



AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

---

## FAITS ET CHIFFRES

---

## L'AFSCA EN 2008

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.



.be



**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

**Mise en page et graphisme**

Service de communication de l'AFSCA  
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

**Impression**

IPM, Bruxelles

**Traduction**

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.197

© AFSCA – septembre 2009

Citation subordonnée à l'indication de la source

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

Un rapport reprenant l'ensemble des activités de l'AFSCA  
en 2008 est disponible sur notre site internet [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

Imprimé sur du papier conforme au label FSC

# Table des matières

<b>Avant-propos</b>	<b>6</b>
<b>L'AFSCA en quelques mots</b>	<b>8</b>
De la fourche à la fourchette	9
Quelle structure pour l'AFSCA ?	10
Le management de l'AFSCA	12
Nouveau business plan pour l'Agence alimentaire	13
Certification ISO 9001	14
<b>L'AFSCA près de chez vous</b>	<b>16</b>
<b>L'année 2008 en chiffres</b>	<b>20</b>
<b>Le processus central de l'AFSCA</b>	<b>32</b>
<b>Notre mission-clé: les contrôles</b>	<b>36</b>
Inspections	38
Analyses	39
Maladies animales	41
Maladie de la langue bleue	41
Maladie de la vache folle	42
Grippe aviaire	43
Perspectives	44

Plantes et produits végétaux	45
Maladies des plantes	45
Produits phytopharmaceutiques	45
Production primaire végétale	46
Aliments pour animaux	46
Animaux vivants	46
Abattage	47
Transformation de denrées alimentaires	48
PCB et dioxines	48
Mycotoxines	49
Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes	50
Sulfites dans la viande hachée	51
Allergènes	52
Toxi-infections alimentaires	53
<b>Prévention et gestion de crises</b>	<b>54</b>
<b>Lutte contre la fraude</b>	<b>58</b>
Action compléments alimentaires	59
<b>Conclusion</b>	<b>60</b>



Avant-propos

Chers lecteurs,

Ce résumé du rapport d'activités qui existe en 4 langues (anglais, allemand, français et néerlandais) offre au lecteur un bon aperçu des résultats de contrôle de l'Agence alimentaire belge en 2008. Il est le reflet du travail considérable de nos 1.300 collaborateurs et de nos partenaires.

Les résultats montrent que la chaîne alimentaire belge est de plus en plus sûre. Comme le déclarait récemment un Ministre d'Etat, « L'Agence belge est un outil magnifique, encore trop peu exploité par nos exportateurs pour vanter sur les marchés extérieurs les garanties de sécurité et de qualité offerts par nos produits ».

Néanmoins, dans certains secteurs le chemin à parcourir reste long. Je pense par exemple au maillon horeca/distribution. La cellule de vulgarisation a été mise en place pour aider les opérateurs à parfaire leurs connaissances et à améliorer leurs pratiques quotidiennes.

Dans le rapport d'activités précédent, je plaçais en faveur d'une accélération de l'instauration d'un système d'autocontrôle dans les trois ans. Il me plaît de souligner les efforts accomplis par les opérateurs du secteur primaire qui se font massivement certifier et ce grâce aux incitants économiques prévus à cet effet. Le secteur de l'alimentation animale peut être associé à cet éloge. Dans d'autres secteurs, des progrès sont également observés.

En cette période de difficultés économiques, une vigilance accrue pour prévenir les fraudes est nécessaire. La tentation pourrait être grande en effet de relâcher les exigences en matière sanitaire. Ce serait une erreur ! Le coût gigantesque et la perte de confiance dus aux crises, pas si anciennes en Europe, sont là pour nous le rappeler.

Vous trouverez également le rapport d'activités détaillé en français et en néerlandais sur notre site web [www.afsca.be](http://www.afsca.be).

Bonne lecture !

Gil Houins

Administrateur délégué





L'AFSCA en  
quelques mots

## De la fourche à la fourchette

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.

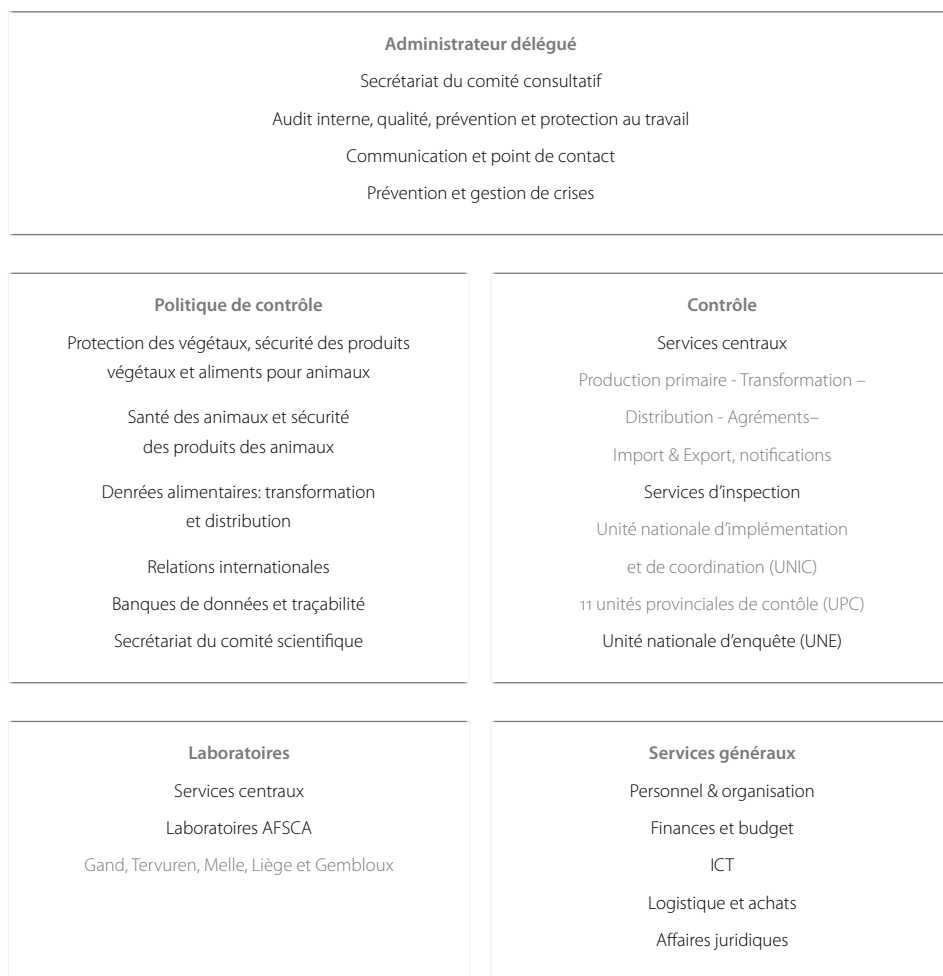
L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un organe exécutif fédéral compétent sur tout le territoire belge. Elle fixe les normes opérationnelles qui s'imposent aux opérateurs et rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire. Conformément à la loi du 4 février 2000, l'AFSCA est chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle de mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes.

Les tâches principales de l'AFSCA sont :

- 1° le contrôle, l'examen et l'expertise des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire
- 2° le contrôle et l'expertise de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation, de l'exportation des produits alimentaires ainsi que des sites où se passent ces activités
- 3° l'octroi, la suspension et le retrait des agréments et des autorisations pour pouvoir exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire
- 4° l'intégration et l'élaboration de systèmes d'identification et de traçage des produits alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire ainsi que leur contrôle
- 5° la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission
- 6° l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les Communautés et les Régions
- 7° la surveillance du respect de la législation relative à tous les maillons de la chaîne alimentaire, depuis les intrants agricoles (engrais, aliments du bétail, produits phytopharmaceutiques) jusqu'au consommateur.

## Quelle structure pour l'AFSCA ?

L'AFSCA est construite autour de 4 directions générales ou administrations : 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.



### **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, inspections et analyses. Elle est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne.

Cette administration est également responsable du suivi des relations internationales avec les pays tiers, 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.

### **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.

### **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.

### 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, budget et contrôle de gestion, financement, logistique et achats, ICT, affaires juridiques.

### Services de l'administrateur délégué

Le service de communication, celui de prévention et gestion de crises, le service d'audit interne, qualité et prévention sont entre autres placés directement sous la responsabilité de l'administrateur délégué. L'administrateur délégué préside le Comité consultatif, composé de représentants des différents secteurs économiques, des services publics fédéraux et régionaux et des consommateurs.



## Le management de l'AFSCA

Gil Houins, administrateur délégué (CEO)

Herman Diricks, directeur général politique de contrôle

Jean-Marie Dochy, directeur général contrôle

Geert De Poorter, directeur général laboratoires

Véronique Berthot, directeur général services généraux

## Nouveau business plan pour l'Agence alimentaire

En 2008, le nouveau business plan 2009 – 2011 pour l'Agence alimentaire a été préparé sous la direction de l'administrateur délégué. Ce nouveau plan définit les objectifs stratégiques pour les années à venir. Approuvé par la Ministre de tutelle de l'Agence, Madame Sabine Laruelle, il vise à la fois une chaîne alimentaire toujours plus sûre, mais aussi une Agence bien acceptée par les opérateurs et reconnue par la société.

