



rapport d'activités

05



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire



5

rapport d'activités



Editeur responsable	Gilbert Houins Administrateur délégué a.i. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire WTC3 - 21 <sup>ème</sup> étage Boulevard Simon Bolivar 30 1000 Bruxelles
Rédaction finale	Yasmine Ghafir
Graphic design	Service de communication AFSCA / Gert Van Kerckhove & Jan Germonpré
Impression	Cartim
Traduction	Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal: BD 54.195  
© AFSCA — juillet 2006  
Citation subordonnée à l'indication de la source

**1**

**L'Agence alimentaire en tant qu'organisation**

**2**

**Activités horizontales**

**3**

**Activités de contrôle**

**4**

**Prévention et gestion de crises**

**5**

**Activités des laboratoires**





Cher lecteur,

Lorsque vous lirez ce rapport annuel, je ne serai plus l'Administrateur délégué de l'AFSCA. J'aurai pris une autre direction. Ce rapport annuel témoigne du très bon travail qu'a réalisé l'AFSCA en 2005. A sa lecture, vous remarquerez qu'il y a encore beaucoup de travail. La sécurité alimentaire est une « ongoing story », le travail n'est jamais terminé. De nouveaux dangers émergents apparaissent continuellement, et un incident nous guette à chaque coin.

Je veux remercier ici tous les collaborateurs pour leur enthousiasme exemplaire dans la construction de l'AFSCA, basée sur nos cinq valeurs : intégrité, professionnalisme, transparence, multidisciplinarité et participation. Je leur souhaite beaucoup de succès pour l'avenir, dans les prochains développements de notre organisation.

A handwritten signature in blue ink, enclosed within a hand-drawn oval. The signature is cursive and appears to read 'Piet Vanthemsche'.

Piet Vanthemsche



# Table des matières

Avant-propos	5
--------------	---

## l'Agence Alimentaire en tant qu'organisation

1. Le nouveau système de financement	15
1.1. Contributions	15
1.2. Rétributions	16
2. Structure de l'organisation	17
3. Le personnel de l'Agence	20
3.1. Relevé des effectifs (ETP)	20
3.2. Une structure définitive	21
3.3. Formation	22
4. Le budget de l'Agence	23

## Activités horizontales

1. Projets	27
1.1. Food@work	27
1.1.1. Description des nouveaux processus d'organisation	27
1.1.2. Analyse d'écart et plan d'implémentation	27
1.1.3. Implémentation	30
1.2. Projets ICT au sein de l'Agence	30
2. Réalisation du plan de contrôle 2005	32
2.1. Etablissement du planning	32
2.2. Suivi, rapportage et réalisations en 2005	33
3. Etablissement du programme de contrôle 2006	34
4. Communication	38
4.1. Le Bulletin, Foodnotes et autres brochures	38

4.2. Le point de contact	41
4.2.1 Questions	41
4.2.2 Plaintes	42
4.3. Contacts avec la presse et communiqués de presse	43
4.4. Campagne dirigée vers le secteur agricole	43
4.5. Campagne estivale : "Été pourri ? Non merci !"	44
4.6. Participation aux foires et expositions	45
4.7. <a href="http://www.afsca2006.be">www.afsca2006.be</a>	45
4.8. Projets en collaboration avec la Fondation Roi Baudouin	46
5. Comité consultatif	47
5.1. Activités générales	47
5.2. Temps forts en 2005	49
6. Comité scientifique	50
6.1. Activités générales	50
6.2. Contamination de la chaîne alimentaire par des métaux lourds à proximité des sites d'implantation d'Umicore	50
6.3. Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le Codex Alimentarius	51
6.4. Journée d'étude: application du principe de précaution dans la chaîne alimentaire	51
7. Affaires internationales	52
7.1. Rayonnement international	52
7.2. Inspections par des organismes internationaux	54
8. Nouvelles politiques mises en place	55
8.1. Banque de données et Traçabilité	55
8.2. Cadmium dans la chaîne alimentaire	56

## Activités de contrôle

1.	Aliments pour animaux, santé animale et produits d'origine animale	59
1.1.	Aliments pour animaux	59
1.1.1.	Contrôles des établissements	59
1.1.2.	Contrôles documentaires	60
1.1.3.	Contrôles des aliments pour animaux	60
1.1.4.	Sécurité des aliments pour animaux	61
1.1.5.	Qualité substantielle des aliments pour animaux	62
1.1.6.	OGM dans les aliments pour animaux	62
1.1.7.	Guide sectoriel	63
1.2.	Santé animale	63
1.2.1.	Contrôles de l'identification et de l'enregistrement	63
1.2.2.	Surveillance épidémiologique des maladies des animaux	65
1.2.3.	Bien-être des animaux et CITES	70
1.2.4.	Résidus et contaminants chez les animaux vivants	71
1.3.	Produits d'origine animale	72
1.3.1.	Établissements agréés	72
1.3.2.	Commerce et transformation des animaux de boucherie	72
1.3.3.	Commerce et transformation de volailles, lapins et gibier	78
1.3.4.	Commerce et transformation du poisson et des crustacés	81
1.3.5.	Production primaire et transformation de lait et produits laitiers	83
1.3.6.	Production primaire et transformation d'œufs et ovoproduits	87
1.3.7.	Contamination bactérienne des carcasses et viandes d'animaux de boucherie	89
2.	Plantes, engrais et pesticides	94
2.1.	Plantes	94
2.1.1.	Contrôle et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles	94
2.1.2.	Utilisation des passeports phytosanitaires	97
2.1.3.	Qualité des produits végétaux	97
2.1.4.	État bactériologique des végétaux dans les établissements de transformation de denrées alimentaires	98
2.1.5.	Résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales	98
2.1.6.	Nitrates dans les légumes feuillus	100
2.1.7.	Métaux lourds dans les fruits et légumes	101

2.2	Formulation de pesticides à usage agricole	101
2.3	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	103
2.4	Contrôle des pulvérisateurs	104
3.	Denrées alimentaires : production et distribution	106
3.1.	Etat microbiologique des denrées alimentaires	106
3.1.1..	Horeca et cuisines de collectivités	106
3.1.2.	Secteur de la distribution	108
3.1.3.	Crèches et hôpitaux	112
3.2.	Contrôle des établissements: résultats du programme d'hygiène et d'inspection HACCP	114
3.2.1.	Etablissements de production de produits laitiers	114
3.2.2.	Centres d'emballage d'œufs	114
3.2.3.	Etablissements du secteur de la transformation	115
3.2.4.	Cuisines de collectivité, horeca et commerce de détail	117
3.2.5.	Campagne d'hygiène lors d'événements estivaux	118
3.3.	Toxi-infections collectives alimentaire (TIAC)	119
3.4.	La situation des denrées alimentaires sur le plan chimique	121
3.4.1.	Dioxines	121
3.4.2.	PCB	122
3.4.3.	Mycotoxines	124
3.4.4.	3-MCPD	126
3.4.5.	Métaux lourds	126
3.4.6.	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	127
3.4.7.	Acrylamides	128
3.5.	Organismes génétiquement modifiés	129
3.5.1.	Objectifs de la campagne de monitoring	129
3.5.2.	Résultats des contrôles	130
3.6.	Additifs	132
3.6.1.	Sulfite	132
3.6.2.	Rouge soudan	133
3.7.	Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	133
3.7.1.	Plomb et cadmium dans la céramique	134
3.7.2.	Semicarbazide dans les aliments pour bébés	134
3.7.3.	Analyse de migration globale dans la vaisselle en plastique jetable.	135
3.7.4.	Autres contrôles	135

3.8. Irradiation et radioactivité	135
3.8.1. Irradiation	135
3.8.2. Radioactivité	136
3.9. Contrôle du tabac dans l'horeca	136
4. Prévention et lutte contre la fraude	137
4.1. Activités dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire	137
4.2. Activités propres de l'UNE	138
4.2.1. Aperçu général	138
4.2.2. Dossiers clôturés, procès-verbaux dressés et avertissements établis	139
4.2.3. Prélèvement d'échantillons suspects	141
4.2.4. Actions spécifiques	145
5. Contrôle des envois intracommunautaires et importation de pays tiers	149
5.1. Échanges commerciaux intracommunautaires	149
5.1.1. Animaux vivants	149
5.2. Postes d'inspections frontaliers	150
5.2.1. Aliments pour animaux	150
5.2.2. Plantes et produits végétaux	151
5.2.3. Secteur animal	155
5.2.4. Denrées alimentaires	159
5.3. RASFF	160

## Prévention et gestion des crises

1. Grippe aviaire	163
1.1. Biosécurité dans le secteur des volailles et analyse du risque dans les exploitations avicoles	164
1.2. Monitoring des oiseaux sauvages et des volailles	165
1.2.1. Monitoring passif des oiseaux sauvages	165
1.2.2. Monitoring actif des oiseaux sauvages	165
1.2.3. Surveillance des volailles détenues en captivité	167
1.2.4. Screening sérologique annuel des volailles détenues en captivité	167
1.3. Zones naturelles sensibles et règlement relatif au confinement	169
1.4. Vaccination dans les jardins zoologiques	170

1.5. Préparation à l'apparition de foyers et collaboration avec d'autres services et organisations	170
2. Peste porcine chez les sangliers	172
3. La chrysomèle des racines du maïs	174
4. La maladie de Newcastle chez les pigeons et les volailles	177
5. Colorant rouge soudan dans de la sauce Worcester	178

## Activités des laboratoires

1. Le réseau de laboratoires	181
2. Les laboratoires de l'AFSCA	182
2.1. Les Laboratoires Fédéraux pour la Sécurité Alimentaire de Melle et de Gembloux	187
2.2. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Gand	188
2.3. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Liège	189
2.4. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Tervuren	189
3. Les laboratoires extérieurs	190
4. Les laboratoires de référence	190

Annexe 1 : Composition du comité consultatif au 31 décembre 2005	192
--	-----

Annexe 2 : Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2005	194
---	-----

Annexe 3: Liste des abréviations	196
----------------------------------	-----





05



rapport d'activités

## L'Agence alimentaire en tant qu'organisation

1. Le nouveau système de financement
2. Organisation
3. Le personnel de l'Agence
4. Le budget de l'Agence

# 1. Le nouveau système de financement

Un nouveau système de financement de l'Agence alimentaire, tendant vers une répartition plus équitable des charges entre les différents secteurs a été mis en place, en concertation avec les secteurs. Approuvé par le gouvernement, ce nouveau système de financement n'augmente pas l'apport total des secteurs dans les frais de fonctionnement de l'AFSCA et vise à facturer autant que possible les prestations directement aux entreprises concernées. Les programmes de contrôles sont financés par une contribution à laquelle tous les opérateurs relevant de la compétence de l'AFSCA participent.

En exécution de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, l'Agence a entrepris les démarches nécessaires en vue de la publication et de l'implémentation des AR 'Contributions' et 'Rétributions'. Le secteur est consulté lors de la préparation et de la mise en place de ces arrêtés d'exécution.

Les rétributions couvrent les frais imputables et seuls les frais non imputables sont supportés, via les contributions, par tous les opérateurs relevant de la compétence de l'AFSCA.

Approuvés par la Commission européenne, ils ont été signés par le ministre le 10 novembre 2005, et publiés au Moniteur belge le 21 novembre 2005.

## 1.1. Contributions

L'AR relatif aux contributions prévoit leur paiement, à quelques exceptions près, par tous les opérateurs ayant des activités relevant de la compétence de l'AFSCA.

L'enveloppe des contributions doit couvrir les frais résultant des contrôles aléatoires du plan de contrôle. Le montant spécifique de la contribution pour un opérateur déterminé varie en fonction du secteur auquel il appartient et de l'importance de son entreprise.

Les opérateurs doivent eux-mêmes déclarer les données nécessaires au calcul du montant de la contribution. Dans le cadre de cette déclaration, 243.428 mailings ont été envoyés par eGOV/SMALS pour le compte de l'AFSCA entre le 15 novembre et le 9 décembre. Chaque mailing se composait d'une lettre d'accompagnement, d'une brochure d'information et d'un formulaire de déclaration. Les données d'envoi étaient basées sur des données des anciennes banques de

données et de la banque carrefour des entreprises (BCE). Les opérateurs peuvent opter pour une déclaration électronique ou manuelle et eGOV/SMALS traite les formulaires. Afin d'informer au mieux les opérateurs et de répondre à leurs questions, un call-center a été mis en place en collaboration avec eGOV/SMALS. Le call-center a répondu aux questions à l'aide des FAQ préalablement rédigées par l'AFSCA. Les questions ou problèmes n'ayant pas été résolus de cette manière ont été traités par l'Agence et ajoutés à la liste des FAQ après validation par les différentes directions générales. De nombreuses informations étaient également disponibles sur le site de financement ([www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be)) et le site officiel de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).

## 1.2. Rétributions

L'entrée en vigueur de l'Arrêté royal relatif aux rétributions vise à une approche plus équitable de la rémunération des prestations de l'AFSCA dans les différents secteurs. Les rétributions couvrent les dépenses sur base d'un tarif horaire pour les contrôleurs et inspecteurs. Afin de permettre une implémentation aisée de cette nouvelle disposition, les préparatifs nécessaires ont été effectués tant au niveau central que sur le terrain. Cela a entre autres conduit au développement et à la mise en oeuvre du programme informatique Adminlight qui enregistre les données permettant la facturation aux opérateurs.

## 2. Structure de l'organisation

L'AFSCA est construite autour de quatre piliers importants. Chacun d'eux constitue une direction générale et est placée sous la direction d'un Directeur général. Il s'agit des directions générales de la politique de contrôle, du contrôle, des laboratoires, et des services généraux.

### **Politique de contrôle**

Alors que l'exécution effective des contrôles est assurée par l'Administration du Contrôle, l'élaboration et l'intégration des mesures et programmes de contrôle sont de la responsabilité de l'Administration de la Politique de contrôle. De plus, l'organisation de la mise au point de systèmes de traçage et d'identification relève également de sa compétence, ainsi que le développement des relations au niveau international.

### **Contrôle**

Les programmes de contrôle qui ont été 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 sur le terrain sont exécutés par les unités provinciales de contrôle (UPC).

### **Laboratoires**

L'AFSCA dispose de 5 laboratoires qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une septantaine de laboratoires externes et indépendants. La qualité des résultats constitue à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé 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 sections Personnel & Organisation, Budget, Logistique, ICT (informatique) et le service juridique.

Indépendamment de cette division, un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité de l'Administrateur délégué. Ils constituent les services d'encadrement.

La structure de l'AFSCA est représentée à la page suivante.

