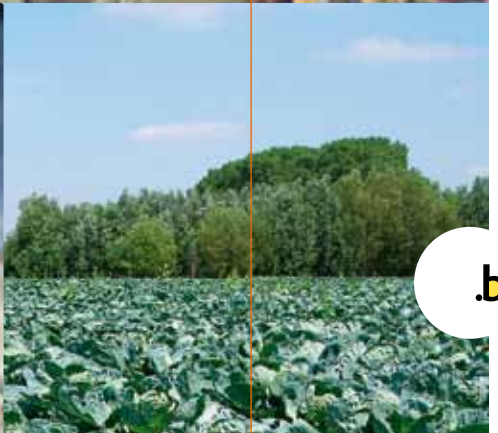


Agence
fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne alimentaire



FAITS ET CHIFFRES
L'AFSCA: 10 ANS AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

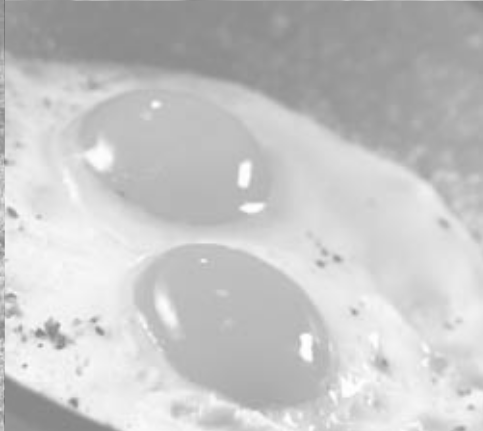
2010



Agence
fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne alimentaire

FAITS ET CHIFFRES
L'AFSCA: 10 ANS AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

2010



Éditeur 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

Albe De Coker

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.197

© AFSCA – juin 2011

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 2010
est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC

De la fourche à la fourchette

10 ans au service de la sécurité alimentaire

Notre mission-clé : les contrôles

17 adresses pour l'AFSCA

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.

AVANT-PROPOS



10 ans déjà ! Créée par une loi du 4 février 2000 comme mesure phare à l'issue d'une crise majeure dans le secteur alimentaire, l'Agence a pu au cours de ces années relever le défi qui lui était assigné par les autorités politiques : assurer une meilleure protection des consommateurs, regagner la confiance de nos clients étrangers et renforcer la vigilance en matière de santé animale et de protection phytosanitaire.

Ce bilan n'est pas le fruit du hasard ! Il repose à la fois sur la compétence de collaborateurs bien formés et motivés, et l'excellente collaboration avec les fédérations professionnelles des secteurs actifs dans la chaîne alimentaire. Celles-ci ont compris en effet qu'une collaboration étroite avec l'Agence, un autocontrôle fiable au niveau de leurs membres et une grande transparence débouchaient sur une synergie des moyens, profitable à tous.

Les résultats des enquêtes de satisfaction menées par des tiers, tant auprès des responsables d'entreprises que des consommateurs, confirment que nous sommes sur la bonne voie. L'AFSCA est connue des consommateurs et est qualifiée de « professionnelle » par près de 87 % des entreprises ayant participé à l'enquête, tandis que 93 % l'estiment utile à la société. Pas mal pour une agence de contrôle...

Nous avons toutefois estimé utile d'objectiver l'image de la sécurité alimentaire en Belgique et pour cela confié une tâche au Comité scientifique de l'Agence : celle d'élaborer un baromètre de la sécurité alimentaire.

Le développement d'un tel instrument objectif n'est possible que grâce à l'informatisation poussée que nous avons menée à bien au cours des dernières années.

Et le baromètre confirme en chiffres l'impression du public et des acteurs de la chaîne alimentaire puisqu'en 2010 il est en hausse de 3,73 % par rapport à l'année précédente.

Les résultats des analyses conformes à 99,3 % sur 64.444 échantillons confirment cette tendance : la chaîne alimentaire belge est l'une des plus sécurisée.

Nous y trompons pas cependant, la plus grande vigilance reste nécessaire comme les deux crises graves qui viennent de frapper un pays voisin l'ont démontrées.

En cette période d'incertitude politique en Belgique, ces événements confortent aussi notre conviction qu'une agence unique au niveau fédéral et disposant des ressources nécessaires est le meilleur outil pour prévenir et faire face aux incidents dans la chaîne alimentaire.

Je vous souhaite bonne lecture de ce rapport 2010.

Gil Houins
C.E.O.

TABLE DES MATIÈRES

	Avant-propos	6
1	De la fourche à la fourchette	10
1.1.	Nos moyens	11
1.2.	Structure de l'AFSCA	13
1.3.	Le management de l'AFSCA	14
1.4.	Le processus central de l'AFSCA	15
1.5.	Système d'audits	18
1.6.	Relations internationales	18
1.7.	Présidence belge de l'Union européenne	20
1.8.	L'AFSCA près de chez vous	21
2	10 ans au service de la sécurité alimentaire	24
2.1.	Enquêtes auprès des consommateurs et opérateurs	25
2.2.	Un baromètre pour la sécurité alimentaire	29
2.3.	Suivi du business plan 2009-2011	32
3	Notre mission-clé : les contrôles	34
3.1.	Inspections	36
3.2.	Analyses	37
3.3.	Production primaire	42

3.4.	Maladies des plantes	43
3.5.	Produits phytopharmaceutiques	43
3.6.	Aliments pour animaux	44
3.7.	Maladies animales	45
3.7.1.	Politique sanitaire	45
3.7.2.	Anémie infectieuse équine	47
3.7.3.	Trichines : nouveau statut pour la Belgique	47
3.8.	Identification et enregistrement des animaux	48
3.9.	Bien-être animal	48
3.10.	Abattage	48
3.11.	Transformation de denrées alimentaires	49
3.12.	Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes	49
3.13.	Toxi-infections alimentaires collectives	50
3.14.	Prévention et gestion de crises	51
3.15.	Lutte contre la fraude	52
4	17 adresses pour l'AFSCA	54

1

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE



L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un organe exécutif fédéral parastatal A. 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'évaluation et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes.

1.1. Nos moyens

Pour réaliser ses missions en 2010, l'AFSCA a pu compter sur :

- 1.325 collaborateurs dont 555 inspecteurs et contrôleurs répartis dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC)
 - 657 vétérinaires indépendants chargés de missions, équivalant à 410 ETP, qui réalisent des missions en matière d'inspection, de contrôle et de certification, sous supervision des fonctionnaires
 - 5 laboratoires internes accrédités ISO 17.025 comptant 154 collaborateurs
 - un réseau de 59 laboratoires externes ainsi que 10 laboratoires nationaux de référence
 - un budget de 174,4 millions €
 - une collaboration étroite avec la police, les douanes et d'autres services publics.
- Les services centraux sont principalement chargés :
- de l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire
 - de l'élaboration des programmes de contrôles, inspections et analyses sur base de l'évaluation des risques
 - de l'organisation des contrôles sur le terrain (plan de contrôle)
 - de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE
 - du suivi des relations internationales avec les pays tiers
 - de la coordination des analyses de laboratoire
 - de la communication aux opérateurs et aux consommateurs, dont la gestion du point de contact pour ces derniers
 - de la prévention et la gestion de crises
 - du service de médiation pour les opérateurs
 - d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

Budget de l'AFSCA : recettes

	2008	2009	2010
Dotation	111.974.000 €	113.415.000 €	108.471.000 €
Contributions	26.260.000 €	21.146.000 €	26.514.000 €
Rétributions	38.582.000 €	38.036.000 €	36.740.000 €
Interventions de l'Union européenne	2.121.000 €	2.825.000 €	2.637.000 €
Autres (amendes administratives, analyses pour des tiers, intérêts...)	7.670.000 €	7.630.000 €	4.938.000 €
Provision pour le déménagement	2.501.000 €	-	-
Total recettes	186.607.000 €	183.052.000 €	179.300.000 €

Budget de l'AFSCA : dépenses

	2009	2010
Personnel	85.365.000 €	83.646.000 €
Fonctionnement	70.768.000 €	75.741.000 €
Investissements	3.544.000 €	1.725.000 €
Total	159.677.000 €	161.112.000 €

Réseau de laboratoires

	2008	2009	2010
Laboratoires de l'AFSCA	5	5	5
Laboratoires de référence	11	10	10
Laboratoires agréés par l'AFSCA	56	57	59

Comité scientifique

	2008	2009	2010
Membres	22	21	21
Avis	33	39	36

Comité consultatif

	2008	2009	2010
Membres	37	37	37
Réunions plénières	10	8	8



1.2. Structure de l'AFSCA



1.3. Le management de l'AFSCA



Véronique Berthot,
Directeur général
Services généraux

Geert De Poorter,
Directeur général
Laboratoires

Gil Houins,
Administrateur
délégué (CEO)