En vue d'évoluer d'une agence de contrôle vers une instance publique au service des citoyens et de la société, un certain nombre d'initiatives vont être développées, permettant une approche plus humaine des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent sera mis davantage sur l'information et la sensibilisation de groupes-cibles souvent difficiles d'accès et chez lesquels de nombreuses non conformités sont observées.

La promotion de l'autocontrôle dans les entreprises reste un point extrêmement important. Outre la sensibilisation et l'information des entreprises, plusieurs stimuli sont prévus comme l'octroi d'un signe visuel de reconnaissance (le smiley-AFSCA), pour l'instant délivré uniquement dans le secteur horeca mais qui pourra être étendu au secteur du commerce de détail. Le tout appuyé par un ensemble de stimuli financiers significatifs (bonus/malus sur la contribution annuelle).

Le nouveau business plan peut être téléchargé sur le site internet de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) et est également disponible en version imprimée.



**12 objectifs stratégiques pour les années 2009 - 2011**

1. Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre
2. Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société
3. Une Agence transparente
4. La promotion de l'autocontrôle
5. Vers la simplification administrative
6. Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats
7. Une collaboration optimale public/privé
8. Une coopération constructive et efficace avec d'autres instances officielles
9. Une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)
10. Des garanties sur la qualité des services rendus
11. Un développement durable à l'AFSCA
12. Un rôle significatif sur le plan international.

## Certification ISO 9001

Chaque jour, l'AFSCA incite les opérateurs à disposer d'un système d'autocontrôle fiable et à le faire certifier. Mais qu'en est-il de l'AFSCA ? Le 13 octobre 2008, l'AFSCA a obtenu le certificat ISO 9001:2000 pour une partie de ses activités à l'issue d'un audit externe. Ce certificat atteste la mise en œuvre effective dans les services concernés d'un système de management de la qualité conforme aux exigences de la norme ISO 9001:2000.

En adoptant la norme ISO 9001, l'AFSCA vise à offrir, à tout moment et en toutes circonstances, des

services de qualité aux consommateurs, aux opérateurs, aux autorités et à tout intervenant dans la sécurité de la chaîne alimentaire. Cela signifie en pratique que l'AFSCA veille à :

- être à l'écoute de ses clients et partenaires pour identifier leurs besoins et attentes
- respecter en permanence la législation
- mettre des outils performants à disposition de ses collaborateurs et assurer leur compétence
- améliorer en continu les performances de ses processus.

Le point de départ de notre politique qualité est la mission de base de l'agence : « 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 ». A partir de celle-ci et sur base des exigences légales et réglementaires, les axes à suivre pour rencontrer les besoins et attentes des partenaires et des « clients » de l'AFSCA ont été traduits en objectifs stratégiques.

Plusieurs processus ou activités courantes de l'agence ont ainsi été certifiés par un organisme indépendant accrédité :

- l'élaboration et l'implémentation de législation dans le domaine de la sécurité alimentaire
- l'évaluation des guides sectoriels d'autocontrôle
- la gestion des vétérinaires chargés de mission par l'UPC du Brabant flamand
- l'attribution des agréments aux laboratoires externes et la gestion des analyses EST
- le traitement des plaintes par le point de contact du consommateur et par le service de médiation pour les opérateurs
- l'audit interne.

Des processus de support liés à la gestion du personnel et des moyens comme par exemple la formation ou la protection des données informatiques ont également été audités.

L'intention est d'étendre la certification à l'ensemble des activités de base et d'obtenir à terme la certification ISO 17020 pour nos services de contrôle.

L'AFSCA près  
de chez vous





## De nouveaux bureaux pour l'AFSCA à Bruxelles !

En 2008, les services centraux de l'AFSCA et les services de l'UPC de Bruxelles ont pris leurs quartiers dans un tout nouveau bâtiment, baptisé le 'Food Safety Center'.

Plusieurs nouveautés notables sont à signaler par rapport à l'ancien bâtiment du WTC III. Le système de gestion des badges a été étendu aux visiteurs et les droits d'accès sont contrôlés jusqu'au niveau de chaque local ou de chaque étage.



### Services centraux

- 1 CA Botanique - Food Safety Center  
 Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles  
 T 02/211 82 11 – F 02/211 82 00 – [www.afsca.be](http://www.afsca.be)  
 Point de contact pour le consommateur: 0800 13 550  
[pointdecontact@afsca.be](mailto:pointdecontact@afsca.be)



### Unités provinciales de contrôle

- 2 UPC Anvers  
 Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen  
 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11  
[Info.ANT@favv.be](mailto:Info.ANT@favv.be)



- 3 UPC Bruxelles  
 CA Botanique - Food Safety Center  
 Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles  
 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – [Info.BRU@afsca.be](mailto:Info.BRU@afsca.be)



- 4 UPC Hainaut  
 Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons  
 T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10  
[Info.HAI@afsca.be](mailto:Info.HAI@afsca.be)



- 5 UPC Limbourg  
 Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt  
 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85  
[Info.LIM@favv.be](mailto:Info.LIM@favv.be)



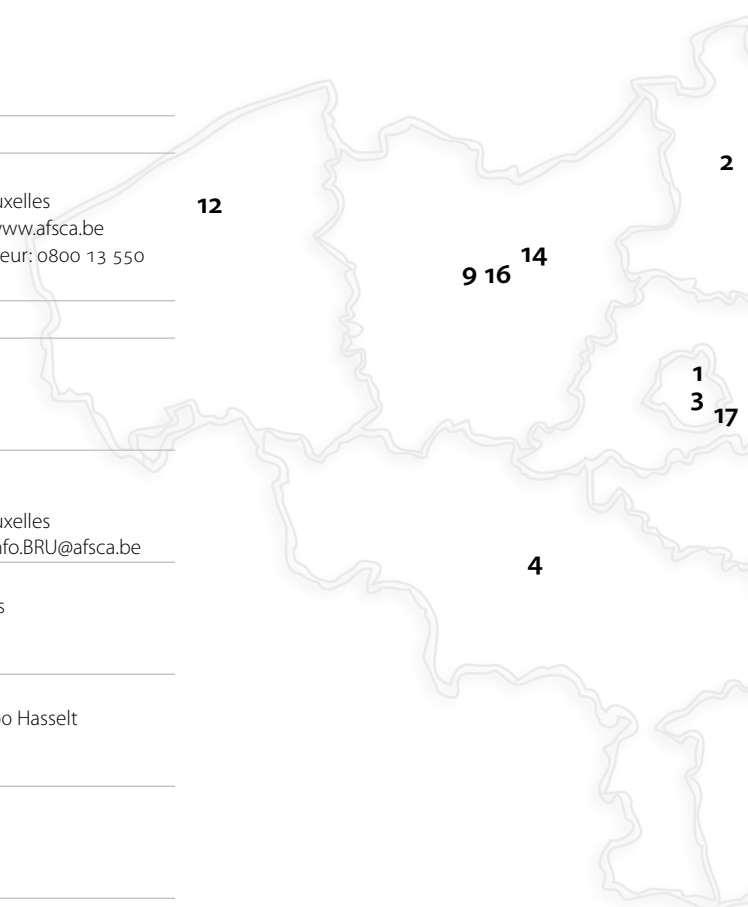
- 6 UPC Liège  
 Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège  
 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01  
[Info.LIE@afsca.be](mailto:Info.LIE@afsca.be)

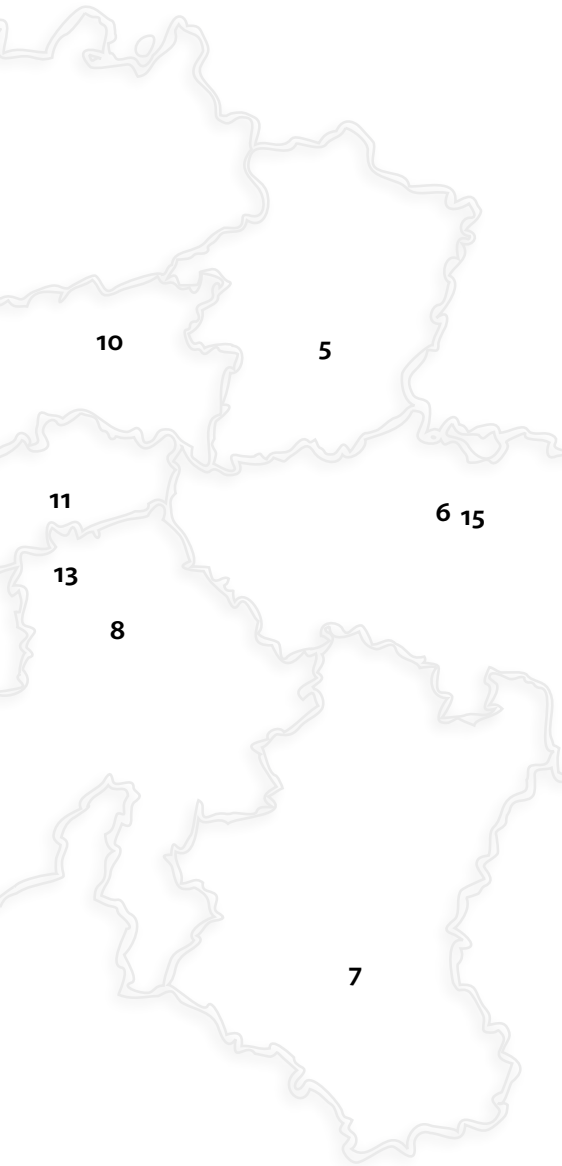


- 7 UPC Luxembourg  
 Rue du Vicinal 1 – 2<sup>ème</sup> étage, 6800 Libramont  
 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79  
[Info.LUX@afsca.be](mailto:Info.LUX@afsca.be)



