

RAPPORT D'ACTIVITE 2025

BRULABO

Société coopérative (Association de communes)

Avenue du Maelbeek, 3
1000 BRUXELLES

Tél. : 02/230.80.01
e-mail : info@brulabo.irisnet.be
website : www.brulabo.be

Organes directeurs - Composition au 31 décembre 2025

Conseil d'administration

Président : M. Rachid AZAOUM, conseiller communal de Bruxelles.

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

Membres :

M. Didier FELIS, conseiller d'Anderlecht

Mme Alodie DE POORTER CAPILLON, conseillère d'Auderghem

M. André DU BUS, échevin d'Etterbeek

Mme Solange PITROIPA conseillère communale d'Ixelles

Mme Rachida MEZIANE, conseillère de Koekelberg

Mme Yousra DOUHRI, conseillère de Schaerbeek

M. Jérôme TOUSSAINT, conseiller communal d'Uccle

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 2025

Anderlecht	: M. Didier FELIS, conseiller
Auderghem	: Mme Alodie DE POORTER CAPILLON, conseillère
Berchem-Ste-Agathe	: M. Jordi LANDU, conseiller
Bruxelles	: M. Rachid AZAOUM, conseiller
Etterbeek	: M. André DU BUS, échevin
Evere	: Mme Ingrid HAELVOET, conseillère
Forest	: Mme Jacyara FARIAS DE AZEVEDO, échevine
Ganshoren	: Mme Lamiae TOUIJER, conseillère
Ixelles	: Mme Solange PITROIPA, conseillère
Jette	: M. Benoît GOSSELIN, échevin
Koekelberg	: Mme Rachida MEZIANE, conseillère
Molenbeek-Saint-Jean	: M. Khalid EL JAÏDI, conseiller
St-Gilles	: Mme Christine WAIGNEIN, conseillère
St-Josse-ten-Noode	: M. Kadir ÖZKONAKCI, échevin
Schaerbeek	: Mme Yousra DOUHRI, conseillère
Uccle	: M. Jérôme TOUSSAINT, conseiller
Watermael-Boitsfort	: Mme Marie-Noëlle STASSART, échevine
Woluwe-St-Lambert	: M. Charles SIX, échevin
Woluwe-St-Pierre	: Mme Muriel GODHAIRD-STERCKX, conseillère

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

2025

			brut indexé net (27,25%)	101,72 74,00	101,72 74,00	101,72 74,00	101,72 74,00			
Délégué/ Afgevaardigde	Commune/ Gemeente		CA 19-04-2025	CA 25-06-2025	AG 25-06-2025	CA 08-10-25	Montant net/ Nettobedrag	Avantages/ Voordelen	Versement parti/ Betaling voor politieke partijen	
Akyol Safa	Saint-Josse-ten-Noode						0,00	néant/geen		
AZAOUM Rachid	Bruxelles				x	x	148,00	néant/geen		
Crunelle Samantha	Watermael-Boisfort						0,00	néant/geen		
DE POORTER CAPILLON Alodie	Auderghem				x	x	148,00	néant/geen		
DOUHRI Yousra	Schaerbeek				x	x	148,00	néant/geen		
DU BUS André	Etterbeek				x		74,00	néant/geen		
EL JAÏDI Khalid	Molenbeek						0,00	néant/geen		
FARIAS DE AZEVEDO Jacyara	Forest						0,00	néant/geen		
FELIS Didier	Anderlecht				x	x	148,00	néant/geen		
GERVAIS Marie	Schaerbeek						0,00	néant/geen		
GODHAIRD-STERCKX Muriel	Woluwe-Saint-						0,00	néant/geen		
GOSSELIN Benoît	Jette		x				74,00	néant/geen		
HAELVOET Ingrid	Evere		x	x	x		222,00	néant/geen		
LANDU Jordi	Berchem-St-Agathe						0,00	néant/geen		
Maghfour Ossamah	Koekelberg						0,00	néant/geen		
MEZIANE Rachida	Koekelberg				x	x	148,00	néant/geen		
Ouartassi Ahmed	Forest						0,00	néant/geen		
ÖZKONAKCI Kadir	Saint-Josse				x		74,00	néant/geen		
Piquet Yannick	Ixelles						0,00	néant/geen		
PITROIPA Solange	Ixelles				x	x	148,00	néant/geen		
SIX Charles	Woluwe-Saint-Lambert		x	x	x		222,00	néant/geen		
STASSART Marie-	Watermael				x		74,00	néant/geen		
SUYS Ivan	conseiller		x	x	x		222,00	néant/geen		
TOUIJER Lamiae	Ganshoren						0,00	néant/geen		
TOUSSAINT Jérôme	Ucde		x	x	x	x	296,00	néant/geen		
Van Damme Lionel	Ganshoren						0,00	néant/geen		
Van den Broucke Katia	Berchem-St-Agathe		x				74,00	néant/geen		
WAGNEIN Christine	Saint-Gilles				x		74,00	néant/geen		
Willame Elise	Auderghem		x				74,00	néant/geen		

Inventaire des subventions accordées par Brulabo

Année	Bénéficiaire	Objet de la subvention	Montant de la subvention
2025	Néant		

Inventaire des études réalisées pour le compte de Brulabo

Année	Sujet de l'étude	Nom du prestataire	Coût de l'étude
2025	Néant		

Inventaire des marchés publics de Brulabo

Année	Objet	Procédure	Adjudicataire	Montant engagé
2025	Remplacement du serveur et migration	Simple facture acceptée – marché de faible montant (< 30.000 €)	Econocom	8.250 €
2025	Rénovation et l'aménagement de laboratoires : attribution de la mission d'architecture, de stabilité, de techniques spéciales, mobilier fixe, abords et de coordination de sécurité dans le cadre de la rénovation de bureau en laboratoire	Procédure négociée sans publication préalable	Trio Architecture srl	13,8% du montant total des travaux (HTVA et jours honoraires)

Candidats, Recrutement, Promotion

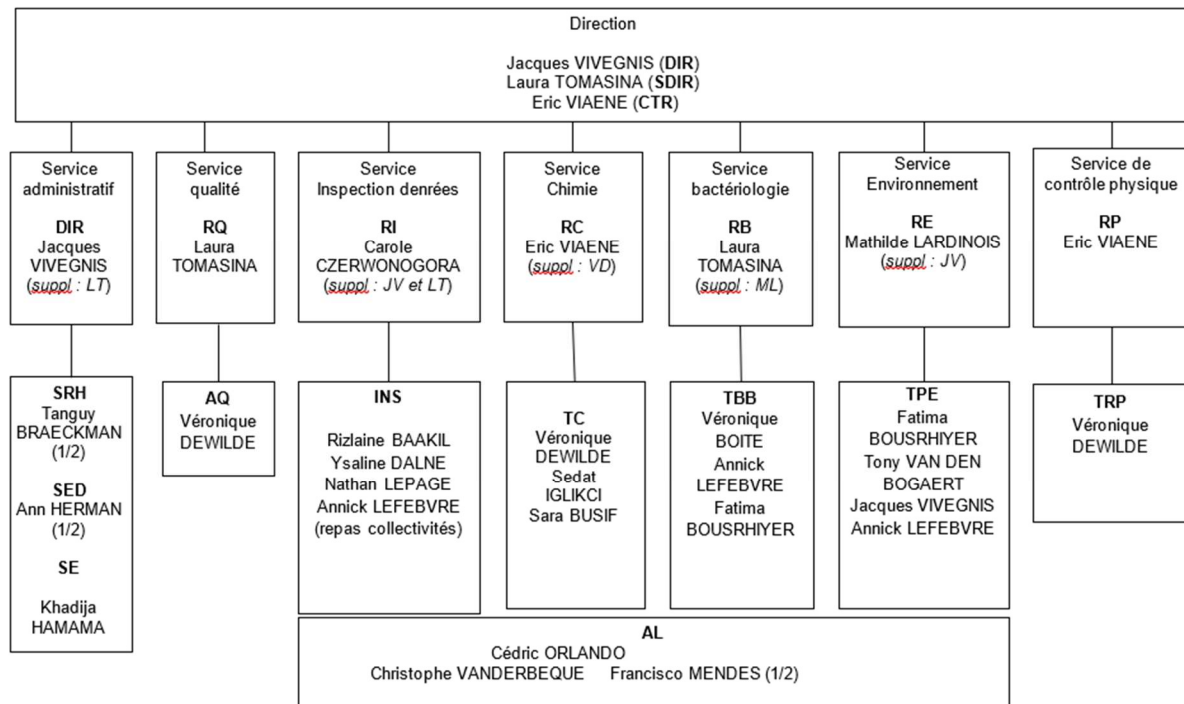
Appel aux candidats et conditions de recrutement, de promotion ou de remplacement publiés dans les sept jours ouvrables de la décision de procéder à un recrutement, une promotion ou un remplacement