Jean-Marie Dochy,
Directeur général
Contrôle

Herman Diricks,
Directeur général
Politique de contrôle

1.4. Le processus central de l'AFSCA

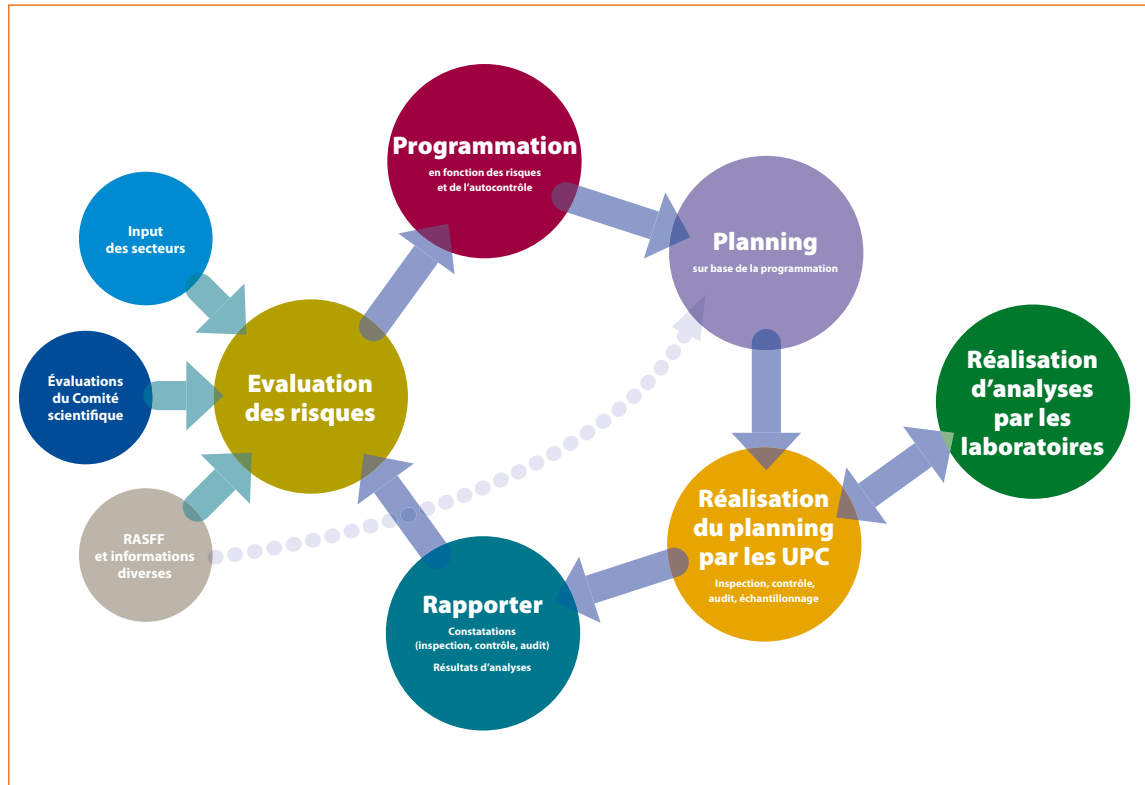
L'AFSCA veille en permanence à ce que la chaîne alimentaire réponde aux prescriptions réglementaires. L'inspection des installations et des mesures d'hygiène mises en place, la vérification de l'implémentation effective des systèmes d'autocontrôle et de la traçabilité, le contrôle des mentions d'étiquetage 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. Des informations sont reçues dans le cadre de la notification obligatoire, du

système européen d'alertes rapides (RASFF) via les plaintes, constats.

Ces 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.



Le processus central de l'AFSCA

MANCP: plan de contrôle national pluriannuel intégré de la Belgique

L'Agence alimentaire élabore périodiquement un plan de contrôle national pluriannuel intégré (en abrégé : MANCP) pour la Belgique dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004. Ce plan décrit la stratégie et l'organisation mises en place en vue de garantir un contrôle efficace de l'ensemble de la chaîne alimentaire. L'approche pluriannuelle permet de couvrir un plus grand éventail de produits et de dangers et de contrôler l'ensemble des opérateurs. Outre l'AFSCA, d'autres instances sont également impliquées dans ce MANCP, parmi lesquelles le SPF Santé publique, l'AFMPS (agence du médicament), la Cellule multidisciplinaire Hormones, l'AFCN (agence nucléaire), l'Administration des Douanes et Accises, les Régions et le SPF Économie, ainsi que divers organes de contrôle externes.

La durée et les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP suivent ceux du business plan de l'administrateur délégué de l'AFSCA.

Les adaptations apportées au MANCP ainsi que les résultats des contrôles sont communiqués annuellement à la Commission européenne. Ce rapport d'activités de l'AFSCA en constitue la base. Le MANCP est disponible sur notre site internet.

1.5. Système d'audits

Le service d'audit interne de l'AFSCA a réalisé 16 audits dans le cadre de la certification ISO 9001, dont la moitié concernait la gestion des vétérinaires chargés de mission dans les unités provinciales de contrôle (UPC). Le rapportage des non-conformités et leur suivi approprié demeure une préoccupation. Les services d'inspection ont été soumis à 10 audits opérationnels dans le secteur de la distribution. L'évaluation d'un exercice de traçabilité dans une filière de production, réalisé conjointement avec le centre de crise, a également été évalué.

Dans les laboratoires, 6 audits de management et 20 audits techniques ont été réalisés dans le cadre de l'accréditation selon les normes ISO 17025 et 17043. Des audits « EMAS » des 5 laboratoires, de l'administration centrale à Bruxelles et d'une UPC ont été réalisés. L'AFSCA s'est préparée à l'obtention d'un enregistrement EMAS pour ces 3 sites.

Au cours des 12 audits de suivi, la réalisation des actions correctives proposées a été vérifiée; 89 % des 453 recommandations formulées lors des audits de 2007 à 2009 ont pu être clôturées.

1.6. Relations internationales

L'AFSCA a reçu 24 délégations étrangères en 2010. Lors de ces visites, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA sont présentés et une attention particulière est accordée à la préservation de nos marchés d'exportation.

En 2010, de nouveaux accords bilatéraux ont été conclus et de nouveaux certificats ont été établis avec 15 pays :

- L'Argentine pour l'exportation de plasma de porc en poudre
- La Croatie pour l'exportation de viandes fraîches de porc
- La Fédération de Russie pour l'exportation de viandes chevalines, de produits alimentaires transformés, de conserves de viande, de salamis et d'autres produits préparés à base de viande, de viandes bovines avec os, ainsi que pour l'exportation de sperme de bovin et de porcs de boucherie et l'exportation d'aliments destinés aux animaux de compagnie
- Le Maroc, la Serbie et l'Algérie pour l'exportation de lait et de produits laitiers
- La Turquie pour l'exportation de viandes fraîches de bovins
- L'Afrique du Sud pour l'exportation de porcs d'élevage et / ou de rente et pour l'exportation de chiens

- Les USA pour l'exportation de chevaux pour les Alltech FEI World Equestrian Games
- Israël pour l'exportation de poussins d'un jour et de chevaux
- Le Maroc et la Tunisie pour l'exportation de sperme de bovin
- La République populaire de Chine pour l'exportation de poires
- Le Brésil pour l'exportation d'aliments pour poissons
- Le Venezuela pour l'exportation de plants de pommes de terre.

L'AFSCA a également reçu 3 missions de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV ou FVO) de la Commission européenne. L'OAV est chargé de vérifier le respect des prescriptions européennes en matière de sécurité alimentaire dans les différents états membres et pays tiers exportant vers l'Union européenne.

Trois missions d'inspection ont également été réalisées par les autorités de la Corée du Sud, de l'Australie et de la République populaire de Chine, en vue de l'exportation de denrées alimentaires vers ces pays.



Des poires belges pour le Nouvel an chinois

Quatre années d'efforts communs entre l'AFSCA, une criée belge et notre Ambassade à Pékin ont permis la signature d'un protocole d'accord pour l'exportation de poires belges en Chine. Un premier envoi d'une vingtaine de tonnes de poires destinées à une commercialisation avant le nouvel an chinois a quitté la Belgique en décembre 2010.

Nous pouvons être fiers du protocole qui a été signé entre la Ministre Sabine Laruelle et l'Ambassadeur de Chine en Belgique lors de la visite du premier ministre chinois le 6 octobre 2010. La Belgique est en effet le premier pays qui a décroché un tel accord de la Chine. En septembre l'AFSCA a de plus été évaluée positivement par les inspecteurs chinois, sur base de conditions sévères. Cela n'a été possible que grâce à une collaboration fructueuse entre l'AFSCA, les criées, les Services de l'Environnement locaux et les producteurs.

1.7. Présidence belge de l'Union européenne

Dans le cadre de la Présidence belge du Conseil de l'UE, l'AFSCA a organisé plusieurs événements internationaux, parmi lesquels deux conférences qui ont pu compter sur une large participation : un colloque sur l'autocontrôle dans les entreprises avec, en primeur au niveau international, la présentation du « baromètre pour la sécurité

alimentaire », et un symposium sur les nanotechnologies dans la chaîne alimentaire.

En outre, la Belgique était l'hôte d'une réunion des chefs des agences alimentaires européennes et de la réunion semestrielle des chefs des services vétérinaires (CVO).



Symposium «Autocontrôle»



Symposium «Nanotechnologie»



Réunion des chefs des agences alimentaires européennes

Révision de la politique européenne de santé des plantes

Depuis l'adoption de l'actuelle politique phytosanitaire, le nombre de membres de l'UE a plus que doublé et le commerce international ainsi que la mondialisation ont fortement augmenté. Pour répondre à ces développements, la Commission proposera en 2012 une nouvelle stratégie pour le régime de santé des plantes.

En préparation, la présidence belge et la Commission européenne ont organisé une conférence le 28 septembre 2010 « Towards a new plant health law ». En marge de cette conférence, le Commissaire européen en charge de la santé, John Dalli, et la Ministre de l'agriculture, Sabine Laruelle, ont visité une pépinière à Holsbeek (Brabant flamand). L'AFSCA a montré la mise en œuvre de la politique phytosanitaire en Belgique et la réalisation d'une inspection en vue de détecter la présence du longicorne asiatique dans de jeunes érables. Ces deux personnalités ont toutes deux souligné l'importance de cette mission qui vise à protéger l'agriculture, l'horticulture et notre environnement naturel contre l'introduction d'organismes de quarantaine.



