

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



rapport d'activités

2007



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

.be

2007

rapport d'activités 2007



Editeur responsable

Gil Houins, administrateur délégué

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA Botanique - Food Safety Center
bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Graphic design

Service de communication
Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré

Impression

Cartim

Traduction

Service de traduction de L'AFSCA
Dépot légal: BD 54.195

© AFSCA — août 2008

Citation subordonnée à l'indication de la source

Imprimé sur du papier conforme au label écologique européen

Vous trouverez la version pdf sur notre site internet www.afsca.be

Dit activiteitenverslag is ook beschikbaar in het Nederlands



Cher lecteur,

Dans ce rapport d'activités, l'agence alimentaire fait, comme tous les ans, le bilan de ses activités et constatations en relation avec la sécurité de la chaîne alimentaire. Je remarque avec beaucoup de satisfaction que ce rapport est à nouveau attendu avec intérêt par bon nombre de partenaires de l'agence. En particulier, de nombreuses questions parlementaires sont posées chaque année à l'occasion de sa sortie. Cela montre clairement que les responsables politiques continuent de suivre de près la problématique de la sécurité alimentaire. Les secteurs économiques sont aussi particulièrement intéressés aux constatations et évolutions dans leur propre secteur.

Les organisations des consommateurs suivent bien sûr également et avec une attention critique l'évolution de la qualité de notre alimentation quotidienne. Et, bien entendu, il y a les médias qui maintiennent la sécurité de la chaîne alimentaire sous les feux de l'actualité pour l'opinion publique.

Ce rapport d'activités dresse une large vue d'ensemble de nos activités et des résultats de nos contrôles. Depuis 2002, année au cours de laquelle l'AFSCA est devenue opérationnelle, les rapports d'activités successifs permettent peu à peu de mettre en évidence des tendances. Ces tendances me semblent positives et prometteuses. Cela vaut non seulement pour la sécurité et la qualité des produits que nous contrôlons, mais également pour les efforts des secteurs professionnels ; le nombre de guides d'autocontrôles rédigés en témoigne. Néanmoins, un long chemin reste encore à parcourir dans ce domaine et en particulier pour les plus petits établissements. C'est pourquoi nous lançons cette année une cellule de vulgarisation pour les établissements du secteur distribution et Horeca dont tous ne sont pas membres d'une organisation professionnelle et donc bien informés.

Pour eux, nous prévoyons un solide accompagnement pour les aider à satisfaire aux prescriptions réglementaires au moyen de procédures ou actions correctives simples.

2007 était clairement une année au cours de laquelle l'AFSCA a grandi sur le plan professionnel. Nous avons non seulement amélioré l'évaluation du risque et la planification de nos contrôles qui en découlent, mais également et de façon importante, la qualité de nos bases de données. L'enregistrement systématique de tous les opérateurs est indispensable à la réalisation de contrôles efficaces et efficaces, mais les banques de données ont également à terme le rôle essentiel de limiter la charge administrative.

Notre ambition est clairement de poursuivre à l'avenir cette évolution vers plus de professionnalisme dans un esprit de transparence et de concertation.

Bonne lecture !

Gil Houins

Administrateur délégué

1. **L'organisation**
2. **Activités horizontales**
3. **De la programmation à l'inspection**
4. **Activités de contrôle**
5. **Lutte contre la fraude**
6. **Prévention et gestion de crises**
7. **Activités des laboratoires**

L'organisation	15
1. Structure de l'organisation	16
1.1. Politique de contrôle	17
1.2. Contrôle	17
1.3. Laboratoires	17
1.4. Services généraux	17
1.5. Services de l'administrateur délégué	17
2. Personnel	20
2.1. Effectifs	20
2.2.1. Formations certifiées	22
2.2.2. Formations techniques	22
2.3. Debohra	23
3. Le financement de l'AFSCA	24
3.1. Système de financement	24
3.1.1. Contributions	24
3.1.2. Rétributions	24
3.2. Budget	25
3.2.1. Recettes	25
3.2.2. Dépenses	26
Activités horizontales	29
1. Point de contact pour le consommateur	30
2. Communication	32
2.1. Contacts avec la presse et communiqués de presse	33
2.2. Conférences	33
2.3. Publications	33
2.4. Salons et manifestations	34
2.5. www.afsca.be	34
2.6. Un été pourri ? Non merci !	35
3. Affaires internationales	36
3.1. Rayonnement international	36
3.2. Commerce avec les pays tiers	38
3.3. Inspections et audits par des organismes européens et internationaux	40
3.3.1. Missions de la Commission européenne	40
3.3.2. Missions des pays tiers	41
3.4. Participation aux organisations internationales	43
3.4.1. Codex Alimentarius	43
3.4.2. World Organization for Animal Health (OIE)	43
3.4.3. World Health Organization (WHO)	43

4.	Comité consultatif	44
4.1.	Activités générales	44
5.	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	47
6.	Service de médiation	50
6.1.	Plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA	51
6.2.	Demandes d'informations	52
6.3.	Plaintes ne relevant pas de la compétence de l'AFSCA	52
6.4.	Autres	52
7.	Comité scientifique	53
7.1.	Avis scientifiques	54
7.1.1.	Exposition aux résidus de pesticides	54
7.1.2.	Mycotoxines émergentes	54
7.2.	Valorisation des activités du comité scientifique	55
8.	Audit interne	56
8.1.	Constitution du comité d'audit	56
8.2.	Audits en 2007	56
9.	Qualité	58
De la programmation à l'inspection		61
1.	Programmation des contrôles	63
2.	Planification des contrôles	64
3.	Coordination des unités de contrôle	65
3.1.	Evaluation des UPC	65
3.2.	Inspections coordonnées des abattoirs	65
3.3.	Gestion des vétérinaires chargés de missions	65
4.	Réalisation des contrôles	66
4.1.	Check-lists	67
4.2.	Contrôles réalisés en 2007	68
5.	Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire	70
5.1.	Agrément, autorisation, enregistrement	70
5.2.	Abattoirs et ateliers de découpe	71
5.2.1.	Ongulés domestiques	72
5.2.2.	Volaille, lapins et gibier	72
6.	Cheptel	73

Activités de contrôle	75
1. Inspections	76
1.1. Production végétale	76
1.1.1. Inspections phytosanitaires	76
1.1.2. Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	76
1.1.3. Pesticides à usage agricole	77
1.1.4. Production primaire végétale	78
1.2. Aliments pour animaux	79
1.3. Production animale	79
1.3.1. Animaux vivants	79
1.3.2. Viande	82
1.3.3. Lait	89
1.3.4. Œufs et ovoproduits	91
1.3.5. Produits de la pêche	92
1.4. Produit divers	93
1.4.1. Transformation	93
1.4.2. Distribution, commerce, horeca, collectivités	94
1.5. Sous-produits animaux	96
2. Maladies	97
2.1. Maladies des plantes	97
2.1.1. Feu bactérien	98
2.1.2. Phytophthora ramorum	98
2.1.3. Chancre du pin	99
2.1.4. Le charançon rouge	99
2.1.5. Meloidogyne chitwoodi	99
2.1.6. Pourriture annulaire de la pomme de terre	99
2.2. Maladies des animaux	100
2.2.1. ESB	101
2.2.2. EST	101
2.2.3. Brucellose	101
2.2.4. Tuberculose	102
2.2.5. Leucose	102
2.2.6. Maladie d'Aujeszky	102
2.2.7. Trichinose	103
2.2.8. Cysticercose	103
2.2.9. Rage	104
2.2.10. Maladies des poissons d'aquaculture	104
2.2.11. Maladies des abeilles	104
2.3. Toxi-infections alimentaires	104
3. Contrôles des produits	106
3.1. Qualité	106
3.1.1. Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	106
3.1.2. Pesticides à usage agricole	107
3.1.3. Aliments pour animaux	108

3.1.4.	Fruits et légumes	111
3.1.5	Etiquetage de produits divers	111
3.2.	Résidus et contaminants	112
3.2.1.	Aliments pour animaux	112
3.2.2.	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	116
3.2.3.	Céréales, fruits et légumes	117
3.2.4.	Lait et produits laitiers	121
3.2.5.	Œufs et ovoproduits	123
3.2.6.	Viande et produits dérivés	124
3.2.7.	Produits de la pêche	125
3.2.8.	Denrées alimentaires diverses	127
3.2.9.	Matériaux de contact	134
3.2.10.	Eau pour la préparation des aliments et eau embouteillée	136
3.3.	Contrôles microbiologiques	137
3.3.1.	Aliments pour animaux	137
3.3.2.	Animaux vivants	138
3.3.3.	Lait et produits laitiers	140
3.3.4.	Viande	142
3.3.5.	Produits de la pêche	145
3.3.6.	Ovoproduits	145
3.3.7	Denrées alimentaires diverses contrôlées dans la transformation	145
3.3.8.	Denrées alimentaires diverses contrôlées dans la distribution	147
3.3.9.	Denrées alimentaires diverses contrôlées dans l'horeca et les cuisines de collectivités	149
3.3.10.	Denrées alimentaires diverses contrôlées dans les crèches et hôpitaux	150
3.3.11.	Sous-produits animaux	151
3.4.	Organismes génétiquement modifiés	152
3.4.1.	Aliments pour animaux	152
3.4.2.	Produits à base de riz, maïs et soja	152
3.5.	Irradiation	155
3.6.	Radioactivité	155
4.	Contrôles pour d'autres autorités	156
4.1.	Contrôles anti-tabac	156
4.2.	Bien-être animal	157
4.3.	CITES	158
5.	Contrôles des envois intracommunautaires	159
6.	Contrôles d'import, export	161
6.1	Importation des pays tiers	161
6.1.1	Animaux vivants	161
6.1.2	Produits animaux pour la consommation humaine	162
6.1.3	Denrées alimentaires d'origine non-animale	163
6.1.4	Produits animaux non destinés à la consommation humaine	164
6.1.5	Aliments pour animaux	165
6.1.6	Plantes et produits végétaux	166
6.2.	Exportation vers les pays tiers	167

7.	Notifications	168
7.1	RASFF	168
7.2	Notification obligatoire	169
8.	Amendes administratives	170
	Lutte contre la fraude	173
1.	Traitement des dossiers	175
2.	Type d'infractions	175
3.	Lutte contre l'utilisation illégale de promoteurs de croissance et substances interdites	176
3.1	Animaux de boucherie à l'exploitation agricole	176
3.1.1	Echantillons dans le cadre du plan de contrôle	176
3.1.2	Echantillons suspects à l'exploitation agricole	177
3.2	Animaux de boucherie présentés à l'abattoir	179
3.2.1	Echantillons dans le cadre du plan de contrôle	179
3.2.2	Echantillons suspects dans les abattoirs	180
4.	Contrôles routiers	181
5.	Actions	181
5.1	Action compost	181
5.2	Action plants de pommes de terre	182
5.3	Action caviar	182
5.4	Action KORBEEF	182
5.5	Action compléments alimentaires	182
5.6	Action moutons dans le cadre de la fête du sacrifice	183
6.	Gestion des menaces à l'égard des agents de l'AFSCA	183
	Prévention et gestion de crises	185
1.	Grippe aviaire	186
1.1	Monitoring actif des oiseaux sauvages	186
1.2	Mortalité suspecte d'oiseaux sauvages	187
1.3	Monitoring sérologique des volailles	188
1.4	Surveillance passive des volailles	189
2.	Incident PCB et dioxines d'origine environnementale	190
3.	Cas de rage chez un chien importé	191
4.	Maladie de la langue bleue	192
	Activités des laboratoires	197
1.	Le réseau des laboratoires de l'AFSCA	198
1.1.	Les laboratoires de l'AFSCA	198
1.2.	Les laboratoires agréés	199
1.3.	Les laboratoires nationaux de référence	199
2.	Activités en 2007	201
3.	Les laboratoires de l'AFSCA	202

ANNEXES

1. MEMBRES EFFECTIFS DU COMITE CONSULTATIF DE L'AFSCA	208
2. MEMBRES SUPPLEANTS DU COMITE CONSULTATIF DE L'AFSCA	210
3. COMPOSITION DU COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AFSCA	212
4. AVIS DU COMITE SCIENTIFIQUE EN 2007	213
5. PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES ET EXPOSES DU COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AFSCA	215
6. ABREVIATIONS	216



L'organisation

1

1. Structure de l'organisation

L'AFSCA est construite autour de 4 directions générales: les directions générales de la politique de contrôle, du contrôle, des laboratoires, et des services généraux. Un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité directe de l'administrateur délégué. La structure de l'AFSCA est représentée à la page 18.

AR du 20 décembre 2007 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'AFSCA

L'arrêté royal (AR) du 16 mai 2001 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'AFSCA prévoyait les lignes de forces pour l'intégration des services d'origine en une nouvelle structure telle que décrite dans le business plan du premier administrateur délégué de l'AFSCA.

Au fil des années, un certain nombre de structures ont évolué dans une mesure telle qu'une adaptation approfondie de l'AR à la réalité était devenue une nécessité, sans toutefois toucher aux grandes lignes telles que définies dans l'AR original. Les 4 administrations et leurs missions centrales ainsi que le rôle de coordination de l'administrateur délégué sont maintenus, de même que le droit d'initiative de ce dernier à mettre sur pied et à diriger directement sous son autorité un certain nombre d'unités non permanentes.

Les principales modifications apportées à l'AR du 20 décembre 2007 sont les suivantes :

- Le point de contact pour le consommateur a été placé sous la responsabilité du service communication
- Le service de médiation, qui n'était pas prévu à l'époque, a été ajouté au service audit interne, qualité, prévention et protection au travail ; ce service s'occupe donc également de la coordination de l'ensemble des tâches citées. Un comité d'audit a également été instauré.
- A l'administration du contrôle, une réorganisation a été menée au niveau de la direction, impliquant une officialisation de la situation existante et une meilleure garantie de la coordination des inspections
- L'administration des laboratoires s'est vue confier la compétence d'agrément de laboratoires et le contrôle de la qualité de ceux-ci par le biais de ring-tests
- Dans l'administration des services généraux, 5 directions ont été prévues au lieu de 3 et le service social a été intégré dans la direction personnel et organisation

1.1. Politique de contrôle

L'administration de la politique de contrôle réalise l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire. Elle est responsable de l'élaboration de la réglementation opérationnelle et des programmes de contrôles, d'échantillonnages et d'analyses. Dans le domaine des compétences de l'AFSCA, elle est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment l'Union européenne.

Cette administration est également responsable du suivi des relations internationales, de l'élaboration de systèmes de traçabilité et d'identification, de la gestion de banques de données et du secrétariat du Comité scientifique de l'AFSCA.

1.2. Contrôle

Les programmes de contrôle établis par l'administration de la politique de contrôle sont traduits en plans de contrôles et instructions de service par les services centraux de l'administration du contrôle. Les contrôles et audits sur le terrain sont exécutés par les 11 unités provinciales de contrôle (UPC).

Cette administration est également responsable de l'octroi d'agrément et autorisations, de la délivrance de certificats, des contrôles à l'importation et d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

1.3. Laboratoires

L'administration des laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle. A cette fin, l'AFSCA dispose de 5 laboratoires accrédités ISO 17.025 qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une cinquantaine de laboratoires externes. L'accréditation et la qualité des résultats constituent à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé par l'AFSCA. Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires nationaux de référence spécialisés dans des domaines bien définis et désignés par l'AFSCA.

1.4. Services généraux

Une organisation ne peut fonctionner convenablement que lorsqu'elle bénéficie d'un appui logistique et administratif suffisant. D'où une administration des services généraux bien développée composée des directions personnel & organisation, finances et budget, logistique et achats, ICT, des affaires juridiques.

1.5. Services de l'administrateur délégué

Le service de communication, celui de prévention et gestion de crises, le service de médiation et le service d'audit interne sont entre autres placés directement sous la responsabilité de l'administrateur délégué.

Administrateur délégué

Secrétariat du Comité consultatif

Audit interne, qualité, prévention et protection au travail

Communication et point de contact

Prévention et gestion de crises

Politique de contrôle

Protection des végétaux, sécurité des produits
végétaux et aliments pour animaux

Santé des animaux et sécurité des produits des animaux

Denrées alimentaires
Transformation et distribution

Relations internationales

Banques de données et traçabilité

Secrétariat du Comité scientifique

Contrôle

Services centraux

Production primaire - Transformation

Distribution - Agréments

Import & Export, notifications

Services d'inspection

UNIC – 11 UPC

Unité nationale d'enquête (UNE)

Laboratoires

Services centraux

Labos AFSCA

Gand
Tervuren
Melle
Liège
Gembloux

Services généraux

Personnel & organisation

Finances et budget

Logistique et achats

ICT

Affaires juridiques

Développement durable à l'AFSCA

Une politique de développement durable a peu à peu pris forme au sein de l'AFSCA depuis sa participation, le 1^{er} février 2007, à l'action nationale « éteignons les lumières entre 19h55 et 20h00 ».

Un groupe de pilotage composé de volontaires de toutes les directions générales a été constitué et un réseau de personnes de contact a été développé dans les différents services. 2007 était surtout l'année de la mise en place de ce groupe. Un certain nombre d'actions concrètes ont néanmoins été réalisées en utilisant les canaux d'information existants (ad valvas, intranet, Foodnotes, e-notes...).

Une campagne de sensibilisation a entre autres été menée sur les sujets suivants :

- éteignons les lumières
- conseils pour réaliser des économies lors de l'utilisation de PC et de toner
- conseils pour utiliser moins de papier.

Le 16 octobre, une « Journée du Développement durable » a été organisée avec une attention toute particulière aux modes de production et aux pratiques commerciales durables, aux producteurs locaux... Il est prévu de faire de cette journée un événement annuel.

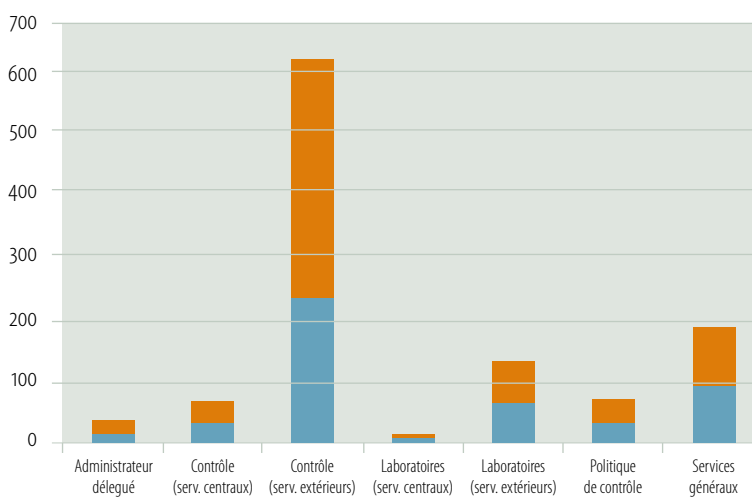
Le management a également décidé, en collaboration avec le SPP Développement durable, d'obtenir un enregistrement EMAS (Environmental Management Auditing Scheme) pour l'AFSCA. Cela implique la désignation, le monitoring et de l'adaptation d'un certain nombre d'indicateurs pertinents concernant par exemple les matières premières (gaz, électricité, eau...).

2. Personnel

2.1. Effectifs

A côté de l'application du troisième plan de personnel, l'année 2007 s'est caractérisée par un taux important de départs naturels (35 pensionnés) et par la poursuite de la statutarisation du personnel de niveaux A, B et C.

Effectifs de l'AFSCA (en nombre d'équivalents temps plein) au 31/12/2007



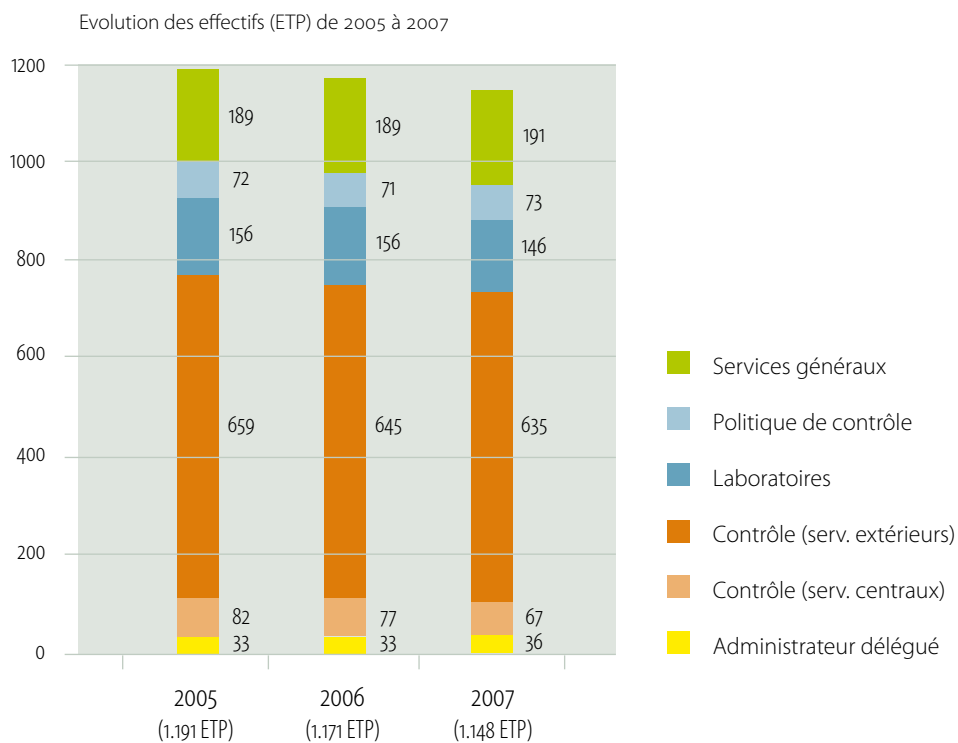
	statutaires ETP	contractuels ETP
Administrateur délégué	24	12
Contrôle (serv. centraux)	36	31
Contrôle (serv. extérieurs)	432	203
Laboratoires (serv. centraux)	9	4
Laboratoires (serv. extérieurs)	69	64
Politique de contrôle	41	32
Services généraux	99	92

Effectifs de l'AFSCA (en nombre de collaborateurs) au 31/12/2007

Direction générale	Collaborateurs
Administrateur délégué	37
Contrôle	773
Laboratoires	168
Politique de Contrôle	83
Services généraux	214
Total	1.275

En collaboration avec SELOR, le bureau de sélection de l'administration fédérale, l'agence a démarré en 2007 23 procédures de sélection (principalement de niveau A) afin de pourvoir aux emplois vacants, et d'offrir à ses agents contractuels la possibilité d'être titularisés.

A côté de ce personnel (statutaire et contractuel), l'agence a également fait appel à 762 vétérinaires indépendants chargés de missions. Ils ont été répartis entre les différents services extérieurs (UPC), en fonction des missions qui leur ont été attribuées.



2.2. Formation

2.2.1. Formations certifiées

Formations certifiées

L'AFSCA accorde beaucoup d'importance à l'organisation des formations certifiées pour ses agents. Ces formations de haut niveau, sont organisées par le SPF Personnel et Organisation en collaboration avec l'AFSCA, des universités ou partenaires privés. En 2007, 214 collaborateurs ont suivi ces formations d'une durée de 5 jours. Elles demandent un investissement personnel important, lié notamment au test qui clôture la formation.

Les formations certifiées suivies par les agents de niveau A en 2007 étaient les suivantes :

- Réunions et négociations internationales
- Institutions européennes et internationales - Sécurité de la chaîne alimentaire
- Interprétation de données et introduction à la statistique
- Méthodes d'analyse des risques techniques
- Audit externe - Système d'autocontrôle dans la chaîne alimentaire.

Au sein de l'AFSCA, 162 agents de niveau A ont suivi la formation certifiée relative à l'audit de systèmes d'autocontrôles dans la chaîne alimentaire. La réussite du test de cette formation certifiée permet d'être désigné comme auditeur.

Le personnel des services de soutien a également participé aux formations certifiées, sur des thèmes tels que :

- Législation du travail, statut administratif et pécuniaire
- Gestion des connaissances
- Diriger efficacement
- Procédure pénale : nouveaux aspects
- Droit et informatique
- Gestion des documents électroniques
- IT projectmanagement
- Comptabilité générale
- Système de management environnemental (SME).

2.2.2. Formations techniques

Plusieurs centaines de collaborateurs impliqués dans les **contrôles** ont suivi d'autres formations spécifiques aux 3 domaines d'activité (production primaire, transformation, distribution). Les formations les plus largement suivies étaient :

- Législation phytosanitaire (organisée par la DG politique de contrôle)
- Comment, pourquoi et quand se développent les bactéries responsables des toxi-infections alimentaires (organisée par la DG laboratoires, en collaboration avec les laboratoires nationaux de référence)
- Norovirus : un pathogène humain émergent dans la chaîne alimentaire (organisée par l'Institut scientifique de Santé publique)
- La conférence de microbiologie des aliments (organisée par l'Université de Liège)

De nombreuses autres formations organisées en dehors de l'AFSCA (par des universités, la Commission européenne...) ont été suivies par le personnel de contrôle. Elles portaient sur les réglementations et risques, l'HACCP, la traçabilité, le contrôle et l'audit.

Les **laboratoires** nationaux de référence ont organisé 21 formations d'un très haut niveau scientifique et technique dans des domaines divers tels que la microbiologie des denrées alimentaires, les dioxines, les techniques de détection de la brucellose et les tests de détection de la tuberculose. La formation organisée en collaboration avec le laboratoire de référence CERVA et portant sur les incertitudes de mesure a rencontré un énorme succès.

Les collaborateurs des laboratoires ont également participé à plus de 50 journées d'études en Belgique et à l'étranger sur les instruments et techniques d'analyse.

Des collaborateurs de la DG **politique de contrôle** ont assisté à plusieurs colloques, séminaires et symposiums nationaux et internationaux, ainsi qu'à des formations organisées par les universités.

2.3. Debohra

Debohra (Data Oracle Human Resources Application), la banque de données centralisée du personnel, a été mise en place en 2007. Elle est composée de plusieurs modules :

- un module **self-service employé** donne accès à leurs données personnelles, permet leur mise à jour, l'introduction en ligne des demandes de congés, de prime de naissance, de formation...
- un module **self-service manager** permet d'approuver en ligne les demandes des agents
- un module **cercles de développement** permet de gérer la procédure des évaluations.

Différentes interfaces ont été créées ou sont en cours de développement pour faciliter les échanges de données :

- avec l'application qui enregistre le temps de travail et permet une gestion efficace des absences
- avec le Service Central des Dépenses Fixes qui paie les salaires
- avec l'Institut de Formation de l'Administration fédérale.

Une formation spécifique a été organisée pour les agents qui, dans le cadre de leur travail, n'utilisent pas l'informatique (chauffeurs, personnel d'entretien...). Des ordinateurs ont également été mis à leur disposition.

3. Le financement de l'AFSCA

3.1. Système de financement

Le système de financement actuel de l'AFSCA est d'application depuis janvier 2006. Il vise une répartition équitable des charges entre les différents secteurs et opérateurs individuels actifs au sein de la chaîne alimentaire. Il repose principalement sur 2 piliers : les contributions et les rétributions.

3.1.1. Contributions

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux contributions prévoit le paiement d'une contribution par tous les opérateurs exerçant des activités relevant des compétences de l'AFSCA. Les contributions sont destinées au financement du programme de contrôle, à la constitution d'une réserve de crise et au remboursement des charges du passé en matière de lutte contre l'ESB (maladie de la vache folle).

Les opérateurs de la chaîne alimentaire sont répartis entre 7 secteurs principaux d'activités :

- secteur de l'agrofourriture
- secteur production primaire
- secteur transformation
- secteur commerce de gros
- secteur commerce de détail
- secteur horeca
- secteur transport.

Pour chaque opérateur, la contribution se compose d'une partie fixe et d'une partie variable. La partie fixe s'élève à 101,21 € (25,30 € pour les opérateurs dans le secteur du transport). Le montant de la partie variable dépend de l'importance de l'entreprise.

En 2007, les opérateurs qui disposaient au 31 décembre 2006 d'un système d'autocontrôle validé ont eu droit à un bonus, c'est-à-dire à une réduction de 15% sur le montant de leurs contributions. Cela ne concernait que 15 entreprises. Un malus de 15% était prévu pour les opérateurs d'un secteur pour lequel il existait un guide

d'autocontrôle approuvé, et qui ne disposaient pas d'un système d'autocontrôle validé. Ce malus n'a pas été appliqué en 2007 de manière à accorder un délai supplémentaire aux opérateurs pour faire valider leur système d'autocontrôle.

3.1.2. Rétributions

Les rétributions couvrent les frais des prestations fournies par des collaborateurs de l'AFSCA (expertises, contrôles, certificats...), soit à la demande des opérateurs, soit imposées par la réglementation.

Création d'une direction financement

L'implémentation du nouveau système de financement a nécessité la mise en place d'une direction opérationnelle spécialement chargée de la perception des contributions et des rétributions auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire. Ses activités sont :

- la gestion du processus depuis la déclaration jusqu'à la facturation, et la gestion du contentieux en collaboration avec le service juridique
- la gestion des questions, demandes d'informations et plaintes des opérateurs
- les contacts avec les firmes sous-traitantes chargées de la gestion administrative des contributions et du call-center.

En 2007, environ 126.000 factures ont été envoyées pour un montant total de 25,2 millions € pour les contributions et environ 33.900 factures pour un montant total de 38,2 millions € pour les rétributions. Elles ont donné lieu respectivement à environ 14.000 et 5.000 réactions, contestations ou corrections.

Toutes les informations relatives aux contributions et rétributions ainsi qu'un large éventail de questions – réponses se trouvent sur le site internet de l'AFSCA.

3.2. Budget

L'année budgétaire 2007 fut pour l'AFSCA la deuxième année du nouveau système de financement. Dans le courant de l'année, ce système a été évalué en concertation avec les secteurs concernés sur base des résultats 2006. Faute de réel contrôle budgétaire en 2007, on n'a pu tenir compte de ces résultats que lors de l'établissement du budget 2008.

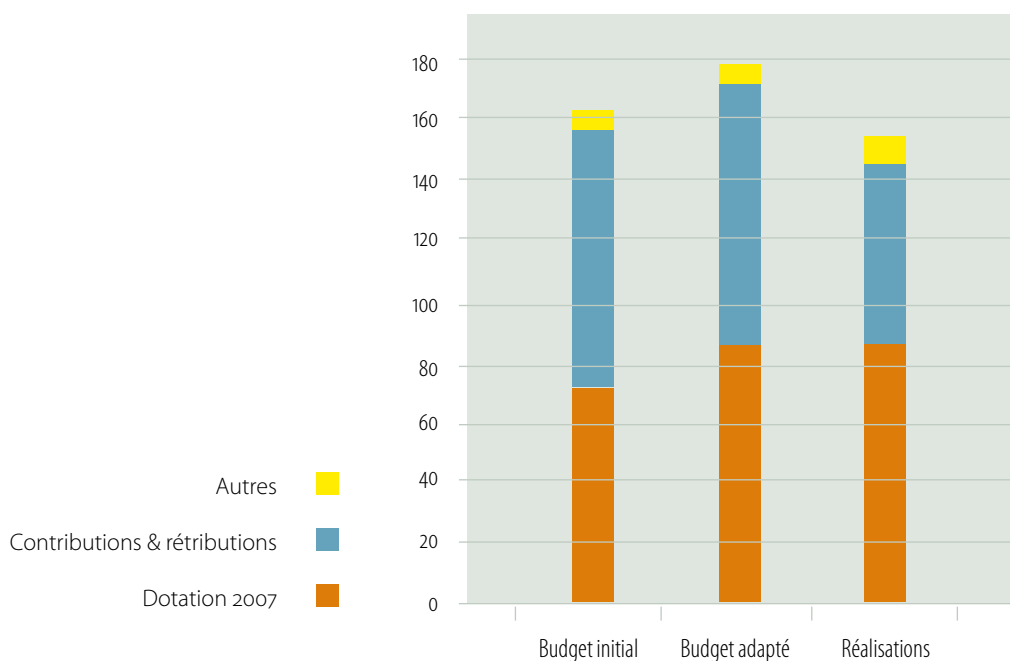
3.2.1. Recettes

Outre la dotation des autorités, les revenus de l'agence se composent principalement de contributions et rétributions à charge des opérateurs.

Dans le budget 2007 initial, la part de la dotation dans les revenus totaux de l'AFSCA s'élevait à 43,5 %. A la fin de l'année, l'AFSCA a pu obtenir que la part des autorités soit majorée à 48,2 %. Cette dotation prévoyait également des moyens complémentaires pour le contrôle de l'application de la réglementation renforcée en matière de tabagisme dans l'horeca, pour la réalisation de programmes de monitoring (maladie de la langue bleue) et pour pallier les contributions non perçues.

En 2007, les recettes provenant des contributions correspondaient à 66 % des attentes malgré les efforts soutenus de l'AFSCA pour enregistrer les opérateurs de la chaîne alimentaire. Pour les rétributions, seules 72 % des recettes ont pu être réalisées en 2007 en raison entre autres de la facturation tardive, de en raison de la non-facturation des re-contrôles et du faible nombre de demandes d'audits de validation des systèmes d'autocontrôle par l'AFSCA.

Recettes de l'AFSCA en 2007 (en millions d'€)



3.2.2. Dépenses

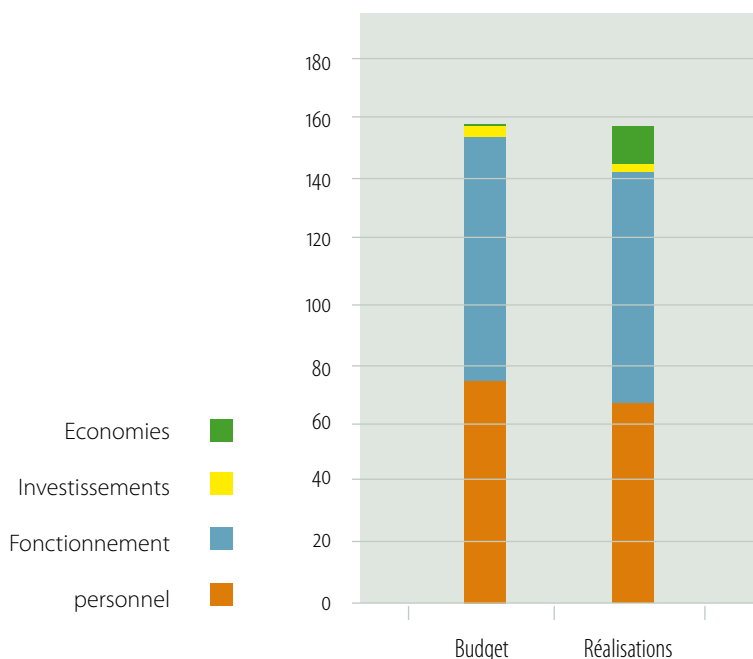
Du côté des dépenses, les frais de personnel représentent la charge principale : ceci est tout à fait normal pour un service public dont la mission consiste à effectuer des inspections, contrôles, échantillonnages et analyses. Pour la deuxième année consécutive, l'AFSCA a dû freiner, autant que possible, les nouveaux recrutements et les recrutements de remplacement afin de maintenir l'équilibre budgétaire.

Les frais liés à la lutte contre l'ESB (maladie de la vache folle) continuent également, avec 12,7 millions € en 2007, de grever le budget des dépenses de l'AFSCA. Pour permettre de dégager un budget pour lutter contre la maladie de la langue bleue, le conseil des ministres a décidé l'ajournement de 2 ans du remboursement annuel de la dette du passé envers le BIRB (4,4 millions €).

De manière générale, l'AFSCA a fortement rogné sur ses dépenses de fonctionnement en 2007 : des économies de 13,4 millions €, ont été effectuées. Outre le gel des recrutements, des investissements en matériel de laboratoire ainsi que le remplacement du mobilier ont entre autres été reportés à 2008.

Globalement, 87 % des revenus prévus dans le budget initial 2007 ont été réalisés. Grâce à l'augmentation de la dotation et aux économies importantes réalisées par l'AFSCA, l'année 2007 a été, contrairement aux années antérieures, clôturée en bonus de 217.000 €, soit 0,14 % du budget.

Dépenses de l'AFSCA en 2007 (en millions d'€)



Le budget de l'agence alimentaire (en 1.000 €) en 2007

Rubrique	Recettes		
	Budget initial	Budget adapté	Réalisations
Dotation	70.697	85.397	85.397
Contributions	36.219	36.219	23.904
Rétributions	49.019	49.019	35.474
Interventions de l'Union européenne	2.888	2.888	2.571
Autres	3.552	3.552	7.103
Total recettes	162.375	177.075	154.449

Rubrique	Dépenses		
	Budget initial	Budget adapté	Réalisations
Personnel			
Traitements et salaires	72.883	72.883	67.387
Autres frais du personnel	7.009	7.009	6.236
Fonctionnement			
Frais de fonctionnement liés au personnel	8.967	8.967	7.924
ICT	5.884	5.884	6.028
Prestations vétérinaires externes	27.782	27.782	28.895
Labo externes	18.975	18.975	15.931
Remboursement au BIRB des charges ESB du passé	0	0	0
Autres frais de fonctionnement	22.924	22.924	19.811
Investissements			
Appareils, mobilier, ICT	3.246	3.246	2.020
Total dépenses	167.670	167.670	154.232

Activités horizontales

2

1. Point de contact pour le consommateur

Depuis 2002, l'agence alimentaire a voulu établir un lien privilégié entre elle et les consommateurs de notre pays : le point de contact de l'AFSCA est donc au service des consommateurs belges ayant des questions à poser ou des plaintes à formuler à propos des denrées alimentaires qu'ils ont achetées.

Le point de contact enregistre toutes les questions et plaintes et s'efforce d'y répondre dans un délai le plus court possible. Si une question ou une plainte s'avère être hors de la compétence de l'AFSCA, le point de contact dirige le consommateur vers le service compétent.

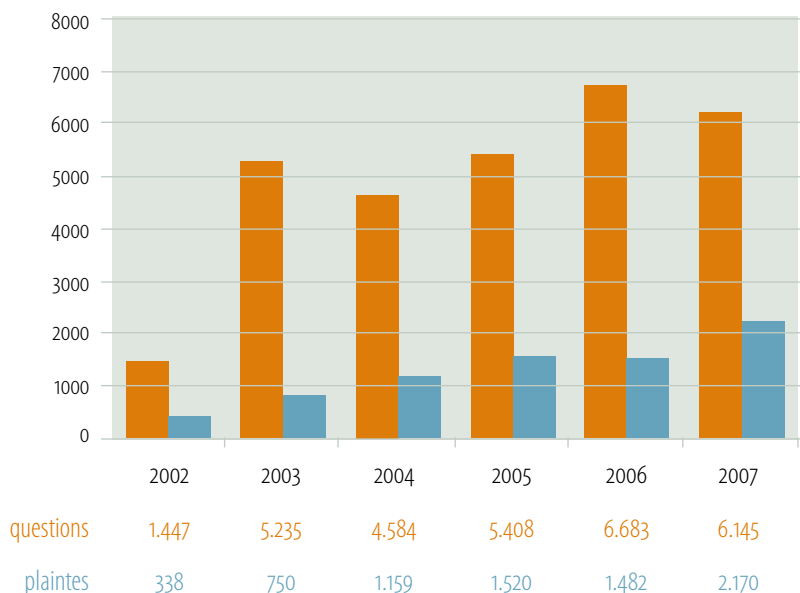
Le point de contact n'est pas destiné à recevoir les plaintes des opérateurs sur le fonctionnement de l'AFSCA : pour cela ils doivent s'adresser au service de médiation.

Le point de contact pour le consommateur est accessible via :

- un numéro de téléphone gratuit (0800 13 550)
- un numéro de fax (02 208 48 26)
- une adresse e-mail (pointdecontact@afsca.be).

30

Evolution du nombre de questions et plaintes au point de contact depuis sa création

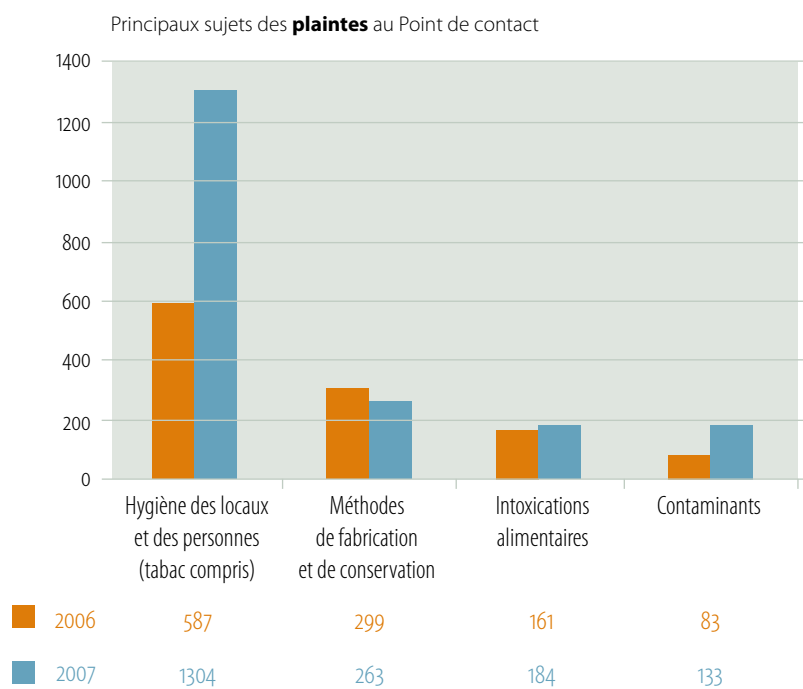


Le nombre de questions a connu une faible diminution par rapport à 2006 (- 8 %) ; par contre, le nombre de plaintes a fortement augmenté (+ 30 %).

Principaux sujets des **questions** au Point de contact

Hygiène des locaux et des personnes (y compris l'application de la nouvelle législation relative au tabac)	2.306
L'AFSCA et son fonctionnement	1.182
Questions en dehors de la compétence de l'AFSCA	583
Méthodes de fabrication et de conservation	300

La catégorie de questions relative aux maladies animales a disparu du top 4 en 2007 ; aucune nouvelle maladie animale ne s'est effectivement manifestée en 2007 et le consommateur semble s'être habitué à la présence de la maladie de la langue bleue.



Le « top 4 » des plaintes est le même qu'en 2006, avec à nouveau l'hygiène des locaux et des personnes en première place. Le consommateur y est en effet directement confronté. La forte hausse observée dans cette catégorie par rapport à 2006 (+ 55 %) peut être imputée aux plaintes relatives à l'application de la nouvelle législation sur l'extension de l'interdiction de fumer dans les restaurants.

2. Communication

Communiquer et informer figurent parmi les missions importantes de l'agence. L'AFSCA informe le consommateur notamment sur ses activités, les maladies animales et végétales, les procédures, les retraits de produits, les risques, les résultats d'analyse et les conseils à suivre.

En fonction des besoins et du public visé, les médias audiovisuels sont également sollicités (radio et télévision). Parmi les moyens de communication internes, citons le journal du personnel *Foodnotes*, les flashes d'informations par multi-mails et l'intranet.

Divers moyens de communication sont utilisés par l'AFSCA, parmi lesquels :

- le point de contact pour le consommateur
- les contacts avec la presse (porte-parole)
- les communiqués de presse
- les publications (un bulletin, des brochures thématiques et des posters)
- la présence à des salons et autres manifestations
- le site internet www.afsca.be.



32

La communication en quelques chiffres

	2007	2006	Evolution 2006 - 2007
Communiqués de presse	118	91	+ 22,9 %
Dont retraits de produits	37	31	+ 16,2 %
Participation aux foires			
Salons professionnels	10	7	+ 30,0 %
Salons pour le public	6	9	- 50,0 %
www.afsca.be			
Nombre de visites	637.472	449.987*	
Bulletin			
Editions	5	5	0,0 %
Abonnés par poste	3.650	3.120	+ 14,5 %
Abonnés par mail	7.310	6.615	+ 9,5 %
Point de contact			
Questions	6.145	6.683	- 8,8 %
Plaintes	2.170	1.482	+ 31,7 %

* données incomplètes

2.1. Contacts avec la presse et communiqués de presse

L'AFSCA envoie ses communiqués de presse aux différents médias par l'intermédiaire d'agences de presse ; elle les place également sur son site internet.

Les sujet suivants étaient particulièrement présents dans la presse en 2007 :

- la maladie de la langue bleue
- les contrôles sur l'interdiction de fumer
- le dépassement de la norme dioxine dans les produits animaux dans la zone portuaire d'Anvers (Stabroek)
- le dépassement de la norme PCB dans le lait et les produits animaux dans le Hainaut (Hennuyères).