Date de publication offre d'emploi	Description emploi	Type de sollicitation Recrutement/Promotion/ Remplacement	Date de décision	Agent recruté, promu ou remplacé
15.01.2025	Technicien Chimie	Recrutement	19.03.2025	Sara BUSIF
24.02.2025	Inspecteur en hygiène alimentaire	Recrutement	22.04.2025	Nathan LEPAGE

Menace imminente pour la santé humaine ou l'environnement

Néant

Organigramme du personnel au 31 décembre 2025



DIR = Directeur

SDIR = Sous-Directeur

CTR = Chef de travaux

RQ = Responsable qualité

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

TC = Technicien chimie

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	20
Produits de viande	21
Salades repas à base de féculents	22
Jus de fruits	23
3. Contrôle des collectivités	24
A. Repas de collectivités	24
Qualité microbiologique	24
Sel dans les repas de collectivités	27
B Contrôle de l'eau potable dans les crèches communales	29
Qualité microbiologique	29
Qualité physico-chimique	30
C Plomb dans l'eau de distribution	31
4. Contrôle des piscines	32
5. <i>Legionella pneumophila</i>	37
6. Identification des parasites du bois	39
7. Dosage du plomb dans les peintures	41
8. Statistiques	42

Introduction

Réalisation des objectifs formulés lors de la revue de direction 2024 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'architecte. Selon les prévisions du prestataire, le déménagement devrait se concrétiser pour décembre 2027.

1. Inspection d'établissements

En 2025, les inspecteurs de Brulabo ont effectué 396 inspections d'hygiène dans 377 établissements différents du secteur alimentaire (168 établissements HORECA, 27 collectivités, 169 magasins, 13 commerces ambulants).

Vingt-neuf inspections faisaient suite à des plaintes de consommateurs, 16 d'entre-elles ont été évaluées comme fondées et ont abouti à des mesures répressives ; plus de 154 inspections étaient liées à des demandes de services externes (Communes, polices, Onem, etc.), 155 ont représenté des recontrôles.

Les inspecteurs ont par ailleurs participé à dix-sept 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 75 inspections. Quatre-vingt-quatre pourcents de ces inspections, ciblées par d'autres services, se sont soldées par la prise d'au moins une mesure répressive ; 42% par un PVi et 23% par une fermeture.

Sur le terrain, 133 tests analytiques ont été effectués lors des inspections :

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

Bilan des actions répressives

1. Fermetures : 36 établissements ont dû provisoirement être fermés à notre demande en raison d'un risque imminent pour la santé du consommateur. Près de la moitié de ces fermetures provisoires ont été réalisées à l'occasion d'une opération protocole.
2. Mises hors d'usage de denrées : à 101 reprises des denrées ont été saisies dont 45 sur base volontaire de l'exploitant. Des 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 2.713 kg de denrées alimentaires ont été mises hors d'usage.
3. Avertissement : 148 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 : 5 opérateurs ont été entendus au sujet de suspicion d'additifs non autorisés dans la viande commercialisée, mais aussi afin de nous exposer leurs plans de mises en conformité ou encore nous démontrer leur apprentissage des règles d'autocontrôle.
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, 93 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 2025, 155 recontrôles facturés, 22% d'entre eux ont abouti à la clôture du dossier (résolution de 80% des non-conformités constatées et pas de nouvelles non-conformité).

Durant l'année 2025, 72 rapports documentaires ont été réalisés. Ce contrôle documentaire a pour objectif de vérifier la conformité des documents d'autocontrôle lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles directement sur place. Il concerne également des preuves de mises en conformité via l'envoi de documents ou de photos.

Parmi les 155 recontrôles réalisés, 42 ont donné lieu à au moins un PVi, 14 à une fermeture provisoire, 29 ont eu au moins un échantillon non conforme ; dans 40 cas il a fallu mettre des aliments hors d'usage.

Il est à noter que 103 inspections sur les 396 effectuées n'ont donné lieu à aucune mesure répressive (26%).

Mesures (plusieurs mesures peuvent être prises lors d'une inspection)	Pour 377 Etablissements (2025)	Pour 275 Etablissements (2024)
Fermetures provisoires	36	26
Arrêté de fermeture du Bourgmestre	1	1
Saisie de denrées	101 (2.713 kg)	83 (1.544 kg)
Avertissements	148	84
Audition d'opérateur	5	14
PV d'Infraction	93	87
Re-contrôles à la suite d'une inspection initialement défavorable	155	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 2025, le service d'inspection de Brulabo a fait usage de cette procédure à 13 reprises pour 10 établissements différents, 4 fois à l'occasion de recontrôles.

Les problèmes suivants ont été mis en évidence :

- 2 fois pour la présence de sulfite (additif non autorisé) dans de la viande hachée en snack (1) et en boucherie (1),
- 6 fois pour la présence de *Salmonella* dans de la viande (9 échantillons contaminés).
- 2 fois pour la présence de *Bacillus cereus* en nombre trop élevé dans deux échantillons prélevés dans des restaurants.

Sulfite dans les viandes

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

Cinquante-six échantillons de viandes fraîches de diverses natures (hachés, kefta, ...) ont été examinés, dont cinq étaient positifs ou douteux au vert de malachite. Dans 2 cas, le laboratoire a confirmé la présence du sulfite dans l'échantillon.

Graisses et huiles de friture

Septante-sept bains de friture ont été contrôlés et 24 échantillons d'huiles ou de graisse ont été prélevés pour analyses complémentaires au laboratoire, 11 ont eu des résultats non satisfaisants pour au moins un des paramètres contrôlés (14% 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	77	24	3	5	3	8

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 2025 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), 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	108	102	100	102	108	101
satisfaisants (%)		75%	100%	99%	98%	99%
acceptables (%)		10%	0%	0%	1%	1%
non satisfaisants (%)	15%	15%	0%	1%	1%	0%
maximum		150.000	0	10.000	930.000	500
Légende						
(1) plats préparés prêts à consommer réchauffés, secteur de l'HORECA et collectivités , 11.2023						

Conclusions :

Les résultats sont meilleurs que ceux obtenus les années précédentes (15% de résultats non-satisfaisants en 2025 versus 29% en 2024 et 18% en 2023).

Comme l'année dernière, la majorité des dépassements concerne les *Enterobacteriaceae* (bactéries présentes dans le tube digestif de l'homme, des mammifères, et également dans l'environnement aquatique et terrestre). Pour 6 échantillons (6 % des échantillons en 2025, 16% en 2024 et 7% en

2023) la charge en *Enterobacteriaceae* atteignait plus de 150.000 ufc/g, alors que la limite fixée par l'AFSCA est de 1.000 ufc/g. Les échantillons concernés étaient divers : pâtes, riz, viande cuite et légumes cuits.

Un échantillon de riz fortement contaminé en *Enterobacteriaceae* était également fortement contaminé en Staphylocoques à coagulase positive.

Un échantillon de purée était fortement contaminé en *B. cereus*. Cet échantillon avait été prélevé dans une camionnette de livraison de repas à domicile. Une notification a dû être introduite à l'AFSCA parce que le seuil de sécurité pour *B. cereus* était dépassé ($> 10^5$ ufc/g). A partir d'un tel seuil, il peut y avoir une production de toxines nuisibles pour la santé des consommateurs. Pour donner suite à ce mauvais résultat, 5 nouveaux prélèvements de purée et quelques autres ingrédients (persil lyophilisé et persil frais) ont été effectués dans l'atelier de l'opérateur. Tous les échantillons étaient satisfaisants.

Plats froids préparés contenant des ingrédients crus

Les échantillons prélevés dans cette catégorie sont constitués essentiellement d'échantillons de crudités et également de quelques échantillons de spread végétariens (tzatziki, ...)

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-déecté	10
valeur limite (M)		1.000	1.000	10.000	déecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	20	18	18	18	20	18
satisfaisants (%)		100%	94%	94%	100%	100%
acceptables (%)		0%	6%	0%		0%
non satisfaisants (%)	5%	0%	0%	6%	0%	0%
maximum		20	100	24.000		0
Légende						
(1) plats froids préparés (ingrédients crus), RTE, secteur Horeca, 11.2023						
(2) Denrée RTE, permettant le développement de <i>Listeria</i>						

Conclusions :

La qualité microbiologique de ce type d'échantillons est très bonne avec seulement 1 échantillon non-satisfaisant (5% d'échantillons non-satisfaisants en 2025, 0% en 2024 et 3% en 2023). Un échantillon de crudités était contaminé en *B. cereus* (24.000 ufc/g).