- 8 UPC Namur  
 Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge  
 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02  
[Info.NAM@afsca.be](mailto:Info.NAM@afsca.be)





9	UPC Flandre orientale Zuiderpoort, blok B, 10 <sup>ème</sup> étage Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be
10	UPC Brabant flamand Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be
11	UPC Brabant wallon Espace Coeur de Ville 1, 2 <sup>ème</sup> étage, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80 Info.BRW@afscs.be
12	UPC Flandre occidentale Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12 Info.WVL@favv.be
<b>Laboratoires de l'AFSCA</b>	
13	Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77
14	Gentbrugge Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01
15	Liège Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96
16	Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01
17	Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30





L'année 2008  
en chiffres

## Personnel de l'AFSCA

	2007	2008
Personnes	1.285	1.309
dont personnes aux services d'inspection	773	775
ETP*	1.148	1.172
% statutaires	62 %	70 %
+ vétérinaires CDM**	762	758

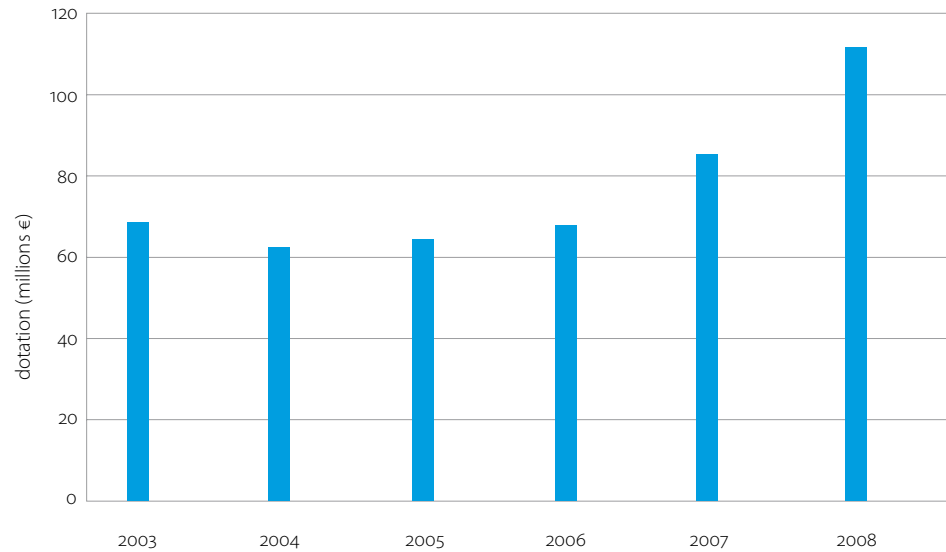
\* équivalent temps plein

\*\* vétérinaire indépendant chargé de missions

## Budget de l'AFSCA : recettes

	2007	2008
Dotation	85.397.000 €	111.974.000 €
Contributions	23.904.000 €	26.260.000 €
Rétributions	35.474.000 €	38.582.000 €
Interventions de l'Union européenne	2.571.000 €	2.121.000 €
Autres	7.103.000 €	7.670.000 €
Provision pour le déménagement		2.501.000 €
Total recettes	154.449.000 €	186.607.000 €

La dotation de l'Agence a été augmentée de manière significative afin d'assurer son équilibre budgétaire tout en réduisant la contribution annuelle des petites et moyennes entreprises de la chaîne alimentaire y compris les producteurs agricoles.



### Budget de l'AFSCA : dépenses

	2007	2008
Réserve de crise		5.000.000 €
Total dépenses	154.232.000 €	170.124.000€

## Comité consultatif

	2007	2008
Membres	37	37
Réunions plénières	9	10

## Comité scientifique

	2007	2008
Membres	20	22
Avis	38	33

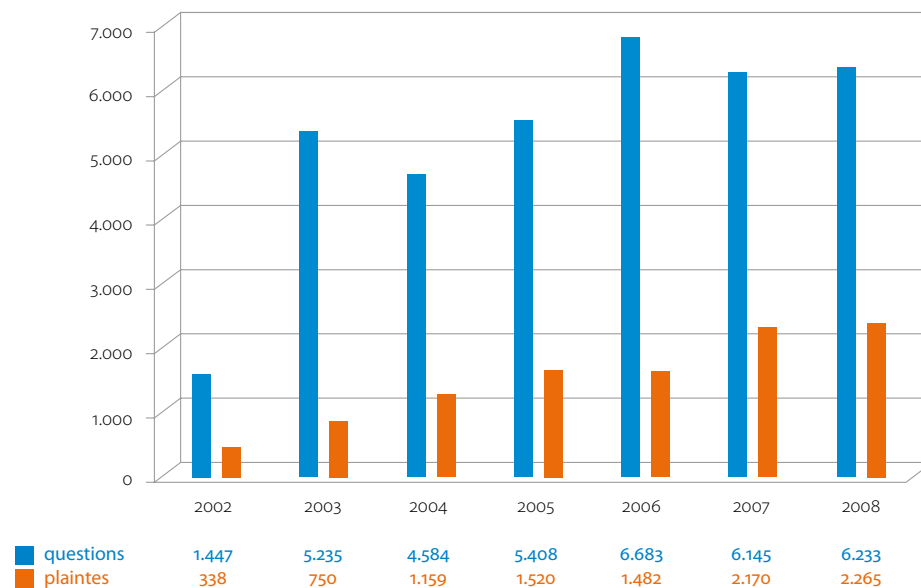
## Laboratoires

	2007	2008
Laboratoires de l'AFSCA	5	5
Laboratoires de référence	11	11
Laboratoires agréés par l'AFSCA	52	56

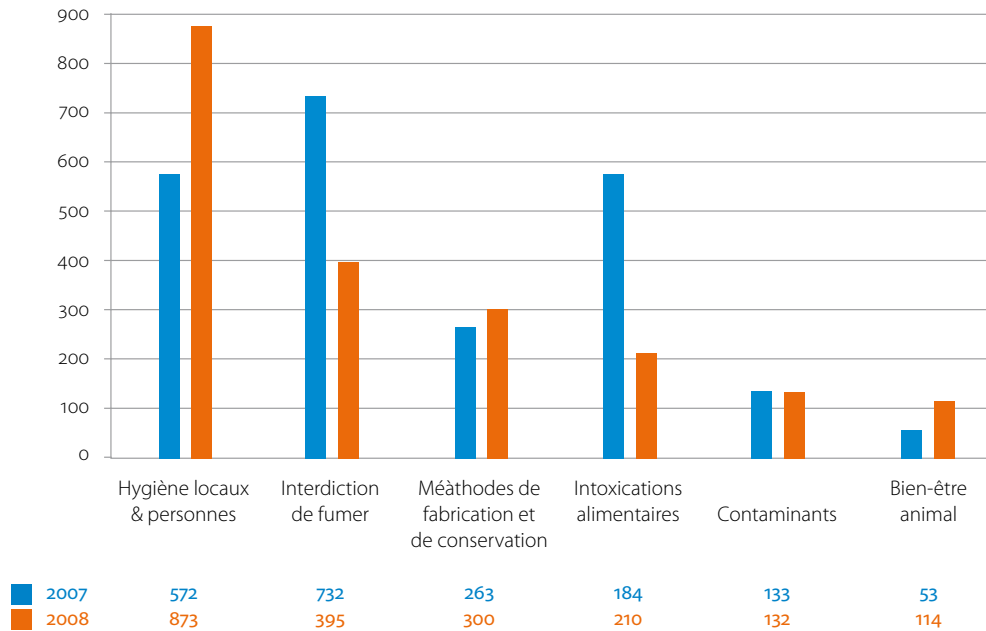
## Communication

	2008
Communiqués de presse	131
Communiqués pour retrait de produits	45 %
Visites sur le site www.afsca.be	673.494

## Point de contact pour les consommateurs



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



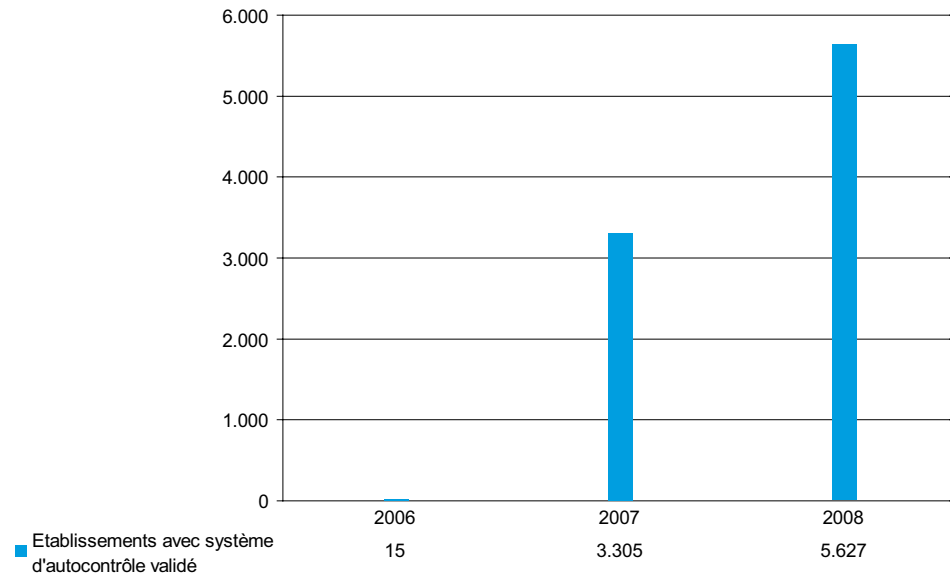
Top 6 des plaintes en 2007 et 2008

## Service de médiation pour les opérateurs

	2007	2008
Plaintes	164	149
Plaintes sur le financement	57 %	39 %
Plaintes sur la réglementation	24 %	28 %
Plaintes sur le comportement du contrôleur	4 %	5 %