Audit interne

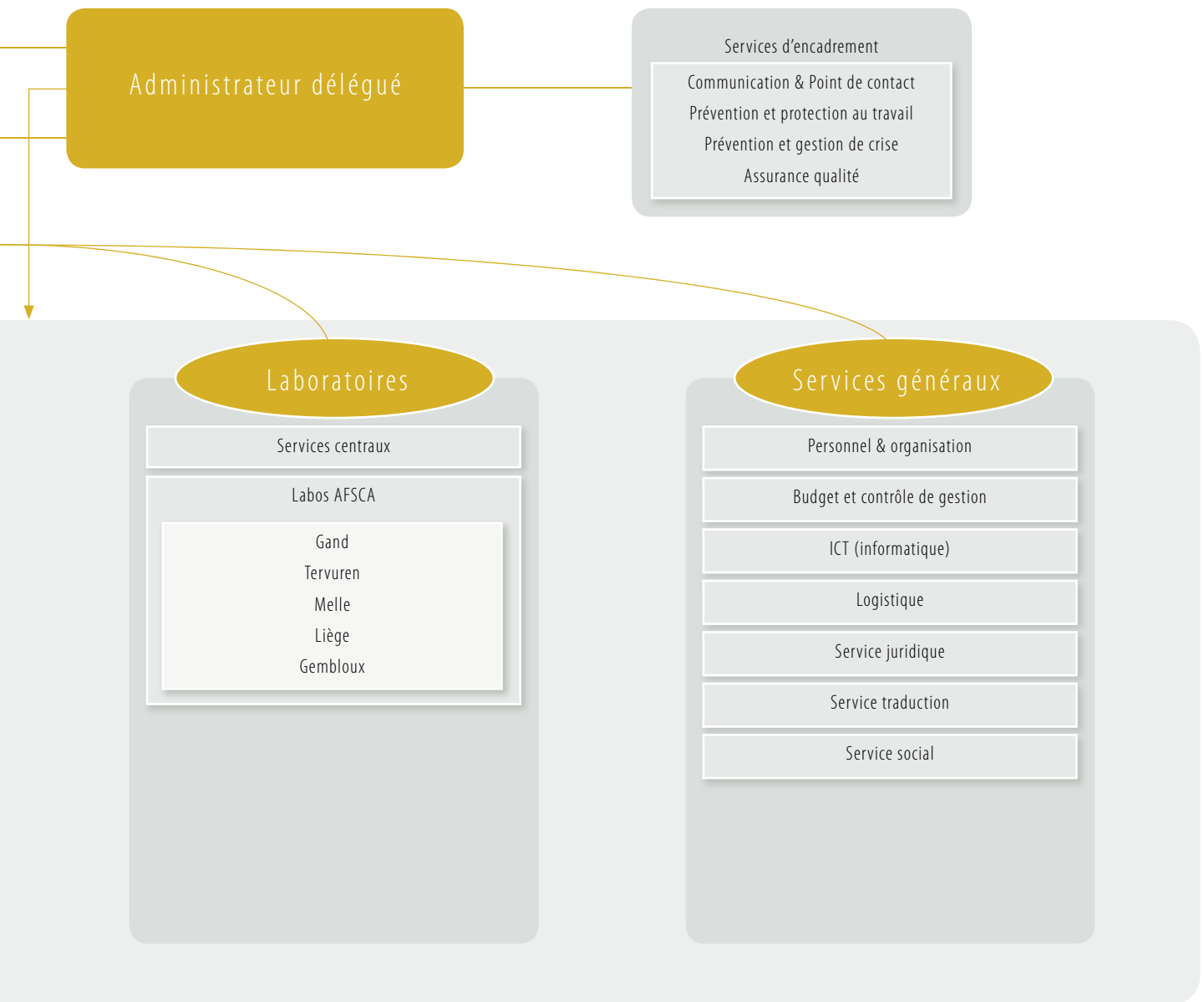
Comité consultatif

### Politique de contrôle

- Plantes - Engrais  
Pesticides
- Animaux - Aliments pour animaux  
Médecine vétérinaire - Médicaments vétérinaires
- Denrées alimentaires  
Transformation et Distribution
- Relations internationales
- Banques de données et Traçabilité
- Comité scientifique  
avec secrétariat

### Contrôle

- Services centraux
  - Production primaire
  - Transformation
  - Distribution
  - Agréments
  - Import - Export / RASFF / CONSUM
- Services d'inspection
  - UNIC
  - 11 UPC
- Unité nationale d'enquête (UNE)



## 3. Le personnel de l'Agence

### 3.1. Relevé des effectifs (ETP)

En 2005, un nouveau plan de personnel a été mis en place, en concertation avec les directeurs généraux. Il tient compte du besoin en personnel des différentes administrations. Il s'agit du deuxième plan de personnel, en jargon le 'PP2', qui remplace le premier plan de personnel, établi dans le passé sur base du personnel entré en service à l'Agence et provenant de diverses entités.

Conformément au business plan de l'Administrateur délégué, 97 nouveaux membres du personnel ont été recrutés en 2005. En 2006 et 2007, le nouveau plan de personnel ne prévoit que des recrutements complémentaires en fonction des besoins réels, tout en tenant compte des départs naturels prévus.

Le tableau ci-dessous représente un relevé clair de la répartition des effectifs parmi les différents services en 2005 par rapport à l'année précédente.

Tableau 1.1 : relevé des effectifs (ETP)

	2004	2005
Administrateur délégué	29	33
Politique de contrôle	64	72
Contrôle	Services centraux	85
	Services d'inspection	644
Laboratoires	155	156
Services généraux	189	189
Total	1.166	1.191

A côté du personnel statutaire (675 personnes) et contractuel (571 personnes), l'AFSCA a également fait appel en 2005 à des vétérinaires indépendants chargés de mission (CDM). Cette année-ci, une attention toute particulière a été accordée à la méthode de sélection et à une modernisation de la collaboration.

### 3.2. Une structure définitive

Après l'année charnière 2004, au cours de laquelle le niveau 1 est devenu niveau A et lors de laquelle chaque membre du personnel a obtenu sa nouvelle affectation, l'année 2005 a été consacrée à la stabilisation. Cette stabilisation ne signifie pas du tout un arrêt, car des analyses approfondies sur le terrain lors de l'exécution du BPR ont donné lieu au projet "FOOD@WORK". L'année 2005 a placé les bases d'une implémentation aisée en 2006.

Février 2005 a vu le début des cercles de développement et en premier lieu des entretiens de fonction. Chacun a eu l'opportunité de préciser le contenu de sa fonction et de ses tâches avec son chef fonctionnel. Ensuite, l'entretien de planification avait pour but de définir les objectifs tant personnels qu'organisationnels. Un entretien de fonctionnement a permis de comparer la réalisation des intentions à la réalité et a offert l'opportunité de s'adapter. A partir du mois de décembre, les entretiens d'évaluation ont été mis en place.

En 2005, l'impulsion a été donnée pour affiner la gestion du personnel en utilisant des données statistiques nettement améliorées. Celles-ci doivent permettre au management de faire le bon choix, en connaissance de cause, en ce qui concerne l'occupation du plan de personnel par le biais du recrutement statutaire ou contractuel, par promotion, mobilité ou mutation.

Par exemple, ces données statistiques corrigées montrent, qu'au sein de l'Agence, l'absentéisme n'excède pas la moyenne des entreprises privées.

### 3.3. Formation

En 2005, le Centre de Formation et de Développement a poursuivi le trajet de formation Auto-contrôle.

Un nouveau cycle de cinq jours de formation interne obligatoire (2005-2006), destiné à l'ensemble du personnel de terrain a porté en 2005 sur la rédaction du PV d'audition et du PV d'infraction. Une journée a été consacrée à la réglementation (européenne / nationale / interprétation et procédures) en matière d'audit et d'autocontrôle.

Les auditeurs formateurs de l'AFSCA ont terminé leur formation (3 jours en 2005, 6 jours en tout depuis 2004) afin de pouvoir entamer la formation « en cascade » de tous les agents de terrain début 2006 dans les UPC.

Le Centre de Formation et de Développement s'est également fortement investi dans la collaboration avec le SPF P&O afin d'optimiser, pour l'AFSCA, la participation de ses agents aux formations certifiées :

- Collaboration à la création d'une formation certifiée pour les laborantins (niveaux B et C) axée sur la sécurité au laboratoire, avec un taux de réussite de 100% ;
- Création de la formation certifiée « sur mesure » pour les contrôleurs (niveaux B et C), formation qui sera entièrement dispensée par l'AFSCA en 2006 ;
- Participation active à la Commission Filière 14 « Sciences, Sciences appliquées, Etude et Recherche » pour garantir aux agents de niveau A des formations certifiées pertinentes : création de deux formations certifiées, notamment « Audit-Autocontrôle de la chaîne alimentaire », reprise de plusieurs formations certifiées (dont « Système de qualité dans les laboratoires »).

## 4. Le budget de l'Agence

L'année 2005 est une année de transition en ce qui concerne le financement de l'Agence alimentaire.

Les 2 AR relatifs aux rétributions et contributions ont été publiés au Moniteur belge le 21 novembre 2005. Ils règlent le financement de l'agence alimentaire à partir du 1er janvier 2006. En vue de leur implémentation rapide, un nouveau plan comptable a été mis en place. Il permettra à l'Agence de faire preuve d'une grande transparence à l'égard des secteurs.

Depuis le 1er juillet 2004, les tests ESB sont préfinancés par l'AFSCA. Étant donné qu'une partie de ce coût ne sera récupéré qu'à partir du 1er janvier 2006 via la facturation des contributions, la Trésorerie a, à son tour, préfinancé le coût des tests ESB en 2005 pour un montant de 12.000.000€. En outre, en exécution de la décision du Conseil des ministres du 12 mars 2004, l'AFSCA a procédé à un premier remboursement annuel de 4.477.101€, remboursant de la sorte, sur une période de 15 ans, le coût des tests ESB qui, par le passé, avaient été préfinancés par le BIRB.

Pour compenser en premier lieu le coût opérationnel de situations de crise, l'Agence alimentaire a constitué un fonds spécial de réserve d'un montant de 10.000.000€ conformément aux dispositions de l'AR du 10 novembre 2005 fixant les modalités et le montant de la provision spécifique visée à l'article 9 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'AFSCA.

Tableau 1.2 : le budget de l'Agence alimentaire (€)

Rubrique	Recettes	
	Budget	Réalisations
Dotation	64.716.500	64.716.500
Interventions UE	4.026.000	5.740.018
Recettes propres	67.379.389	57.008.883
Recettes ESB	3.852.000	2.931.715
Préfinancement ESB par la Trésorerie	12.000.000	12.000.000
<b>Total</b>	<b>151.973.889</b>	<b>142.397.116</b>
Total hors ESB	136.121.889	127.465.401
Rubrique	Dépenses	
PERSONNEL	Budget	Réalisations
Salaires / traitements	67.141.977	64.426.608
Autres frais de personnel	6.367.980	5.708.103
FONCTIONNEMENT		
Frais de fonctionnement liés au personnel	9.926.053	9.981.973
ICT	5.796.921	5.986.922
Vétérinaires externes	27.371.833	25.218.536
Laboratoires externes	14.432.800	13.964.050
Dépenses ESB	14.526.200	12.338.401
Remboursement au BIRB des charges de l'ESB du passé	4.385.580	4.477.101
Autres frais de fonctionnement	3.635.733	3.400.825
INVESTISSEMENTS		
Appareils, mobilier, ICT	3.361.300	2.814.574
<b>Total</b>	<b>156.946.377</b>	<b>148.317.093</b>
Total hors ESB	138.034.597	131.501.591





rapport d'activités

05

## Activités horizontales

1. Projets
2. Réalisation du plan de contrôle 2005
3. Etablissement du programme de contrôle 2006
4. Communication
5. Comité consultatif
6. Comité scientifique
7. Affaires internationales
8. Nouvelles politiques mises en place

# 1. Projets

## 1.1. Food@work

En octobre 2003, l'Agence alimentaire a officiellement lancé food@work. Food@work est le projet BPR (Business Process Reengineering) qui a été mis en œuvre afin d'améliorer et de rationaliser le fonctionnement de l'AFSCA. On peut décrire le BPR comme une révision et une modernisation fondamentales des processus d'organisation dans le but d'améliorer de façon importante les prestations.

### 1.1.1. Description des nouveaux processus d'organisation

Dans une première phase du projet BPR, 9 programmes d'amélioration ont été identifiés, chacun étant focalisé sur un thème précis (voir schéma ci-après). Un groupe de travail multidisciplinaire a été composé pour chaque programme d'amélioration. En mai 2005, les 9 groupes de travail ont achevé leur mission d'analyse et d'optimisation de quelque 65 processus de l'AFSCA. Le schéma ci-après montre les thèmes les plus importants et les résultats des analyses effectuées par les groupes de travail, par programme d'amélioration.

### 1.1.2. Analyse d'écart et plan d'implémentation

Les nouveaux processus ne sont pas isolés. Pour les réaliser dans la pratique, un certain nombre de conditions doivent être remplies :

- Les collaborateurs disposent des compétences nécessaires,
- Suffisamment d'ETP ont été prévus,
- Un bon support ICT est prévu où cela est nécessaire,
- Des moyens budgétaires nécessaires sont disponibles.

Avant de commencer l'implémentation du BPR, une analyse d'écart a été réalisée au niveau du personnel, de l'ICT, de la structure et du budget. De plus, les processus ont été groupés en projets d'implémentation de manière logique. Sur base de cela et de la priorité des projets, un planning a été établi pour l'implémentation.

### **Assurance qualité :**

- Développement de l'audit interne au sein de l'AFSCA
- Introduction d'une assurance qualité permanente, avec pour but une certification ISO 9001 partielle
- Constitution d'un service de médiation pour les plaintes d'externes quant au fonctionnement de l'AFSCA
- Introduction d'un système de gestion de documents
- Création d'un glossaire unique pour l'AFSCA

### **Politique générale et concertation avec d'autres autorités:**

- Adaptations de la fonction et de la composition du Comité consultatif
- Optimisation de la procédure de notification d'un avis (d'urgence) par le Comité scientifique
- Introduction d'une analyse d'impact interne et externe avant que les propositions de politique ne soient approuvées
- Établissement d'un modèle pour l'organisation de tous les rapports externes

### **Prévention et gestion de crises :**

- Nouveau système informatisé pour collecter et traiter des signaux potentiels de crise
- Nouvelle classification des notifications
- Cadre uniforme et détaillé pour la gestion de crises, la vigilance accrue et l'alerte
- Méthodologie fixe pour les exercices de simulation

### **Budget et contrôle de gestion :**

- Centralisation, standardisation et automatisation de la perception des montants
- Amélioration du processus en ce qui concerne l'établissement et le contrôle du budget
- Plus grande responsabilisation des responsables du budget au sein des différents services
- Lancement d'audits financiers structurés
- Automatisation et standardisation en profondeur du paiement des factures

### **Personnel et organisation :**

- Procédure fixe pour l'établissement d'un plan personnel et formation stratégique pour 5 ans, avec concrétisation annuelle
- Implémentation d'une nouvelle banque de données du personnel
- Développement des processus de sélection, promotion, stages et formations
- Nouvelle organisation pratique et fonctionnelle du service P&O
- Assurer le service social suivant un certain nombre de nouveaux principes
- Attention spéciale pour le développement ultérieur du transfert interne de compétence

### Politique de contrôle :

- Processus accéléré pour la validation des guides sectoriels
- Optimisation de la méthodologie d'élaboration de l'évaluation du risque étayée scientifiquement
- Mise en place d'une coordination structurée systématique avec la DG Contrôle et la DG Laboratoires lors de l'élaboration du programme de contrôle
- Stimuler la mise en œuvre du smiley AFSCA

### Contrôle :

- Description complète des étapes du processus en matière de préparation, d'exécution, de suivi et de rapportage des contrôles
- Suivre les échantillons prélevés à travers leur cycle (UPC-dispatching-labo) via un nouveau système de traçabilité
- Nouveau système de planification pour la répartition des contrôles entre les contrôleurs
- Nouvelle structure pour la transposition du programme de contrôle en plan de contrôle

### ICT :

- Réorganisation du service ICT
- Mise sur pieds d'un management de portfolio de projet intégré
- Se focaliser sur la qualité et l'utilisateur au sein d'un management de service ICT élargi
- Centralisation de la gestion de tous les contrats et du contrôle de l'outsourcing
- Nouvelles directives pour l'établissement de scénarios tests et d'une procédure d'installation fixe pour l'implémentation de nouveaux projets ICT.

### Gestion et exécution des analyses :

- Amélioration du processus de dispatching des échantillons
- Nouvelle procédure pour l'agrément de laboratoires externes
- Introduction d'un nouveau système LIMS pour les laboratoires de l'AFSCA

### 1.1.3. Implémentation

Le 17 octobre 2005, le coup d'envoi a été donné pour l'implémentation de food@work. Trente-neuf projets ont vu le jour, chacun avec un directeur de projet, un sponsor et une équipe de projet. En fonction de leur lien avec les applications ICT, les projets sont répartis en projets A (surtout business) et projets B (relation importante avec projets ICT). Cette distinction facilite la gestion des projets.

La phase d'implémentation de food@work s'étend jusque fin juin 2007. Une des premières réalisations en 2005 est la constitution d'un service de médiation au sein de l'AFSCA qui est opérationnel depuis le 1er décembre 2005.

## 1.2. Projets ICT au sein de l'Agence

Le business plan de l'AFSCA définit la gestion intégrée de données et d'informations comme étant un objectif stratégique important.

L'AFSCA a hérité lors de sa création d'un certain nombre d'applications du passé qui étaient utilisées par les différents services pour l'enregistrement des observations. Les contrôles et échantillonnages enregistrés de cette façon ne permettent pas une gestion et un rapportage cohérents. Afin de parvenir à une gestion intégrée de l'information, une nouvelle architecture d'applications couvrant toutes les activités de l'agence a été établie. De nouvelles applications doivent veiller à ce qu'à moyen terme:

- toutes les activités de contrôle et d'audit soient effectuées et suivies d'une manière uniforme,
- le planning du programme de contrôle, les plans de contrôle et d'analyse et les missions des contrôleurs s'effectuent de façon cohérente,
- les activités des cinq laboratoires internes et des laboratoires externes soient enregistrées sur une plate-forme centralisée,
- les services de soutien puissent introduire les nouvelles règles de financement dans le système de facturation et tous les collaborateurs reçoivent un accès à un self-service HR,
- une connexion soit établie avec les informations de la BCE,
- il y ait une centralisation et une modernisation des différents systèmes de traçabilité.