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 cuit, 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-détecté	10
valeur limite (M)		1.000	100	1.000	10.000	détecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	23	23	23	23	23	23	23
satisfaisants (%)		52%	83%	100%	100%	100%	96%
acceptables (%)		17%	13%	0%	0%		4%
non satisfaisants (%)	30%	30%	4%	0%	0%	0%	0%
maximum		150.000	1.100	30	300		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 *Enterobacteriaceae* (30% non-satisfaisants en 2025 versus 25% en 2024 et 30% en 2023) : houmous, pâtes à manger froides et caviar d'aubergines.

Un échantillon de pâtes à manger froides était également contaminé en *E. coli*.

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

Desserts

En 2025, 52 échantillons de dessert ont été prélevés. Dix-neuf échantillons analysés étaient confectionnés à base d'œufs crus (p. ex : tiramisu et mousse au chocolat), 30 échantillons à base de crème pâtissière (p. ex : éclair, boule de Berlin) et 4 échantillons à base de lait/crème (p. ex : flan, crème fraîche).

Desserts	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	E. coli 44°C	Staphylocoques coag. positive	B. cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes
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	52	47	4	52	48	22	50	52
satisfaisants (%)		45%	50%	96%	88%	95%	100%	100%
acceptables (%)		34%	25%	2%	10%	0%		0%
non satisfaisants (%)	23%	21%	25%	2%	2%	5%	0%	0%
maximum		300.000.000	15.000	2.400	3.000	16.000		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 2024 pour lesquels 34 % des échantillons étaient non-satisfaisants.

Un échantillon de Tiramisu était fortement contaminé en *Bacillus cereus* (16.000 ufc/g).

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

Salades préparées contenant de la mayonnaise

La nature des 22 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	22	22	6	22	22	22	22	22	22	22
satisfaisants (%)		50%	83%	100%	86%	100%	100%	55%	95%	68%
acceptables (%)		14%	17%	0%	14%		0%	14%	0%	5%
non satisfaisants (%)	45%	36%	0%	0%	0%	0%	0%	32%	5%	27%
maximum		300.000.000	50	0	50	0	0	1.500.000	1.500.000	300.000.000
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* ni *L. monocytogenes* n'a été détectée.

Les dépassements en critères indicatifs concernent essentiellement les germes totaux, les bactéries lactiques et les levures (indicateurs de l'état de fraîcheur du produit). Ces résultats sont moins bons que ceux obtenus en 2024 (26 % de résultats non-satisfaisants sur 23 échantillons).

Viandes crues destinées à être consommées crues

Les 18 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	18	11	11	11	18	11
satisfaisants (%)		55%	100%	100%	94%	91%
acceptables (%)		27%	0%	0%		9%
non satisfaisants (%)	17%	18%	0%	0%	6%	0%
maximum		160.000.000	20	10		10
Légende						
(1) filet américain nature/préparé, RTE, distribution, 11.2023						

Conclusions :

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. Ces résultats sont moins bons que ceux obtenus l'année dernière (que 4 % de résultats non-satisfaisants sur 23 résultats en 2024 et uniquement des dépassements pour les germes totaux).

Un échantillon d'américain était contaminé par une *Salmonella* (*S. Typhimurium*). Ce résultat a été notifié à l'AFSCA et un nouveau prélèvement de 7 échantillons a eu lieu. Les 7 échantillons étaient satisfaisants. Un échantillon était faiblement contaminé en *Listeria monocytogenes* (10 ufc/g).

Viandes hachées crues natures destinées à être consommées cuites

Sur les 87 échantillons de viandes hachées analysés, 56 ont été apportés par des bouchers dans le cadre de l'autocontrôle imposé par l'AFSCA (48 en 2024 ; 49 en 2023 ; 60 en 2022). Dans cette catégorie nous considérons uniquement de la viande hachée nature destinée 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	87	81	81	87
satisfaisants (%)		47%	84%	95%
acceptables (%)		33%	10%	
non satisfaisants (%)	24%	20%	6%	5%
maximum		300.000.000	1.000	
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 et quelques dépassements en *E. coli*. La qualité est moins bonne que l'année dernière lorsqu'il y avait seulement 7% d'échantillons non-satisfaisants en 2024 (9 % en 2023).

Dans une boucherie nous avons trouvé un échantillon de viande hachée de poulet contaminé en *Salmonella* (*S. Paratyphi* B (variant Java)). Dans la même boucherie, au cours de la même inspection, nous avons trouvé un échantillon de kefta contaminé avec la même souche de *Salmonella* (cfr préparations de viande crue destinées à être consommées cuites). Ce résultat a été notifié à l'AFSCA et des nouveaux prélèvements ont été effectués.

Pour le haché de poulet, 3 des 5 nouveaux prélèvements étaient également positifs pour *Salmonella*. La boucherie a été fermée afin que l'opérateur puisse nettoyer efficacement et désinfecter ses installations, qu'il puisse présenter un plan de mise en conformité et des preuves de sa conscientisation. Après un nouveau contrôle et une audition du responsable, la boucherie a pu rouvrir.

Préparations de viande crue destinées à être consommées cuites

Les 109 échantillons de préparation de viande (81 échantillons en 2024) 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).

Préparation de viande (non ready to eat)	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>Salmonella</i>
Interprétation					
signification germe		Indicateur global	Indicateur fécal	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05
type critère		distribution	distribution	distribution	sécurité
valeur seuil (m)		500.000	500	100	non-déecté
valeur limite (M)		5.000.000	5.000	1.000	déecté
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	10g/25g
nb. échantillons	109	83	91	79	109
satisfaisants (%)		11%	85%	92%	87%
acceptables (%)		30%	13%	8%	
non satisfaisants (%)	55%	59%	2%	0%	13%
maximum		300.000.000	15.000	550	
Légende					
(1) préparation de viande, NRTE, distribution, 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 14 échantillons contaminés en *Salmonella* dans cinq établissements (3 en 2024) : deux boucheries et trois snacks.

- Boucherie 1 : *Salmonella* Enterica dans du haché de bœuf avec herbes ; 10 échantillons ont été prélevés ultérieurement (5 hachés de bœuf et 5 autres échantillons (marinade, épices, etc.)), ils étaient tous satisfaisants ; un nouveau contrôle a été réalisé 6 mois plus tard et tous les échantillons étaient satisfaisants
- Boucherie 2 : *Salmonella* Paratyphi B (variant Java) dans de la kefta chez le même boucher chez qui nous avons également trouvé des *Salmonella* dans le haché de poulet. Les 5 échantillons supplémentaires prélevés étaient tous les 5 contaminés en *Salmonella*. La boucherie a été fermée (voir partie viande hachée crue nature).
- Snack 1 : *Salmonella* Infantis dans du poulet mariné cru ; 5 échantillons supplémentaires ont été prélevés dont 1 était également contaminé en *Salmonella*. L'opérateur a été forcé d'arrêter

la vente de ce type de produit, de faire une analyse des causes et de mettre en place des actions préventives. L'opérateur a fait analyser un échantillon qui s'est révélé négatif.

- Snack 2 : *Salmonella* Newport dans du poulet mariné cru et *Salmonella* Infantis dans de la kefta de poulet ; l'opérateur a fait analyser deux échantillons en août dont le premier était contaminé en *Salmonella* et le deuxième était satisfaisant. En septembre, l'opérateur avait à nouveau un échantillon de viande de volaille marinée positive pour *Salmonella*. Cinq échantillons divers ont été prélevés lors d'une nouvelle inspection par nos services et ils étaient tous négatifs.
- Snack 3 : *Salmonella* Infantis dans du kebab de poulet ; à la suite de ceci l'opérateur a fait analyser un échantillon qui s'est avéré négatif.

Jusqu'en août 2025 la législation imposait de reprélever 5 échantillons dans le cas d'une contamination en *Salmonella*. Depuis le mois d'août dès qu'il y a une contamination en *Salmonella*, il est imposé à l'exploitant d'arrêter toute production représentant un risque pour la santé du consommateur, de réviser et corriger son procédé, ainsi que de mettre en place des actions correctrices et préventives. Il doit également nous apporter la preuve, sur le long terme, de leur efficacité avant de reprendre la vente du produit incriminé.

Les inspecteurs réalisent une analyse de risque afin de s'assurer des mesures à prendre (fermeture ou saisie, par exemple) et d'évaluer la cohérence des mesures proposées par l'exploitant.

Une enquête en amont et en aval est également réalisée (par exemple : inspection chez le fournisseur).

La majorité des autres 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 analysés. 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-déecté	10
valeur limite (M)		1.000	100	100	déecté	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	11	11	11	11	11	11
satisfaisants (%)		73%	73%	82%	100%	100%
acceptables (%)		18%	27%	18%		0%
non satisfaisants (%)	9%	9%	0%	0%	0%	0%
maximum		1.800	10	10	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*. Les dépassements rencontrés concernent les *Enterobacteriaceae*. Les résultats sont meilleurs que ceux de l'année dernière pour lesquels 18% des résultats étaient non-satisfaisants alors que cette année nous sommes à 9 % de résultats non-satisfaisants.