1.8. L'AFSCA près de chez vous

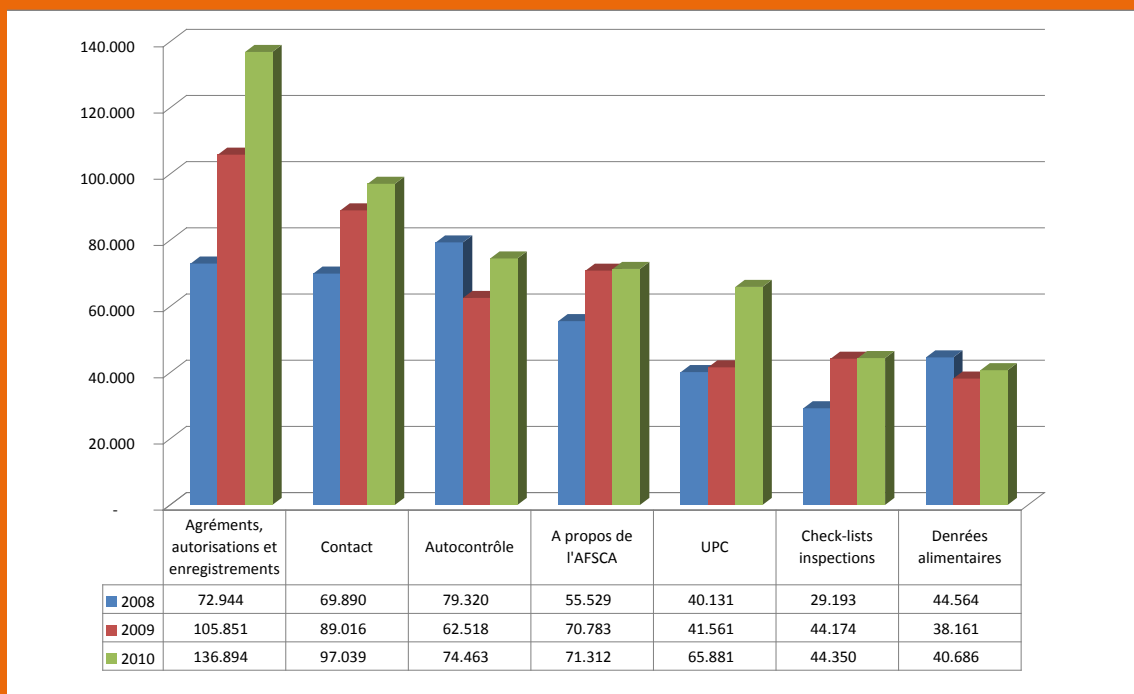
Outre son centre administratif situé au Food Safety Center (FSC), l'AFSCA est présente dans les 10 provinces et à Bruxelles via ses 11 unités provinciales de contrôle (UPC). Leur coordination est réalisée par l'unité nationale d'implémentation et de coordination qui évalue la qualité des contrôles effectués par les UPC sur l'ensemble du territoire et veille entre autres à l'application uniforme des règlements et instructions. Une concertation mensuelle entre les différents chefs d'UPC a également lieu.

Les coordonnées de ces différentes entités sont précisées à la fin de ce rapport.

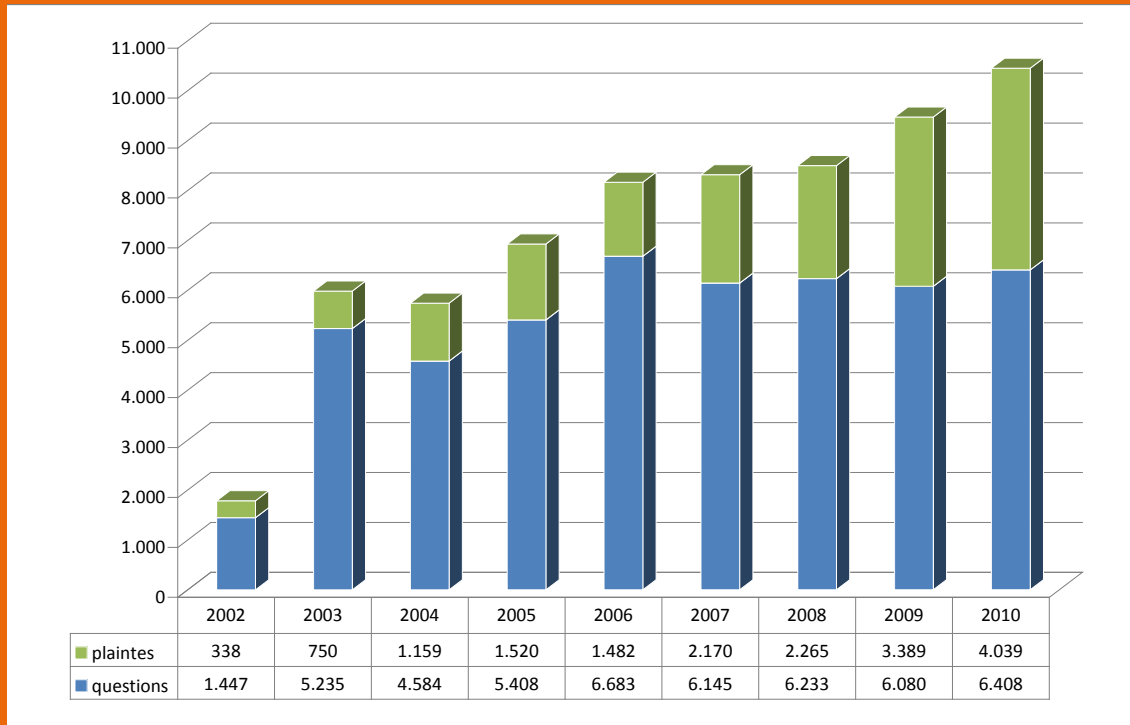
Communication

	2009	2010
Communiqués de presse	102	76
Communiqués pour retrait de produits	46 %	32 %
Visites sur le site www.afsca.be	690.387	703.332
Sessions de la cellule de vulgarisation (participants)	78 (2.396)	176 (5.484)

www.afsca.be : principales pages visitées sur notre site web



Point de contact pour les consommateurs



Service de médiation pour les opérateurs

	2006	2007	2008	2009	2010
Plaintes, dont :	229	164	149	140	178
Plaintes sur le financement	63 %	57 %	39 %	32 %	24 %
Plaintes sur l'interprétation de la réglementation & contestation des mesures de contrôle	14 %	24 %	28 %	25 %	28 %
Plaintes sur le comportement du contrôleur	3 %	4 %	5 %	4 %	5 %

2

10 ANS AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Manger sain tous les jours ?

**Notre souci
depuis 10 ans !**

L'AFSCA fêtait en 2010 ses dix ans d'existence, le temps de dresser le bilan. L'Agence alimentaire a-t-elle pu répondre aux attentes de la société belge suite à la crise de la dioxine ? Nous ne répondons naturellement pas nous-mêmes à cette question mais laissons volontiers la parole aux consommateurs et producteurs. Bien au-delà de la simple question « comment évaluez-vous notre fonctionnement ? », nous nous sommes demandés aussi « comment pouvons-nous continuer à améliorer notre fonctionnement ? ».

2.1. Enquêtes auprès des consommateurs et opérateurs

La parole aux consommateurs !

À la demande de l'AFSCA, le SPF Personnel et Organisation a organisé une enquête auprès des consommateurs belges, en collaboration avec un bureau spécialisé. Plus de 4.500 consommateurs s'intéressant à la sécurité alimentaire ont participé à notre enquête.

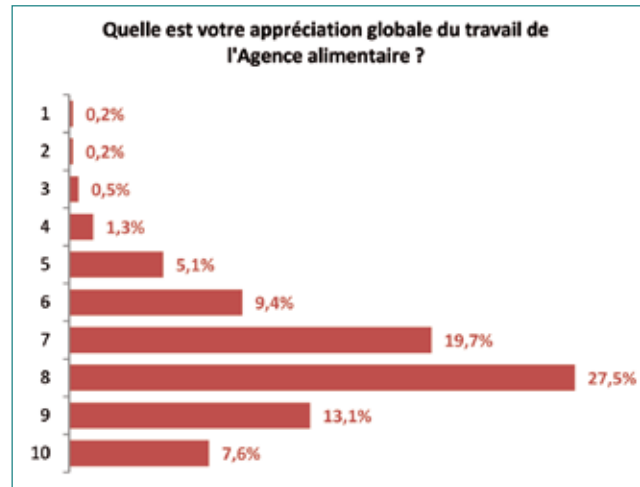
L'enquête comportait 2 grandes parties :

- une enquête ouverte : un large groupe de personnes (3.004) particulièrement intéressées ont réagi aux annonces dans la presse, via les organisations de consommateurs, les abonnés au Bulletin de l'AFSCA...
- un panel : un groupe de personnes représentatives de la population belge et sélectionnées par iVOX, un bureau privé spécialisé, sur base du sexe, de l'âge, du niveau d'études et du domicile (région). Ainsi, 1.321 personnes ont été interrogées.

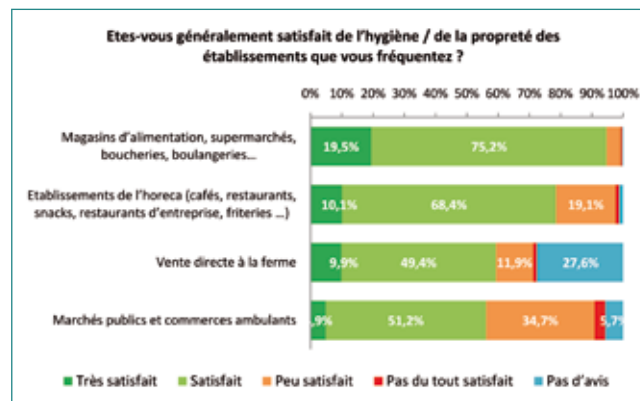
Les profils des 2 groupes sont considérablement différents. Lors de l'analyse des résultats, les chercheurs se sont donc surtout concentrés sur les résultats de l'enquête par panel, plus représentative, qui sont repris ici.

