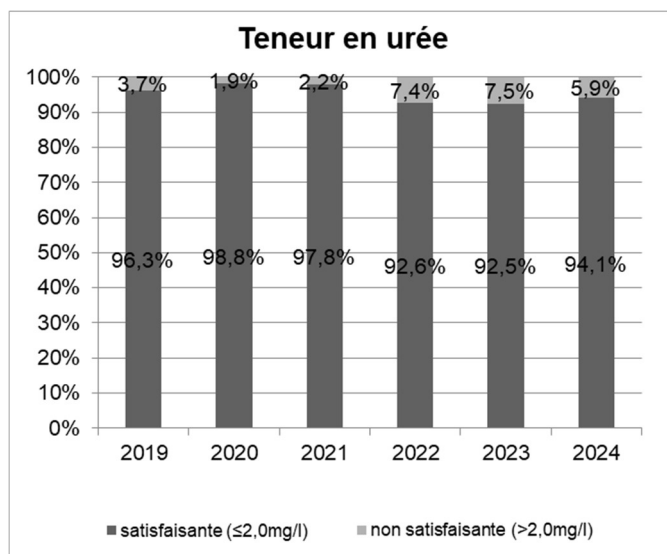
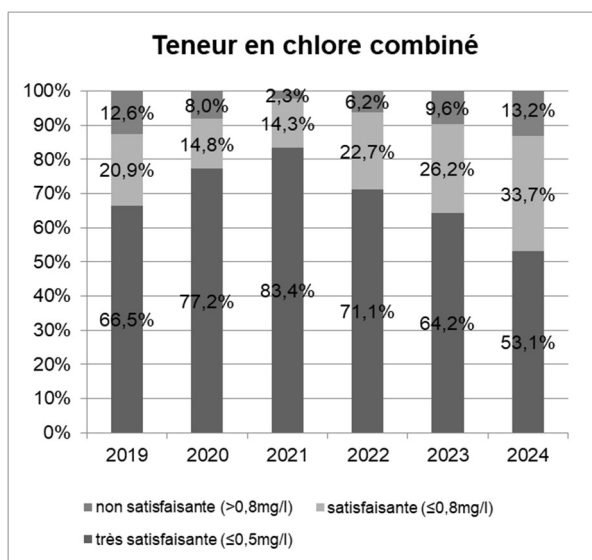
La qualité chimique de l'eau des piscines s'est améliorée pour certains paramètres et détériorée pour d'autres par rapport à 2023.



Le pH est légèrement meilleur qu'en 2023 (84,1% d'échantillons satisfaisants au lieu de 82,8% en 2023). Le problème le plus fréquemment rencontré était un pH trop bas (10,2% des cas pour l'ensemble des bassins). La gestion du pH est moins bien maîtrisée dans les bains-à-bulles (seulement 58,5% des échantillons satisfaisants.)

La chloration (teneur en chlore libre) est moins maîtrisée pour les bains à bulles (32,3% d'échantillons non satisfaisants). En revanche, les grands bassins, petits bassins et pataugeoires affichent de meilleurs résultats à cet égard.

Les résultats pour le chlore combiné sont moins bons qu'en 2023, avec une diminution de la proportion de résultats très satisfaisants.



Comme les années précédentes, les résultats pour les chlorures et l'oxydabilité sont très satisfaisants. Les résultats pour l'urée (94,1% de résultats satisfaisants) sont semblables aux résultats de 2023 (92,5%). Les pataugeoires montrent la plus forte concentration en urée, liée à une fréquentation élevée par rapport au volume d'eau, et la présence importante de très jeunes enfants (urine).

Evacuation des bassins

Il arrive que nous devions demander l'évacuation d'un bassin. Cette évacuation se base sur les résultats du dosage du chlore libre ($< 0,15\text{mg/l}$ ou $> 3\text{mg/l}$ pour les bassins couverts, $< 0,4$ et > 6 pour les bassins non couverts, et $< 0,5$ et $> 6,0$ pour les bains-à-bulles) et la mesure du pH ($< 6,0$ unités pH) au moment du prélèvement. En 2024, cela s'est produit à 31 reprises, ce qui représente une augmentation significative par rapport à 2023 (17).