Produits de viande

Dans le cadre de notre protocole de collaboration, l'AFSCA nous a demandé de cibler en 2025 des échantillons de produits de viande type jambon, pâté, tête pressée, etc. aussi bien en vrac que préemballé. Nous avons prélevé 7 échantillons dans ce groupe de denrées, essentiellement dans des magasins d'alimentation générale.

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 (également 100 % de résultats satisfaisants en 2024).

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 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>	<i>C. perfringens</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interprétation							
signification germe		indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	CE 2073/05
type critère		distribution	distribution	distribution	distribution	sécurité	sécurité
valeur seuil (m)		100	100	1.000	100	absence	10
valeur limite (M)		1.000	1.000	10.000	1.000	présence	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	25g	ufc/1g
nb. échantillons	23	18	18	23	18	18	18
satisfaisants (%)		100%	100%	91%	100%	100%	100%
acceptables (%)		0%	0%	0%	0%	0%	0%
non satisfaisants (%)	9%	0%	0%	9%	0%	0%	0%
maximum		0	0	1.400.000	0		
Légende							
(1) salades préparées à base de riz, pâtes, semoule; RTE; distribution; 11.2023							

Conclusions :

Les résultats sont légèrement moins bons que l'an passé.

Dans aucun échantillon *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes* n'a été détecté. Deux échantillons de salade de pâtes étaient fortement contaminés en *Bacillus cereus* (22.000 ufc/g et 1.400.000 ufc/g). Pour ce dernier échantillon, nous avons dû introduire une notification à l'AFSCA et nous avons reprélever 5 échantillons qui se sont avérés satisfaisants.

Jus de fruits

Nous avons prélevé 9 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	9	8	9	9	9	9	9
satisfaisants (%)		100%	100%	100%	100%	11%	11%
acceptables (%)		0%	0%		0%	44%	89%
non satisfaisants (%)	44%	0%	0%	0%	0%	44%	0%
maximum		50	0	0	0	12.000.000	8.000
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 9 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 et/ou de l'extracteur (44% en 2025, 50 % en 2024 et 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 (217 échantillons en 2025, 259 échantillons en 2024), et d'autre part dans les écoles, séniories, mess et hôpitaux (210 échantillons en 2025, 150 échantillons en 2024). 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 2025 est de 431 (417 en 2024, 574 en 2023 et 637 en 2022).

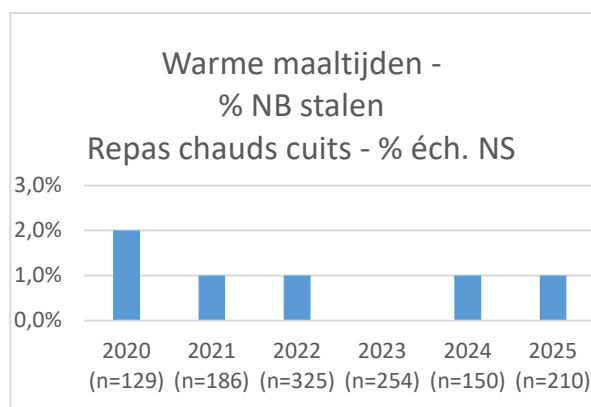
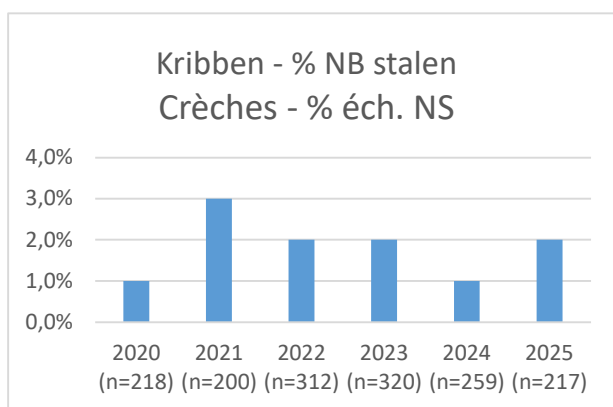
Qualité microbiologique

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 et 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 à 2 % de résultats non-satisfaisants.



Parmi les mauvais résultats dans les crèches nous relevons :

- Quatre dépassements importants en *B. cereus* (limite maximale de 1.000 ufc/g) :
 - Potage brocoli (3.300 ufc/g)
 - Bœuf mixé (2.600 ufc/g)
 - Soupe au fenouil (63.000 ufc/g)

- Mixé pommes de terre – épinards (2.000 ufc/g)
- Un échantillon (mélange non mixé) était fortement contaminé avec différents germes (>15.000 ufc/g *Enterobacteriaceae*, 6.700 ufc/g *E. coli* et > 1.500 ufc/g *Clostridium perfringens*). Des explications ont été données à la crèche afin d'éviter de telles contaminations et lors d'un recontrôle la semaine suivante, les échantillons prélevés étaient satisfaisants.

REPAS crèches/ prégardiennat	Tous paramètres confondus	Germes totaux aérobies mésophiles	Enterobacteriaceae	<i>E. coli</i> 44°C	Staphylocoques coag. positive	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>
Interprétation							
signification germe		indicateur global	indicateur global	indicateur fécal	pathogène	pathogène	pathogène
critère interprétation		AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)	AFSCA(1)
type critère		collectivités	collectivités	collectivités	collectivités	collectivités	collectivités
valeur seuil (m)		10.000	100	10	10	100	10
valeur limite (M)		100.000	1.000	100	100	1.000	100
unités		ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g	ufc/1g
nb. échantillons	217	217	217	215	217	217	217
satisfaisants (%)		97%	99%	99%	100%	94%	100%
acceptables (%)		1%	0%	0%	0%	5%	0%
non satisfaisants (%)	2%	2%	1%	0%	0%	2%	0%
maximum		3.000.000	15.000	6.700	0	63.000	1.500
Légende							
(1) repas préparés pour bébés dans les crèches 11.2023							

Parmi les mauvais résultats dans les collectivités autre que les crèches nous relevons :

- Un dépassement en *B. cereus* dans du potage aux poireaux (21.000 ufc/g alors que la limite est de 10.000 ufc/g)
- Un dépassement en *Enterobacteriaceae* dans du poisson mixé (2.800 ufc/g alors que limite maximale de 1.000 ufc/g)

REPAS de collectivités (écoles, homes, cuisines centrales) à consommer chaud avec tous les ingrédients cuits	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		distribution	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	210	210	208	210	210	210
satisfaisants (%)		99%	100%	100%	99%	100%
acceptables (%)		0%	0%	0%	0%	0%
non satisfaisants (%)	1%	0%	0%	0%	0%	0%
maximum		2.800	0	0	21.000	30
Légende						
(1) Plats préparés prêt à consommer réchauffés, cuisines collectives, 11.2023						