Les consommateurs belges semblent bien connaître l'AFSCA. Seules 11 % des personnes interrogées ne connaissent pas du tout l'Agence alimentaire. De plus, les consommateurs considèrent l'AFSCA comme la référence par excellence pour l'alimentation saine (82,9 %). Sans être excessif, on peut donc dire que l'AFSCA est devenue « une valeur établie » en 10 ans à peine. Les chiffres de satisfaction montrent également que, globalement, l'AFSCA fait du bon travail. Les consommateurs donnent un score moyen de 7,6 sur une échelle de 1 à 10.

Le consommateur est largement d'accord pour dire qu'il y a suffisamment de contrôles et que les contrôles de l'AFSCA sont suffisamment sévères. Les consommateurs ont également l'impression que l'AFSCA aborde et maîtrise les incidents de manière suffisamment efficace.



L'enquête montre que les consommateurs attachent beaucoup d'importance à (par ordre décroissant) : la fraîcheur de l'aliment, l'hygiène de l'établissement, l'absence de dangers, le respect des normes et, en dernier lieu, la valeur nutritionnelle. Comme on le voit dans tableau ci-après, le consommateur semble satisfait de l'hygiène dans les commerces.



En outre, 83 % des consommateurs estiment que la sécurité alimentaire a positivement évolué, passant de bonne à très bonne au cours des 10 dernières années.

Sur le plan de la visibilité de l'AFSCA, certains éléments font toutefois défaut. Ainsi, le point de contact, destiné aux consommateurs qui peuvent y poser leurs questions ou déposer des plaintes à propos de la sécurité ou de la qualité de leurs aliments, n'est connu que de 8 % des consommateurs. Cependant, 77% des consommateurs n'hésiteraient pas à faire appel à ce point de contact, si nécessaire. Il apparaît également que le fameux smiley du secteur horeca est peu connu : seuls 45,1 % des consommateurs savent que ce sigle signifie que l'établissement dispose d'un système d'autocontrôle certifié. Par contre, les affiches d'autorisation de l'horeca et du commerce de détail sont nettement mieux connues : 63 % des consommateurs déclarent avec raison que ces affiches signifient que l'activité commerciale de l'établissement a été autorisée par l'AFSCA.

Les résultats complets de cette enquête peuvent être consultés sur le site web, créé spécialement à cet effet : <http://www.sondagepeiling.be>.

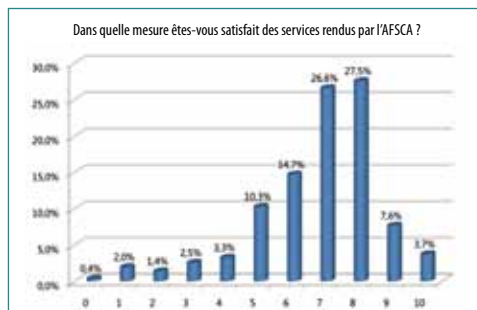
Prenons le pouls !

Fin 2009, le service public fédéral P&O a organisé pour l'AFSCA, avec un bureau privé, une enquête à grande échelle auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire. Nous souhaitons en effet connaître leur opinion face à l'AFSCA, comment ils ressentent les contrôles, comment ils évaluent les prestations de service de l'AFSCA...

Un questionnaire a été envoyé à plus de 28.000 opérateurs que nous avons contrôlés au cours des 12 mois précédant l'enquête. Pas moins de 6.281 opérateurs ont envoyé leurs réponses et suggestions d'amélioration (67,5 % de néerlandophones et 32,5 % de francophones), soit un niveau de participation de 21,7 %. Ces réponses qui se répartissaient uniformément entre les différentes provinces et régions, entre les différents secteurs que nous contrôlons et entre des petites et grandes entreprises, donnent une bonne idée de ce que pensent les opérateurs au sujet de l'AFSCA.

Globalement, 81,4 % des opérateurs interrogés affirment bien connaître l'AFSCA, voire très bien. Ce sont les activités de contrôle (81,7 %) qui sont les mieux connues et la lutte contre les maladies dans la production végétale le moins bien (25,5 %). La majorité des opérateurs sont relativement satisfaits de l'AFSCA. Sur une échelle de 1 à 10, les opérateurs donnent en moyenne un score

de 6,8. Nous pouvons appeler cela un résultat remarquable vu que le rapport entre personnes contrôlées et services de contrôle n'est pas toujours un long fleuve tranquille. Le secteur de l'horeca semble un peu plus satisfait (7,3) et le secteur de l'agriculture un peu moins (6,2).



Les opérateurs qualifient l'AFSCA d'organisation professionnelle (86,9%) qui est utile à la société (93,1 %). Pas moins de 73,1% des opérateurs pensent d'ailleurs aussi que l'AFSCA contribue à l'amélioration de leurs activités.

A propos des contrôles, 82,3 % des opérateurs se montrent satisfaits de la fréquence des contrôles ou autrement dit ne trouvent pas qu'il y a trop de contrôles. Mais également 42,1 % ne se rappellent pas que le contrôleur a montré sa carte de légitimation et seulement 41,6 % savent que nos contrôleurs doivent respecter un code de conduite (« charte du contrôleur »).

Nos canaux d'information (circulaires, site web, articles de presse,...) ont également été accueillis favorablement. Toutefois... 38,8 % ne visitent jamais notre site web ! Il y a encore du pain sur la planche : 92,4 % des opérateurs n'ont encore jamais entendu parler du service de médiation spécialement créé pour eux, mais encore : 73,4 % y feraient appel maintenant qu'ils en connaissent l'existence. Qui plus est : dans le secteur de l'horeca, seuls 24,3 % semblent avoir connaissance de l'existence de la cellule de vulgarisation et seuls 41,9 % connaissent le smiley AFSCA accordé si le système d'autocontrôle est certifié.

Et maintenant ? Tous ces résultats ont été analysés en détail et conduisent à diverses actions d'amélioration de nos relations avec les opérateurs et de notre manière de travailler, en concertation avec les représentants des secteurs professionnels et des consommateurs représentés au comité consultatif.

Le rapport détaillé est disponible sur le site <http://www.sondagepeiling.be>. L'enquête auprès des opérateurs a montré des améliorations nécessaires au niveau des unités provinciales de contrôle. Elles ont fait l'objet d'un plan d'action qui a été réalisé en 2010. Il s'agissait par exemple d'activer les structures de concertation provinciales avec les secteurs professionnels et du rappel aux contrôleurs de l'importance :

- de toujours présenter sa carte de légitimation au début d'un contrôle
- de communiquer la disponibilité d'un guide sectoriel d'autocontrôle
- des règles relatives à la rédaction des bons de prestations
- de donner plus d'informations à l'opérateur lors du debriefing qui clôture un contrôle.

Le plan de communication 2011 prend en compte les souhaits exprimés à la fois par les consommateurs et les opérateurs. D'autres actions seront reprises dans le business plan de l'AFSCA 2012 – 2014, en préparation.

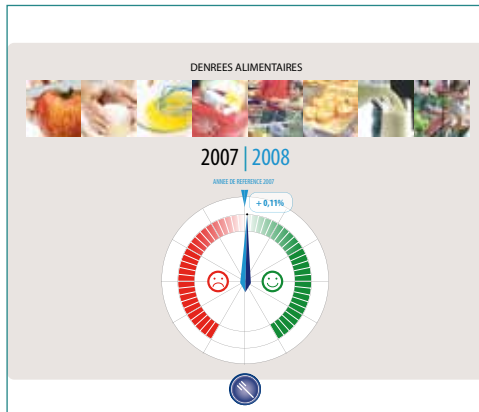
2.2. Un baromètre pour la sécurité alimentaire

Afin d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé, en collaboration avec l'Agence, un baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire (Avis SciCom n° 28-2010). Il s'agit d'un instrument de mesure pratique permettant un suivi annuel objectif de la sécurité de la chaîne alimentaire et dès lors aussi une communication claire sur le sujet. Ce baromètre, présenté pour la première fois en 2010, constitue une première en Europe, et pourrait à l'avenir permettre une comparaison entre pays.

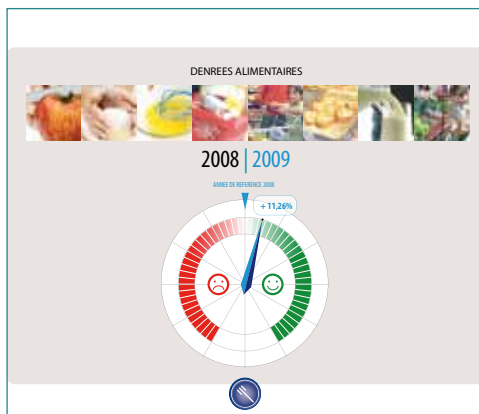
Le baromètre de la sécurité alimentaire mesure l'état de la sécurité alimentaire en Belgique. Le résultat du baromètre est exprimé sous forme d'une comparaison par rapport à l'année précédente, la sécurité alimentaire pouvant difficilement être exprimée en chiffres absolus. Le degré de sécurité alimentaire dépend en effet notamment des normes ou des limites d'action appliquées et qui sont susceptibles d'évoluer.