Afin d'atteindre ces objectifs, un certain nombre de projets ont été lancés au sein de la section ICT :

- Dans FoodNet, une nouvelle application a été créée dans le but d'aider les contrôleurs et inspecteurs sur le terrain lors de la préparation, de l'exécution et du rapportage de leurs contrôles. Le premier module de ce système a été achevé fin 2005 et sera opérationnel début 2006.
- Le projet Alpha regroupe tous les projets de planification du BPR pour parvenir, par une étude préliminaire, à un outil de planification intégré du plan de contrôle.
- L'application de facturation Finfood a été en grande partie reconstruite en raison de l'introduction du nouveau système de financement.
- Un cahier des charges a été publié pour le projet Oracle HR et un partenaire a été sélectionné pour l'établissement d'une banque de données centrale du personnel, avec de vastes fonctionnalités en matière de management des ressources humaines.
- Le projet BOOD a été réalisé afin de gérer les données de tous les opérateurs au sein de la chaîne alimentaire. Une banque de données centrale pour la gestion des coordonnées et des activités des opérateurs a ainsi été créée au sein de l'Agence. Cette banque de données est directement reliée à la BCE.
- Un nouveau LIMS a été acheté pour moderniser la gestion des laboratoires de l'AFSCA. Cette application sera reliée aux autres systèmes comme FoodNet.
- L'application Beltrace devant assurer un enregistrement uniforme dans les abattoirs est opérationnelle depuis décembre 2005.
- Un cahier des charges a été établi et publié pour le remaniement de Sanitel, le système de traçabilité.

## 2. Réalisation du plan de contrôle 2005

En 2005, l'Agence alimentaire a réalisé, pour la deuxième année consécutive, un plan de contrôle intégré qui transpose le programme de contrôle développé sur base d'une évaluation des risques, en un planning pour les 11 UPC.

### 2.1. Etablissement du planning

Les contrôles sont planifiés en répartissant le programme de contrôle 2005 entre les 11 UPC et sur toute l'année, tout en tenant compte de paramètres tels que le caractère saisonnier de certains contrôles, le nombre d'opérateurs par province.

Dans le plan de contrôle, on distingue trois types de contrôles:

- **Les contrôles prévisibles et quantifiables**  
Chaque UPC reçoit un objectif à atteindre (nombre de contrôles) au sein d'une période bien déterminée (mois ou semaine). La répartition assure un contrôle régulier tout au long de l'année sur l'ensemble des provinces.
- **Les contrôles non prévisibles mais quantifiables**  
L'objectif est fixé sur base annuelle, sans période de contrôle imposée. Il s'agit par exemple de contrôles à effectuer lors de périodes de récoltes variables ou lors d'importations occasionnelles de certains produits.
- **Les contrôles non prévisibles et non quantifiables**  
Seul un objectif non quantifiable est planifié sur base annuelle. Il s'agit par exemple d'échantillonnages uniquement lors de la constatation d'anomalies ou de contrôles routiers aléatoires.

Le plan de contrôle a été mis à la disposition des UPC via une application Web sécurisée et conviviale qui permet de manière harmonisée l'exécution automatique d'impression de formulaires de demande d'analyses, l'encodage des prestations effectuées, la consultation de fiches techniques, etc.

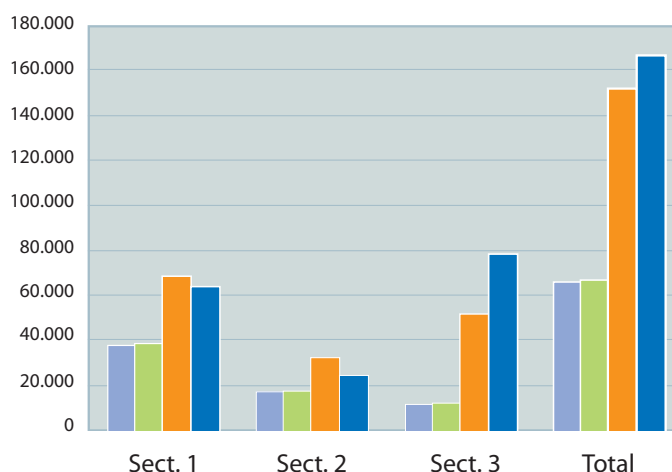
## 2.2. Suivi, rapportage et réalisations en 2005

Les contrôles et les échantillonnages effectués dans le cadre du plan de contrôle sont rapportés dans l'application Web spécifiquement développée à cette fin. En comparant les contrôles effectués et les objectifs planifiés, les chefs d'UPC ont la possibilité de suivre l'évolution de la situation dans leur province par rapport aux autres UPC.

Le suivi régulier de la réalisation du plan de contrôle au niveau de l'administration centrale permet le cas échéant de redistribuer en cours d'année les contrôles entre les UPC. La variation du nombre d'opérateurs au cours de l'année peut également entraîner des adaptations du nombre de contrôles réalisés.

Les objectifs et la réalisation du plan de contrôle 2005 sont représentés dans la figure ci-dessous. Outre ceux-ci, 30.765 contrôles non prévisibles et non quantifiables ont été réalisés. Cela porte donc le total des contrôles réalisés dans le cadre du plan de contrôle 2005 à 197.834.

Figure 2.1 : objectifs et réalisations des contrôles et échantillonnages en 2005, ventilés par secteur



Données	Sect. 1 Production primaire	Sect. 2 Transformation	Sect. 1 Distribution	Total
Nombre d'échantillons planifiés	37.424	17.126	11.574	66.124
Nombre d'échantillons réalisés	38.591	16.944	11.570	67.105
Nombre d'inspections planifiées	68.890	31.661	51.483	152.034
Nombre d'inspections réalisées	64.400	24.390	78.279	167.069

### 3. Etablissement du programme de contrôle 2006

L'un des objectifs poursuivis dans le plan stratégique de l'AFSCA (business plan pour l'Agence alimentaire) est la réalisation d'une chaîne alimentaire sûre en limitant d'une part l'exposition des consommateurs aux substances nocives et en réduisant d'autre part les incidents et les crises. La sécurité alimentaire ne peut être atteinte qu'avec la collaboration étroite des opérateurs eux-mêmes. Ces derniers sont en tout état de cause garants des produits qu'ils mettent sur le marché et de ce fait, réalisent un certain nombre de vérifications : il s'agit de l'« autocontrôle ». Dans sa mission, l'AFSCA veille au maintien de la sécurité alimentaire par le biais des contrôles officiels de routine. Ces contrôles officiels reposent tantôt sur l'analyse d'échantillons, tantôt sur l'inspection des établissements et la vérification de documents.

Dans le cadre de son programme de contrôle, l'AFSCA intègre la chaîne alimentaire dans son ensemble, du secteur primaire à la vente au consommateur final et vise le respect des garanties et des normes pour l'ensemble des aspects relevant de ses compétences. Cette approche intégrée contribue au renforcement de la sécurité et de la qualité des produits tout au long de la chaîne alimentaire, à un meilleur niveau de bien-être des animaux et à un niveau sanitaire élevé des productions animales et végétales.

Il est cependant illusoire d'imaginer, tant dans le chef des opérateurs de la chaîne alimentaire que dans celui de l'AFSCA, un système de contrôle permettant de couvrir tous les produits, tous les documents et tous les établissements. Dès lors les contrôles officiels réalisés par l'AFSCA reposent-ils avant tout sur une série de choix. Dans ce contexte, l'évaluation des risques est un élément essentiel dans le choix des analyses programmées car elle prend notamment en compte la gravité des effets néfastes causés par les dangers (métaux lourds, résidus de pesticides, salmonelles, ...) et l'importance des constatations faites les années antérieures. Dans le même ordre d'idées, la présence d'un système d'autocontrôle validé, les résultats des inspections antérieures et les sanctions encourues par les opérateurs constituent quelques éléments du risque déterminants de la programmation des inspections. Les obligations légales et les recommandations des instances internationales ou des différents comités (dont le Comité scientifique) sont également des critères considérés lors de la programmation des analyses et des inspections.

En 2005, l'AFSCA a présenté au Comité consultatif le détail de sa méthodologie de programmation. A cette occasion, elle a fait part de ses intentions, de ses décisions et des actions mises en œuvre dans le cadre de sa mission. Ainsi, les initiatives prises par les secteurs pour garantir la sécurité de leurs produits, notamment par la rédaction des guides de bonnes pratiques et la mise en place des plans d'échantillonnage sectoriel sont encouragés par l'AFSCA et pourront être pris en compte, d'une manière objective, dans la programmation des contrôles officiels.

Le programme d'échantillonnage 2006 compte 2.604.360 analyses, soit 1,5 millions d'analyses en moins par rapport à l'année 2005. Cela est dû à trois éléments :

- les tuberculisations (1 million de tests) sont considérées comme des inspections et non des analyses à partir de la programmation 2006;
- une coordination entre les contrôles réalisés à différents endroits de la chaîne alimentaire (production primaire, distribution) a été mise en place ;
- la pondération du nombre d'analyses tient compte du risque (les germes les plus pathogènes sont davantage recherchés).

Le tableau de la page suivante reprend les chiffres marquants du programme 2006.

Secteur	Analyses (groupe)	Détections et déterminations	2006
Production animale	Contaminants biologiques	Impuretés botaniques, Micro-organismes, Parasites, Toxines, Virus, TSE	2.604.360
	Contaminants chimiques	Acides organiques, Borate, Dioxine, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus	23.962
	Contaminants physiques	Contaminants radioactifs, Protéines animales transformées, Résidus de coquilles et de membranes	2.305
	Garanties & normes	Additifs autorisés, Fraîcheur, Médicaments autorisés, Minéraux, OGM, Qualités substantielles	2.940
	Irradiation	Irradiation	58
	Substances interdites	Déchets, Eau (teneur dans les viandes fraîches), Hormones, Substances médicamenteuses interdites	27.022
Production végétale	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Parasites, Toxines, Virus	15.699
	Contaminants chimiques	Acrylamide, Colorants, Dioxines, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus, Matériaux en contact, Semicarbazide	3.546
	Garanties & normes	Additifs autorisés, OGM, Propriétés physico-chimiques, Qualités substantielles	1.521
	rradiation	Irradiation	29
	Contaminants Physiques	Contaminants radioactifs	375
	Substances interdites	Additifs non autorisés	390
Produits préparés	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Toxines	12.957
	Contaminants chimiques	3-MCPD, Acrylamide, colorants, Dioxines, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus, Semicarbazide, Matériaux en contact	1.387
	Contaminants Physiques	Contaminants radioactifs	120
	Garanties & normes	Additifs autorisés, Fraîcheur, Propriétés physico-chimiques, Qualités substantielles	1.524
	Irradiation	Irradiation	87
	Substances interdites	Substances médicamenteuses interdites	501

Boissons	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Toxines	461
	Micro-organismes, Toxines	Micro-organismes, Toxines Acrylamide, Acides organiques, Métaux lourds, Résidus	1.417
	Contaminants Physiques	Contaminants radioactifs	30
	Garanties & normes	Additifs autorisés	514
Eaux (non destinées à la boisson)	Contaminants biologiques	Micro-organismes	1.106
	Contaminants chimiques	Métaux lourds, Résidus	1.473
	Garanties & normes	Additifs autorisés	264
Emballages	Contaminants chimiques	Matériau de contact, Métaux lourds	925
	Contaminants biologiques	Micro-organismes	30
Autres produits	Contaminants biologiques	Parasites	
	Contaminants chimiques	Métaux lourds	130
	Garanties & normes	Additifs autorisés	20

## 4. Communication

En janvier 2005 un nouveau plan adapté, stratégique et opérationnel de communication a été rédigé. Ce plan a été approuvé par le comité de direction et présenté au Comité consultatif. Les objectifs de ce plan peuvent être divisés en trois parties :

- Général, image, identité
- Communication interne
- Communication externe

### 4.1. Le Bulletin, Foodnotes et autres brochures

En 2005, 5 éditions du Bulletin destiné aux consommateurs sont parues. Le nombre d'abonnement a augmenté de 1.841 à 2.604 pour les abonnements par la voie postale et de 4.287 de 5.763 pour la version électronique. En 2005, 3 éditions du magazine du personnel "Foodnotes" sont parues.

Plusieurs nouvelles brochures thématiques sont parues en 2005:

- **Charte de l'inspecteur et du contrôleur :**  
Début 2005 l'Agence alimentaire a adopté un code de conduite destiné aux inspecteurs et contrôleurs, qui fixe leurs droits et leurs devoirs (« La Charte du contrôleur »).  
Les principes de base sont entre autres que le contrôleur montre sa carte de légitimation et explique quelles sortes de contrôles seront effectués et leur but.  
Le principe d'égalité de traitement est également important : des personnes contrôlées se trouvant dans une situation similaire ont le droit d'être traitées de la même façon.  
La Charte est disponible via une brochure, mais ceux qui souhaitent la consulter de manière plus animée peuvent surfer sur le site internet de l'Agence, où la charte est commentée par une animation audio-visuelle.

- **Vade-mecum pour les médecins vétérinaires :**  
L'Agence a réalisé, à l'intention des vétérinaires praticiens, un « Vade-mecum pour les médecins vétérinaires », afin de leur permettre de tenir à jour toutes les informations et instructions émanant de l'AFSCA. Outre un vade-mecum intégré pour l'utilisation des médicaments vétérinaires et un aperçu de la réglementation en vigueur, ce classeur contient également un certain nombre de fiches sur l'emploi correct des médicaments vétérinaires. Ces fiches ont été établies par le Comité scientifique de l'AFSCA et placent la réglementation dans le cadre plus large de l'utilisation raisonnable des médicaments vétérinaires. Au cours de l'année de nouvelles fiches ont été mises à disposition pour être ajoutées au classeur
- **Les médicaments dans l'exploitation agricole - Vade-mecum pour l'éleveur :**  
Une version adaptée du vade-mecum pour les médecins vétérinaires, sous forme de brochure à destination des détenteurs de bétail a été rédigée reprend les aspects du registre des médicaments.
- **Camp d'été pourri ? Non merci !**  
Avec la brochure « Camp d'été pourri ? Non merci ! » l'Agence alimentaire s'adresse aux nombreux mouvements de jeunesse qui partent à l'aventure. Grâce à quelques mesures de précaution simples à prendre lors de la préparation et pendant le camp lui-même, on peut éviter bien des désagréments. En collaboration avec les organisations d'encadrement, cette brochure a été diffusée aux nombreuses sections de ces mouvements. Evidemment, cette brochure est également consultable et peut être commandée par tous via le site web de l'Agence alimentaire.
- **L'autocontrôle également dans votre entreprise :**  
Cette brochure explique en termes simples les différents sujets de ce thème. Une attention particulière est prêtée aux guides sectoriels et aux assouplissements pour les très petites entreprises.
- **Report on zoonotic agents in Belgium in 2003 :**  
Il s'agit d'une publication commune de l'AFSCA, du CERVA et de l'ISP qui reprend le rapport annuel remis à la Commission européenne.

- Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le codex alimentarius :

Cette brochure a été rédigée par le Comité scientifique de l'AFSCA et a pour but de réduire la confusion entre ces deux terminologies qui ont cependant des points communs.

- Sécurité alimentaire, contrôles phytosanitaires et traçabilité en culture de pommes de terre :

Cette brochure traite de la problématique de la pourriture brune et de la pourriture annulaire de la pomme de terre et donne un aperçu des différents aspects du contrôle renforcé.

De plus, l'Agence alimentaire a collaboré à deux publications du CRIOC:

- Le vrai et le faux se mettent à table,
- La sécurité dans mon assiette.

## 4.2. Le point de contact

La mission du Point de contact est de répondre aux questions des consommateurs et de recueillir (et assurer le suivi de) ses plaintes.

### 4.2.1 Questions

En 2005, le point de contact a enregistré 5.408 questions (4584 en 2004 donc + 18 %), qui ont été réparties en diverses catégories.

Tableau 2.1 : nombre de questions enregistrées au point de contact.

2005	
Janvier	472
Février	458
Mars	416
Avril	408
Mai	415
Juin	427
Juillet	432
Août	412
Septembre	460
Octobre	594
Novembre	494
Décembre	420
Total	5.408

La majorité des questions se situaient dans l'une des 4 catégories suivantes :

2005
Hygiène des locaux et des personnes (1.484)
Méthodes de fabrication et de conservation (608)
Fonctionnement de l'AFSCA (419)
Questions en dehors de la compétence de l'AFSCA (468)

## 4.2.2 Plaintes

Au cours de 2005, 1.520 plaintes ont été enregistrées, (1.159 en 2004, +31 %, une augmentation plus prononcée que pour les questions). Elles sont classées dans les mêmes catégories que les questions.

Tableau 2.2. : nombre de plaintes enregistrées par le point de contact.

2005	
Janvier	123
Février	98
Mars	112
Avril	114
Mai	116
Juin	136
Juillet	139
Août	185
Septembre	148
Octobre	110
Novembre	134
Décembre	105
Total	1.520

La majorité des plaintes se situaient dans l'une des catégories suivantes :

2005
Hygiène des locaux et des personnes (592)
Méthodes de fabrication et de conservation (332)
Intoxication alimentaire (135)
Contaminants (95)

Tout comme en 2004 une catégorie sort du lot dans ce "top 4", à savoir "Hygiène des locaux et des personnes", ce qui est compréhensible car c'est une catégorie à laquelle le consommateur est directement confronté lorsqu'il va faire ses courses ou mange à l'extérieur.