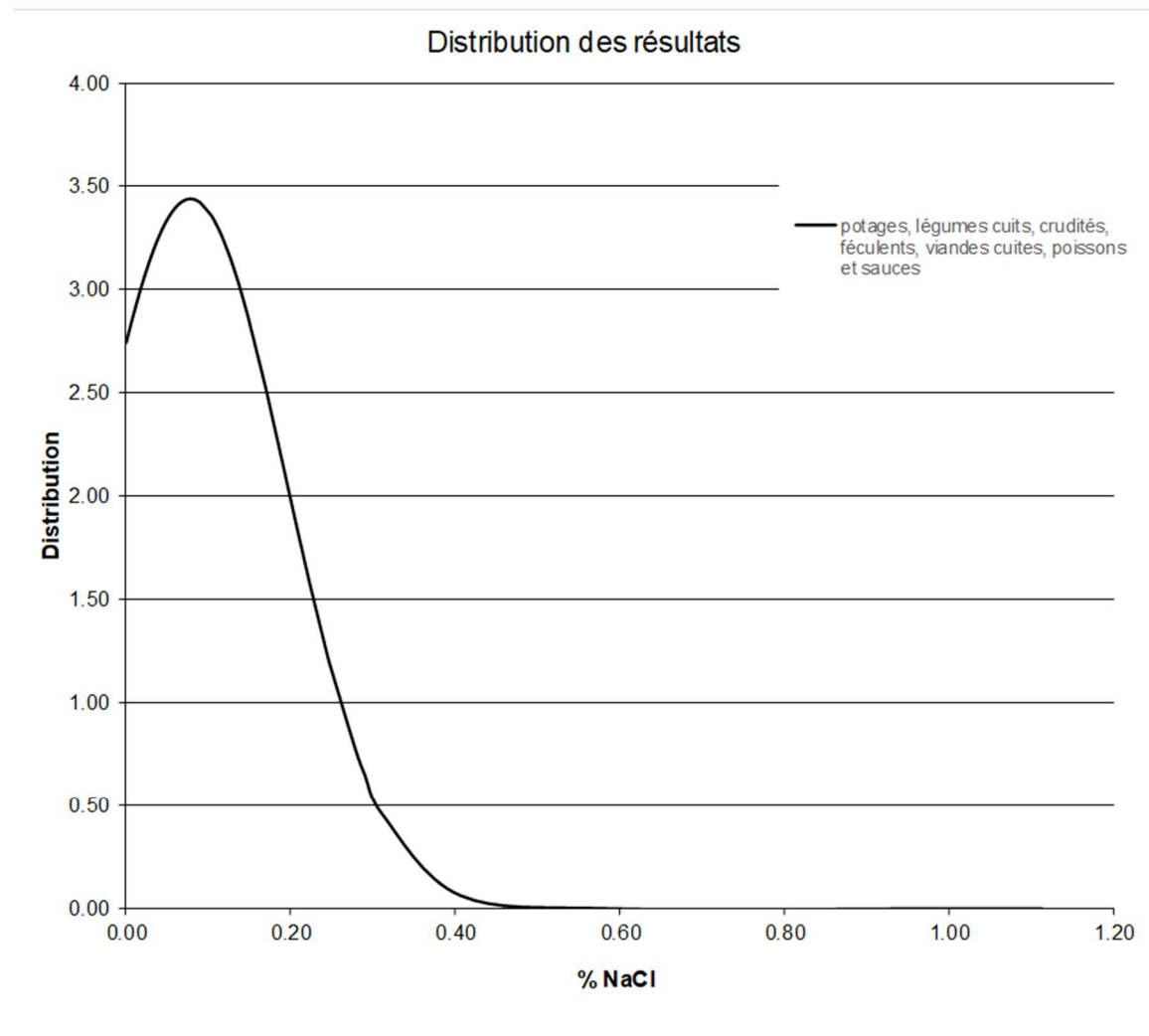
En plus des produits prélevés chauds ne contenant que des ingrédients cuits, nous avons également prélevé certains produits contenant des ingrédients crus :

- 3 denrées dans des crêches
- 1 denrée dans les autres collectivités

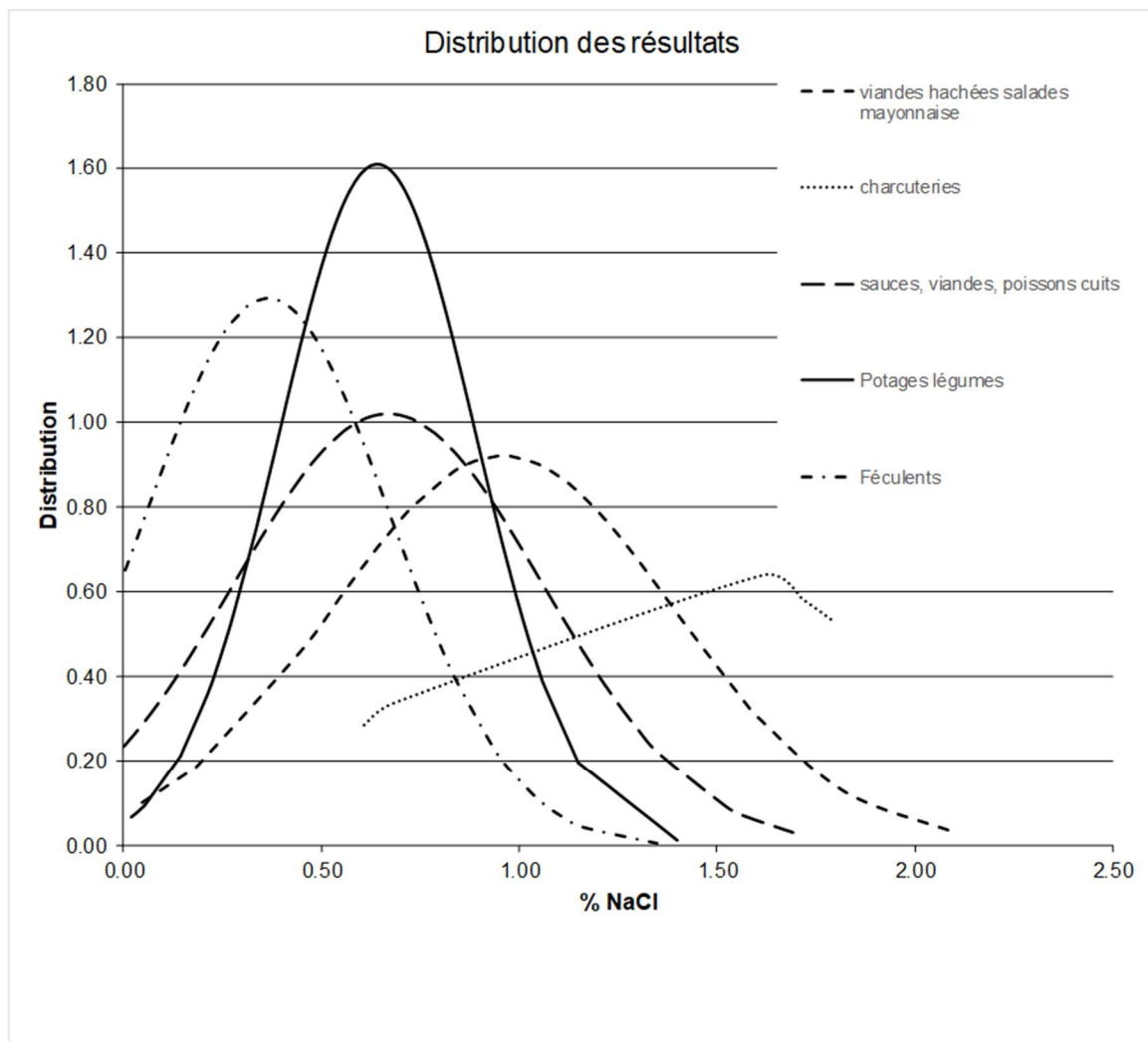
Tous les quatre échantillons prélevés étaient de qualité microbiologique satisfaisante.

Sel dans les repas de collectivités :

Composants de repas de crèches/prégardiennat Sel	potages, légumes cuits, crudités, féculents, viandes cuites, poissons et sauces
Concentration maximale	0.30 % NaCl
Nb. échantillons	219
Satisfaisants (%)	98
Non satisfaisants (%)	2
Médiane	0.05
Pourcentile 90	0.15



Composants de repas autre que crêches - Sel	viandes hachées salades mayonnaise	charcuteries	sauces, viandes, poissons cuits	Potages légumes	Féculents
Concentration maximale	1.50 % NaCl	2.20 % NaCl	1.20 % NaCl	0.75 % NaCl	0.75 % NaCl
Nb. échantillons	40	6	110	160	101
Satisfaisants (%)	90	100	90	71	90
Non satisfaisants (%)	10	0	10	29	10
Médiane	0.95	1.72	0.67	0.66	0.36
Pourcentile 90	1.44	1.80	1.19	0.94	0.74



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

Qualité microbiologique

En 2025, nous avons analysé 7 échantillons d'eau provenant de crèches communales, 5 échantillons venant d'écoles et 7 échantillons venant d'autres bâtiments communaux. 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 autres échantillons ont été prélevés pour donner suite à une plainte de la commune.

Eau de distribution	Germes 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	19	19	19	18	15	14
satisfaisants (%)		89%	100%	84%	100%	100%
non satisfaisants (%)		11%	0%	16%	0%	0%
maximum	6.700	75	0	80	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						

Par suite d'un professeur malade dans une école, nous avons détecté une contamination importante ; un échantillon était fortement contaminé (75 ufc/100ml en entérocoques intestinaux et 80 ufc/100ml en coliformes totaux) et un échantillon contenait 3 ufc/100ml en entérocoques intestinaux. Les robinets ont été désinfectés rigoureusement et les nouveaux prélèvements ont été tous interprétés comme satisfaisants. Ceci démontre l'importance d'un entretien régulier des points de puisage.

Qualité physico-chimique :

En 2025, 17 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. Cinq établissements ont montré des duretés trop faibles par rapport à la valeur préconisée.

Concernant le nickel, 3 établissements ont montré des teneurs en nickel supérieures à la valeur limite de 20 µg/l.