## Opérateurs

Nombre d'opérateurs tombant sous les compétences de l'AFSCA		162.487
Nombre d'opérateurs disposant d'un système d'autocontrôle complètement validé (certifié)	Agro-fourriture	225
	Production primaire	5.113
	Transformation	198
	Commerce de gros	4
	Distribution	31
	Horeca	55
	Transport	1



## Contrôles

	2007	2008
Echantillonnages	65.411	64.565
Missions d'inspection	88.076	84.025

## Suites des non conformités

PV	3.539
Montant des amendes administratives	1.564.740 €
Retraits d'agrément ou d'autorisation	27
Refus d'agrément ou d'autorisation	40

## RASFF (système européen d'alerte rapide) : répartition des notifications d'origine belge

		en Belgique	bloqués à la frontière	en Belgique	bloqués à la frontière
		2007	2007	2008	2008
Dangers Chimiques	Résidus de médicaments vétérinaires	4	7	15	16
	Résidus de pesticides	7	2	10	0
	Métaux lourds	6	7	7	0
	Contaminants industriels (PCB et dioxines)	5	0	7	0
	Migration	6	0	7	0
	Mycotoxines	4	6	3	1
	Colorants et additifs alimentaires	1	0	3	1
	Contaminants chimiques	1	1	3	0
Dangers Biologiques	Pathogènes et altérants	16	12	22	2
	Biotoxines marines	1	0	0	0
Autres dangers	Corps étrangers	2	0	4	0
	Allergènes non déclarés	1	0	2	0
	Suppléments alimentaires non autorisés	1	0	1	0
	OGM	0	0	1	0
	Importations illégales	0	5	1	0
Total		56	40	86	20

## Contrôles à l'importation

	Nombre d'envois	Envois refusés
Animaux vivants	2.791	11 (0,4 %)
Denrées alimentaires	33.398	240 (0,7 %)
Plantes et végétaux	4.115	103 (2,5 %)
Produits non destinés à la consommation humaine	4.987	18 (0,4 %)
Sous-produits animaux	247	9 (3,6 %)
Total	45.538	381

## Rôle de l'AFSCA dans le cadre de l'exportation

Certificats délivrés pour l'exportation	220.844
Dont exportation vers la Fédération de Russie (certificats sécurisés)	4.521
Délégations étrangères reçues	17
Accords conclus avec des pays tiers	20 (13 pays tiers)

## Lutte contre la fraude

Enquêtes sur des fraudes	322
Participation à un contrôle routier	18
Echantillons dans les exploitations agricoles et abattoirs	3.210
Actions spécifiques (compléments alimentaires, moutons...)	20
Transferts d'informations à d'autres services	109
Actions coordonnées avec d'autres autorités	781
Infractions	245



A close-up photograph of a person's hand resting on a piece of dough. The hand is covered in white flour, particularly on the fingers and palm. The dough is a light yellowish color and has a textured, slightly cracked surface. The background is a plain, light-colored surface.

Le processus  
central de  
l'AFSCA

L'AFSCA 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 moyens pour s'assurer de la sécurité et de la qualité des produits de la chaîne alimentaire.

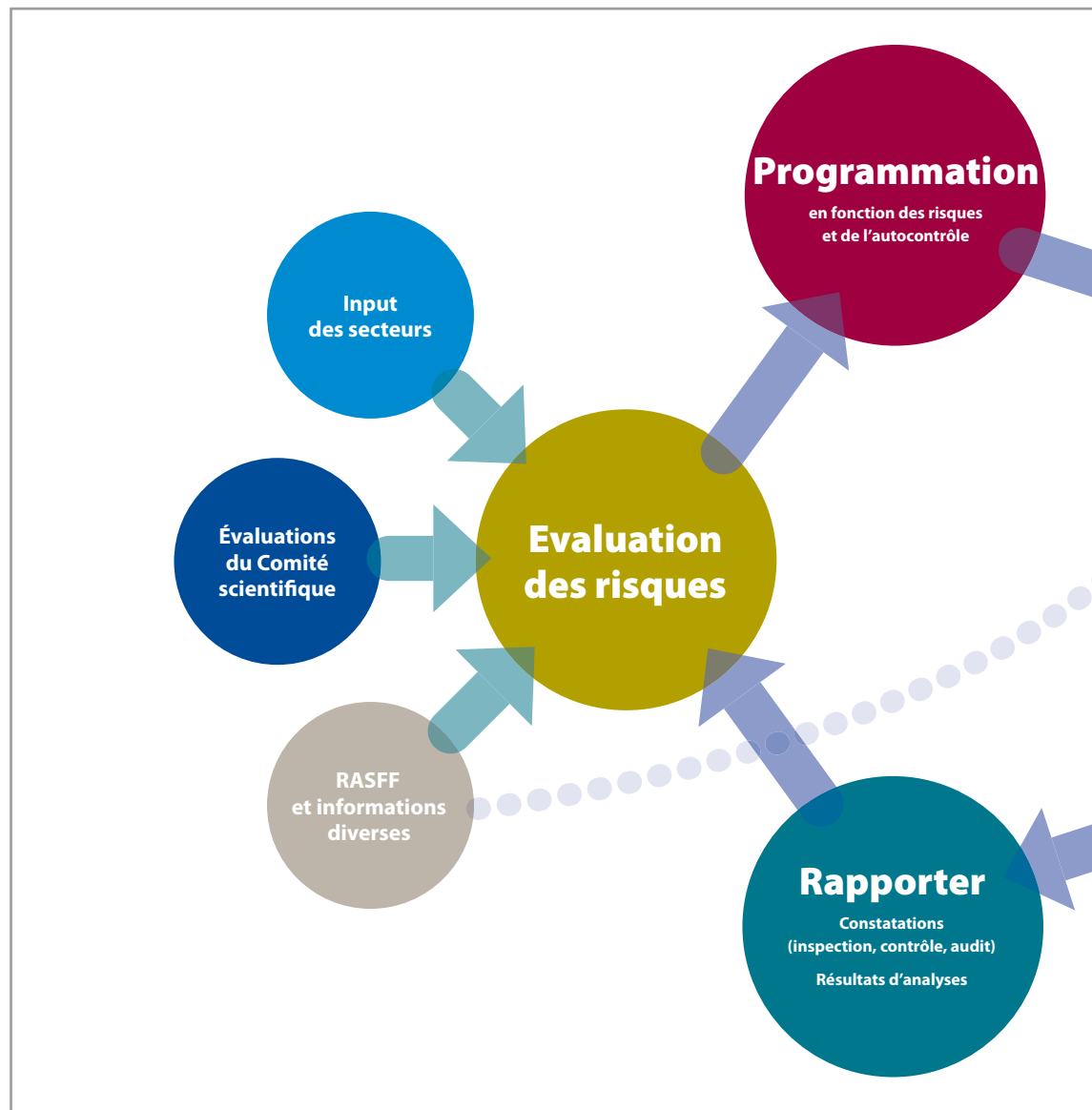
**Le processus central de l'AFSCA est un processus cyclique qui comporte 3 grandes étapes :**