Le baromètre de la sécurité alimentaire se compose d'un éventail de 30 indicateurs mesurables et représentatifs, soigneusement sélectionnés, qui englobent tous les maillons de la chaîne alimentaire, depuis les fournisseurs jusqu'aux consommateurs, et ce tant pour la production belge que pour les importations. Tant les contrôles de produits (quant à la présence de dangers chimiques et biologiques) que les contrôles de processus (inspections et audits) sont intégrés dans l'éventail. L'approche préventive (auto-contrôle, notification obligatoire, traçabilité) et les toxi-infections alimentaires sont également intégrées dans le baromètre.

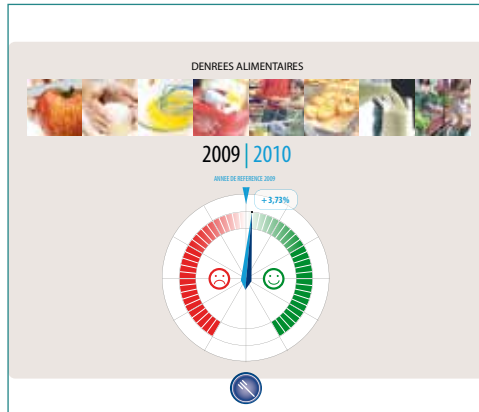
La plupart de ces indicateurs sont mesurés dans le programme de contrôle de l'AFSCA, ce qui permet un suivi annuel. Vu que l'impact de ces 30 indicateurs sur la sécurité alimentaire diffère, leur importance relative a été prise en compte lors du calcul.



Entre 2007 et 2008, la sécurité alimentaire de manière générale a augmenté de façon limitée, à savoir de 0,11 %. Bien que 2008 ait connu une hausse significative du nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans le secteur de la production primaire, de moins bons résultats ont été obtenus au niveau de l'inspection de l'autocontrôle et de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans la distribution, l'horeca et les cuisines de collectivité. Ces résultats moins bons en apparence étaient à imputer à une nouvelle méthode d'évaluation, plus stricte.



Par rapport à 2008, la sécurité alimentaire a augmenté de 11,26 % en 2009. Elle était principalement due à une forte augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans le secteur de la transformation. Tout comme en 2008, une hausse du nombre de systèmes d'autocontrôle validés a été enregistrée dans le secteur de la production primaire. L'autocontrôle et sa validation via un audit s'implantent de plus en plus dans la chaîne alimentaire. Par contre, comme c'était le cas en 2008, de moins bons résultats ont été obtenus au niveau de l'inspection de l'autocontrôle.



En 2010 également, la sécurité alimentaire a augmenté : + 3,73% par rapport à 2009. Cette amélioration est principalement due à une augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle validés. Les résultats des inspections étaient moins bons qu'en 2009. Les contrôles des produits étaient comparables et, dans certains cas, meilleurs qu'en 2009 (par exemple l'analyse des E. coli et Salmonella dans les abattoirs et ateliers de découpe). En 2010, le nombre de personnes touchées par une toxi-infection alimentaire collective a fortement augmenté, principalement en raison des norovirus. Par contre, le nombre de cas rapportés de listériose humaine et de salmonellose a diminué.

De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire dans notre pays. Un grand nombre d'indicateurs ont en effet obtenu de très bons résultats (plus de 95 % de conformité).

Le baromètre constitue un outil de communication simple permettant de refléter l'état d'une situation particulièrement complexe : la sécurité alimentaire. L'interprétation du baromètre de la sécurité alimentaire doit donc se faire avec toute la prudence requise. La valeur indiquée par le baromètre est en effet le résultat des fluctuations des différents indicateurs individuels. L'intérêt du baromètre doit dès lors essentiellement être considéré sur le long terme, lorsque ressortira clairement la tendance générale que suit la sécurité alimentaire dans notre pays.

2.3. Suivi du business plan 2009-2011

Le business plan actuel définit les objectifs stratégiques pour les années 2009 - 2011. Approuvé par la Ministre de tutelle de l'Agence, Madame Sabine Laruelle, il vise tout d'abord 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 purement de contrôle vers une instance publique au service des citoyens et de la société, un certain nombre d'initiatives sont développées, permettant une approche plus humaine des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent est 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 sera étendu au secteur du commerce de détail. Le tout appuyé par un ensemble de stimuli financiers significatifs (bonus/malus sur la contribution annuelle).

Le business plan peut être téléchargé sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be) et est également disponible en version imprimée. Il comprend 12 objectifs stratégiques :

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.

Ces objectifs stratégiques ont été traduits en plus de 200 objectifs opérationnels dont l'évolution peut être consultée sur notre site web www.afsca.be.

Voici quelques exemples d'objectifs opérationnels réalisés en 2009 et 2010 :

Objectif stratégique	Objectif opérationnel
Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre	L'organisation d'un exercice de traçabilité de la chaîne alimentaire avec les secteurs
	L'organisation d'un exercice de crise transfrontalier (BENELUX)
	La détermination de profils de risques des opérateurs en vue de la détermination des fréquences d'inspection individuelles
Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société	L'organisation de formations spécifiques pour les écoles d'hôtellerie et les responsables de cuisines de collectivités
Vers une simplification administrative	L'amélioration continue de l'échange de données avec d'autres autorités (BCE, Registre National)
	La mise en place du groupe de travail sur la simplification administrative
Une collaboration optimale public/privé	La modernisation de la politique sanitaire et la redéfinition des tâches de DGZ et ARSIA en matière de protection de la santé animale en concertation étroite avec les secteurs, le Comité scientifique de l'AFSCA et le CERVA
	Une amélioration de la collaboration avec les vétérinaires CDM et les autres vétérinaires agréés via des réunions régulières, une newsletter...
Une collaboration constructive et efficace avec d'autres instances officielles	Une actualisation du protocole relatif à la conditionnalité avec les Régions
Une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)	L'amélioration continue des différentes bases de données du contrôle
Des garanties sur la qualité des services rendus	L'organisation d'une enquête auprès des consommateurs et des opérateurs
	L'extension de la certification ISO 9001 pour différents services de l'AFSCA (communication, prévention et gestion de crises, gestion des amendes administratives, gestion des plaintes en matière de rétributions...)
Le développement durable à l'AFSCA	L'obtention de l'enregistrement EMAS pour l'administration centrale de Bruxelles, le laboratoire de Melle et l'UPC du Brabant wallon
	L'ajout de l'analyse d'impact dans les procédures

L'AFSCA réalise des contrôles dans le cadre du plan de contrôle (établi sur base d'une évaluation des risques), mais également des recontrôles suite à un précédent contrôle défavorable, des contrôles faisant suite à une plainte, une demande d'agrément, une alerte (par exemple RASFF, le système d'alerte rapide européen), une suspicion de maladie, une notification d'un opérateur, des contrôles à l'exportation, des irrégularités en cas d'importation, d'exportation ou de commerce intracommunautaire...

Lorsqu'un contrôleur réalise une visite dans un établissement, on parle de « mission ». Lors d'une mission, plusieurs contrôles peuvent être effectués. Les exemples de contrôles les plus connus sont les inspections et les échantillonnages.

Il existe différents types d'inspections des établissements, comme par exemple :

- de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène
- du système d'autocontrôle
- de la notification obligatoire
- de la traçabilité.

Pour que les inspections soient réalisées de manière uniforme et transparente, l'AFSCA les réalise sur base de check-lists dont chaque critère est pondéré et qui sont disponibles sur son site

web. Les check-lists sont complétées par les contrôleurs lors de leurs missions. Le nombre de check-lists complétées correspond au nombre d'inspections réalisées. Depuis 2010, il est possible aux opérateurs d'avoir accès à leurs propres données grâce à la nouvelle interface entre les opérateurs et l'AFSCA : Foodweb.

Lors d'un échantillonnage d'aliments pour animaux, de plantes, de denrées alimentaires ou lors d'un prélèvement réalisé sur un animal, un ou plusieurs échantillons sont prélevés et ensuite analysés pour y détecter ou y doser la présence de substances ou micro-organismes.

3.1. Inspections

En 2010, 154.836 inspections ont été réalisées lors de 48.507 missions chez 39.350 opérateurs sur un total d'environ 180.000 opérateurs enregistrés ; comme en 2009, 85 % des inspections étaient favorables.

Types d'inspections réalisées de 2007 à 2010

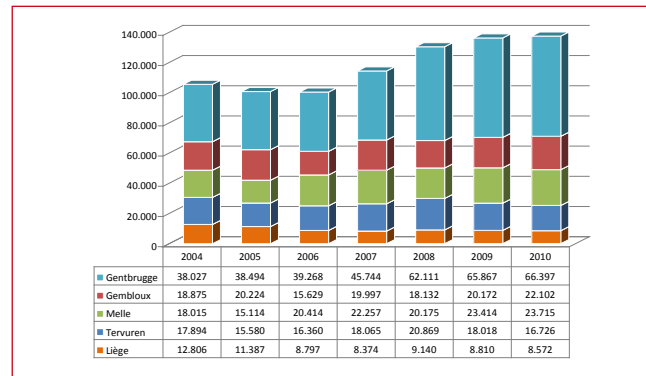
	2007	2008	2009	2010	2010 p./r. 2009
Infrastructure, installation et hygiène	28.014	26.041	36.388	39.222	8 %
Infrastructure et installation (avant agrément)	551	529	421	349	-17 %
Système d'autocontrôle	5.960	7.722	12.417	12.689	2 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	15.823	18.196	25.523	26.920	5 %
Notification obligatoire	6.047	9.989	15.248	16.599	9 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	6.029	7.662	7.803	8.362	7 %
Matériel d'emballage	828	1.213	1.069	1.201	12 %
Gestion des déchets	2.992	3.426	4.408	4.060	-8 %
Transport	3.966	1.712	1.913	1.629	-15 %
Interdiction de fumer dans les restaurants	11.979	5.290	11.738	12.769	9 %
Phytop sanitaire	2.966	3.036	3.395	3.106	-9 %
Pesticides	921	2.311	2.723	3.360	23 %
Santé animale	1.942	2.735	3.161	3.020	-4 %
Bien-être animal	7.480	8.788	9.869	10.750	9 %
Médicaments et guidance	3.174	4.186	5.378	5.852	9 %
Surveillance épidémiologique (animaux de rente)	2.733	3.603	4.261	4.623	8 %
Autres	810	171	274	325	19 %
Total	102.215	106.610	145.989	154.836	6 %

Le nombre d'inspections augmente chaque année grâce à l'amélioration constante des moyens mis à la disposition du personnel, spécialement le matériel informatique. Le travail d'inspection s'inscrit dans une perspective animée d'une logique de productivité, de qualité et d'objectivité.