Eau potable	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	37	18	48
Satisfaisants (%)	86	72	94
non satisfaisants (%)	14	0	6
médiane	34	21	2
minimum	1,4	0	0
maximum	71,2	64	70

C. Plomb dans l'eau de distribution

En 2025, nous avons effectués 255 mesures (essentiellement des particuliers résidents à Bruxelles) dont 79 pour donner suite à une demande communale. Environ 11% des échantillons étaient non satisfaisants ($> 10\mu\text{g/L}$). Sur les 79 échantillons communaux analysés, 9 (4% du total) étaient non satisfaisants. Un échantillon provenant d'un particulier présentait une teneur en plomb fort élevée (923 $\mu\text{g/l}$) et également un échantillon provenant d'une administration communale (525 $\mu\text{g/l}$).

Eau potable	Plomb
Critère d'interprétation AGRBC 22/02/2024	$\mu\text{g/l}$
valeurs limites	10
nb. Échantillons totaux	255
nb. Échantillons communaux	79
Satisfaisants (%)	89
non satisfaisants (%)	11
médiane	1
minimum	0
maximum	923

4. Contrôle des piscines

En 2025, 47 établissements ont été contrôlés mensuellement soit 1 de plus qu'en 2024. Entre un et cinq bassins sont vérifiés par établissement.

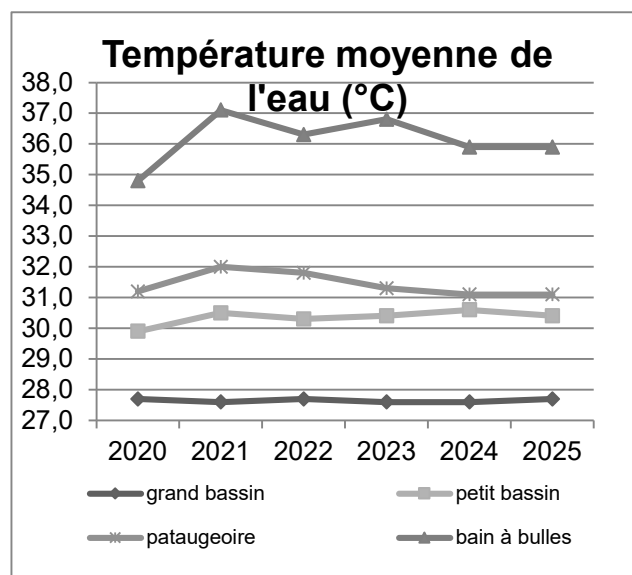
Notre classification des bassins se base sur l'Arrêté du gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 16.02.2023 qui définit le type de bassin en fonction de sa profondeur maximale :

- *Grand bassin* : profondeur supérieure à 1,5m (23 bassins contrôlés)
- *Petit bassin* : profondeur inférieure à 1,5m (37 bassins contrôlés)
- *Pataugeoire* : profondeur inférieure à 0,4m (5 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).

Six bains à bulles ont été contrôlés en 2025. 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 2025 (869) est supérieur à ce qui a été fait en 2024 (817).



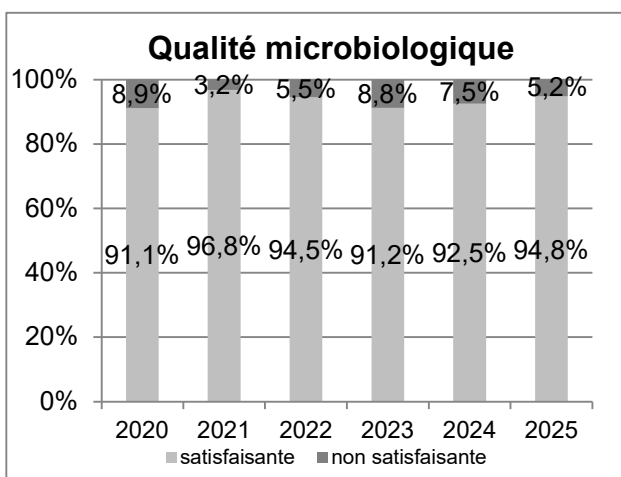
Eau des piscines

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, identique à la moyenne de 2024.

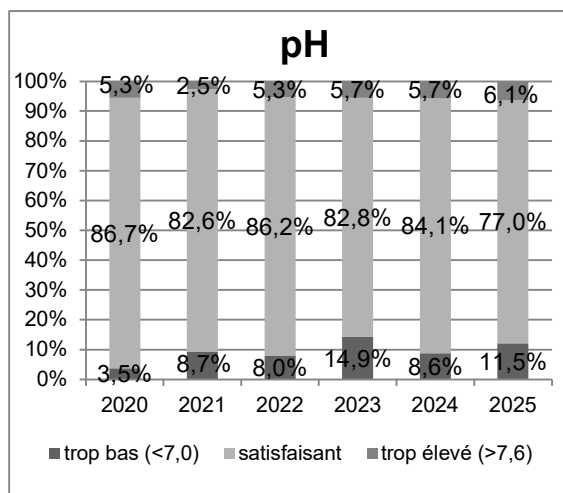
La qualité microbiologique de l'eau s'est légèrement améliorée par rapport à celle observée en 2024 : 5,2% des échantillons analysés ont une qualité bactériologique non satisfaisante. Les dépassements concernent la présence de staphylocoques à coagulase positive (1,6% d'échantillons non satisfaisants), la présence d'entérocoques intestinaux (1,5% d'échantillons non satisfaisants), et une charge trop élevée en germes indicateurs de la désinfection (germes totaux : 2,8% d'échantillons non satisfaisants). La présence de *Pseudomonas aeruginosa* est beaucoup plus rare (0,8% d'échantillons non satisfaisants).

En 2025, les bains à bulles ont généré 8,4% de résultats non satisfaisants et sont donc les bassins de moins bonne qualité microbiologique.

Après les bains à bulles les bassins présentant la moins bonne qualité microbiologique sont les petits bassins (5,7% de non satisfaisants), et les grands bassins (2,5% de non satisfaisants), principalement à cause de la présence de germes totaux. Les pataugeoires ont présenté la meilleure qualité microbiologique (1,8% de non satisfaisants), identique à celle observée en 2024. 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	838	94,8	5,2	2,8	1,6	0,8	1,5
Grands bassins	279	97,5	2,5	0,4	0,7	0,0	1,4
Petits bassins	419	94,3	5,7	2,4	1,9	1,0	1,9
Pataugeoires	57	98,2	1,8	1,8	1,8	0,0	1,8
Bains à bulles	83	91,6	8,4	7,2	1,2	1,2	0,0

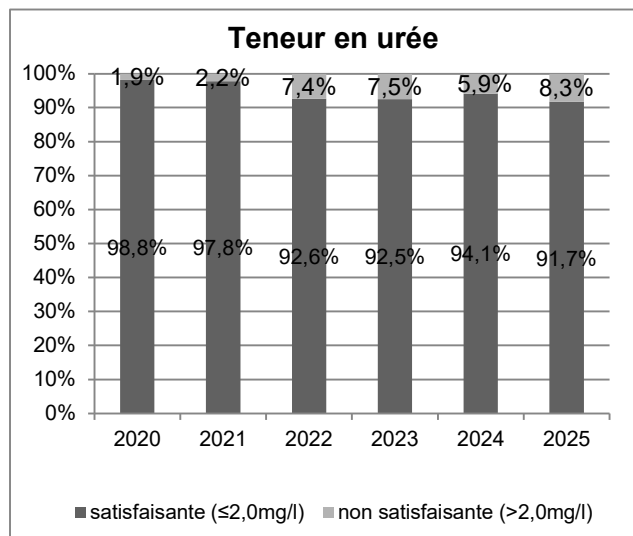
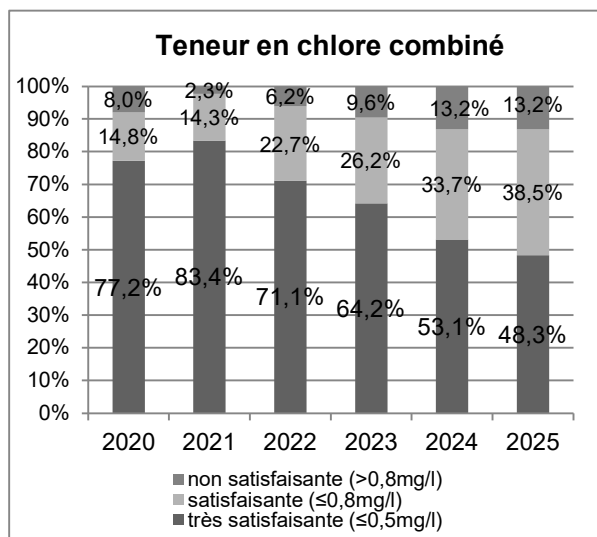


La qualité chimique de l'eau des piscines s'est améliorée pour certains paramètres et détériorée pour d'autres par rapport à 2024.