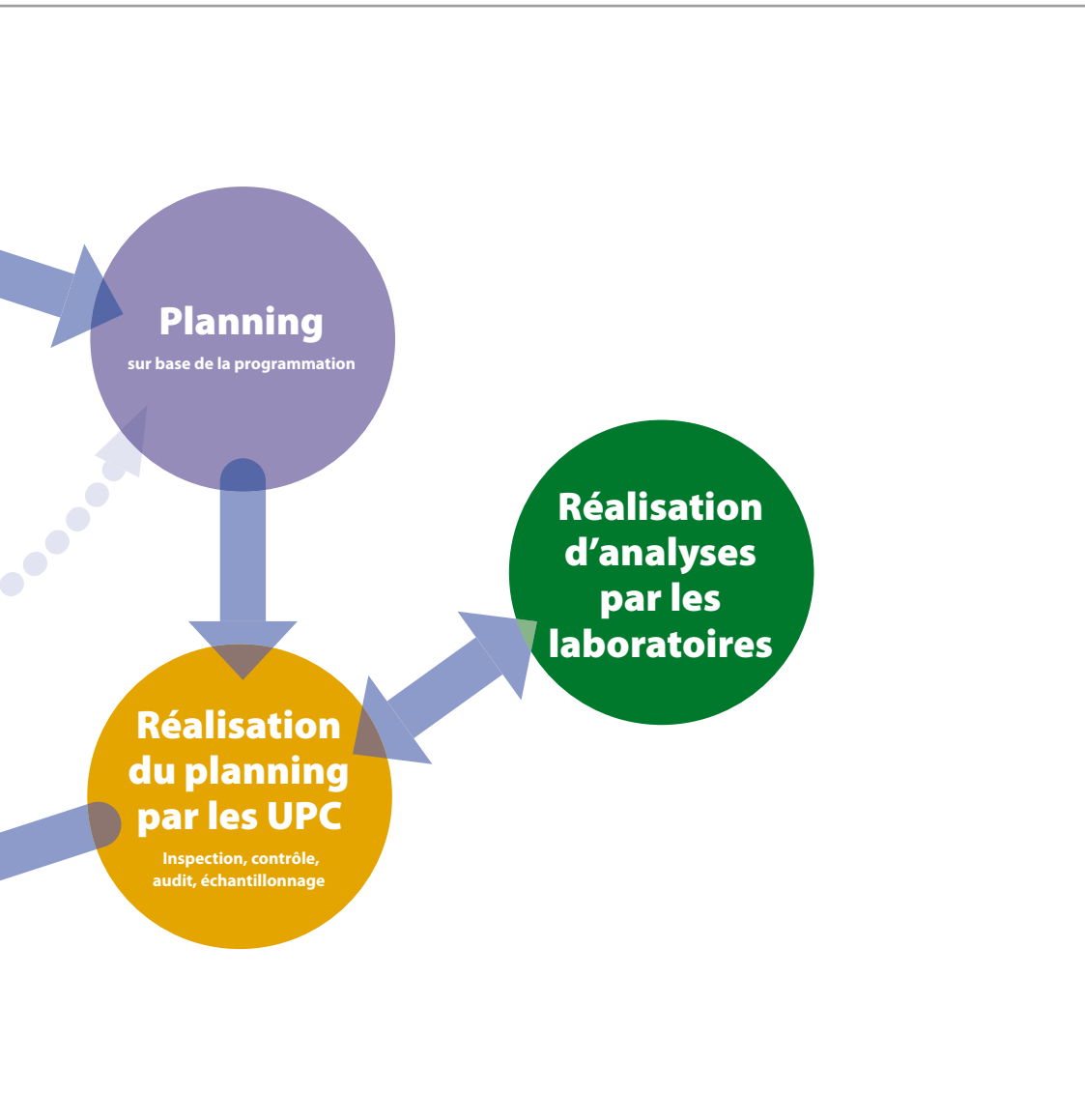
1. Chaque année, l'AFSCA élabore, sur base d'une évaluation du risque, un programme de contrôle composé de 2 parties, une partie échantillonnages, et une partie inspections.
2. Ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activités de contrôle, dans lequel sont formulés 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), via 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 dangers. 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.





Notre mission-clé :  
les contrôles



Outre les contrôles dans le cadre du plan de contrôle, des contrôles sont réalisés pour différentes raisons : recontrôle suite à un précédent contrôle défavorable, plainte, demande d'agrément, RASFF, suspicion de maladie, notification obligatoire, contrôles à l'exportation, irrégularités en cas d'importation, d'exportation ou de commerce intracommunautaire, pour le BIRB...

L'AFSCA réalise ces contrôles dans les établissements, 'maillons' de la chaîne alimentaire. Lorsqu'un contrôleur ou un inspecteur réalise une visite dans un établissement, on parle de 'mission'. Lors d'une mission, plusieurs 'contrôles' peuvent être effectués, en fonction de l'activité de l'opérateur. Les exemples de contrôles les plus connus sont les 'inspections' et les 'échantillonnages'.

Il existe différents types d'inspections qui sont groupées en domaines ou 'scopes'. Des exemples sont :

- l'infrastructure, l'installation et l'hygiène
- le système d'autocontrôle
- la notification obligatoire
- l'interdiction de fumer.

Pour que les inspections soient réalisées de manière uniforme, des 'check-lists' sont utilisées ; elles sont également sur le site web de l'AFSCA. Au cours de sa mission, l'inspecteur complète ces listes. Le nombre de check-lists complétées correspond au nombre d'inspections réalisées.

Lors d'un échantillonnage d'aliments pour animaux, d'animaux, de plantes ou de denrées alimentaires, un ou plusieurs échantillons sont prélevés et ensuite analysés pour y détecter la présence de substance(s) ou maladie(s).

## Inspections

En 2008, 106.610 inspections réparties sur 84.025 missions ont été réalisées.

*Types d'inspections réalisées en 2007 et 2008*

Domaine contrôlé (scope)	2007	2008	2008 p./r. 2007
Infrastructure, installation et hygiène	28.014	26.041	-7%
Infrastructure et installation (avant agrément)	551	529	-4%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	15.823	18.196	+15%
Interdiction de fumer	11.979	5.290	-56%
Bien-être animal	7.480	8.788	+17%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	6.029	7.662	+27%
Notification obligatoire	6.047	9.989	+65%
Système d'autocontrôle	5.960	7.722	+30%
Médicaments et guidance	3.174	4.186	+32%
Gestion des déchets	2.992	3.426	+15%
Phytop sanitaire et contrôle physique	2.966	3.036	+2%
Surveillance épidémiologique	2.733	3.603	+32%
Transport	3.966	1.712	-57%
Santé animale	1.942	2.735	+41%
Pesticides	921	2.311	+151%
Matériel d'emballage	828	1.213	+46%
Autres	810	171	-79%
<b>Total</b>	<b>102.215</b>	<b>106.610</b>	<b>+4%</b>

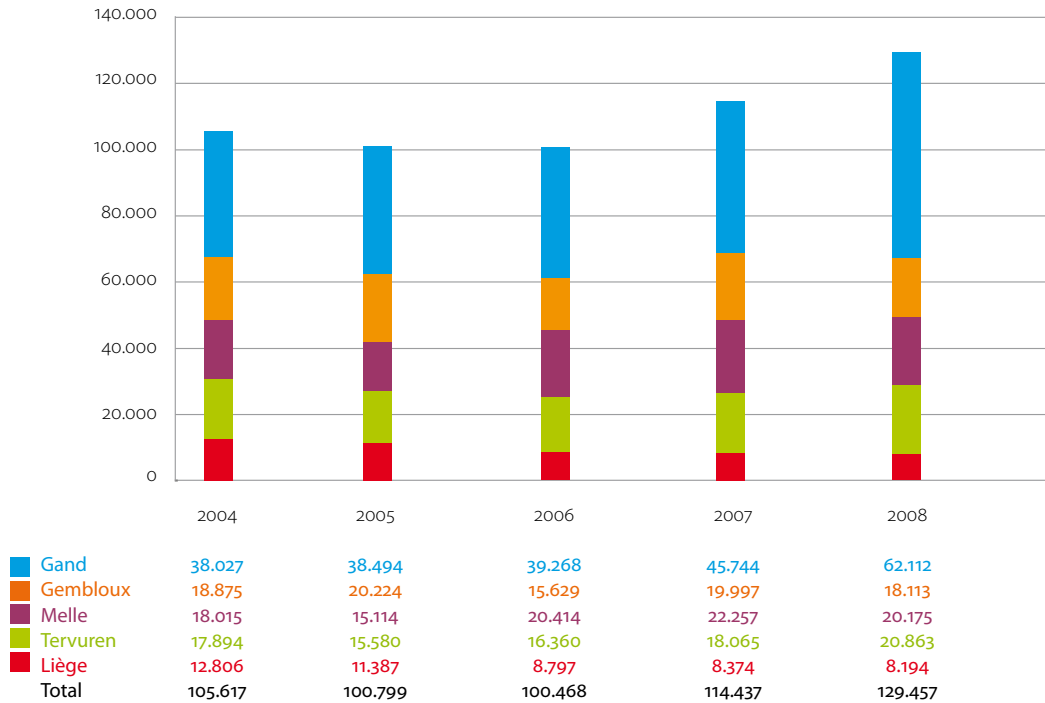
## Analyses

L'AFSCA comprend 5 laboratoires propres, répartis sur tout le territoire belge et accrédités ISO 17025 par BELAC. Leur première mission est la réalisation d'analyses demandées par l'AFSCA. Le nombre d'analyses réalisées dans ces laboratoires et leur diversité sont en augmentation permanente.

Outre les analyses de routine, les laboratoires de l'AFSCA se tiennent toujours prêts à réaliser un nombre accru d'analyses, en cas de crise.

Pour la réalisation des analyses sur les échantillons prélevés dans le cadre de ses missions, l'AFSCA collabore également avec des laboratoires agréés (56 en 2008), spécialistes dans différents domaines d'analyses, comme par exemple la microbiologie, les résidus et contaminants, les pesticides, les additifs, la phytopathologie. La liste de ces laboratoires, ainsi que les analyses concernées par les agréments est disponible sur le site internet de l'AFSCA.





*Evolution du nombre d'analyses réalisées dans les laboratoires de l'AFSCA*

Dans le cadre de ce rapport, l'ensemble des contrôles réalisés par l'AFSCA ne peuvent être détaillés. Ils figurent dans le rapport annuel complet, disponible sur le site web : [www.afsca.be](http://www.afsca.be). Quelques résultats marquants font l'objet des chapitres suivants.

## Maladies animales

### Maladie de la langue bleue

Les premiers cas de la maladie de la langue bleue (sérotypage 8) sont apparus en Belgique en août 2006. En 2007, 6.870 cas avaient été détectés chez des bovins, moutons et chèvres. En 2008, le fait marquant de la lutte contre la maladie de la langue bleue a été sans conteste la campagne de vaccination qui a été initiée au mois de mai. Seuls 50 nouveaux cas ont été diagnostiqués en Belgique, dont plus de la moitié (27 cas) sur des animaux importés.