### 4.3. Contacts avec la presse et communiqués de presse

Durant l'année 2005, l'Agence alimentaire a diffusé 82 communiqués de presse. A ceux-ci, il faut ajouter les communiqués de presse émanant d'établissements et traitant de rappels de produits et qui sont également disponibles sur le site de l'Agence. L'envoi de ces derniers communiqués est pris en charge par le secteur-même. Un aperçu de ces communiqués et de ceux de l'Agence peut être consulté sur la page d'accueil du site de l'Agence.

### 4.4. Campagne dirigée vers le secteur agricole

Au cours des mois de mai et juin, diverses revues professionnelles agricoles ont publié une annonce publicitaire indiquant à l'agriculteur ou à l'éleveur que l'Agence alimentaire est plus qu'un simple organisme de contrôle et qu'elle attache beaucoup d'importance à sa tâche d'information. Cette annonce offrait la possibilité de commander gratuitement trois brochures, qui s'adressent spécifiquement aux milieux agricoles. Plus de 1200 brochures ont été envoyées.

## 4.5. Campagne estivale : “Été pourri ? Non merci !”

L'Agence alimentaire a donné en 2005 une suite à sa campagne de l'année précédente intitulée “Été pourri ? Non merci !”. A nouveau, le public-cible était aussi bien le monde professionnel que le consommateur. Il s'agissait d'un mélange de petites actions ciblées et de campagnes menées via les médias de masse. En ce qui concerne le monde professionnel, de jeunes jobistes allaient dans toute la Belgique (grandes villes et villes moyennes) à la recherche de différents types de commerces alimentaires (p.e. vendeurs de soft ice, tea-rooms, sandwicheries) et remettaient une brochure aux exploitants.

Durant cette campagne les consommateurs n'étaient bien entendu pas oubliés. Les jobistes distribuaient aux passants de petites cartes qui reprenaient les conseils pour une alimentation sans risque qui se retrouvent dans les autres publications.

Le petit bonhomme bleu qui, l'an dernier, attirait l'attention dans quatre spots télévisés distincts sur une série de dangers liés aux températures estivales a donné en 2005 à nouveau des conseils concrets qui doivent aider le consommateur à conserver et à préparer les aliments en toute sécurité. La Belgique est un pays de bande dessinée, et comment pouvait-on mieux faire intervenir le petit “Oh là là” que dans un récit de bande dessinée ? Au cours de la dernière semaine de juin et de la première semaine de juillet, deux annonces ont été publiées dans des magazines tout public à grand tirage; ils rappelaient sous forme de BD le message des spots télévisés de l'an dernier.

Mais outre le grand public, l'Agence alimentaire cherche aussi à atteindre des groupes cibles très spécifiques. Avec la brochure “Camp d'été pourri ? Non merci !”, elle s'adresse aux nombreux mouvements de jeunesse qui allaient bientôt partir à l'aventure (voir rubrique brochures).

## 4.6. Participation aux foires et expositions

L'année 2005 était une année chargée en ce qui concerne la participation aux foires et expositions.

Début janvier l'Agence alimentaire participait à Agriflanders. A l'initiative de la DG Politique de contrôle l'Agence était présente à Meat & Fresh expo, une foire pour les professionnels du secteur de la viande et en septembre au Belgian Bakery Event destiné au secteur des boulangers. Ceci en concordance avec la stratégie de l'Agence alimentaire d'élargir ses initiatives de communications vers les différents secteurs.

Ainsi que le veut la tradition, l'Agence alimentaire participait fin juillet à la Foire de Libramont où le sujet des contrôles était également traité. En septembre, l'Agence était présente à deux manifestations régionales : la Foire Agricole de Battice-Herve et les Werktuigendagen à Oudenaarde.

Durant le salon alimentaire en octobre, l'accent était mis sur le rôle du consommateur dans la problématique de la sécurité alimentaire. Ce même thème était développé durant la foire pour consommateurs Kokerello où l'Agence alimentaire était présente pour la troisième fois consécutive. Immédiatement après suivait Agribex. De plus, durant l'année, l'AFSCA a participé à plusieurs initiatives locales.

## 4.7. [www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be)

L'année 2006 est une année charnière pour tous les opérateurs de la chaîne alimentaire en ce qui concerne la réglementation portant sur la sécurité alimentaire. En effet, le 1er janvier 2006, plusieurs nouveaux systèmes et prescriptions entrent en vigueur.

Afin de permettre aux opérateurs de s'y retrouver, l'Agence alimentaire a développé un site web de circonstance: [www.afsca2006.be](http://www.afsca2006.be) qui donne un aperçu des nouveautés.

Celles-ci se situent au niveau de divers domaines :

- financement de l'Agence alimentaire (formulaire de déclaration contributions),
- agréments, autorisations et enregistrement,
- règlements portant sur l'hygiène,
- assouplissements en ce qui concerne l'autocontrôle et la traçabilité pour les très petites entreprises,
- commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale,
- guides d'autocontrôle.

Ce site internet qui restera actif jusque fin 2006 donne un aperçu de toutes les nouvelles réglementations et offre aux opérateurs la possibilité de voir par eux même quels éléments spécifiques sont d'application dans leur situation. Une campagne de spots radio soutenait fin novembre le lancement du site web 2006.

Enfin, régulièrement l'Agence se tient à la disposition d'associations diverses afin de donner des conférences visant des objectifs essentiellement pratiques.

## 4.8. Projets en collaboration avec la Fondation Roi Baudouin

Le projet « Dialogue avec des consommateurs concernant la sécurité alimentaire » vise à donner au citoyen-consommateur une voix dans le débat alimentaire et la formation décisionnelle. Ce projet et les activités qui se sont déroulées en 2005 sont détaillés dans le chapitre relatif au comité consultatif.

## 5. Comité consultatif

Le Comité consultatif de l'AFSCA donne des avis, tant de sa propre initiative qu'à la demande du Ministre ou de l'Administrateur délégué, sur toutes les matières relatives à la politique suivie et à suivre par l'Agence. Le comité est composé de toutes les personnes intéressées (secteurs, consommateurs et autres autorités) qui sont impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA.

### 5.1. Activités générales

Au cours de 2005, le comité consultatif s'est réuni 11 fois, dont deux réunions d'urgence. La première réunion d'urgence a eu lieu en raison des critiques constantes à propos du fonctionnement de l'Agence au sein du secteur primaire. Le but de cette réunion était de donner des informations sur les actions entreprises par l'AFSCA dans les exploitations agricoles et à l'égard du secteur agricole. La collaboration interdisciplinaire entre l'AFSCA, la police fédérale et la justice, ainsi que la collaboration entre l'Agence alimentaire et les Régions y sont également abordées. La deuxième réunion d'urgence a eu lieu à l'occasion de la situation modifiée dans le domaine de l'influenza aviaire en automne 2005. Lors de cette réunion, les mesures et la situation en Belgique, ainsi que la situation au niveau international ont été précisées.

Le comité consultatif a entre autres été consulté ou informé au cours de 2005 sur les sujets suivants :

- Evaluation de la composition et du fonctionnement du comité consultatif dans le cadre du renouvellement des mandats,
- Food@work / programme d'amélioration,
- Plan de communication 2005-2006,
- Budget 2006,
- Gestion des plaintes auprès de l'AFSCA / service de médiation,
- Programme de contrôle 2006,
- Réalisation du plan de contrôle,
- Projet SmalS / nouveau financement,
- Nouvelle réglementation portant sur la sécurité alimentaire,
- Etablissement du programme annuel du comité consultatif en 2006,

- Plusieurs dossiers d'actualité (antibiotiques dans la viande porcine, le rouge Soudan dans la sauce Worchester, Umicore, fraude des marques auriculaires, étiquetage des œufs).

Il va de soi que le comité consultatif a prêté suffisamment d'attention à l'évaluation de ses activités dans le cadre du renouvellement des mandats et ce en exécution d'une décision du Conseil des Ministres. L'amélioration de l'organisation et le fonctionnement du comité consultatifs seront basés sur les constatations de Food@work. Un projet d'arrêté royal modifiant la composition et le fonctionnement du comité consultatif a été soumis pour avis.

Suite au business plan de l'Agence, la mise en place d'un comité de suivi est prévue, celui-ci préparera les avis du comité relatifs au financement et sera chargé du suivi de la situation financière de l'Agence. Ce comité de suivi est composé de quatre représentants de secteurs qui contribuent au financement de l'Agence.

En 2005, le comité a principalement émis des avis concernant la réglementation dans le cadre de sa mission légale. Les projets d'arrêté repris ci-dessous ont été abordés :

- le commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale ;
- le projet d'arrêté royal fixant les rétributions relatives aux tâches confiées aux Régions par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
- la modification de la composition du comité consultatif ;
- les dérogations pour les très petites entreprises ;
- le projet d'AR fixant les modalités des agréments délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
- le projet d'AR fixant les modalités d'enregistrement et de notification préalables à l'exercice d'activités au sein de la chaîne alimentaire.

## 5.2. Temps forts en 2005

Le 21 avril 2005, le comité consultatif s'est réuni en réunion spéciale afin d'échanger avec les participants au projet « Dialogue avec des consommateurs concernant la sécurité alimentaire », le SPF Santé publique et la Fondation Roi Baudouin des points de vue concernant les résultats du dialogue avec les consommateurs. Ce projet vise à donner au citoyen/consommateur une voix dans le débat sur la sécurité alimentaire et la prise de décision et à renforcer le dialogue concernant des problèmes sociaux importants avec tous les « stakeholders » importants. Il s'agissait d'une réunion ouverte à tous en présence de la presse. Après la réunion, une conférence de presse a été organisée au sujet des résultats du projet.

Comme conclusion générale de ce premier projet, les instances publiques concernées ( l'Agence alimentaire et le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement ) avancent que l'outil « dialogue direct avec les citoyens/citoyennes » a une grande valeur et des possibilités concrètes d'application au sein de leur organisation. Néanmoins, le prix est un désavantage de l'approche ; cela est partiellement dû au fait qu'il s'agissait d'un premier projet. Au sein de l'AFSCA, un nouveau projet de dialogue avec les consommateurs concerne l'introduction du logo Smiley.

La discussion concernant le dialogue avec les consommateurs en tant qu'élément du processus décisionnel auprès des pouvoirs publics dépasse les compétences de l'AFSCA.

A partir de son point de vue « gouvernance », la Fondation Roi Baudouin plaide pour le développement d'une sorte de centre fédéral d'expertise, pouvant apporter un soutien méthodologique pour tous les services publics fédéraux qui souhaitent organiser un dialogue direct avec les citoyens.

Le SPF Santé publique de son côté est d'avis que le temps est venu de développer, conjointement avec l'Agence alimentaire et tous les secteurs, une méthodologie afin de communiquer non seulement avec les secteurs, mais aussi avec les citoyens, de manière à ce qu'un service public bien informé puisse rendre à son tour les informations au consommateur.

## 6. Comité scientifique

### 6.1. Activités générales

Le Comité scientifique de l'AFSCA examine et donne des avis, tant de sa propre initiative qu'à la demande du Ministre ou de l'Administrateur délégué, sur toutes les matières relevant de la compétence de l'Agence et relatives à la politique suivie et à suivre par l'Agence.

La composition du Comité scientifique a été renouvelée en 2005. Vingt nouveaux membres ont été nommés par l'arrêté royal du 17 février 2005 pour une période de 4 ans. Les professeurs Huyghebaert et Pussemier ont été réélus respectivement à la présidence et à la vice-présidence de ce Comité.

En 2005, le Comité scientifique s'est réuni 10 fois en séance plénière et 83 réunions de groupe de travail ont été organisées. Au total, le Comité scientifique a émis 65 avis, 4 évaluations, 1 amendement à un avis, et il a donné 1 consultation. Les avis peuvent être consultés sur le site web de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).

En 2005, beaucoup d'attention a été consacrée à l'évaluation scientifique des guides sectoriels d'autocontrôle. Ainsi, 15 des 65 avis émis se rapportent à ces guides.

### 6.2. Contamination de la chaîne alimentaire par des métaux lourds à proximité des sites d'implantation d'Umicore

Le Comité scientifique a procédé, sur base des données de contamination et de consommation disponibles, à un exercice d'évaluation des risques afin d'estimer le niveau d'exposition au cadmium et au plomb des consommateurs de denrées alimentaires produites autour des sites d'implantation des usines Umicore (produits animaux, fruits et légumes) et, de comparer celui-ci à la dose hebdomadaire tolérable. Un exercice complémentaire de simulation de l'ingestion et de l'inhalation du cadmium par les bovins a été réalisé à partir des données de consommation des aliments et des données disponibles de contamination de l'eau de puits.

A l'aide des résultats obtenus, le Comité scientifique a formulé une série de recommandations pour les gestionnaires du risque.

### 6.3. Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le Codex Alimentarius

En 2005, le Comité scientifique a publié une brochure relative à la terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le Codex Alimentarius. Cette brochure est disponible gratuitement pour les acteurs de la chaîne alimentaire.

L'analyse des risques et l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) sont souvent citées simultanément et impliquées dans les mêmes discussions. Cela engendre inévitablement une confusion. Bien qu'il y ait des points communs entre les deux systèmes, il reste important de considérer les deux systèmes de manière indépendante. Ils ont été développés à partir d'un point de départ différent et ont, par conséquent, des objectifs différents.

La brochure explique, d'une part, les termes 'analyse des dangers' et 'analyse des risques' et développe, d'autre part, un certain nombre d'exemples d'analyse des risques pour un danger microbiologique, un danger chimique et un danger physique.

### 6.4. Journée d'étude: application du principe de précaution dans la chaîne alimentaire

Le 21 octobre 2005, le Comité scientifique a organisé une journée d'étude consacrée à l'application du principe de précaution dans la chaîne alimentaire.

« Mieux vaut prévenir que guérir » dit le proverbe. Ce mot d'ordre vaut également pour la protection de l'homme, des animaux, des végétaux et de l'environnement. L'inquiétude relative aux effets néfastes de certains phénomènes, produits et processus sur l'homme et l'environnement est en effet de plus en plus grande. La mission des scientifiques est de répondre aux questions sur les risques de ces effets néfastes. Alors que la recherche des causes et des conséquences précises de dégâts environnementaux ou de problèmes de santé est en grande partie un travail de longue haleine dont l'aboutissement est difficilement prévisible, les décideurs doivent aujourd'hui déjà prendre des décisions et définir la politique en rapport avec le risque. Lorsque les données scientifiques sont toutefois incomplètes, pas vraiment convaincantes ou trop incertaines pour évaluer les risques, on fait appel au 'principe de précaution'.

Les fondements généraux du principe de précaution ont été fixés dans le Règlement CE n°178/2002, la « loi alimentaire générale ».

Vu que le principe de précaution se situe à la frontière entre l'évaluation et la politique, un des objectifs de la journée d'étude était de confronter les points de vue des évaluateurs des risques et des gestionnaires des risques en ce qui concerne l'application du principe de précaution lors de la surveillance de la sécurité alimentaire. Les décideurs et scientifiques ont recherché, avec les représentants des entreprises, une réponse aux questions suivantes : quel est le cadre législatif (national/international) du principe de précaution ? Que signifie concrètement le principe de précaution dans le contexte des avis scientifiques et au sein d'une filière de production et, quelles en sont les interprétations ? L'application du principe de précaution dans les études de cas 'acrylamide', 'paratuberculose' et 'encéphalopathie spongiforme bovine' a en outre été commentée. Des directives provisoires sur l'application du principe de précaution ont finalement été proposées.

D'une manière générale, cette journée d'étude, qui fut suivie par une centaine de participants provenant de divers secteurs, a été considérée comme une initiative du Comité scientifique de l'AFSCA digne d'éloges. Les présentations figurent sur le site web de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).

## 7. Affaires internationales

### 7.1. Rayonnement international

Au cours de l'année 2005, l'AFSCA a reçu 20 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été commentés et une attention particulière a été accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et à la conclusion d'accords bilatéraux.

Dans le cadre d'un projet pour "l'Amélioration de la qualité des matières premières agricoles" au Maroc, l'AFSCA a organisé l'envoi d'un expert au Maroc, pour le compte de et en collaboration avec la Coopération technique belge (CTB), en vue de faire un bilan des activités de coopération et elle a accueilli 3 experts marocains pour un stage en Belgique concernant le développement de l'infrastructure informatique pour la consultation de leurs banques de données.

Des accords bilatéraux ont été conclus avec la Thaïlande et l'Afrique du Sud pour l'exportation de protéines animales transformées.

Des accord bilatéraux ont également été conclus avec le Vietnam et l'Afrique du Sud pour l'exportation de porcs domestiques.

En février, l'Autorité taiwanaise à réintroduit la Belgique sur la liste des pays indemnes (HPAI) de la grippe aviaire après évaluation du dossier introduit, ce qui a permis à nouveau l'exportation de pigeons de Belgique vers Taiwan. En novembre, l'Autorité taiwanaise a toutefois interdit l'importation des oiseaux (pigeons compris) en provenance de l'UE.