Dans le cadre de la notification obligatoire, des communiqués de presse d'entreprises signalant des retraits de produits ont également été placés sur le site internet de l'AFSCA. L'envoi du communiqué à la presse est pris en charge par les entreprises. Un relevé de ces communiqués et des communiqués de presse propres à l'AFSCA peut être consulté sur la page d'accueil du site internet de l'AFSCA. Une rencontre avec la presse a également été organisée, lors de laquelle le concept du « smiley-AFSCA » a été présenté.

2.2. Conférences

À la demande de différentes organisations sectorielles, professionnelles ou même philanthropiques, et également d'établissements d'enseignement, l'agence a donné en 2007 une centaine de conférences en rapport avec ses missions.

2.3. Publications

Outre son bulletin bimestriel (qui compte actuellement presque 11.000 abonnés), l'AFSCA a également publié plusieurs nouvelles brochures thématiques en 2007 :

- Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire, une version entièrement mise à jour de la publication existante en raison de la modification de la réglementation
- Pour faire connaître davantage le point de contact auprès du grand public, l'AFSCA a édité des marque-pages et des autocollants avec les coordonnées du point de contact
- Un dépliant a été publié pour faire connaître le service de médiation
- Deux nouvelles affiches des « aventures de Ohlala » sous forme de bande dessinée attiraient l'attention sur la nécessité d'une conservation et d'une préparation sûres des aliments.
- Les posters Ohlala étaient visibles dans différentes chaînes de magasins et sont disponibles sur demande
- Application de l'évaluation des risques dans la chaîne alimentaire, les résultats d'une journée d'étude du même nom tenu fin 2006 par le comité scientifique
- À l'occasion de la Fête du sacrifice, un petit dépliant rédigé en français, néerlandais, turc et arabe a été distribué à nouveau dans les mosquées et les centres culturels musulmans ; il rappelle la réglementation en vigueur sur l'abattage rituel
- La brochure « Bon état des toisons pour des viandes sûres » est destinée à aider les responsables à produire une viande sûre
- Une nouvelle édition du rapport « *Trends and sources: report on zoonotic agents in Belgium* » est parue. Il s'agit d'une publication en anglais commune à l'AFSCA, au CERVA et à l'ISP, basée sur le rapport annuel transmis à la Commission européenne
- L'agence a également collaboré avec la province de Flandre occidentale, Agrifall et le SPF Santé publique à la brochure « Accueil des agriculteurs et des horticulteurs en crise et de leurs familles ».

Différentes brochures et dépliant ont été réédités en 2007, notamment le dépliant adressé aux consommateurs « La sécurité alimentaire : l'affaire de tous » et le prospectus pour les camps de jeunes « Camp d'été pourri ? Non merci ! ».

L'AFSCA réalise elle-même le graphisme et la mise en page de toutes ses publications, y compris du présent rapport d'activités.

2.4. Salons et manifestations

Les salons et manifestations permettent au public d'entrer en contact direct avec les collaborateurs de l'AFSCA. De manière générale, le public peut être subdivisé en 2 groupes : les secteurs professionnels et les consommateurs.

En 2007, l'AFSCA a participé aux salons professionnels suivants :

- Salon Agriflanders de Gand
- Salon de l'agriculture et de l'horticulture de Roulers
- Foire de Libramont et Agribex à Bruxelles (secteur agricole)
- Salon Horecatel de Marche-en-Famenne
- Salon Horeca Life de Bruxelles
- Horeca Expo de Gand (Horeca et fournisseurs)
- PPT Food de Gand (traitement industriel et emballage de produits alimentaires)
- Festival du Pain à Marche-en-Famenne (boulangers et fournisseurs)
- Veterinexpo, à Marche-en-Famenne (vétérinaires).

L'AFSCA était également présente aux salons qui s'adressent au grand public :

- Salon de l'Alimentation à Bruxelles
- La « Ferme en ville » dans toutes les provinces wallonnes.

La présence de l'AFSCA au Salon de l'Alimentation était toute particulière en 2007 ; à cette occasion, le point de contact a pris ses quartiers dans le stand du Heysel et pouvait recevoir directement le public.

2.5. www.afsca.be

En 2007, pour la première fois, nous disposons de statistiques de fréquentation du site internet de l'AFSCA sur une année entière. L'absence de grande crise alimentaire et de foyers inopinés de maladies animales se reflète dans les chiffres en comparaison avec ceux de 2006, même si ceux-ci n'étaient que partiels (- 21 %).

Contrairement à 2006, le nombre mensuel de visites reste relativement stable, avec toutefois une légère augmentation d'août à octobre. Elle peut être expliquée par le dépassement de la norme dioxine dans le territoire portuaire d'Anvers (Stabroek). Le pic élevé observé en septembre 2006 (la première apparition de la maladie de la langue bleue en Belgique) ne s'est pas produit en 2007.

Bien que sa présentation n'ait pas beaucoup changé en apparence (ce qui est prévu pour 2008), le site internet s'est tout de même doté d'une nouvelle méthode de navigation, à savoir par ordre alphabétique ou par mots-clés (« Recherche de A à Z »). Un effort est réalisé progressivement pour placer plus de documents en allemand sur le site, ce qui constitue également un point d'attention important pour 2008. Le site actuel de l'AFSCA est déjà, dans une large mesure, compatible avec les systèmes informatiques destinés aux personnes malvoyantes.

2.6. Un été pourri ? Non merci !

Camp d'été pourri ? Non merci ! Veillons à la sécurité des aliments en camp

Chaque année, des milliers de jeunes partent en camp de vacances. Depuis plusieurs années, l'AFSCA attire l'attention sur l'importance de l'hygiène des aliments et de la chaîne du froid. Dans les cuisines de camps, les conditions ne sont souvent pas idéales ; accorder une attention particulière à l'hygiène dans la cuisine n'est donc pas un luxe inutile. Un accident est vite arrivé, sans compter que, si une intoxication alimentaire se produit, c'est un grand nombre de jeunes « victimes » qui seront touchées.

Suite aux incidents de ces dernières années, l'AFSCA a décidé en 2007 de lancer une campagne d'information. Chaque groupe de jeunes qui partait en camp a reçu un paquet comprenant :

- notre dépliant « Camp d'été pourri ? Non merci ! », avec des conseils sur l'hygiène, la conservation et la préparation de nourriture au camp
- une lettre d'accompagnement pour les animateurs du camp
- un porte-essuie-tout avec des conseils d'hygiène et de conservation.

Nous avons pu compter sur une coopération très active des autorités et associations, surtout en Flandre. Plus de 3.000 colis ont été distribués. Dans les années à venir, l'AFSCA souhaite renouveler cette campagne d'information et de sensibilisation.

Depuis quelques années, l'AFSCA mène une campagne d'information et de sensibilisation du grand public sous le slogan « Été pourri ? Non merci ! » sur l'importance de bonnes pratiques d'hygiène et du respect de la chaîne du froid, particulièrement pendant les chaudes journées estivales.

L'été 2007, notre petit personnage « Ohlala » a prodigué ses bons conseils sous forme d'affiches et de posters dans différentes chaînes de magasins et supermarchés.

À l'occasion de la Journée du Client le 22/9/2007, l'AFSCA a souvent été citée dans le magazine « *Dag van de klant* », publié par l'association flamande des commerçants de détail en alimentation (*Vereniging van Zelfstandige Voedingsdetailhandel*), rattachée à l'organisateur de la Journée, Unizo. Cette action a touché tant les consommateurs que le monde professionnel.

3. Affaires internationales

3.1. Rayonnement international

Au cours de l'année 2007, l'AFSCA a reçu 16 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été commentés et une attention particulière a été accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et à la conclusion d'accords bilatéraux.

Pour plusieurs pays tiers, un certain nombre de sujets spécifiques ont été développés à leur demande, notamment pour :

La République populaire de Chine :	l'organisation du contrôle officiel à l'importation, depuis des pays tiers, de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux
Les Philippines :	l'organisation du contrôle officiel à l'importation de produits de la pêche des pays tiers et l'application des règlements en matière d'hygiène dans le secteur de la transformation du poisson
Taiwan :	le fonctionnement du Rapid Alert System for Feed and Food (RASFF)
L'Indonésie :	le contrôle officiel et les analyses des contaminants dans les produits de la pêche
L'Afrique du Sud :	l'organisation du contrôle officiel à l'importation de produits végétaux des pays tiers, pour les résidus de produits phytopharmaceutiques
Hong Kong :	Le Dr. York Chow, secrétaire d'état en charge de la santé publique, du bien-être et de l'alimentation a été reçu le 9 mai 2007. Il s'agissait pour lui d'une mission « <i>fact finding</i> » par le biais de laquelle il souhaitait acquérir une meilleure compréhension du contrôle de la chaîne alimentaire en Belgique et en Europe. Le secrétaire d'état s'est montré impressionné par les réalisations de l'AFSCA et est tombé sous le charme du smiley destiné aux restaurants.



Y. Chow, secrétaire d'état (Hong Kong) et H. Diricks, directeur général de la politique de contrôle de l'AFSCA

3.2. Commerce avec les pays tiers

Protocole de coopération avec les Douanes & Accises

Le 13 mars 2007, l'AFSCA a signé un protocole de coopération avec l'Administration des douanes et accises. Ce protocole permet aux 2 parties d'intervenir plus efficacement et d'offrir une meilleure prestation de service aux entreprises.

L'AFSCA et les Douanes ont des objectifs communs en vue d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire et la sécurité de la société. Ce protocole de coopération vise une meilleure coordination lors des contrôles à l'importation et à l'exportation de l'Union européenne d'animaux vivants et de leurs produits, de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux, de végétaux et produits végétaux, de sous-produits animaux et de tout autre produit relevant de la compétence de l'AFSCA.

Il est donc logique que la direction des Affaires internationales de l'AFSCA ait pris l'initiative de la concrétisation de ce protocole de coopération. Une cellule de coordination a également été constituée avec des représentants des 2 services. Cette cellule évalue en permanence l'application de ce protocole ainsi que ses résultats. Une attention particulière est également portée à la formation des collaborateurs ainsi qu'à l'échange d'expertise. Une meilleure coopération est également visée pour la perception des rétributions.



G. Houins, administrateur délégué de l'AFSCA et N. Colpin, Administrateur des douanes et accises

En 2007, plusieurs nouveaux accords bilatéraux ont été conclus et de nouveaux certificats ont été établis après concertation avec des pays tiers :

- la Malaisie : - pour l'exportation de porcs d'élevage et de rente
- le Maroc : - pour l'exportation de sperme de bovins prélevés avant le 1^{er} juillet 2006
- pour l'exportation de boyaux
- l'Afrique du Sud : - pour l'exportation de chiens, chats et sperme de chiens
- pour l'exportation de lait et produits laitiers
- Hong-Kong : - sur de nouveaux modèles de certificats pour l'exportation de viandes fraîches de bovins, ovins et caprins,
- pour l'exportation de viandes fraîches de porcins
- pour l'exportation de viandes fraîches de volailles
- l'Argentine : - pour l'exportation de gélatine à base de peau de porcs pour la production de denrées alimentaires.
- le Canada : - pour l'exportation de viandes de porcs et produits à base de viandes de porcs
- pour l'exportation d'azalées
- la Polynésie française : - pour l'exportation d'ovoproduits, produits de la mer et produits d'eau douce

De même que l'an dernier, nous avons cette année encore visé une amélioration et une utilisation plus conviviale de la rubrique « Exportation pays tiers » sur le site internet de l'AFSCA.

La rubrique a en outre été complétée par :

- une procédure générale de « Demande d'agrément à l'exportation »
- 12 nouveaux certificats pour produits d'origine animale et un certificat de non-manipulation, adapté à la législation en vigueur
- 2 certificats généraux pour aliments pour animaux, pouvant être envoyés par mail
- un certificat sanitaire standardisé pour l'exportation de denrées alimentaires et autres produits.

En juin, lors de la mission économique de SAR le Prince Philippe en République populaire de Chine, le service des affaires internationales a participé à la Commission mixte Chine / Belgique sous la présidence du SPF Affaires étrangères. Le principal résultat de cette Commission mixte était :

- la levée de l'embargo chinois sur les viandes de porcs belges qui avait fait suite à l'incident dioxine de 2006
- l'évaluation favorable du dossier « poires » introduit en 2006, ce qui a permis l'envoi d'une équipe d'inspection chinoise en Belgique.

En 2007, des négociations ont également été entamées avec :

- la Corée du Sud pour l'importation de viandes de volailles belges
- l'Australie et la République populaire de Chine pour l'importation de viandes de porcs belges.

3.3. Inspections et audits par des organismes européens et internationaux

3.3.1. Missions de la Commission européenne

Le "Food and Veterinary Office" (FVO ou Office alimentaire et vétérinaire) est un service de la DG SANCO de la Commission européenne qui évalue les systèmes d'inspection de la chaîne alimentaire des pays membres. Les rapports de ces audits peuvent être consultés sur le site internet du FVO (<http://ec.europa.eu/food/fvo>). Les audits sont réalisés dans les différentes entités de l'AFSCA ainsi que dans les établissements concernés. L'équipe d'audit est composée d'auditeurs du FVO et d'experts d'autres états membre. Des experts de l'AFSCA participent régulièrement aux missions FVO. En 2007, l'AFSCA a reçu 4 missions :

- la mission de janvier 2007 pour vérifier la mise en œuvre des contrôles de la gélatine
- la « *general review* » de mars 2007 afin d'évaluer les systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, de la santé de végétaux, de la santé des animaux et du bien-être animal en vue de préparer un « *country profile* »
- la mission d'avril 2007 dans le but d'évaluer les contrôles phytosanitaires à l'importation (e.a. visite du port d'Anvers)
- la mission de mai 2007 pour évaluer les systèmes de contrôle officiels en matière d'hygiène des denrées alimentaires, de traçabilité et d'étiquetage.

L'audit « *general review* » a permis de clôturer favorablement 25 des 54 recommandations formulées suite aux missions des années précédentes.

3.3.2. Missions des pays tiers

Inspection par la Fédération de Russie

En août et novembre / décembre, l'agence russe *Rosselkhoznadzor* a réalisé des inspections dans des établissements belges qui souhaitent exporter des viandes de bovins désossées vers la Fédération de Russie. Un certain nombre de mesures correctives ont dû être prises afin d'assurer l'exportation de ces viandes.

En novembre / décembre, *Rosselkhoznadzor* a également réalisé un audit complet des services vétérinaires de l'AFSCA et du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. L'attention s'est principalement portée sur la lutte contre les maladies animales, le management de crise, les laboratoires et le contrôle officiel dans les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Lors de cet audit, *Rosselkhoznadzor* a conclu un accord de coopération avec l'AFSCA, un groupe de travail bilatéral étant constitué pour discuter des problèmes sur le plan vétérinaire.

En 2007, l'AFSCA a été inspectée et auditée par les pays tiers suivants :

la Fédération de Russie	Voir encadré ci-avant
la Corée du Sud :	En février, le <i>National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQS)</i> a réalisé un audit dans le secteur des viandes de porcs belges (abattoirs et ateliers de découpe). L'objectif était de contrôler le respect de la législation en vigueur par les entreprises, le suivi de l'instruction spécifique à la Corée du Sud (« <i>born & raised in Belgium</i> », traçabilité) ainsi que le respect de cette instruction par une check-list spécifique et la certification.
les États-Unis d'Amérique :	En mars, le <i>Food Safety and Inspection Service (FSIS)</i> de l' <i>US Department of Agriculture</i> a réalisé un audit sur place. Suite aux conclusions de l'audit, le FSIS a affirmé que l'AFSCA conserve sa confiance et donne la garantie que toutes les prescriptions américaines en matière d'inspection et d'exportation sont respectées. Jusqu'à présent toutefois, seul un établissement belge est agréé pour l'exportation de produits à base de viande vers les USA.
la République populaire de Chine :	En août, la <i>General Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ)</i> a réalisé une visite d'inspection en vue de l'exportation de poires belges. L'AFSCA et la « <i>Belgische Fruitveiling</i> » (BFV) ont été félicitées par l'équipe d'inspection chinoise pour les synergies entre l'autorité compétente et le secteur privé. Cette visite d'inspection donnera probablement lieu en 2008 à un protocole phytosanitaire et un accord sur les conditions de certification.

3.4. Participation aux organisations internationales

3.4.1. Codex Alimentarius

L'AFSCA a participé à la réunion annuelle de la Commission du Codex Alimentarius, l'organe exécutif du Codex Alimentarius, au sujet de la fixation de normes internationales de produits et processus, et de directives et bonnes pratiques pour l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Le Codex Alimentarius est un programme commun de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) consistant en un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agro-alimentaires qui ont pour objet la sécurité sanitaire des aliments, soit la protection des consommateurs et des travailleurs des filières alimentaires, et la préservation de l'environnement.

Les experts de l'AFSCA ont également participé à des comités spécialisés du Codex Alimentarius, à savoir :

- Codex Committee on General Principles (CCGP)
- Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS)
- Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)
- Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)
- Codex Committee on Food hygiene (CCFH)
- Comité sur les principes généraux
- Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Comité sur les contaminants dans les aliments
- Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
- Comité sur l'hygiène alimentaire

3.4.2. World Organization for Animal Health (OIE)

La *World Organization for Animal Health* (Organisation mondiale de la santé animale ou OIE) joue un rôle majeur de centralisation et de diffusion d'informations épidémiologiques dans le domaine animal, en lien avec l'OMS lorsque les enjeux concernent la santé humaine, ce qui est le cas pour de nombreuses zoonoses, dont la grippe aviaire.

L'AFSCA a participé à l'assemblée générale de l'OIE lors de laquelle des normes et recommandations internationales ont été fixées en matière de santé animale, notamment la détermination de la catégorie de risque ESB par pays. En 2007, la République populaire de Chine a été acceptée en tant que membre à part entière de l'OIE.

3.4.3. World Health Organization (WHO)

Grâce aux bons contacts entre l'AFSCA et les représentants de la WHO (OMS, Organisation mondiale de la santé), l'agence a été invitée à présenter un exposé sur les contrôles frontaliers des denrées alimentaires lors du *Workshop of the South Eastern Europe Food Safety and Nutrition Network* à Chisinau (Moldavie).

4. Comité consultatif

Le comité consultatif de l'AFSCA émet, de sa propre initiative ou à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, un avis sur toutes les matières ayant trait à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il se compose de 37 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autres autorités concernées par le fonctionnement de l'AFSCA (voir annexe).

Evaluation des activités du comité consultatif

Les activités du comité consultatif sont évaluées sur base du règlement d'ordre intérieur et des indicateurs de prestation. Cette évaluation se fait sur base annuelle et contribue à améliorer le fonctionnement du comité. Elle montre que l'AFSCA peut compter sur une bonne collaboration des membres du comité consultatif, et une participation élevée aux réunions. La circulation vers les membres des organisations professionnelles des informations communiquées par l'AFSCA peut toutefois encore être améliorée.

4.1. Activités générales

En 2007, le comité consultatif s'est réuni à 9 reprises.

Il a suivi de près l'évolution du financement de l'AFSCA et plus particulièrement les modifications en vue de l'adaptation du système de financement existant. A cet effet, le groupe de travail Financement a réalisé le travail préparatoire nécessaire et s'est concentré sur l'élaboration et la discussion des propositions d'amélioration émanant des secteurs.

Comme chaque année, le rapport annuel de la Cellule multidisciplinaire hormones a été présenté au comité consultatif. Monsieur Francis Clarysse, Substitut du Procureur-général auprès de la Cour d'Appel de Gand – Magistrat d'assistance Résidus et Sécurité alimentaire et monsieur Jan Van den Boeynants, Commissaire judiciaire de la police fédérale et coordinateur principal de la Cellule multidisciplinaire hormones ont exposé en quoi consiste le réseau, la structure de concertation et le mandat de la cellule hormones. Ce mandat a peu à peu été étendu. Dans le domaine des substances illégales, la Cellule s'occupe principalement de l'aspect pénal dans 3 domaines, à savoir :

- l'engraissement
- le dopage humain
- le dopage des animaux.

La justice enquête en détail sur les substances retrouvées et les dossiers en suspens concernant « l'usage et l'escroquerie ».

En 2007, la Belgique a été confrontée à nouveau à la maladie de la langue bleue. Les membres du comité consultatif ont régulièrement été informés de l'évolution de la situation et des mesures de lutte contre cette maladie.

Le comité consultatif a entre autres été consulté ou informé en 2007 sur les sujets suivants :

- Adaptation de l'arrêté royal du 28 juin 2006 portant nomination des membres effectifs et des membres suppléants du comité consultatif suite à des demandes de remplacement
- Financement 2007 et budget 2008
- Réalisation du plan de contrôle 2007
- Programme de contrôle proposé pour 2008
- Maladie de la langue bleue
- Guides sectoriels pour l'autocontrôle - état des lieux concernant la validation
- Spécification technique pour la détermination du nombre d'hommes-jours et de la fréquence des audits effectués dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle
- Comparaison du coût des contrôles entre la Belgique et les autres états membres
- Résultats de la simplification administrative initiée par l'AFSCA
- Rapport annuel du service de médiation
- Plan de communication 2007
- Aperçu des sujets sur lesquels le comité scientifique a pris position de sa propre initiative en 2006 ainsi que des sujets prévus pour 2007 – avis sur les risques de l'avenir
- Rapport annuel 2006 de la Cellule amendes administratives
- Inventaire des actions, limites d'action et propositions d'harmonisation – Contaminants chimiques, résidus et additifs
- Divers dossiers d'actualité (dioxines dans la gomme de guar indienne, contamination dioxine à Stabroek...).

Dans le cadre de sa mission légale, le comité a émis des avis des propositions de texte réglementaires :

- Arrêté royal agréments, autorisations et enregistrements
- Propositions d'adaptation des arrêtés royaux contributions et rétributions
- Proposition de modification de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'AFSCA
- Projet d'arrêté ministériel fixant les modalités spécifiques pour l'enregistrement, l'autorisation ou l'agrément d'un établissement par l'AFSCA
- Projet d'arrêté royal relatif à la protection des animaux domestiques agricoles pendant le transport et aux conditions d'autorisation ou d'agrément des transporteurs, négociants, postes de contrôle et centres de rassemblement
- Projet d'arrêté royal relatif à l'exécution des contrôles obligatoires sur les pulvérisateurs et à leur rétribution.

4.2. Temps forts en 2007

Le 18 janvier 2007 s'est tenue l'assemblée annuelle commune du comité consultatif et du comité scientifique.

L'attention a principalement été centrée sur l'évolution des prix au niveau des tests ESB. Le comité consultatif a donné son approbation pour la mise en œuvre du « smiley-AFSCA » dans le secteur horeca.

Au cours de la deuxième partie de la réunion, la cellule validation des guides et le comité scientifique ont commenté les activités et réalisations dans le cadre de la validation des guides sectoriels d'autocontrôle. L'implémentation d'un guide a été commentée à l'aide de 2 exemples pratiques d'une part, par BEMEFA (mise en place chez un fabricant d'aliments pour animaux) et d'autre part par la FED Ho.Re.Ca (mise en place dans un restaurant, avec une attention particulière pour l'aspect « petites entreprises »).

5. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

Guides sectoriels d'autocontrôle

Pour aider les opérateurs à mettre en place des systèmes d'autocontrôle, les associations professionnelles ont la possibilité de rédiger des guides sectoriels d'autocontrôle et de les faire approuver par l'AFSCA. L'AFSCA insiste pour que ces guides soient clairs et didactiques, afin de faciliter leur utilisation par les opérateurs, y compris les très petites entreprises.

Ces guides sont basés sur une analyse des dangers et traitent des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP, de la traçabilité et de la notification obligatoire. Les guides du secteur de la production primaire traitent des prescriptions d'hygiène, de la tenue des registres, de la traçabilité et de la notification obligatoire.

L'existence d'un guide dans leur secteur permet aux entreprises de demander la certification de leur système d'autocontrôle par un organisme certificateur.

Fin 2007, la cellule de validation des guides de l'AFSCA avait reçu 38 guides sectoriels d'autocontrôle. L'AFSCA en a approuvés 10 en 2007, dont 2 nouvelles versions de guides déjà approuvés, ce qui porte à 17 le nombre de guides approuvés au 31/12/2007.

Les audits de validation des systèmes d'autocontrôle peuvent être réalisés par l'AFSCA ou par des organismes certificateurs (OCI) agréés par l'agence pour un guide particulier. La cellule de validation des guides rédige des outils d'audit (check-lists et fils conducteurs) qui doivent être utilisés par les auditeurs. Fin 2007, 13 OCI disposaient d'un agrément pour effectuer des audits sur base d'au moins un guide approuvé. Ces audits peuvent être couplés aux audits liés à des cahiers des charges privés.

N° de dossier	Nom de guide	Nombre d'OCI
G-001	Guide autocontrôle alimentation animale (approuvé le 22/12/2005)	9
G-002	Guide système d'autocontrôle industrie laitière (approuvé le 24/01/2005)	4
G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie (approuvé le 23/12/2005)	3
G-004	Guide d'autocontrôle pour le secteur brassicole (approuvé le 05/07/2007)	0
G-006	Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles (approuvé le 22/12/2005)	*
G-007	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (approuvé le 26/10/2007)	0
G-008	Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru (approuvé le 15/07/2005)	0
G-009	Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru (approuvé le 21/12/2005)	3
G-010	Guide autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole – version 2 (approuvé le 19-03-2007)	2
G-011	Guide sectoriel pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires (approuvé le 09/08/2007)	0
G-012	Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale – version 2 (approuvé le 09/07/2007)	6
G-013	Guide d'autocontrôle pour la filière des poulets de chair (approuvé le 04/01/2007)	2
G-014	Guide d'autocontrôle: industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (approuvé le 03/01/2007)	3
G-019	Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande - plats préparés - salades - boyaux naturels (approuvé le 06/09/2007)	0
G-020	Guide autocontrôle pour la meunerie (approuvé le 04/07/2007)	0
G-022	Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie (approuvé le 25/06/2007)	0
G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (approuvé le 23/08/2006)	3

* l'audit doit être réalisé par l'AFSCA

En l'absence de guide ou d'organisme agréé pour son secteur d'activité, l'opérateur qui souhaite faire valider son système d'autocontrôle, doit faire appel aux auditeurs de l'AFSCA. Il en va de même pour les abattoirs, ateliers de découpe de viande et centres de traitement du gibier dans lesquels l'Union européenne impose la réalisation des audits par des vétérinaires officiels. En 2007, ces audits ont donné lieu à la validation du système d'autocontrôle de 36 opérateurs.

Si l'audit mène à la validation de son système d'autocontrôle, l'opérateur obtient une diminution de sa contribution annuelle à l'AFSCA (bonus).

Des assouplissements sont prévus pour les très petites entreprises : elles peuvent appliquer leur guide sectoriel sans avoir à adapter les prescriptions qu'il contient.

Les entreprises du secteur primaire doivent, quant à elles, effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et tenir des registres. Elles peuvent également demander à être auditées et bénéficier, en cas d'audit favorable, d'une diminution de leur contribution.

Fin 2007, 3.305 opérateurs disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités.

Nombre d'opérateurs disposant d'un système d'autocontrôle validé au 31/12/2007

Secteur d'activité	Nombre d'entreprises
Agrofourniture	185
Production primaire	3.025
Transformation	82
Distribution	12
Transport	1

En 2007, l'agence a poursuivi le processus de mise en conformité avec la norme ISO 9001 de la procédure de validation des guides d'autocontrôle.

Le smiley-AFSCA : un incitant pour la mise en place d'un système d'autocontrôle

La visualisation, par le consommateur, d'un système d'autocontrôle validé constitue le point de départ de l'idée du smiley. Il s'agit d'un incitant, en plus du système de bonus-malus, pour les opérateurs qui fournissent directement au consommateur (*Business to Consumer*). L'affichage du smiley se fait sur base volontaire.

L'AFSCA a pris conseil auprès des secteurs professionnels, des associations de consommateurs et d'un panel de citoyens. Confortée par leur avis, l'AFSCA a développé le concept du smiley et l'a présenté à la presse le 24 avril 2007.

Le **secteur horeca** a été le premier à entrer dans ce système. Ce secteur, qui compte quelques dizaines de milliers d'opérateurs, était lui-même partie prenante dans le développement d'un incitant en vue d'une **application rapide de l'autocontrôle et à sa certification**. Dans une phase ultérieure, selon le succès rencontrée, d'autres secteurs pourront adhérer à ce concept.

Lorsqu'un opérateur veut adhérer à ce concept, il doit faire auditer son système d'autocontrôle par un organisme de certification (OCI). Le système d'autocontrôle doit être basé sur le guide d'autocontrôle du secteur, validé par l'AFSCA.

Les premiers smiley ont été attribués en janvier 2008 à des établissements du secteur horeca.



6. Service de médiation

Le service de médiation a été mis en place en février 2005. Dans le but de mieux faire connaître ce service auprès des opérateurs, un dépliant a été réalisé. Il décrit le fonctionnement du service de médiation et reprend toutes les coordonnées utiles. Il est mis à la disposition des visiteurs lors des événements destinés aux professionnels auxquels participe l'AFSCA (par ex. salons) et aux opérateurs par les contrôleurs.

Le service de médiation a maintenant derrière lui ses 2 premières années complètes de travail. En 2007, un total de 277 demandes et plaintes écrites ont été introduites. Ce nombre est nettement inférieur au nombre observé en 2006 (379 demandes et plaintes). Par contre, le nombre de plaintes liées spécifiquement aux contrôles effectués a connu une légère augmentation. La répartition par catégorie, exprimée en pourcentage, est semblable en 2006 et 2007.

Répartition, par catégorie, des plaintes et demandes introduites au service de médiation

Nature du dossier	2006	2007
Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA	229 (60,4 %)	164 (59,2%)
Demandes d'informations sur des matières liées à l'AFSCA	106 (28,0 %)	72 (26,0 %)
Autres	35 (9,2 %)	33 (11,9 %)
Plaintes ne relevant pas de la compétence de l'AFSCA	9 (2,4 %)	8 (2,9 %)
Total	379	277

6.1. Plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA

En 2007, 164 plaintes ont été introduites au service de médiation au sujet du fonctionnement de l'AFSCA, dont 5 plaintes anonymes.

Sujet des plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA

Sujet	2007
Financement	93 (56,7 %)
Interprétation de la réglementation - contestation des mesures de contrôle	39 (23,8 %)
Façon de travailler d'un opérateur	6 (3,7 %)
Comportement du contrôleur ou de l'inspecteur pendant le contrôle	6 (3,7 %)
Délai de réception des documents requis	3 (1,8 %)
Pas de réponse reçue	3 (1,8 %)
Contestation de mesures dans le cadre de la conditionnalité sur base de rapports AFSCA	2 (1,2 %)
Résultats de labo contradictoires – paiement de la facture de contre-analyse	2 (1,2 %)
Délai d'attente des résultats d'analyses labo	1 (0,6 %)
Procédure d'embauche des chargés de mission	1 (0,6 %)
Contrôle insuffisant par l'AFSCA	1 (0,6 %)
L'anonymat du plaignant n'a pas été respecté	1 (0,6 %)
Communication entre chargé de mission & UPC	1 (0,6 %)

Les plaintes relatives au nouveau système de financement constituent le sujet majoritaire des plaintes, comme en 2006. Environ 1/3 des plaintes étaient spécifiquement liées aux contrôles effectués. Cela représente une légère augmentation par rapport à 2006 (1/4).

Ces plaintes se rapportaient entre autres à :

- la contestation de mesures de contrôle (application de la réglementation)
- une communication difficile avec les services de contrôle (délai d'attente du certificat, délai de traitement de la demande d'agrément, problèmes pour obtenir des documents corrects...)
- un mécontentement par rapport à l'attitude du contrôleur pendant les contrôles (non respect de la charte du contrôleur et de l'inspecteur)
- l'impression que les concurrents sont contrôlés moins sévèrement.

Répartition des plaintes par secteur

Secteur	2006	2007
Production primaire	33 (50,0 %)	33 (57,9 %)
Transformation	21 (31,8 %)	8 (14,1 %)
Distribution	12 (18,2 %)	16 (28,0 %)

6.2. Demandes d'informations

En 2007, 72 demandes d'informations sont parvenues au service de médiation. Elles sont généralement transmises au service interne compétent pour la suite du traitement. Elles se rapportaient principalement à l'interprétation des réglementations belge et européenne (41, soit 56,9 %) et au nouveau système de financement (27, soit 37,5 %).

6.4. Autres

Un total de 33 notifications n'ont pu être classées dans l'une des catégories précédentes. Il s'agissait de notifications à titre d'information, de demandes de rectification de données, d'une demande d'envoi de documents AFSCA, de problèmes avec une application informatique...

52

6.3. Plaintes ne relevant pas de la compétence de l'AFSCA

En 2007, 8 plaintes ne relevaient pas de la compétence de l'AFSCA. Elles concernaient les télécommunications, l'environnement, l'électricité, les examens de formation certifiée, la notification d'additifs alimentaires... Elles ont été transmises au service public compétent.

7. Comité scientifique

Grâce à la modification de la réglementation qui a supprimé un certain formalisme, le comité scientifique a pu se concentrer à sa tâche principale : émettre des avis sur l'évaluation et la gestion des risques. A l'aide d'études de cas, des méthodes quantitatives d'évaluation du risque ont été introduites dans la préparation des avis. La collecte de données quantitatives de qualité constitue une pierre d'achoppement considérable pour la réalisation d'une évaluation du risque probabiliste. Cela a été confirmé lors d'une journée d'étude organisée sur l'exploitation scientifique de banques de données pour l'évaluation des risques.

La composition du comité scientifique est en annexe.

Journée d'étude sur l'exploitation scientifique de banques de données

Le 23 novembre 2007 une journée d'étude intitulée : « Exploitation scientifique de banques de données pour l'évaluation des risques en sécurité alimentaire » a été organisée par le comité scientifique.

Trois thèmes centraux avaient été retenus :

- Le rassemblement des données (vision de l'EFSA) et développement de systèmes de gestion de banques de données,
- Le banques de données disponibles pour l'évaluation des risques appliquée à la situation belge (banque de données de consommation alimentaire, de l'AFSCA et du monde professionnel)
- Des exemples d'études de cas d'évaluation du risque au départ de données de l'AFSCA.

Les études de cas traitaient de la problématique de la disponibilité de données pour la réalisation d'une étude d'exposition à *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé, de l'évaluation de l'exposition du consommateur aux résidus de pesticides, de la surveillance microbiologique des carcasses et de la viande et enfin de l'estimation de l'exposition du consommateur au cadmium dans une région spécifique. Malgré la limitation importante de la qualité et de la quantité des données disponibles, des conclusions utiles ont pu être tirées d'évaluations quantitatives du risque. Dans ce cadre, la présence inhérente d'incertitude a toujours été prise en considération.

Les présentations du workshop peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA.

7.1. Avis scientifiques

Le comité scientifique a ouvert 50 nouveaux dossiers en 2007. Ces activités ont mené à la formulation de 38 avis et de 2 conseils urgents, qui peuvent être consultés sur le site internet de l'AFSCA. L'évaluation des guides d'autocontrôle constitue toujours un volume important de travail ; l'attention est portée sur l'évaluation de l'analyse des dangers, des plans d'échantillonnage et plans HACCP, des fiches-produits ou des annexes techniques. La liste des avis émis figure en annexe.

7.1.1. Exposition aux résidus de pesticides

Dans l'avis 31-2007, l'exposition du consommateur belge aux résidus de pesticides via la consommation de fruits et légumes a été évaluée sur base des données de l'enquête de consommation alimentaire belge de l'Institut scientifique de Santé publique et des données du monitoring pesticides réalisé par l'AFSCA en 2005. Cela a permis de nuancer le risque encouru par le consommateur.

Cette étude s'est basée sur les résultats d'analyse de 1.322 échantillons de fruits et légumes. Des résidus de pesticides ont été détectés dans 56 % des échantillons et les normes étaient dépassées dans 7,9 % des cas. Le calcul de l'exposition a été réalisé à l'aide de méthodes quantitatives d'analyse du risque. Il a montré que l'exposition de longue durée du consommateur belge aux résidus de pesticides par la consommation de fruits et légumes est faible, même en cas de consommation très importante de fruits et légumes. Dans la plupart des cas, l'exposition est 100 fois inférieure à la dose journalière acceptable. L'exposition la plus élevée a été observée pour le chlorprophame (antigerminatif des pommes de terre), suivi par l'imazalil (fongicide) et le diméthoate (insecticide).

7.1.2. Mycotoxines émergentes

Dans son avis 35-2007, le comité scientifique se focalise sur les mycotoxines sur lesquelles des recherches sont effectuées en Belgique ou en Europe ou pour lesquelles la législation est cours d'adaptation. Il peut s'agir de mycotoxines pour lesquelles aucune réglementation n'existe encore (mycotoxines émergentes au sens strict du terme), ou de mycotoxines connues dont la ré-émergence entraîne de nouveaux problèmes. Le comité scientifique attire l'attention sur le maintien d'un haut niveau de contrôle dans certains produits à risque (céréales et produits céréaliers, maïs et produits à base de maïs destinés à la consommation humaine, jus de pomme produit de façon biologique). Par ailleurs, des recommandations sont émises pour la recherche scientifique.

Projet européen SAFEFOODERA

Le secrétariat du comité scientifique participe au projet européen de recherche SAFEFOODERA. Ce réseau européen a pour objectif une plus grande harmonisation de la recherche scientifique des états membres en matière de sécurité alimentaire.

Les résultats du premier groupe de recherche SAFEFOODERA, ont prouvé que l'organisation d'une recherche européenne transnationale sur base d'un financement commun des états membres était réalisable. Dans le cadre du deuxième appel transnational, une liste de 26 thèmes de recherche possibles a été établie pour servir de base de concertation future. De plus, une proposition a été lancée en vue de créer une « *Platform for coordinating transnational research on emerging feed and food safety risks* ». Davantage d'informations sont disponibles sur le site internet <http://www.safefoodera.net/>.

7.2. Valorisation des activités du comité scientifique

Le comité scientifique consacre beaucoup d'attention à la valorisation scientifique de ses activités sous forme de publications scientifiques, d'exposés et d'un workshop. Une liste des publications scientifiques et exposés est en annexe.

8. Audit interne

En tant qu'organisme public moderne, l'AFSCA se doit de disposer d'un service d'audit interne dont la fonction est l'observation et l'évaluation indépendantes. C'est également une obligation prévue dans le règlement européen (CE) n°882/2004 et la norme de qualité ISO 9001. Les audits sont un instrument de travail essentiel pour la vérification, sur place, des accords conclus et pour arriver à une amélioration, tant au niveau des services extérieurs (UPC et laboratoires) qu'au niveau de l'administration centrale.

Le service d'audit interne est devenu totalement opérationnel en 2007, grâce à la mise en place :

- d'une charte qui décrit la mission, le champ d'action, les acteurs, les compétences et les responsabilités de l'audit interne
- d'un code de déontologie pour les auditeurs
- de procédures décrivant la méthode de travail de l'audit interne
- d'un comité d'audit garantissant l'indépendance de l'audit interne.

8.1. Constitution du comité d'audit

Le comité d'audit de l'AFSCA a pour mission d'assister l'administrateur délégué et le comité de direction de l'agence en surveillant le fonctionnement de l'AFSCA. Il se compose de 4 membres externes représentant les secteurs économiques et les consommateurs, et d'un membre de l'AFSCA qui assure également la présidence. Ses modalités de fonctionnement ont été fixées dans le règlement d'ordre intérieur du comité d'audit.

Le comité d'audit réalise entre autres les tâches suivantes :

- évaluer le programme d'audit annuel, les demandes d'audit intermédiaires et les révisions trimestrielles du programme d'audit annuel
- avoir une vue globale sur tous les audits, tant ceux effectués par les internes que par les externes
- évaluer les audits réalisés
- réaliser un rapport annuel.

Le comité d'audit s'est réuni 4 fois en 2007. Les membres du comité ont approuvé les différents documents de base de l'audit interne, ont émis un avis sur les programmes d'audit pour 2007 et 2008 et ont été informés des résultats des audits réalisés en 2007.

8.2. Audits en 2007

Les audits sont réalisés par 2 auditeurs du service de l'audit interne. Le service peut également faire appel à un pool d'auditeurs relevant d'autres directions générales et à des auditeurs externes pour des missions spécifiques. Le pool d'auditeurs est composé de collaborateurs de l'AFSCA formés à l'audit, ayant une connaissance technique spécifique et de l'expérience ; les responsables qualité des laboratoires et les agents de l'UNIC (unité nationale d'implémentation et de coordination) y collaborent activement.

Dans un premier temps, 3 audits pilotes ont été réalisés.

Aperçu des audits pilotes réalisés au premier semestre 2007

Entité audité	Champ de l'audit
Service Logistique	Procédure d'achat
UPC Brabant wallon	Contrôles d'hygiène dans les boulangeries et pâtisseries
Laboratoire de Gentbrugge	Gestion documentaire selon l'ISO 17.025 (qualité) et analyse des nitrofuranes (technique)

Un programme d'audits a ensuite été mis en place pour le deuxième semestre 2007. Ces audits ont généralement été perçus comme constructifs et non comme un contrôle personnel. Le programme d'audit 2008 comprend également des audits de suivi.

Aperçu des audits internes réalisés au second semestre 2007

Entité audité	Champ de l'audit
Labo Gembloux	Système de qualité et méthodes d'analyse (teneur en graisse, en protéines, en eau et en matière sèche)
Service juridique	Évaluation de l'organisation globale du Commissariat des amendes administratives
UPC du Luxembourg et Comité du Lait	Contrôle du respect de la réglementation en matière de qualité du lait cru et de l'agrément des organismes interprofessionnels
UPC Limbourg et Melk Controle Centrum vlaanderen (MCC)	
UPC Liège	Contrôle des activités dans le cadre des restitutions lors de l'exportation de viandes de bovins mâles adultes (contrôles pour le BIRB)
Labo Liège	Système de qualité et méthodes d'analyse (détermination de la teneur en nitrates dans l'alimentation et détection par thermoluminescence des aliments ionisés)
Services de l'administrateur délégué	Fonctionnement du service de médiation (procédures internes et respect de la charte)
Labo Melle	Méthodes d'analyse (détection <i>Listeria monocytogenes</i> , levures et moisissures, pH)
Labo Gentbrugge	Système de qualité et méthodes d'analyse (détermination des résidus avec effet thyrostatique)
UPC Flandre orientale	Contrôle du transport de viandes de porc non complètement réfrigérées et des produits dérivés
UPC Hainaut	
Labo Gentbrugge	Système qualité ISO 17.025
Labo Gentbrugge	Système de qualité et méthodes d'analyse (détermination du Pb)
DG Politique de Contrôle	Validation des guides sectoriels conformément à l'AR du 14/11/2003
Labo Liège	Système qualité ISO 17.025
Labo Tervuren	Système de qualité et méthodes d'analyse (détermination de déoxynivalénol)
Services généraux	Organisation et gestion des formations
Labo Gentbrugge	Système de qualité et méthodes d'analyse (détermination des tétracyclines)
Labo Tervuren	Système qualité ISO 17.025
UPC Namur	Contrôle de la fréquence des inspections de l'état des toisons des animaux d'abattage, contrôle du bien-être animal, de l'identification et du rapportage dans Beltrace
UPC Flandre occidentale	
Services généraux	Système de sécurité de l'ICT
Labo Gembloux	Système qualité ISO 17.025

9. Qualité

L'AFSCA vise un système interne d'assurance qualité avec une certification externe des processus fondamentaux. Il s'agit d'un objectif stratégique du business plan 2005-2008 de l'AFSCA.

En 2006, 4 projets pilotes de certification ont été développés suivant la norme ISO 9001 et ont donné lieu, en mai 2007, à un pré-audit par une firme externe.

Sur base du rapport du pré-audit, les services concernés ont établi un plan d'action. Un réseau de qualité a été mis sur pied pour assurer le suivi de l'exécution de ces plans d'action.

En 2008, l'AFSCA souhaite obtenir un certificat ISO 9001 pour les projets pilotes.



De la programmation à l'inspection

3

L'agence veille en permanence à ce que les processus et les produits qui en découlent répondent aux prescriptions réglementaires. L'inspection des installations et des mesures d'hygiène mises en place, la vérification de l'implémentation effective des systèmes d'autocontrôle et de la traçabilité, le contrôle des mentions d'étiquetage ou encore l'échantillonnage des produits en vue de leur analyse sont autant de possibilités pour s'assurer de la sécurité et de la qualité des produits de la chaîne alimentaire.

Le processus central de l'AFSCA est un processus cyclique qui comporte 3 grandes étapes :

1. Chaque année, l'AFSCA élabore, sur base d'une évaluation du risque, un programme de contrôle composé de 2 parties, une partie échantillonnages et analyses, et une partie inspections.
2. Ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activités de contrôle, dans lequel sont formulés les objectifs par province et jusqu'au niveau sectoriel.
3. Les unités provinciales de contrôle (UPC) réalisent les contrôles (inspections et échantillonnages) et rapportent leurs constatations. Les résultats d'analyse sont communiqués par les laboratoires.