Dans plus de deux-tiers des cas, l'évacuation a dû être imposée à cause d'une absence ou d'une teneur trop faible en chlore.

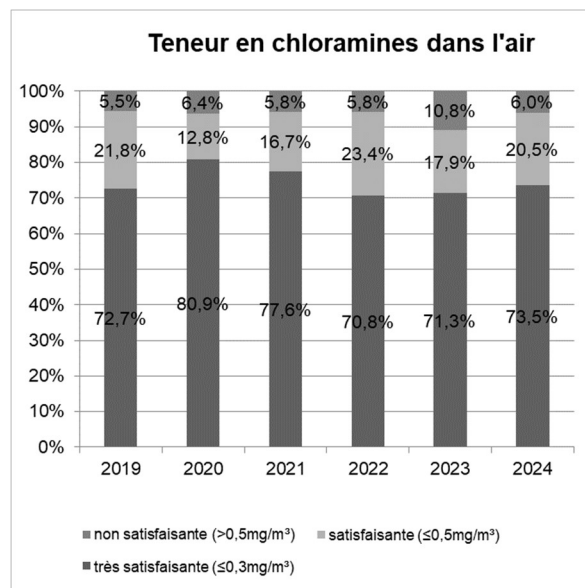
Ces fermetures concernent dix-huit établissements différents. Dans la grande majorité des cas, les évacuations concernent des bassins privés (centres de bien-être, piscine d'hôtel ou d'immeuble privé). A l'exception de trois centres de bien-être qui ont été évacués à 3 ou 4 reprises, ainsi qu'un club de sport qui a également été évacué à 3 reprises, dans la plupart des cas, il s'agissait de problèmes ponctuels.

Air des piscines

La qualité de l'air des halls intérieurs des piscines a été mesurée dans 43 établissements. Chaque hall a été contrôlé à deux reprises en hiver, et deux fois de plus durant le reste de l'année lorsque les derniers résultats dépassaient la valeur de $0,3\text{ mg/m}^3$.

Les résultats de cette année sont légèrement meilleurs que ceux obtenus en 2023, avec 6% d'échantillons non satisfaisants. La valeur maximale mesurée en 2024 est de $0,80\text{mg/m}^3$ ($0,93\text{ mg/m}^3$ en 2023.)

Pour les piscines, l'humidité relative de l'air respectait la norme (65% HR) dans 60,8% des cas, ce qui est très semblable à 2023 où la norme était respectée dans 61,1% des cas. Ce paramètre est un indicateur d'un renouvellement insuffisant d'air ; il a une influence sur le confort du personnel et des nageurs (température ressentie, essoufflement.)



Mesure des paramètres physico-chimiques de l'air					
Classe d'interprétation*	Chloramines (mg/m^3)			Humidité relative (%)	
	TS	S	NS	S	NS
	$\leq 0,3$	$\leq 0,5$	$> 0,5$	≤ 65	> 65
Nombre d'échantillons	166				
	73,5%	94,0%	6,0%	60,8%	39,2%
<i>moyenne</i>		0,23		63,6	
<i>90ème pourcentile</i>		0,43		82,1	
<i>maximum</i>		0,80		100,0	
Légende :					
* - 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 16.02.23					

Eaux de pédiluves

Il est crucial de maîtriser en continu le pouvoir désinfectant et le renouvellement suffisant de l'eau des pédiluves. Comme le montrent ces résultats, en cas de défaillance ils représentent une source de dissémination de microorganismes (bactéries, virus, dermatophytes, etc.) sur les plages et dans les bassins lorsque les gens – même propres – passent à travers l'eau « sale ».