Le pH est légèrement moins bon qu'en 2024 (77,0% d'échantillons satisfaisants au lieu de 84,1% en 2024). Le problème le plus fréquemment rencontré était un pH trop bas (16,9% des cas pour l'ensemble des bassins). La gestion du pH est moins bien maîtrisée dans les bains-à-bulles (seulement 68,3% des échantillons satisfaisants.)

La chloration (teneur en chlore libre) est similaire pour les petits bassins (18,2% d'échantillons non satisfaisants), pataugeoires (21,1%) et bains à bulles (19,0%). En revanche, les grands bassins ont de meilleurs résultats à cet égard (10,4%).

Les résultats pour le chlore combiné sont moins bons qu'en 2024, 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 (91,7% de résultats satisfaisants) sont semblables aux résultats de 2024 (94,1%). Les bains bulles montrent la plus forte concentration en urée, liée à une fréquentation élevée par rapport au volume d'eau.

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 (< 0,15mg/l ou > 3mg/l pour les bassins couverts, < 0,4 et > 6mg/l pour les bassins non couverts, et < 0,5 et > 6,0mg/l pour les bains-à-bulles) et la mesure du pH (< 6,0 unités pH) au moment du prélèvement. En 2025, cela s'est produit à 48 reprises, ce qui représente une augmentation significative par rapport à 2024 (31).

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 établissements différents (dix-huit en 2024). Dans la grande majorité des cas, les évacuations concernent des bassins privés (centres de bien-être ou piscines d'hôtel). A l'exception de trois centres de bien-être qui ont été évacués entre 2 et 4 fois, ainsi qu'un club de sport qui a quant à lui été évacué presque systématiquement à chaque contrôle, dans la plupart des cas, il s'agissait de problèmes ponctuels.

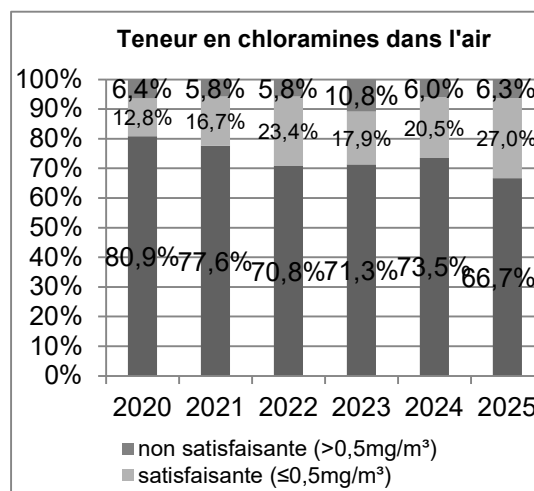
Air des piscines

La qualité de l'air des halls intérieurs des piscines a été mesurée dans 44 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 mg/m³.

Les résultats de cette année sont légèrement moins bons que ceux obtenus en 2024, avec 6,3% d'échantillons non satisfaisants. La valeur maximale mesurée en 2025 est de 2,10 mg/m³ (0,80 mg/m³ en 2024.)

Pour les piscines, l'humidité relative de l'air respectait la norme (65% HR) dans 67,7% des cas, ce qui est meilleur qu'en 2024 où la norme était respectée dans 60,8% 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/m³)			Humidité relative (%)		
	TS	S	NS	S	NS	
	≤ 0,3	≤0,5	> 0,5	≤ 65	> 65	
Nombre d'échantillons	189	66,7%	93,7%	6,3%	67,7%	32,3%
moyenne		0,26			61,0	
90ème pourcentile		0,46			77,0	
maximum		2,10			99,9	
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						
- 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 16.02.23						

Les prélèvements en vue de la détection des chloramines dans l'air ont eu lieu durant toute l'année, avec un pic pendant la période hivernale. Les dépassements observés concernent cinq établissements. Pour trois d'entre eux, les dépassements y sont récurrents. Ce paramètre est fortement influencé par la fréquentation instantanée de la piscine (nombre de baigneurs) et le fonctionnement des accessoires de loisirs (e. a. tobogan, bains à bulles). En effet, l'agitation de l'eau favorise le dégazage des chloramines dans l'air. Ces résultats doivent donc être interprétés avec prudence.

Eaux de pédiluves

La qualité microbiologique des pédiluves analysés en 2025 est similaire à celle de l'année précédente. Pour les pédiluves chlorés 100% des résultats sont satisfaisants, tout comme en 2024. La qualité des pédiluves non chlorés est également similaire à celle de 2024, avec 63,3% de résultats satisfaisants contre 61,4% en 2024. La principale cause des dépassements dans les pédiluves non chlorés reste une charge trop élevée en germes totaux aérobies. Ensuite, les autres germes les plus fréquemment

Mesure des paramètres microbiologiques des pédiluves							
Classe d'interprétation*		S	NS				
Nombre d'échantillons	78	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	49	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Pédiluves non chlorés	49	63,3%	36,7%	46,9%	26,5%	32,7%	8,2%

* 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 2025, 458 échantillons d'eau chaude sanitaire (douches) ont été analysés provenant de 114 établissements différents. Le nombre d'analyses est similaire à 2024 (446 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 2025
Piscines	83
Maisons de repos	142
Hôpitaux	42
Divers	191
Total	458

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)		

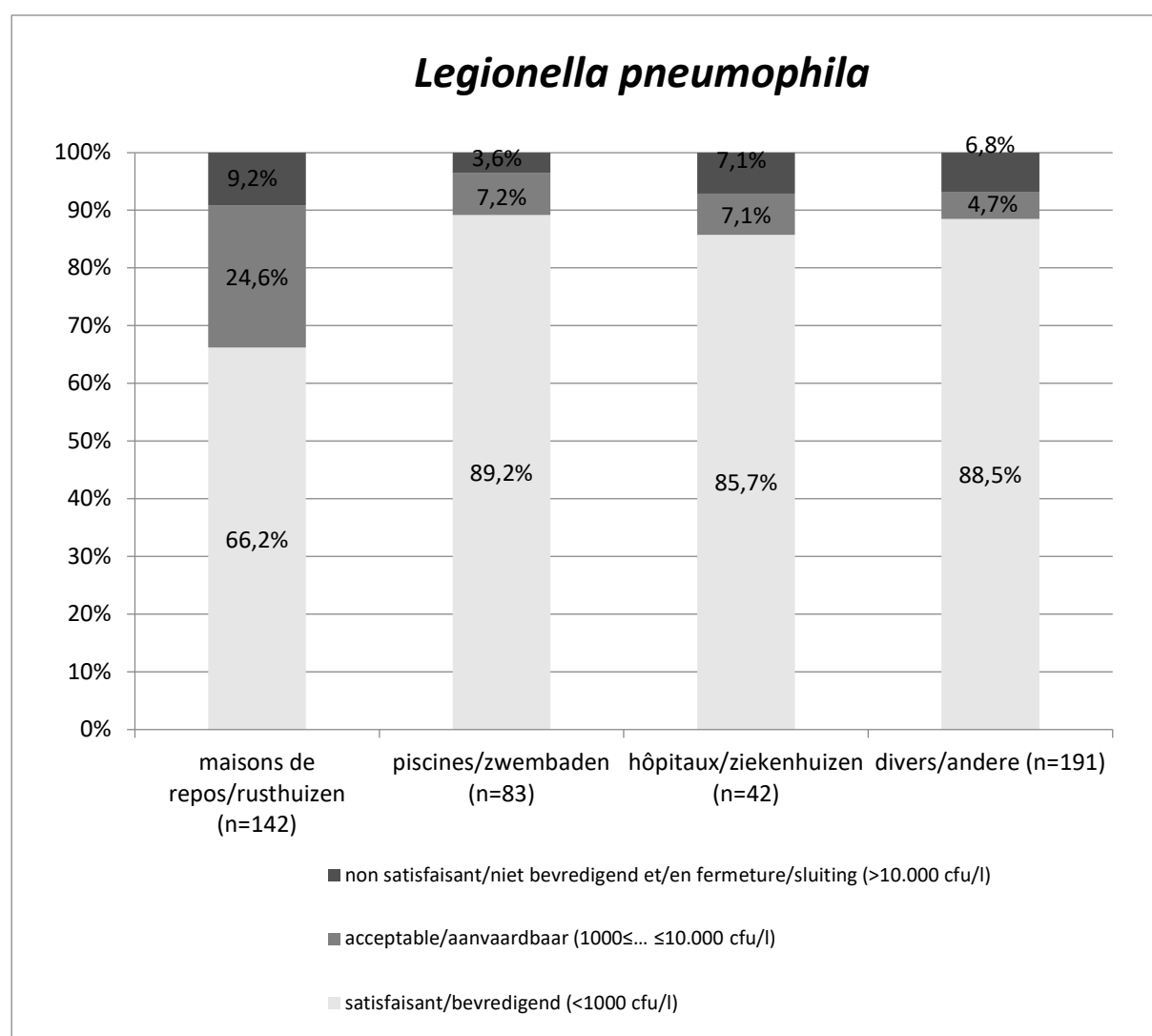
Chaque interprétation est également assortie d'un commentaire suggérant ou imposant la prise de mesures efficaces pour réduire la contamination du circuit de distribution d'eau.