Les informations reçues dans le cadre de la notification obligatoire, du système européen d'alertes rapides (RASFF), les plaintes, constats, rapports d'inspection et résultats d'analyses nourrissent l'évaluation des risques et imposent une adaptation régulière voire immédiate de la programmation prévue dans le sens d'une maîtrise maximale des risques. Le soutien du comité scientifique de l'agence est indispensable à ce niveau.

Trois directions générales (DG) sont impliquées dans ce processus :

- la DG politique de contrôle développe la politique et les programmes de contrôle
- la DG contrôle traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle réalisés par les UPC (provinces)
- la DG laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle.

Le processus central de l'AFSCA



1. Programmation des contrôles

Chaque année, la DG politique de contrôle élabore un programme de contrôle composé de 2 grandes parties, une partie échantillonnages et une partie inspections.

Le rythme des inspections réalisées par l'agence est programmé sur la base de critères objectifs liés aux risques et tient compte de l'autocontrôle mis en place par les opérateurs, des résultats des contrôles antérieurs et des sanctions encourues. Les aspects inspectés dépendent des exigences réglementaires d'une part et de l'impact général sur la sécurité d'autre part. A titre d'exemple, les contrôles en matière d'hygiène sont relativement plus nombreux que les contrôles d'étiquetage.

De la même façon, le nombre d'analyses est déterminé sur base des effets néfastes liés aux dangers (toxicité ou impact économique associés aux contaminants et aux maladies) et sur l'exposition des consommateurs. Ainsi, le contrôle des produits est d'autant plus renforcé que le risque pour le consommateur est grand. L'échantillonnage des produits est le plus souvent ciblé à partir des résultats des contrôles antérieurs, des données de consommation (panier de la ménagère...) et des recommandations émanant de différentes instances (comité scientifique, Commission européenne...).

Dans tous les cas, le programme de contrôle intègre au moins le nombre d'inspections et d'analyses imposé par la réglementation le cas échéant.

Loin d'être statique, ce processus est en perpétuelle évolution et exige de la part de tous les experts impliqués une grande réactivité.

Plan de contrôle national pluriannuel intégré pour la Belgique

Le plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP) découle des obligations du règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels. Il comporte un aperçu complet de l'organisation et de la gestion des contrôles en matière d'alimentation animale et de denrées alimentaires ainsi que des prescriptions en matière de santé et de bien-être animal.

Cette approche pluriannuelle permet de couvrir une gamme plus importante de produits et de matrices et de contrôler l'ensemble des opérateurs avec une certaine fréquence tout en tenant compte des capacités analytiques et budgétaires. Elle a fait l'objet d'une publication scientifique qui est disponible sur le site de l'agence.

Le MANCP et ses adaptations sont communiquées chaque année à la Commission européenne et seront publiés sur le site internet de l'AFSCA.

2. Planification des contrôles

La DG contrôle traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle provinciaux. Dans les UPC, les contrôles sont répartis entre les secteurs de production primaire (fermes...), transformation (ateliers, meuneries, brasseries...) et distribution (magasins, horeca, marchés...).

Alpha

Le projet alpha vise l'informatisation du processus central de programmation, planification, réalisation et rapportage des contrôles et analyses.

En 2007, le projet alpha s'est principalement concentré sur la rationalisation et l'informatisation de la partie échantillonnages. A partir du 1^{er} janvier 2008, la programmation, la planification et le rapportage se feront quasiment entièrement de façon informatisée.

A cet effet, une base de données contenant plus de 900 matrices à échantillonner et plus de 2.300 paramètres à analyser a été élaborée. Toutes les applications informatiques concernées (alpha pour l'établissement du programme de contrôle et du plan de contrôle, FoodNet pour la réalisation des missions sur le terrain et FoodLIMS pour le rapportage des résultats d'analyse) utilisent cette base de données unique.

Le développement de ces applications informatiques vise l'encodage unique des données ; une fois une donnée introduite, elle ne doit plus être encodée dans d'autres applications, ce qui réduit le risque d'erreur et génère un gain de temps.

3. Coordination des unités de contrôle

L'Unité Nationale d'Implémentation et de Coordination (UNIC) a pour missions :

- la coordination des Unités Provinciales de Contrôle (UPC)
- l'implémentation au niveau des inspecteurs et contrôleurs des instructions et leur harmonisation
- l'évaluation du fonctionnement des UPC et des résultats des contrôles
- la communication entre services centraux et décentralisés, la formation du personnel des UPC
- le soutien en situation de crise en matière d'expertise et pour l'accompagnement des missions étrangères en Belgique.

3.1. Evaluation des UPC

L'UNIC évalue la qualité des contrôles effectués par les UPC sur l'ensemble du pays et veille entre autres à une application uniforme des instructions et règlements par les contrôleurs. Les missions effectuées en 2007 ont porté sur :

- l'homogénéité des contrôles dans les centres de rassemblement de bovins, les boucheries, le secteur du lait et de l'alimentation animale, les boulangeries, les contrôles de l'identification des bovins
- le bilan de la gestion des étables à distance
- l'évaluation de la gestion des rétributions, des absences et des états de frais dans les UPC
- l'inspection des postes d'inspection frontaliers de Zaventem et Ostende.

3.2. Inspections coordonnées des abattoirs

Depuis début 2007, l'UNIC réalise des inspections coordonnées dans le but d'uniformiser les contrôles dans les abattoirs. Ces inspections sont réalisées tous les 3 ans par des équipes spécialisées dans le cadre du plan de contrôle. Quatre équipes de contrôle ont ainsi été constituées (bovins, porcs, volailles et lapins-gibier). Chacune est composée de 3 membres permanents et d'un membre désigné pour chaque abattoir.

L'objectif est non seulement une meilleure homogénéité des expertises et contrôles, mais également de favoriser le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Abattoirs inspectés en 2007 par l'UNIC

Type d'abattoir	Nombre d'inspections
Bovin	11
Porc	15
Volaille/lapin	10
Gibier	10
Total	46

3.3. Gestion des vétérinaires chargés de missions

En 2007, une révision des cahiers de charges et de la convention d'exécution des vétérinaires chargés de missions a eu lieu. Un nouvel appel à candidats pour les UPC Hainaut, Namur, Luxembourg, Anvers, Limbourg et Flandre orientale est paru.

4. Réalisation des contrôles

La réalisation du plan de contrôle est confiée aux unités provinciales de contrôle (UPC) qui rapportent les données de contrôles (inspections, échantillonnages...) dans un système informatique centralisé (FoodNet).

A côté de ces contrôles planifiés, les UPC réalisent d'autres contrôles, notamment suite à un résultat d'analyse positif ou douteux, une plainte, dans le cadre d'une enquête épidémiologique.

Vétérinaires chargés de missions

Un vétérinaire chargé de missions (CDM) est un vétérinaire indépendant qui réalise des missions pour l'agence en matière d'inspection, de contrôle et de certification. Une convention est conclue à cette fin entre l'agence et le vétérinaire : une convention-cadre qui décrit les conditions générales et une convention d'exécution complémentaire qui détermine les conditions spécifiques (nature, durée et lieu d'exécution des tâches, modalités de paiement) sur base d'un cahier des charges.

Lorsque le CDM réalise des missions pour le compte de l'AFSCA, il est considéré comme vétérinaire officiel. Le nombre de CDM par UPC est déterminé en fonction du volume de travail. En 2007, l'AFSCA a fait appel à 762 CDM. A la fin de chaque année, les prestations des CDM sont évaluées par le chef de l'UPC. Un CDM peut offrir ses services à d'autres employeurs, si cela n'entraîne pas de conflit d'intérêt et si ce n'est pas en contradiction avec la réglementation ou les principes déontologiques.

La charte du contrôleur

L'agence a adopté un code de conduite pour les inspecteurs et contrôleurs. Cette charte fixe leurs droits et obligations. Les principes de base en sont le respect mutuel, l'équité, le professionnalisme, l'intégrité. Le contrôleur se présente et explique quels contrôles auront lieu et dans quel but. Le contrôle peut, si nécessaire, être ajourné pour des circonstances familiales exceptionnelles.

L'égalité de traitement des personnes contrôlées, la discrétion par rapport aux faits et informations obtenues lors des contrôles sont également des éléments importants. Enfin, toutes les précautions doivent être prises pour éviter d'introduire, lors du contrôle, des maladies ou autres dommages susceptibles de nuire à l'établissement contrôlé.

La charte peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).

4.1. Check-lists

Pour effectuer ses inspections, l'AFSCA utilise un système de check-lists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles et de les rendre les plus objectifs possibles. Ces check-lists sont mises à disposition des opérateurs (sur le site internet de l'AFSCA et lors des contrôles) dans un but de transparence et d'information. Elles sont basées sur les textes légaux.

Afin de rendre l'interprétation des check-lists plus uniforme et plus transparente, une nouvelle fonctionnalité y a été ajoutée dans le courant de l'année 2007. Selon l'importance de chaque question, une pondération est attribuée en cas de non-conformité (NC). Différents niveaux de pondération existent:

- conforme (valeur de 0)
- non-conformité mineure (valeur de 1 ou 3)
- non-conformité majeure (valeur 10 ou 10 pointé).

La somme des différentes pondérations donne lieu à un score global selon lequel l'inspection est qualifiée de favorable, favorable avec remarques ou défavorable. En cas de résultat défavorable, l'inspection donne généralement lieu à un avertissement ou un PV.



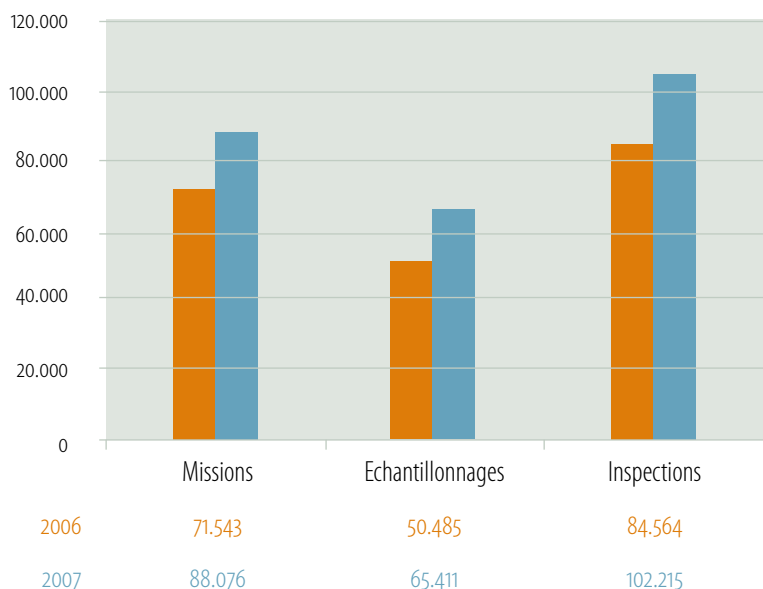
Niveaux de pondération des points d'une check-list

Type de non-conformité (NC)	Action	Résultat de la check-list
Pas de NC		Favorable
Uniquement des NC = 1		Favorable
A partir de 1 NC = 3 et NC < 20 %		Favorable avec remarques
A partir de 1 NC = 3 et NC > 20 %	Avertissement	Défavorable
A partir de 1 NC = 10 et NC < 20 %	Avertissement	Défavorable
A partir de 1 NC = 10 et NC > 20 %	PV	Défavorable
A partir de 1 NC = 10 pointé	PV	Défavorable

4.2. Contrôles réalisés en 2007

Le nombre global de missions de contrôle en 2007 a été revu à la hausse. Par rapport à l'année 2006, on estime à 23 % l'augmentation du nombre de missions de contrôles et à 30 % l'augmentation du nombre d'échantillonnages réalisés en 2007. Cette estimation est basée sur une extrapolation pour l'année 2006, le système informatique actuel couvrant, en 2006, les mois de mars à décembre seulement.

Evolution du nombre de contrôles réalisés entre 2006 (nombre extrapolé) et 2007



Lors de chaque mission de contrôle, une ou plusieurs check-lists sont utilisées. Ces check-lists correspondent à différents domaines contrôlés dans un même établissement. Le nombre de check-lists correspond au nombre d'inspections. En 2007, le nombre d'inspections a augmenté de 23 % par rapport à 2006.

Motifs des inspections, échantillonnages et autres contrôles (actions spécifiques telles que contrôles routiers, contrôles sur les marchés... non prévus dans le programme de contrôle)

Motif	Nombre
Plan de contrôle (y compris plan d'échantillonnage)	160.911
Recontrôle	4.513
Agrément	2.133
Plainte	1.834
BIRB	1.830
RASFF	346
Suspicion maladie	230
Notification obligatoire	199
Irrégularité import, export, échanges intracommunautaires	95
Autres	10.166
Total	182.257

Types d'inspections réalisées en 2006 (nombre extrapolé) et 2007

Domaine contrôlé	2006	2007	2007 / 2006
Infrastructure, installation et hygiène	34.204	28.014	- 18 %
Infrastructure et installation (avant agrément)	193	551	+ 185 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	10.415	15.823	+ 52 %
Interdiction de fumer	4.058	11.979	+ 195 %
Bien-être animal	6.020	7.480	+ 24 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	7.124	6.029	- 15 %
Notification obligatoire	3.055	6.047	+ 98 %
Système d'autocontrôle	4.075	5.960	+ 46 %
Médicaments et guidance	3.349	3.174	- 5 %
Gestion de déchets	2.158	2.992	+ 39 %
Phytosanitaire - contrôle physique	3.666	2.773	- 24 %
Phytosanitaire - contrôle administratif	758	193	- 75 %
Epidémiosurveillance	1.195	2.733	+ 129 %
Transport	1.757	3.966	+ 126 %
Santé animale	1.427	1.942	+ 36 %
Pesticides	866	921	+ 6 %
Matériel d'emballage	53	828	+ 1.462 %
Autres	191	810	+ 324 %
Total	84.564	102.215	+ 21 %

5. Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire

5.1. Agrément, autorisation, enregistrement

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'AFSCA et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

Pour limiter les obligations administratives pour les entreprises au strict minimum, l'AFSCA travaille en étroite collaboration avec d'autres services publics comme la Banque carrefour des entreprises (guichet d'entreprises).

Parmi les établissements devant être agréés, figurent par exemple ceux qui sont actifs dans le secteur de la viande, des produits laitiers et ovoproduits, les fabricants d'engrais ou de pesticides. L'octroi d'un agrément est toujours précédé d'une visite d'inspection sur place qui a pour but de vérifier si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement.

Les établissements actifs dans le secteur de la transformation de viande, de lait et d'œufs ont fait l'objet d'une enquête. Il s'agissait de contrôler s'ils répondent à la nouvelle réglementation européenne (le paquet hygiène) et si un nouvel agrément peut leur être accordé (ré-agrément).

BOOD-on-WEB : comment vérifier l'enregistrement d'un opérateur

L'AFSCA a développé une application web, Bood-on-web, pour les consommateurs et les opérateurs. Celle-ci permet de savoir, à l'aide soit du numéro de TVA, soit du nom ou de l'adresse d'un opérateur, si ce dernier est enregistré et donc contrôlé par l'AFSCA. Pour les personnes physiques, dans le cadre du respect de la législation sur la vie privée, l'adresse n'est pas consultable.

70

Nombre d'établissements de transformation ayant reçu un ré-agrément en 2007

UPC	Etablissements Viande	Etablissements laitiers	Etablissements ovoproduits
Anvers	161	61	1
Bruxelles	111	-	-
Brabant wallon	28	10	-
Hainaut	95	26	-
Liège	83	30	1
Limbourg	82	31	1
Luxembourg	31	8	2
Namur	37	18	-
Flandre orientale	255	40	1
Brabant flamand	91	24	-
Flandre occidentale	221	44	1
Total	1.195	292	7

5.2. Abattoirs et ateliers de découpe

Les établissements présentant des non-conformités majeures peuvent être fermés temporairement, et ce le temps que l'établissement résolve les manquements constatés.

Lorsque les autres types de sanctions (avertissement, PV) ont été appliqués sans succès, la procédure de refus, de retrait ou de suspension de l'agrément ou de l'autorisation est engagée. En cas de confirmation de la sanction, l'opérateur peut demander son audition devant la Commission des recours de l'AFSCA.

En 2007, parmi les 14 procédures initiées, 4 concernaient des retraits (autorisations) et 10 des refus (1 autorisation et 9 agréments) :

- 3 procédures n'ont pas été jusqu'à leur terme car l'opérateur avait régularisé entretemps sa situation.
- 4 procédures ont été suspendues : un plan d'action de mise en ordre de l'établissement a été proposé par l'opérateur, et un contrat de suivi a été signé entre l'opérateur et l'AFSCA
- 3 procédures ont fait l'objet d'un recours auprès de la commission des recours de l'AFSCA, sur lequel le Ministre a dû statuer : dans 2 dossiers, le Ministre a confirmé la décision de l'AFSCA, et dans 1 dossier, le Ministre a soumis l'opérateur au contrôle renforcé de l'AFSCA
- 4 procédures ont confirmé la mesure envisagée par l'AFSCA et l'opérateur a dû mettre fin aux activités de son établissement.

Banques de données et traçabilité : Beltrace

Beltrace est une application informatique dans laquelle sont enregistrées les données de transport, d'abattage et d'expertise des animaux abattus en Belgique. Grâce à cette application, les abattoirs disposent d'une connexion on-line avec la banque de données centrale. Cela permet un encodage unique et la mise à disposition de données complémentaires pour les abattoirs et l'AFSCA. Les informations recueillies permettent aux abattoirs de déterminer la procédure correcte d'abattage et aux vétérinaires de réaliser l'expertise en connaissance de cause, conformément aux obligations belges et européennes.

Ces enregistrements remplacent ou simplifient un certain nombre d'actes administratifs associés au processus d'abattage et d'expertise, ou nécessaires au rapportage, à l'évaluation du risque et à la facturation. Ils permettent également de transmettre de nombreuses données de façon électronique vers d'autres applications ou à d'autres autorités.

Une toute nouvelle application est opérationnelle dans tous les abattoirs belges depuis novembre 2007. Elle permet d'offrir un soutien aux utilisateurs en dehors des heures de bureau.

5.2.1. Ongulés domestiques

Nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour ongulés domestiques au 31/12/2007

	Agréé CE	De faible capacité
Abattoirs	64	27
Ateliers de découpe	462	16

Le nombre d'abattoirs agréés pour les échanges commerciaux intracommunautaires (CE) n'a pas changé en comparaison avec 2006. Le nombre d'ateliers de découpe agréés pour les échanges commerciaux intracommunautaires (CE) a légèrement augmenté (+ 2%) par rapport à 2006 (453 en 2006).

Le nombre d'abattoirs et ateliers de découpe de faible capacité (écoulement des viandes limité au marché national) a respectivement diminué de 3 et de 7 unités par rapport à 2006 (30 abattoirs et 23 ateliers de découpe à faible capacité en 2006). La réglementation européenne entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2006 ne prévoit plus d'établissements de faible capacité. En guise de mesure de transition et en attendant leur ré-agrément, les établissements de faible capacité peuvent continuer à vendre leurs produits exclusivement sur le marché national. Cette mesure de transition devra prendre fin le 31 décembre 2009, date à laquelle tous les établissements devront satisfaire aux exigences du statut « CE ».

5.2.2. Volaille, lapins et gibier

Abattoirs et ateliers de découpe pour volaille, lapin et gibier et établissements de traitement du gibier.

	Etablissements
Abattoir de volaille	58
Ateliers de découpe de volaille, lapin et gibier	110
Etablissements de traitement du gibier	40

6. Cheptel

Par rapport à 2006, on observe une diminution du nombre de troupeaux de bovins, porcs, moutons et chèvres, avec une augmentation du nombre de places pour porcs charcutiers et du nombre de moutons et chèvres.

Nombre d'animaux et de troupeaux en 2006 et 2007

		2006	2007
Bovins	troupeaux	40.640	38.690
	animaux	2.697.824	2.699.258
Porcs	troupeaux	10.631	9.950
	places pour truies reproductrices	653.385	632.360
	places pour porcs charcutiers	4.850.501	5.007.614
Moutons	troupeaux	32.323	31.523
	animaux	219.274	220.611
Chèvres	troupeaux	14.247	13.381
	animaux	43.727	46.950
Cervidés	troupeaux	2.201	2.907
	animaux	12.805	12.684
Volailles	troupeaux	1.682	1.604
	places pour poules pondeuses	13.377.548	9.878.202
	places pour poulets de chair	25.894.597	25.311.775
	places pour volailles de reproduction	3.170.815	2.089.933

Activités de contrôle

4

1. Inspections

1.1. Production végétale

1.1.1. Inspections phytosanitaires

En 2007, 2.429 missions ont été réalisées chez 1.602 opérateurs produisant essentiellement des plantes ornementales, mais aussi des pommes de terre, fruits et légumes.

Inspections phytosanitaires

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable
Système d'autocontrôle	3	66,7 %		33,3 %
Contrôle phytosanitaire administratif	193	82,4 %	10,9 %	6,7 %
Contrôle phytosanitaire physique	2.773	89,2 %	5,4 %	5,4 %
Infrastructure, installation et hygiène	17	94,1 %		5,9 %
Traçabilité (identification et enregistrement inclus)	534	80,1 %	14,2 %	5,6 %
Notification obligatoire	106	69,8 %	26,4 %	3,8 %

Elles ont donné lieu à 42 avertissements et 8 PV.

76

1.1.2. Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

L'AFSCA prélève des échantillons d'engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration pour contrôler la qualité et la sécurité des produits. Elle a également réalisé des inspections entre autres pour vérifier si les produits commercialisés sont autorisés, correctement étiquetés et emballés.

En 2007, 164 missions ont été réalisées chez 150 opérateurs.

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable
Possession / commerce d'engrais	38	97,4 %		2,6 %
Infrastructure, installation	25	64,0 %	32,0 %	4,0 %
Traçabilité (identification et enregistrement inclus)	67	83,6 %	13,4 %	3,0 %
Emballage et étiquetage (normes commerciales incluses)	179	72,1 %	15,6 %	12,3 %

Elles ont donné lieu à 13 avertissements. Aucun PV n'a été rédigé.

1.1.3. Pesticides à usage agricole

Les pesticides à usage agricole regroupent les produits phytopharmaceutiques et les autres pesticides susceptibles d'être utilisés en agriculture (insecticides, fongicides, herbicides utilisés pour protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et détruire les végétaux indésirables). Ces produits sont soumis notamment aux conditions de commercialisation et d'utilisation suivantes :

- seuls des pesticides agréés par le Ministre de la Santé publique peuvent être commercialisés, détenus ou utilisés en Belgique
- les pesticides commercialisés doivent être de qualité loyale et marchande
- les pesticides doivent être utilisés selon les bonnes pratiques agricoles (culture, dose d'emploi, délai avant récolte...).

Tous les pesticides à usage agricole agréés en Belgique ainsi que leurs usages autorisés sont consultables sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be>. Cette liste est régulièrement adaptée, notamment suite aux révisions des substances actives au niveau européen. Ainsi, de nombreux produits commerciaux sont retirés chaque année, rendant leur commercialisation, utilisation et détention interdites.

En 2007, 239 missions d'inspection ont été effectuées chez 126 opérateurs actifs dans la mise sur le marché des pesticides à usage agricole ; 57 % des inspections étaient conformes.

Inspections sur la commercialisation des pesticides à usage agricole

	Nombre inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorables	Avertissements	PV
Détention et commercialisation de pesticides agréés	75	34,7 %	5,3 %	60,0 %	23	15
Infrastructures	45	86,7 %	8,9 %	4,4 %	2	0
Emballage et étiquetage (y compris détention de pesticides agréés)	104	49,0 %	16,3 %	34,7 %	15	4
Traçabilité et notification obligatoire	38	84,2 %	5,3 %	10,5 %	4	0

Les principales infractions constatées concernaient la détention ou la commercialisation de produits qui ne sont plus agréés et l'étiquetage non conforme. Selon la gravité de l'infraction constatée, l'opérateur a reçu un avertissement ou un PV. Les produits non agréés sont saisis en vue de leur destruction.

En 2007, 793 missions d'inspection ont été effectuées chez 771 utilisateurs de pesticides à usage agricole ; 68 % des inspections étaient conformes.

Inspections sur l'utilisation des pesticides à usage agricole

Opérateurs inspectés	Vérifications effectuées	Nombre inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables	Avertissements	PV
Producteurs de denrées alimentaires (agriculteurs, horticulteurs)	Détention et utilisation de pesticides agréés (registres et pulvérisateurs en ordre de contrôle technique)	758	71,1 %	14,1 %	14,8 %	54	61
Autres opérateurs (e.a. administrations communales)	Détention de pesticides agréés et pulvérisateurs en ordre de contrôle technique	88	40,9 %	9,1 %	50 %	10	6

Les principales infractions constatées concernaient les pesticides (détention de produits non agréés) et les registres de pulvérisation (non tenus à jour). Selon la gravité de l'infraction constatée, l'utilisateur a reçu un avertissement ou un PV.

78

1.1.4 Production primaire végétale

Dans le domaine de la production végétale destinée à la consommation, des inspections générales sont réalisées essentiellement dans les fermes et au niveau du négoce de gros. En 2007, 920 missions ont été réalisées chez 887 opérateurs.

Inspections de la production végétale

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Système d'autocontrôle	47	70,2%	10,6%	19,1%
Infrastructure, installation et hygiène	702	85,3%	13,1%	1,6%
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	658	84,8%	12,5%	2,7%
Notification obligatoire	693	89,6%	8,9%	1,4%

Ces inspections ont donné lieu à 39 avertissements et 10 PV. Les non-conformités étaient relatives aux points suivants :

- autocontrôle : les procédures relatives aux points critiques, notamment l'identification et la surveillance, et aux actions correctives sont souvent incomplètes ou mal implémentées (concerne uniquement les négociants)
- infrastructure et hygiène : entretien insuffisant et manque de propreté des locaux de stockage et de préparation des produits, gestion inadéquate des déchets et des substances dangereuses (pesticides, carburants...) qui risquent de souiller les produits, qualité des eaux utilisées
- traçabilité : outre l'absence des registres d'entrée ou de sortie, on relève surtout des problèmes liés à l'emploi des passeports phytosanitaires (absents, incomplets)
- notification : elle est encore peu connue par bon nombre d'opérateurs tant dans le secteur primaire que dans le négoce.

1.2. Aliments pour animaux

Les activités exercées dans le secteur des aliments pour animaux requièrent selon les cas un agrément, une autorisation ou un enregistrement et font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier le respect des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène et d'autocontrôle.

Inspections dans les établissements d'aliments pour animaux

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
Infrastructure, installation et hygiène	741	48,9 %	39,1 %	12 %	80	5

1.3. Production animale

1.3.1. Animaux vivants

Informations relatives à la chaîne alimentaire

La réglementation européenne impose aux éleveurs de fournir à l'exploitant de l'abattoir des informations sur chaque animal ou groupe d'animaux qu'il envoie à l'abattoir : c'est ce que l'on appelle les informations sur la chaîne alimentaire (ICA). Ces informations permettent à l'exploitant de l'abattoir et aux experts de l'AFSCA de travailler de façon plus ciblée et prendre les précautions nécessaires lors de l'abattage ou de l'expertise.

L'éleveur doit tenir les registres d'exploitation reprenant ces informations. Les ICA se rapportent au statut sanitaire des animaux de l'exploitation et mentionnent :

- les médicaments ou autres traitements administrés aux animaux
- les maladies, résultats d'analyses de salmonelle par ex.
- les résultats d'expertise d'animaux de la même exploitation abattus antérieurement
- des informations de production
- des informations de nature pratique (par ex. le nom et l'adresse du vétérinaire d'exploitation).

Les obligations relatives aux ICA sont en vigueur pour les volailles (depuis le 1/1/2006) et les porcs (depuis le 31/12/2007). Elles seront obligatoires pour les chevaux et les veaux à partir du 31/12/2008 et pour tous les autres secteurs à partir du 31/12/2009.

1.3.1.1. Identification et enregistrement

En 2007, 6.519 contrôles d'identification et d'enregistrement ont été réalisés dans des exploitations (3.110 exploitations de bovins, 1.133 de porcs, 1.603 de moutons, chèvres et cervidés) et durant le transport, chez des négociants ou dans les centres de rassemblement (de bovins, porcs, moutons, chevaux, volaille).

Contrôles d'identification et enregistrement des animaux

	Bovins	Porcs	Moutons, chèvres et cervidés	Transport, négociants, centres rassemblement	Total
Inspections	3.156	1.168	1.659	536	6.519
Favorable	79,9 %	81,7 %	58,5 %	79,9 %	74,8 %
Favorable avec remarques	17,0 %	14,2 %	28,5 %	17,2 %	19,4 %
Défavorable	6,4 %	4,1 %	13,4 %	3,2 %	7,5 %
Avertissements	161	50	222	29	462
PV	112	18	36	28	194
Actions à l'encontre d'autres opérateurs	5	16	1	4	26

Un poste de contrôle (c'est-à-dire un point d'arrêt) a également été inspecté ; ce contrôle, favorable avec remarques, a donné lieu à un avertissement.

1.3.1.2. Médicaments et guidance

En 2007, 3.174 contrôles portant sur le contrat de guidance, la présence de médicaments et le registre de traitement ont été réalisés dans 3.068 exploitations.

Contrôle des médicaments et de la guidance

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Médicaments et guidance	3.174	72,6 %	26,7 %	1,8 %

Ils ont donné lieu à 49 avertissements, 33 PV et 114 actions prises à l'encontre d'un autre opérateur et une saisie définitive.

1.3.1.3. Véhicules, négociants, centres de rassemblement, postes de contrôle, exploitations

En 2007, 945 contrôles de véhicules, 59 contrôles de centres de rassemblement et 33 contrôles d'étables de négociants ont été réalisés afin de vérifier les exigences relatives aux conditions d'infrastructure et d'hygiène.

Dans les centres d'engraissement pour veaux, 51 missions ont été réalisées pour vérifier les conditions d'infrastructure, d'installation et d'hygiène. Dans les exploitations, 990 contrôles des conditions d'équipement pour porcs ont été contrôlées.

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV	Actions à l'encontre d'autres opérateurs
Véhicules	953	89,3 %	9,9 %	0,8 %	5	2	2
Négociants	20	60,0 %	15,0 %	25,0 %	0	0	1
Centres de rassemblement	59	71,2 %	27,1 %	1,7 %	6	1	0
Postes de contrôle	990	79,0 %	18,7 %	2,3 %	32	3	1
Centres d'engraissement pour veaux	51	88,2 %	21,6 %		1	0	0
Exploitations pour porcs	990	79,0 %	18,7 %	2,3 %	32	3	1
Total	3.063	82,1 %	16,1 %	2 %	76	9	5

1.3.1.4. Inspections dans le secteur des volailles

En 2007, 384 missions ont été réalisées dans 369 exploitations de volailles et 6 missions dans 6 couvoirs.

Inspections dans les exploitations de volailles

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Surveillance épidémiologique	170	87,6 %	10,6 %	1,8 %
Santé animale	367	81,7 %	16,1 %	2,2 %
Infrastructure, installation et hygiène	224	83,9 %	13,8 %	2,2 %
Traçabilité et enregistrement	199	92,5 %	6,5 %	1,0 %

Douze avertissements et 3 PV ont été dressés.

Inspections dans les couvoirs

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Santé animale	2	50 %	50 %	
Infrastructure, installation et hygiène	6	100 %		
Traçabilité et enregistrement	2	100 %		

Un avertissement a été dressé.

1.3.2. Viande

1.3.2.1. Animaux abattus

Tous les ongulés domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins et solipèdes) doivent être soumis à un examen ante et post mortem : l'expertise. Le but premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en décelant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies pathologiques et anatomiques, ou les viandes contaminées par des agents pathogènes ou contenant des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants.

Dans le cadre de l'expertise, des analyses bactériologiques et des tests rénaux sont également réalisés. Les analyses bactériologiques visent à déterminer une éventuelle propagation interne et généralisée de bactéries dans les viandes. Le test rénal détecte les substances bactériostatiques (antibiotiques ou autres substances chimiothérapeutiques) éventuellement présentes dans les viandes. En cas de résultat positif et donc défavorable pour ces analyses, la carcasse et les abats y afférents sont déclarés impropres à la consommation.

Nombre d'abattages d'ongulés domestiques en 2007

	Bovins	Veaux	Porcins	Solipèdes	Ovins et caprins
Abattages normaux	493.222	306.315	11.536.172	8.939	137.491
Abattages de nécessité	2.270	646	0	16	1
Total abattages	495.492	306.961	11.536.172	8.955	137.492
dont abattages privés	11.110	309	11.973	36	1.369

Evolution du nombre d'abattages d'ongulés domestiques

	Bovins	Veaux	Porcins	Solipèdes	Ovins et caprins
2006	496.181	327.391	10.794.757	10.728	151.803
2007	495.492	306.961	11.536.172	8.955	137.492

Depuis le 1^{er} janvier 2006, les abattages de nécessité se limitent à l'abattage (à l'extérieur d'un abattoir) d'animaux sains ayant eu un accident et qui de ce fait ne peuvent être transportés vivants à l'abattoir pour des raisons de bien-être animal. Les animaux malades ne peuvent plus faire l'objet d'un abattage de nécessité. Cela explique la diminution du nombre d'abattages de nécessité en 2006 et 2007. Pour les porcs, le transport en vue d'un abattage de nécessité ainsi que les abattages de nécessité sont interdits.

Nombre d'abattages de nécessité de bovins et de veaux de 2005 à 2007

	2005	2006	2007
Bovins	2.532	2.434	2.270
Veaux	905	709	646

Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont la viande est exclusivement destinée aux besoins du propriétaire et de son ménage. Les porcins, ovins et caprins peuvent être abattus au domicile d'un particulier (la viande est exclusivement destinée à son ménage) sauf s'il s'agit d'un abattage rituel. En raison du nombre important d'abattages à l'occasion de la Fête du sacrifice, les abattages privés hors abattoir sont possibles dans les lieux d'abattages agréés spécifiquement de façon temporaire.

L'abattage à domicile n'est pas autorisé pour les bovins. Cela explique la part assez importante de bovins présentés pour abattage privé à l'abattoir : 2,2 % du nombre total d'abattages en 2007. En 2007, 1 % des petits ruminants (ovins et caprins) abattus à l'abattoir étaient des abattages privés.

Les volailles et lapins doivent faire l'objet d'un examen sanitaire avant et après l'abattage. En 2007, 274.505.734 volailles (271.555.842 en 2006) et 2.888.103 lapins ont été abattus. Par rapport à 2006, il s'agit d'une légère diminution pour les lapins (2.267.343 en 2006).

1.3.2.2. Inspections dans les abattoirs

L'AFSCA réalise également des inspections des abattoirs : en 2007, les missions d'inspection suivantes ont été réalisées :

- 4.581 missions dans 156 abattoirs relatives au transport, à la notification obligatoire, au système d'autocontrôle etc.
- 249 missions dans 132 abattoirs relatives à l'infrastructure et l'hygiène.



Inspections réalisées dans les abattoirs (toutes espèces animales)

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Transport	357	93,0 %	5,9 %	1,1 %	1	1
Notification obligatoire	104	88,5 %	11,5 %		0	0
Traçabilité et étiquetage	208	75,5 %	21,2 %	3,4 %	2	1
Système d'autocontrôle	77	50,6 %	31,2 %	18,2 %	4	1
Bien-être animal	4.270	86,6 %	12,9 %	0,5 %	12	6
Hygiénogrammes (contrôle microbiologique)	36	86,6 %	12,9 %	0,6 %	13	11

Inspections relatives à l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans les abattoirs

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Ongulés domestiques	202	11,4 %	52,5 %	36,1 %	27	11
Volaille et lapins	62	12,9 %	56,5 %	30,6 %	17	6
Gibier d'élevage	9	33,3 %	44,4 %	22,2 %	0	0
Transport de gibier sauvage	4	75,0 %	25,0 %		0	0
Total	277	13,37 %	52,74 %	33,9 %	44	17

A côté de ces inspections menées par les agents de l'AFSCA, des vétérinaires chargés de missions réalisent des contrôles réguliers. Lorsque le résultat en est défavorable, une inspection supplémentaire est réalisée par les agents de l'AFSCA.

1.3.2.3. Tests ADN

Dans le cadre de la lutte contre l'ESB, l'identification et la traçabilité de la viande bovine doit être garantie de l'abattage jusqu'au détaillant. Pour le contrôler, de la viande provenant d'un bovin est prélevée dans des boucheries et salles de découpe. Via le numéro d'identification (numéro de boucle d'oreille du bovin) figurant sur la viande, l'oreille conservée congelée à l'abattoir est recherchée et échantillonnée. L'ADN de la viande est comparé avec celui de l'oreille.

Lorsque l'oreille n'est pas retrouvée ou que l'ADN de la viande ne correspond pas à celui de l'oreille correspondante, le résultat est considéré comme non-conforme et donne lieu à une enquête pour en déterminer l'origine.

Résultats des tests ADN sur viande de bovin

	Echantillons	Conformes
Boucherie	364	79 %
Atelier de découpe	392	84 %
Total	756	82 %

1.3.2.4. Etablissements de traitement du gibier

Des chasseurs « touchés » par la sécurité alimentaire

Depuis le 1^{er} septembre 2007, chaque pièce de gibier doit être accompagnée de la « déclaration de la personne qualifiée ». Une personne qualifiée est un chasseur ayant suivi une formation spécifique. La déclaration contient des informations sur l'état de santé et le comportement du gibier avant sa mise à mort, sur les éventuelles contaminations environnementales ainsi que sur l'examen visuel du gibier fraîchement tiré et éviscéré. Si toutes ces informations sont conformes sans aucun doute, le chasseur peut céder le gibier à un particulier ou établissement agréé de transformation du gibier. Dans le cas contraire, le gibier ne peut alors être envoyé que vers un établissement agréé dans lequel le vétérinaire officiel prendra une décision définitive à l'issue d'une expertise.

La formation et l'examen des personnes qualifiées a été organisée par l'ASBL wallonne du Royal Saint Hubert Club de Belgique, la *Hubertusvereniging Vlaanderen*, l'*Instituut voor Jachtopleiding et le Hochwildringe Hohes Venn-Eifel und Süd Eifel* et a été jugée adéquate par l'AFSCA. Une équipe de vétérinaires a assuré les formations qui ont été fort appréciées par les participants. Elles servent même d'exemple pour d'autres états membres. En 2007, environ 4,500 chasseurs (20 % des chasseurs belges) ont participé et réussi l'examen. L'AFSCA est très satisfaite de ce comportement responsable et coopératif du monde des chasseurs.

Un examen sanitaire doit également être réalisé sur le gibier sauvage. En 2007, 13.713 carcasses de sanglier ont fait l'objet d'une recherche de trichines ; 3 carcasses provenant d'une chasse dans la province de Namur étaient positives et ont été détruites. Le nombre de carcasses testées est supérieur au nombre de sangliers transportés dans les établissements de traitement du gibier. C'est une conséquence de la formation des chasseurs en tant que personne qualifiée qui insiste sur la nécessité de rechercher des trichines, même lors de livraison directe au consommateur de sangliers abattus par des chasseurs.

Les raisons principales de refus du gibier sauvage tant petit que gros est la putréfaction imminente ou confirmée.

Pièces de gibier livrées et acceptées dans les établissements de traitement du gibier

	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
	Chevreuil	Sanglier	Autres biogulés	à poils	à plumes
Nombre de pièces livrées	3.651	12.648	7.173	31.191	630.127
Nombre de pièces acceptées	3.626	12.450	7.074	30.986	616.376

86

Transformation des denrées alimentaires

Ce secteur comprend la transformation de produits d'origine végétale, de viande et produits transformés, de produits de la pêche, produits laitiers et ovoproduits.

Dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires, 2.889 missions ont été réalisées chez 2.145 opérateurs.

Inspections dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorables
Autocontrôle	2.695	55,4 %	29,4 %	15,2 %
Infrastructure, installation et hygiène	5.385	52,2 %	40,9 %	6,9 %
Notification obligatoire	1.297	80,6 %	14,3 %	5,1 %
Traçabilité	2.877	69,7 %	26,7 %	3,6 %
Emballage et étiquetage	1.355	68,6 %	27,9 %	3,5 %
Transport	1.804	82,4 %	15,6 %	2,0 %

Elles ont donné lieu à 500 avertissements et 98 PV.

1.3.2.5. Ateliers de découpe, transformation de viande et produits carnés

Les inspections suivantes ont eu lieu dans le secteur de la viande et des produits transformés :

- 1.026 missions chez 857 opérateurs relatives à l'infrastructure et l'hygiène
- 1.345 missions chez 1.026 opérateurs concernant la traçabilité
- 1.093 missions chez 920 opérateurs concernant le transport.

La majorité des inspections dans ce secteur est réalisée par des vétérinaires chargés de missions et lorsque le résultat en est défavorable, une inspection supplémentaire est réalisée par les agents de l'AFSCA. D'autres missions sont également menées par les agents de l'AFSCA.

Inspections dans le secteur de la viande et des produits transformés

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Infrastructure, installation et hygiène	1.125	32,9 %	62,8 %	4,3 %	68	19
Traçabilité	1.751	71,4 %	26,2 %	2,5 %	53	12
Transport	1.429	81,9 %	15,9 %	2,2 %	31	14

Inspections réalisées dans les ateliers de découpe (infrastructure, hygiène)

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Viande d'ongulés domestiques	573	64,2 %	27,1 %	8,7 %	59	12
Volaille et lagomorphes	197	72,1 %	18,3 %	9,6 %	19	4
Gibier d'élevage	36	86,1 %	8,3 %	5,6 %	1	1
Gibier sauvage	66	78,8 %	13,6 %	7,6 %	5	1
Total	872	68,0 %	23,3 %	8,7 %	84	18

Inspections de l'infrastructure, installation et hygiène dans le secteur de la transformation de viande et de produits carnés

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
production de viande hachée	93	71,0 %	25,8 %	3,2 %	3	0
Production de préparation de viande	279	54,8 %	35,5 %	9,7 %	23	8
Production de viande séparée mécaniquement	8	62,7 %	25,0 %	12,5 %	1	0
Production de produits de viande	574	74,0 %	22,9 %	3,1 %	33	4
Production de graisses animales fondues et cretons	3	100 %	0 %	0 %	0	0
Traitement d'estomacs, vessies et boyaux	32	71,9 %	21,9 %	6,3 %	0	0
Fabrication de gélatine	2	50 %	50 %	0 %	0	0
Entrepôts frigorifiques	451	74,1 %	22,8 %	3,1 %	22	3
Centres de réemballage	44	90,9 %	9,1 %	0 %	0	0
Préparation de cuisses de grenouille et escargots	7	85,7 %	14,3 %	0 %	0	0

1.3.3. Lait

En 2007, 2.253 missions de contrôle de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène ont été effectués dans 2.131 établissements de production laitière. Les résultats sont, dans l'ensemble, satisfaisants ; 104 avertissements ont été donnés pour des manquements plutôt marginaux et 6 PV ont été dressés.

Dans le cadre de l'autocontrôle, le secteur laitier contrôle régulièrement le nombre de germes, de cellules et la présence de résidus de médicaments vétérinaires dans le lait. Le nombre de germes et le nombre de cellules constituent des indicateurs d'hygiène dans l'exploitation. En cas de résultats défavorables persistants du nombre de germes ou de cellules (3,7 % des établissements de production) ou en cas de présence de résidus (0,1 % des livraisons), l'éleveur laitier se voit imposer une interdiction de livraison. Celle-ci est levée lorsque les résultats d'analyse sont à nouveau conformes. En 2007, l'Agence a effectué 259 contrôles du respect de l'interdiction de livraison et de sa levée chez 251 opérateurs. Un avertissement et 3 PV ont été dressés.

1.3.3.1. A la ferme

En 2007, 473 missions d'inspection ont été réalisées dans 407 laiteries à la ferme.

Inspections chez les producteurs de lait et les établissements de vente directe

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
Infrastructure, installation, hygiène	443	54,8 %	38,0 %	7,2 %	47	3
Autocontrôle	225	62,7 %	28,0 %	9,3 %	9	1

La plupart des non-conformités relatives à l'autocontrôle concernaient la santé du personnel (absence d'attestations médicales, l'identification des points et seuils critiques (CCP), la détermination de mesures correctives et les procédures de nettoyage et désinfection.

Les non-conformités portant sur l'infrastructure, l'installation et l'hygiène concernaient principalement l'absence de déclaration écrite de la conformité du matériel d'emballage, la lutte contre les nuisibles (absence de plans et danger de contamination des aliments), l'absence d'un système de fermeture des produits liquides.