Mesure des paramètres microbiologiques des pédiluves							
Classe d'interprétation*		S	NS				
Nombre d'échantillons	90	Tous paramètres confondus	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Staphylocoques à coagulase positive	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Entérocoques intestinaux
		Valeurs seuil (AGRB 10.10.02)		>1.000 cfu/ml	> 10 cfu/50 ml		
Pédiluves chlorés	33	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Pédiluves non chlorés	57	61,4%	38,6%	56,1%	22,8%	24,6%	7,0%

* 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 16.02.23

5. *Legionella pneumophila*

En 2024, 422 échantillons d'eau chaude sanitaire (douches) ont été analysés provenant de 97 établissements différents. Le nombre d'analyses est légèrement inférieur en comparaison à 2023 (478 échantillons).

Les prélèvements dans les maisons de repos communales ont été effectués à l'initiative de Brulabo. Les prélèvements dans les piscines ont été effectués conformément à l'Arrêté du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale fixant les conditions d'exploitation pour les bassins de natation (AGRBC du 16.02.2023). Dans ces deux cas, un premier contrôle est réalisé systématiquement sur base annuelle et, en cas de résultat non-satisfaisant, les contrôles suivants sont réalisés à la demande des gestionnaires quand des mesures adéquates ont été mises en place. Les échantillons « hôpitaux » et « divers » correspondent à des demandes d'analyses ponctuelles de la part d'exploitants privés.

Nombre d'échantillons analysés pour *Legionella pneumophila*

Type d'établissement	Nb. Échantillons 2024
Piscines	89
Maisons de repos	167
Hôpitaux	25
Divers	141
Total	422

L'interprétation du résultat du dénombrement de *Legionella pneumophila* est basée sur la comparaison avec des valeurs seuils citées dans l'Arrêté du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale fixant les conditions d'exploitation pour les bassins de natation (AGRBC du 16.02.2023).

Critères d'interprétation du résultat de la concentration en *Legionella pneumophila*

Interprétation du résultat	Limite inférieure (ufc/l)	Limite supérieure (ufc/l)
Satisfaisant	n.d.	< 1.000
Acceptable	≥ 1.000	≤ 10.000
Non satisfaisant et fermeture	> 10.000	-
Légende : ufc = unités formant colonie ; n.d. = non détecté (< 10 ufc/l)		

Chaque interprétation est également assortie d'un commentaire suggérant ou imposant la prise de mesures efficaces pour réduire la contamination du circuit de distribution d'eau.