Le 28 juin, l'Agence alimentaire a organisé un workshop international sur la mise en oeuvre du Règlement européen 882/2004. De nombreux Etats membres, aussi bien des "anciens" que des nouveaux, ont répondu à l'invitation et ont procédé à des échanges de vues et d'expériences, l'attention se portant en particulier sur les plans de contrôle nationaux et le financement des contrôles officiels.

Cette initiative, qui est née à la requête des différentes Agences alimentaires européennes, a offert à l'Agence alimentaire belge l'occasion d'expliquer le chemin qu'elle a déjà parcouru. Les Etats membres ont pu voir comment le nouveau business plan de l'AFSCA tient compte de l'instauration des systèmes d'autocontrôle dans l'industrie agroalimentaire belge, et les conséquences pour l'AFSCA sur le plan de l'organisation, des effectifs, du personnel et du financement.

En même temps, le plan de contrôle belge a été commenté, ainsi que son évaluation par le Comité scientifique indépendant.

Des représentants de la DG Sanco de la Commission de l'UE ont donné un complément d'explications à propos des fils conducteurs pour les plans de contrôle et pour les principes du financement. L'Agence alimentaire néerlandaise (VWA) a également commenté son propre calcul de coûts.

Le 1<sup>er</sup> juin, la présidence luxembourgeoise de l'UE a organisé une journée d'étude internationale au cours de laquelle le directeur général de la Politique de Contrôle de l'AFSCA a exposé la méthodologie de la programmation des contrôles en Belgique.

## 7.2. Inspections par des organismes internationaux

En 2005, l'AFSCA a reçu les visites d'inspection pour les pays suivants :

- **Etats Unis d'Amérique**

Du 30 mars au 07 avril 2005, le Food Safety and Inspection Service (FSIS) du Département américain de l'agriculture a effectué un nouvel audit auprès de l'Agence alimentaire. Ceci était un "enforcement audit", dont le résultat fut favorable.

Du 14 au 22 décembre 2005, le FSIS du Département américain de l'agriculture a effectué un nouvel audit auprès de l'Agence alimentaire. Dans ce cas, l'accent fut mis sur les mesures correctives à propos de l'audit de mars-avril 2005. Suite aux conclusions de l'audit, le FSIS a décidé que l'Autorité belge, in casu l'AFSCA, garde la compétence pour reconnaître les entreprises belges pour l'exportation de la viande de porc vers les Etats-Unis.

Le FSIS juge qu'il a confiance en l'AFSCA et que celle-ci peut procurer la garantie que toutes les mesures américaines concernant l'inspection et l'exportation seront respectées.

- **Japon**

Les Services de Protection des Végétaux du Ministère de l'Agriculture du Japon est venu surveiller durant plus de 3 mois le système de contrôle belge pour la certification de tomates et de concombres. Une première visite a eu lieu au mois de mars pour permettre l'envoi d'échantillons de tomates pour la foire FOODEX à Tokyo.

Un autre contrôleur a été présent de mai à août. Les contrôles ont été favorables, ce qui a permis certaines exportations de tomates belges vers le Japon. Le volume de ces exportations était cependant insuffisant pour supporter les frais induits par ces contrôles.

Durant le mois d'août, un représentant des Services de Protection des Végétaux du Japon est venu contrôler des bégonias belges avant leur expédition vers le Japon.

- **Cuba**

Le Centre national phytosanitaire du Ministère de l'Agriculture de la République de Cuba a signé un accord avec l'AFSCA et avec les représentants de la Région wallonne et de la Région flamande, le 28 juin 2005 pour l'exportation de plants de pommes de terre, pour une durée de cinq ans.

## 8. Nouvelles politiques mises en place

### 8.1. Banque de données et Traçabilité

Dans le courant de l'année 2005, le service Banque de données et traçabilité de la direction générale de la politique de contrôle a abouti à la mise en place opérationnelle de BOOD, la banque de données de l'AFSCA pour la gestion centralisée des opérateurs, et à l'échange de données avec la Banque Carrefour des Entreprises. Parallèlement à cela, des données ont été souvent mises à la disposition d'autres institutions publiques et centres de recherche scientifique, tout en respectant les dispositions légales de protection prévues en la matière.

En effet, le service Banque de données et traçabilité accomplit des missions se rapportant aux banques de données et à la traçabilité des produits au sein de la chaîne alimentaire. Les tâches se rapportant aux banques de données sont essentiellement en rapport avec les éléments suivants:

- analyser le contenu des banques de données internes
- rendre ces données accessibles aux utilisateurs de l'AFSCA
- rechercher et à extraire des données de banques de données externes
- mettre à disposition d'utilisateurs externes, de manière contrôlée, des données extraites de nos propres banques de données.

En ce qui concerne la traçabilité, l'Agence a contribué à la vulgarisation de la réglementation en collaborant de manière active aux sessions d'information et aux entretiens avec les organisations de secteur et les organismes de formation. En outre, elle a accordé beaucoup d'attention aux programmes spécifiques permettant d'établir rapidement la traçabilité dans des secteurs définis comme étant à risque. En 2005 cela s'est essentiellement concrétisé par:

- la mise en place de Beltrace dans les abattoirs
- la préparation du re-engineering de Sanitel
- la guidance de la mise en chantier de Traces, un programme européen permettant le suivi des déplacements intracommunautaires d'animaux et de certains produits animaux.

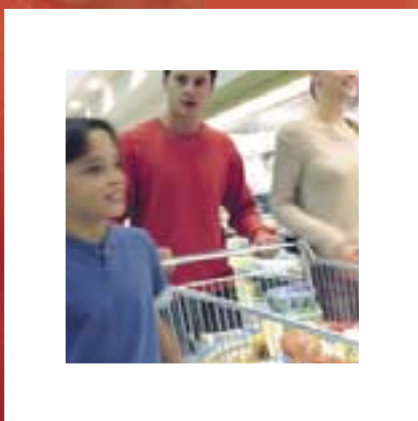
## 8.2. Cadmium dans la chaîne alimentaire

En 2003, et encore davantage en 2004, un monitoring intensif visant à détecter la présence de Cadmium dans la chaîne alimentaire a été mené. L'accent a été principalement mis sur la détection dans les organes des ruminants. Suite à l'avis n° 1/2005 du Comité scientifique, le nombre d'échantillons dans la production végétale a été augmenté pour le monitoring 2005 et ciblé sur les zones contaminées. Ceci a entraîné en 2005 le retrait de la chaîne alimentaire d'une parcelle de carottes et de deux parcelles de salsifis.

La décision ministérielle du 11 mars 2005 instaurant l'interdiction de mise sur le marché pour la consommation humaine des reins de bovins qui ont séjourné 18 mois dans une zone contaminée, a été étendue à une dizaine de communes, ou parties de communes.

Suite à un incident avec un supplément alimentaire pour bovins, l'Agence a décidé, sur base des résultats de 2003, 2004 et 2005, d'étendre cette interdiction de mise sur le marché pour la consommation humaine à tous les reins de bovins âgés de plus de 1 an, et ceci quelle que soit leur origine.





05



rapport d'activités

## Activités de contrôle

1. Aliments pour animaux, santé animale et produits d'origine animale
2. Plantes, engrais et pesticides
3. Denrées alimentaires : production et distribution
4. Prévention et lutte contre la fraude
5. Contrôle des envois intracommunautaires et importations de pays tiers

# 1. Aliments pour animaux, santé animale et produits d'origine animale

## 1.1. Aliments pour animaux

Les contrôles visent tous les stades de la fabrication, de la commercialisation et de l'utilisation des aliments pour animaux. Ils concernent tant les aliments mis sur le marché belge que ceux destinés à l'exportation.

En 2005, l'AFSCA a effectué 17.079 contrôles lors de 7.668 visites auprès de 2.572 établissements dont 22% de fabricants, 50,5 % de négociants et 23 % d'éleveurs.

Lors de ces contrôles, 1.671 manquements aux prescriptions légales ont été constatés. Chaque constat de non-conformité fait l'objet, en fonction de la gravité, d'un avertissement ou d'un procès verbal. Plusieurs non-conformités peuvent cependant être établies lors d'une même visite et donc dans un même procès-verbal.

### 1.1.1. Contrôles des établissements

La fabrication et la mise sur le marché des aliments pour animaux requièrent selon les cas un agrément, un enregistrement ou une autorisation. Les firmes concernées font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier le respect des exigences réglementaires. En 2005, 1.380 contrôles en ce sens ont été effectués ; 306 non-conformités ont été mises en évidence et ont donné lieu à 180 avertissements. La proportion de non-conformités (22%) est sensiblement la même qu'en 2004. Par ailleurs, 1.382 contrôles des magasins et des stocks ont été réalisés révélant 36 non-conformités. Un procès-verbal et 23 avertissements ont été établis.

## 1.1.2. Contrôles documentaires

Les aliments pour animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en sac mais doivent dans tous les cas être accompagnés de documents reprenant les prescriptions légales d'étiquetage (dénomination, composition...). Les aliments médicamenteux ne peuvent être délivrés que sur base d'une prescription vétérinaire. Par ailleurs, les opérateurs du secteur sont tenus d'assurer la traçabilité des aliments dans des registres appropriés. Ces divers documents ont fait l'objet de 4.519 contrôles. Quelque 574 non-conformités ont été enregistrées, donnant lieu à 9 procès-verbal et 441 avertissements. Cette proportion est légèrement inférieure à 2004 (-4%).

## 1.1.3. Contrôles des aliments pour animaux

Au total, 8.740 échantillons d'aliment ont été prélevés en 2005 pour vérifier le respect des garanties de qualité et des normes de sécurité. Le nombre d'échantillons est inférieur à celui de 2004 (11.395), en raison d'une diminution du nombre d'analyses PCB.

Le tableau suivant donne une vue d'ensemble des non-conformités réparties selon la nature des échantillons. Il y a lieu de noter que ces chiffres ne tiennent pas compte des résultats des éventuelles contre-analyses demandées par les responsables des aliments.

Ces non-conformités ont fait l'objet de 637 avertissements et de 28 procès-verbal.

Tableau 3.1. : répartition des non-conformités selon le type d'aliment

Nature de l'échantillon	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformités	% de non-conformités en 2005	% de non-conformités en 2004
Matières premières	2.753	188	6,8	7,5
Additifs et prémélanges	292	61	20,9	14,2
Aliments composés	5.641	478	8,5	9,3
Autres	54	1	1,8	
Total	8.740	728	8,3	9,3

Bien que par rapport à l'année dernière, le contrôle des matières premières destinées à l'alimentation animale ait été sensiblement renforcé (+66%), la proportion de non-conformités mises en évidence a diminué.

L'augmentation de la proportion de non-conformités observées pour les additifs, les prémélanges résulte d'un meilleur ciblage des analyses. Ces non-conformités correspondent essentiellement au non respect des teneurs en vitamines et en oligo-éléments garanties dans les prémélanges.

#### 1.1.4. Sécurité des aliments pour animaux

Compte tenu des résultats favorables des années précédentes, le monitoring Consum des aliments composés a été d'avantage ciblé sur les aliments à risque.

Parmi les 2.764 échantillons analysés pour les PCB et les 1.135 analyses de dioxines, aucun résultat ne s'est révélé non-conforme.

Toutes les analyses de métaux lourds se sont avérées conformes, malgré une augmentation importante du nombre d'analyses portant sur le cadmium, l'arsenic, le plomb, le mercure, le chrome et le nickel, soit 1.297 au lieu de 601 en 2004. La teneur en fluor de deux échantillons n'était pas conforme.

Le contrôle sur les mycotoxines (toxines produites par des champignons) a conduit à la réalisation de 1.230 analyses qui portaient sur la déoxynivalénol, l'ochratoxine A, l'aflatoxine B<sub>1</sub>, la zéaralénone, l'alcaloïde de l'ergot du seigle et la fumonisine. Les 6 non-conformités concernaient la fumonisine (maïs), la zéaralénone (maïs et tourteau de cocotier) et l'aflatoxine B<sub>1</sub> (tourteau de cocotier).

Parmi les 220 analyses réalisées en vue de détecter la présence de résidus de pesticides dans les matières premières (201) et, dans une moindre mesure, dans les aliments composés (19), 6 ont révélé un dépassement des limites maximales acceptables (4 chlorprophame, 1 perméthrine et 1 dichlorvos). Cela représente une légère baisse par rapport à 2004.

La recherche de salmonelles a été réalisée dans 505 échantillons : 12 présences ont été enregistrées dans des matières premières (9) et des aliments composés pour volailles (1) et pour porcs (2). Le principal sérotype était S. Senftenberg.

Dans le cadre de la vérification des prescriptions spécifiques en matière de protection contre la maladie de la vache folle (ESB), 1.220 analyses microscopiques ont été réalisées en vue de détecter la présence de protéines animales interdites, ainsi que 130 analyses d'impureté totale résiduelle dans la graisse animale.

Les normes étaient dépassées dans 18 aliments et 5 échantillons de graisse animale. Sur un ensemble de 991 échantillons, 1.405 analyses ont été réalisées en vue de détecter la présence de substances médicamenteuses interdites et de vérifier les conditions d'utilisation des substances médicamenteuses autorisées ; 32 échantillons se sont avérés non-conformes du fait de la présence de traces fortuites d'antibiotiques ou de coccidiostatiques autorisés (contamination croisée) et du non-respect des garanties en médicaments vétérinaires. Des contrôles ont également été réalisés en vue de détecter des substances interdites telles que les graisses recyclées (126) et les hormones (764). Deux matières premières d'origine animale ont révélé la présence de graisse recyclée donnant lieu à deux avertissements. Dans le cadre du plan de contrôle, aucune présence d'hormone n'a été détectée.

### 1.1.5. Qualité substantielle des aliments pour animaux

Parmi les 2.334 analyses visant à vérifier les conditions d'utilisation des additifs et médicaments autorisés, 678 analyses ont révélé le non-respect de la garantie donnée sur les antibiotiques, les coccidiostatiques, les vitamines, les oligo-éléments ou les autres additifs (ce qui correspond à 51 % des prémélanges et 26 % des aliments composés).

En vue de vérifier les prescriptions sur les paramètres de qualité telles que les protéines totales, la teneur en graisse, la cellulose brute ou les cendres, 4900 analyses ont été réalisées ; 578 analyses se sont avérées non-conformes. Une proportion importante de prémélanges était non-conforme ( 48,5 %). Ces non-conformités concernent le nonrespect, par le fabricant, des normes et / ou garanties.

### 1.1.6. OGM dans les aliments pour animaux

Les 160 analyses visant à détecter la présence d'OGM ont révélé 9 non-conformités en ce qui concerne l'obligation d'étiquetage. La proportion de non-conformité est inférieure à 2004 (-12,4%). Dans la majorité des cas, ces non-conformités sont dues à la présence fortuite de soja transgénique.

### 1.1.7. Guide sectoriel

Le guide d'autocontrôle développé par la plateforme OVOCOM pour le secteur de l'alimentation des animaux a été validé en 2005. Certains engagements ont été pris pour son adaptation en 2006, notamment en vue de la réalisation d'une étude sur les risques de contaminations croisées, un plan d'échantillonnage sectoriel, et la mise en œuvre des principes HACCP chez les petits fabricants d'aliments.

## 1.2. Santé animale

Au total, en 2005, 35,568 contrôles ont été réalisés au cours de 17.907 visites d'exploitation. Par rapport à 2004, le nombre de visites d'exploitation est resté inchangé (17.470) alors que le nombre de contrôles lors de ces visites d'exploitation (31.224) a augmenté de 14%. Les principaux objectifs sont le contrôle de l'identification et l'enregistrement, des résidus et hormones, des agréments, de la santé animale, du transport des animaux et des mouvements d'animaux, de l'importation et l'exportation ainsi que du bien-être des animaux.

### 1.2.1. Contrôles de l'identification et de l'enregistrement

#### 1.2.1.1. Bovins

En janvier 2005, près de 2,5 millions de bovins, répartis en 42.204 troupeaux, étaient enregistrés en Belgique, dont 13.216 étaient des exploitations de vaches laitières. Par rapport aux années précédentes, le nombre de troupeaux poursuit sa diminution (40.640 en décembre 2005), alors que le nombre total de bovins a augmenté en 2005 (de 2.492.757 en janvier à 2.697.824 en décembre).

Le nombre des contrôles est décrit dans le tableau ci-après. Il s'agit soit d'un contrôle physique des animaux et documents sur place, soit d'un contrôle administratif des documents réglementaires. A l'occasion de ces contrôles, 613 procès verbaux ont été dressés et 80 exploitations ont reçues une amende administrative. Parfois, plusieurs infractions ont été constatées dans un même troupeau (absence de boucle, de documents d'identification...).