En comparaison avec 2006, le nombre de non-conformités portant sur l'hygiène personnelle (par ex. manger dans le local de travail, présence de personnes étrangères à l'établissement dans le local de travail) a été réduit. Par contre, les non-conformités en 2007 relatives aux procédures de lutte contre les nuisibles, le nettoyage et la désinfection sont à nouveau dans la liste des principaux manquements.

1.3.3.2. Laiterie industrielle

Inspections dans les laiteries industrielles

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
Hygiène	257	35,8 %	54,9 %	9,3 %	23	4
Traçabilité	67	82,1 %	16,4 %	6,2 %	0	0
Déchets	58	70,7 %	15,5 %	13,8 %	5	1
Autocontrôle	76	47,4 %	38,1 %	14,5 %	5	0

La déclaration écrite de conformité du matériel d'emballage, l'attestation médicale et les mesures de lutte contre les nuisibles font souvent défaut.

L'inspection de la traçabilité met souvent en évidence un défaut de lien entre les registres d'entrée et de sortie. Les non-conformités les plus fréquentes lors de l'inspection des déchets sont l'absence de l'espèce animale pour le matériel de catégorie 3 sur les documents de transport. Enfin, les non-conformités dans le cadre de l'inspection de l'autocontrôle concernaient la lutte contre les

nuisibles, les procédures de nettoyage et désinfection et l'identification des points de contrôle critiques (CCP).

Les principales non-conformités présentes en 2006 le sont également en 2007. Les non-conformités concernant la lutte contre les nuisibles et les procédures de nettoyage et désinfection ont été ajoutées à la liste des non-conformités importantes en 2007.

1.3.4. Œufs et ovoproduits

Des inspections sont réalisées sur l'ensemble de la chaîne pour vérifier le respect des exigences de mise sur le marché. En 2007, les inspections suivantes ont été réalisées :

- 76 missions dans 74 exploitations de poules pondeuses
- 141 missions dans 90 centres d'emballage
- 29 missions chez 28 grossistes en œufs
- 13 missions chez 10 producteurs d'ovoproduits.

Inspections des œufs et ovoproduits

		Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
Exploitations de poules pondeuses	Identification et enregistrement	76	98,7 %	1,3 %		0	1
	Normes commerciales, traçabilité	58	65 %	33,3 %	1,7 %	1	0
Centres d'emballage	Normes commerciales, hygiène	163	74 %	19 %	7 %	8	4
	Notification obligatoire	29	90 %	7 %	3 %	2	0
	Autocontrôle	31	55 %	26 %	19 %	5	0
Grossistes en œufs	Traçabilité, étiquetage, estampillage, qualité, emballage, notification obligatoire	29	66 %	21 %	14 %	4	1
Préparation d'ovoproduits	Infrastructure, installation, hygiène	13	53,8 %	46,2 %		0	0

Chaque exploitation de poules pondeuses doit être enregistrée au moyen d'un numéro fourni par l'AFSCA. Ce numéro doit être estampillé sur tous les œufs mis sur le marché dans des emballages destinés aux consommateurs. La signification du code doit être expliquée à l'intérieur de l'emballage.

Les principales non-conformités observées dans les centres d'emballage concernaient, comme en 2006, la traçabilité (registre d'entrée non mis à jour, données insuffisantes sur les documents des producteurs et détenteurs d'œufs...). En ce qui concerne l'autocontrôle, certains établissements n'avaient pas de procédure de rappel de produits et de nombreux établissements n'avaient pas identifié les CCP, n'avaient pas déterminé à l'avance les mesures correctives et seuils critiques.

Chez les grossistes, les non-conformités les plus fréquentes étaient l'absence du code du producteur ou d'explication de ce code sur ou dans l'emballage.

1.3.5. Produits de la pêche

1.3.5.1. Minques

Dans les minques belges, une expertise des poissons a lieu chaque jour de criée. Celle-ci comporte entre autres une expertise organoleptique des poissons ainsi que des analyses pour vérifier la fraîcheur du poisson.

En 2007, moins de 0,01 % de l'arrivage de poissons a été refusé. Les principaux motifs de refus étaient une fraîcheur insuffisante voire un état de putréfaction.

1.3.5.2. Production de poissons et mollusques

En 2007, 6 missions d'inspection de poissons et mollusques bivalves vivants ont également été réalisées chez 6 opérateurs dans le secteur de la production.

Quantité de poissons dans les minques

	Arrivage (kg)	Refusé (kg)
Minque Nieuwpoort	175.502	0
Minque Oostende	9.781.785	515
Minque Zeebrugge	10.813.819	1.294
Total	20.771.106	1.809



Inspections de poisson et mollusques bivalves vivants dans le secteur de la production

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	7	14,3 %	85,7 %	
Transport	1	100 %		

1.3.5.3. Transformation des produits de la pêche

Les inspections suivantes ont eu lieu dans le secteur des produits de la pêche :

- 185 missions chez 175 opérateurs concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène
- 434 missions chez 347 opérateurs concernant le traçabilité
- 249 missions chez 220 opérateurs concernant le transport.

La préparation de poissons consiste en leur pelage, éviscération, étêtage, tranchage, filetage...

La transformation de poissons consiste en leur cuisson, fumage, séchage, salage, mise en marinade...

Inspections dans le secteur des produits de la pêche

	Activité	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
	Infrastructure, installation et hygiène	363	38,8 %	56,7 %	4,4 %	12	2
	Préparation de produits de la pêche	181	48,6 %	55,9 %	5,5 %	13	0
	Transformation de produits de la pêche	235	67,7 %	27,2 %	5,1 %	11	2
	Entrepôts frigorifiques	236	80,1 %	16,1 %	3,8 %	5	1
	Centres de réemballage	11	90,9 %	9,1 %		0	0
	Traçabilité	473	67,2 %	29,6 %	3,2 %	20	1
	Transport	375	84,0 %	14,7 %	1,3 %	11	2

1.4. Produit divers

1.4.1 Transformation

Lors de 593 missions, 568 opérateurs d'établissements de transformation des aliments d'origine végétale, boissons et produits spécifiques tels que les pâtes, pâtisseries, chocolat ont été contrôlés pour l'infrastructure, l'installation et l'hygiène.

Lors de 652 missions, 588 opérateurs dans le secteur de la transformation d'aliments d'origine végétale, produits laitiers et ovoproduits ont été contrôlés pour la traçabilité.

Inspections d'aliments d'origine végétale, boissons et autres produits

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Infrastructure, installation et hygiène	597	17,3 %	64,0 %	18,8 %	106	23
Traçabilité	652	66,7 %	26,2 %	7,1 %	40	3

1.4.2. Distribution, commerce, horeca, collectivités

Contrôles sur les marchés de Noël

Fin 2007, les contrôleurs du secteur de la distribution ont accordé une attention particulière aux commerçants ambulants des marchés de Noël. Au total, 391 opérateurs ont été contrôlés sur 22 marchés répartis dans les 11 UPC. Ils ont donné lieu à 143 avertissements et 7 PV.

L'absence d'eau courante pour le lavage des mains représente le manquement le plus fréquent.

Les autres manquements souvent constatés étaient les suivants :

- absence d'attestation médicale du personnel
- utilisation de poubelles sans couvercles
- denrées alimentaires non protégées du public ou conservées dans des bacs posés à même le sol
- étiquetage non-conforme
- température de conservation non-conforme
- absence de thermomètre visible par le public.

En 2007, 19.501 missions ont été réalisées dans 9.819 établissements de l'horeca et cuisines de collectivités ainsi que 4.010 commerces de détail et de gros. Le nombre d'établissements horeca est très important en raison de l'action spécifique réalisée suite à la mise en place de la nouvelle réglementation sur l'interdiction de fumer (voir chapitre spécifique).

Inspections dans l'horeca et les cuisines de collectivités

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène dans l'horeca	9.454	19,4 %	58,8 %	21,7 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivités	1.193	18,2 %	65,8 %	16,0 %
Autocontrôle	1.466	25,6 %	30,2 %	44,3 %
Notification obligatoire	1.535	51,4 %	27,2 %	21,4 %
Traçabilité	1.629	56,5 %	25,3 %	18,2 %

Elles ont donné lieu à 3.359 avertissements et 466 PV.

Inspections dans les commerces de détail et de gros

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène chez les grossistes	151	21,2 %	53,6 %	25,2 %
Infrastructure, installation et hygiène chez les détaillants	4.112	20,5 %	54,6 %	25,0 %
Autocontrôle	1.076	38,9 %	22,7 %	38,4 %
Notification obligatoire	1.367	57,0 %	28,0 %	15,0 %
Traçabilité	1.193	56,7 %	25,8 %	17,5 %
Traçabilité de la viande bovine dans des débits de viande	538	45,7 %	26,6 %	27,7 %

Elles ont donné lieu à 1.308 avertissements et 310 PV.

En outre, 382 missions ont été réalisées chez 324 opérateurs concernant le transport des denrées alimentaires

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	382	82,5 %	10,7 %	6,8 %

Elles ont donné lieu à 15 avertissements et 11 PV.

1.5. Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont les parties des animaux abattus et aliments non destinés à la consommation humaine ainsi que les cadavres. En Europe, des dizaines de millions de tonnes de sous-produits animaux sont produites chaque année. Ils doivent être traités de façon sûre et sont utilisés selon les cas dans les aliments pour animaux, les engrais, biocarburants etc. Les grandes crises européennes ont montré l'importance d'une bonne gestion des sous-produits animaux pour s'assurer que leur utilisation n'est pas risquée pour la santé humaine et animale.

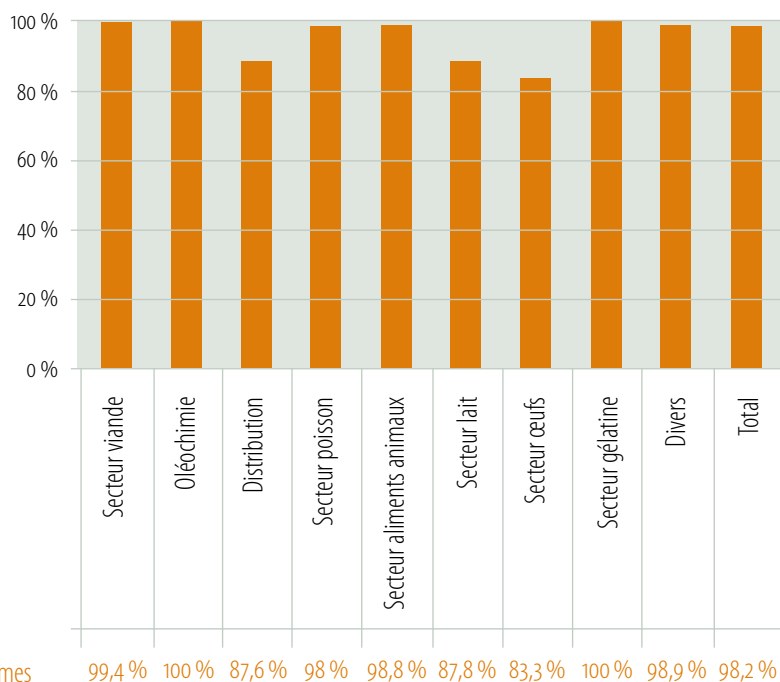
L'AFSCA est impliquée dans des secteurs très variés des sous-produits animaux. Elle préside et assure le secrétariat de la Commission sous-produits animaux qui doit veiller à l'implémentation et l'harmonisation des mesures relatives aux sous-produits animaux en Belgique.

En 2007, les nouveautés les plus importantes étaient les suivantes :

- Tous les secteurs sous compétence de l'AFSCA ont été contrôlés (production, transport, transformation, utilisation ou destruction des sous-produits animaux), dont entre autres les secteurs oléochimique et de la distribution.
- La liste harmonisée de tous les établissements de sous-produits animaux agréés dans l'Union européenne sont consultables depuis le 1/7/2007 sur le site internet de l'AFSCA
- La concertation sur les sous-produits animaux a été mise en place. Elle comprend 13 membres des organisations sectorielles et autorités fédérales et régionales concernées
- Le système TRACES doit être utilisé pour notifier tout transport de sous-produits animaux entre Etats membre. Sous la coordination de l'AFSCA, toutes les autorités fédérales et régionale concernées ont reçu l'accès à ce système. Cela entraîne un meilleur service fourni aux opérateurs.

96

Inspections des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine



En 2007, 2.992 inspections ont été réalisées par les agents de l'AFSCA et environ 5.000 par les chargés de missions, ce qui correspond à une augmentation de 50 % par rapport à 2006. Ces inspections ont donné lieu à 70 avertissements, 25 PV et au retrait de 3 agréments.

En comparaison avec 2006, le pourcentage d'inspections non-conformes reste stable. Une légère diminution des non-conformités est observée dans les secteurs de la viande, du poisson et du lait. Pour certains secteurs, une attention spécifique sera portée pour réduire le nombre assez élevé de non-conformités (programme d'inspection, formations, information...).

Conformes

2. Maladies

2.1. Maladies des plantes

Chaque année, l'AFSCA effectue des inspections auprès des producteurs, dans les entrepôts et dans les centres d'expédition de végétaux et produits végétaux dans le but de détecter les organismes nuisibles. Des campagnes de monitoring sont également réalisées à cette fin dans les espaces verts et les forêts. En cas de contamination, des mesures appropriées de lutte sont imposées et les zones potentiellement contaminées sont délimitées. Ce suivi permet de garantir, sur le plan international, que nos plantes et produits végétaux satisfont aux exigences légales.

En 2007, le programme de surveillance s'est étendu à la lutte contre les organismes nuisibles suivants :

- le chancre du pin (*Gibberella circinata*) à la suite de son apparition dans du matériel de reproduction forestier espagnol
- les nématodes à galle (*Meloidogyne chitwoodi* et *M. fallax*) dans les productions de plants de pommes de terre (analyses systématiques et inspections visuelles)
- le charançon rouge du palmier (*Rhynchophorus ferrugineus*), suite à différents foyers dans les pays méditerranéens.



La vigilance reste indispensable afin d'éviter leur introduction en Belgique. En 2007, aucun des organismes suivants n'a été détecté :

- le cynips du châtaigner (*Dryocosmus kuriphilus*)
- le chancre du pin (*Gibberella circinata*)
- le nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*)
- les grands capricornes asiatiques des feuillus (*Anoplophora glabripennis* & *A. chinensis*)
- le charançon rouge du palmier (*Rhynchophorus ferrugineus*)
- *Monilinia fructicola* des Prunus
- la pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*) de la pomme de terre
- la galle verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*) de la pomme de terre
- la chrysomèle des racines du maïs (*Diabrotica virgifera*).

Echantillonnage d'organismes nuisibles parmi les plus importants

	Nombre d'échantillons	Conforme
<i>Gibberella circinata</i>	4*	100 %
<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	183	100 %
<i>Phytophthora ramorum</i>	206	81 %
<i>Erwinia amylovora</i>	252	67,5 %
<i>Monilinia fructicola</i>	18*	100 %

* échantillonnage uniquement en cas de symptômes observés lors de l'inspection visuelle

feu bactérien

PSTVd et pommes de terre

Un viroïde est le plus petit pathogène végétal, encore plus petit qu'un virus. Le viroïde du tubercule en fuseau de la pomme de terre (Potato Spindle Tuber Viroïd ou PSTVd) peut toucher de nombreuses espèces végétales de la famille des Solanaceae. Il peut entraîner des pertes de récolte allant jusqu'à 65 % en cultures des pommes de terre et jusqu'à 50 % en cultures de tomates. Dans l'Union européenne, il s'agit d'un organisme de quarantaine depuis 2007.

Jusqu'il y a peu, le viroïde n'apparaissait que sporadiquement en Europe occidentale. En Belgique, le premier cas a été constaté fin 2006 dans une serre de production de tomates. Le foyer de contamination a été détruit.

La constatation de PSTVd dans des plantes ornementales *Solanum jasminoides* (morelle faux jasmin) et *Brugmansia* spp. (trompette des anges) aux Pays-Bas a eu pour conséquence la mise en place de mesures complémentaires de lutte dans l'Union européenne depuis mi-2007. Ces plantes ornementales doivent dorénavant être accompagnées d'un passeport phytosanitaire garantissant qu'elles sont exemptes de PSTVd ou proviennent de plantes-mères exemptes. Des analyses sur les autres plantes hôtes doivent également être réalisées. En cas de contamination, le lot concerné est détruit, tous les autres lots de plantes hôtes présents sont échantillonnés et des mesures d'hygiène sont imposées à l'exploitation concernée.

Parmi les 248 échantillons prélevés dans les établissements belges, 67 étaient positifs. Il s'agissait uniquement de plantes ornementales.

2.1.1. Feu bactérien

Le feu bactérien est répandu en Belgique et est causé par la bactérie *Erwinia amylovora*. La maladie peut, en très peu de temps, provoquer d'importants dégâts aux pépinières (e.a. aubépine, cotonéaster, cognassier, sorbier, pyracantha...), aux cultures fruitières (pommes et poires), mais également dans les jardins publics et privés. Afin de permettre aux producteurs de plantes-hôtes de livrer des plantes dans les zones où le feu bactérien n'est pas présent (ou pas de façon endémique), des zones tampon sont délimitées.

En 2007, 7 zones tampon d'une superficie totale de 1.051 km² ont été délimitées. Dans ces zones, les parcelles déclarées par le producteur comme comportant des plantes hôtes ont été inspectées à 2 reprises quant à la présence de symptômes, une fois en juillet-août et une fois entre août et novembre. Lors de cette deuxième inspection visuelle, ces parcelles ont également été échantillonnées pour détecter les infections latentes. Outre les parcelles, 6.888 lieux comportant des plantes hôtes ont été inspectés quant à la présence de symptômes. Les plantes atteintes et les plantes hôtes environnantes ont été détruites.

2.1.2. *Phytophthora ramorum*

En Californie, *Phytophthora ramorum* provoque des dépérissements importants de chênes et autres feuillus indigènes. Suite à la constatation à plusieurs reprises de la présence de ce champignon dans l'Union européenne, et à des études scientifiques démontrant la sensibilité des essences européennes, la Commission européenne a renforcé les mesures en 2007. La liste des espèces végétales sensibles a été élargie. Les plants de *Camellia*, *Viburnum* et *Rhododendron* autres que *Rhododendron simsii*, ont été soumis à 2 inspections au cours de la saison de croissance, soit 2 fois plus qu'en 2006. Des mesures de lutte spécifiques ont également été prévues pour le milieu de croissance, les restes végétaux et les déchets.

Dans les 19 exploitations où une contamination a été détectée, des mesures de quarantaine ont été imposées. Dans les espaces verts publics, des plantes de Rhododendron récemment plantées et atteintes ont également été découvertes. Des mesures de lutte adéquates ont été imposées. Aucun symptôme n'a été constaté aux alentours.

2.1.3. Chancre du pin

Le chancre du pin (*Gibberella circinata*) est un champignon dont le monitoring se base sur l'inspection visuelle des plantes hôtes (*Pinus* spp. et *Pseudotsuga* spp.) en pépinières, espaces verts, peuplements forestiers, vergers à graines et sur l'échantillonnage aléatoire des lots de semences récoltées en Belgique. Une inspection systématique avec, le cas échéant, échantillonnage pour analyse, est également menée sur les lots de végétaux importés des pays tiers. Aucune contamination n'a été détectée.

2.1.4. Le charançon rouge

Le charançon rouge (*Rhynchophorus ferrugineus*) peut causer de gros dégâts à certains palmiers. Cet organisme nuisible s'est propagé dans une grande partie du Moyen-Orient, en Egypte et dans la plupart des pays méditerranéens. Afin d'empêcher la propagation de cet organisme nuisible dans l'Union européenne, la Commission européenne a adopté en 2007 une décision portant des mesures d'urgence. Lors des inspections de palmiers en Belgique, aucun signe de charançon rouge n'a été détecté.

2.1.5. Meloidogyne chitwoodi

Meloidogyne chitwoodi est un nématode et un organisme de quarantaine de la pomme de terre. Une contamination de pommes de terre de consommation par *Meloidogyne chitwoodi* a été notifiée par un laboratoire.

2.1.6. Pourriture annulaire de la pomme de terre

La surveillance des plants de pommes de terre et pommes de terre de consommation originaires d'autres pays membres de l'Union européenne a permis de découvrir un lot de pommes de terre de consommation roumaines contaminé par la pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*) : ce lot a été renvoyé à l'expéditeur.



2.2. Maladies des animaux

La maladie de la langue bleue et la rage font également l'objet d'un chapitre dans la partie consacrée à la prévention et à la gestion de crises.

Roadmap ESB

En juillet 2005, la Commission européenne a lancé la roadmap ESB dans le domaine des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST; en anglais : TSE), comme l'ESB chez les bovins (maladie de la vache folle) et la tremblante chez les ovins et les caprins. Grâce aux sévères mesures de restriction des risques au niveau de l'UE, on constate, en effet, une forte diminution du nombre de cas positifs d'ESB ces dernières années. Cette tendance favorable permet d'envisager d'apporter des modifications à une série des mesures actuelles concernant les EST sans pour autant abaisser le niveau de sécurité alimentaire et de protection des consommateurs.

Un premier objectif de cette roadmap consistait à faire classer les états membres par l'OIE et par leurs principaux partenaires commerciaux selon leur risque en matière d'ESB. Pour chaque catégorie de risque des règles commerciales ont été fixées. Elles offrent les garanties nécessaires en matière de protection de la santé de l'homme et de l'animal. Un classement provisoire a été opéré en juin 2007.

Un autre objectif était la surveillance active des ovins et des caprins. La surveillance intensive a pu être clôturée en juillet 2007, aucun nouveau cas d'ESB n'a été découvert.

En outre, il était aussi question d'une révision de la politique d'abattage des ovins et caprins. Etant donné qu'il n'a pas pu être démontré que la tremblante classique représente un danger pour la santé publique, et que de nouveaux instruments de diagnostic permettent de distinguer la tremblante de l'ESB, l'abattage d'un troupeau contaminé peut être remplacé depuis juin 2007 par des mesures alternatives, comme le maintien du troupeau sous surveillance intensive.

Enfin, une étude visant à détecter la présence dans l'UE de la Chronic Wasting Disease (CWD, une maladie à prions chez les cervidés) a été lancée. Jusqu'à présent, aucun cas de CWD n'a été détecté dans l'UE, mais un contrôle ciblé a été jugé nécessaire afin de confirmer cette situation. Ce contrôle a porté sur la saison de chasse 2007-2008.

Les discussions concernant un certain nombre d'autres objectifs ont également été lancées: l'assouplissement de la surveillance active chez les bovins, le relèvement de la limite d'âge pour le retrait de la colonne vertébrale comme matériel à risques spécifiques, et la restauration de l'autorisation des farines de poisson dans les aliments pour jeunes ruminants (càd pour les ruminants non sevrés).

2.2.1. ESB

Des tests de diagnostic rapide de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) ont été appliqués à tous les bovins sains de plus de 30 mois abattus en vue de la consommation humaine (312.221 bovins), et à tous les bovins à risque de plus de 24 mois morts ou ayant fait l'objet d'un abattage de nécessité (44.587 bovins).

Lorsque le résultat du test rapide était positif, il a été procédé à des tests de confirmation par le CERVA, qui est le laboratoire national de référence pour la lutte contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

Une surveillance permanente des bovins vivants a également eu lieu dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Toutes les suspicions ont pu faire l'objet du suivi nécessaire grâce au respect de la notification obligatoire. Le cerveau de tous les animaux suspects a été analysé par le CERVA en vue de la pose d'un diagnostic.

Cas d'ESB chez les bovins en Belgique

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Cas d'ESB	46	38	15	11	2	2	0

Cas d'ESB chez les bovins dans l'Union européenne (Europe des 25)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Cas d'ESB	2.172	2.144	1.376	865	561	320	174

2.2.2. EST

2.388 cadavres d'ovins et 196 cadavres de caprins de plus de 18 mois ont fait l'objet d'un échantillonnage aléatoire au clos d'équarrissage et ont été soumis au test de diagnostic rapide des EST. Un ovin s'est révélé positif.

En 2005 et 2006 le nombre de tests d'EST chez les ovins et les caprins a fortement augmenté, ceci à la suite de cas suspects d'ESB chez des ovins en France et à Chypre. Pendant cette période de contrôles intensifs, aucun nouveau cas n'a toutefois été détecté, de sorte que le monitoring a pu être réduit chez les ovins et les caprins à partir du 1^{er} juillet 2007. Au total, ce sont 6.757 ovins et 534 caprins de plus de 18 mois abattus en vue de la consommation humaine qui ont été soumis au test rapide d'EST. Deux ovins se sont révélés positifs.

2.2.3. Brucellose

La Belgique est officiellement indemne de brucellose bovine depuis le 25 juin 2003. En 2007, aucun foyer de brucellose bovine n'a été détecté.



2.2.4. Tuberculose

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003, mais cette maladie se rencontre encore de façon sporadique. Le statut indemne de tuberculose bovine implique que maximum 0,1 % des troupeaux comprennent encore un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.

En 2007, la tuberculose a été détectée dans 5 troupeaux de bovins. Après enquête épidémiologique, tous les bovins de ces foyers ont été abattus à l'exception de 2 foyers où un abattage partiel a été imposé. Le nombre total d'animaux abattus s'élevait à 487. L'indemnisation totale pour l'abattage de ces bovins s'est montée à 332.616 € et est payée par le 'Fonds sanitaire bovins' auquel doivent cotiser tous les détenteurs de bovins.

Foyers de tuberculose dans le cheptel bovin

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Foyers	24	23	13	7	8	5	8	5

2.2.5. Leucose

La Belgique est officiellement indemne de leucose depuis le 1^{er} juillet 1999. En 2007, à nouveau, aucun foyer de leucose bovine enzootique n'a été détecté.

2.2.6. Maladie d'Aujeszky

La lutte obligatoire contre la maladie d'Aujeszky a débuté en 1993. La lutte est basée sur une vaccination obligatoire par un vaccin marqueur, et sur l'abattage sélectif des porcs infectés. Les troupeaux de porcins sont régulièrement testés pour vérifier s'ils comportent encore des animaux infectés.

Depuis lors, le cheptel porcin belge est devenu indemne de cette maladie. En 2007, on n'a plus constaté l'infection que chez des sangliers détenus en captivité. Grâce à ces résultats favorables, le schéma de vaccination a déjà pu être assoupli. En 2007, plus de 10 millions de doses de vaccin ont encore été administrées. Une cessation complète de la vaccination est en préparation.

Inspections dans le cadre de la vaccination contre la maladie d'Aujeszky

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Vaccination	879	71,3 %	25,4 %	3,2 %	48	10

2.2.7. Trichinose

En vertu de la réglementation européenne, les carcasses des porcins et solipèdes sont examinées quant à la présence de trichines. Les viandes de ces animaux peuvent en effet être contaminées par des nématodes du genre *Trichinella*. La consommation de viandes contaminées peut occasionner une grave maladie chez l'homme.

En 2007, on n'a découvert des trichines ni chez les porcins, ni chez les solipèdes. Depuis le début de ces examens (en 1978 chez les porcins et en 1993 chez les solipèdes), aucun cas de trichinose n'a été constaté. Trois cas de trichinose ont cependant été constatés chez des sangliers.

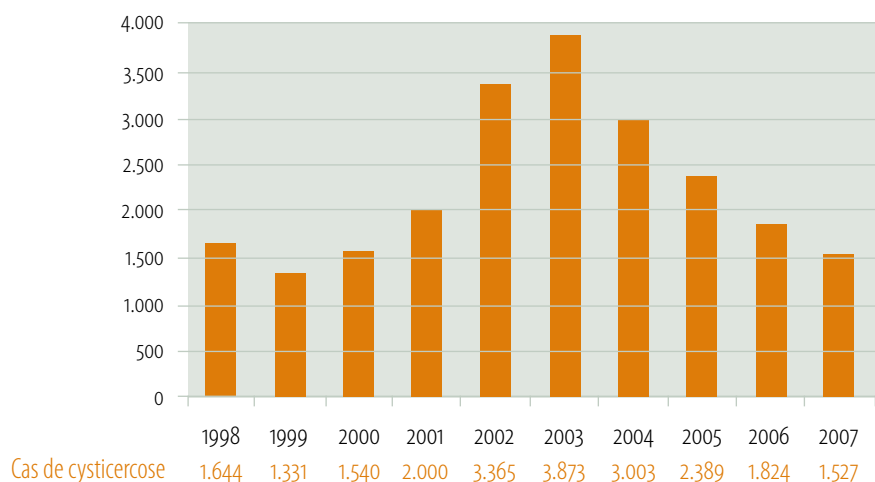
2.2.8. Cysticerose

Les cysticerques sont des stades larvaires intermédiaires du ténia qui, consommées par l'homme, peuvent donner lieu à l'apparition d'un ténia adulte. En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué (au moins 10 jours à -18°C), après quoi la viande est propre à la consommation humaine. Si l'infestation de cysticerques est généralisée, les carcasses sont entièrement refusées.



Entre 2002 et 2004, une surveillance renforcée a été mise en place.

Nombre de cas de cysticerose chez les bovins durant la période 1998-2007



2.2.9. Rage

En 2007, l'Institut Pasteur de Bruxelles a réalisé, à la demande de l'AFSCA, 602 analyses d'animaux domestiques et sauvages (23 chauves-souris, 141 renards, 41 cervidés, 14 autres animaux sauvages, 196 bovins, 116 moutons, 44 chèvres, 9 chats et 18 chiens). Toutes les analyses étaient négatives, à l'exception d'un cas chez un jeune chien d'un habitant de Beersel importé illégalement du Maroc. En conséquence, le statut indemne de rage de la Belgique a été temporairement suspendu jusqu'au 26/4/2008. Si aucun autre cas de rage n'est détecté à cette date, la Belgique récupérera son statut indemne de rage, obtenu en juillet 2001. Ce cas est décrit dans la partie consacrée à la prévention et gestion de crises.

2.2.10. Maladies des poissons d'aquaculture

En 2007, 72 élevages de salmonidés étaient enregistrés. Deux fois par an, la présence des virus de la nécrose infectieuse hématopoïétique (NHI) et de la septicémie hémorragique (SHV) est recherchée dans les piscicultures détenant des salmonidés. Cette maladie est à déclaration obligatoire. En 2007, comme en 2006, le virus SHV a été mis en évidence dans 3 élevages. Ces piscicultures ont été vidées, désinfectées si possible et réempoissonnées avec des poissons indemnes.

2.2.11. Maladies des abeilles

En 2007, 5 foyers de loque américaine (causée par *Paenibacillus larvae larvae*) ont été découverts contre 3 en 2006. Les mesures consistent à délimiter autour du foyer une zone de protection de 3 km dans laquelle toute circulation de colonie ou de matériel est interdite. Les colonies infectées sont détruites et le matériel est désinfecté. Si elle le juge nécessaire, l'AFSCA examine les ruchers situés dans la zone pour dépister une éventuelle dispersion de l'infection. L'apiculteur dont les colonies sont détruites est indemnisé.

La varroase touche une grande proportion des ruchers, toute la Belgique est donc considérée comme zone d'infestation.

Ces deux maladies sont à déclaration obligatoire. Elles provoquent une diminution de la production et un affaiblissement voir une disparition de la colonie, mais sont sans impact sur la santé publique.

2.3. Toxi-infections alimentaires

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliment ou d'eau contaminée. On parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque l'on se trouve en présence de symptômes similaires observés dans les mêmes circonstances chez au moins 2 personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

En Belgique, les différents acteurs qui interviennent en cas de TIAC sont les suivants :

- l'AFSCA qui mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées. Depuis 2005, il existe un point de contact à l'AFSCA qui joue un rôle de coordination dans le rassemblement des informations et le suivi des dossiers
- les Communautés qui mènent les enquêtes sur les personnes, et les médecins-inspecteurs sanitaires qui réalisent les enquêtes épidémiologiques
- l'Institut scientifique de santé publique (le laboratoire national de référence pour les TIAC) qui analyse tous les échantillons suspects et rassemble les données concernant les TIAC au niveau national
- la Plateforme nationale Toxi-infections alimentaires et zoonoses transmises par les aliments qui permet un échange d'informations et de données entre les différents acteurs.

Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance et de prévention à un autre niveau.

En 2007, 101 TIAC ont été rapportées. Elles ont touché 913 personnes, dont 75 ont été hospitalisées. Dans 44 de ces TIAC, l'agent causal (possible) a été identifié, soit par l'analyse des restes des denrées alimentaires suspectes disponibles, soit par l'analyse d'échantillons provenant du patient.

Les causes les plus souvent identifiées sont les norovirus (10), les salmonelles (8 dont 7 dues à *Salmonella* Enteritidis), *Bacillus cereus* (6), *Listeria monocytogenes* (5) et les staphylocoques à coagulase positive (4).

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, le nombre de TIAC enregistrées est sous-estimé. Cela est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'à l'insuffisance de déclaration des foyers de TIAC. Même s'il s'agit le plus souvent de maladies infectieuses à faible taux de mortalité, elles présentent néanmoins une grande importance socio-économique (absentéisme au travail etc.).

Eté pourri ? Non merci

La prévention des toxi-infections alimentaires passe par une bonne information. C'est pourquoi, chaque année, l'AFSCA réalise des communiqués sur l'importance d'une bonne hygiène lors de la conservation et la préparation des aliments. Ces campagnes ciblent entre autres les camps de vacances.

En 2007, plusieurs toxi-infections alimentaires collectives ont touché des enfants, comme par exemple:

- l'intoxication d'une cinquantaine de scouts originaires des Pays-Bas due à l'utilisation de bidons sales pour s'approvisionner en eau
- l'intoxication d'une trentaine de scouts par des staphylocoques due à des déficiences en hygiène lors de la fabrication, la conservation et la préparation de hamburgers
- l'intoxication d'une dizaine d'enfants à 2 fêtes d'anniversaire par des *E. coli* entérohémorragiques due à un défaut d'hygiène lors de la manipulation de crème glacée.



3. Contrôles des produits

3.1. Qualité

3.1.1. Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

Echantillonnage des engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

	Exigences et garanties	
	Nombre d'échantillons	Conformes
Compost	35	85,7 %
Engrais simples	61	83,6 %
Boues d'épuration industrielles	51	82,4 %
Engrais contenant des éléments de trace	10	50 %
Engrais pour la préparation de solutions nutritives (hydroculture et culture sur substrats)	5	80 %
Engrais sur base d'éléments secondaires	14	78,6 %
Amendements organiques du sol organiques	25	88,5 %
Engrais composés (autres que bulk-blending)	49	67,3 %
Engrais composés (bulk-blending)	59	71,2 %
Boues d'épuration municipales	17	94,1 %
Substrats de culture	65	84,6 %
Produits apparentés	1	100 %
Total	393	79,1 %

La plupart des non-conformités sont dues au fait que la quantité d'ingrédients tels que les matières organiques, la matière sèche, l'azote, le phosphore et le potassium, est plus faible que la quantité garantie par l'opérateur.

3.1.2. Pesticides à usage agricole

En 2007, l'AFSCA a prélevé 75 pesticides à usage agricole sur le marché belge pour analyser leur teneur en substance active et leurs principales propriétés physico-chimiques.

Les principales non-conformités concernaient le non-respect des teneurs en substances actives garanties. Selon l'importance de l'infraction constatée, le détenteur d'agrément a reçu un avertissement ou un PV a été dressé.



Analyse des teneurs en substance active et propriétés physico-chimiques des pesticides

	Nombre d'échantillons	Conformes
Fongicides	26	77 %
Herbicides	32	90 %
Insecticides	9	78 %
Régulateurs de croissance	4	100 %
Autres	4	75 %
Total	75	84 %

3.1.3. Aliments pour animaux

3.1.3.1. Contrôles documentaires

Les aliments pour animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en sac mais doivent dans tous les cas être accompagnés de documents reprenant les prescriptions légales d'étiquetage. Ces prescriptions visent notamment à informer l'éleveur sur la composition et le mode d'utilisation des aliments qu'il achète. En outre, les opérateurs du secteur sont tenus d'assurer la traçabilité des aliments dans des registres appropriés de manière à pouvoir intervenir rapidement en cas de problème et faire la liaison avec les troupeaux destinataires. D'autres documents plus spécifiques comme les prescriptions vétérinaires pour les aliments médicamenteux et les formules des aliments doivent également être tenus à la disposition de l'AFSCA.

Contrôles des documents des aliments pour animaux

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	1.062	77,9 %	14,7 %	7,4 %	63	5
Emballage et étiquetage (normes commerciales incluses)	774	64 %	18,2 %	17,8 %	72	9
Notification obligatoire	771	82 %	10,2 %	7,8 %	84	9

Par ailleurs, lors des inspections concernant l'usage de médicaments vétérinaires, les aliments médicamenteux chez les éleveurs ont été contrôlés 297 fois ; 18 de ces inspections ont relevé des défaillances à ce niveau (6 %).

Les contrôles documentaires des aliments importés en provenance de pays tiers sont réalisés systématiquement, ce qui représente 2.869 envois pour l'année 2007. L'ensemble était conforme.

3.1.3.2. Respect des garanties et normes en additifs et médicaments

Il existe plusieurs formes d'additifs, dont les additifs nutritionnels (vitamines, oligo-éléments...) qui sont administrés aux animaux par l'intermédiaire des aliments composés.

Lors de la fabrication de ces aliments composés, le fabricant doit veiller à garantir l'homogénéité du mélange et les concentrations en additifs. Les analyses permettent de vérifier par exemple que les teneurs en oligo-éléments dans les aliments sont conformes aux garanties données par le fabricant et ne dépassent pas les maxima autorisés par la réglementation de manière à garantir la santé des animaux (par ex. le cuivre peut s'avérer toxique pour les moutons). Des contrôles similaires sont réalisés sur les aliments médicamenteux afin de s'assurer que les normes et garanties en médicament sont respectées.

Garanties et normes en additifs et médicaments dans les aliments pour animaux

Garanties et normes en additifs	Nombre d'analyses	Conformes
Aliments complets	569	87,9 %
Aliments complémentaires	648	75,3 %
Prémélanges	232	85,3 %
Garanties et normes en médicaments	Nombre d'analyses	Conformes
Aliments médicamenteux	110	75,4 %

Les non-conformités trouvées l'ont été en plus grand nombre dans les aliments minéraux ce qui explique les chiffres bas pour les aliments complémentaires.

3.1.3.3. Qualité substantielle des aliments pour animaux

Les fabricants d'aliments composés doivent garantir la teneur de leurs aliments en différents composés nutritionnels : protéines, amidon, matières grasses... Le contrôle de ces teneurs est essentiellement lié au respect des engagements contractuels. Les garanties relatives à la qualité substantielle des aliments sont essentielles pour que l'éleveur puisse calculer au mieux la ration journalière de ses animaux et limiter ainsi les risques de carence.

Qualité substantielle des aliments pour animaux

	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	665	89,5 %
Aliments complets	1.189	96,3 %
Aliments complémentaires	1.123	86 %

Les non-conformités trouvées l'ont été en plus grand nombre dans les aliments minéraux ce qui explique les chiffres moins favorables pour les aliments complémentaires.

3.1.4. Fruits et légumes

L'AFSCA contrôle le respect des normes de qualité prescrites dans les fruits, légumes et pommes de terre. Les contrôles ont lieu essentiellement chez les grossistes pour les fruits et légumes et également au stade de la production et des préparateurs – conditionneurs pour les pommes de terre. Pour les petites non-conformités, comme la présentation, la couleur ou la forme, l'opérateur reçoit un avertissement. Les non-conformités plus graves comme la pourriture, la décomposition, les meurtrissures, la maturité ou la taille minimale insuffisantes ainsi que l'origine sont sanctionnées par un PV, et en règle générale, les produits sont saisis.



Contrôles de qualité des fruits, légumes et pommes de terre en 2007

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Fruits & légumes	343	84,3 %	11,1 %	4,6 %	16	4
Pommes de terre	91	90,1 %	7,7 %	2,2 %	2	1

3.1.5. Etiquetage de produits divers

En 2007, des inspections de l'emballage et de l'étiquetage ont été réalisées dans la distribution (commerces de détail et grandes-surfaces) :

- 1.532 missions ont été réalisées chez 1.415 opérateurs et concernaient les denrées alimentaires
- 827 missions ont été réalisées chez 792 opérateurs et concernaient les ustensiles et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (uniquement pour le contrôle de l'emballage)
- 227 missions ont été réalisées chez 226 opérateurs et concernaient le charbon de bois (pour grillades et barbecues).

Inspections de l'emballage et de l'étiquetage

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Denrées alimentaires	1.816	74,8 %	12,8 %	12,4 %	127	48
Ustensiles et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	827	70,1 %	21,2 %	8,7 %	25	5
Charbon de bois	226	96,5 %	3,5 %	0 %	0	0

3.2. Résidus et contaminants

3.2.1. Aliments pour animaux

3.2.1.1. Résidus de pesticides

Des pesticides sont utilisés pour traiter les cultures contre les adventices, les insectes ou les champignons ou encore préserver les récoltes lors du stockage. Ces utilisations peuvent entraîner dans certains cas la présence de résidus dans les matières premières. Ces résidus ne constituent pas un danger pour la santé tant qu'ils ne dépassent pas une certaine limite fixée par la législation.

Des analyses sont réalisées pour s'assurer que ces limites sont respectées.

Résidus de pesticides dans les aliments pour animaux

	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	104	98 %

3.2.1.2. PCB et dioxines

Les PCB et les dioxines sont des substances pouvant avoir une action cancérigène. Leur particularité est d'être extrêmement résistantes aux dégradations chimiques et biologiques et de s'accumuler dans les graisses tout au long de la chaîne alimentaire. C'est pourquoi, il est important de contrôler les aliments pour animaux afin de réduire le risque de contamination des denrées d'origine animale (œufs, lait...).

Analyses de PCB et dioxines dans les aliments pour animaux

	PCB		PCB de type de dioxine		Dioxines	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	397	100 %	83	100 %	402	100 %
Aliments composés	752	100 %	73	98,6 %	630	99,8 %
Prémélanges	126	100 %	16	100 %	133	100 %
Additifs	15	100 %	18	83,3 %	97	93,8 %

Les non-conformités sont dues à 2 lots d'additifs échantillonnés à l'importation et à un aliment composé trouvé sur notre territoire.

La vigilance reste de rigueur pour ces contaminants à l'origine d'une grave crise en 1999.

3.2.1.3. Métaux lourds

Les métaux lourds sont des substances toxiques présentes naturellement dans l'environnement, ou découlant des activités industrielles. Ils peuvent entraîner des dysfonctionnements ou s'accumuler dans l'organisme (par ex. le cadmium dans les reins), lorsqu'ils sont absorbés via l'alimentation. Des contrôles sont organisés pour s'assurer que les normes légales ne sont pas dépassées.

Analyses de métaux lourds dans les aliments pour animaux

	Arsenic		Cadmium		Mercure		Plomb	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	70	100 %	80	100 %	64	100 %	90	100 %
Aliments composés	95	100 %	121	99,2	92	100 %	90	100 %
Prémélanges			62	100 %				
Additifs			30	100 %				

3.2.1.4. Fluor

En 2007, 91 analyses (44 de matières premières, 47 d'aliments composés) ont été réalisées dans les aliments pour animaux. Tous les échantillons étaient conformes.

3.2.1.5. Mycotoxines

Les mycotoxines sont des substances produites par des champignons se développant sur les matières premières végétales en cours de culture ou lors du stockage. Plusieurs de ces mycotoxines ont des effets non négligeables sur la santé humaine ou animale.

Par exemple, parmi les différentes formes d'aflatoxines, l'aflatoxine B₁ est considérée comme la plus toxique. On la retrouve dans certaines matières premières considérées comme potentiellement à risque (tourteau d'arachides...). La contamination du lait par l'aflatoxine M₁ découle directement de l'ingestion par l'animal d'aliment contaminé par l'aflatoxine B₁. C'est dans ce contexte, qu'une attention particulière est portée au contrôle des aliments composés destinés aux vaches laitières.

Analyses de mycotoxines dans les aliments pour animaux

	Matières premières		Aliments composés	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
DON	52	100 %	93	100 %
Fumonisine	109	100 %	180	100 %
HT2 toxine-T2	106	100 %		
Zéaralénone	49	100 %	91	97,8 %
Ochratoxine A	100	100 %	184	100 %
Aflatoxines	173	98,9 %	120	100 %

3.2.1.6. Protéines animales

L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) est plus communément connue sous le nom de maladie de la vache folle. Les recherches étayent très clairement l'hypothèse selon laquelle le recyclage, dans les aliments pour ruminants, de protéines de ruminants ayant fait l'objet d'un traitement thermique insuffisant, a constitué la principale source de cette maladie.