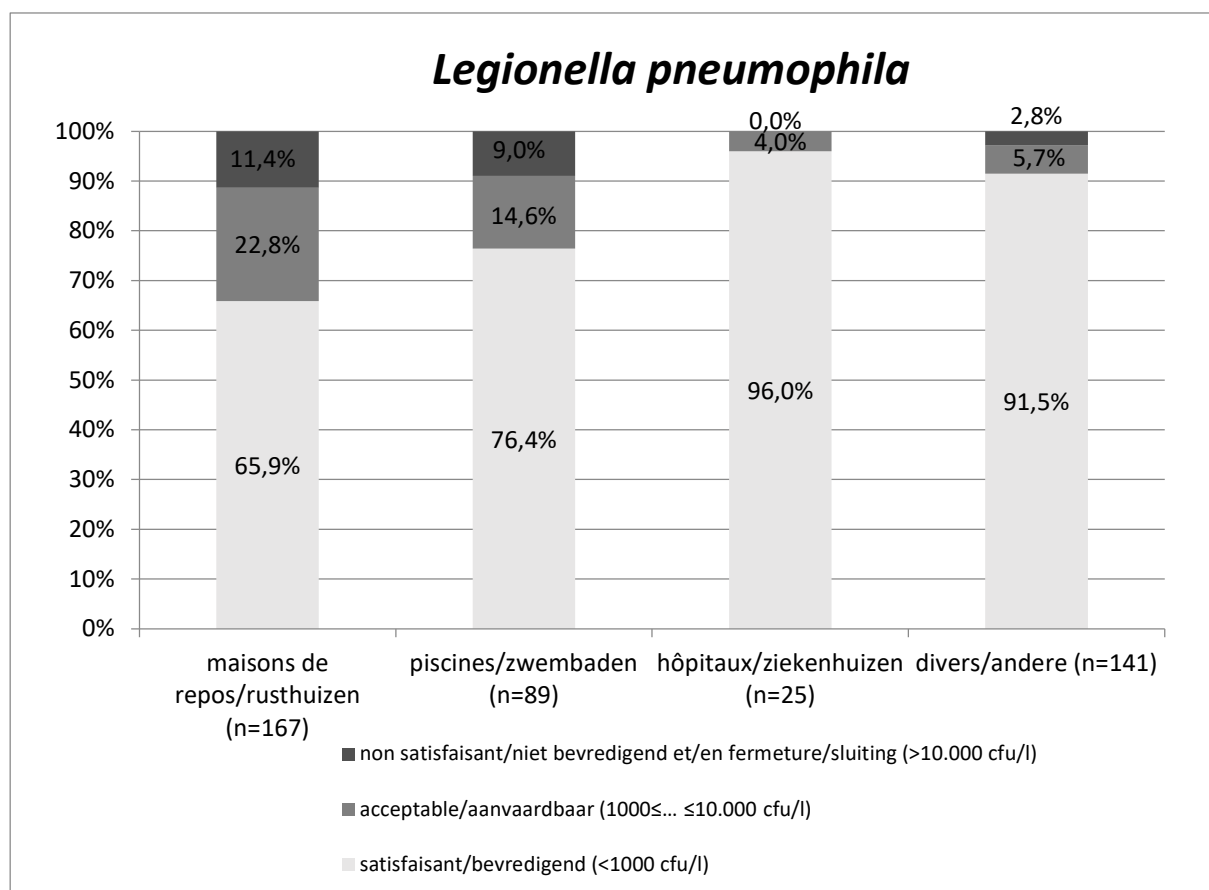
Dans les maisons de repos, *Legionella pneumophila* a été recherchée dans 167 échantillons prélevés au niveau des douches. Vingt-huit échantillons non satisfaisants entraînant une fermeture ont été mis en évidence dans 11 établissements différents. Dans la majorité des cas, les prélèvements réalisés

ultérieurement ont résolu le problème. Il est nécessaire pour ces établissements de maintenir un suivi régulier et de mettre en place des mesures structurelles pour éviter le développement de la bactérie.

L'arrêté bruxellois relatif aux piscines impose que les douches soient contrôlées une fois par an. En 2024, 4 des 40 piscines contrôlées ont eu au moins un résultat non satisfaisant impliquant une fermeture. Dans deux cas, le problème est récurrent et nécessite que des mesures soient prises continuellement afin d'atteindre des résultats satisfaisants.

Nous avons reçu vingt-cinq demandes provenant de trois hôpitaux pour des contrôles de *Legionella* en 2024.