Tableau 3.2. : contrôles identification et enregistrement (I&amp;E)

Nombre de troupeaux enregistrés	Nombre total de bovins	Nombre de contrôles effectués		
		Troupeaux	Bovins	
			Contrôles administratifs	Contrôles physiques
42.204	2.492.757	2.997	249.177	185.203

### 1.2.1.2. Porcs

En 2005, 10.792 troupeaux de porcs étaient enregistrés en Belgique et rassemblaient 657.998 emplacements pour truies et 4.989.016 emplacements pour porcs de boucherie. L'AFSCA a effectué 1.625 contrôles d'I&E dans les exploitations porcines.

L'Agence alimentaire a également accompli des missions de contrôle dans le cadre des agréments, de la santé animale, du bien-être des animaux, de l'importation et de l'exportation, du transport des porcs et des résidus et contaminants.

### 1.2.1.3. Ovins, caprins et cervidés

Sur un total de 40.654 troupeaux de petits ruminants, 1.826 ont été contrôlés sur place, dont 1.625 contrôles I&E. Les autres objectifs principaux de contrôle étaient : la délivrance d'agréments (261), la santé animale (400), l'importation (41), l'exportation (101), le transport (337), le bien-être des animaux (936) et la recherche de résidus et contaminants (19).

## 1.2.2. Surveillance épidémiologique des maladies des animaux

### 1.2.2.1. Ruminants

#### 1.2.2.1.1. L'ESB chez les bovins

Tous les bovins sains âgés de plus de 30 mois abattus aux fins de consommation humaine et les bovins à risque âgés de plus de 24 mois, morts ou abattus pour cause de nécessité ont été soumis à des tests rapides de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

En cas de résultat positif du test rapide, le CERVA réalise les tests de confirmation en tant que laboratoire national de référence pour la lutte contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

Une surveillance des bovins vivants a également lieu dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Toutes les suspicions en ferme ou à l'abattoir ont été répertoriées grâce au respect de la déclaration obligatoire. Les cerveaux des animaux suspects ont été analysés par le CERVA en vue d'un diagnostic.

L'évolution du nombre de cas d'ESB a connu une nette diminution ces dernières années : en 2001, 2002, 2003 et 2004, respectivement 46, 38, 15 et 11 cas d'ESB ont été enregistrés et seuls 2 en 2005. Lors de la constatation d'un cas d'ESB, les mesures appropriées sont toujours prises.

Tableau 3.3. : résultats du dépistage de l'ESB en 2005

Groupe cible	Nombre d'échantillons	
	Examinés	Positifs
Bovins morts (clos d'équarrissage)	41.729	0
Abattages normaux (abattoirs)	324.128 + 1 (*)	1 (*)
Abattages de nécessité (abattoirs)	1.174	0
Suspects cliniques à l'examen sanitaire avant l'abattage (abattoirs)	98	0
Suspects cliniques à la ferme ou sur les marchés au bétail	136	1
Bovins mis à mort et analysés lors de l'éradication d'un foyer d'ESB	15	0
Total	367.280 + 1 (*)	2

(\*) Bovin belge abattu et échantillonné aux Pays-Bas

### 1.2.2.1.2. Les EST chez les ovins et les caprins

En 2005, 1.422 ovins et 166 caprins morts âgés de plus de 18 mois ont fait l'objet d'un échantillonnage aléatoire au clos d'équarrissage et ont été soumis au test rapide de dépistage des EST.

Le dépistage EST aléatoire chez des ovins et des caprins à l'abattoir n'avait plus été réalisé en 2004 parce que leur population n'atteignait pas le seuil fixé par la Commission européenne. Ce test de dépistage a été à nouveau introduit chez les caprins suite à la constatation d'un cas d'ESB chez une chèvre en France. En 2005, tous les caprins âgés de plus de 18 mois ont été soumis au test rapide de dépistage des EST à l'abattoir.

Une surveillance des ovins et caprins vivants a également été réalisée dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Comme le montre le tableau ci-dessous, seuls 2 ovins ont été testés positifs pour l'EST en 2005.

Tableau 3.4. : résultats des tests de dépistage des EST chez les ovins et caprins en 2005

Groupe cible	Nombre d'échantillons	
	Examinés	Positifs
Animaux morts (clos d'équarrissage)	1.588	2
Abattoir (abattages normaux)	703	0
Abattages de nécessité (abattoirs)	0	0
Suspects cliniques à l'examen sanitaire avant l'abattage (abattoirs)	33	0
Suspects cliniques à la ferme ou sur les marchés au bétail	53	0
Animaux mis à mort et analysés lors de l'éradication d'un foyer de tremblante	8	0
Total	2.385	2

#### 1.2.2.1.3. La brucellose bovine

La Belgique est officiellement indemne de brucellose bovine depuis le 25 juin 2003. En 2005, tout comme 2004, aucun foyer de brucellose bovine n'a été décelé.

#### 1.2.2.1.4. Tuberculose bovine

Malgré le fait que la Belgique soit officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003, cette maladie y est encore présente. En effet, le statut d'indemne de tuberculose bovine tolère qu'un maximum de 0,1% des troupeaux de l'Etat membre en question présente un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.

En 2005, la tuberculose bovine a été détectée dans 5 troupeaux de bovins. Suite à une enquête épidémiologique, un assainissement total a été réalisé dans ces foyers. Le nombre total de bovins soumis à un abattage s'est ainsi élevé à 774. Les indemnités totales pour l'abattage de ces bovins s'élevaient à 554.351 EUR à charge du 'Fonds sanitaire bovins' auquel tous les détenteurs doivent contribuer. Il s'agit d'une légère diminution du nombre de troupeaux atteints par rapport à 2004 (8 troupeaux pour un total de 271 bovins abattus).

#### 1.2.2.1.5. Leucose bovine enzootique

La Belgique est officiellement indemne de leucose depuis le 1er juillet 1999. Comme en 2004, aucun foyer n'a été constaté en 2005.

### 1.2.2.2. Porcs

#### 1.2.2.2.1. Maladie d'Aujeszky

La lutte obligatoire contre la maladie d'Aujeszky a été mise en place en 1993. Elle est basée sur une vaccination obligatoire par un vaccin marqueur et l'abattage sélectif de porcs contaminés. En date du 31 décembre 2004, il y avait encore 3 exploitations porcines belges infectées par le virus d'Aujeszky ; le 31 décembre 2005, il n'y en avait que 2. Il s'agit de 2 exploitations où seuls des sangliers sont détenus en captivité. Le but ultime d'une éradication totale du virus d'Aujeszky est presque atteint. Grâce à ces résultats favorables, le plan de vaccination pourrait être assoupli.

#### 1.2.2.2. Salmonelles

Le 'Programme d'accompagnement *Salmonella* Porcs', en place depuis le 1er septembre 2002, a pour but de formuler des avis pratiques pour la maîtrise et la lutte contre les salmonelles dans les exploitations porcines.

En 2005, l'Agence a lancé la première phase du programme de surveillance de *Salmonella* chez les porcs. Les échantillons prélevés dans le cadre du programme Aujeszky sont également soumis à un examen sérologique pour la détection de salmonelles. Au total, 208.013 analyses sérologiques ont été effectuées, dont 12,8% positives et permettront de classer les exploitations de porcs dans le cadre du programme de surveillance de *Salmonella*. Des mesures seront imposées en fonction de cette évaluation. Le programme sera opérationnel pour début 2007. Dans le cadre du 'programme d'accompagnement *Salmonella* Porcs', 859 échantillons sanguins ont été analysés quant à la présence d'anticorps et 1.708 échantillons de lisier ont été soumis à un examen bactériologique. Parmi ceux-ci, 24% et 18% se sont révélés positifs. Les sérotypes les plus courants étaient *S. Typhimurium*, *S. Derby*, *S. Goldcoast*, *S. London* et *S. Livingstone*.

#### 1.2.2.3. Volaille

##### 1.2.2.3.1. Qualification sanitaire

Toute exploitation comptant au moins 200 têtes de volaille doit satisfaire aux conditions générales de la qualification sanitaire (utilisation d'un sas d'hygiène, tenue d'un registre d'exploitation, nettoyage et désinfection approfondis lors du vide sanitaire).

Parmi les 916 inspections, des non-conformités ont été observées dans 12% des cas.

##### 1.2.2.3.2. Salmonelles chez les volailles d'élevage

Le monitoring des volailles de reproduction lors de la production se fait à l'aide d'un examen bactériologique officiel toutes les 6 semaines et un examen de routine toutes les 2 semaines.

En 2005, *Salmonella* Enteritidis a été décelée dans 3 groupes de volailles (0,49%) et aucun groupe n'était positif pour *Salmonella* Typhimurium. D'autres sérotypes de *Salmonella* ont également été isolés.

#### 1.2.2.3.3. Salmonelles chez les poulets de chair

En 2005, le secteur des poulets de chair a effectué 17.161 analyses de contrôle de sortie, dont 710 se sont révélées positives pour *Salmonella* (4,1%).

#### 1.2.2.3.4. Salmonelles dans les exploitations de ponte

En 2005, le secteur de ponte a effectué 753 analyses de contrôle de sortie, dont 41 se sont révélées positives pour *Salmonella* (5,4 % en 2005, 27 % en 2004).

Conformément à la réglementation européenne, un contrôle de la prévalence des salmonelles dans les exploitations de ponte a également été effectué. Au total 149 exploitations ont été soumises à un échantillonnage de fientes et de poussière. Parmi ces échantillons, 19% et 24% respectivement contenaient des salmonelles ce qui correspond à 38% des lots de volailles positives. Il s'agissait majoritairement du sérotype *S. Enteritidis*. L'Agence a conseillé la vaccination à grande échelle des poules pondeuses contre *S. Enteritidis*. La forte diminution du nombre de cas humains en 2005 est probablement due à cette vaccination à grande échelle.

#### 1.2.2.4. Poissons d'aquaculture

On dénombre actuellement 99 piscicultures enregistrées. Deux fois par an, la présence des virus de la nécrose infectieuse hématopoïétique (NHI) et de la septicémie hémorragique (SHV) est recherchée dans les piscicultures détenant des salmonidés. En 2005, le virus SHV a été mis en évidence dans 8 piscicultures, qui ont été vidées, désinfectées si possible et réempoissonnées avec des poissons indemnes. Cette maladie est à déclaration obligatoire.

#### 1.2.2.5. Rage

La Belgique a obtenu le statut indemne de rage en juillet 2001. Dans le courant de l'année 2005, le département Institut Louis Pasteur de l'ISP a effectué, à la demande de l'AFSCA, 521 analyses (32 chauves-souris, 117 renards, 231 bovins, 106 ovins/caprins, 5 cervidés, 10 chats, 10 chiens, 3 blaireaux, 2 martres, 3 fouines, 1 écureuil et 1 équidé). Toutes les analyses se sont révélées négatives.

## 1.2.3. Bien-être des animaux et CITES

### 1.2.3.1. Bien-être des animaux

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est responsable de la politique menée dans ce domaine. L'AFSCA effectue des contrôles aux endroits où elle est présente pour des missions normales.

Au total, 5.012 contrôles ont été effectués parmi les différentes espèces animales.

A cette occasion, 142 procès-verbaux ont été dressés pour sanctionner des infractions au bien-être des animaux.

### 1.2.3.2. CITES

Le commerce d'espèces animales menacées requiert généralement une licence spéciale et les animaux et oiseaux vivants doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire.

De plus, les oiseaux doivent être placés en quarantaine avant de pouvoir entrer en Belgique.

Le traitement des demandes de licences et de certificats dans le cadre de la législation CITES est effectué par le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Les contrôles effectués par l'Agence, dans le cadre de la réglementation CITES, dans le commerce des espèces animales menacées, se font lors de missions normales.

A la demande du SPF SPSCAE, des contrôles ciblés sont également effectués.

## 1.2.4. Résidus et contaminants chez les animaux vivants

Au total, 4.759 échantillons ont été prélevés à la ferme pour la recherche de substances interdites dans le cadre du plan de contrôle réalisé en application de la législation européenne à savoir 2.721 chez les bovins, 555 chez les veaux, 1.354 chez les porcs et 129 chez les volailles. Chez les veaux, 1 échantillon s'est révélé non-conforme pour et contenait des substances hormonales en combinaison (alpha boldénone, bêta boldénone, alpha testostérone, prednisolone). Aucun autre échantillon n'était non-conforme.

En 2005, des statuts H ont été attribués suite à l'utilisation de substances à activité hormonale (2 exploitations de bovins), de substances interdites (1 exploitation de porcs) ou de corticostéroïdes (1 exploitations de bovin et 3 exploitations de porcs).

Comme le montre le tableau ci-dessous, chez les bovins, le nombre de statuts R diminue. L'attribution de ces statuts résultent de l'utilisation d'antibiotiques ou d'anti-inflammatoires non stéroïdiens. Chez les porcs, on constate une augmentation du nombre de statuts attribués, tous liés à l'utilisation d'antibiotiques.

Tableau 3.5 : évolution des statuts H et R dans les exploitations bovines et porcines

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2002	5	3	38	24
2003	7	1	31	14
2004	6	1	18	3
2005	3	4	7	9 <sup>(1)</sup>

(1) Pour 2 de ces cas, les échantillons avaient été prélevés en 2004. Trois statuts ont été attribués en 2006 alors que les échantillons avaient été prélevés en 2005.

## 1.3. Produits d'origine animale

### 1.3.1. Etablissements agréés

En 2005, 511 entrepôts frigorifiques étaient agréés, dont 75 pour le marché national. Il s'agit d'une situation stable par rapport à 2004.

Parmi les établissements agréés de transformation de la viande, on comptait 262 établissements de fabrication de viandes hachées et de préparations de viande (dont 18 destinés au marché national), 535 établissements de fabrication de produits à base de viande (dont 55 pour le marché national), et 56 établissements de fabrication d'issues traitées d'origine animale. Ce nombre d'établissements est légèrement plus élevé pour la fabrication des viandes hachées (+12) et identique à 2004 pour les autres types de firmes.

Pour les établissements de préparation et de transformation du poisson et des produits de la pêche, 369 étaient agréés en 2005, soit 23 en plus qu'en 2004 ; cela correspond à une augmentation constante du nombre d'entreprises agréées depuis 2002.

### 1.3.2. Commerce et transformation des animaux de boucherie

#### 1.3.2.1. Animaux de boucherie présentés à l'expertise

Tous les animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcs et solipèdes) doivent être soumis à une expertise ante- et post-mortem. Les motifs de saisie sont déterminés par la loi. Certaines maladies ou anomalies mènent à la saisie partielle ou totale de l'animal. Les taux de saisies (nombre total d'animaux refusés / nombre total d'animaux abattus) sont de 0,1 à 0,3 % pour l'ensemble des espèces. Les expertises défavorables se situent essentiellement parmi les abattements de nécessité. Le tableau @@@ donne les 3 raisons principales de saisie en 2005.

Tableau 3.6 : les 3 principaux motifs de saisie en 2005.

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins
1	Aspect anormal	Aspect anormal	Animaux morts	Animaux morts	Animaux morts
2	septicémie, pyémie	coliques, métrites, entérites, mammites ou péritonites ayant entraîné un abattage de nécessité	septicémie, pyémie	septicémie, pyémie	coliques, métrites, entérites, mammites ou péritonites ayant entraîné un abattage de nécessité
3	infiltration		aspect anormal	aspect anormal	aspect anormal

Le tableau ci-dessous reprend le nombre d'animaux abattus en 2005 ainsi que la proportion de carcasses déclarées propres à la consommation.

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
Nombre total d'abattages	523.795	313.115	10.861.234	11.542	112.771	2.585
<b>Expertises favorables</b>						
Abattages normaux	519.746	311.542	10.835.998	11.483	112.656	2.578
Abattages de nécessité	2.532	905	26	20	0	0
Total	522.278 99,7 %	312.447 99,8 %	10.836.024 99,8 %	11.503 99,7 %	112.656 99,9 %	2.578 99,7 %
<b>Expertises défavorables</b>						
Abattages normaux	1.090	512	23.670	26	113	7
Abattages de nécessité	427	156	1.540	13	2	0
Total	1.517 0,3 %	668 0,2 %	25.210 0,2 %	39 0,3 %	115 0,1 %	7 0,3 %

Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont la viande est exclusivement destinée aux besoins du propriétaire et de son ménage. Les porcs, ovins et caprins peuvent également être abattus au domicile d'un particulier (la viande est exclusivement destinée à son ménage). L'abattage à domicile n'est pas autorisé pour les bovins. Ceci explique probablement la part relativement importante de bovins qui sont présentés à l'abattoir pour abattage privé : 3,8% du nombre total d'abattages en 2005. Le nombre d'abattages privés de bovins, veaux et porcs est en forte diminution ces dernières années.

Tableau 3.7 : nombre d'abattages privés en 2005

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
Nombre d'abattages privés	19.884	2.207	1.195	166	2.414	23

### 1.3.2.2. Contrôle de la traçabilité de viandes bovines : tests ADN

Dans le cadre de l'ESB, il faut garantir l'identification des viandes bovines à partir de l'abattage jusqu'au stade du commerce de détail. Afin de contrôler cela, 350 échantillons de viandes bovines ont été prélevés dans les abattoirs et les ateliers de découpe en 2005 et ce pour l'analyse ADN ; au total 30 non-conformités ont été constatées.