Depuis 2000, l'utilisation des protéines animales dans les aliments pour animaux producteurs de denrées a été fortement restreinte : l'utilisation de protéines dérivées de mammifères est interdite dans l'alimentation des ruminants. Des contrôles stricts sont organisés pour s'assurer notamment que les aliments pour ruminants ne sont pas contaminés avec des protéines animales interdites. Le contrôle des autres aliments n'en est pas pour autant exclu.

Analyses de protéines animales dans les aliments pour animaux

	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	115	99,1 %
Aliments complets	1.026	99,9 %
Total	1.141	1.139 (99,8 %)

3.2.1.7. Autres substances interdites ou indésirables

Diverses substances sont interdites dans l'alimentation animale. On peut citer les hormones qui sont destinées à améliorer illégalement la croissance des bêtes.

Il y a également les antibiotiques dont l'usage a été interdit afin de prévenir les risques d'antibiorésistance des microorganismes.

Les graisses recyclées sont aussi proscrites du fait du manque de transparence et de garanties sur la sécurité de ces matières. Des analyses sont réalisées afin de s'assurer que ces produits ne sont pas présents dans les aliments pour animaux.

Substances interdites ou indésirables dans les aliments pour animaux

	Matières premières		Aliments composés	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Hormones	1	100 %	2.258	100 %
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	111	100 %	121	100 %
Impuretés graisses	110	98,1 %		
Huiles recyclées	109	98 %		
Substances médicamenteuses interdites			769	97,3 %

3.2.2. Engrais, amendements du sol et substrats de culture

Métaux lourds dans les engrais, amendements du sol et substrats de culture

	Nombre d'échantillons	Conformes
Compost	34	100 %
Boues d'épuration industrielles	51	100 %
Amendements du sol organiques	23	100 %
Boues d'épuration communales	17	100 %
Substrats de culture	65	96,9 %
Total	190	98,9 %

3.2.3. Céréales (denrées), fruits et légumes

3.2.3.1. Mycotoxines

La patuline est une mycotoxine neurotoxique produite par certaines moisissures appartenant aux genres *Penicillium* et *Aspergillus*. En 2007, 53 échantillons ont été prélevés sur des pommes ou produits à base de pommes. Tous les résultats étaient conformes.

3.2.3.2. Résidus de pesticides

Les produits phytopharmaceutiques sont utilisés dans les cultures de fruits, légumes et céréales pour lutter contre les ravageurs (insectes, champignons phytopathogènes, mauvaises herbes...). Dans de nombreux cas, ils laissent des résidus sur les céréales, fruits et légumes auxquels le consommateur est exposé. Des teneurs maximales en résidus de pesticides (LMR) autorisées sur et dans les denrées alimentaires sont définies par la réglementation. Elles permettent de vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits agréés sur une culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et de protéger la santé du consommateur. Les denrées susceptibles de présenter des dépassements de LMR et qui sont fortement consommées sont surveillées de près. Une réunion est organisée chaque année avec le secteur afin de discuter des résultats des contrôles et de mettre en place des actions correctives.

Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement un danger pour le consommateur mais est le signe de la mauvaise utilisation d'un pesticide. Dans ce cas, une évaluation du risque pour le consommateur est effectuée. Si ce dépassement représente un risque potentiel pour le consommateur, des mesures sont prises pour éviter la consommation de l'aliment concerné (retrait du marché et rappel de chez le consommateur). Une inspection a lieu chez le responsable de la denrée pour déterminer les raisons du dépassement de LMR. Selon la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un PV. Ce dernier entraîne soit une amende administrative, soit des poursuites pénales.

En 2007, 50 échantillons de céréales et 1.757 échantillons de fruits et légumes (y compris pommes de terre) ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de 350 pesticides différents ; 93 % des échantillons étaient conformes (absence de résidus ou non dépassement des LMR fixées dans la législation).

Résidus de pesticides dans les céréales, fruits et légumes en 2007

	Nombre d'échantillons	Sans résidus (conformes)	Résidus ≤ LMR (conformes)	Résidus > LMR (non conformes)
Céréales	50	42,0 %	56,0 %	2,0 %
Fruits	741	21,1 %	71,5 %	7,4 %
Légumes	1.016	48,2 %	45,2 %	6,6 %
Total	1.807	36,9 %	56,3 %	6,8 %

Les principaux groupes de denrées non-conformes sont les agrumes (citrons, mandarines), les baies et petits fruits (groseilles, fraises), les légumes feuillus (persil, mâche, roquette), les légumes bulbes (oignons) et les légumes tiges (céleris). Les dépassements étaient plus fréquents pour les fruits et légumes importés des pays tiers.

Résidus de pesticides dans les fruits et légumes en fonction de l'origine des échantillons

Origine	Echantillons prélevés (%)	Non-conformes
Belgique	889 (50,6 %)	5,8 %
Autres pays de l'UE	388 (22,1 %)	6,4 %
Pays tiers	382 (21,7 %)	11,3 %
Inconnue	98 (5,6 %)	2,0 %

En 2007, l'AFSCA a émis 8 messages d'alerte européens (RASFF) pour des denrées présentant des résidus de pesticides potentiellement dangereuses pour le consommateur. Par rapport à 2006, on constate une augmentation du nombre d'échantillons avec au moins un résidu de pesticides (+4,4 %), mais une diminution du taux d'échantillons dépassant les LMR fixées dans la législation (-1,9 %).

Jusque fin juin 2007 il existait encore des LMR fixées au niveau national. Ainsi, une LMR pour un pesticide dans une denrée pouvait être différente selon les Etats Membres. Depuis juillet 2007, la nouvelle réglementation européenne sur l'harmonisation complète des LMR en Europe (règlement (CE) n°396/2005 d'application dès juillet 2008, mais que l'AFSCA applique depuis juillet 2007) permet de réduire les problèmes commerciaux intra-communautaires. Cela peut expliquer le taux moins important de dépassements de LMR observé sur ces produits en comparaison à 2006 (pêches et raisins notamment).

Il faut noter que les résultats sont rapportés conformément aux instructions de la Commission européenne, c'est-à-dire sans tenir compte de l'incertitude analyse sur le résultat ; or environ la moitié des dépassements de LMR rapportés étaient compris dans cette incertitude analytique.

3.2.3.3. Nitrates

Les nitrates sont des contaminants présents naturellement dans les fruits et légumes. Leur concentration varie selon l'espèce végétale, les saisons et le mode de culture. On en retrouve principalement dans les légumes feuillus.

En 2007, 171 échantillons de légumes ont été prélevés sur le marché belge ; 99 % respectaient les normes fixées dans la législation européenne ou belge.

Nitrates dans les échantillons de légumes en 2007

	Nombre d'échantillons	Conformes
Laitues (serres)	34	100 %
Laitues (pleine terre)	12	100 %
Laitues (prédécoupées)	8	100 %
Laitues iceberg	5	100 %
Endives	9	100 %
Mâche	18	100 %
Epinards (frais ou surgelés)	24	100 %
Céleris	18	94 %
Pots pour bébés (à base de légumes)	43	100 %
Total	171	99 %

3.2.3.4. Plomb et cadmium

La présence de plomb et de cadmium dans les fruits et légumes trouve principalement son origine dans la contamination de l'environnement.

En 2007, 182 échantillons de fruits et légumes (y compris pommes de terre) ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de plomb et de cadmium. Tous les échantillons prélevés respectaient les normes fixées dans la législation européenne.

3.2.3.5. Dioxines et PCB

Les dioxines incluent 75 congénères dont 17 revêtent une importance toxicologique. Certains d'entre eux sont répertoriés comme ayant une action cancérigène pour l'homme. Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères différents et ont pour origine des activités humaines. Douze PCB présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de PCB de type dioxine (« dioxin-like »). Les dioxines et PCB sont extrêmement résistants aux dégradations chimiques et biologiques. Elles s'accumulent dans la chaîne alimentaire humaine et animale en raison de leur solubilité dans les matières grasses.

Dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs

	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Fruits, légumes et huiles végétales	51	100 %	32	NA*

* il n'existe pas de limite maximale au niveau européen, mais un monitoring est effectué à la demande de la Commission européenne

3.2.4. Lait et produits laitiers

Le lait des bovins, caprins, ovins et équidés est contrôlé en vue de détecter la présence éventuelle de résidus (résidus de médicaments) et de contaminants (substances chimiques nocives). Les échantillonnages ont lieu essentiellement à la ferme et, dans une moindre mesure, dans les véhicules de transport du lait. Le lait de vache constitue l'essentiel des prélèvements, en raison de sa production importante.

Les analyses montrent une très bonne qualité du lait au niveau des exploitations agricoles. Dans les rares cas où les normes étaient dépassées, le lait présent dans les exploitations concernées a été détruit et, si nécessaire, un rappel de produits a été organisé. Le lait produit n'est autorisé à entrer dans la chaîne alimentaire que lorsque les analyses prouvent qu'il répond aux normes. Lorsqu'une quantité trop importante de résidus est observée, l'Agence contrôle alors l'utilisation des médicaments vétérinaires (contrôle du registre, conservation, etc). Suite à une contamination d'aliments pour bétail par la salinomycine (un médicament vétérinaire), le lait de 5 exploitations laitières utilisant ces aliments a été analysé. Les résultats, conformes, ont permis d'exclure le transfert de résidus dans le lait.

En cas de détection de contaminants (par ex. dioxines), des recherches sont effectuées (par ex. dans les aliments pour animaux, l'herbe et les ensilages) pour déceler la source de la contamination. Si l'on suspecte que la contamination provient de l'environnement (air, eau...), l'AFSCA contacte les services environnementaux régionaux qui déterminent la source de la contamination et prennent les mesures nécessaires. Contrairement aux résidus, la présence de contaminants ne relève généralement pas de la responsabilité de l'opérateur. Les exploitants agricoles peuvent être indemnisés par le Fonds de la santé et la production des animaux pour les animaux qui doivent être éliminés.



Métaux lourds, PCB, dioxines, pesticides et résidus de médicaments vétérinaires dans le lait cru prélevé à la ferme et dans les véhicules de transport de lait

		Lait cru de vache (ferme)	Lait cru de vache (transport)	Lait cru de chèvre	Lait cru de brebis	Lait cru de jument	Total
Métaux lourds (As, Pb, Hg, Cd)	Echantillons	35	19	9	4	8	75
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	87,5 %	97,3 %
PCB	Echantillons	47	7	12	3	16	85
	Conformes	97,8 %	100 %	100 %	100 %	100 %	98,8 %
Dioxines	Echantillons	55	25	48	5	18	151
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
PCB de type dioxine	Echantillons	55	24	48	5	18	150
	Conformes	98,2 %	100 %	100 %	100 %	100 %	99,3 %
Pesticides organochlorés	Echantillons	13		10	3	10	36
	Conformes	100 %		100 %	100 %	100 %	100 %
Pesticides organophosphorés	Echantillons	11	0	9	2	9	31
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Nitrofuranes	Echantillons	95	24	44	6	18	187
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Nitro-imidazoles	Echantillons	95	24	45	6	18	188
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Anti-inflammatoires non-stéroïdiens	Echantillons	15		10	6	10	41
	Conformes	100 %		100 %	100 %	100 %	100 %
Antibiotiques (screening)	Echantillons	38	19	9	7	10	83
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Sulfonamides et quinolones	Echantillons	28	15	6	2	9	60
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Chloramphénicol	Echantillons	101	31	47	10	25	214
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Dapsone	Echantillons	38	18	9	7	10	82
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Anthelminthique	Echantillons	13		9	7	10	39
	Conformes	100 %		100 %	66,6 %	100 %	95,1 %

Dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs dans les produits laitiers prélevés dans la transformation et la distribution

	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Produits laitiers	70	100 %	20	100 %

3.2.5. Œufs et ovoproduits

Dans les œufs (de batterie, d'élevage au sol, en libre parcours, bio), des contrôles des résidus et contaminants sont réalisés principalement dans les exploitations de volailles et dans les centres d'emballage.



Métaux lourds, PCB, dioxines, pesticides et résidus de médicaments vétérinaires dans les œufs prélevés dans l'exploitation d'origine

		Œufs de batterie	Œufs d'élevage au sol	Œufs d'élevage en plein air	Œufs bio	Total
Métaux lourds (As, Pb, Hg, Cd)	Echantillons	19	14	32	16	81
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	97,3 %
PCB	Echantillons	19	16	41	20	96
	Conformes	100 %	100 %	97,6 %	100 %	98,9 %
Dioxines	Echantillons	41	41	67	40	189
	Conformes	100 %	100 %	98,5 %	97,5 %	98,9 %
PCB de type dioxine	Echantillons	40	41	67	40	188
	Conformes	100 %	100 %	100 %	97,5 %	99,5 %
Pesticides organochlorés	Echantillons	9	9	14	9	41
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Pesticides organophosphorés	Echantillons	9	10	12	7	38
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Nitrofuranes	Echantillons	78	52	36	24	190
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Nitro-imidazoles	Echantillons	77	52	36	24	189
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Antibiotiques (screening)	Echantillons	44	12	13	13	82
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Sulfonamides et quinolones	Echantillons	43	11	13	12	79
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Chloramphenicol	Echantillons	93	59	38	31	221
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Dapsone	Echantillons	42	12	11	13	78
	Conformes	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Coccidiostatiques	Echantillons	42	13	13	12	80
	Conformes	97,6 %	100 %	100 %	100 %	98,7 %

Lorsque les normes étaient dépassées, les œufs présents dans les exploitations concernées ont été détruits et, si nécessaire, un recall de œufs (rappel de chez les consommateurs) a été organisé. Les œufs produits dans ces exploitations ne peuvent entrer dans la chaîne alimentaire que lorsque les analyses prouvent qu'ils répondent aux normes.

Dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs dans les œufs et ovoproduits prélevés dans la transformation et la distribution

Matrice	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Œufs et ovoproduits	10	100 %	10	100 %

3.2.6. Viande et produits dérivés

Suite à l'incident dû à la présence de dioxines dans l'acide chlorhydrique qui avait entraîné une contamination de de graisse animale dans une fabrique de gélatine en 2006, une attention particulière a été donnée aux contrôles de la gélatine.

Dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs dans la viande et les produits dérivés prélevés dans la transformation et la distribution

Matrice	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Viande et produits dérivés (dont 18 échantillons de gélatine)	87	100 %	22	100 %

124

A l'abattoir, des échantillons volailles, lapins et gibier sont analysés pour la mise en évidence de résidus de substances anabolisantes, de substances interdites, d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens, d'antibiotiques, d'antiparasitaires, de dioxines, métaux lourds... Les échantillons prélevés sur le gibier sauvage visent essentiellement à déterminer la contamination par le plomb et le cadmium. Les substances mises en évidence dans les échantillons non-conformes étaient du chloramphénicol (1), des antibiotiques (3), des coccidiostatiques (1) et du ronidazole (3).

Les carcasses d'animaux non-conformes encore présentes à l'abattoir sont saisies et détruites, et une enquête est réalisée dans l'exploitation de provenance. Un RASFF a été émis dans le cas de la présence de chloramphénicol.

Des échantillons de bovins, veaux, porcs, ovins et chevaux sont également prélevés à l'abattoir (voir partie 5, point 3.2.1).

Résidus et contaminants à l'abattoir (nombre d'échantillons et % de conformité)

	Volaille	Lapins	Gibier élevage	Gibier sauvage
Substances anabolisantes	394 (100%)	22 (100%)	4 (100%)	
Autres substances interdites	412 (99,7%)	25 (100%)	19 (84,1%)	
Antibiotiques	517 (99,4%)	27 (100%)	3 (100%)	
Anthelminthiques	99 (100%)	12 (100%)	2 (100%)	21 (100%)
Anticoccidiens	182 (99,5%)	16 (100%)		2 (100%)
Pyréthroïdes	60 (100%)	9 (100%)		
Anti-inflammatoires non stéroïdiens	93 (100%)	10 (100%)		
Dioxines, PCB de type dioxines et PCB marqueurs	59 (100%)	10 (100%)		8 (100%)
Pesticides organo-chlorés	47 (100%)			8 (100%)
Plomb et cadmium	43 (100%)		1 (100%)	74 (100%)
Ochratoxine	44 (100%)			

3.2.7. Produits de la pêche

3.2.7.1. Biotoxines marines

Les mollusques bivalves (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques) dépendent, pour leur nourriture, du phytoplancton qu'ils filtrent dans l'eau. Certaines sortes de phytoplancton produisent des toxines naturelles non toxiques pour les fruits de mer mais qui peuvent s'accumuler dans l'animal. Ces toxines sont résistantes à la cuisson habituelle. Chez l'homme, leur consommation peut provoquer une paralysie (Paralytic Shellfish Poison), de la diarrhée (Diarrhetic Shellfish Poison) ou des pertes de mémoire (Amnesic Shellfish poison).

Analyses de biotoxines marines

	Nombre d'échantillons	Conformes
Huîtres (zone de production belge)	45	98 %
Coquilles Saint-Jacques (minque)	50	98 %
Mollusques bivalves vivants (grossistes)	17	100 %
Total	112	98 %

Les 2 échantillons défavorables étaient : 1 échantillon d'huîtres avec un taux trop élevé de DSP et 1 échantillon de coquilles Saint-Jacques avec un taux d'ASP supérieur à la norme réglementaire.

3.2.7.2. Histamine

La formation d'histamine peut survenir dans le poisson lorsque l'histidine, un acide aminé présent naturellement dans le poisson, est transformée en histamine sous l'action de bactéries. Certaines espèces de poisson comme le thon, le maquereau, les sardines, le hareng et les anchois contiennent beaucoup d'histidine et comportent par conséquent un risque plus élevé de formation de grandes quantités d'histamine, en particulier lors de la manipulation ou d'un stockage dans de mauvaises conditions (par exemple, conservation à température ambiante). La consommation de poisson contenant une teneur élevée en histamine peut provoquer des symptômes d'intoxication tels que des nausées, des éruptions cutanées, des maux de tête et des troubles digestifs. L'histamine n'est pas détruite lors de la cuisson du poisson. La conservation du poisson frais à une température comprise entre 0 et 4°C est donc une mesure essentielle pour limiter le plus possible la formation d'histamine.

En 2007, 44 échantillons de produits de la pêche riches en histidine ont été prélevés (anchois, thon, maquereau, sardines et hareng, tant en produit frais qu'en conserve) ; tous respectaient les normes légales.

3.2.7.3. Dioxines, PCB, métaux lourds et HAP

Les dioxines, PCB, métaux lourds et hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) sont des contaminants présents dans l'environnement. Les animaux et l'homme les consomment via l'alimentation et ils sont stockés dans les tissus graisseux.

En 2007, des échantillons de calamars, seiche, poisson frais, coquillages, coquilles Saint-Jacques et huîtres ont été prélevés au stade de la production pour la recherche de dioxines (33), PCB dioxin-like (33), PCB (33), métaux lourds (29), HAP (24). Toutes les analyses étaient conformes.

Au stade de la transformation et de la distribution, 3 non-conformités pour les dioxines et PCB de type dioxines - dont l'une a fait l'objet d'un RASFF - ont été observées dans des anguilles en provenance des Pays-Bas. Six non-conformités pour les PCB marqueurs ont été observées, dont 2 étaient déjà non-conformes pour les dioxines et les PCB de type dioxines. Ces anguilles provenaient des Pays-Bas, de Suède, des USA et de la France.

Dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs dans les produits de la pêche et aquaculture dans la transformation et la distribution

Matrice	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Pêche et aquaculture	156	98 %	149	96 %

3.2.7.4. Tributylétain

Le tributylétain est une substance qui, dans les années 1970, était présente dans la peinture et utilisée pour lutter contre la croissance d'algues et de balanes sur les coques des navires. Cette substance est encore présente en grandes quantités dans l'eau des ports et routes navigables. Depuis 1990, le tributylétain est interdit sur les coques des bateaux de moins de 25 m. L'Union européenne interdit de mettre sur le marché le tributylétain et une réglementation est en préparation pour interdire sa présence sur toutes les coques. Le tributylétain adhère facilement aux éléments présents dans la vase et flottant et se retrouve ainsi dans la chaîne alimentaire (coquillages et crustacés).

En 2007, 80 échantillons de crevettes, moules et huîtres ont été prélevés dans les zones de production, chez les grossistes et lors de l'importation. Tous les résultats étaient conformes.

3.2.7.5. Acides organiques

L'acide sorbique et l'acide benzoïque sont des conservateurs autorisés dans les crevettes cuites. L'acide borique est toutefois interdit. En 2007, 31 échantillons de crevettes cuites ont été prélevés pour analyse des acides sorbique, benzoïque et borique au niveau des minques (8), de l'industrie de transformation (10), des détaillants (8) et de l'importation (5). Tous les échantillons étaient conformes.

3.2.8. Denrées alimentaires diverses

3.2.8.1. Résidus de pesticides

En 2007, 186 échantillons de produits transformés d'origine végétale et 126 échantillons d'aliments pour bébés ont été analysés. Les résultats étaient conformes pour 95,4 % des produits transformés et 97,6 % des aliments pour bébés (absence de résidus ou non dépassement des LMR fixées dans la législation).

Résidus de pesticides dans les produits transformés d'origine végétale et aliments pour bébés

	Echantillons			
	Nombre	Sans résidus (conformes)	Avec résidus \leq LMR (conformes)	Avec résidus $>$ LMR (non-conformes)
Produits transformés	186	126 (67,7 %)	52 (28 %)	8 (4,3 %)
Pots pour bébés	126	123 (97,6 %)		3 (2,4 %)

Les dépassements observés pour les produits transformés concernaient principalement le thé et les ananas en conserve. Les LMR pour les aliments pour bébés sont

fixées, par défaut, à 0,01 mg/kg. Trois échantillons dépassaient légèrement cette valeur de 0,01 mg/kg. Ces aliments ont été retirés du commerce.

3.2.8.2. Mycotoxines

Les mycotoxines sont des métabolites secondaires produits par des moisissures, capables de se développer sur des produits végétaux pendant la culture et en cours de stockage. Très stables en raison de leur structure chimique, elles peuvent être transmises dans la chaîne alimentaire. Les mycotoxines les plus dangereuses sont contrôlées dans les matrices les plus sensibles (céréales et denrées alimentaires diverses à base de céréales) : ce sont les aflatoxines, l'ochratoxine A et les toxines de fusarium.

3.2.8.2.1. Toxines de Fusarium

Le DON, une mycotoxine

Le déoxynivalénol (DON), également appelé vomitoxine, est une mycotoxine à laquelle une attention grandissante doit être accordée. En 2007, la récolte en froment d'hiver a montré des valeurs de contamination plus élevées, proches voire dépassant les normes en vigueur dans les denrées alimentaires. Les moisissures (*Fusarium*) productrices de déoxynivalénol se développent dans les pays aux climats tempérés et humides, principalement lorsqu'il pleut durant la période de floraison. Les insectes peuvent contribuer à la propagation des moisissures. Les denrées susceptibles d'être contaminées sont l'orge, le blé, le maïs et l'avoine. L'ingestion de DON provoque des nausées, vomissements, douleurs abdominales, diarrhées, vertiges et céphalées.

La mise en place de bonnes pratiques de culture permet de diminuer la contamination. Une circulaire à l'attention des négociants et transformateurs de blé spécifie les mesures à prendre en cas de non conformité et les conditions de notification.

En 2007, tous les résultats de contrôle pour le DON étaient conformes. Cependant, une entreprise belge produisant des chips tortilla à base de farine de maïs a fait l'objet d'une enquête suite à une alerte via le système RASFF : 120 échantillons ont été prélevés par l'AFSCA et l'entreprise visée a également procédé à des analyses. Des mesures de gestion (sélection des matières premières) ont été prises au sein de l'entreprise afin de diminuer le risque de contamination.

La zéaralénone est une mycotoxine aux effets mimant ceux des œstrogènes que l'on trouve en faibles quantités, principalement dans le maïs, en Amérique du Nord, au Japon et en Europe.

Matrice	DON		Zéaralénone		Fumonisines		T2 & HT2	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Céréales petit déjeuner	10	100 %	10	100 %	10	100 %	8	NA*
Chips au maïs et pop corn	10	100 %	14	100 %	38	100 %	10	NA*
Polenta			9	100 %	10	NA*		
Denrées à base de maïs	10	100 %	5	100 %	46	100 %		
Aliments pour bébés	10	100 %	10	100 %	20	100 %	10	NA*
Froment et produits dérivés	27	100 %					37	NA*
Substitut de viande	10	100 %						
Total	77	100 %	48	100 %	124	100 %	65	NA*

* il n'existe pas de limite maximale au niveau européen mais un monitoring effectué à la demande de la Commission européenne

3.2.8.2.2. Aflatoxines

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites e.a. par un champignon de type *Aspergillus* qui se développe lorsque la température et le degré d'humidité sont élevés. Ces mycotoxines sont des substances cancérigènes génotoxiques, qui peuvent être présentes dans un

grand nombre de denrées alimentaires. Le groupe des aflatoxines comprend différents composés dont la présence dans les denrées alimentaires et la toxicité varient. L'aflatoxine B1 est de loin le composé le plus toxique. L'aflatoxine B1 est métabolisée chez la vache laitière en aflatoxine M1.

Analyses d'aflatoxines en 2007

Matrice	Aflatoxines B1, B2, G1 et G2		Aflatoxines M1	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Céréales petit déjeuner	14	100 %		
Epices	38	100 %		
Fruits secs	218	99 %		
Aliments pour bébés	15	100 %	11	100 %
Lait et produits dérivés			81	100 %
Total	285	99 %	92	100 %

La non-conformité observée concernait des noisettes dans la distribution et a fait l'objet d'un PV.

3.2.8.3. Dioxines et PCB

Suite à l'incident dû à la présence de dioxines dans l'acide chlorhydrique qui avait entraîné une contamination de de graisse animale dans une fabrique de gélatine en 2006, une attention particulière a été donnée aux contrôles de la gélatine et des denrées résultants d'une hydrolyse acide telle que la sauce soja.

Analyses de dioxines, PCB dioxin-like et PCB marqueurs

	Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Suppléments alimentaires et huile de poissons	10	100 %	5	100 %
Aliments pour bébés	20	100 %	10	100 %

130

3.2.8.4. Additifs

Les additifs sont des substances ajoutées volontairement à des denrées alimentaires pour des raisons techniques et dont la présence est souhaitée jusqu'à la livraison au consommateur. Ils sont utilisés pour modifier ou améliorer certaines caractéristiques des aliments : allonger la durée de conservation (conservateurs et antioxydants), modifier leur texture et stabilité, modifier la couleur et le goût (colorants et arômes).

La législation sur les additifs prévoit une liste positive, ce qui signifie que seuls les additifs ayant une autorisation spécifique sont autorisés.

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite. La viande exposée à l'air s'oxyde et prend un aspect brunâtre. L'ajout de sulfite permet de conserver la couleur rouge de la viande. Cet additif peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire. Plusieurs centaines de contrôles sont réalisés chaque année chez les bouchers, les grossistes, dans les cuisines de collectivités et les supermarchés. Les ingrédients ajoutés dans les viandes hachées préparées peuvent contenir des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut excéder la norme légale et le sulfite doit être mentionné parmi les ingrédients. La présence de sulfite est d'abord contrôlée au moyen d'un test rapide de routine utilisant le vert de malachite et, s'il est positif, sa présence est confirmée au laboratoire.

Analyses de sulfites dans diverses denrées alimentaires en 2007

	Nombre d'échantillons	Conformes
Viande hachée	480	94 %
Fruits secs	10	100 %
Légumes secs	10	100 %
Crevettes	10	100 %
Pommes de terre pelées	10	100 %
Pommes de terre transformées	10	100 %
Boissons fraîches à base de jus de fruits	10	100 %
Confiture	10	100 %
Moutarde	10	100 %
Sucres	10	100 %
Vin blanc	27	100 %
Vin rouge	15	100 %

Parmi les 480 tests au vert de malachite réalisés sur de la viande hachée, 30 étaient positifs et 27 ont été confirmés au laboratoire. Les produits non-conformes ont été saisis et 15 PV ont été dressées, 4 saisies et 6 autres actions ont été entreprises. Comme l'année passée, le nombre d'échantillons non-conformes était inférieur à 10 %.

Les conservateurs acide benzoïque, acide sorbique, nitrate et nitrites (136 échantillons), les colorants tartrazine, cochenille, asorubine et jaune orangé (44 échantillons), les édulcorants acésulfame K, aspartame, acide cyclamique et sucralose (50 échantillons) ainsi que les additifs propylène glycol et glutamate monosodique (41 échantillons) ont été analysés dans diverses denrées alimentaires. Toutes étaient conformes.

Les 187 échantillons de poudre de chili et de curry, curcuma et huile de palme analysés pour la présence de rouge soudan, un additif interdit, étaient tous conformes.

La présence des contaminants arsenic, mercure, cadmium et plomb a également été recherchée dans 24 additifs. Tous étaient conformes.

Le **benzène** est une substance carcinogène. L'exposition humaine au benzène se fait principalement par voie respiratoire. Dans certaines circonstances, le benzène peut se former en petites quantités dans des boissons rafraîchissantes suite à la réaction entre l'acide ascorbique (vitamine C) et le benzoate de sodium (un conservateur). La combinaison de plusieurs facteurs est toutefois nécessaire à la formation de benzène : température, temps de conservation, lumière UV, présence de certaines autres substances... Le sucre ralentissant la formation de benzène, la lumière et la durée de conservation l'accélérent, les échantillons prélevés étaient principalement des boissons rafraîchissantes avec édulcorants en bouteilles transparentes analysées quelques mois avant leur date de péremption.

En 2007, 89 analyses ont été effectuées. Aucune boisson rafraîchissante ne contenait plus de 10 ppb de benzène (limite d'action proposée par la Commission européenne dans les boissons rafraîchissantes), et 9 contenaient entre 1 et 5 ppb de benzène (1 ppb étant la norme européenne réglementaire dans l'eau). Ces résultats montrent que l'industrie des boissons rafraîchissantes a fait des efforts pour produire des boissons avec une quantité de benzène négligeable ou sans benzène.

3.2.8.5. Sel dans le pain

Le sel améliore le goût et garde le pain plus longtemps frais. Une consommation trop importante de sel est mise en relation avec une pression artérielle augmentée. Il existe dès lors des recommandations générales pour limiter la consommation de sel. L'organisation sectorielle concernée est prête à collaborer à de meilleurs résultats, mais l'absence de norme européenne pour le sel dans le pain n'encourage pas la diminution de la consommation totale de sel.

La réglementation belge fixe un taux maximum de 2 % de sel dans la matière sèche. Le pain faisant partie du menu quotidien, il participe de façon importante à la consommation totale de sel et il est important que son taux ne dépasse pas la norme. En 2007, 13 (dans le secteur de la transformation) et 38 (dans le secteur de la distribution) pains ont été analysés. Dans le secteur de la transformation, 4 (31 %) des pains contenaient clairement trop de sel ; 3 avertissements et 1 PV ont été dressés. Dans le secteur de la distribution, 10 (26 %) des pains dépassaient clairement la norme ; 6 avertissements, 1 PV et 3 autres mesures ont été prises.

3.2.8.6. Vitamines et minéraux

3.2.8.6.1. Aliments pour nourrissons

La législation prévoit notamment que les préparations destinées aux nourrissons contiennent des teneurs minimale et maximale en vitamines et minéraux. Étant donné que les aliments complets pour nourrissons sont vendus exclusivement en pharmacie, les échantillons de ceux-ci devaient être prélevés par l'AFMPS dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS (Agence fédérale des Médicaments et des Produits de santé). L'AFMPS ne disposant pas encore des compétences nécessaires en 2007, ces échantillons n'ont pas pu être prélevés.

L'AFSCA a tout de même échantillonné, en 2007, 10 échantillons de préparations de suite pour nourrissons du point de vue des teneurs en vitamines et minéraux. Les teneurs en vitamines de tous les échantillons étaient conformes. Concernant les teneurs en minéraux, de légères non-conformités par rapport à la norme ont été constatées dans 3 des 10 échantillons.

3.2.8.6.2. Compléments alimentaires

Les compléments alimentaires sont des produits vendus en gélules, comprimés ou sous d'autres formes prédosées contenant des nutriments essentiels (tels que vitamines, minéraux, acides aminés, etc.) et qui sont consommés en complément d'une alimentation normale. Les teneurs en nutriments de ces compléments doivent correspondre aux valeurs indiquées sur l'étiquette et répondre aux valeurs légales minimales et maximales. De plus, les valeurs mentionnées sur l'étiquette doivent également être garanties jusqu'à la date de péremption.

En 2007, l'AFSCA a échantillonné 27 compléments alimentaires de vitamines (15 échantillons prélevés dans le secteur de la transformation et 12 dans le secteur de la distribution) et 34 compléments alimentaires de minéraux (18 dans le secteur de la transformation et 16 dans le secteur de la distribution). Tant dans le secteur de la transformation que celui de la distribution, 2 échantillons ont présenté une infraction par rapport à la réglementation. En ce qui concerne les compléments alimentaires de minéraux, des infractions ont été constatées tant dans le secteur de la transformation que dans celui de la distribution. On compte respectivement 15 et 11 échantillons pour lesquels des mesures ont été prises.

Les années précédentes également, plus de la moitié des échantillons n'étaient pas conformes.

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS (Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé), il avait été prévu que l'AFMPS prélèverait des échantillons de compléments alimentaires vendus dans les pharmacies. L'AFMPS ne disposant pas encore des compétences nécessaires en 2007, ces échantillons n'ont pas pu être prélevés.

Une action spécifique a été également menée par l'Unité nationale d'enquête (voir chapitre sur la lutte contre la fraude).

3.2.8.7. Allergènes

Le nombre d'allergies alimentaires semble augmenter et les enfants y sont plus souvent confrontés que les adultes. La réaction la plus dangereuse d'une allergie alimentaire est le choc anaphylactique. Une très faible quantité d'un allergène peut provoquer une telle réaction. La quantité minimale occasionnant des réactions allergiques (valeur seuil) peut varier considérablement d'une personne à l'autre, mais aussi en fonction de l'allergie alimentaire. Il est donc important pour les personnes atteintes d'allergie alimentaire d'éviter l'allergène et pour ce faire, il est nécessaire que chaque denrée alimentaire préemballée dispose d'une étiquette claire et lisible. La législation en matière d'étiquetage, impose sur toutes les denrées alimentaires préemballées la mention sur l'étiquette des allergènes présents dans les ingrédients parmi 12 allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahouète, soja, lait (y compris le lactose), certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame et produits dérivés et sulfite à partir de 10 mg/l ou 10 mg/kg, et à partir du 23 décembre 2008, également lupin et mollusques et produits dérivés).

Dans le secteur de la transformation, 494 missions et 573 contrôles ont été réalisées dans 474 établissements et ont notamment contrôlé l'étiquetage d'allergènes, au moyen d'une vérification des préparations. Les 12 allergènes ont été pris en considération et 506 inspections (88 %) étaient conformes. Dans le secteur de la distribution, 734 missions et 854 contrôles ont été réalisés dans 688 établissements, lors desquelles l'étiquetage en matière d'allergènes a été contrôlé ; 703 (82 %) des résultats d'inspections étaient conformes.

Dans le secteur de la distribution, 35 analyses d'allergènes des œufs, 30 analyses d'allergènes du lait, 30 analyses d'allergènes des cacahouètes et 30 analyses de gluten ont été réalisées sur divers produits. Sept échantillons n'étaient pas conformes : 1 pour les cacahouètes, 1 pour les œufs, 1 pour le gluten, 4 pour le lait ; 2 avertissements ont été dressés.

La contamination croisée n'était pas définie réglementairement et aucun seuil légal n'étant fixé (sauf pour les sulfites), certains produits sans mention d'allergènes dont les concentrations sont très faibles sont considérés par la réglementation comme bien étiquetés.

3.2.9. Matériaux de contact

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou les objets avec lesquels elles entrent en contact. Étant donné que toutes les denrées alimentaires entrent en contact avec des matériaux, il est important de veiller à ce que celles-ci ne soient pas contaminées par ces matériaux. Ce contrôle est réalisé à l'aide de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée durant un certain temps, à une certaine température.

Lors de résultats non-conformes, des PV et avertissements sont dressés et, après évaluation du risque, un rappel peut être décidé. En 2007, 1 avertissement et 3 PV ont été dressés, 1 saisie temporaire, 4 mesures contre d'autres opérateurs, 3 autres mesures et 9 rappels via communiqués de presse ont été imposés.

3.2.9.1. Plomb et cadmium dans la céramique

De nombreux produits en céramique tels que plats, tasses, ustensiles de cuisine sont colorés, décorés ou laqués, ce qui peut parfois entraîner une diffusion accrue de cadmium et de plomb dans les denrées alimentaires qu'ils contiennent. Les limites en plomb et cadmium dans la céramique et la migration de ces métaux dans les denrées alimentaires sont strictement réglementées.

En 2007, 65 échantillons ont été analysés.

Un dépassement de la limite de migration du plomb a été constaté pour un échantillon, la concentration mesurée la plus élevée atteignant 45,9 mg / kg d'aliment (la norme étant de 4 mg / kg). La limite de migration pour le cadmium a également été dépassée dans un cas.

3.2.9.2. 4,4-diphénylméthane dans des objets en nylon noir

Les ustensiles en nylon noir comme certaines spatules ou louches provoquent parfois une migration d'amines aromatiques primaires. On présume que ces substances sont liées à la matière colorante noire ; elles peuvent être cancérigènes.

En 2007, 145 ustensiles de cuisine en nylon noir tels que des spatules, des louches, etc. ont été échantillonnés du point de vue du 4,4-diaminophénylméthane. La norme était dépassée dans 14 échantillons.

3.2.9.3. Papier et barquettes en aluminium

Aucune limite de migration spécifique n'est prévue dans la législation pour l'aluminium. Le papier aluminium et les barquettes en aluminium étant toutefois fréquemment utilisées par une grande partie de la population, une campagne d'échantillonnage a également été menée en 2007 pour ces produits.

Au total, 35 échantillons ont été analysés au niveau de la migration d'aluminium : 18 barquettes en aluminium et 17 échantillons de papier aluminium. Tout comme en 2006, les résultats de 2007 indiquent qu'une migration importante se produit en cas d'utilisation à de hautes températures.

3.2.9.4. SEM dans les aliments pour bébés et dans les denrées alimentaires grasses

L'azodicarbonamide a été utilisé pour réaliser l'anneau d'étanchéité à l'intérieur du couvercle des bocaux en verre pourvus d'un couvercle en métal. Par la stérilisation notamment, l'azodicarbonamide peut se transformer en semicarbazide (SEM). Aucune norme légale n'est prévue pour le SEM. L'utilisation d'azodicarbonamide est toutefois interdite depuis le 2 août 2005. Les matériaux et objets remplis avant cette date peuvent encore être mis sur le marché, à condition que la date de remplissage apparaisse sur les matériaux et objets concernés.

Étant donné que les bébés constituent un groupe vulnérable, 12 échantillons d'aliments pour bébés ont été analysés en 2007 dans le secteur de la distribution. Par ailleurs, le même nombre d'échantillons d'aliments gras conditionnés dans des bocaux en verre pourvus d'un couvercle en métal ont été analysés. Le SEM n'a été détecté dans aucun échantillon. Dans le secteur de la transformation, 5 échantillons d'aliments ont été analysés. Aucun échantillon ne s'est révélé positif.

3.2.9.5. Formaldéhyde dans des ustensiles de cuisine en mélamine

Le formaldéhyde est une substance cancérigène qui est utilisée dans la mélamine, une matière synthétique dure. Quelque 126 échantillons ont été analysés, dont un s'est avéré non conforme.

3.2.9.6. Autres contrôles

Des analyses ont été effectuées sur les substances utilisées lors de l'impression des emballages Tetrapak, analyses en grande partie réalisées sur le lait, le concentré de tomates et les jus de fruits. Des analyses ont également été effectuées pour l'étain dans les boîtes de conserves, les composés fluorés dans les casseroles et poêles pourvues d'une couche de Teflon, les métaux lourds sur les assiettes réutilisables ; aucune migration particulièrement élevée n'a été observée.

Le bisphénol A, une substance utilisée dans la fabrication d'un type de plastique dur, à savoir le polycarbonate, a été analysé dans 47 échantillons (35 de biberons et 12 de gobelets). Aucun dépassement de la norme n'a été constatée.

Par ailleurs, la migration globale a été mesurée sur de la vaisselle en plastique, des gants et des moules flexibles en silicone ; des dépassements de la limite de migration globale ont été observés dans les deux premiers groupes.

3.2.10. Eau pour la préparation des aliments et eau embouteillée

Des analyses sont réalisées pour contrôler la potabilité de l'eau utilisée dans le cadre de la préparation des denrées alimentaires, ainsi que l'eau embouteillée.

Les échantillons sont prélevés dans le secteur de la transformation et de la distribution. Il s'agit d'analyses chimiques et microbiologiques.

Analyses effectuées sur les eaux prélevées dans le secteur de la transformation

Types d'eaux	Nombre d'échantillons	Conforme	Raisons des non-conformités
Eaux de préparation des denrées (origines diverses : puits...)	116	92,2 %	Microbiologiques et chimiques (teneur en bore, fluorures, sodium, manganèse, nickel, ammonium, nitrites, chlorites, chlorates, plomb)
Eau de distribution traitée	45	100 %	
Eau minérale naturelle ou eau de source	53	98,1 %	Microbiologique

Analyses effectuées sur les eaux prélevées dans le secteur de la distribution

Types d'eaux	Nombre d'échantillons	Conforme	Raisons des non-conformités
Eau de distribution traitée	40	95 %	teneur en sodium et teneur en plomb
Eau minérale naturelle ou eau de source (embouteillée)	54	100 %	

3.3. Contrôles microbiologiques

Tous les ans, des analyses microbiologiques des aliments pour animaux, animaux vivants, carcasses et diverses denrées alimentaires sont réalisées par l'AFSCA. En effet, certains microorganismes peuvent provoquer des maladies chez les animaux et les hommes.

Le type de microorganisme recherché dépend du type de denrée alimentaire. En fonction de sa composition, de son mode de préparation et de sa conservation, chaque type de denrée alimentaire comporte un risque microbiologique spécifique. Les microorganismes pathogènes, c'est-à-dire pouvant provoquer une maladie ou toxi-infection alimentaire, recherchés sont les *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Staphylocoques* à coagulase positive, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* et *Vibrio parahaemolyticus*, ainsi que les norovirus et le virus de l'hépatite A.

La contamination des denrées alimentaires peut être due à l'utilisation d'ingrédients contaminés, mais aussi d'un manque d'hygiène lors de la préparation ou du processus de production. À côté de ces pathogènes, des organismes indicateurs sont également recherchés. En soi, ces microorganismes ne sont pas pathogènes, mais leur présence peut mettre en évidence la moins bonne qualité microbiologique de l'aliment. *E. coli*, les entérobactéries, levures et moisissures sont des exemples de germes indicateurs.

3.3.1. Aliments pour animaux

Les préoccupations microbiologiques en matière d'alimentation des animaux sont essentiellement dirigées vers les salmonelles. Ces germes présents dans les aliments pour animaux ont un impact sur la santé animale mais sont également susceptibles d'entraîner une contamination des denrées alimentaires animales (œufs...) avec des risques pour les consommateurs.

Recherche de salmonelles dans les aliments pour animaux

	Nombre d'échantillons	Conformes
Matières premières	241	99,5 %
Aliments composés	405	99,5 %

3.3.2. Animaux vivants

3.3.2.1. Lutte contre Salmonella chez les volailles d'élevage et poules pondeuses

Conformément à la réglementation européenne et nationale, tous les établissements de volaille d'élevage d'une capacité d'au moins 200 animaux sont soumis à un programme national de lutte contre Salmonella. Ce programme comprend un monitoring intensif de la présence de Salmonella zoonotiques. Les lots sont échantillonnés 3 fois pendant la période de croissance et tous les 14 jours pendant la période de production.

Le 28 juin 2007, le programme de lutte contre Salmonella chez les poules pondeuses a débuté. Il comprend le monitoring de la présence de Salmonella zoonotiques à 2 reprises pendant la période de croissance et 3 reprises pendant la période production. Un contrôle de sortie est également réalisé dans le cadre de la qualification sanitaire.

Monitoring des Salmonella zoonotiques chez les poules pondeuses et les mères-poules

Catégorie		Exploitations			Lots		
		Total	% positifs	% positifs *	Total	% positifs	% positifs *
Volaille d'élevage	Croissance	71	2,8 %	0,7 %	206	1 %	0,2 %
	Production	150	15,3 %	4 %	496	5,6 %	1,6 %
Poules pondeuses	Croissance	67	7,5 %	1,5 %	109	4,6 %	0,6 %
	Production	221	8,1 %	4,1 %	378	5,6 %	2,9 %

* % positifs pour les sérotypes de Salmonella zoonotiques à combattre :

- pour les volaille d'élevage: Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Virchow, Salmonella Hadar et Salmonella Infantis
- pour les poules pondeuses: Salmonella Enteritidis.