De même, les nombreux problèmes cliniques et la mortalité élevée observés en 2007 chez les bovins et les ovins, ne se sont pas manifestés en 2008. Les principaux problèmes cliniques étaient les avortements et la naissance de veaux peu viables et souvent malformés, dus à la transmission du virus, pendant la gestation, d'une vache à son fœtus.

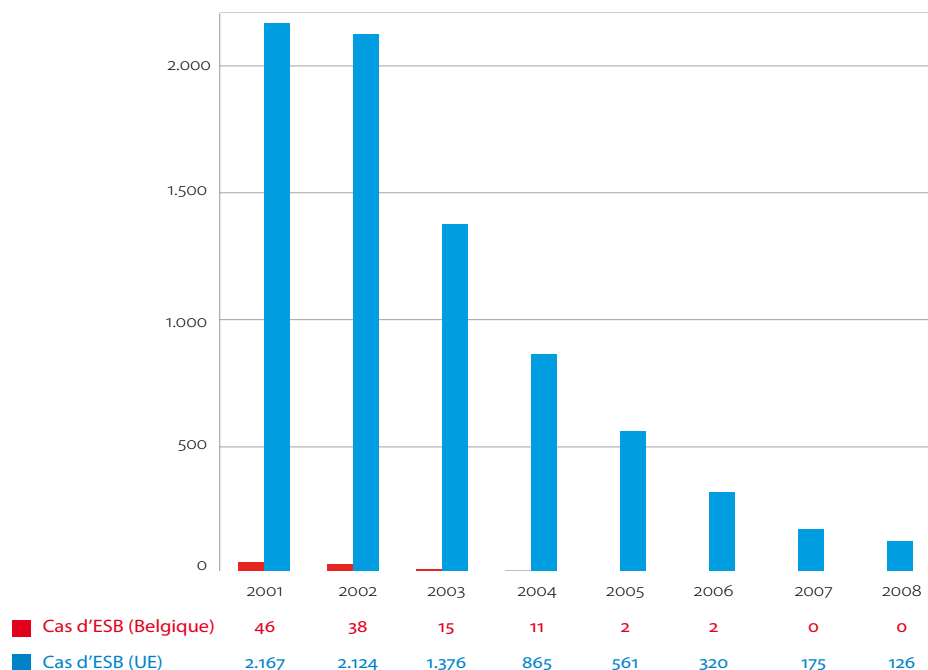
Le nombre peu élevé de nouveaux cas diagnostiqués et la faible manifestation de problèmes cliniques peuvent être expliqués par la mise en œuvre progressive de la vaccination et l'immunisation naturelle des animaux.

Avec plus de 5 millions de doses de vaccins administrés, la quasi-totalité du cheptel adulte de moutons et de bovins a été vaccinée. La campagne de vaccination a demandé un effort financier de presque 14 millions €. Elle a été soutenue financièrement par l'AFSCA, le Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux, ainsi que la Commission européenne. Environ 10 millions € ont été versés aux éleveurs.

Une vigilance particulière a été apportée à l'introduction d'autres sérotypes que le sérotypage 8. En 2008, la France a été confrontée au sérotypage 1 et les Pays-Bas et l'Allemagne au sérotypage 6, 2 sérotypes toujours non observés en Belgique. La surveillance a permis d'identifier 3 exploitations bovines et une exploitation d'engraissement de veaux dans lesquelles 1 ou 2 animaux infectés avaient été introduits fin 2008. Les animaux infectés ont été abattus ou renvoyés vers leur lieu de provenance. Des analyses des troupeaux concernés et, dans un cas, des troupeaux situés dans un rayon d'un kilomètre ont permis de conclure qu'aucune dispersion de virus n'avait eu lieu. Il s'agissait donc d'introductions sans conséquence. Ces cas démontrent cependant que le risque d'introduction de nouveaux virus qui circulent dans les pays voisins est réel.

### Maladie de la vache folle

Le dernier cas de maladie de la vache folle (ESB) a été constaté en Belgique en octobre 2006. Le nombre de cas a également fortement régressé depuis 2001 dans l'Union européenne. Dès lors, les tests réalisés dans le cadre de la surveillance épidémiologique peuvent être réduits dans les 15 « anciens » états-membres à partir du 1/1/2009. La limite d'âge pour les tests est relevée à 48 mois sur les cadavres et abattages d'urgence (initialement fixée à 24 mois) ainsi que les bovins abattus pour consommation humaine (initialement fixée à 30 mois).



Cela signifie, à terme, une économie importante. En 2008, près de 367.000 bovins et environ 3.500 moutons et chèvres ont été testés, ce qui représente un coût d'environ 13,8 millions €.

Il faut toutefois tout mettre en œuvre pour continuer d'appliquer le mieux possible les mesures de gestion effectives (destruction du contenu de la boîte crânienne, de la colonne vertébrale et des intestins en tant que matériels à risques spécifiés), importantes pour la protection de la santé publique.



### Grippe aviaire

En 2008, 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 le cheptel avicole et évaluer la menace que les oiseaux sauvages peuvent représenter pour le cheptel avicole.

Le monitoring des oiseaux sauvages est réalisé sur :

- les oiseaux vivants capturés lors d'activités de baguage par l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique (IRSNB)
- le gibier d'eau tiré pendant la saison de la chasse, échantillonné par le « Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage » de l'Université de Liège
- les cadavres d'oiseaux prélevés tout au long de l'année sur 154 sites différents répartis sur l'ensemble du pays et suivis par les services Nature des 3 Régions.

En 2008, 3.604 oiseaux sauvages ont été analysés. Les résultats des analyses étaient comparables aux années précédentes : des virus grippaux faiblement pathogènes ont été retrouvés dans 6 groupes de canards et oies, 2 groupes de limicoles et râles et 7 groupes de mouettes. Ces chiffres montrent que différentes espèces de virus faiblement pathogènes circulent fréquemment parmi les oiseaux aquatiques rencontrés en Belgique.

Le monitoring actif du cheptel avicole couvrait 520 exploitations professionnelles et a donné lieu à l'analyse de 6.000 échantillons d'animaux. Un virus faiblement pathogène H5N2 a été découvert dans 2 exploitations d'élevage en plein air (oies et volailles d'ornement). Aucun signe clinique n'avait été observé. Conformément aux réglementations nationale et européenne, l'AFSCA a fait procéder à l'assainissement préventif des 2 exploitations. Les propriétaires ont été indemnisés par le Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux.

### Perspectives

La Belgique est officiellement indemne de plusieurs maladies dans le cheptel bovin (leucose, brucellose, tuberculose). Le cheptel porcin est indemne de la maladie d'Aujeszky et aucun cas de trichine n'a été découvert chez les porcins et solipèdes. La Belgique a obtenu le statut indemne de rage en juillet 2001. Toutefois, l'apparition d'un cas, chez un chien importé illégalement, le 25 octobre 2007, a provoqué la perte de ce statut qui a été rétabli le 21 avril 2008.

La vigilance est cependant toujours nécessaire pour éviter l'introduction et la propagation de ces maladies, mais également de maladies émergentes, comme par exemple les nouveaux sérotypes de la maladie de la langue bleue ou la fièvre Q.

## Plantes et produits végétaux

### Maladies des plantes

En 2008, l'AFSCA a prélevé plus de 11.500 échantillons de végétaux et produits végétaux chez les producteurs, dans les entrepôts, les centres d'expédition, les espaces verts et les forêts dans le but de détecter les organismes nuisibles.

Il s'agit d'échantillons prélevés de manière aléatoire qui, en fonction de l'organisme concerné, présentent ou non des symptômes de maladie, ou de contrôles ciblés. En cas de contamination, des mesures appropriées de lutte sont imposées et, si nécessaire, les zones potentiellement contaminées sont délimitées. Ce suivi permet de garantir, sur le plan international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales.

### Produits phytopharmaceutiques

Les pesticides à usage agricole (insecticides, fongicides, herbicides) sont destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et à détruire les végétaux indésirables. Leur commercialisation et leur utilisation sont strictement réglementées : pesticides agréés, de qualité loyale et marchande, utilisation selon les bonnes pratiques agricoles et enregistrée, contrôle technique des pulvérisateurs.

	Missions d'inspections	Favorables
Commercialisation	182	82,3 %
Détention et utilisation par les agriculteurs	2.135	88,5 %
Détention et utilisation par les administrations communales	34	61,7 %

Les principales infractions concernaient la détention de pesticides qui ne sont plus agréés ; 87 avertissements et 163 PV ont été dressés pour les non conformités.

En 2008, 1.432 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de résidus de 350 pesticides différents ; 94 % des échantillons étaient conformes (absence de résidus ou non dépassement des limites maximales en résidus fixées dans la législation).

Les fruits et légumes importés de pays tiers ont montré proportionnellement plus de dépassements de LMR (limites maximales en résidus) que ceux produits dans les pays membres (90 % vs 96-97 %). Les LMR sont actuellement harmonisées au niveau de l'Union européenne.

Les principaux fruits qui dépassaient les LMR sont les fruits exotiques (fruits de la passion), les agrumes (oranges) et les baies et petits fruits (groseilles et fraises). Les principaux légumes dépassant les LMR sont les piments, aubergines, melons et lauki – une cucurbitacée également appelée « bottle gourd » - l'ail et les haricots.