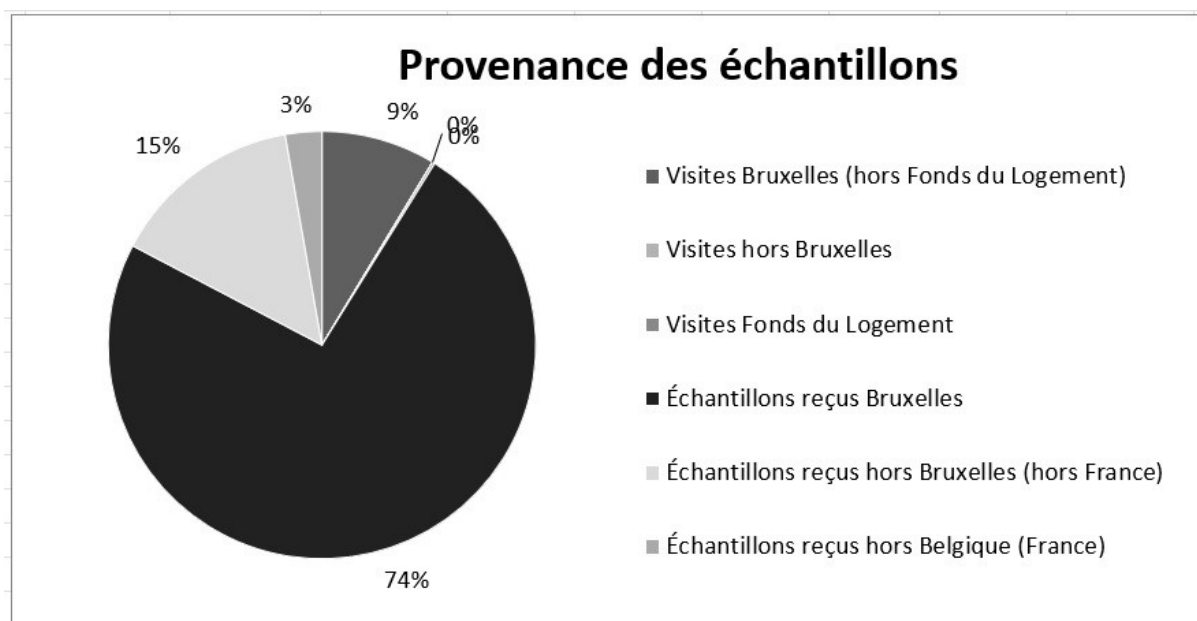
Enfin, un nombre important d'échantillons provient d'établissements privés diversifiés (31,6% du total des échantillons analysés). Ceux-ci comprennent entre autres les demandes spécifiques émanant de gestionnaires ou des sociétés de maintenance de grands bâtiments privés ou publics : des infrastructures sportives, des hôtels, ainsi que les analyses effectuées en sous-traitance pour des demandeurs externes.



6. Identification des parasites du bois

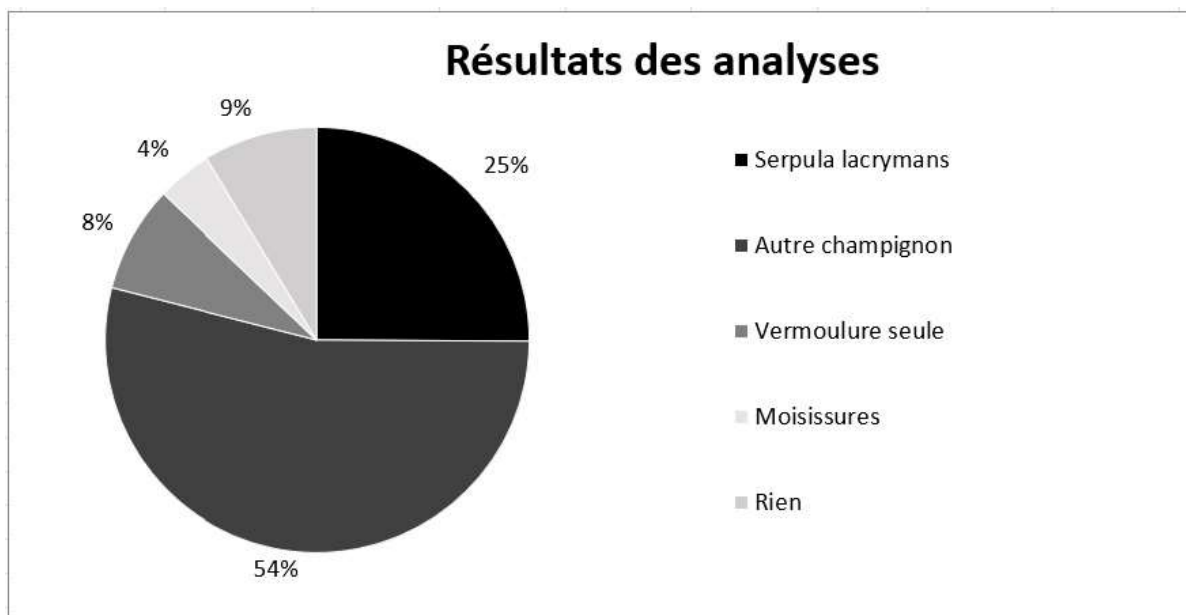
Cette année nous avons reçu 543 demandes d'identification de champignons ou d'examens de bois.