3.3.2.2. Qualification sanitaire des volailles

Dans le cadre de la qualification sanitaire, des échantillons sont prélevés dans les 3 semaines précédant l'abattage pour le contrôle des Salmonella zoonotiques. Les échantillons sont prélevés par le responsable dans chaque poulailler de volailles de rente.

Contrôles de sortie des volailles de rente

	Exploitations		Lots		Echantillons	
	Total	% positifs	Total	% positifs	Total	% positifs
Poules pondeuses	175	9,1 %	307	5,5 %	340	5 %
Poulets de chair	978	12,6 %	8.809	3,1 %	15.712	2,5 %

3.3.2.3. Salmonella chez la dinde

D'octobre 2006 à septembre 2007, tous les états membre ont recherché la prévalence des Salmonella zoonotiques dans la viande de dinde. Le sérotype le plus souvent détecté était S. Kottbus et 4 % des lots étaient positifs à S. Typhimurium.

Résultats de la surveillance de Salmonella chez la dinde

	Exploitations		Lots		Echantillons	
	Total	% positifs	Total	% positifs	Total	% positifs
Dindes	27	33 %	76	15,8 %	380	9,5 %

3.3.2.5. Lutte contre Salmonella chez le porc

Le 28 juin 2007, la 2^{ème} phase du programme de surveillance de Salmonella chez le porc a débuté officiellement. L'analyse des échantillons de sérum prélevés sur des porcs dans le cadre du programme Aujeszky avait débuté en 2005 pour déterminer le statut Salmonella de chaque exploitation de porcs charcutiers. En 2007, le statut « d'exploitation à risque Salmonella » a été attribué à 236 exploitations. Ces exploitations doivent être contrôlées par le vétérinaire d'exploitation au moyen d'une check-list et des adaptations doivent être réalisées pour prévenir l'apparition et la diffusion de Salmonella. Des analyses bactériologiques doivent également être réalisées. DGZ et ARSIA encadrent les vétérinaires d'exploitation dans la guidance des exploitations à risque pour les salmonelles via un plan d'action.

Programme de lutte contre Salmonella chez le porc : analyses sérologiques

	Total	% positifs (S/P > 0,6)
Echantillons	200.697	16,7 %
Exploitations	6.978	31,1 %

3.3.3. Lait et produits laitiers

3.3.3.1. A la ferme

Analyses microbiologiques à la ferme (nombre d'échantillons et % conformes)

	Germes totaux	Entérobactéries	Staphylocoques à coag. +	E. coli
Lait cru de vache	20 (80 %)		32 (100 %)	
Lait cru de jument	20 (90 %)			
Crème glacée et glace		29 (86,2 %)	16 (100 %)	
Beurre au lait cru			30 (86,7 %)	12 (41,7 %)
Fromage au lait cru			76 (92,1 %)	28 (89,3 %)
Lait cru de chèvre			19 (100 %)	22 (100 %)
Fromage de chèvre			10 (90 %)	121 (91,7 %)
Crème fraîche				11 (63,6 %)

La présence de germes indicateurs d'hygiène montre une hygiène déficiente.

Chaque résultat non-conforme pour les staphylocoques à coagulase positive dans le fromage au lait cru et le fromage de chèvre a donné lieu à une recherche d'entérotoxines ; elles étaient toutes conformes.

Pour les germes pathogènes, aucune Salmonella n'a été détectée. Un échantillon de lait de vache cru dépassait la norme de Listeria monocytogenes (absence dans 25 g). Deux échantillons de beurre et 1 échantillon de lait de vache cru étaient non-conformes pour E. coli O157. Aucun Campylobacter n'a été détecté dans du fromage au lait cru.

3.3.3.2. A la laiterie

Analyses microbiologiques à la laiterie industrielle (nombre d'échantillons et % conformes)

	Germes totaux	Entérobactéries	Staphylocoques à coag. +	E. coli
Lait de consommation pasteurisé	10 (70 %)	10 (100 %)		
Desserts à base de lait		14 (100 %)		
Fromage au lait cru			83 (97,6 %)	48 (95,8 %)
Fromage traité thermiquement			94 (100 %)	109 (99,1 %)
Poudre de lait			23 (100 %)	

Deux échantillons non-conformes pour les staphylocoques à coagulase positive ont été constatés. Aucune entérotoxine n'a cependant été trouvée. Aucun Salmonella, E. coli O157, Bacillus cereus et Listeria monocytogenes n'a été détecté.

3.3.4. Viande

Les carcasses et viandes d'animaux de boucherie et de volailles sont soumises à des critères indicateurs d'hygiène dont le dépassement n'exige pas de mesures de retrait du marché mais des actions correctives concernant l'hygiène des procédés. Ces critères sont surtout utilisés par les exploitants des abattoirs et des ateliers de découpe comme moyen de vérification de leur plan HACCP mais s'appliquent aussi aux échantillons prélevés dans le cadre des contrôles officiels. Au niveau national des exceptions existent : la présence d'E. coli O157 entraîne une interdiction de commercialisation.

Le contrôle des normes a lieu quant à lui au niveau de la distribution, c'est-à-dire le plus près possible du consommateur.



État des toisons des animaux de boucherie

La réglementation européenne met l'accent sur l'importance d'une toison ou d'une peau propre lorsque les animaux sont abattus. Divers organismes peuvent en effet se trouver dans les intestins, les excréments et sur la peau des animaux sains. Certains peuvent provoquer des infections alimentaires chez l'homme (E. coli O157, Salmonella, Campylobacter par exemple).

La peau est une source potentielle de contamination de la carcasse lors du processus d'abattage. Plus elle est sale et humide, plus le risque de contamination de la carcasse et le risque pour la santé humaine sont grands.

Après concertation avec les organisations sectorielles concernées, une circulaire a été publiée fin 2006 pour attirer l'attention de la filière bovine, à savoir les éleveurs, les transporteurs et les exploitants d'abattoirs, sur leurs responsabilités respectives en la matière. Des photos illustrent les différentes catégories d'animaux et permettaient de déterminer s'ils pouvaient être abattus.

Les sanctions n'ont pas été appliquées pendant la période transitoire, jusqu'au 31/3/2007. Après le 31/12/2007, le transport et l'abattage des animaux de catégorie 3 (animaux extrêmement sales) ne peuvent plus avoir lieu.

En 2007, l'AFSCA a également mené une campagne d'information (brochures, informations aux foires agricoles) qui sera poursuivie en 2008 (publication de posters et d'un vade-mecum). Les fédérations professionnelles ont été vivement encouragées à conclure des accords mutuels. Un protocole a été signé le 12 mars 2008.

3.3.4.1. Salmonella et Campylobacter

Des échantillons aléatoires uniques sont prélevés dans les abattoirs de porcs et de volailles pour évaluer la contamination des carcasses par ces agents zoonotiques.

Contamination des carcasses de porcs

	Salmonella		Campylobacter	
	Nombre d'échantillons	Contamination	Nombre d'échantillons	% contamination
Carcasses de porc	293	16 %	213	12,2 %

Contamination des carcasses de poulets :

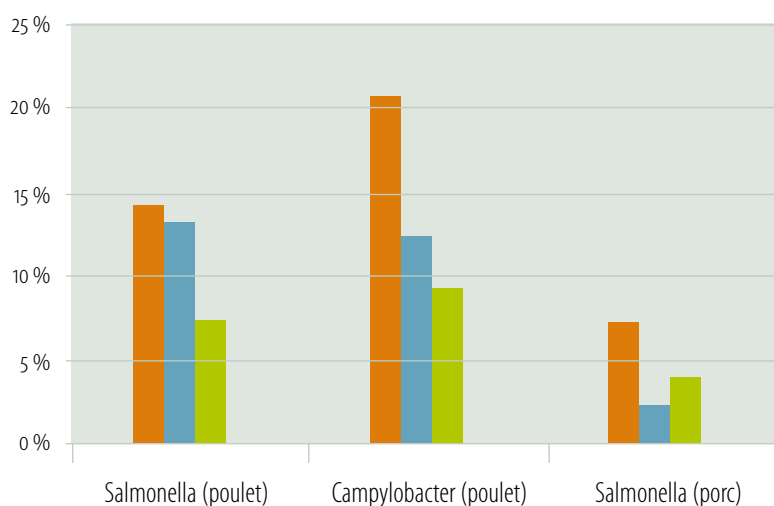
- 8,9 % par les salmonelles
- 22,5 % par les Campylobacter.

Contamination des carcasses de poules à bouillir ;

- 45,4 % par les salmonelles
- 34,7 % par les Campylobacter.

Les porcs et les volailles peuvent porter ces bactéries au niveau de leurs intestins sans présenter de signes de maladie ; l'éviscération est ainsi considérée comme un point critique dans le processus d'abattage car principale source de contamination des carcasses. Lors de résultats défavorables, des actions correctives doivent être mises en œuvre par les opérateurs dans le cadre de leur plan d'autocontrôle basé sur le HACCP.

Contamination des viandes de découpe de poulet et de porc



La contamination des viandes de découpe de poulets par les salmonelles et les Campylobacter était encore en baisse en 2007.

3.3.4.2. E. coli O157 entérohémorragique

Aucun critère communautaire n'est établi pour ce pathogène, mais au niveau national, des mesures sont prises pour éviter la commercialisation de viandes contaminées. En effet, en cas de résultat non-conforme, les viandes issues des carcasses positives sont retracées en vue de leur destruction ou transformation garantissant la destruction complète de la bactérie dans un établissement agréé en produits de viandes.

Contamination des viandes bovines par E. coli O157 entérohémorragique

	Carcasses de bovins		Découpe de bovins	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
2005	2.554	89,9 %	251	99,3 %
2006	1.214	99,1 %	243	100 %
2007	1.611	99,7 %	286	100 %

144

3.3.4.3. Germes indicateurs d'hygiène

Des écouvillons sont prélevés sur les carcasses d'animaux de boucherie et analysés pour 3 critères indicateurs d'hygiène des procédés (Salmonella, germes totaux et entérobactéries) conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005.

Résultats des germes indicateurs d'hygiène des procédés

	Nombre d'abattoirs bovins testés	Conformes	Nombre d'abattoirs porcins testés	Conformes
Salmonella	16	93,8 %	17	47,1 %
Germes totaux	50	84 %	46	87 %
Enterobactéries	50	86 %	46	82,6 %

Les carcasses de volailles sont quant à elles soumises à un seul critère indicateur d'hygiène des procédés : les salmonelles. Sur les 18 abattoirs poulets de chair qui ont fait l'objet d'un échantillonnage, 14 ont obtenu des résultats satisfaisants.

3.3.5. Produits de la pêche

En 2007, 12 échantillons d'huîtres de zones de production belges ont été analysés quant à la présence d'E. coli et de Salmonella. Tous étaient conformes.

3.3.6. Ovoproduits

Analyses microbiologiques des ovoproduits liquides dans les secteurs de la transformation et de la distribution

	Nombre d'échantillons	Conformes
Enterobacteriaceae	18	100 %
Salmonella	82	100 %

En comparaison avec les années précédentes, ces résultats montrent une évolution favorable de l'hygiène des établissements de production d'ovoproduits.

3.3.7. Denrées alimentaires diverses contrôlées dans la transformation

Dans le cadre des contrôles microbiologiques du secteur de la transformation, une attention particulière a été portée aux produits prêts à être consommés, qui peuvent être consommés directement par le consommateur sans préparation telle que la cuisson. Les résultats sont globalement satisfaisants. Les résultats des plats froids prêts à être consommés sont moins bon en ce qui concerne les entérobactéries. Cela peut provenir d'une

contamination des matières premières ou d'une hygiène générale déficiente. Le nombre trop élevé de germes aérobies dans les crustacés et mollusques peut signifier une durée ou une température de conservation trop élevée.

Analyses microbiologiques dans la transformation : germes pathogènes

	Salmonella		Listeria monocytogenes		Staphylococcus coagulase +		Bacillus cereus		Clostridium perfringens	
	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes
Jambon cuit			59	98 %						
Jambon cru	65	98 %	78	99 %	60	97 %				
Paté de viande			56	100 %						
Crustacés et mollusques cuits	67	100 %			76	100 %				
Salades (crevettes, crabe, surimi, viande, poulet)	159	100 %	182	90 %	212	100 %				
Epices	61	98 %					51	100 %		
Plats prêts à être consommés à réchauffer	93	100 %					93	100 %	30	100 %
Plats froids prêts à être consommés	54	98 %	89	92 %	69	100 %	69	100 %		

146

Analyses microbiologiques dans la transformation : germes indicateurs

	Enterobacteriaceae		E. coli		Germes aérobies totaux		Levures et moisissures	
	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes	Echantillons	Conformes
Jambon cuit	20	100 %						
Jambon cru	28	100 %						
Paté de viande	19	100 %					11	100 %
Crustacés et mollusques cuits			56	100 %	10	30 %		
Salades (crevettes, crabe, surimi, viande, poulet)			36	100 %	48	92 %	36	94 %
Plats prêts à être consommés à réchauffer			12	100 %				
Plats froids prêts à être consommés	15	80 %						



3.3.8. Denrées alimentaires diverses contrôlées dans la distribution

Analyses microbiologiques dans les commerces de détail (nombre d'échantillons et % conformes)

	Salmonella	Listeria monocytogenes	E. coli O157	Staphylococcus coagulase +	Bacillus cereus	Enterobacteriaceae	E. coli	Germe aérobies totaux
Filet américain nature	128 (98 %)	159 (100 %)	152 (100 %)	128 (100 %)			26 (100 %)	53 (74 %)
Filet américain préparé	132 (98 %)	157 (97 %)	150 (99 %)	122 (100 %)			47 (100 %)	47 (96 %)
Viennoiseries à la crème pâtissière	82 (100 %)	158 (100 %)		82 (98 %)				19 (89 %)
Préparations sucrées à base d'œufs crus	115 (100 %)	119 (98 %)		113 (99 %)			19 (95 %)	26 (73 %)
Herbes aromatiques fraîches	75 (100 %)				52 (96 %)		11 (100 %)	
Fruits et légumes découpés et emballés prêts à être consommés	19 (100 %)	91 (100 %)			59 (88 %)		10 (100 %)	
Epices	78 (100 %)				62 (100 %)			
Mollusques bivalves vivants	60 (98 %)						32 (91 %)	
Crème glacée	58 (100 %)	77 (100 %)		20 (95 %)		16 (81 %)		11 (90 %)

3.3.8.1. Filet américain à la boucherie

Des échantillons de filet américain nature et préparé ont été prélevés dans des boucheries indépendantes et au rayon boucherie de supermarchés. Le filet américain est un produit très sensible qui peut être la source de toxico-infections alimentaires, surtout en été (salmonelloses). Etant donné que cet aliment est généralement consommé cru, les bactéries ne sont pas détruites par la cuisson. Ce type de produit doit donc être préparé dans des conditions strictes d'hygiène, être conservé à une température très basse (max. 4°C) et être consommé le plus rapidement possible. Ce produit comporte en particulier un risque pour les groupes à risque de la population tels que les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli ; ces personnes ne devraient pas consommer cet aliment sous forme crue.

Un des échantillons contenait des *E. coli* O157. Une contamination par cette bactérie peut mener à une diarrhée et, rarement, à une défaillance rénale chez les jeunes enfants.

3.3.8.2. Produits de boulangeries et pâtisseries

Les échantillons de viennoiseries contenant de la crème pâtissière, un produit sensible, ont été prélevés dans des boulangeries et supermarchés. Des préparations sucrées à base d'œufs crus (tiramisu, mousse au chocolat, bavaois...) ont également été prélevées. Ce sont des produits à risque parce qu'ils peuvent être contaminés par *Salmonella* ou d'autres germes pathogènes provenant des œufs et que ces produits ne sont pas cuits lors de la préparation.

Certains échantillons de produits sucrés contenaient des *Listeria monocytogenes*. Cette dernière étant un organisme répandu, la contamination peut avoir comme origine tant les matières premières que l'environnement de production. Des dépassements en staphylocoques à coagulase positive ont été détectés dans un petit nombre de viennoiseries et de préparations sucrées. Il s'agit d'une contamination provenant des personnes

ayant manipulé les produits, vu que les staphylocoques se trouvent sur la peau, dans le nez et la gorge des personnes malades ou même en bonne santé.

3.3.8.3. Mollusques

Les mollusques bivalves vivants tels que les moules et huîtres peuvent être contaminés facilement par des bactéries et virus pathogènes lorsqu'ils sont élevés par exemple dans de l'eau contaminée. Le risque n'est pas réduit lors de la préparation, étant donné que les mollusques sont généralement consommés crus ou peu cuits.

Les virus de l'hépatite A et les norovirus sont recherchés spécifiquement dans ces produits. L'hépatite A est une grave maladie du foie très contagieuse. Tous les échantillons étaient conformes en ce qui concerne le virus de l'hépatite A. Les norovirus sont différentes espèces de virus qui peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux. Ils ont été détectés dans 6 des 62 échantillons analysés. Cela correspond à une légère amélioration par rapport à 2006, mais la situation n'est certainement pas optimale.

Toutes les analyses de *Campylobacter* étaient conformes et 2 des 25 échantillons contenaient trop de *Vibrio parahaemolyticus*.

3.3.8.4. Produits végétaux

Les analyses microbiologiques des produits végétaux (herbes aromatiques fraîches, fruits et légumes frais, découpés et pré-emballés, épices) étaient toutes favorables, à l'exception d'un nombre trop élevé de *Bacillus cereus* dans des fruits et légumes frais prêts à être consommés et découpés. L'origine en est probablement une durée ou température de conservation trop élevée.

3.3.8.5. Repas prêts à être consommés

Comme l'année passée, les résultats des repas prêts à être consommés froids ou après avoir été réchauffés étaient satisfaisants. Dans 2 des 15 repas à consommer froid, le nombre d'entérobactéries était trop élevé, ce qui montre une gestion déficiente de l'hygiène générale lors du processus de production.

3.3.8.6. Glace

La crème glacée est un produit sensible; différents microorganismes peuvent provenir de matières premières contaminées (crème, ovoproduits...) ou des différentes manipulations lors du processus de production. Les échantillons de crème glacée ont été prélevés au niveau des vendeurs ambulants, boulangeries, salon de thé, cafés et détaillants. Tous les échantillons étaient conformes pour *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*. Un nombre limité de dépassements d'entérobactéries et de germes aérobies totaux a été observé, signe d'une hygiène générale déficiente, une température ou une durée de conservation trop élevée.

3.3.9. Denrées alimentaires diverses contrôlées dans l'horeca et les cuisines de collectivités

Lors des contrôles microbiologiques dans le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivités, l'attention a été portée aux denrées alimentaires qui ne sont plus chauffées après leur préparation et préparations chaudes :

- plats froids
- salades (de viande, de poulet, de fruits de mer) servant à la préparation de sandwiches
- plats mijotés dans les cuisines d'écoles
- pitas chez des vendeurs de pitas
- préparations salées à base d'œufs crus comme la purée et la mayonnaise.

Les résultats sont globalement satisfaisants. Pour les pitas, les résultats sont mauvais pour le nombre d'entérobactéries, ce qui est le signe de déficiences dans l'hygiène générale lors de la préparation. Dans certains échantillons de plats froids, le nombre de *Bacillus cereus* était trop élevé, ce qui peut signifier une température ou une durée de conservation trop élevée.

Analyses microbiologiques dans l'horeca et les cuisines collectives (nombre d'échantillons et % conformes)

	Salmonella	Listeria monocytogenes	Campylobacter	Staphylococcus coagulase +	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Enterobacteriaceae	E. coli	Germe aérobie total	Levures et moisissures
Plats mijotés	115 (100 %)			115 (99 %)		46 (100 %)	60 (100 %)	24 (96 %)		
Pitas	77 (100 %)	100 (100 %)	77 (100 %)			35 (100 %)	49 (63 %)	12 (100 %)		
Préparations salées à base d'œufs crus	58 (98 %)	55 (100 %)		57 (100 %)				11 (100 %)	11 (82 %)	
Plats froids	93 (98 %)	77 (100 %)		112 (100 %)	87 (94 %)			21 (100 %)		
Salade de viande	44 (100 %)	48 (100 %)		58 (100 %)				11 (100 %)	14 (86 %)	11 (82 %)
Salade de poulet	47 (100 %)	51 (100 %)		60 (100 %)				12 (100 %)	15 (100 %)	12 (100 %)
Salade de fruits de mer	49 (98 %)	48 (100 %)		58 (100 %)				15 (93 %)	18 (83 %)	15 (73 %)

150

3.3.10. Denrées alimentaires diverses contrôlées dans les crèches et hôpitaux

Les nourrissons et très jeunes enfants constituent un groupe particulièrement sensible. Dès lors, l'AFSCA contrôle les biberons préparés dans les biberonneries des hôpitaux et les repas pour bébés des crèches. La qualité microbiologique est généralement excellente, à l'exception du nombre de germes aérobie total dans les biberons préparés et du nombre de *Bacillus cereus* dans les repas pour bébés, correspondant à une légère augmentation par rapport à 2006.

Analyses microbiologiques dans les biberonneries et crèches (nombre d'échantillons et % conformes)

	Salmonella	Listeria monocytogenes	Staphylococcus coagulase +	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Enterobacteriaceae	E. coli	Germe aérobies totaux
Biberons préparés	119 (100 %)	119 (100 %)	119 (100 %)	119 (100 %)		95 (97 %)		44 (91 %)
Repas pour bébés	92 (100 %)	149 (100 %)	119 (100 %)	119 (96 %)	43 (100 %)		26 (100 %)	

3.3.11. Sous-produits animaux

Pour la première fois en 2007, des contrôles microbiologiques des sous-produits animaux destinés à être recyclés dans l'alimentation animale ont été réalisés dans le cadre du plan de contrôle.

Analyses de Salmonella et entérobactéries dans les sous-produits animaux

	Nombre d'échantillons	Conformes
Envois importés des pays tiers	448	97,3 %
Commerce intracommunautaire	78	88,5 %
Total	526	96,0 %

3.4. Organismes génétiquement modifiés

3.4.1. Aliments pour animaux

L'utilisation d'un organisme génétiquement modifié (OGM), d'aliments contenant des OGM ou de produits dérivant d'OGM est permise dans l'alimentation animale à condition que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen.

La présence d'un OGM dans un aliment pour animaux doit être signalée sur l'étiquette en utilisant des mentions bien précises reprises dans la législation dès que l'OGM est présent dans une quantité supérieure à 0,9 % ou si cette présence ne peut être considérée comme fortuite ou techniquement inévitable.

Analyses d'OGM dans les aliments pour animaux

	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	127	94,5 %
Aliments composés	20	100 %

Vu l'usage devenu courant d'OGM par les producteurs d'aliments pour animaux, les contrôles documentaires concernant la traçabilité des OGM et les mesures prises pour éviter la contamination croisée entre lots OGM et non-OGM ont été inclus de manière systématique dans l'inspection des opérateurs du secteur.

3.4.2. Produits à base de riz, maïs et soja

La campagne de monitoring 2007 concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant des dérivés d'OGM, à savoir :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM qui ne sont pas autorisés dans le cadre de la législation européenne ;
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excède 0,9 % de l'ingrédient ;
- l'obligation, en l'absence d'étiquetage adéquat, d'être en mesure de prouver que, lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM était détectée à un niveau inférieur à 0,9 % de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Deux riz OGM non-autorisés, le LL Rice 601 provenant des USA et le BT 63 provenant de Chine font l'objet de mesures particulières :

- Suite à des contaminations par LL Rice 601 découvertes en 2006, la Commission européenne avait pris des mesures d'urgence. Ces mesures ont été strictement suivies par les opérateurs et contrôlées par l'AFSCA. En 2007, la Commission européenne a activement coopéré avec les Etats membres, les autorités américaines et les représentants des producteurs de riz américain afin d'éliminer les risques de contaminations. Cette approche commune constructive a conduit à la suppression des mesures d'urgence votée à l'unanimité lors du SCOFCAH OGM (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health) en décembre 2007.

- Des contaminations de denrées alimentaires produites en Chine par du riz BT 63 sont réapparues dans l'Union européenne en 2007 après une période de rémission et malgré les mesures prises par les autorités chinoises. Ceci a conduit la Commission à établir des mesures d'urgence pour une liste de denrées alimentaires provenant de Chine et susceptibles de présenter ce problème.

Outre les mesures d'urgence spécifiques, des analyses sont planifiées dans le programme de contrôle 2008 de l'Agence, en ligne avec les décisions européennes, pour vérifier l'absence de ces deux riz OGM non autorisés en transformation et en distribution de denrées alimentaires.

Dans ce cadre, des échantillons à base de maïs ou soja ont été prélevés chez les fabricants, ces échantillons présentant, de par leur nature, une probabilité accrue de contenir des OGM.

En 2007, aucun OGM non autorisé n'a été détecté dans les échantillons prélevés par l'Agence dans la transformation de denrées alimentaires. Par contre plusieurs RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ont fait état de contaminations dans d'autres Etats membres par ces 2 riz OGM non autorisés.

Analyses OGM sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

Types de denrées alimentaires ou d'ingrédients	Nombres d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		Moins de 0,1 % d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Soja (farine, fèves, lécithine, poudre, protéines, huiles)	39	31	8	0
Maïs (amidon, grains, farine, semoule)	40	40	0	0
Total	79	71	8	0

Analyses OGM sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

Types de denrées alimentaires	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		Moins de 0,1 % d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien	25	24	1	0
Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop corn, farine, semoule	21	21	0	0
Total	46	45	1	0

Étant donné la sensibilité des méthodes d'analyse actuelles, la valeur de 0,1 % peut être considérée comme étant la valeur qui coïncide avec la limite de détection. Les valeurs inférieures à cette limite sont considérées comme exemptes d'OGM. Pour les échantillons contenant entre 0,1 % et 0,9 % de soja génétiquement modifié autorisé (soja RR), les fabricants ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il a donc été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable. Une tendance à la hausse de ce genre de contamination par le soja RR est observée (20 % des échantillons contaminés en 2007 par rapport à 6 % en 2006).

La proportion de non-conformités reste constante et très faible au cours de ces 5 dernières années (0 % de 2003 à 2007, excepté 0,5 % en 2004).

Aucun OGM non autorisé n'a été détecté.

Tout comme les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2007 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique des denrées alimentaires contenant des OGM ou leurs dérivés est bien respectée. En effet, cette année, tous les échantillons analysés étaient conformes à la législation.

3.5. Irradiation

La mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant » doit figurer sur les produits irradiés (appelés aussi ionisés) qui peuvent l'être. Dans ce cadre, 2 types de contrôles sont effectués chaque année depuis 2004.

- Lorsque l'ionisation est autorisée, et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage, le contrôle a pour but de déterminer si le produit n'a effectivement pas été irradié ; l'analyse va donc de pair avec un contrôle de l'étiquette.
- Et lorsque l'ionisation n'est pas autorisée, des analyses sont effectuées pour vérifier qu'aucun traitement par irradiation n'a été effectué.

En 2007, 69 produits (15 coquillages, 11 herbes aromatiques congelées, 10 légumes séchés, 11 crevettes décortiquées congelées, 10 fruits séchés, 12 nouilles instantanées) ont été analysés. Un échantillon de coquillage était positif ; l'étiquetage a dû être modifié. Deux échantillons de nouilles instantanées étaient positifs ; la contre-analyse était négative pour l'un d'eux et un PV a été dressé pour l'autre échantillon.

3.6. Radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN) qui réalisent tous deux des contrôles de la contamination radioactive.

La base légale pour la surveillance de la contamination nucléaire de denrées alimentaires est une réglementation européenne qui a été adoptée après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

En 2006, l'AFSCA a prélevé 191 échantillons : 62 échantillons provenant des pays tiers et prélevés au niveau des postes d'inspection frontaliers et 129 échantillons de produits nationaux (bovins, porcs, moutons, chèvres, poulets, lapins, poissons...) prélevés à l'abattoir, dans les viviers et minques. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée.

4. Contrôles pour d'autres autorités

A côté des contrôles faisant partie des missions réglementaires de l'AFSCA, l'agence effectue également des contrôles pour d'autres autorités. Il s'agit par exemple des contrôles anti-tabac et du bien-être animal réalisés pour le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF Santé publique), ainsi que du contrôle de l'importation illégale en Belgique d'espèces animales protégées et de leurs produits dans le cadre de la CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora).

D'autres contrôles sont réalisés dans le cadre de la co-conditionnalité et concernent certaines exigences que les exploitations agricoles doivent respecter dans le cadre de la santé publique, la santé animale, le bien-être animal et la santé des plantes. Les résultats des inspections sont transmis par l'agence aux organes de paiement des Régions. Ces dernières sont seules responsables du suivi comme de l'application d'un pourcentage éventuel de réduction des primes en cas de manquement ou d'infraction.

La majorité des manquements ont été constatés dans le cadre de l'identification et l'enregistrement des animaux d'élevage. Un deuxième groupe important se situe au niveau de l'enregistrement des produits entrants et sortants, l'absence de mise à jour du registre des pesticides et de celui des médicaments vétérinaires. En 2007, les exigences de gestion du bien-être animal étaient d'application pour la première fois.

4.1. Contrôles anti-tabac

Contrôles anti-tabac

Depuis le 1/1/2007, la réglementation sur le tabac a été renforcée et il n'est plus autorisé de fumer dans les établissements belges de l'horeca. L'aménagement d'un fumoir séparé est permis. Le législateur vise, avec ces nouvelles règles, la protection des non-fumeurs contre les effets nocifs de la fumée de tabac.

Des dérogations sont prévues pour les débits de boissons (sauf s'ils sont situés dans un espace public étendu et non isolé de celui-ci ou s'ils sont situés dans une enceinte sportive) à plusieurs conditions : lorsque l'activité principale et permanente consiste à servir des boissons, en ce compris boissons alcoolisées et spiritueuses, lorsque les repas se limitent à des repas légers ou représentent moins d'un tiers des achats de denrées alimentaires de l'exploitant... Pour les friteries, une dérogation est prévue lorsqu'elles ont un maximum de 16 places assises ou debout.

Les contrôles réalisés par l'AFSCA se sont concentrés lors du premier trimestre de l'année. Pendant ces 3 premiers mois, les contrôleurs ont consacré beaucoup de temps à donner des conseils et informations aux exploitants. Les établissements horeca qui n'étaient pas en ordre avec la nouvelle réglementation ont d'abord reçu un avertissement écrit avec des points d'amélioration. Lors des mois suivants, les contrôleurs ont dressés directement un PV lors de manquements clairs.

En 2007, 11.979 inspections ont été réalisées chez 11.094 opérateurs dans le cadre des contrôles anti-tabac. Par rapport au nombre d'exploitation horeca contrôlées en 2006 (2.535), il s'agit d'une forte augmentation. Elle souligne l'importance accordée par le Ministre compétent à la prévention du tabagisme et à l'information et au contrôle dans le cadre de la nouvelle réglementation sur le tabac.



Inspections sur la réglementation anti-tabac dans l'horeca

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Avertissements	PV
Contrôles anti-tabac	11.979	58,9 %	28,2 %	12,9 %	2.483	108

4.2. Bien-être animal

Le SPF Santé publique détermine la politique en matière de bien-être animal. L'AFSCA peut, lors des contrôles des établissements, réaliser également les contrôles du bien-être animal.

En 2007, l'AFSCA a réalisé 3.060 missions pour la protection des animaux et du bien-être animal chez 2.778 opérateurs. Les contrôles ont été réalisés dans des exploitations de veaux, porcs et volaille et lors du transport vers l'abattoir.



Inspections bien-être animal

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarque	Défavorable	Avertissements	PV
Bien-être animal	3.210	82,4 %	14,3 %	3,4 %	67	47

4.3. CITES

Le commerce des espèces animales menacées est soumis à une réglementation commerciale stricte conformément à la convention internationale CITES et exige la plupart du temps une autorisation spéciale. Ces animaux et oiseaux vivants doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire. Les demandes d'autorisations et de certificats sont traitées par le SPF Santé publique. Les contrôles d'introduction illégale des espèces animales protégées ou des produits dérivés (ivoire, peaux de reptile, peaux de mammifères...) en Belgique relèvent de la compétence de l'AFSCA. Ils sont effectués en même temps que d'autres contrôles ou consistent en contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF Santé publique.

En 2007, les animaux et objets suivants ont été saisis :

- 56 tortues vivantes, 49 objets en ivoire, 4 défenses d'éléphants, 50 médicaments asiatiques à base de chevrotaïn, 5 serpents vivants, 202 bracelets en poils d'éléphants, 24 crânes de mammifères, 8 oiseaux vivants, 2 produits en cuir de crocodile, 2 caméléons vivants, 1 tortue marine empaillée, 4 crocodiles empaillés, 5 crânes de tortues marines, 6 plantes vivantes (orchidées et agaves) et 4,9 kg de caviar.

Dans la mesure du possible, les animaux et objets saisis ont été offerts à des universités, musées et parcs zoologiques. D'autres ont dû être détruits.

5. Contrôles des envois intracommunautaires

Les animaux vivants et certains sous-produits animaux comme le lisier sont des envois devant être notifiés via TRACES dans le cadre du commerce intracommunautaire.

TRACES (TRAdE Control and Expert System)

TRACES est un système informatique européen dans lequel les déplacements d'animaux et de produits animaux sont enregistrés par les États membres et certains pays tiers. Il génère des certificats sanitaires électroniques et permet la disponibilité immédiate des informations en cas de problème.

Tant l'opérateur qui commercialise un produit, que le contrôleur local, l'autorité compétente du pays de départ et les services de contrôle du pays de destination peuvent enregistrer et consulter certaines données.

A la demande de plusieurs États membres, l'application a été améliorée en 2007, en particulier au niveau de la convivialité et de la possibilité d'échanges électroniques de données. Ce système d'échange de données permettra à la Belgique de recevoir ou de transférer à l'avenir des données de ses propres applications informatiques, évitant le double encodage.

Depuis 2007, les contrôleurs des autorités régionales ont également accès à TRACES pour enregistrer les déplacements intracommunautaires de produits relevant de leur compétence (déchets animaux, fumier...), une nouveauté pour la Belgique.

En 2007, 32.994 envois sortant de Belgique ont été notifiés via TRACES. Cela correspond à 3.851 envois en plus qu'en 2006. En ce qui concerne les entrées en Belgique, 55.656 envois provenant d'autres Etats-membres ont été notifiés via TRACES.

En 2007, 79.778.489 animaux vivants ont quitté la Belgique pour d'autres Etats-membres et 139.025.141 animaux vivants sont entrés en Belgique.

Nature des envois d'envois vivants et produits assimilés

Espèce animale	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois rentrants	
	Certificats	Quantité	Certificats	Quantité
Bovins	8.901	296.354	7.193	252.993
Porcs	4.351	728.226	9.429	1.297.262
Moutons	75	2.216	898	97.643
Chèvres	24	2.089	39	2.504
Volaille	4.192	77.843.302	19.871	135.825.470
Oiseaux	1.203	511.265	282	196.611
Poissons	28	58.132	357	1.286.034
Chevaux	4.713	9.953	2.299	9.216
Chiens et chats	1.240	10.879	656	18.576
Primates	16	181	9	16
Autres petits mammifères	216	164.069	163	37.888
Amphibiens et reptiles	17	1.977	30	851
Invertébrés	668	149.846	10	77
Sperme	917	1.128.758	3.204	1.124.435
Œufs à couver	776	43.389.103	1.209	60.577.083
Autres	90	582	75	820
Total	27.427		45.724	

6. Contrôles d'import, export

6.1 Importation des pays tiers

6.1.1 Animaux vivants

Les contrôles à l'importation d'animaux vivants et produits assimilés, comme les œufs à couver et le sperme, ont connu une augmentation d'1/3 par rapport à 2006. Plus de poissons, chevaux, petits ruminants et invertébrés ont été importés. Mais la proportion de non-conformités a diminué (0,9 % en 2007 ; 1,7 % en 2006).

L'interdiction d'importation d'oiseaux d'application suite à l'apparition de foyers d'influenza aviaire hautement pathogène a été levée le 1/7/2007. Les conditions d'importation sont cependant tout aussi sévères, ce qui limite les importations.

Nature des envois d'animaux vivants et produits assimilés

Espèce animale	Nombre d'envois	Refusés
Oiseaux	17	0
Poissons	734	5
Chevaux	609	0
Chiens et chats	248	9
Autres petits mammifères	198	7
Amphibiens et reptiles	79	0
Œufs à couver	51	0
Invertébrés	373	0
Sperme	7	0
Total	2.225	21

Les refus sont principalement dus aux certificats sanitaires non-conformes, surtout pour les chiens, chats, animaux et poissons de laboratoire. Pour 2 envois (chiens, chats), il s'agissait d'un problème d'identification qui a été résolu par le placement d'un de ces animaux en quarantaine au Royaume-Uni. Pour les poissons ornementaux, 1 envoi a été refusé parce que tous les animaux étaient morts à l'arrivée, 1 envoi parce qu'il contenait des poissons génétiquement modifiés et 1 troisième parce qu'il était originaire d'un pays non autorisé. Deux envois d'autres

mammifères ont été refusés parce qu'ils contenaient des rongeurs d'Afrique Sub-saharienne, région interdite en raison de l'apparition de Monkey Pox. Un envoi d'animaux de laboratoire a été refusé parce que tous les animaux étaient morts à l'arrivée.

6.1.2 Produits animaux pour la consommation humaine

En 2007, 25.411 envois de produits animaux destinés à la consommation humaine ont été importés via un poste d'inspection frontalier (PIF) (25.454 en 2006).

Nature des envois de produits animaux pour la consommation humaine

	Nombre d'envois	Refusés
Viandes fraîches de bovins, ovins, caprins, porcins et solipèdes et produits dérivés	3,986	5
Produits de la pêche	17,998	142
Œufs	15	1
Saindoux et graisse fondue	4	0
Boyaux	194	0
Viandes de volailles et produits dérivés	835	7
Viandes de lapins et de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	821	1
Lait et produits laitiers	802	18
Ovoproduits	150	1
Protéines animales transformées	4	1
Miel	317	3
Gélatine	25	1
Cuisses de grenouilles et escargots	180	1
Os et produits à base d'os	80	0
Total	25.411	181

Parmi ceux-ci, 2.699 envois ont été échantillonnés dans le cadre de mesures de protection, suivi d'un message RASFF ou du plan de contrôle.

Raison de l'échantillonnage	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes	Raisons des non-conformité
Mesures de protection			
> Produits de la pêche d'Indonésie:			
histamine	64	0	
métaux lourds	1.083	5	Mercurie (5)
> Viande de cheval du Mexique: résidus de substances à effet hormonal et bêta-agonistes	146	0	
> Crevettes du Myanmar : chloramphénicol	8	0	
Suivi de messages RASFF	150	4	Nitrofuranes (2) Salmonella (1) Sulfite (1)
Plan de contrôle	1.248	9	Nitrofuranes (6) Métaux lourds (2) Acide benzoïque (1)
Total	2.699	18	

Tous les résultats non-conformes concernaient des produits de la pêche en rapport avec un message RASFF. Outre les 18 messages RASFF cités ci-dessus, 4 messages supplémentaires ont été émis suite à des tentatives d'importation illégale. Les autres non-conformités étaient l'absence ou non-conformité du certificat, un pays ou établissement non agréé, un manque d'hygiène du matériel (containers p. ex.) ; ces constatations font partie du contrôle vétérinaire standard et ne font pas l'objet d'un message RASFF. Les envois refusés ont été renvoyés ou détruits.

Le nombre d'envois refusés est passé de 0,41% à 0,71 %. Cette augmentation est en partie due à l'introduction de nouveaux modèles de certificats, les certificats anciens ou mal complétés étant refusés.

6.1.3 Denrées alimentaires d'origine non-animale

Les contrôles à l'importation de denrées alimentaires d'origine non-animale se sont concentrés principalement sur la recherche d'aflatoxines dans les fruits à coque et les épices :

- Le nombre de contrôles physiques des lots de pistaches d'Iran et d'amandes ont significativement augmenté cette année
- La législation européenne impose un contrôle accru des amandes importées en provenance des USA depuis septembre 2007.

Les lots de fruits à coques soumis à des contrôles renforcés ont subi des contrôles documentaires systématiques.

D'autres contaminants ont été recherchés dans les denrées alimentaires d'origine non-animale, tels que le rouge soudan, l'annatobixine, le parared, la radioactivité ou encore le 3-MCPD.

Lorsque la présence d'un contaminant dépasse les normes légales, le lot est refusé à l'importation et est soit détruit, soit réexpédié vers son pays d'origine.

Contrôles des envois de denrées alimentaires d'origine non-animale

Contaminants recherchés	Produits soumis au contrôle	Nombre d'envois contrôlés	Nombre d'envois refusés
Soudan rouge, Annatobixine, Norbixine	Epices paprika, curry, curcuma, piments rouges, etc.)	30	0
Radioactivité	Champignons sauvages	1	0
3-MCPD	Sauce soja	1	0
Aflatoxines	Amandes	19	0
	Arachides de Chine	8	0
	Pistaches d'Iran	92	0
	Noisettes et produits dérivés originaires de Turquie	45	3
	Figues de Turquie	9	0
	Pistaches de Turquie	5	2
Ochratoxine A	Epices	14	0
Total		226	5

164

6.1.4 Produits animaux non destinés à la consommation humaine

En 2007, 3.079 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés à l'importation via :

- Anvers : 1.725 envois (56 %), principalement d'aliments pour animaux de compagnie et os à mâcher pour chiens
- Zaventem : 841 envois (27 %), principalement de produits sanguins
- Zeebrugge : 487 envois (16 %) principalement de laine, poils et plumes
- Liège : 26 envois (1 %).

Par rapport à 2006, le nombre d'envois a diminué de 30 %, ce qui est dû en partie à la libéralisation du contrôle vétérinaire de produits tels que les trophées de chasse empaillés, la laine traitée et les réactifs de laboratoire contenant du sang.

Nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

	Nombre d'envois	Refusés
Aliments pour animaux de compagnie et os à mâcher pour chiens	1.196	20
Laine, poils, plumes	534	0
Trophées de chasse	94	19
Peau et pelage d'animaux domestiques	125	1
Ovoproduits	189	0
Sang et produits sanguins	708	4
Matières premières pour aliments pour animaux	48	0
Viscères aromatiques	64	0
Gélatine et protéine hydrolysée	18	0
Protéines animales transformées	21	2
Matières premières animales pour la fabrication de produits techniques	23	0
Lait et produits laitiers	2	1
Autres	57	2
Total	3.079	49

165

6.1.5 Aliments pour animaux

En 2007, les produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux provenant des pays tiers ont été introduits via les ports d'Anvers, de Gand et de Zeebrugge.

Nombre d'envois de produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux présentés aux points d'entrée

Point d'entrée	Nombre d'envois présentés	Nature des envois	Refusés
Anvers	2.441	matières premières (graines de tournesol, millet...), additifs, composés azotés et prémélanges (vitamines, agents conservateurs...), aliments composés	3: 2 envois de graines de tournesol (aflatoxines B1) 1 envoi de protéine de riz (mélamine)
Gand	380	matières premières (majoritairement des dérivés du soja, mais aussi graines de lin, millet...)	0
Zeebrugge	48	matières premières (tourteau d'arachides et mélasse), additifs (sulfate de lysine et monochlorure de lysine)	0
Total	2.869		3

La mise en évidence de ces non-conformités a conduit, pour chaque envoi, à la diffusion d'un message RASFF et au renvoi des envois concernés vers leurs pays d'origine.

6.1.6 Plantes et produits végétaux

6.1.6.1 Résidus de pesticides

Analyses des résidus de pesticides

	Nombre d'échantillons	Non-Conformes
Fruits	183	4
Légumes	34	1
Total	217	5

La limite maximale en résidus a été dépassée significativement dans 5 échantillons (téflubenzuron (1) et pyridaben (1) dans des pêches d'Égypte, acétamipride (2) dans des melons du Brésil et du Sénégal et imidaclopride (1) dans des poivrons d'Israël). Pour 4 de ces échantillons, la limite maximale en résidus n'était pas dépassée lors de la contre-analyse. Un échantillonnage répressif a été mis en place pour le téflubenzuron dans les pêches d'Égypte dans tous les PIF et ce, jusqu'à ce que 5 envois soient conformes ; tous les résultats étaient conformes.

6.1.6.2 Contaminants chimiques

Le contrôle des contaminants chimiques dans les produits végétaux a pour but la collecte de données.