3.2. Analyses

Les 5 laboratoires de l'AFSCA sont accrédités ISO 17025 par BELAC. Le nombre d'analyses réalisées dans ces laboratoires et leur diversité sont en augmentation permanente (137.512 en 2010, soit une augmentation de 1,1 % par rapport à 2009). Outre les analyses de routine, les laboratoires de l'AFSCA se tiennent toujours prêts à réaliser un nombre accru d'analyses, par exemple en cas de nécessité (alerte, vigilance accrue, incident...) et développent chaque année des méthodes d'analyses en fonction de problématiques d'actualité. En 2010, par exemple, les laboratoires de l'AFSCA ont mis au point une méthode de détection et d'identification des différents types de pignons de pin.

Pour la réalisation des analyses sur les échantillons prélevés dans le cadre de ses missions, l'AFSCA collabore également avec des laboratoires agréés (59 en 2010), spécialisés dans différents domaines d'analyses, comme par exemple la microbiologie, les résidus et contaminants, les additifs, la phytopathologie. De nombreux laboratoires demandent à être agréés par l'AFSCA ; cet agrément constitue un gage de qualité pour de nombreux opérateurs qui font appel à ces laboratoires en vue de réaliser des analyses dans le cadre de leur système d'autocontrôle. La liste de ces laboratoires est disponible sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).



En 2010, l'AFSCA a réalisé 64.444 échantillonnages qui ont donné lieu à 577.598 analyses ; 99,3 % des analyses étaient conformes.

Type d'analyses

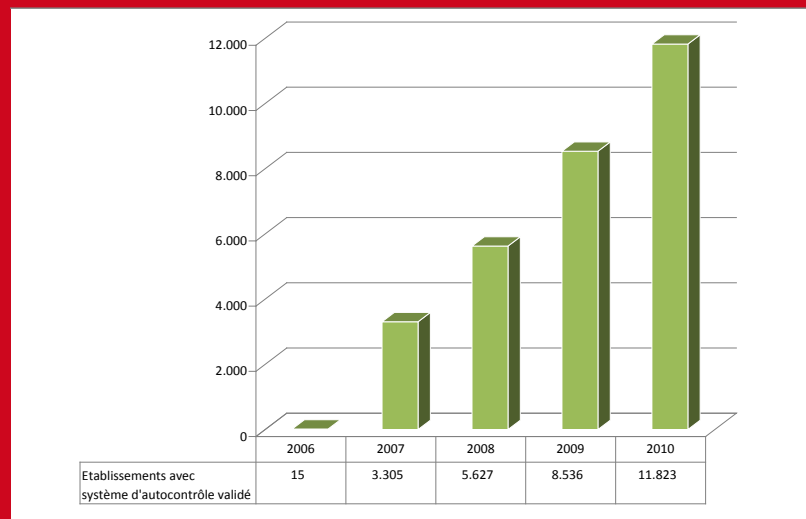
	Échantillonnages en 2009	Échantillonnages en 2010	Analyses (% conformité) en 2009	Analyses (% conformité) en 2010
Analyses de qualité	2.004	2.189	4.829 (97,3 %)	4.767 (97,2 %)
Analyses résidus et contaminants	12.623	13.192	182.982 (99,7 %)	228.529 (99,8 %)
Analyses hormones et médicaments	18.782	19.891	55.450 (99,3 %)	57.898 (99,2 %)
Analyses microbiologiques	21.487	24.175	55.617 (87,9 %)	49.802 (95,2 %)
Analyses parasites	1.527	1.419	1.793 (87,2 %)	1.602 (91,9 %)
Analyses OGM	264	292	2.330 (99,4 %)	2.477 (98,5 %)
Analyses à l'importation, exportation et au commerce intracommunautaire	4.003	4.418	46.079 (99,5 %)	228.143 (99,9 %)
Autres analyses	3.933	3.529	4.736 (97,8 %)	4.380 (97,1 %)
Total	60.842	64.444	353.816 (97,7 %)	577.598 (99,3 %)

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 www.afsca.be. Quelques résultats marquants font l'objet des chapitres suivants.

Opérateurs

Nombre d'opérateurs disposant d'un système d'autocontrôle complètement validé (certifié)	Agro-fourniture	197
	Production primaire	10.000
	Transformation	425
	Commerce de gros	93
	Distribution	801
	Horeca	198
	Transport	109

Etablissements disposant d'un système d'autocontrôle validé



Contrôles

	2008	2009	2010
Inspections	106.610	145.989	154.836
Missions	84.025	100.347	106.437
Echantillonnages	64.565	60.842	64.444

Suites des non conformités

	2009	2010
Avertissement	12.009	13.431
Mesure envers un autre opérateur	614	544
PV	3.528	4.949
Saisie définitive	1.060	936
Fermeture temporaire	167	154
Retraits/refus d'agrément ou d'autorisation	14	11
Montant des amendes administratives	1.818.996 €	2.243.068 €



RASFF (système européen d'alerte rapide) : répartition des notifications d'origine belge selon la nature du danger

	en Belgique			bloqués à la frontière			
	2008	2009	2010	2008	2009	2010	
Dangers Chimiques	Mycotoxines	3	3	4	1	3	13
	Résidus de pesticides	10	4	3	0	0	7
	Résidus de médicaments vétérinaires	15	27	4	16	38	6
	Métaux lourds	7	5	5	0	0	2
	Colorants et additifs alimentaires	3	0	2	1	1	1
	Contaminants industriels (PCB et dioxines)	7	2	3	0	0	0
	Migration	7	5	0	0	0	0
	Contaminants chimiques	3	5	2	0	1	0
	Dangers Biologiques	Pathogènes et altérants	22	21	21	2	1
Autres dangers	Corps étrangers	4	1	4	0	0	0
	Suppléments alimentaires non autorisés	1	0	3	0	0	0
	Allergènes non déclarés	2	1	2	0	0	0
	OGM	1	0	1	0	0	0
	Etiquetage ou certificat incomplet	0	1	1	0	4	0
	Importations illégales	1	0	0	0	0	1
	Irradiation	0	1	0	0	0	0
Total	86	76	55	20	48	40	

Contrôles à l'importation

	Nombre d'envois			Envois refusés		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Animaux vivants	2.791	2.514	2.889	11 (0,4 %)	8 (0,3 %)	20 (0,7 %)
Denrées alimentaires	33.398	42.516	38.070	240 (0,7 %)	182 (0,4 %)	189 (0,5 %)
Plantes et produits végétaux	4.115	10.491	13.858	103 (2,5 %)	33 (0,3 %)	21 (0,2 %)
Produits non destinés à la consommation humaine	4.987	4.765	5.451	18 (0,4 %)	19 (0,4 %)	39 (0,7 %)
Total	45.291	60.286	60.268	372 (0,8 %)	242 (0,4 %)	269 (0,4 %)

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

	2008	2009	2010
Certificats délivrés pour l'exportation	207.377	203.910	229.264
Délégations étrangères reçues	17	16	24
Accords conclu avec des pays tiers	22 (18 pays tiers)	19 (12 pays tiers)	23 (15 pays)



Visite d'une délégation vietnamienne (12 octobre 2010)

3.3. Production primaire

En 2010, 14.893 missions ont été réalisées chez 12.423 agriculteurs.

Principaux contrôles réalisés en production primaire

	Contrôles	% conformes
Inspections	49.897	96,7 %
Traçabilité, y compris identification et enregistrement	12.243	96,7 %
Infrastructure, installation et hygiène	6.687	98,6 %
Notification obligatoire	4.122	100 %
Système d'autocontrôle	550	95,6 %
Gestion des déchets	330	98,8 %
Inspections dans le secteur animal		
Bien-être animal	6.010	96,6 %
Médicaments et guidance	5.841	97,5 %
Epidémiosurveillance	4.621	97,1 %
Santé animale	2.986	95,7 %
Inspections dans le secteur végétal		
Pesticides	3.168	87,9 %
Contrôles phytosanitaires	3.010	96,7 %
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	329	97,9 %
Echantillonnages	32.561	96,9 %

Les non-conformités ont donné lieu à 1.033 avertissements, 387 PV, 2 procédures en suspension ou retrait d'agrément et 252 saisies (dont 401 bovins, 238 moutons, caprins et cervidés, plus de 500 kg de pesticides, 350 kg de fruits et légumes et 90 plantes).

3.4. Maladies des plantes

En 2010, l'AFSCA a prélevé 5.097 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 de quarantaine ; 93,9 % des échantillons en étaient exempts. Ce suivi permet de garantir, sur le plan international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales.