Ces demandes provenaient de particuliers, d'architectes, d'entrepreneurs, de services communaux, ayant décelé ou suspecté un problème. Dans 47 cas, la demande a fait l'objet d'une visite sur place. Pour 495 autres demandes, des échantillons ont été apportés ou envoyés à Brulabo (15 fois depuis la France). Nous avons également reçu 1 demande à la suite d'une requête du Fonds du Logement préalable pour l'octroi d'un crédit hypothécaire.



Pour ces demandes nous avons trouvé :

- 136 fois le champignon *Serpula lacrymans* ou une autre espèce de mérule ;
- 292 fois un autre champignon ;
- 44 fois de la vermoulure seule (non associée à un champignon) ;
- 23 fois des moisissures ;
- 47 fois aucun champignon ni parasite du bois.



Les résultats par commune et par provenance sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

LIEU	PARTICULIERS - COMMUNES - AUTRES									
	VISITES					APPORTES				
	TOTAL	MERULES	AUTRE	MOISSISSURES	VERMOULURE	TOTAL	MERULES	AUTRE	MOISSISSURES	VERMOULURE
		CHAMPIGNON					CHAMPIGNON			
					SEULE					SEULE
Anderlecht	3	1	0	2	0	27	2	20	1	2
Auderghem	0	0	0	0	0	16	4	10	1	1
Berchem	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0
Bruxelles	10	2	4	1	3	60	15	31	4	4
Etterbeek	0	0	0	0	0	24	7	14	1	0
Evere	1	0	1	0	0	5	1	1	3	0
Forest	4	0	1	2	0	26	8	11	1	0
Ganshoren	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1
Ixelles	5	1	2	2	0	50	11	27	6	1
Jette	0	0	0	0	0	3	1	1	0	0
Koekelberg	2	2	0	0	0	8	3	4	0	0
Molenbeek	3	0	3	0	0	12	2	8	1	0
Saint-Gilles	2	1	1	0	0	28	7	15	3	0
Saint-Josse	0	0	0	0	0	9	5	3	0	0
Schaerbeek	8	0	4	1	2	51	20	23	5	1
Uccle	3	0	3	0	0	25	4	14	1	3
Wat-Boitsfort	2	0	2	0	0	26	7	15	3	0
Wol.-St.-Lambert	4	2	2	0	0	20	3	11	1	1
Wol.-St.-Pierre	0	0	0	0	0	8	3	3	0	0
totaux BXL	47	9	23	8	5	401	104	212	31	14
Belgique hors BXL	0					79	20	48	5	2
France						15	3	9	0	2
totaux	47	9	23	8	5	495	127	269	36	18

7. Dosage du plomb dans les peintures

Brulabo réalise les analyses du plomb dans la peinture. Comme dans le cas du plomb dans l'eau, il s'agit d'une demande émanant principalement de particuliers.

En 2024, nous avons eu 22% des échantillons provenant d'une demande communale. 28% de l'entièreté des échantillons étaient non satisfaisants et présentaient une teneur en plomb supérieure à 1 mg/m² (cf. Arrêté ministériel du 30-09-2020)

Echantillons de peinture	Plomb
Arrêté ministériel du 30 septembre 2020 déterminant les critères minimaux de salubrité, article 1 § 3°	
valeurs limites	mg/cm ²
	1
nb. Échantillons	46
nb. Echantillons communaux	10
Satisfaisants (%)	72
non satisfaisants (%)	28
médiane	0,2
minimum	0,0
maximum	132