Dans les maisons de repos, *Legionella pneumophila* a été recherchée dans 142 échantillons prélevés au niveau des douches. Seize échantillons non satisfaisants entraînant une fermeture ont été mis en évidence dans huit 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 2025, une seule des 43 piscines contrôlées a eu au moins un résultat non satisfaisant impliquant une fermeture. Dans ce cas précis, le problème est récurrent et nécessite que des mesures soient prises continuellement afin d'atteindre des résultats satisfaisants.

Nous avons reçu quarante-deux demandes provenant de trois hôpitaux pour des contrôles de *Legionella* en 2025.

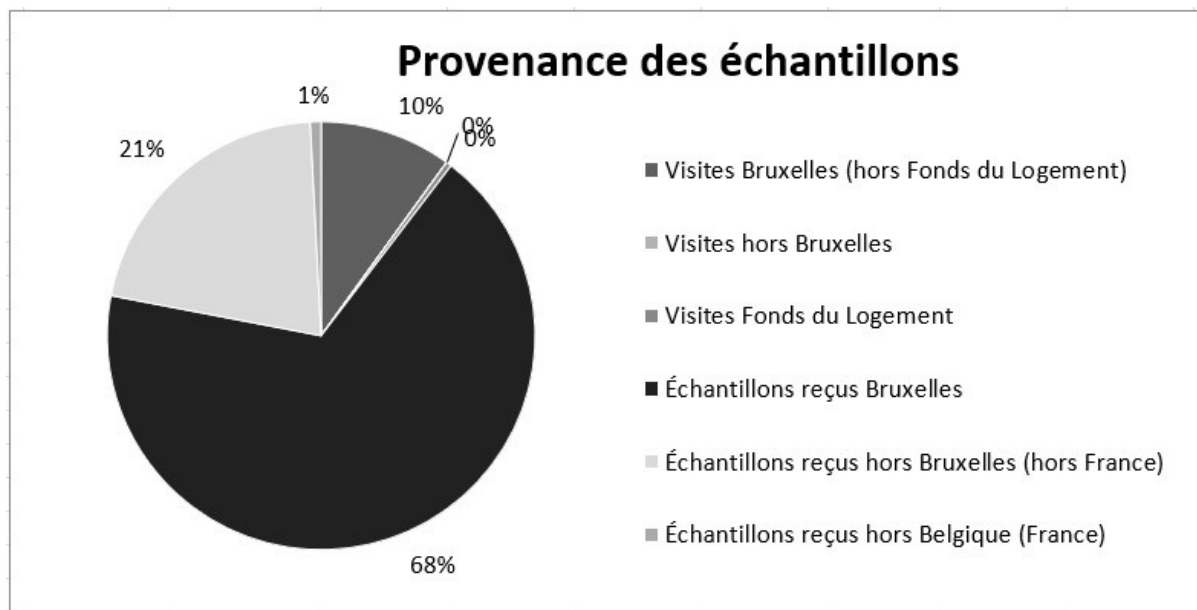
Enfin, un nombre important d'échantillons provient d'établissements privés diversifiés (41,7% du total des échantillons analysés). Ceux-ci comprennent entre autres les demandes spécifiques émanant de gestionnaires ou des sociétés de maintenance de grands bâtiments privés ou publics : des infrastructures sportives, des hôtels, ainsi que les analyses effectuées en sous-traitance pour des demandeurs externes.



6. Identification des parasites du bois

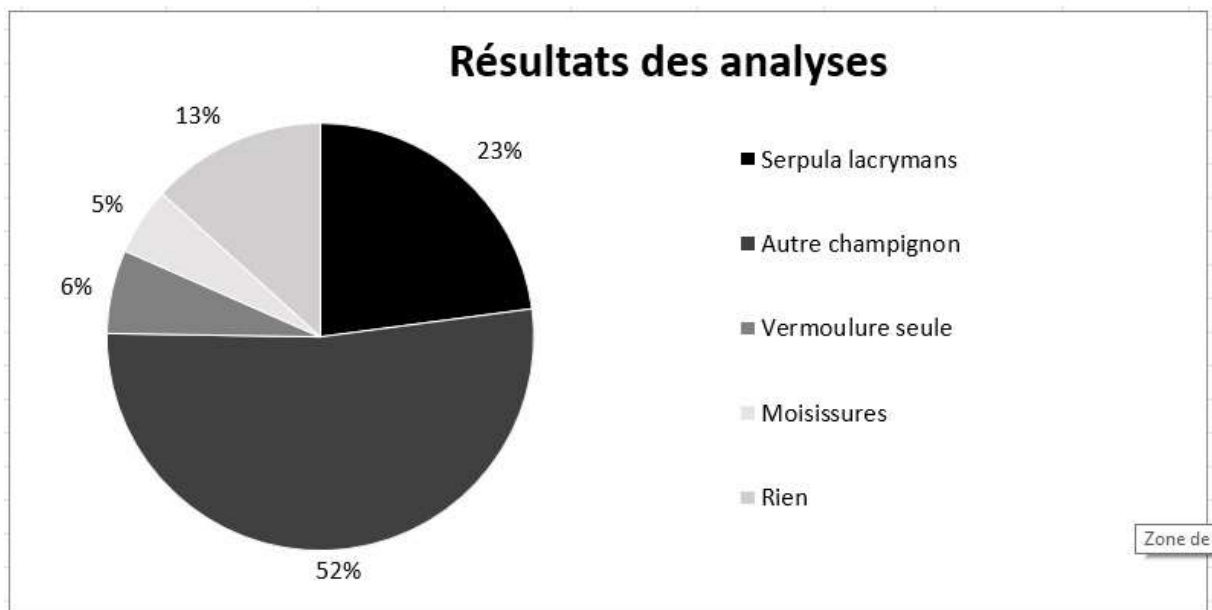
Cette année nous avons reçu 491 demandes d'identification de champignons ou d'examen de bois.

Ces demandes provenaient de particuliers, d'architectes, d'entrepreneurs, de services communaux, ayant décelé ou suspecté un problème. Dans 51 cas, la demande a fait l'objet d'une visite sur place. Pour 440 autres demandes, des échantillons ont été apportés ou envoyés à Brulabo (4 fois depuis la France). Nous avons également reçu 2 demandes à la suite d'une requête du Fonds du Logement préalable pour l'octroi d'un crédit hypothécaire.



Pour ces demandes nous avons trouvé :

- 112 fois le champignon *Serpula lacrymans* ou une autre espèce de mэрule ;
- 256 fois un autre champignon ;
- 31 fois de la vermoulure seule (non associée à un champignon) ;
- 25 fois des moisissures ;
- 65 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			
Anderlecht	3	1	2	0	0	19	5	13	0	1
Auderghem	1	0	1	0	0	8	3	5	0	0
Berchem	1	0	0	0	1	4	3	0	0	0
Bruxelles	9	2	5	0	1	20	1	16	0	1
Etterbeek	2	0	2	0	0	20	2	10	3	2
Evere	1	0	0	0	0	2	2	0	0	0
Forest	5	0	4	1	0	29	4	18	0	1
Ganshoren	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Ixelles	9	2	6	0	0	32	7	14	0	4
Jette	0	0	0	0	0	8	4	1	0	0
Koekelberg	0	0	0	0	0	4	0	3	0	0
Molenbeek	0	0	0	0	0	20	4	9	3	2
Saint-Gilles	5	0	3	0	2	24	5	9	5	1
Saint-Josse	0	0	0	0	0	5	1	2	0	0
Schaerbeek	6	2	4	0	0	48	18	23	3	1
Uccle	2	0	1	1	0	47	12	25	6	1
Wat-Boitsfort	0	0	0	0	0	16	7	8	0	0
Wol.-St.-Lambert	2	0	1	1	0	11	4	3	0	1
Wol.-St.-Pierre	2	0	0	1	0	14	4	8	0	0
totaux BXL	49	7	29	4	4	332	87	167	20	15
Belgique hors BXL	0					104	18	60	7	3
France						4	0	0	0	3
totaux	49	7	29	4	4	440	105	227	27	21

7. Dosage du plomb dans les peintures

Nous réalisons également 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 2025, nous avons eu 65% des échantillons provenant d'une demande communale.

Vingt-trois pourcents de tous les 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