

COMMUNIQUE DE L'AFSCA
Abattoir de Liège : L'AFSCA réagit au communiqué de Test-achats

26 octobre 2009

L'Agence alimentaire n'accepte pas les critiques infondées de Test-Achats.

Elle précise que la réglementation européenne tolère en abattoir jusqu'à 10% de porcs contaminés par des Salmonelles.

Cette tolérance s'explique par le fait que cette bactérie est ubiquiste et donc présente également dans certains élevages.

Lorsque le pourcentage précité est dépassé des mesures correctives doivent être impérativement prises (désinfection, nombre d'analyses renforcé, etc...).

Faute de résultats probants sur base des mesures prises par l'établissement dans le contexte de son autocontrôle, l'AFSCA prend alors des mesures plus sévères. C'est dans ce cadre qu'elle a ordonné la fermeture de la ligne d'abattage de porcs à Liège le 15 octobre 2009, en attendant un assainissement complet de l'installation.

Cette mesure prise en amont de la filière porcs est normale et ne concerne pas directement le consommateur en bout de chaîne. Dans ce cas, l'Agence n'avait donc aucune raison de communiquer des informations se rapportant à un opérateur industriel individuel.

Confronté à l'intérêt manifesté par certains journalistes, l'AFSCA a néanmoins décidé ultérieurement d'informer de la décision de fermeture.

L'administrateur délégué de l'Agence s'est dit surpris des déclarations de Test-Achats qui, représenté par 2 de ses employés aux réunions mensuelles du Comité consultatif de l'AFSCA devrait être bien au courant des réglementations et des procédures appliquées par l'Agence. Depuis sa création, celle-ci s'est employée à adopter une grande transparence dans son travail quotidien comme en atteste notamment le contenu de son site web.

Ce point sera abordé parmi d'autres lors du Comité consultatif de l'Agence de ce 28 octobre.

personne de contact pour la presse francophone : Pierre Cassart : 0477 69 35 65

personne de contact pour la presse néerlandophone : Lieve Busschots : 0477 59 83 93