Analyse des contaminants chimiques

	Paramètre	Nombre d'échantillons
Algue marine	Arsenic	5
	Iode	5
Herbes aromatiques	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	21
Total		31

6.1.6.3 Contrôles phytosanitaires

Lors de l'inspection phytosanitaire obligatoire à l'importation, des contrôles des plantes et produits végétaux doivent être réalisés dans les PIF avant leur entrée sur le territoire. En 2007, 38.102 envois ont été importés via les PIF belges (principalement des fruits et fleurs coupées) :

- 19.481 envois ont subi un contrôle phytosanitaire complet en Belgique dans les PIF ou un lieu d'inspection national agréé (parmi lesquels 755 avaient eu un contrôle documentaire aux Pays-Bas)
- 18.621 envois ont, après contrôle documentaire au PIF, été transportés dans des lieux d'inspection, essentiellement aux Pays-Bas, pour des contrôles physiques et d'identité.

Ces contrôles ont donné lieu au prélèvement de 526 échantillons.

Natures des envois contrôlés au niveau phytosanitaire en Belgique

	Nombre d'envois
Fleurs coupées	7.113
Plantes à repiquer	1.614
Boutures, semences	739
Fruits et légumes (pommes de terre comprises)	8.685
Céréales	14
Bois	1.298
Autres	18
Total	19.481

Contrôles de la présence d'organismes nuisibles

	Paramètre	Nombre d'échantillons	Non-conformes
Plantes et parties de plantes	Nématodes	177	65
	Virus	130	6
	Insectes	48	14
	Moisissures	13	0
	Bactéries	4	0
Boutures de pelargonium	Ralstonia solanacearum	77	0
Agrumes	Guignardia citricarpa	3	0
	Xanthomonas campestris	3	0
Pommes de terre	Clavibacter michiganensis, Ralstonia solanacearum	57	0
Froment	Claviceps purpurea, Tilletia indica	14	0
Total		526	85 (16 %)

Le nombre élevé d'échantillons pour la recherche de virus est dû aux mesures de lutte contre le PSTVd. Les échantillons non-conformes concernaient :

- 15 échantillons contenant un organisme de quarantaine (tous ont été détruits):
 - PSTVd dans des plantes (1) et boutures (5) de *Solanum jasminoides* d'Israël
 - Aleurode du tabac *Bemisia tabaci* dans des fleurs coupées de *Solidago* (4), de *Trachelium* (1) et de basilic frais (1) provenant d'Israël
 - thrips du palmier *Thrips palmi* (1) dans des orchidées de Thaïlande
 - Tephritidae non européen (1) ou drosophile sur des mangues du Costa Rica
- 6 échantillons contenaient des mouches mineuses de *Liriomyza* (5 échantillons de fleurs coupées d'Israël et 1 échantillon de basilic d'Ethiopie) et ont été détruits
- 64 non-conformités étaient dues à la présence de nématodes qui n'imposent pas la quarantaine; le substrat de culture des plantes a été traité.

6.2. Exportation vers les pays tiers

L'AFSCA certifie également des produits en vue de leur exportation vers les pays tiers :

- aliments pour animaux
- animaux vivants, sperme, embryons, œufs à couvrir et ovocytes
- denrées alimentaires et autres produits
- produits d'origine animale pour la consommation humaine
- végétaux et produits végétaux.

En 2007, 157.581 certificats ont été rédigés par l'AFSCA.

7. Notifications

7.1 RASFF

L'AFSCA a traité 240 dossiers d'alerte rapide par le système RASFF et pour lesquels la Belgique était concernée. Parmi ceux-ci, l'AFSCA a envoyé 56 notifications d'alerte (pour des produits fabriqués ou distribués en Belgique) et 40 notifications d'information (pour des produits importés via la Belgique et bloqués avant distribution).

En 2007, le nombre de notifications pour les pathogènes et altérants et pour les résidus de pesticides est en augmentation. Les notifications sont détaillées dans les chapitres correspondants du rapport d'activités.

Répartition des 96 notifications d'origine belge selon la nature du danger

		Contrôle en Belgique	Contrôle à l'importation
Dangers Chimiques	Métaux lourds	6	7
	Résidus de médicaments vétérinaires	4	7
	Résidus de pesticides	7	2
	Mycotoxines	4	6
	Migration	6	0
	Contaminants industriels (PCB et dioxines)	5	0
	Colorants et additifs alimentaires	1	0
	Contaminants chimiques	1	1
Dangers Biologiques	Pathogènes et altérants	16	12
	Biotoxines marines	1	0
Autres dangers	Non-conformité documentaire	0	1
	Importation illégale	0	4
	Corps étrangers	2	0
	Supplément alimentaire non autorisé	1	0
	Contrôle organoleptique anormal	1	0
	Allergène non déclaré	1	0
Total		56	40

7.2 Notification obligatoire

Tout opérateur doit notifier à l'AFSCA les résultats non-conformes qu'il constate dans le cadre de l'autocontrôle.

Par rapport à 2006 (242 notifications), le nombre de notifications a augmenté de 55 % (375 en 2007).

Répartition des notifications parmi les différents secteurs en 2006 et 2007

	2006		2007	
	Nombre	%	Nombre	%
Secteur primaire, production végétale	17	7,0 %	43	11,5 %
Secteur primaire, production animale	21	8,7 %	17	4,5 %
Transformation	152	62,8 %	265	70,7 %
Distribution	51	21,1 %	50	13,3 %
Importation	1	0,4 %	0	0 %
Total	242		375	

Répartition des notifications suivant la nature du danger

	Danger	Nombre
Danger microbiologique	Salmonella	125
	Listeria monocytogenes	18
	Bacillus	4
	Escherichia coli	3
	Vibrio parahaemolyticus	1
	Autres dangers microbiologiques	8
Dangers chimiques	Résidus de médicaments vétérinaires	71
	Résidus de pesticides	44
	Mycotoxines	21
	Colorants	12
	PCB, dioxines, furanes	12
	Métaux lourds	7
Dangers biologiques	Autres dangers chimiques	6
	Maladies des plantes et organismes nuisibles	12
Dangers physiques	Maladies des animaux*	6*
	Eléments de plastique	4
	Eléments de verre	4
	Eléments de métal	2
Autres dangers	Eléments de matériel biologique	2
	Autocontrôle, traçabilité	9
	Dangers non spécifiés	4
Total		375

* la majorité des maladies animales avec obligations de notification sont notifiées via d'autre canaux (obligatoires).

8. Amendes administratives

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit que les infractions constatées dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, à savoir une amende administrative dont le paiement par le contrevenant met alors fin à toute poursuite judiciaire.

La procédure d'application de ces amendes a été réglementairement placée sous la responsabilité de deux juristes, membres du service juridique et désignés en qualité de commissaires aux amendes administratives.

Ceux-ci sont habilités, après avoir sollicité des procureurs leurs intentions sur la suite administrative ou pénale à donner aux procès-verbaux d'infractions, à proposer aux contrevenants une amende administrative dont le minimum légal est de 137,50 € et le maximum de 27.500 €. Le montant de ces amendes est déterminé conformément aux différentes lois dont le contrôle relève des compétences de l'agence en tenant compte, notamment, des situations individuelles des contrevenants, de la gravité ou du nombre d'infractions et de leur impact sur la santé des consommateurs, sur la santé animale ou la santé végétale ainsi que de l'état de récidive.

Alors que pour l'année 2006, le nombre de procès verbaux d'infractions était resté stable par rapport à l'année précédente, on a assisté en 2007 à une augmentation sensible des dossiers, passant de 1.677 dossiers en 2006 à 2.424 en 2007, soit une augmentation de plus de 44 %. Ceci peut s'expliquer par la mise en vigueur des check-lists et de leur pondération relative au degré de gravité des infractions.

La proportion entre les dossiers néerlandophones (67 %) et les dossiers francophones ou germanophones (33 %) montre, par rapport à 2006, une augmentation significative des dossiers francophones.



Propositions d'amendes administratives

	2004	2005	2006	2007
Nombre total de dossiers	2.034	1.693	1.677	2.424
Nombre de propositions	1.701	1.448	1.451	2.164
Nombre de propositions transmises au Parquet	333	245	226	260
Montant total proposé	1.134.042 €	863.203 €	866.299 €	1.280.846

Matières principales des amendes administratives

Lois ou règlements de base	2003	2004	2005	2006	2007
Loi 1977 (denrées alimentaires)	38 %	41 %	47 %	43 %	30 %
Règlements CE 852 et 853/2004 hygiène des denrées					25 %
Arrêté royal contrôles du 22/2/2001					16 %
Loi 1987 (santé animale)	21 %	20 %	16 %	16 %	6 %
Loi 1952 (commerce des viandes)	12 %	12 %	13 %	8 %	2 %
Loi 1986 (bien-être animal)	6 %	11 %	7 %	8 %	3 %
Lois 1969 (aliments pour animaux et engrais) et 1998 (pesticides)	9 %	5 %	5 %	6 %	5 %

La plupart des infractions ont été commises dans le secteur de la distribution, notamment le secteur HORECA et, dans ce secteur, ce sont essentiellement des problèmes d'hygiène qui ont fait l'objet de procès-verbaux d'infractions, ce qui peut s'expliquer, notamment, par une moindre professionnalisation des responsables dans ces secteurs.

Les commissaires veillent par ailleurs, par des contacts personnels, ainsi que par des rapports de plus en plus complets et précis en cas de non paiement des amendes, à sensibiliser les parquets des procureurs du Roi aux problématiques de l'agence en matière d'infractions dans la chaîne alimentaire, avec pour résultat une augmentation, lorsque les Parquets se saisissent ou sont saisis des dossiers, du nombre de poursuites et une augmentation du nombre de décisions de justice et donc, une bien moindre proportion des dossiers classés sans suite par les magistrats du Parquet.

Lutte contre la fraude

5

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) participe aux réunions des groupes de travail de :

- la Cellule multidisciplinaire hormones (CMH) : La Police fédérale est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police. Elle a une fonction de signal, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques compétents, les structures de concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. Il s'agit donc d'une cellule opérationnelle.
- La Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF) qui est chargée :
 - de la gestion efficace de l'échange d'informations
 - du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude
 - de concertations collectives sur les mécanismes de fraude.
- La cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA) qui est chargée :
 - de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique
 - de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police.

L'UNE assure également la présidence de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) qui a en charge :

- de contribuer à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire, par le rassemblement, le traitement, l'échange et la diffusion d'information aux services concernés
- de coordonner les efforts des services impliqués
- d'évaluer les actions réalisées.

En 2007, l'UNE a également participé, avec les UPC concernées, à une réunion avec les substituts du Procureur du Roi de l'arrondissement judiciaire du Parquet général de la Cours d'appel de Liège. Dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire, 50 dossiers ont été réalisés avec d'autres services : la police (locale et fédérale), le parquet, les services communaux de l'environnement, divers services du SPF Finances (douane, inspection spéciale des impôts...), le SPF Santé publique, l'Inspection de l'environnement, la banque du lisier, l'IBGE-BIM, l'Agence des médicaments (AFMPS), le SPF Economie, l'Unité anti-braconnage.

1. Traitement des dossiers

En 2007, 502 saisies administratives ont été enregistrées par l'Unité nationale d'enquête (UNE).

	Nombre de saisies
Information entrante pouvant donner lieu à l'ouverture d'une enquête de fraude	403
Participation à un contrôle routier	16
Échantillonnage suspect à l'exploitation agricole	29
Échantillonnage suspect à l'abattoir	1 mission annuelle qui a entraîné le prélèvement de 905 échantillons
Elaboration d'une action	6
Information transférée à un autre service, interne ou externe	59
Classement en vue d'exploitation ultérieure	40

Dans 80 % des cas, les informations ont entraîné l'ouverture d'un dossier de fraude. Lors de l'établissement de ce rapport d'activités, 69 % des dossiers ouverts en 2007 étaient clôturés.

175

2. Type d'infractions

En 2007, l'UNE a constaté 237 infractions qui ont donné lieu à 119 PV et 19 avertissements. Les infractions les plus fréquentes relevaient :

- de la loi du 25 mars 1964 sur les médicaments (16 %)
- de la loi du 24 février 1921 concernant le trafic des substances vénéneuses, soporifiques, stupéfiantes, désinfectantes et antiseptiques (12 %)
- de la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, anti-hormonal, à effet bêta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux (12 %).

3. Lutte contre l'utilisation illégale de promoteurs de croissance et substances interdites

3.1 Animaux de boucherie à l'exploitation agricole

3.1.1 Echantillons dans le cadre du plan de contrôle

En 2007, 4.077 échantillons ont été prélevés pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites dans le cadre du plan de contrôle réalisé en application de la législation européenne, à savoir 2.255 chez les bovins, 482 chez les veaux, 1.230 chez les porcs et 110 chez les volailles. Plusieurs familles de substances étant recherchées sur le même échantillon, le nombre total d'analyses est beaucoup plus élevé.

Chez les veaux, 2 échantillons provenant de la même ferme se sont révélés positifs pour la prednisolone.

Des échantillons sont également prélevés à la ferme lors de suspicion de l'utilisation de substances anabolisantes.

En 2007, des statuts H ont été attribués suite à l'utilisation de mélanges de substances à activité hormonale et corticostéroïdes (3 exploitations de bovins) et de corticostéroïdes (2 exploitations de bovins). L'attribution des statuts R résulte de l'utilisation d'antibiotiques (22) et d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (2).

176

Evolution des statuts H et R dans les exploitations bovines et porcines

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2004	6	1	18	3
2005	3	4	7	9
2006	9	1	7	9
2007	5	0	12	12

Le statut R implique que, pendant une période de 8 semaines, 1 animal de ce troupeau sur 10 fera l'objet, à l'abattage, d'une analyse aux frais du responsable. L'attribution d'un statut H a pour conséquence que, pendant 52 semaines, les animaux ne peuvent quitter l'exploitation que pour être emmenés vers un abattoir situé dans le pays, où 1 sur 10 fait l'objet d'une échantillonnage et d'une analyse aux frais du responsable.

3.1.2 Echantillons suspects à l'exploitation agricole

Utilisation d'hormones naturelles pour l'engraissement

En 2007, dans le cadre d'une enquête judiciaire par le Parquet de Dendermonde, une nouvelle technique d'analyse a été utilisée pour la détection de l'administration d'hormones naturelles à des bovins.

Que sont les hormones naturelles ? Chaque mammifère fabrique ses propres hormones : hormones féminines (œstrogènes tels que l'œstradiol), hormones masculines (testostérone comme la nortestostérone...) et hormones de gestation (gestagènes comme la progestérone...). Ces hormones naturelles sont appelées hormones endogènes. Ces hormones peuvent être fabriquées de façon artificielle : ce sont les hormones de synthèse (propionate de testostérone, benzoate d'œstradiol, etc.). Lorsqu'elles sont administrées à un bovin, on parle d'administration d'hormones naturelles exogènes. L'animal métabolise ces hormones et seuls restent le testostérol ou l'œstradiol.

Les méthodes d'analyses habituelles ne permettent pas de faire la distinction entre les hormones endogènes et exogènes. Une méthode GC-C-IRMS permet de faire cette distinction. Le laboratoire français LABERCA est accrédité pour cette méthode. La durée (min. 1 mois) et le prix de cette analyse (min. 1.100 €) limitent son utilisation. Une autre méthode analysant les poils permet la détection des hormones exogènes. Le RIKILT (Pays-Bas) est accrédité pour cette méthode.

En 2007, 2.214 échantillons ont été prélevés (urine, poils, fèces, matériel, aliments pour animaux) dans 29 exploitations agricoles.

Raisons de l'échantillonnage à l'exploitation

	Nombre	Non-conforme
Non-conforme lors du screening & échantillonnage suspect	2	1
Informations officieuses (cellule hormone)	16	4
Parquet	11	4
Total	29	9

Parmi ceux-ci, dans le cadre du dossier DENANTES, une enquête judiciaire du Parquet de Dendermonde a donné lieu au prélèvement de 8 échantillons suspects en 2007. Cette enquête a eu lieu dans le cadre de l'utilisation abusive d'hormones naturelles pour l'engraissement de bovins. Des perquisitions ont également été menées.

Parmi les 29 exploitations suspectes échantillonnées, 9 étaient non-conformes (31 %).

Echantillons suspects à l'exploitation agricole

	Bovins		Veaux		Porcs	
	Nombre	Non-conformes	Nombre	Non-conformes	Nombre	Non-conformes
Œstrogènes, androgènes, gestagènes	595	27	58	0	21	0
Bêta-agonistes	595	2	58	0	21	0
Corticostéroïdes	595	13	58	0	21	0
Stanozolol	52	0	0	0	0	0
Thyréostatiques	125	0	15	0	0	0
Total	1.962	42 (2,1 %)	189	0	63	0

Les échantillons non-conformes (2,1 %) étaient des échantillons :

- de matériel (seringues, aiguilles, flacons...) : 50 %
- d'animaux : 45,2 %
- d'aliments pour animaux : 4,8 %.

178

Substances décelées (échantillons non-conformes)

Œstrogènes, androgènes, gestagènes	Diéthylstilbœstrol Propionate de testostérone, méthyltestostérone, décanoate de nortestostérone, méthylboldenone Méthyltestostérone Progesterone, acétate de médroxyprogesterone
Bêta-agonistes	Isoxsuprine Mabutérol
Corticostéroïdes	Dexaméthasone, isonicotinate de dexaméthasone Prednisolone, méthylprednisolone Acétate d'hydrocortisone, acétate de triamcinolone Propionate de clobétasol

3.2 Animaux de boucherie présentés à l'abattoir

3.2.1 Echantillons dans le cadre du plan de contrôle

Dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants, des échantillons sont prélevés sur les carcasses des animaux à l'abattoir. Les échantillons sont analysés afin de mettre en évidence la présence de substances anabolisantes (hormones, anti-thyroïdiennes, bêta-agonistes et corticostéroïdes), substances interdites (chloramphénicol, nitrofuranes, nitroimidazoles), de médicaments vétérinaires et de contaminants.

Echantillons prélevés à l'abattoir (nombre d'animaux et % de conformes)

	Bovins	Veaux	Porcs	Ovins	Chevaux
Substances anabolisantes	869 (99,9 %)	414 (100 %)	1.535 (100 %)	35 (100 %)	32 (100 %)
Substances interdites	49 (100 %)	53 (100 %)	266 (100 %)	26 (100 %)	27 (100 %)
Antibiotiques	353 (99,7 %)	197 (99,5 %)	1.850 (99,2 %)	16 (93,8 %)	16 (100 %)
Anthelminthiques	66 (100 %)	45 (100 %)	297 (100 %)	23 (100 %)	10 (100 %)
Anticoccidiens	10 (100 %)	93 (98,9 %)	50 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)
Pyréthroïdes	25 (100 %)	17 (100 %)	103 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)
Tranquillisants	66 (100 %)	33 (100 %)	459 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)
Anti-inflammatoires non stéroïdiens	89 (100 %)	25 (100 %)	145 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)
Dioxines, PCB de type dioxines et PCB marqueurs	97 (95,9 %)	45 (97,8 %)	87 (100 %)	19 (94,7 %)	15 (100 %)
Pesticides organochlorés	34 (100 %)	11 (100 %)	86 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)
Pesticides organophosphorés	28 (100 %)	14 (100 %)	92 (100 %)	10 (100 %)	9 (100 %)
Plomb et cadmium	49 (100 %)	9 (100 %)	48 (97,92 %)	9 (100 %)	10 (90 %)
Ochratoxine	12 (100 %)	9 (100 %)	32 (100 %)	10 (100 %)	10 (100 %)

Parmi les résultats non-conformes observés lors de l'échantillonnage aléatoire, 1 était dû à la présence de prednisolone, 18 à la présence de résidus d'antibiotiques, et 1 était lié à la présence de résidus d'anticoccidiens. Des contaminants ont également été observés à des taux supérieurs à la norme : dans 2 cas il s'agissait de cadmium, 1 cas était lié à la présence de dioxines et 5 présentaient un taux de dioxines et PCB de type dioxines supérieur à la norme établie pour la somme de ces 2 composants (dont un échantillon dépassant également la norme pour les dioxines). Les carcasses d'animaux non-conformes encore présentes à l'abattoir ont été saisies et détruites.

Nonante-six échantillons ont été prélevés à l'abattoir sur des bovins suspects et analysés pour la recherche de médicaments vétérinaires :

- 22 présentaient des résidus d'antibiotiques
- 1 montrait la présence de clorsulon et d'ivermectine
- 11 étaient liés à la présence d'anti-inflammatoires non stéroïdiens.

Septante-sept échantillons ont été prélevés à l'abattoir sur des porcs suspects et analysés pour la recherche de médicaments vétérinaires : 3 échantillons présentaient des résidus d'antibiotiques. Les carcasses non-conformes ont été détruites. Dans le cadre de la prise d'échantillons suspects, les carcasses sont saisies à l'abattoir en attendant le résultat de l'analyse; lorsque le résultat est non-conforme, la carcasse est détruite.

Des échantillons sont également prélevés à l'abattoir lors de suspicion de l'utilisation de substances anabolisantes.

3.2.2 Echantillons suspects dans les abattoirs

En 2007, 825 animaux ont été échantillonnés pour un total de 913 échantillons (féces, urine, graisse, foie, viande, site d'injection, thyroïde...). Plusieurs analyses peuvent être réalisées sur un même échantillon. Deux échantillons étaient non-conformes, l'un pour la présence de dexaméthasone (1 bovin, site d'injection), l'autre pour la présence de salbutamol (1 bovin, viande).

	Bovins	Veaux	Porcs
Œstrogènes, androgènes, gestagènes	782	5	1
Bêta-agonistes	183	1	0
Stanozolol	0	0	0
Corticostéroïdes	227	84	2
Total	1.192	90	3

4. Contrôles routiers

A la demande de la police locale et fédérale, l'UNE prend part régulièrement à des contrôles routiers revêtant un caractère clairement multidisciplinaire (participation de l'ONEM, des douanes...). L'UPC locale participe souvent aussi à ces contrôles. En 2007, l'UNE a participé à 23 contrôles routiers durant lesquels 586 véhicules ont été contrôlés. Des non-conformités ont été constatées pour 39 camions (11,4 %) et ont donné lieu à 30 PV et 14 avertissements. Elles concernaient principalement les documents de transport, l'étiquetage et la traçabilité des produits ainsi que la température de conservation.

Des contrôles frontaliers coordonnés ont été réalisés les 11/6/2007 et 11/10/2007 en collaboration avec les services d'inspection néerlandais (*Algemene Inspectiedienst (AID) du Nederlands Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij*), la police routière fédérale, la douane et le service d'enquête du SPF Finances. Le 11/6, 109 camions ont été contrôlés et ont donné lieu à 7 PV et 5 transports ont été renvoyés aux Pays-Bas par l'AFSCA. Le 11/10, 97 camions ont été contrôlés : 5 PV ont été dressés et 4 transports renvoyés aux Pays-Bas par l'AFSCA.

A 4 points de passage frontaliers (2 en province d'Anvers, 1 dans le Limbourg et 1 dans la province de Liège), des contrôles simultanés du transport de bétail vivant, de viande, de poisson et de denrées alimentaires ont été réalisés.

5. Actions

L'UNE organise et participe chaque année à un certain nombre d'actions spécifiques.

5.1 Action compost

L'action compost a été initiée suite à un dépassement des normes PCB, à la mise en évidence d'impuretés physiques, et suite à une affaire judiciaire en France concernant la toxicité possible d'un amendement organique. En 2007, l'UNE a contrôlé 10 établissements de production de compost en collaboration avec la *Milieu-inspectie*, la *Mestbank* de la Région flamande et l'Office wallon des déchets de la Région wallonne. Un établissement a été contrôlé dans le cadre d'une enquête judiciaire menée par le Parquet de Charleroi.

En ce qui concerne la réglementation AFSCA:

- 2 établissements ne possédaient pas d'agrément ; un PV a été dressé
- 4 établissements ne possédaient pas d'enregistrement.

Lors de la visite des établissements, aucune non-conformité relative à la sécurité du produit final n'a été constatée. Vu que ce secteur se situe à la limite entre la sécurité alimentaire et le traitement des déchets, il est nécessaire de rester attentif, certainement en ce qui concerne la qualité. Il a été aussi constaté que le contrôle du processus de production du produit final n'est pas toujours univoque, étant donné la fragmentation de la réglementation et des compétences (Régions – AFSCA). Cette action a donné lieu à des recommandations à la DG Politique de contrôle (importance d'un guide sectoriel pour ce secteur, sensibilisation du secteur pour le prélèvement d'échantillons dans le cadre d'un plan sectoriel d'échantillonnage, augmentation de la fréquence et du nombre de contrôles dans le programme de contrôle).

5.2 Action plants de pommes de terre

Suite au prix élevés des plants certifiés, des circuits alternatifs ont été recherchés. L'UNE a contrôlé 11 établissements en collaboration avec les UPC de Flandre orientale et occidentale et du Brabant flamand. Les anomalies suivantes ont été constatées :

- culture de plants de ferme pour des tiers
- commercialisation de pommes de terre de consommation en tant que plants
- achat de plants refusés qui ont été vendus en tant que pommes de terre de consommation et qui sont impropres à la consommation humaine
- traçabilité incomplète chez les grossistes.

Les résultats de ces constatations ont été discutés avec le secteur.

5.3 Action caviar

A la demande du SPF Santé publique, l'AFSCA a participé début décembre à cette action en collaboration avec les services de la CITES, de la Police judiciaire fédérale environnement et de la douane. Une formation préalable en la matière avait été donnée par le SPF.

A côté des contrôles dans divers établissements de l'horeca par différentes UPC, un contrôle frontalier a été réalisé (GD Luxembourg). Aucune constatation n'a été faite concernant le caviar (voir néanmoins le chapitre import-export).

5.4 Action KORBEEF

Une action de contrôle du transport d'animaux vivants aux alentours des abattoirs et sur les autoroutes de l'arrondissement de Courtrai a été menée le 26/11/2007 en collaboration avec le Parquet de Courtrai, la Police judiciaire fédérale de Courtrai, les zones de police locales et le Poste de police routière fédérale de Courtrai.

Le contrôle se concentrait principalement sur le bien-être animal, les aliments pour animaux et l'utilisation de substances hormones interdites. Les animaux lourds découverts lors de ce contrôle ont été transportés à l'abattoir pour y être échantillonnés pour la présence de substances hormonales. Au total environ 80 véhicules et personnes ont été contrôlés. Il s'agissait principalement de transporteurs d'animaux, engraisseurs et éleveurs. Les principales non-conformités étaient relatives au bien-être animal, à la santé animale et à la législation sur les médicaments; 15 PV ont été dressés.

5.5 Action compléments alimentaires

En 2007, l'action compléments alimentaires a été préparée. L'expansion de ce secteur, situé dans la zone grise entre les médicaments et les compléments alimentaires (pharmaceutique – nutritionnel), l'offre chaotique via divers points de distribution (centres de fitness, magasins sportifs...) et internet, ainsi que l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA en 2006 sont les raisons de cette action.

Dans un premier temps, l'UNE a réalisé quelques contrôles dans différents points de distribution en Wallonie et en Flandre. A partir de septembre 2007, l'action a débuté à l'UPC de Bruxelles. En novembre, l'action a été réalisée par l'UPC de Flandre occidentale et de Namur. L'action se clôturera en juin 2008 et un bilan définitif sera tiré.

5.6 Action moutons dans le cadre de la fête du sacrifice

Comme les années précédentes, lors des semaines précédant la fête du sacrifice du 22/12/2007 (semaines 47 à 50), des contrôles ont été réalisés en collaboration avec les UPC : 90 contrôles chez les détenteurs et commerçants de moutons. L'attention a été mise sur l'identification et l'enregistrement, le bien-être animal, l'abattage clandestin éventuel, et le dépôt des médicaments.

Constatations de l'action moutons

	Identification & enregistrement	Dépôt médicaments	Abattage clandestin	Bien-être animal
Nombre	90	90	90	90
Conforme	58,9 %	94,4 %	90,0 %	87,8 %

183

6. Gestion des menaces à l'égard des agents de l'AFSCA

Ils ont donné lieu à 17 PV, 12 avertissements et une suite a été prévue pour 8 dossiers.

En 2007, 16 dossiers dans lesquels des agents de l'AFSCA ont été menacés dans l'exercice de leurs fonctions ont été transmis pour suite à la Cellule multidisciplinaire hormones. Dans ce cadre, 2 jugements ont été prononcés :

- tribunal d'Oudenaarde : jugement à l'encontre de 2 personnes avec dédommagement après s'être porté partie civile
- tribunal de Courtrai : jugement à l'encontre d'une personne avec dédommagement après s'être porté partie civile.

Prévention et gestion de crises

6

1. Grippe aviaire

Le virus H5N1 de la grippe aviaire qui peut également provoquer des problèmes de santé chez l'homme a, en comparaison avec 2006, beaucoup moins retenu l'attention de la presse en 2007. On peut toutefois difficilement parler d'amélioration de la situation. Notre pays a été épargné, mais ailleurs en Europe (Allemagne, Royaume-Uni, France, Tchéquie, Pologne, Hongrie, Roumanie, Russie et Turquie) et dans le monde, la grippe aviaire a été constatée chez les volailles et les oiseaux sauvages. Dans de grandes parties d'Asie et d'Afrique, le virus H5N1 de la grippe aviaire est présent de manière endémique.

On peut s'attendre à ce que tôt ou tard, le virus H5N1 de la grippe aviaire surgisse également dans notre pays. Les cas et foyers des autres pays européens indiquent que ce virus est régulièrement réintroduit dans la population locale d'oiseaux sauvages où il circule alors temporairement et entraîne des cas de maladies et mortalités, les oiseaux migrateurs jouant probablement un rôle crucial. Lorsque, en raison de l'absence de mesures de biosécurité adaptées, des contacts ont lieu avec des oiseaux sauvages, le virus peut atteindre les volailles d'élevages amateurs ou professionnels.

La vigilance reste importante face aux autres virus de la grippe aviaire des types H5 et H7, faiblement pathogènes. Ils sont fréquemment découverts chez des oiseaux aquatiques sauvages (canards, cygnes, oies, mouettes). Ils n'occasionnent de problèmes ni chez ces oiseaux sauvages ni chez l'homme mais ils peuvent muter en virus hautement pathogènes dès qu'ils touchent des volailles d'élevage.

En 2007, comme les années précédentes, l'AFSCA a organisé divers programmes de monitoring et pris des mesures préventives pour détecter rapidement une éventuelle introduction de la grippe aviaire dans nos cheptels avicoles et évaluer la menace que les oiseaux sauvages peuvent représenter pour le cheptel avicole.

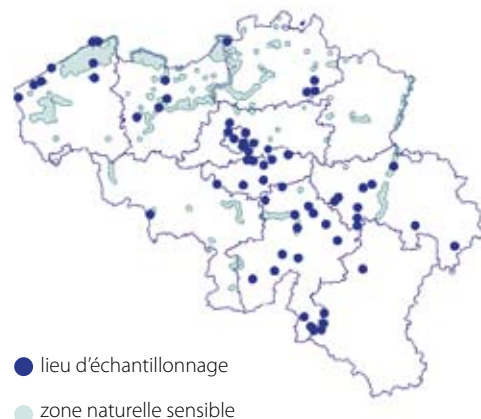
1.1 Monitoring actif des oiseaux sauvages

En 2007, 2.815 oiseaux sauvages ont été analysés quant à la présence de grippe aviaire lors du monitoring actif. Les échantillonnages ont été confiés par l'AFSCA à 2 réseaux :

- Le réseau ornithologique de l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique (IRSNB) a échantillonné 2.266 oiseaux de 41 espèces différentes capturées lors d'activités de baguage dans l'ensemble du pays et ensuite relâchés.
- Le "Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage" de l'ULg (Université de Liège) a échantillonné le gibier d'eau tiré par les chasseurs pendant la saison de chasse : 549 oiseaux aquatiques de 5 espèces différentes.

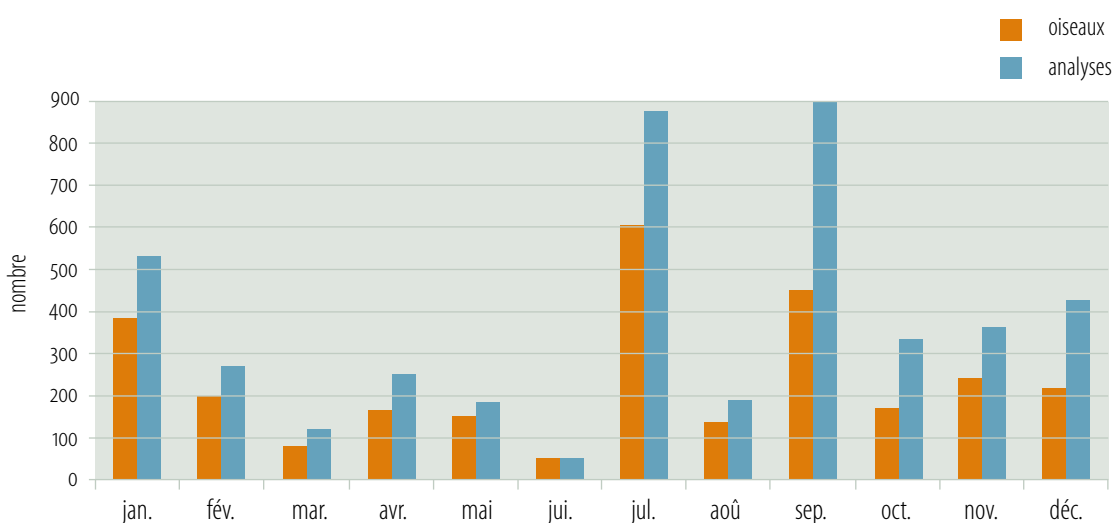
Les oiseaux ont été échantillonnés sur 64 sites différents répartis sur l'ensemble du pays. Environ un tiers des oiseaux ont été échantillonnés dans des zones naturelles sensibles (régions avec les plus fortes concentrations d'oiseaux migrateurs et présentant donc plus de risque d'introduction de virus de la grippe aviaire). Plus de 4.450 échantillons (oro-pharyngiens, cloacaux et éventuellement des échantillons de sérum) des 2.815 oiseaux ont été analysés par le laboratoire de référence CERVA.

Sites du monitoring actif en 2007



Des virus faiblement pathogènes de la grippe des types H1, H3, H4, H11 et H12 ont été découverts dans 7 groupes de canards. Des anticorps contre des virus grippaux ont été découverts chez 121 des 347 bernaches du Canada échantillonnés. Il ne s'agissait de virus grippaux des types H5 ou H7 que pour 12 animaux.

Oiseaux échantillonnés au cours du monitoring actif des oiseaux sauvages



Ces chiffres montrent que divers virus faiblement pathogènes circulent fréquemment parmi les oiseaux aquatiques et tout particulièrement chez les canards, oies et cygnes.

1.2 Mortalité suspecte d'oiseaux sauvages

Les notifications de mortalité suspecte chez les oiseaux sauvages sont suivies par les services nature des 3 Régions, à savoir par l'*Agentschap Natuur en Bos* (Région flamande), la Division de la Nature et des Forêts (Région wallonne) et l'Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement (Région de Bruxelles-Capitale). Ces 3 services sont responsables de l'enlèvement des cadavres et de leur transport vers le CERVA qui réalise les analyses.

En 2007, le nombre de dossiers a diminué fortement par rapport à 2006 : seules 29 analyses concernant 230 oiseaux (principalement des cygnes et des canards) ont été réalisées (104 dossiers en 2006). Près de deux tiers des

animaux ont été découverts dans les zones naturelles sensibles. Cette diminution est probablement due à la réduction de l'attention accordée à la grippe aviaire par le public, les suspicions étant de ce fait moins facilement signalées, à l'application plus stricte des critères pour les suspicions et aux conditions météorologiques favorables en 2007 qui ont résulté en une mortalité inférieure chez les oiseaux sauvages.

Aucun des oiseaux n'était porteur d'un virus H5 ou H7 de la grippe aviaire. Dans 1 groupe de mouettes rieuses, un virus faiblement pathogène de la grippe de type H13 a été découvert. Ce type n'est pas significatif de la problématique des virus hautement pathogènes de la grippe aviaire chez les volailles et oiseaux sauvages.

1.3 Monitoring sérologique des volailles

Le programme de monitoring actif des volailles prévoyait en 2007 un échantillonnage dans plus de 700 exploitations avicoles professionnelles : par exploitation, l'AFSCA ou, dans le secteur de la multiplication, DGZ et ARSIA, ont échantillonné 50 (canards et oies) ou 10 oiseaux (autres volailles et ratites) entre avril et décembre. Au total, environ 7.800 animaux ont été échantillonnés dans 722 exploitations.

Aperçu du monitoring sérologique des volailles en 2007

espèce	type d'exploitation	nombre d'exploitations échantillonnées
Poulet	exploitation de ponte	331
	exploitation d'élevage pour la ponte	56
	exploitation de multiplication	143
	exploitation d'élevage pour la multiplication	61
	élevage d'oiseaux de volière	10
Autres volailles	exploitation de dindes	49
	exploitation de canards et d'oies	37
	exploitation de faisans et de perdrix	13
	exploitation de pintades	3
Ratite	autruches	19

Les résultats de ce monitoring sérologique étaient les suivants :

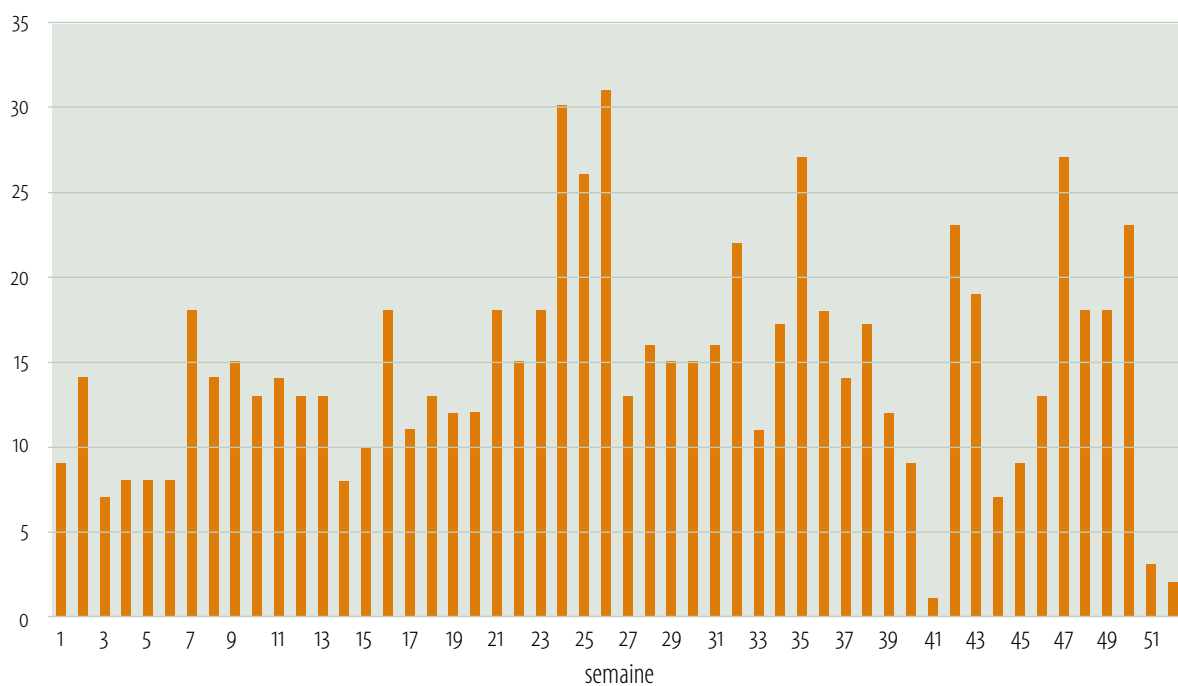
- 2 canards et 2 poules avaient des anticorps anti-H5 dans un élevage d'oiseaux de volière
- 1 oiseau avait des anticorps anti-H7 dans 2 exploitations de ponte
- 1 oie et 1 canard avaient des anticorps anti-H5
- L'analyse complémentaire de 60 oiseaux n'a pu établir la circulation du virus dans aucune de ces exploitations, ce qui montre qu'il s'agissait d'un virus faiblement pathogène temporairement présent.

Ces résultats sont rassurants et semblables aux constatations des années antérieures.

1.4 Surveillance passive des volailles

La législation belge impose la notification des cas cliniques suspects de grippe aviaire et la visite d'un vétérinaire lors de maladie ou mortalité anormale des volailles. Aucun traitement thérapeutique ne peut être donné avant que les analyses de laboratoire n'excluent la grippe aviaire.

Nombre de dossiers entrés par semaine en 2007 dans la surveillance passive des volailles



Parmi les 761 dossiers, aucun virus H5 ou H7 n'a été mis en évidence. Le virus faiblement pathogène H6N8 a été isolé chez une dinde qui avait de légères difficultés respiratoires. Cette dinde était présentée à la vente sur un marché public. L'enquête chez le commerçant et à l'exploitation d'origine n'a fourni aucune indication sur la provenance du virus de la grippe.

2. Incident PCB et dioxines d'origine environnementale

En juillet 2007, un échantillon prélevé dans un abattoir dans le cadre du plan de contrôle contenait des quantités trop importantes en dioxine et en PCB. La teneur en PCB et en dioxines dans la graisse d'un bœuf d'une exploitation mixte de la région du port d'Anvers (Stabroek) dépassait de 2 à 3 fois la norme.

Tous les produits animaux de l'exploitation concernée, y compris le lait, ont immédiatement été bloqués. L'AFSCA a réalisé une enquête pour déterminer l'origine de la contamination et a prélevé des échantillons d'aliments commerciaux pour animaux, d'ensilage d'herbe et de lait. Deux autres bovins de l'exploitation bloquée, élevés dans des conditions identiques à l'animal positif, ont également été échantillonnés.

Une contamination environnementale étant possible, des échantillons de lait ont aussi été prélevés dans d'autres exploitations situées à proximité, ainsi que des échantillons d'aliments pour bétail cultivés dans les environs (ensilage d'herbe, ensilage de maïs et froment), des échantillons de cultures en cours (pommes de terre, maïs et herbe en prairie) et de l'herbe fraîche en prairie tout autour de l'exploitation bloquée. La Région flamande et notamment la *Vlaamse Milieumaatschappij* (VMM) compétente en matière environnementale, ont prélevé des échantillons de sols.

L'enquête de l'AFSCA a mis en évidence 4 dépassements de la norme : 1 échantillon d'herbe fraîche, 1 échantillon d'ensilage d'herbe, 1 échantillon de lait et l'échantillon initial de graisse bovine. Les analyses et l'enquête de terrain ont permis d'exclure les engrais, les amendements du sol, et les aliments pour animaux en tant qu'origine de la contamination. Les résultats d'analyses favorables ont permis de débloquent les exploitations voisines. Les animaux provenant de l'exploitation d'origine ont été soumis à un contrôle rigoureux avant tout abattage. En 2007, aucun des bovins contaminés n'a pu entrer dans la chaîne alimentaire.

Sur base des résultats d'analyses et vu la proximité du port d'Anvers et son zoning industriel, l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA concluait à une cause vraisemblablement originaire de la pollution de l'air. Cette conclusion est à mettre en relation avec des valeurs de dépôts au sol en dioxines et en PCB, observées par le VMM en mai et en juin 2006, 10 fois supérieures à la moyenne mensuelle de l'année.

L'hypothèse émise pour expliquer ces dépassements temporaires des normes est donc une pollution transitoire de l'air ayant contaminé les cultures servant, après leur ensilage, à nourrir les animaux. Bien que de telles pollutions de l'environnement ne soient pas observées régulièrement, un incident de ce type est toujours envisageable aux abords des zones fortement industrialisées. C'est pourquoi, les programmes de contrôle de l'AFSCA sont particulièrement pertinents.

3. Cas de rage chez un chien importé

La rage est surtout observée chez les carnivores et chauves-souris, mais peut également contaminer l'homme et d'autres mammifères par des contacts avec la salive d'animaux contaminés. La rage chez l'homme et les animaux est toujours mortelle lorsque les symptômes apparaissent. Un traitement n'a d'effet que s'il est administré immédiatement après l'infection.

En Europe, la rage n'atteint généralement que les carnivores vivants à l'état sauvage, tels que les renards et les nyctéreutes et différentes espèces de chauves-souris. Par contre, en Afrique, Asie et Amérique du Sud, la maladie est très répandue dans la faune locale, et la population de chiens errants constitue un énorme réservoir du virus. Bien qu'aucun cas indigène de rage n'ait été observé ces 10 dernières années en Belgique et que notre pays a obtenu le statut « indemne de rage » depuis 2001, le risque de ré-introduction de la maladie existe.

Fin octobre 2007, un cas de rage « importé » a été confirmé chez un jeune chien de Beersel (Brabant flamand). Ce chien n'avait pas les documents sanitaires obligatoires, n'avait pas subi de contrôle sanitaire ni de contrôle d'importation début juillet 2007 lors de son importation du Maroc, un pays dans lequel la rage est présente régulièrement et qui n'impose pas la vaccination. Fin octobre, le chien a montré les premiers symptômes de rage. L'Institut Pasteur d'Uccle a confirmé le diagnostic. Vu l'absence de rage en Belgique et vu qu'aucun contact n'avait eu lieu avec d'autres animaux potentiellement contaminés, il a été conclu que le jeune chiot avait été contaminé au Maroc.