Pour ce contrôle, on prélève, d'une part, dans les abattoirs et des ateliers de découpe des échantillons de viandes fraîches bovines provenant d'un seul bovin, et d'autre part, un échantillon de l'oreille sur laquelle est mentionné le numéro d'identification (la marque auriculaire du bovin). L'ADN de la viande est comparé avec l'ADN de l'oreille. En cas de non concordance, une enquête est réalisée pour en connaître la cause et prévenir de telles erreurs dans le futur.

### 1.3.2.3. Examen bactériologique

L'examen bactériologique a pour but de déterminer s'il existe une diffusion généralisée de bactéries dans la carcasse, ayant pour conséquence une contamination de la viande. En cas d'analyse bactériologique positive, et donc de résultat défavorable, la carcasse et ses abats sont saisis. Cet examen est réalisé lorsque le vétérinaire officiel met en évidence des symptômes ou des lésions d'une maladie bactérienne lors de son examen. En cas d'abattage de nécessité, l'examen bactériologique est toujours obligatoire.

Tableau 3.8 : résultats de l'examen bactériologique en 2005.

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins
Nombre total d'examens					
Nombre	3.434	1.037	229	38	1
Positifs	144	27	10	2	1
Examens lors d'abattages normaux					
Nombre	698	90	229	7	0
Positifs	46	1	10	0	0
Examens lors d'abattages de nécessité					
Nombre	2.736	947	0	31	1
Positifs	98	26	0	2	1

### 1.3.2.4. Résidus et contaminants chez les animaux de boucherie

#### 1.3.2.4.1. Test rénal : recherche de substances inhibitrices

Le test rénal a pour but de détecter la présence de substances inhibant la croissance de germes (antibiotiques ou autres médicaments) pouvant avoir contaminé la viande. En cas de résultat positif et donc défavorable, la carcasse et ses abats sont saisis. Cette analyse est effectuée lorsque le vétérinaire officiel soupçonne un traitement de l'animal lors de son examen. Lors d'abattage de nécessité, cet examen est toujours obligatoire. Si lors de l'examen organoleptique, un motif de saisie est constaté, cet examen n'est pas réalisé.

Tableau 3.9 : résultats du test rénal 2005.

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins
Nombre total d'examens					
Nombre	3.425	1.033	658	38	1
Positifs	49	9	27	15	0
Examens lors d'abattages normaux					
Nombre	696	91	658	7	0
Positifs	17	3	27	5	0
Examens lors d'abattages de nécessité					
Nombre	2.729	942	0	31	1
Positifs	32	6	0	10	0

### 1.3.2.4.2. Recherche de résidus et contaminants dans le cadre du plan de surveillance

Dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants, des échantillons sont prélevés sur les carcasses des animaux à l'abattoir. Les échantillons sont analysés afin de mettre en évidence la présence de différentes substances (substances à activité hormonale, bêta-agonistes, substances interdites, corticostéroïdes, anti-inflammatoires non-stéroïdiens, antibiotiques, antiparasitaires, PCB ...).

Tableau 3.10 : résidus et contaminants chez les animaux de boucherie

Espèce animale	Echantillons ciblés		Echantillons suspects	
	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Bovins	2.119	23	178	35
Veaux	985	2	3	1
Porcs	5.926	8	144	2
Ovins	171	1	0	0
Chevaux	101	0	1	10
Total	9.302	34 (0,4%)	326	48 (14,7 %)

Les échantillons ciblés ont été prélevés dans le cadre du plan national de contrôle des résidus. Les échantillons suspects ont été prélevés suite à une suspicion (utilisation de médicaments vétérinaires, sites d'injection, animaux d'exploitations ayant un statut R ou H...).

Les résultats non-conformes lors d'échantillonnage ciblé étaient surtout dus à la présence d'antibiotiques, de corticostéroïdes, de procaine ou à un taux trop élevé de cadmium et de plomb. En ce qui concerne l'analyse d'échantillons suspects, ce sont surtout des antibiotiques, des anti-inflammatoires non stéroïdiens, des corticostéroïdes et des vermifuges qui ont été mis en évidence.

#### 1.3.2.5. Trichinose

En 2005, 10.549.454 porcs et 11.267 solipèdes ont été examinés quant à la présence de trichines. Aucun échantillon n'était positif.

#### 1.3.2.6. Cysticerose

Les cysticerques sont des stades larvaires intermédiaires du ténia, qui peuvent, lors de la consommation, donner lieu à l'apparition d'un ténia adulte. En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué (au moins 10 jours à  $-18^{\circ}\text{C}$ ), après quoi la viande est propre à la consommation humaine. Si l'infestation de cysticerques est généralisée, la carcasse est entièrement refusée.

Chez 15 bovins et 1 veau une infestation généralisée a été diagnostiquée, tandis qu'une cysticerose localisée a été observée chez 2.374 bovins et 2 veaux. En 2004, 2003 et 2002, le nombre de bovins atteints de cysticerose généralisée était respectivement de 21, 25 et 18.

### 1.3.3. Commerce et transformation de volailles, lapins et gibier

#### 1.3.3.1. Volailles

Le nombre de volailles abattues en 2005 est similaire à celui observé en 2004. Il s'agit principalement de poulets de chair (88%), et de poules à bouillir (11%). Comme les années précédentes, le taux de saisie des poulets et poules s'élève à 1,3% et 2,5%.

Tableau 3.11 : nombre d'animaux abattus en 2005 et proportion déclarée impropre à la consommation

Espèce animale	Nombre d'abattages	Nombre de saisies
Poulet de chair	238.102.857	3.118.534
Poulet à bouillir	29.475.483	745.574
Dinde	694.927	9.316
Pintade	96.261	1.297
Pigeon	290.334	4.577
Canard	118.845	582
Oie	1.234	12
Poussin	149.841	250
Ratite	192	0
Caille	80.260	1.884
Faisan	5.225	64
Perdrix	3.575	0
Total	269.019.034	3.882.090 (1,4 %)

### 1.3.3.2. Lapins

En 2005, 2.454.277 lapins ont été abattus, ce qui correspond à une légère augmentation par rapport aux années précédentes. Seuls 0,8% ont été saisis, comme en 2004. Les raisons principales en sont un aspect anormal, une souillure généralisée et la mort avant l'abattage.

### 1.3.3.3. Gibier sauvage

Le gibier sauvage doit également être soumis à un examen sanitaire. La recherche de trichines est obligatoires pour tous les sangliers présentés dans un établissement de traitement du gibier sauvage. En 2005, 759.814 animaux ont été livrés aux établissements de traitements, dont 11.277 sangliers. Seul 1% des animaux ont été refusés. Les principales raisons en sont des couleurs ou odeurs anormales, l'altération et la souillure généralisée de la carcasse.

Tableau 3.12 : gibier livré aux établissements de traitements et proportion d'animaux propres à la consommation.

Gibier sauvage	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
	Chevreuils	Sangliers	Autres biongulés	Gibier à poils	Gibier à plumes
Nombre d'animaux livrés	3.253	11.277	5.585	42.382	697.317
Nombre d'animaux propres à la consommation	3.210	11.039	5.476	42.133	690.504

#### 1.3.3.4. Résidus et contaminants dans les viandes de volailles, de lapins et de gibier

Les échantillons sont analysés, entre autres, pour la mise en évidence de résidus de substances à activité hormonale, de substances interdites, de bêta-agonistes, d'antibiotiques, de PCB et dioxines. Les échantillons prélevés sur le gibier sauvage visent essentiellement à déterminer la contamination par le plomb et le cadmium. Les substances mises en évidence dans les échantillons non-conformes étaient des coccidiostatiques, des anti-inflammatoires non stéroïdiens, et des dioxines.

Tableau 3.13 : résidus et contaminants chez les volailles, les lapins et le gibier

	Nombre échantillons	Nombre non conformes
Volailles	2.237	5
Lapins	139	1
Gibier d'élevage	106	1
Gibier sauvage	108	0

## 1.3.4. Commerce et transformation du poisson et des crustacés

### 1.3.4.1. Apports de poisson dans les minques belges

En comparaison avec 2004, l'apport de poisson a diminué à Nieuport de 50,5 tonnes, a augmenté à Ostende de 920,5 tonnes et a diminué à Zeebruges de 1.895 tonnes. Globalement, il en résulte une diminution de l'apport dans les ports belges de 1.025 tonnes en comparaison avec 2004.

Tableau 3.14 : quantité de poisson arrivé et saisi en 2005.

	Arrivé	Saisi
Minque de Nieuport	226.392 kg	0 kg
Minque d'Ostende	9.577.465 kg	4.673 kg
Minque de Zeebruges	11.893.820 kg	3.142 kg
Total	21.697.677 kg	7.815 kg

En 2005, 0,04 % du poisson arrivé a été saisi. La raison principale de saisie est le manque de fraîcheur, voire la pourriture. Il s'agit d'une diminution par rapport aux années précédentes.

### 1.3.4.2. Biotoxines marines

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

En 2005, 54 recherches de biotoxines marines dans les huîtres provenant de la zone de production d'Ostende ont été réalisées. Un échantillon d'huîtres était positif pour les toxines diarrhétiques (DSP). Un nouvel échantillon a été immédiatement prélevé, et s'avérait négatif. D'autres mesures n'étaient pas nécessaires, étant donné qu'il n'y avait pas d'huîtres contaminées sur le marché.

### 1.3.4.3. Résidus et contaminants dans les piscicultures

Dans les sites de salmonicultures et les viviers, 225 échantillons ont été examinés pour la recherche de différents résidus. La présence d'une substance interdite, le vert de malachite, a été mise en évidence dans 3 des échantillons.

## 1.3.5. Production primaire et transformation de lait et produits laitiers

### 1.3.5.1. Production et transformation à la ferme

#### 1.3.5.1.1. Résidus et contaminants dans le lait cru

Aussi bien à la ferme que lors du transport, l'AFSCA prélève beaucoup d'échantillons pour le contrôle de la présence de résidus et contaminants dans le lait cru de vache, chèvre, brebis et jument. On y recherche la présence d'antibiotiques, aflatoxines M<sub>1</sub>, métaux lourds, médicaments antiparasitaires, nitro-imidazoles, anti-inflammatoires non stéroïdiens, pesticides organochlorés et organophosphorés, dioxines et PCB.

En 2005, parmi les 1.297 échantillons prélevés, seuls 4 étaient non-conformes. Un échantillon de lait de jument contenait des résidus d'antibiotiques, un échantillon de lait de vache contenait des résidus d'ivermectine, et lors d'échantillonnages ciblés un léger dépassement de la norme en dioxines, et un autre en PCB ont été constatés.

Dans les établissements concernés, les livraisons ont été interdites jusqu'à ce que le lait soit à nouveau exempt de résidus et contaminants.

#### 1.3.5.1.2. Analyses microbiologiques du lait et des produits laitiers

Les tableaux suivants donnent un aperçu global des résultats des analyses microbiologiques dans le lait et les produits laitiers échantillonnés à la ferme en 2005.

Les germes indicateurs donnent une indication de l'hygiène dans les établissements de production de produits laitiers. Les dépassements du nombre d'*Escherichia coli* sont le témoin d'un manque d'hygiène notamment lors de la traite, ou d'une contamination du matériel de fabrication.

Tout résultat insatisfaisant dans le cadre de l'analyse des Staphylocoques à coagulase positive a donné lieu à une recherche d'entérotoxines (qui sont dangereuses pour la santé). Ces recherches se sont toutes révélées négatives.

Tableau 3.15 : germes indicateurs dans le lait et les produits laitiers fabriqués à la ferme

Germes détectés et matrices	Nombre d'échantillons	Résultats non-conformes
<b>Germes totaux</b>		
Crème glacée et glace au lait	40	27,5 %
Lait cru de chèvre	16	-
Lait cru de brebis	8	12,5 %
Lait cru de jument	8	12,5 %
Lait cru de vache	161	25,5 %
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>		
Yaourt	116	-
Beurre de ferme	185	9,2 %
Crème glacée et glace au lait	40	2,5 %
Lait cru de chèvre	16	-
Lait cru de brebis	8	25 %
Lait cru de jument	8	12,5 %
Lait cru de vache	164	1,8 %
Fromages au lait cru	141	17,7 %
<b>Escherichia coli</b>		
Yaourt	116	5,1 %
Beurre de ferme	185	15,7 %
Crème glacée	40	-
Lait cru de vache	171	6,5 %
Fromages au lait cru	141	0,7 %

Outre les résultats décrits dans le tableau ci-dessous, aucune *Salmonella* ni *Escherichia coli* O157:H7 n'a été détectée dans les produits fabriqués à la ferme.

Tableau 3.16 : germes pathogènes dans le lait et les produits laitiers fabriqués à la ferme

Germes détectés et matrices	Nombre échantillons	Résultats non-conformes
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>		
Yaourt.	118	4,2 %
Beurre de ferme	184	6,5 %
Crème glacée et glace au lait	40	2,5 %
Lait cru de chèvre	16	-
Lait cru de brebis	7	-
Lait cru de jument	8	-
lait cru de vache	164	3,7 %
Fromages au lait cru	141	5 %
<b><i>Campylobacter</i></b>		
lait cru de vache	173	0,6 %
Fromages au lait cru	141	-

### 1.3.5.2. Production et transformation en laiterie

Le tableau 3.17 donne un aperçu global des résultats des analyses microbiologiques dans le lait et les produits laitiers échantillonnés dans des établissements de transformation de type industriel en 2005.

Dans le cas du lait de consommation pasteurisé, on observe une diminution des résultats insatisfaisants pour les germes totaux par rapport à 2004, et une très nette augmentation des résultats acceptables. Il faut remarquer que ce produit a régulièrement été analysé en fin de date limite de consommation ; une multiplication des germes totaux pourrait être la conséquence d'un non respect des températures de conservation. Les autres résultats sur le lait pasteurisé sont par ailleurs tout à fait satisfaisants.

Aucun germe pathogène n'a été détecté dans la production industrielle de lait et produits laitiers, à part un échantillon de fromage au lait cru dans lequel des *Listeria monocytogenes* ont été détectées.

Tableau 3.17 : germes indicateurs dans le lait et les produits laitiers dans la production industrielle

Germe détecté et matrice	Nombre échantillons	Satisfaisant	Acceptable	Insatisfaisant
<b>Germes totaux</b>				
Lait de consommation pasteurisé	111	55,9 %	41,4 %	2,7 %
Crème glacée	51	90,2 %	7,9 %	1,9 %
<b>Staphylocoque à coagulase +</b>				
Lait de consommation pasteurisé	103	99 %	-	1 %
Poudre de lait	13	92,3 %	-	-
Fromages au lait cru	38	86,9 %	5,2 %	7,9 %
Fromages au lait pasteurisé	144	100 %		
Yaourt	137	100 %		
Beurre	106	100 %	5,5 %	1,8 %
Crème glacée	51	100 %	-	-
<b>Escherichia coli</b>				
Lait de consommation pasteurisé	103	100 %	-	-
Fromage au lait cru	38	92,1 %	5,3 %	2,6 %
Fromage au lait pasteurisé	144	96,5 %	-	3,5 %
Yaourt	138	100 %	-	-
Beurre	106	100 %	-	-
Crème glacée	51	100 %	-	-

*Listeria monocytogenes* reste un pathogène posant des problèmes pour les produits fabriqués à la ferme ainsi que le fromage au lait cru fabriqué de manière industrielle. Les résultats obtenus indiquent qu'il y a présence de *Listeria monocytogenes* dans les produits mais n'indiquent pas le nombre de bactéries présentes dans la matrice. A l'avenir, le dénombrement des bactéries permettra de déterminer si la bactérie est présente en quantité représentant un danger pour la santé du consommateur.

Par rapport aux résultats obtenus les années précédentes on peut observer l'amélioration progressive de la qualité bactériologique du beurre au lait cru fabriqué à la ferme.

### 1.3.5.3. Contrôles sans échantillonnage

Outre les contrôles allant de pair avec un échantillonnage, l'AFSCA effectue aussi des inspections dans les exploitations de production de lait dont elle contrôle le respect des prescriptions en matière d'hygiène générale. Parmi les 3.447 exploitations de production inspectées, 3 PV et 524 avertissements ont été dressés. Dans une exploitation la production a été suspendue.

## 1.3.6. Production primaire et transformation d'œufs et ovoproduits

### 1.3.6.1. Résidus et contaminants dans les œufs

Les échantillons ont été prélevés dans les exploitations de ponte et les centres d'emballage d'œufs.

Les résultats des analyses sont décrits dans le tableau ci-après. Seuls des résidus de cocci-diostatiques - des médicaments vétérinaires - ont été détectés dans 15 des 811 analyses. Dans la grande majorité des cas, il s'agissait de dépassements limités, c'est-à-dire inférieurs à la limite d'action. Les œufs dépassant cette limite ont été détruits et l'exploitation a été bloquée jusqu'à ce que les résultats soient conformes. La contamination était généralement la conséquence d'une contamination croisée des aliments.