Les nématodes à kystes de la pomme de terre

Le 1^{er} juillet 2010 entrainé en vigueur dans l'Union européenne les nouvelles mesures de lutte contre *Globodera rostochiensis* et *G. pallida*. Ces mesures visent à mieux protéger le matériel de multiplication (plants de pommes de terre, etc.). Elles ont également pour objectif de réduire les populations du parasite dans les zones contaminées et de limiter sa dissémination vers des zones indemnes. Les *Globodera* s'attaquent à la pomme de terre qui est l'une des cultures les plus répandues dans l'UE mais également dans toutes les zones du monde présentant des conditions climatiques adéquates. De ce fait, la plupart des pays tiers exigent que les autorités phytosanitaires garantissent que toutes les plantes avec racines qui leurs sont exportées soient indemnes de *Globodera*.

Globodera est présent dans de nombreuses zones de production de pommes de terre avec une incidence élevée dans les plus anciennes. A côté des mesures de lutte obligatoires en cas de découverte de foyers, la lutte préventive nécessite la participation de l'ensemble de la filière (producteurs, usines de transformation, préparateurs-conditionneurs...). Face à l'ampleur du problème, l'Agence continue à soutenir toutes les initiatives utiles afin d'obtenir la participation de l'ensemble du secteur pour la mise en œuvre d'une stratégie de lutte globale.

3.5. 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, enregistrement des traitements et application par des pulvérisateurs ayant subi un contrôle technique.

	2009		2010	
	Inspections	Favorables	Inspections	Favorables
Contrôles au niveau des commerces	763	84,4 %	846	90,7 %
Détention et utilisation par les agriculteurs	2.429	85,6 %	3.161	88,3 %

Les résultats des contrôles se sont améliorés depuis 2009. Les principales infractions concernaient la détention de pesticides qui ne sont plus agréés et des registres de pulvérisation incomplets ou absents ; 214 avertissements et 210 PV ont été dressés pour les non conformités.

En 2010, 2.056 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de résidus de plus de 500 pesticides différents ; 97,8 % des résultats 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 des LMR (limites maximales en résidus) que ceux produits dans les pays membres (95 % vs 99 %). Les LMR sont complètement harmonisées au niveau de l'Union européenne depuis septembre 2008.

A côté des thés et infusions, les principaux fruits en infraction sont les fraises et raisins. Les principaux légumes avec un dépassement des LMR sont les piments, le persil, les pois et haricots.

3.6. Aliments pour animaux

Comme en 2009, les résultats des inspections réalisées en 2010 confirment les très bons résultats des contrôles dans le domaine des aliments pour animaux : 93,7 % des contrôles de l'infrastructure, l'autocontrôle, l'hygiène, la traçabilité, l'emballage, l'étiquetage et la notification obligatoire ainsi que 94,5 % des inspections du respect des prescriptions en matière d'aliments médicamenteux étaient favorables.

3.7. Maladies animales

3.7.1. Politique sanitaire

En Belgique, la lutte contre les maladies animales est organisée depuis plusieurs décennies. Pour la majorité des maladies, elle s'appuie sur des programmes officiels de lutte sur base obligatoire. La politique sanitaire en Belgique est dépendante de plusieurs facteurs qui sont directement liés entre eux :

- le statut officiellement indemne de notre pays par rapport à certaines maladies (par ex. leucose depuis 1999, brucellose et tuberculose depuis 2003)
- les relations commerciales avec certains pays qui ne possèdent pas un statut indemne pour certaines maladies, ce qui entraîne la mise en place d'une vigilance sanitaire des mouvements d'animaux en provenance de ces pays
- le respect de l'application des normes de l'OIE (organisation mondiale de la santé animale)
- l'apparition possible de maladies émergentes.

En décembre 2010, un foyer de brucellose a été découvert lors d'une enquête réalisée suite à un avortement chez un bovin. Grâce à la réaction rapide de l'AFSCA, le statut officiellement indemne de la Belgique n'a pas été compromis.

L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire aux associations régionales de santé animale et y consacre annuellement plus de 7 millions €.

Afin de pouvoir garantir la sécurité sanitaire de notre cheptel au niveau national et international, différentes orientations ont été choisies :

- des analyses sur les bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de maladies lors de leur introduction et lors de la campagne hivernale suivante
- une campagne hivernale lors de laquelle des analyses de sang sont réalisées sur une sélection aléatoire d'animaux pour détecter et évaluer la séroprévalence des maladies
- une enquête épidémiologique accompagnée d'analyses en cas d'avortement chez les bovins et les petits ruminants
- la gestion administrative en matière de suivi sanitaire et un soutien scientifique des acteurs de terrain
- la mise en place d'une sérothèque (échantillons de sérum de la campagne d'hiver) pour permettre une analyse rétroactive
- l'analyse et le suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux (p.ex. BVD, IBR, fièvre Q, maladie de la langue bleue, virus du Nil Occidental).

Cette nouvelle approche de la stratégie sanitaire nous permettra à la fois de maintenir le statut de pays indemne et d'étendre le champ d'application de la politique sanitaire.

Suivi des avortements

Un suivi est réalisé en cas d'avortement chez des bovins, ovins ou caprins : outre la détection obligatoire de la brucellose, de nombreux agents pathogènes sont analysés.

Dans ce cadre, un foyer de brucellose a été découvert dans la province de Liège. La maladie n'avait plus été observée en Belgique depuis 10 ans. Tous les animaux du foyer ont été abattus et l'AFSCA a réalisé une enquête épidémiologique de grande ampleur : un suivi sérologique de 146 troupeaux ayant été en contact avec le foyer et des analyses à l'échelle nationale du lait de tank des exploitations laitières. Aucun nouveau cas de brucellose n'a été détecté. L'origine de la contamination n'a pas pu être identifiée. Le suivi des avortements a démontré son importance en vue de la détection précoce d'une ré-émergence de brucellose bovine.

En 2010, 6.650 avortements ont été soumis à une analyse : analyse sérologique de la mère et analyse virologique et bactériologique de l'avorton ou du placenta. Les agents suivants ont également été détectés : diarrhée virale bovine (BVD), rhinotrachéite infectieuse bovine (IBR), leptospirose, néosporose, fièvre Q, Neospora caninum, fièvre catarrhale du mouton, levures et moisissures, Arcanobacterium pyogenes, Escherichia coli, Salmonella et Listeria monocytogenes.

Un agent fort probablement à l'origine de l'avortement a pu être identifié dans 40 % des analyses. L'expérience acquise en 2010 a permis une actualisation des maladies à détecter et une optimisation des méthodes d'analyse, qui donneront lieu probablement à l'avenir à une augmentation des cas identifiés.

3.7.2. Anémie infectieuse équine

En 2010, l'anémie infectieuse équine a été diagnostiquée en Belgique pour la première fois. L'AFSCA a réalisé une vaste enquête visant à identifier et tester les 2.085 chevaux originaires de Roumanie et introduits en Belgique depuis 2007.

Au total 7 foyers ont été identifiés ; tous les chevaux infectés étaient originaires de Roumanie. Les animaux infectés ont été abattus ou euthanasiés et les 7 exploitations concernées ont été soumises à des mesures d'interdiction de mouvements et à un suivi sérologique des chevaux restants. Les mesures ont été levées dans toutes les exploitations après que l'absence d'infection ait été confirmée 3 mois après l'élimination de l'animal infecté. Afin de faciliter la lutte contre cette maladie, un nouvel arrêté ministériel a été publié le 27 octobre 2010.



3.7.3. Trichines : nouveau statut pour la Belgique

En Belgique, toutes les carcasses de porcs destinées au marché intracommunautaire ou à l'exportation sont systématiquement examinées depuis 1979 pour la présence de trichines. Aucune larve de trichine n'ayant été détectée chez les porcs depuis 1979, la Belgique a introduit en mars 2010 une demande de reconnaissance officielle de « région à risque négligeable de présence de trichines chez les porcs domestiques » auprès de la Commission européenne.

La reconnaissance de la Belgique a été octroyée par accord unanime des états membres fin 2010. La Belgique rejoint ainsi le Danemark qui a obtenu le statut en 2007. Ce statut permet de limiter les tests de recherche des trichines chez les porcs domestiques à une surveillance basée sur le risque.

A l'avenir, les tests pourront être limités aux porcs reproducteurs (troues et verrats) et aux porcs ayant un accès à un parcours extérieur (porcs BIO et « plein air »).



3.8. Identification et enregistrement des animaux

En 2010, 6.779 contrôles de l'identification et de l'enregistrement du bétail et des volailles ont été réalisés. Comme les années précédentes, 95 % des contrôles étaient favorables ; les problèmes sont observés principalement dans les exploitations de moutons, chèvres et cervidés, pour lesquels la situation ne s'améliore pas.

3.9. Bien-être animal

Dans le cadre de la protection des animaux et du bien-être animal, 10.744 inspections (9.869 en 2009) ont été réalisées dans 5.744 exploitations agricoles, les abattoirs et durant le transport d'animaux d'abattage ; comme en 2009, 3 % d'infractions ont été relevées.

3.10. 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 excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies, 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 indépendant chargé de mission par l'Agence.

	Carcasses expertisées	Carcasses saisies
Bovins	503.277	1.681 (0,3 %)
Veaux	334.013	446 (0,1 %)
Porcs	11.924.052	27.901 (0,2 %)
Chevaux	8.970	44 (0,5 %)
Moutons	143.196	140 (0,1 %)
Chèvres	7.962	11 (0,1 %)

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 (mesures contre la maladie de la vache folle) et autres sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et à l'autocontrôle. En 2010, 2.533 inspections ont été réalisées par les agents de l'AFSCA dans les 117 abattoirs de toutes espèces animales. Plus de 94 % des inspections relatives à la notification obligatoire, la traçabilité, l'identification et l'enregistrement et la gestion des déchets étaient conformes. Pour le système d'autocontrôle, 83 % des contrôles étaient conformes, et 68,3 % pour l'infrastructure et l'hygiène.