Dès confirmation de la rage, l'AFSCA et les autorités régionales (les services d'inspection sanitaires de la Région flamande) ont débuté une enquête pour retrouver le plus rapidement possible toutes les personnes et tous les animaux ayant été en contact avec l'animal. Une campagne d'information à grande échelle a été mise en place par les autorités communales à destination des habitants de Beersel et de 6 communes avoisinantes (Drogenbos, Rhode-St-Genèse, Linkebeek, Braine-l'Alleud, Leeuw St.-Pierre et Uccle). Toutes les personnes ayant eu un contact direct avec le chien contaminé ont été traitées préventivement et suivies par l'Institut Pasteur ; les animaux ayant eu un contact avec le chien enragé ont été suivis pendant 6 mois par l'AFSCA. Fort heureusement, aucune nouvelle contamination n'a été identifiée.

Pendant 6 mois, des mesures ont été mises en place dans ces communes, en concertation avec les bourgmestres :

- obligation de tenir en laisse les chiens de la zone concernée
- forte recommandation de vaccination des chiens et chats
- dans la première phase, recommandation de garder les chats à l'intérieur.

D'autres pays européens comme la France et la Finlande ont également dû faire face à une contamination provenant probablement d'un animal contaminé importé inconsidérément par des voyageurs en provenance de pays où la rage est fréquente. Ces cas – heureusement encore sporadiques – et le risque de contamination fatale de l'homme qu'ils signifient toujours démontrent la nécessité d'une réglementation très stricte sur l'importation de chiens et chats du reste du monde, réglementation actuellement d'application dans les pays de l'Union européenne.

4. Maladie de la langue bleue

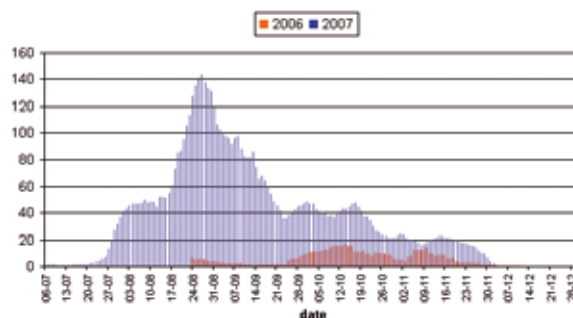
Maladie de la langue bleue

La fièvre catarrhale ovine (maladie de la langue bleue) est une maladie d'origine virale transmise par un insecte piqueur appartenant au genre des culicoïdes qui affecte les ruminants. En Europe, cette maladie est connue depuis les années 50, mais sa présence était limitée à quelques pays du bassin méditerranéen.

En Belgique, le virus de la maladie de la langue bleue (de sérotype 8) a été détecté pour la première fois au cours du mois d'août 2006. D'août à décembre 2006, 695 cas ont été confirmés sur tout le territoire.

Après la période d'inactivité du vecteur (du 15 décembre 2006 au 30 mars 2007), la maladie est réapparue dans un élevage de moutons à la mi-juillet 2007. En l'espace de 2 semaines, la maladie s'est répandue sur tout le territoire belge. En 2007, l'incidence et la mortalité chez les moutons étaient beaucoup plus élevées qu'en 2006. L'augmentation de la mortalité est confirmée par les chiffres de collecte de cadavres dans les exploitations. De juillet à décembre 2007, le nombre de cas de mortalité chez les moutons a augmenté de 25.000 cas par rapport à la même période en 2006 ; chez les bovins, cette augmentation est de 13.000 cas. Elle ne peut s'expliquer que par les conséquences de la présence du virus de la fièvre catarrhale ovine en Belgique.

En 2007, 6.870 cas confirmés de maladie de la langue bleue ont été enregistrés en Belgique, soit près de 10 fois plus qu'en 2006. Les pertes économique et zootechnique engendrées par la maladie sont considérables pour les secteurs concernés.

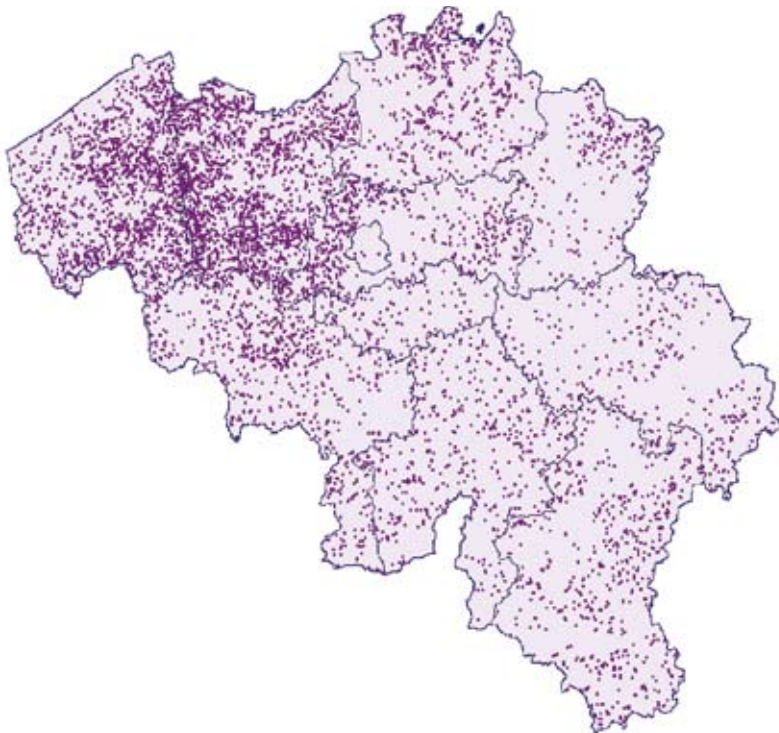


L'évolution fulgurante de cette maladie a été mise en évidence lors du monitoring organisé par l'AFSCA en 2007 :

- le **monitoring cross-sectionnel** réalisé en janvier et février dans plus de 370 exploitations laitières (environ 30.000 échantillons de sang de vaches laitières ont été prélevés) a montré qu'en 2006 plus de 9 exploitations sur 10 ont été en contact avec le virus. Seules dans les provinces de Flandre occidentale, Hainaut et Luxembourg, l'impact était un peu plus limité. En moyenne, la séroprévalence (le % d'animaux atteints) était d'environ 20 % dans les provinces atteintes, (5 % dans les dernières provinces atteintes et 50 % dans les premières provinces atteintes).
- Sur base du monitoring cross-sectionnel, 270 exploitations laitières et sentinelles ont été sélectionnées. Dans chaque **exploitation sentinelle**, chaque mois dès avril, 15 animaux complètement négatifs à la maladie étaient échantillonnés pour vérifier si l'animal avait été en contact avec le virus depuis sa dernière prise de sang. Le programme visait la mise en évidence de nouveaux cas le plus tôt possible. Le programme a été arrêté en août 2007 vu la dispersion en masse du virus. Plus de 20.000 échantillons ont été analysés dans le cadre du programme sentinelle. Ce programme a montré l'efficacité de la surveillance sur le suivi des suspicions.

- En décembre 2007, des prélèvements ont été réalisés sur tous les animaux sentinelles qui, lors de leur dernière prise de sang en juillet ou août, étaient encore négatifs. Ils ont montré de façon flagrante l'extension généralisée du virus : à l'exception de la province de Flandre occidentale, la séroprévalence chez ces animaux était de plus de 90 % (contre 5 à 50 % en 2006) à la fin de la saison de la maladie de la langue bleue, ce qui signifie qu'à peu de chose près, tous ont été contaminés par le virus en été ou au début de l'automne.

Exploitations contaminées par la maladie de la langue bleue en 2007



Dans les pays limitrophes, le même développement a été observé. En outre, le virus s'est répandu systématiquement aux frontières des régions contaminées, pour atteindre, à la fin de la saison 2007 du vecteur, une surface environ 4 fois plus grande qu'en 2006. Le virus a atteint la Scandinavie, les Alpes et le sud de l'Europe. Fin 2007, plus de 48.000 exploitations de bovins et moutons contaminées par le sérotype 8 de la maladie de la langue bleue étaient enregistrées officiellement en Europe.

Nombre d'animaux atteints par la maladie de la langue bleue (sérotypage 8) en Europe (monitoring officiel)

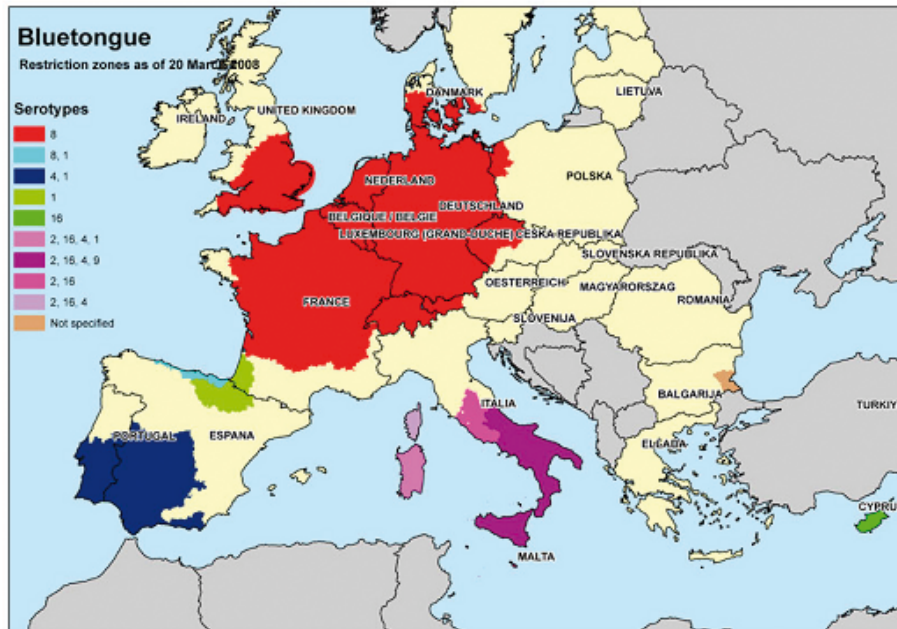
Pays	2006	2007
Belgique	695	6.890
Danemark	0	1
Allemagne	860	> 20.000
France	6	> 12.000
Luxembourg	5	> 1.300
Pays-Bas	451	> 8.000
Tchéquie	0	1
Royaume-Uni	0	66
Suisse	0	5
Total	2.017	> 48.000

194

Les mesures de lutte disponibles (restrictions de mouvements des animaux, désinsectisation...) d'application depuis août 2006 ont montré leurs limites, vu l'étendue de la maladie en Belgique et dans les pays limitrophes. La vaccination semble donc être à l'heure actuelle la seule alternative afin de diminuer les signes cliniques et la prévalence de cette maladie, et permettre, à moyen terme, son éradication. L'année 2007 a donc été consacrée en grande partie à la préparation d'un plan de vaccination contre la maladie de la langue bleue (adaptation de la législation belge, introduction du programme de vaccination à la Commission européenne en vue d'un cofinancement, contact avec les firmes pharmaceutiques, lancement d'un appel d'offre public pour l'achat du vaccin).

D'autres sérotypes que le sérotypage 8 sont présents en Europe (sérotypes 1, 2, 4, 9 et 16). Le risque existe donc que ces sérotypes se propagent également jusqu'à nos contrées.

Etendue du virus de la maladie de la langue bleue dans l'Union européenne



Source : Commission européenne – DG Sanco

Activités des laboratoires

7

1. Le réseau des laboratoires de l'AFSCA

Les laboratoires constituent un maillon indispensable dans l'exécution des programmes de contrôle de l'AFSCA. La principale mission de l'administration des laboratoires est l'établissement d'un réseau performant composé de laboratoires tiers et de laboratoires qui lui sont propres dont les collaborateurs sont compétents et au fait des nouvelles technologies. Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires de référence spécialisés dans des domaines bien précis.

1.1. Les laboratoires de l'AFSCA

Les 5 laboratoires de l'AFSCA sont répartis sur tout le territoire belge et accrédités par BELAC. Leur première mission est d'effectuer des analyses dans le cadre des missions de l'AFSCA et de se tenir prêts à augmenter leur capacité d'analyse en cas d'incident dans la chaîne alimentaire. Les laboratoires élargissent chaque année leur scope d'accréditation. Un relevé de celui-ci peut être consulté sur le site de BELAC (www.belac.fgov.be).

Le réseau des laboratoires de l'AFSCA

5 labo AFSCA

Gand - Gembloux - Liège - Melle - Tervuren

52 labo agréés

liste sur www.afsca.be

11 labo de référence

Melle

- Microbiologie, analyses chimiques, chromatographie
- Denrées alimentaires, aliments pour animaux
- Dispatching des échantillons

Gembloux

- Microbiologie, composition chimique, PCB, physico-chimie, pesticides organochlorés, traceurs, fraude, nature de la matière grasse
- Denrées alimentaires, aliments pour animaux
- Dispatching des échantillons

Gand

- Résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites, composition chimique, minéraux et métaux lourds, nématodes dorés
- Produits d'origine animale, aliments pour animaux, denrées alimentaires, engrais et amendements du sol

Liège

- Qualité substantielle des aliments et des engrais, farines animales, mycotoxines, pesticides, conservateurs, détection d'aliments irradiés
- Aliments pour animaux, produits d'origine animale, denrées alimentaires, engrais et amendements du sol, formulations de produits phytopharmaceutiques

Tervuren

- PCB, dioxines, résidus de médicaments vétérinaires, mycotoxines, vitamines, pesticides organochlorés, farines animales, HAP
- Aliments pour animaux, produits d'origine animale, denrées alimentaires

1.2. Les laboratoires agréés

La liste des laboratoires tiers agréés et des analyses pour lesquelles ils ont reçu un agrément est consultable sur le site internet de l'AFSCA.

1.3. Les laboratoires nationaux de référence

Les tâches principales des laboratoires nationaux de référence sont de fournir un soutien technique et scientifique à l'AFSCA, de coordonner les activités des laboratoires dans leur domaine, d'organiser des tests interlaboratoires et de donner des formations.

Liste et domaine des laboratoires nationaux de référence de l'AFSCA

Domaine	Laboratoire de référence
Maladies infectieuses animales et encéphalopathies spongi-formes transmissibles (EST)	CERVA
Contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques	
Génotypage du mouton	
Trichines	Instituut Tropische Geneeskunde
Dioxines et PCB dans l'alimentation humaine et animale	Institut scientifique de Santé publique (ISP) & Centre d'Analyses des Résidus en Traces (CART)
Maladie des poissons	CERVA & CER-Marloie
Résidus et contaminants (animaux et végétaux)	ISP
Biotoxines marines	
Toxi-infections alimentaires	
Résistance antimicrobienne	
Dioxines – PCB	
Staphylocoques à coagulase positive	
Rage	
Additifs utilisés dans l'alimentation animale	
Microbiologie des denrées alimentaires d'origine animale (sauf produits laitiers) et des mollusques bivalves, y compris la virologie des mollusques bivalves	
OGM	ISP – ILVO - CRA
Produits laitiers : microbiologie et paramètres de qualité	ILVO - Eenheid Technologie en Voeding & CRA-W Département Qualité des Productions agricoles
Dioxines et dioxines like-PCB (méthode Calux) dans l'alimentation humaine et animale	Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren
Protéines animales dans l'alimentation animale	
Dioxines et dioxines like-PCB (autres méthodes) dans l'alimentation humaine et animale	Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren & SIPH & CART
Maladies des plantes : bactéries, moisissures, nématodes, insectes et virus	ILVO – Departement voor gewasbescherming & CRA – Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques

Le Centre wallon de recherches agronomiques (CRA-W) est le laboratoire communautaire de référence pour la détection de protéines animales dans les aliments pour animaux.

2. Activités en 2007

FOODLIMS

FOODLIMS (Laboratory Information Management System) est la nouvelle application informatique de l'administration des laboratoires. Elle a été créée en 2007 permet une gestion efficace des analyses des laboratoires qui travaillent avec l'AFSCA tout en répondant aux standards de qualité ISO 17.025. FOODLIMS assure le suivi des données depuis le dispatching jusqu'aux laboratoires et permet aux laboratoires externes d'introduire directement leurs résultats d'analyses effectuées pour l'AFSCA. Ce système facilite l'encodage et la validation des résultats (choix de la langue de travail, suivi des échantillons, détermination des analyses attribuées à chaque laboratoire, suivi et contrôle de la facturation des analyses).

FOODLIMS permet également la gestion des activités et tâches du personnel des laboratoires de l'AFSCA.

Pour assurer une prestation de services optimale, un système de qualité répondant à la norme ISO 9.001 a été introduit à l'administration des laboratoires et tous les laboratoires de l'AFSCA sont accrédités selon la norme ISO 17.025. Le système de qualité développé est décrit dans un manuel de qualité commun aux 5 laboratoires de l'AFSCA. Les exigences de qualité fixées dans ce document sont complétées par des objectifs qualité spécifiques développés par chaque laboratoire de l'AFSCA en accord avec l'administration des laboratoires.

Les laboratoires de l'AFSCA participent à des tests interlaboratoires et utilisent des matériaux de référence pour garantir la qualité de leurs résultats. La formation continue du personnel assure la compétence technique de celui-ci. Les analyses doivent également être

effectuées à un prix économiquement raisonnable. La poursuite de la rationalisation du fonctionnement des différents laboratoires et une politique d'achat coordonnée y ont contribué en 2007.

Les laboratoires nationaux de référence (LNR) sont le soutien scientifique de tout le réseau des laboratoires. Ce sont des établissements scientifiques fédéraux, régionaux ou universitaires désignés au niveau national et international pour suivre les aspects scientifiques et techniques relatifs à certaines disciplines. Ils sont responsables de la standardisation de méthodes d'analyse, du développement de méthodes de diagnostic, de l'organisation de tests interlaboratoires, et du suivi au niveau international. Ils entretiennent une collection de matériaux de référence et de réactifs standard. Ils assurent des formations techniques et scientifiques et coordonnent des études.

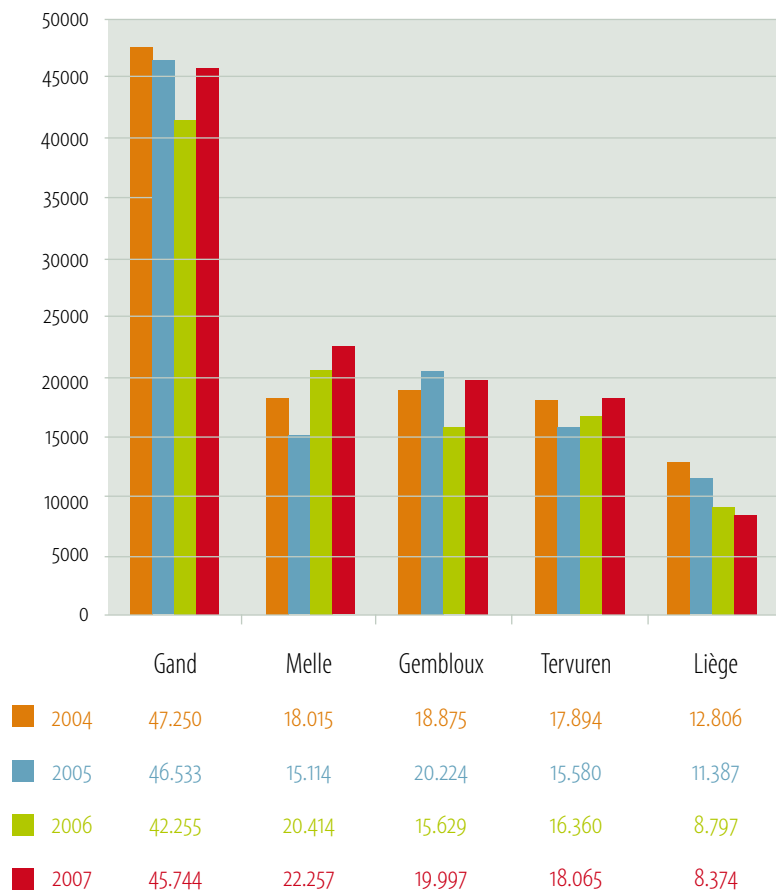
Deux protocoles de collaboration supplémentaires ont été signés avec le CRA-W et l'ILVO, établissant la constitution d'un LNR pour les maladies des plantes ainsi que d'un LNR pour le lait et les produits laitiers. Les modalités de collaboration entre l'AFSCA et les LNR se sont également intensifiées : les tâches et activités des LNR sont discutées au sein de comités d'accompagnement et chaque LNR doit organiser 2 groupes de communication par an avec les laboratoires agréés. Les LNR doivent également organiser des formations à destination du personnel de l'AFSCA et des laboratoires agréés actifs dans leur domaine de compétence. Chaque formation a fait l'objet d'une évaluation dont la moyenne en 2007 était de 3,5/5. Les prestations des LNR sont mesurées à l'aide d'indicateurs de performance fixés en début d'année.

Un site « intranet protégé » a été développé pour les laboratoires agréés. Il permet de communiquer directement avec l'ensemble des laboratoires, en toute transparence. Il donne accès notamment aux différentes notes et courriers envoyés aux laboratoires, aux procédures et documents utilisés dans le cadre de la collaboration laboratoires-AFSCA, aux formations dispensées par les LNR.

3. Les laboratoires de L'AFSCA

Globalement, le nombre d'analyses des 5 laboratoires de l'AFSCA a augmenté considérablement depuis 2004.

Evolution du nombre d'analyses dans les laboratoires de l'AFSCA



202

En 2007, des sections ont fusionné et l'exécution des analyses a été rationalisée dans le **laboratoire de l'AFSCA à Liège**. Actuellement, la section engrais du laboratoire de Liège exécute la quasi-totalité des analyses de qualité substantielles dans les engrais. La section phytopharmacie / résidus participe tous les ans à des analyses organisées par le « *Collaborative International Pesticides Analytical Council* » (CIPAC) dans le but de valider de nouvelles méthodes d'analyses.

Les analyses effectuées pour le **BIRB** ont été transférées du **laboratoire de Melle** au **laboratoire de Gembloux** début 2007 pour se terminer en juin 2007. Les 2 laboratoires ont ainsi pu réorienter leur capacité d'analyse. Au laboratoire de Gembloux, le nombre d'échantillons et d'analyses microbiologiques a fortement augmenté. Les départements de chimie et de chromatographie ont fusionné pour développer de nouvelles analyses et le projet de

création d'un département de phytopathologie a été lancé. Les méthodes d'analyses en microbiologie ont été harmonisées entre les laboratoires de Melle et de Gembloux. Au laboratoire de Melle, le nombre d'échantillons pour la microbiologie a doublé et le scope d'accréditation du laboratoire s'est étendu. Le laboratoire a également développé de nouvelles analyses : les analyses OGM et l'étalonnage du matériel de contrôle.



Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren

Le Laboratoire fédéral pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire de Tervuren (FLVVT) est devenu, au 1^{er} janvier 2007, laboratoire national de référence (LNR) pour les dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires à l'aide de la méthode Calux ainsi que pour les protéines animales dans les aliments pour animaux. Le FLVVT a été choisi en raison de son excellente expertise technique. Durant l'incident dioxine de 2006, tous les échantillons ont en effet été analysés dans un délai très court.

C'est également le premier laboratoire belge accrédité pour la méthode Calux.

La recherche de protéines animales a lieu dans le cadre de la lutte contre l'ESB. Le FLVVT a contribué aux projets européens STRATFEED et SAFEED-PAP qui visent à mettre au point de nouvelles méthodes d'analyse (spécifiques à l'espèce animale) et à améliorer les méthodes existantes.

Dans le **laboratoire de Gand**, le nombre d'échantillons analysés a augmenté de 7% (principalement pour les matrices viande, foie, fourrage et plasma) tandis que le nombre d'analyses a augmenté de 4% (analyses pour la détermination des anabolisants, bêta-agonistes, tranquillisants et nitro-imidazole). De nouvelles analyses ont été mises en place dans les sections résidus et contaminants (screening anabolisants) et chimie anorganique (plomb, cadmium, cuivre...). En mars 2007, le laboratoire de Gand est devenu le centre de dispatching de tous les échantillons prélevés par l'Unité Nationale d'Enquête de l'AFSCA et de tous les échantillons suspects en provenance des abattoirs. Ces échantillons sont analysés au laboratoire s'ils correspondent au scope d'activité du laboratoire et sont envoyés à des laboratoires externes dans le cas contraire. Ceci explique l'augmentation du nombre d'échantillons et d'analyses de la section résidus et contaminants.

Le **laboratoire de Tervuren**, en tant que laboratoire national de référence a organisé en 2007 un workshop sur les dioxines et dioxines like-PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires (méthode Calux) et les protéines animales dans les aliments pour animaux. Le nombre d'échantillons analysés au laboratoire de Tervuren est stable tandis que le nombre d'analyses est passé de 14.000 en 2006 à 15.500 en 2007. Le laboratoire a également développé l'analyse de l'ergot du seigle

Nombre d'analyses et d'échantillons dans les laboratoires de l'AFSCA

Laboratoire	Nature de l'analyse	2006	2007	
Melle	Microbiologie	14.277	22.037	
	Analyses chimiques	6.137	220	
	Nombre total d'analyses	20.414	22.257	
	Analyses effectuées pour le BIRB	5.368	220	
	Nombre total d'échantillons	7.870	12.463	
Gembloux	Microbiologie	8.237	12.989	
	Composition chimique	4.403	3.257	
	Physico-chimie	62	1.673	
	Pesticides organochlorés	151	0	
	Nature des graisses	1.290	1.384	
	Traceurs	1.522	694	
	Fraude	100	0	
	Nombre total d'analyses	15.629	19.997	
	Analyses effectuées pour le BIRB	7.066	6.804	
	Nombre total d'échantillons	6.154	9.171	
Gand	Résidus et contaminants			
	Anabolisants	6.445	6.708	
	Bêta-agonistes	6.218	7.007	
	Corticostéroïdes	7.188	6.503	
	Thyréostatiques	1.096	950	
	Chlorméquat	489	232	
	Tranquillisants	391	587	
	Acrylamide	188	184	
	Nitro-imidazoles	561	793	
	Chloramphénicol	1.042	1.083	
	Nitrofuranes	923	1.038	
	Sulfonamides	216	287	
	Streptomycine, tétracyclines, zéaralénone, vert de malachite et autres	611	823	
	Substances à effet bactériostatiques	4.759	5.184	
		sous-total analyses	30.127	31.379
		sous-total échantillons	16.608	17.741
		Chimie inorganique		
		Métaux (Cd, Pb, As, Hg, Ni, Cr, Se, Al)	5.285	6.146
		Elements-trace (Cu, Zn, Fe, Mn, Co, B, Mo)	1.557	0
		Eléments majeurs et secondaires (P, K, Mg, Na, Ca, S, Si)	674	306
		Halogènes, formes d'azotes, paramètres physiques et de compost, chélates et autres	1.625	1.265
		sous-total analyses	9.141	7.717
	sous-total échantillons	3.520	3.000	
	Nématode doré	2.987	3.066	
	Nombre total d'analyses	42.255	45.744	
	Nombre total d'échantillons	23.115	23.807	

Nombre d'analyses et d'échantillons dans les laboratoires de l'AFSCA

Laboratoire	Nature de l'analyse	2006	2007
Liège	Qualité substantielle des aliments (protéine, matière grasse...)	3.017	2.890
	Mycotoxines (alpha M1, patuline)	294	208
	Triglycéride polymérisé	106	131
	Farine animale	1.328	1.311
	Qualité substantielle des engrais (Na, Ca, S...)	1.420	920
	Détection d'aliments irradiés	144	91
	Physico-chimie de produits phytopharmaceutiques	746	518
	Conservateur	449	468
	Qualité minérale des aliments pour animaux	220	462
	Impuretés dans les graisses, contaminants	163	402
	Allergènes	427	305
	Résidus de pesticides	79	346
	Mélamine, édulcorants, colorants et autres	404	322
	Nombre total d'analyses	8.797	8.374
	Analyses effectuées pour le BIRB	533	0
Nombre total d'échantillons	5.002	5.054	
Tervuren	Vitamines	1.308	1.559
	Farine animale	364	370
	Antibiotiques	2.220	2.743
	Coccidiostatiques	1.331	1.844
	PCB	2.505	2.305
	Dioxines	4.947	5.361
	Mycotoxines	2.268	2.608
	Pesticides organochlorés	806	584
	HAP et autres	611	691
	Nombre total d'analyses	16.360	18.065
	Nombre total d'échantillons	10.248	10.827

Annexes 8

1. MEMBRES EFFECTIFS DU COMITE CONSULTATIF DE L'AFSCA

Représentants des organisations de consommateurs :

- Madame Sigrid Laurysen – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Monsieur Robert Remy – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Monsieur Jan Turf - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- Madame Caroline Jonckheere – Centrale Générale des Syndicats Libéraux de Belgique (CGSLB)
- Madame Sonja Broucke – Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB)
- Madame Ingrid Vanhaevre - Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (CRIOC)
- Monsieur Renaat Vandevelde – Algemeen Christelijk Werkersverbond (ACW)
- Monsieur Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole :

- Monsieur Eric Mijten – Boerenbond (BB)
- Monsieur Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- Monsieur René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Madame Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Monsieur Patrick Ruppel – Bioforum Wallonie

208

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux :

- Monsieur Yvan Dejaegher – Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations, actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- Monsieur Johan Hallaert - FEVIA
- Monsieur Renaat Debergh – Confédération belge de l'Industrie laitière (BCZ-CBL)
- Monsieur Romain Cools – Belgapom
- Monsieur Thierry Smagghe - FEBEV

Représentant d'une organisation du secteur de l'industrie chimique :

- Monsieur Peter Jaeken - Phytophar-Essenscia

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- Monsieur Alain Verhaeghe – Fédération belge des entreprises de distribution (FEDIS)
 - Monsieur Luc Ardies - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
 - Madame Clarisse Ramakers – Fédération nationale des Unions de Classes moyennes (UCM)
 - Monsieur Willy Verbust – Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique
 - Madame Ann De Craene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
-

Représentants des organisations du secteur de l'horeca :

- Monsieur Jan De Haes – FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- Monsieur Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Représentante du secteur du transport :

- Madame Carine Focquaert - Beroepsfederatie van de Vlaamse Goederentransport Ondernemers en Logistieke Dienstverleners (SAV)

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

- Madame Katia Machiels
- Monsieur Charles Crémer

Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie :

- Monsieur Luc Ogiers
- Madame Brigitte Vandecavey

Représentants de chacune des régions et de chacune des communautés :

- Madame Kathleen Schelfhout présentée par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Madame Katrien Nijs, présentée par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Monsieur Jérôme de Roubaix, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Monsieur Jean Marot, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- Monsieur Philippe Dehaut, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale
- Monsieur Helmut Maraite, présenté par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

2 MEMBRES SUPPLEANTS DU COMITE CONSULTATIF DE L'AFSCA

Représentants des organisations de consommateurs :

- Madame Gwendolyn Maertens – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Madame Isabelle Scarniet – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Monsieur Jan Turf - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- Monsieur Vincent Van Der Haegen, Centrale générale des Syndicats libéraux de Belgique (CGSLB)
- Monsieur Rob Renaerts – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- Monsieur Marc Vandercammen – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- Monsieur Daniel Van Daele - Fédération générale des Travailleurs belges (FGTB)
- Madame Ann De Greef - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole :

- Monsieur Georges Van Keerberghen – Boerenbond (BB)
- Monsieur Aloys Van Goethem - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- Monsieur Alain De Bruyn - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Monsieur Alain Masure - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Madame Leen Laenens – BioForum Vlaanderen

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux :

- Monsieur Erik Hoeven – Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- Madame Maud Sermeus – Fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA)
- Monsieur Lambert De Wijngaert – Brasseurs belges
- Monsieur Frans Leroux - Fenavian
- Monsieur Dirk Peeters - Syndikale Unie BBCI (brood-, banket-, chocolade- en ijsbereiders)

Représentant du secteur de l'industrie chimique

- Monsieur Philippe Van den Bossche – Pharma.be

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- Monsieur Gérard de Laminne de Bex – Fédération belge des entreprises de distribution (FEDIS)
- Monsieur Johan Van Bosch – Unie van Zelfstandige Ondernemers - UNIZO
- Monsieur Arnaud Deplae – Fédération nationale des Unions de Classes moyennes (UCM)
- Monsieur Jean-Luc Pottier – Fédération Nationale des Bouchers,
- Monsieur Philippe Appeltans - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Représentants des organisations du secteur de l'horeca :

- Monsieur Luc De Bauw - Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- Monsieur Roger Kestens - Ho.Re.Ca. Bruxelles

Représentant du secteur du transport :

- Monsieur Roland Serwas - Fédération Royale Belge des Transporteurs et des Prestataires de Services Logistiques

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

- Monsieur Dirk De Groof
- Madame Isabelle Laquière

Représentantes du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie :

- Madame Valérie Bastin
- Madame Dina Segers

Représentants de chacune des régions et de chacune des communautés :

- Madame Sofie Woestenborghs présentée par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Monsieur Wim Van Moeseke présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Madame Sophie Lokietek, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Madame Marie-Françoise Closset, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement wallon
- Madame Liane Deweghe, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale
- Madame Lucia Schneiders, présentée par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

3. COMPOSITION DU COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AFSCA

Président :

Prof. Em. Dr. Ir. **André Huyghebaert**, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Gent

Vice-président :

Dr. Ir. **Luc Pussemier**, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Département Qualité et Sécurité, Tervuren

Membres :

Dr. Ir. **Vincent Baeten**, Centre Wallon de Recherches Agronomiques, CRA-W, Gembloux

Prof. Dr. Ir. **Dirk Berkvens**, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen

Prof. Dr. **Claude Bragard**, Université catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques, Louvain-La-Neuve

Prof. Em. Dr. **Paul Daenens**, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie, Leuven

Prof. Dr. **Georges Daube**, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie, Liège

Prof. Dr. Ir. **Johan Debevere**, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, Gent

Dr. Lic. **Philippe Delahaut**, Centre d'Economie Rurale de Marloie, Laboratoire d'Hormonologie, Marloie

Dr. **Katelijne Dierick**, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel

Prof. Dr. **Rik Ducatelle**, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke

Dr. **Lieve Herman**, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Departement Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie, Melle

Dr. **Hein Imberechts**, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium Algemene Bacteriologie, Brussel

Prof. Dr. Ir. **Bruno Schiffers**, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Laboratoire de Phytopharmacie, Gembloux

Prof. Dr. **Etienne Thiry**, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie, Liège

Prof. Em. Dr. **Jan Van Hoof**, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke

Prof. Dr. **Carlos Van Peteghem**, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Bromatologie, Gent

4. AVIS DU COMITE SCIENTIFIQUE EN 2007

Avis n°	Sujet
01-2007	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 21 février 2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux (dossier Sci Com 2007/01)
02-2007	Evaluation scientifique du "Guide sectoriel pour l'instauration d'un système autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires" (dossier Sci Com 2006/49)
03-2007	Evaluation des risques inhérents à différentes modalités d'allègement du programme de surveillance active dans le cadre de la lutte contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) (dossier Sci Com 2006/08ter)
04-2007	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (dossier Sci Com 2007/11) (dossier Sci Com 2007/11)
05-2007	Evaluation de propositions de mesures de lutte contre la fièvre catarrhale ovine (FCO, Bluetongue) au moyen des insecticides (dossier Sci Com 2007/05)
06-2007	Evaluation des risques inhérents à la révision de la politique d'abattage en cas d'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) chez les petits ruminants, prévue dans le cadre de la Road Map EST (dossier Sci Com 2006/08quater)
07-2007	Evaluation de la possibilité de réapparition de la fièvre catarrhale ovine (FCO, Bluetongue) au printemps 2007, évaluation de propositions de mesures préventives et de lutte contre cette maladie, notamment la vaccination, et détermination d'un niveau de surveillance de la faune sauvage (dossier Sci Com 2007/05)
08-2007	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (dossier Sci Com 2007/15)
09-2007	Attestation médicale pour les personnes impliquées dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires (dossier Sci Com 2006/37; dossier CSS 8207)
10-2007	Evaluation du risque pour la sécurité alimentaire de la contamination de la viande de la tête par du tissu du système nerveux central chez les bovins (contexte ESB) (dossier Sci Com 2007/02)
11-2007	Guide d'autocontrôle production primaire animale (dossier Sci Com 2007/04)
12-2007	Guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et des maisons de soins (dossier Sci Com 2007/06)
13-2007	Projet d'arrêté royal relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture, abrogeant et remplaçant l'arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture (dossier Sci Com 2007/18)
14-2007	Projet d'arrêté royal relatif à la protection des animaux domestiques agricoles pendant le transport et aux conditions d'autorisation ou d'agrément des transporteurs, des négociants, des postes de contrôle et des centres de rassemblement (dossier Sci Com 2007/20)
15-2007	Evaluation scientifique du guide pour l'autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des fertilisants minéraux à usages agricole et horticole professionnels – G-035 (dossier Sci Com 2007/14)
16-2007	Evaluation scientifique du guide sectoriel de l'autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale – G-033 (dossier Sci Com 2007/21)
17-2007	Étude des sources de contamination du HCl par les dioxines (dossier Sci Com 2006/17)
18-2007	Notification à l'abattoir par le détenteur de porcs de données dans le cadre des informations relatives à la chaîne alimentaire (dossier Sci Com 2007/17)
19-2007	Limites d'action pour les contaminants microbiologiques (dossier Sci Com 2006/25bis)
20-2007	Sources possibles de contamination des exploitations bovines à Stabroek et à Hoevenen par des dioxines et PCB de type dioxine (dossier Sci Com 2007/34) *
21-2007	Diminution des concentrations en dioxines et PCB dans les bovins contaminés (dossier Sci Com 2007/33) *
22-2007	Présence de vert malachite et de vert leucomalachite dans le poisson d'élevage (dossier Sci Com 2007/31)
23-2007	Evaluation scientifique de certaines annexes du guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – plats préparés – salades – boyaux naturels (dossier Sci Com 2007/23)
24-2007	Guide de bonnes pratiques apicoles - G-030 (dossier Sci Com 2007/19)
25-2007	Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation : contaminants chimiques, résidus et additifs (dossier Sci Com 2006/30)

26-2007	Evaluation scientifique du guide d'autocontrôle pour les entreprises de torréfaction de café (dossier Sci Com 2007/27)
27-2007	Limites d'action pour les contaminants microbiologiques <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , les toxines de <i>Staphylococcus aureus</i> et les toxines de <i>Bacillus cereus</i> (dossier Sci Com 2006/25ter)
28-2007	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 24 décembre 1987 relatif aux vices rédhibitoires dans les ventes ou échanges d'animaux domestiques (dossier Sci Com 2007/22)
29-2007	Projet d'arrêté royal relatif à la lutte contre la diarrhée virale bovine (dossier Sci Com 2007/16)
30-2007	Evaluation du guide sectoriel sur la production d'engrais organiques (dossier Sci Com 2007/25)
31-2007	Estimation de l'exposition de la population belge aux résidus de pesticides via la consommation de fruits et légumes - 2005 (dossier Sci Com 2005/58 – auto-saisine)
32-2007	Projet d'arrêté royal relatif à des mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (<i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al.) (dossier Sci Com 2007/38)
33-2007	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence (dossier Sci Com 2007/39)
34-2007	Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (dossier Sci Com 2007/29)
35-2007	Les risques chimiques émergents dans la chaîne alimentaire – étude de cas : les mycotoxines émergentes (dossier Sci Com 2007/07)
36-2007	Evaluation du guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourmiture (dossier Sci Com 2007/32)
37-2007	Réévaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur de l'alimentation animale (dossier Sci Com 2007/24)
38-2007	Evaluation du guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire (dossier Sci Com 2007/28)

* Conseil urgent

5 PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES ET EXPOSES DU COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AFSCA

Publications scientifiques

Van Soom, A., Imberechts, H., Delahaut, Ph., Thiry, E., Van Roy, V., Walravens, K., Roels, S. & Saegerman, C. (2007). Sanitary control in bovine embryo transfer. How far should we go? A review. *Veterinary Quarterly*, 29(1), 2:17.

Harcz P, De Temmerman L, De Voghel S, Waegeneers N, Wilmart O, Vromman V, Scmit J.-F., Moons E., Van Peteghem C., De Saeger S., Schneider Y.-J., Larondelle Y. & Pussemier L. (2007) Contaminants in organically and conventionally produced winter wheat (*Triticum aestivum*) in Belgium. *Food Additives and Contaminants* 24(7), 713-720.

Harcz P, Tangni E, Wilmart O, Moons E, Van Peteghem C., De Saeger S., Schneider Y.-J., Larondelle Y. & Pussemier L. (2007) Intake of ochratoxin A and deoxynivalenol through beer consumption in Belgium. *Food Additives and Contaminants* 24(8), 910-916.

Claeys W, de Voghel S, Schmit J-F, Vromman V & Pussemier L. (2008). Exposure assessment of the Belgian population to pesticide residues through fruit and vegetable consumption. *Food Additives & Contaminants*. 25(7), 409-420

Vromman V, Saegerman C., Pussemier L., Huyghebaert A., De Temmerman L., Pizzolon J.-C, Waegeneers N. (2008) Cadmium in the food chain near non-ferrous metal production sites. *Food Additives and Contaminants* 25(3),293-301.

Exposés

L. Pussemier. Exposé pour la DG SANCO - Comité d'experts « persistente organische pollutanten in levensmiddelen » sur le thème « Chemical contamination of eggs from free range hens in Belgium »

E. Thiry, S. Cardoen. Exposé pour le « Scientific Panel AHAW » de l'EFSA au sujet de la fièvre catarrhale du mouton

S. Cardoen, K. Dierick, H. Imberechts, L. Herman, D. Berkvens, R. Ducatelle, X. Van Huffel. Exposé et présentation des posters au congrès sur les zoonoses de Glasgow « Methodology for prioritization of food-borne zoonoses »

S. Van Boxtael. Exposé Workshop Sci Com 2007: *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé.

W. Claeys, O. Wilmart. Exposé Workshop Sci Com 2007: Estimation de l'exposition des consommateurs aux résidus de pesticides.

V. Vromman. Exposé Workshop Sci Com 2007: Estimation de l'exposition des consommateurs au cadmium.

S. Cardoen. Exposé pour EFSA Zoonoses Data Collection Unit sur le thème « Prioritization of food-borne zoonoses »

L. Pussemier, « Dioxins : lessons from past incidents in Belgium » Congrès : Second International Feed safety Conference, Namur, 27-28 novembre 2007

6. ABREVIATIONS

AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFMPS	Agence fédérale des médicaments et des produits de santé
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AQSIQ	Administration for quality supervision, inspection and quarantine (République populaire de Chine)
AR	arrêté royal
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BIRB	Bureau d'intervention et de restitution belge
BOOD	Banque de données des opérateurs
CART	Centre d'analyses des résidus en traces
CCP	critical control point (points critiques de contrôle dans le cadre de la mise en place d'un plan HACCP ou d'un plan d'autocontrôle)
CDM	vétérinaire chargé de missions
CE	commission européenne
CERVA	Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques
CIPAC	Collaborative international pesticides analytical council
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CRA	Centre de recherches agronomiques
Debohra	Database oracle human resources application
DG	Direction générale
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ESB	encéphalopathie spongiforme bovine
EST	encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	équivalent temps plein
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FVO	Food and veterinary office (Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne)
HACCP	Hazard analysis and critical control points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	hydrocarbures aromatiques polycycliques
ICA	Informations sur la chaîne alimentaire
ICT	information and communication technologies
ILVO	Instituut voor landbouw en visserijonderzoek
ISP	Institut scientifique de Santé publique
LIMS	Laboratory information management system
LMR	limite maximale en résidus
LNR	laboratoire national de référence
NA	Non applicable
NVRQS	National veterinary research & quarantine Service (Corée du Sud)
OCI	organisme de certification
OGM	organismes génétiquement modifiés

OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
PCB	polychlorobiphényles
PIF	poste d'inspection frontalier
ppb	partie par milliard
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (viroïde de la maladie des tubercules en fuseau)
PV	procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SEM	Semicarbazide
SPF	service public fédéral
SPF Santé publique	SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
TIAC	toxi-infection alimentaire collective
TRACES	Trade Control and expert system
UE	Union européenne
ULg	Université de Liège
UNE	unité nationale d'enquête
UNIC	unité national d'implémentation et de contrôle
WHO	World Health Organization (Organisation Mondiale de la Santé)



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA Botanique - Food Safety Center
bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

info@afsca.be

www.afsca.be