La situation est donc plutôt rassurante, comme le constatait le Comité scientifique de l'AFSCA en 2007 : « Il ressort des résultats que l'exposition chronique du consommateur belge à des résidus de pesticides par la consommation de fruits et légumes est assez faible. Dans la plupart des cas, l'exposition est 100 fois inférieure à la dose journalière admissible ».

#### **Production primaire végétale**

Dans le domaine de la production végétale destinée à la consommation, des inspections sont réalisées essentiellement dans les fermes et chez les grossistes. En 2008, 2.268 missions ont été réalisées chez 2.234 opérateurs. Plus de 97 % des contrôles étaient favorables à l'exception du système d'autocontrôle, incomplet ou mal implémenté chez 1/3 des grossistes.

## Aliments pour animaux

Une amélioration constante des résultats des inspections est observée dans le domaine des aliments pour animaux : 94,2 % des contrôles de l'infrastructure, l'autocontrôle, l'hygiène, la traçabilité, l'emballage et l'étiquetage étaient favorables. Des problèmes se posent encore dans le cadre du respect des garanties et normes des additifs et aliments médicamenteux.

## Animaux vivants

Sanitel, le système belge d'enregistrement et d'identification des bovins, a été totalement revu en 2008, en collaboration avec les associations régionales de santé animale DGZ et ARSIA.

En 2008, 5.652 contrôles de l'identification et de l'enregistrement du bétail ont été réalisés. Plus de 94 % des contrôles étaient favorables, les problèmes étant observés principalement dans les exploitations de moutons, chèvres et cervidés.

Dans le cadre de la protection des animaux et du bien-être animal, 8.295 missions ont été réalisées dans les exploitations agricoles, les abattoirs et durant le transport d'animaux d'abattage ; 98 % étaient favorables.

## Abattage

Tous les bovins, ovins, caprins, porcins et chevaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en recherchant et en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies pathologiques et anatomiques, qui sont contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire chargé de mission.

	Carcasses expertisées	Carcasses saisies
Bovins	522.557	1.719 (0,3 %)
Veaux	301.102	487 (0,2 %)
Porcs	11.588.072	37.924 (0,3 %)
Chevaux	9.253	30 (0,3 %)
Moutons	133.192	122 (0,1 %)
Chèvres	3.363	12 (0,4 %)

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire, au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés et autres sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et à l'autocontrôle. Les principales non conformités avaient trait à l'infrastructure, l'installation et l'hygiène des abattoirs (environ 30 %) et au système d'autocontrôle (environ 10 %).

## Transformation de denrées alimentaires

En 2008, 2.638 missions ont été menées chez 2.022 opérateurs dans les établissements de transformation industrielle de denrées alimentaires d'origine végétale, de viandes, de produits de la pêche, de produits laitiers et d'ovoproduits. Les inspections étaient conformes à 84 % en ce qui concerne le système d'autocontrôle, et à 96 % l'infrastructure, l'installation, l'hygiène, la notification obligatoire, la traçabilité, l'emballage et l'étiquetage, le transport et la gestion des déchets.

## 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. Certaines dioxines sont considérées comme étant toxiques. Douze polychlorobiphényles (PCB) présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de PCB de type dioxine.

Les dioxines sont des sous-produit issus d'une réaction chimique ou du processus d'incinération. Elles sont également présentes naturellement. Contrairement aux PCB, les dioxines n'ont pas d'application technologique. Elles sont donc un sous-produit indésirable. L'homme absorbe des dioxines principalement via son alimentation. Les denrées alimentaires d'origine animale comme les viandes, le lait, les œufs en sont la principale source.

Les dioxines sont indésirables dans la chaîne alimentaire et, par précaution, il y a lieu de veiller à ce que leurs niveaux soient les moins élevés possible.

Le contrôle des dioxines dans les aliments pour animaux est crucial. Un seul lot d'une matière première servant à la fabrication de ces aliments peut entraîner la contamination d'un très grand nombre d'animaux. Citons la crise de la dioxine de 1999 (due à une contamination de graisses animales par des graisses techniques), l'incident de 2006 (causé par l'utilisation d'acide chlorhydrique non purifié dans la production de gélatine) et, en 2008, la crise de la dioxine en Irlande (causée par des produits de boulangerie séchés et recyclés).

Des analyses de dioxines, de PCB de type dioxine et de PCB sont réalisées sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. En 2008, 4.481 échantillons ont été prélevés par l'AFSCA, dont 6 n'étaient pas conformes (0,1 %).

	Nombre d'échantillons	Non conformes
Aliments pour animaux	2.542	1 prémélange
Lait et produits laitiers	315	1 lait de consommation
Œufs	67	1 élevage en libre parcours
Viande et graisse animale	1.231	1 carcasse de bœuf
Produits de l'aquaculture	29	0
Produits de la pêche	179	0
Aliments pour bébés	30	0
Huiles végétales	73	2
Sauces	15	0

## Mycotoxines

Les mycotoxines sont produites par des moisissures présentes sur des matières premières végétales pendant la culture ou au stockage. Plusieurs mycotoxines ont un effet non négligeable sur la santé de l'homme et de l'animal : la toxine du fusarium appelée DON (déoxynivalénol), la patuline, certaines aflatoxines, etc.

Les mycotoxines peuvent également se retrouver dans des produits animaux comme le lait, suite à l'ingestion d'aliments contaminés et en raison de leur stabilité chimique. C'est pourquoi la présence de mycotoxines est recherchée dans les aliments pour animaux et denrées alimentaires. Les mycotoxines les plus dangereuses – les aflatoxines, l'ochratoxine A et les toxines de fusarium - sont recherchées dans les produits les plus à risque : les céréales et les denrées alimentaires à base de céréales.

En 2008, l'AFSCA a prélevé 2.092 échantillons pour la recherche de mycotoxines (aflatoxine, ochratoxine, fumonisine, zéaralénone, DON, T2 & HT2), dont seulement 3 étaient non conformes.

	Nombre d'échantillons	Non conformes
Aliments pour animaux	1.013	1 aflatoxine (farine de riz)
Carcasses à l'abattoir	159	0
Poissons d'aquaculture	9	0
Lait et produits laitiers	46	0
Denrées alimentaires dans la transformation et la distribution	865	1 aflatoxine (noix de muscade) et 1 DON

## Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes

En 2008, plus de 13.000 missions ont été réalisées dans les établissements de l'horeca, les cuisines de collectivités, les détaillants, grossistes et transporteurs de denrées alimentaires.

	Inspections infrastructure, installation & hygiène	Favorables
Horeca classique	5.583	49 %
Ambulants	536	71 %
Cuisines de collectivités	918	63 %
Biberonneries	79	80 %
Grossistes	218	76 %
Détaillants	5.158	59 %

Seuls 27 % des contrôles du système d'autocontrôle dans l'horeca étaient favorables ; 90 % des contrôles sur l'interdiction de fumer étaient favorables et 80 % pour la traçabilité. Les non conformités ont donné lieu à 2.632 avertissements et 633 PV.

Seuls 59 % des contrôles du système d'autocontrôle chez les détaillants et grossistes étaient favorables. Pour 65 % des débits de viande, la traçabilité de la viande de bœuf était conforme.

Depuis le 22 août 2008, les établissements qui vendent des denrées alimentaires au consommateur final (détaillants et horeca) doivent afficher leur autorisation à un endroit facilement visible pour le consommateur. Outre le logo de l'AFSCA, cette affiche mentionne le type d'activité pour lequel une autorisation a été délivrée et le numéro de téléphone gratuit du point de contact pour le consommateur. Grâce à cet affichage obligatoire, le consommateur voit directement que l'établissement dispose bien d'une autorisation de l'AFSCA.

Depuis septembre 2007, l'AFSCA a introduit un nouveau système de pondération des résultats des contrôles basé sur l'utilisation de check-lists. Cette nouvelle méthode d'évaluation, plus stricte, explique au moins en partie l'augmentation des non conformités, mais une nette amélioration est réalisable. Le ciblage des contrôles sur les établissements dans lesquels des non conformités ont été observées (recontrôles systématiques) peut également expliquer en partie l'augmentation des non conformités. Des efforts considérables sont fournis tant par le secteur que par les autorités dans le but de sensibiliser, d'informer et d'accompagner les établissements de la distribution.

Le 1<sup>er</sup> janvier 2008, le concept du smiley-AFSCA a été lancé, les établissements de l'horeca et les cuisines de collectivité pouvant obtenir un smiley-AFSCA pour la certification de leur système d'autocontrôle. De plus, une cellule de vulgarisation a été mise en place, composée de personnes ayant une expérience de terrain. Celle-ci est active depuis septembre 2008 et a pour principal objectif de donner des informations pratiques aux opérateurs, sous la forme de conférences, d'infosessions et de folders pratiques. Le premier groupe cible est l'horeca et, dans un deuxième temps, le secteur de la distribution, avec l'accent sur les très petites entreprises qui éprouvent des difficultés à respecter la réglementation.

## Sulfites dans la viande hachée

L'utilisation de sulfite dans la viande hachée 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. 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.

En 2008, 936 bouchers, grossistes, cuisines de collectivités et supermarchés ont été contrôlés pour la présence de sulfite dans la viande hachée ; 83 échantillons étaient non conformes (8,9 %) et ont donné lieu à 73 PV, 3 avertissements, 1 saisie et des mesures concernant d'autres opérateurs en amont.