3.11. Transformation de denrées alimentaires

En 2010, 3.672 missions ont été menées chez 3.066 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.

Principaux contrôles réalisés en transformation

Inspections	18.265	92,6 %
Infrastructure, installation et hygiène	5.492	90,4 %
Emballage et étiquetage	2.636	96,4 %
Traçabilité	2.155	96,5 %
Notification obligatoire	2.569	97,9 %
Système d'autocontrôle	2.432	79,4 %
Gestion des déchets	1.358	97,9 %
Transport	1.623	95,8 %
Échantillonnages	12.672	96,3 %

Les non-conformités ont donné lieu à 657 avertissements et 68 PV, 2 fermetures temporaires d'établissements, 7 procédures de retrait d'agrément et 11 saisies définitives (398.673 litres d'eau minérale naturelle embouteillée, 10.275 litres d'huiles et graisses, 1.400 litres d'œufs et ovoproduits, 21.845 kg de viandes de volaille, bovin et porc, 100 kg d'aliments de régime et compléments alimentaires et plus de 3 tonnes d'autres produits).

3.12. Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes

En 2010, 14.189 missions ont été réalisées dans 13.743 établissements de l'horeca, 2.160 missions dans 2.122 cuisines de collectivités, 6.773 missions chez 6.574 détaillants et 164 missions chez 162 grossistes en denrées alimentaires.

	Infrastructure, installation & hygiène	Favorables	Système d'autocontrôle	Favorables	Notification obligatoire	Favorables	Traçabilité	Favorables
Horeca	13.006	57,0 %	4.576	29,2 %	4.686	93,3 %	4.398	85,9 %
Cuisines de collectivités	2.166	62,2 %	1.182	49,3 %	1.290	96,3 %	1.316	89,9 %
Détaillants	7.020	52,2 %	3.433	60,0 %	3.410	94,9 %	3.303	88,7 %
Grossistes	147	64,6 %	51	54,9 %	67	91,0 %	109	84,4 %

Dans l'horeca, 86,4 % des contrôles sur l'interdiction de fumer étaient favorables (92,5 % en 2009) ; l'augmentation du non-respect de l'interdiction de fumer est due à l'adaptation de la réglementation le 1/1/2010.

Globalement, 96,2 % des échantillons analysés étaient conformes.

Les non conformités ont donné lieu à 10.365 avertissements, 2.851 PV, 174 mesures à l'encontre d'un autre opérateur, 150 fermetures temporaires, 8 procédures de retrait ou suspension d'autorisation et 516 saisies (environ 5.500 kg de viande, 5.000 kg de produits de la pêche, 2.500 kg de céréales et produits de boulangerie, 2.000 kg de fruits et légumes, 500 kg de lait et produits laitiers et plus de 27 tonnes d'autres produits).

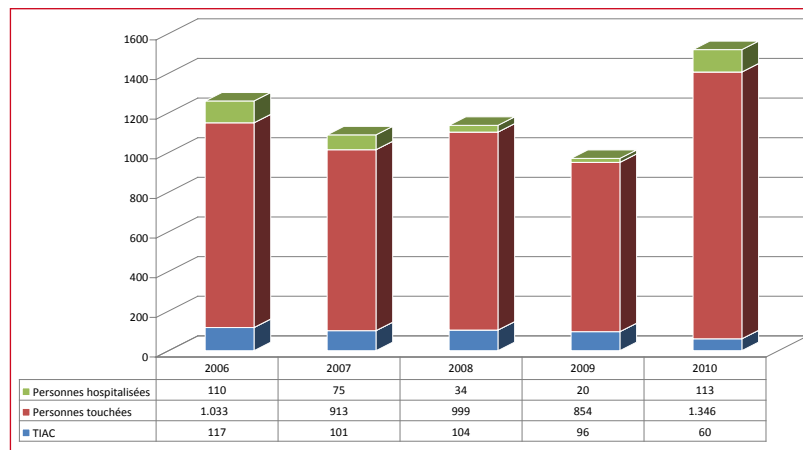
En collaboration avec les fédérations horeca, l'Agence souhaite rehausser le niveau d'hygiène dans les restaurants là où cela s'avère nécessaire. Après le bonus sur la contribution annuelle pour les restaurants qui sont certifiés, après le smiley, l'AFSCA a mis au point un nouveau stimulant : une alternative à l'amende administrative.

Cela concerne les PV dressés après le 1/1/2011 aux opérateurs de l'horeca possédant une autorisation AFSCA. L'AFSCA offre l'opportunité de retirer l'amende administrative à condition qu'une formation soit suivie par l'ensemble du personnel de l'établissement. Cette formation est organisée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA ou en collaboration avec les différentes fédérations horeca.

3.13. Toxi-infections alimentaires collectives

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.

Évolution des TIA rapportées



Les principales causes des TIAC en 2010 étaient :

- des norovirus dans de la salade de fruits, de la viande hachée, de la soupe, de la mousse au chocolat : 15 épisodes ayant causé 429 malades et 25 hospitalisations
- des staphylocoques et *Bacillus cereus* dans du poulet préparé et du riz : 4 épisodes ayant causé 60 malades et 31 hospitalisations
- des salmonelles dans des merguez : 4 épisodes ayant causé 48 malades et 14 hospitalisations.

3.14. Prévention et gestion de crises

La prévention et la gestion de crises sont des tâches cruciales de l'AFSCA. La prévention des maladies animales représente une part essentielle des activités du service de prévention et gestion de crises. Ce service contribue notamment à l'élaboration et au suivi des programmes de surveillance de ces maladies animales épizootiques et des maladies animales et zoonoses (maladies transmissibles à l'homme) émergentes ou exotiques (p.ex. la fièvre Q, la fièvre du Nil occidental).

Ces dix dernières années, l'AFSCA a acquis une expertise considérable dans la gestion des incidents. Heureusement, l'Agence n'a pas été confrontée à des incidents de grande ampleur en

2010. Trois exercices de simulation impliquant les services de l'AFSCA, les opérateurs et leurs organisations professionnelles ont été organisés afin de maintenir une certaine vigilance :

- l'exercice de traçabilité dans le secteur avicole, en collaboration avec les organisations professionnelles
- l'exercice Benelux simulant des foyers de fièvre aphteuse - une maladie animale très contagieuse chez les bovins, les petits ruminants et les porcs - en collaboration avec les autorités néerlandaises et luxembourgeoises et le secrétariat du Benelux
- l'exercice de terrain transfrontalier avec l'Allemagne et le Luxembourg ciblant la collecte et la transformation de lait provenant de zones à risque de fièvre aphteuse.

Une bonne gestion d'incident n'est possible que lorsque toutes les parties impliquées sont suffisamment préparées aux situations qui risquent de survenir un jour.

Ces exercices ont montré que les opérateurs sont capables de mener à bien un traçage de produit. Une sensibilisation au sujet de l'importance d'une transmission rapide et correcte des informations à l'opérateur suivant de la chaîne s'avère toutefois nécessaire, en particulier au niveau des opérateurs situés en fin de filière de production.

Suite à ces exercices, l'AFSCA a ajusté ses procédures internes en matière de suivi du traçage lors d'un incident impliquant un contaminant chimique.

L'exercice a finalement mené à une série de propositions en vue d'améliorer la collaboration et l'approche en cas de foyer de maladie animale, telle que la fièvre aphteuse.

Ces exercices permettent de sensibiliser les différents acteurs de terrain, d'améliorer la collaboration avec d'autres autorités et l'approche en cas d'incident, et par conséquent de les gérer efficacement.

3.15. Lutte contre la fraude

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) réalise des enquêtes sur l'utilisation illégale de promoteurs de croissance, participe à des contrôles routiers à la demande de la police, organise des actions sur certains thèmes (identification des chevaux, vente sur internet de compléments alimentaires, médicaments vétérinaires...).

Elle collabore activement avec les différentes autorités belges et instances internationales ; elle participe aux réunions des groupes de travail de :

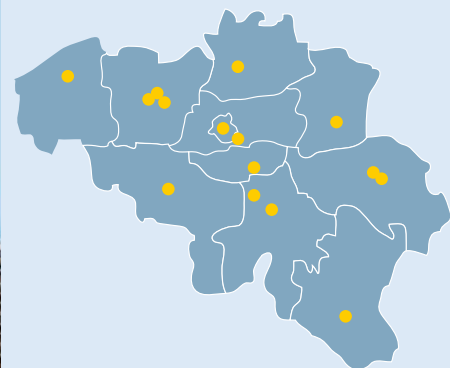
- La Cellule multidisciplinaire hormones (CMH)
- La Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF)
- La Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA)
- Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) dont l'AFSCA assure la présidence.

Lutte contre la fraude

	2008	2009	2010
Enquêtes sur des fraudes	322	260	237
Participation à un contrôle routier	18	20	27
Actions spécifiques (compléments alimentaires, chevaux...)	20	13	17
Transferts d'informations à d'autres services	109	126	200
Actions coordonnées avec d'autres autorités	781	723	819
Infractions	245	294	187

4

17 ADRESSES POUR L'AFSCA



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
 Point de contact pour le consommateur: 0800 13 550
pointdecontact@afsca.be
 Cellule de vulgarisation : voorlichtingvulgaris@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
- 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
- 4 UPC Hainaut
 Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
 T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10
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
- 6 UPC Liège
 Bd Frère–Orban 25, 4000 Liège
 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be
- 7 UPC Luxembourg
 Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont
 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
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



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

2010

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.



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

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
info@afsca.be