## Allergènes

Le nombre d'allergies alimentaires semble augmenter, et ce essentiellement chez les enfants. La réaction allergique la plus dangereuse est ce qu'on appelle le choc anaphylactique, qui peut souvent se révéler mortel. Même d'infimes quantités d'un allergène peuvent provoquer une telle réaction. La quantité minimale à laquelle une réaction allergique se produit peut varier très fortement d'une personne à l'autre et d'une allergie alimentaire à l'autre. La seule solution pour une personne souffrant d'allergie alimentaire est d'éviter l'allergène, et pour cela, une étiquette claire et lisible de chaque denrée alimentaire préemballée est une nécessité absolue.

La législation en matière d'étiquetage impose à 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, cacahuètes, soja, lait (y compris le lactose), certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame et produits dérivés, et sulfite au-delà de 10 mg/l ou de 10 mg/kg. A partir du 23 décembre 2008, le lupin et les mollusques ont été ajoutés à cette liste.

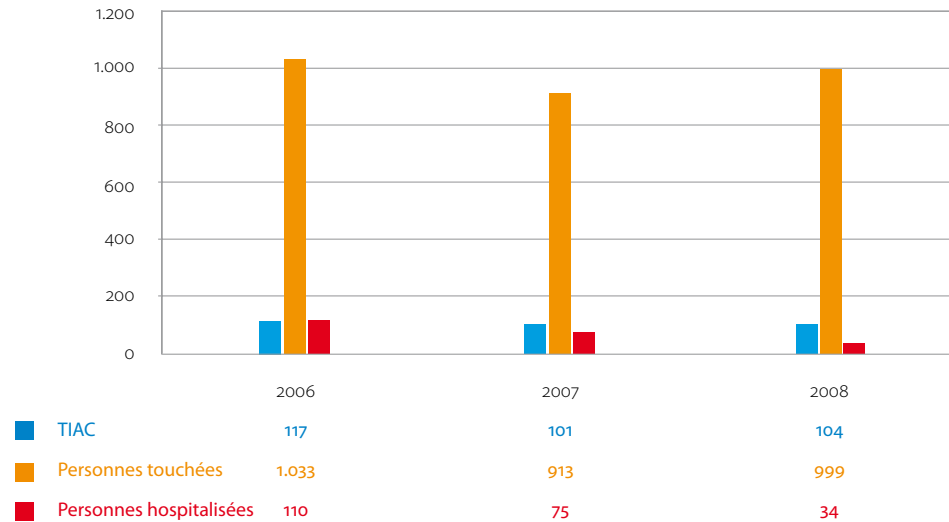
L'AFSCA réalise 2 types de contrôles :

- contrôle de l'étiquetage des allergènes, notamment par une vérification de la teneur indiquée dans la transformation et la distribution : 12,8 % des 2.446 contrôles étaient non conformes
- analyse d'allergènes sur divers produits de la distribution : 4,3 % des produits analysés étaient non conformes.

Etant donné les conséquences possibles pour la santé des consommateurs, ce problème doit certainement être pris en considération avec l'industrie.

## 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.



Parmi les toxi-infections alimentaires de 2008 on peut citer plus particulièrement :

- un foyer de norovirus, probablement dû à des sandwiches garnis contaminés, qui a contaminé environ 200 personnes lors d'une fête du personnel
- l'intoxication d'une centaine d'enseignants qui avaient consommé un tajine, par des *Clostridium perfringens*
- l'intoxication de 30 enfants par des staphylocoques à coagulase positive, lors d'un repas à la cantine (pâtes au jambon et au fromage).

A hand is shown pouring a stream of golden olive oil from a clear glass bottle into a glass bowl filled with fresh green salad. The salad includes various leafy greens, cherry tomatoes, and pine nuts. The background is plain white.

Prévention et  
gestion de crises

La prévention et la gestion de crises sont des tâches cruciales de l'AFSCA. La préparation tient compte de l'évaluation des crises et incidents antérieurs et prévoit la rédaction de scénarios de crise. Le service coordonne la gestion des incidents et crises, en collaboration avec les divers services de l'AFSCA et les autorités compétentes extérieures (Centre de crise gouvernemental etc.).

Mi-janvier 2008, le service de prévention et gestion de crises a mis sur pied, en collaboration avec les organisations sectorielles concernées, un exercice en temps réel simulant la contamination de porcs abattus et dont la viande avait été mise sur le marché. L'exercice, une première du genre en Belgique et au niveau européen, consistait à retracer les porcs potentiellement contaminés provenant de 44 exploitations. Tous les acteurs de la filière de la viande porcine ont activement participé à l'exercice. Au départ, 14 abattoirs étaient impliqués. Le nombre d'opérateurs impliqués (découpeurs, transformateurs de la viande et de produits de viande, grossistes) a augmenté d'heure en heure pour atteindre l'ensemble du secteur de la distribution. Au terme de l'exercice, soit 8 jours après l'abattage des porcs, environ 3.000 opérateurs belges étaient concernés par les produits fictivement contaminés, dont 1.350 supermarchés.

Le retraçage de la viande de l'abattage jusqu'aux points de vente a démontré que les systèmes mis en place sont efficaces, mais le temps de réaction des différents maillons devrait être raccourci. Ce type d'exercice est appelé à se répéter, en tenant compte des points faibles relevés.

L'année 2008 a été marquée par des incidents dans la chaîne alimentaire qui ont imposé de retracer des produits alimentaires contaminés ou potentiellement contaminés et ce dans différents secteurs. Ces divers incidents n'étaient pas causés par des producteurs belges et, à chaque occasion, tant l'AFSCA que les producteurs ont fait preuve d'une grande réactivité.

Période	Incident	Conséquences
Avril	Contamination de 40.000 tonnes d'huile de tournesol d'Ukraine par des huiles minérales	Rappel des denrées contenant plus de 10 % d'huile et retrait/destruction des huiles contaminées
Juin	Contamination de graisse de bœuf suédois par du MRS	Destruction de 235 tonnes de graisses de frites
Septembre	Contamination de lait chinois par de la mélamine	Contrôles ciblés et saisie de friandises au chocolat
Décembre	Contamination de viande de porc irlandaise par des dioxines	Rappel de 22 produits et saisie de 106 tonnes

Ces incidents, dont l'impact a heureusement été négligeable pour la santé humaine, ont démontré la capacité de l'AFSCA à organiser et encadrer les processus de traçabilité des secteurs concernés, ainsi qu'à gérer efficacement ces incidents. Ils démontrent aussi la nécessité, pour les opérateurs, de disposer d'un système de traçabilité efficace.



Lutte contre  
la fraude



## Action compléments alimentaires

L'AFSCA a mené une action relative aux compléments alimentaires de septembre 2007 à juin 2008. Ce secteur, en pleine expansion, se situe dans une zone floue entre médicaments et denrées alimentaires. Ces produits sont disponibles à différents points de distribution (centres de fitness, magasins de sport...) et via des sites internet.

Environ 5.000 produits ont été contrôlés chez 167 opérateurs (principalement des détaillants, mais également des fabricants, grossistes et 3 établissements actifs exclusivement dans la vente sur internet) : 34 % des opérateurs n'étaient pas enregistrés à l'AFSCA et 34 % des produits étaient non conformes (absence de notification, non conformités d'étiquetage, dosage supérieur aux normes autorisées, plantes ou nutriments interdits, indications thérapeutiques, substances hormonales, médicaments).

En collaboration avec les Douanes et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (AFMPS), 21 contrôles ont été également réalisés sur les importations de colis postaux. Ils ont donné lieu à l'ouverture de 85 dossiers. La Cellule multidisciplinaire hormones (CMH) a également été informée de certaines non conformités (importation d'anabolisants).



Conclusion

## CONCLUSION

La chaîne alimentaire belge est de plus en plus sûre. L'AFSCA s'investit dans la mise en place d'un baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire permettant d'objectiver l'évolution enregistrée.

En 2008, 23 guides sectoriels d'autocontrôle étaient validés. Une cellule de vulgarisation ayant pour objectif d'aider les restaurateurs et commerçants à l'introduction pratique de systèmes d'autocontrôle a été mise sur pied. La majorité des opérateurs de la chaîne alimentaire sont donc aidés. Un incitant financier à la certification existe également via le système bonus malus appliqué sur la contribution annuelle à l'Agence.

La fréquence de contrôle d'un secteur est modulée vers le haut ou le bas en fonction de son profil et les contrôles sont de plus en plus ciblés sur certains opérateurs. Le profil de risque est déterminé sur base de la présence d'un système d'autocontrôle certifié, des résultats des dernières inspections et de retrait éventuel d'agrément ou d'autorisation.

En 2008, à nouveau, on peut souligner le rôle essentiel de l'AFSCA pour l'exportation des produits belges.

La réactivité et la rapidité de gestion d'incidents impliquant des denrées alimentaires ont permis d'éviter les répercussions importantes sur le marché belge, ainsi que nos exportations. La vigilance reste importante pour lutter contre les fraudes.

Le nouveau business plan pour les années 2009 à 2011 constitue le fil rouge pour l'évolution de l'Agence alimentaire.







---

# FAITS ET CHIFFRES

## L'AFSCA EN 2008

---

AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

CA-BOTANIQUE • FOOD SAFETY CENTER • BD DU JARDIN BOTANIQUE 55 • 1000 BRUXELLES

WWW.AFSCA.BE • INFO@AFSCA.BE