Tableau 3.18 : résultats de l'analyse des résidus et contaminants dans les œufs

Paramètre	Nombre d'échantillons analysés	Nombre de dépassements
PCB	55	0
Dioxines, PCB de type dioxine	85	0
Antibiotiques	107	0
Pesticides organochlorés	55	0
Nitrofuranes	32	0
Nitro-imidazoles	233	0
Coccidiostatiques	244	4
Total	811	4

### 1.3.6.2. Analyses microbiologiques dans les établissements de fabrication d'ovoproduits

En 2005, environ 150 échantillons d'ovoproduits ont été prélevés dans les établissements de production afin de vérifier si les normes légales étaient respectées. Les résultats ne sont pas significativement différents par rapport à ceux de l'année passée.

En ce qui concerne la présence de *Salmonella*, tous les échantillons étaient satisfaisants. Les résultats des analyses en ce qui concerne la présence de germes indicateurs sont repris au tableau suivant.

Tableau 3.19 : germes indicateurs dans les ovoproduits

Germes détectés	Nombre d'échantillons	Résultats non-conformes
<i>Enterobacteriaceae</i>	153	9,8 %
<i>Staphylococcus aureus</i>	150	1,3 %
Germes totaux	151	6,6 %

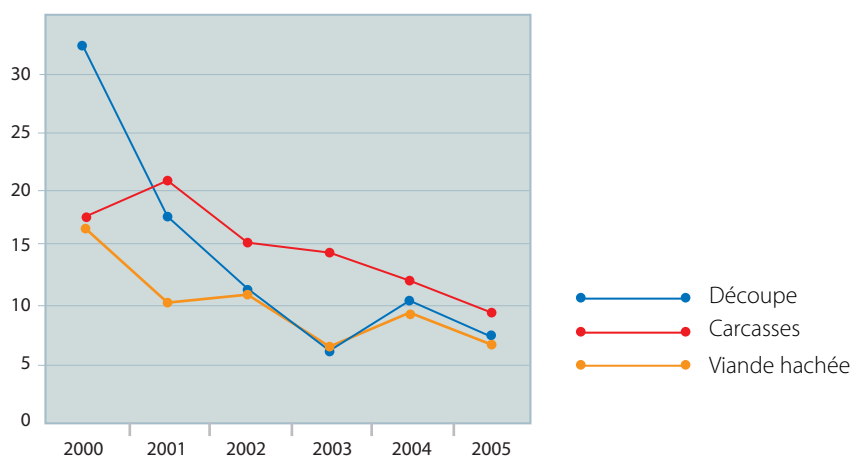
## 1.3.7. Contamination bactérienne des carcasses et viandes d'animaux de boucherie

En 2005, la contamination par des germes zoonotiques et des indicateurs d'hygiène a été évaluée dans les mêmes matrices que les années précédentes, dans le but d'estimer l'évolution de la situation en Belgique.

### 1.3.7.1. Salmonella

La figure ci-dessous montre que la contamination des carcasses viandes de découpe et viandes hachées de porcs est décroissante depuis 2000.

Figure 3.1 : évolution de la contamination des viandes de porc par les salmonelles.



Porc	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Carcasses	24,1 %	20,8 %	15,4 %	14,6 %	12,1 %	9,3 %
Viande de découpe	32,3 %	17,7 %	11,2 %	6,1 %	10,4 %	7,3 %
Viande hachée	16,6 %	10,3 %	11,0 %	6,4 %	9,3 %	6,5 %

Pour les carcasses de poulets, une diminution de la prévalence est constatée depuis 2003 (la prévalence est de 12,1 %, 7,9 % et 5,7 %, respectivement en 2003, 2004 et 2005).

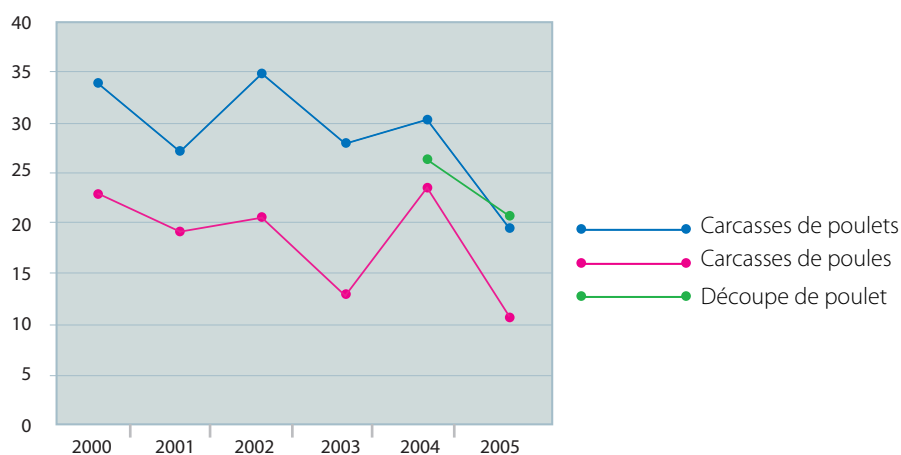
Par contre, la contamination par les salmonelles des carcasses de poules à bouillir était en 2005 (22,6%) en légère augmentation par rapport à 2004 (19,6 %).

Outre les filets de poulet habillés et désossés, des viandes de découpe de poulet avec peau (ailes, cuisses, poitrines...) ont également été analysés en 2005. Le taux moyen de contamination par les salmonelles s'élevait encore à 14,2 %, mais est en diminution par rapport à 2004 (19,9 %). La viande hachée de bœuf était très faiblement contaminée par *Salmonella* (1,4% d'échantillons positifs).

### 1.3.7.2. Campylobacter

La figure ci-dessous montre que la contamination des carcasses de volaille par *Campylobacter* était en baisse en 2005.

Figure 3.2 : évolution de la contamination des carcasses de volaille par *Campylobacter*



	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Carcasses de poulets	33,9 %	27,1 %	34,9 %	28,0 %	30,3 %	19,6 %
Carcasses de poules	23,0 %	19,3 %	20,5 %	12,8 %	23,5 %	10,9 %
Découpe de poulet					26,3 %	20,7 %

Les préparations à base de viandes de volaille échantillonnées se sont avérées positives dans 3,4 % des cas.

Les carcasses de porc et les viandes hachées de porc ont également été analysées. Un degré de contamination de respectivement 7,2% et 0,7% a été observé.

### 1.3.7.3. *Escherichia coli* O157 entérohémorragique

En 2005, 2,554 carcasses de bœuf ont été écouvillonnées. Dans 1,1% des cas, des *Escherichia coli* O157:H7 entérohémorragiques (EHEC) ont été mis en évidence. Les viandes de découpe de bovins avaient un degré de contamination de 0,7%. Aucun des 281 échantillons de viandes hachées de bovins n'était contaminé. Ces résultats correspondent à ceux des années précédentes.

### 1.3.7.4. *Listeria monocytogenes*

La figure ci-après illustre le degré de contamination des viandes hachées de boeuf (6,7%) et des viandes hachées de porc (10,3%).

Figure 3.3 : évolution de la contamination des viandes hachées par *Listeria monocytogenes*



	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Viandes hachées de boeuf	16,0 %	14,8 %	13,7 %	10,7 %	15,7 %	6,7 %
Viandes hachées de porc	25,0 %	18,3 %	20,7 %	21,5 %	17,2 %	10,3 %

Le degré de contamination des pâtés cuits au stade de la production (1,4%) est faible et comparable à l'année 2004. Parmi les échantillons prélevés au niveau de la distribution, aucun n'était contaminé par *Listeria monocytogenes*.



## 2. Plantes, engrais et pesticides

### 2.1. Plantes

#### 2.1.1. Contrôle et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles

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

##### 2.1.1.1. Pourriture annulaire et pourriture brune de la pomme de terre

Suite aux contaminations observées en 2003, une prospection intensive a été poursuivie pour vérifier l'efficacité des mesures d'éradication des bactéries responsables de la pourriture annulaire et de la pourriture brune. En 2005, la superficie belge de plants certifiés de pommes de terre et de pommes de terre de conservation s'élevait respectivement à 2.452 ha et 62.500 ha. Parmi ceux-ci, 3.299 et 968 échantillons ont été prélevés, ainsi que 194 échantillons sur des plants fermiers. Cet échantillonnage intensif n'a mis en évidence qu'un cas de pourriture brune dans un lot de pommes de terre de consommation produit à partir de plants fermiers. De plus, 234 échantillons ont été prélevés sur des plants destinés à la production de pommes de terre de consommation et 147 échantillons de pommes de terre de consommation provenant d'autres pays. Une contamination par la pourriture annulaire a été détectée sur un lot allemand destiné à la transformation. La contamination a été éradiquée. On peut donc considérer que les mesures drastiques appliquées dès la mise en évidence des premiers cas portent leurs fruits.

### 2.1.1.2. Feu bactérien

En 2005, la Belgique comptait 9 zones tampon d'une superficie totale de 1.769 km<sup>2</sup> comprenant 475 parcelles contrôlées deux fois par an et 10.667 autres points de contrôle contrôlés une fois par an. Les zones tampons sont des zones auxquelles s'appliquent des règles strictes de contrôle et de lutte contre cet organisme en vue de protéger les parcelles de production. En 2005, la délimitation de ces zones a été modifiée après concertation avec le secteur. Une contamination a été constatée sur 2% des parcelles de production et 0,2% des autres points de contrôle qui ont tous été assainis. Une zone de 500 m autour de chaque parcelle a également été soumise à une inspection visuelle approfondie.

### 2.1.1.3. Phytophthora ramorum

En 2005, 467 contrôles visuels ont été effectués dans des entreprises horticoles et centres de jardinage quant à la présence de *Phytophthora ramorum*, ce qui a donné lieu à 242 échantillonnages. Ce champignon a été constaté dans 13 entreprises sur des *Rhododendron* et *Viburnum*. Les plantes contaminées et les celles présentes dans un rayon de 2 mètres autour des plantes contaminées ont été détruites.

Dans les espaces verts et bois publics, 116 inspections et 9 échantillonnages ont été effectués et n'ont mis en évidence aucun échantillon positif.

### 2.1.1.4. Nématode du pin

Comme l'exige la Commission européenne, une campagne de détection du parasite est effectuée annuellement. En 2005, 82 échantillons de conifères provenant de 38 sites ont été analysés. Aucun cas positif n'a été constaté.

### 2.1.1.5. Virus de la mosaïque du pépino

Parmi les exploitations de production de plants de tomates, 343 échantillons de mélange de feuilles ont été prélevés de sorte que chaque lot a été échantillonné. Tous les échantillons se sont révélés négatifs quant à la présence du virus de la mosaïque du pépino. Lors du contrôle de qualité des tomates dans les criées, une attention particulière a été accordée aux symptômes suspects. Deux échantillons ont été prélevés sur des tomates présentant des symptômes suspects; aucun ne s'est avéré positif.

### 2.1.1.6. *Monilinia fructicola*

*Monilinia fructicola* est un champignon qui peut causer des dégâts aux vergers de Prunus (prunier, cerisier, griottier, pêcher,...). En 2005, 45 échantillons ont été prélevés dans des vergers ; tous étaient négatifs.

### 2.1.1.7. Chrysomèle des racines du maïs (*Diabrotica virgifera*)

La chrysomèle du maïs constitue une menace très sérieuse pour cette culture. En 2003, la prospection mise en place a permis de détecter le parasite, pour la première fois en Belgique, dans les environs de l'aéroport de Zaventem (3 foyers distincts). En 2004, deux nouveaux foyers ont été identifiés dans la même région. Ces insectes auraient été introduits sur notre territoire par le trafic aérien à partir de pays où il est établi (U.S.A., Hongrie, Italie, Slovaquie, Tchéquie, etc). Suite à ces contaminations, différentes mesures ont été prises conformément à la Décision de la Commission 2003/766/CE :

- prospection annuelle pour la recherche des contaminations dans toutes les zones de production du maïs (359 pièges à phéromones en 2005),
- mesures d'urgence visant à son éradication et comprenant la délimitation de zones.

Dans les zones entourant directement les foyers, certaines mesures de lutte sont obligatoires telles que des traitements insecticides, rotation des cultures, interdiction de transport de terre ou de maïs vers l'extérieur.

Grâce à ces mesures, le monitoring intensif mené en 2005 dans les zones délimitées (649 pièges à phéromones) n'a pas mis en évidence la présence de ces insectes. Par ailleurs, il faut signaler qu'en 2005, un nouveau foyer a été détecté aux Pays-Bas, à proximité de l'aéroport de Maastricht, proche de la frontière belge et de la ville de Maasmechelen.

### 2.1.2. Utilisation des passeports phytosanitaires

Les producteurs et commerçants en végétaux et produits végétaux sensibles aux organismes de quarantaine sont officiellement contrôlés chaque année. Si aucune contamination n'a été constatée, ils peuvent utiliser des passeports phytosanitaires. En 2005, 1.207 entreprises ont reçu une telle autorisation.

### 2.1.3. Qualité des produits végétaux

L'AFSCA contrôle le respect des normes de qualité prescrites pour les fruits et légumes, pommes de terre et bananes. Ces produits font l'objet de contrôles aléatoires à tous les stades de la vente. Les contrôles effectués en 2005 sont repris dans le tableau ci-après.

Le mauvais étiquetage, la pourriture et les défauts de la peau des produits représentent respectivement 51%, 7% et 9% des lots refusés.

Les lots de produits ne satisfaisant pas aux normes ont dû être régularisés par les vendeurs ou détruits. Dans 149 cas, le responsable a reçu un avertissement écrit. Après adaptation de l'étiquetage ou après un nouveau tri, les lots refusés pouvaient à nouveau être présentés au contrôle. Dans certains cas, les marchandises ont fait l'objet d'une saisie provisoire (12 lots en 2005).

Tableau 3.20 : aperçu des contrôles de qualité sur les fruits et légumes en 2005

Stade commercial	Nombre de contrôles effectués	% de lots refusés
Commerce de gros	2.688	4,8
Criées	977	4,7
Total	3.665	4,8

#### 2.1.4. Etat bactériologique des végétaux dans les établissements de transformation de denrées alimentaires

Les produits végétaux transformés suivants ont été prélevés : légumes prédécoupés, dits de IVème gamme, épices, préparations végétales à base de quorn ou tofu, chocolat et semi-produits à base de cacao ainsi que cidre non pasteurisé. Lors des analyses, aucun pathogène (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* O 157:H7, ou *Clostridium botulinum*) n'a été mis en évidence et les résultats relatifs aux germes indicateurs étaient également très satisfaisants dans l'ensemble.

#### 2.1.5 Résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales

L'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans les cultures de fruits, légumes et céréales laisse dans de nombreux cas des résidus auxquels le consommateur final est exposé.

L'arrêté royal du 13 mars 2000 fixe les limites maximales en résidus (LMR) autorisées sur et dans les denrées alimentaires lors de leur commercialisation.

Ces LMR ne sont pas des limites toxicologiques et ont donc pour objectif principal le contrôle de la bonne utilisation des produits phytopharmaceutiques (utilisation de produits agréés sur une culture, respect des doses et des délais avant récolte...), mais aussi la protection de la santé du consommateur.

Lorsqu'une LMR est dépassée, une évaluation du risque pour la santé du consommateur permet de prendre les mesures adéquates. Celles-ci vont de la destruction de la denrée et son retrait du marché, jusqu'à un rappel des denrées. Selon la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un procès-verbal. Ce dernier entraîne soit une amende administrative, soit des poursuites pénales.

Le programme de contrôle de l'AFSCA vérifie le respect des limites maximales en résidus des denrées prélevées par les contrôleurs de l'AFSCA chez les importateurs, dans les PIF, les criées, chez les grossistes et les détaillants.

En 2005, l'AFSCA a prélevé 1.322 échantillons de fruits et légumes (y compris thé et cacao), parmi lesquels 62% des échantillons étaient d'origine belge. Globalement, 44,1 % des échantillons ne présentaient pas de résidus de pesticides. Un dépassement de la norme a été constaté pour 7,9% des échantillons (7,2%, 8,3% et 0% respectivement pour les fruits, légumes et thé, cacao). On constate légèrement plus de dépassements de LMR pour les échantillons importés (8,8 %) que pour les échantillons d'origine belge (7,3 %). Par ordre décroissant, la plupart des dépassements ont été observés sur les fruits de la passion, piments, pêches, céleris, poivrons, mâche, framboises, groseilles et scaroles. Ils concernaient 43 pesticides différents dont les principaux sont : le diméthoate, le diméthomorf, les dithiocarbamates, l'imidacloprid, le tolclophos-méthyl, l'iprodione et le methomyl.

Il s'agit d'une augmentation significative du taux de dépassement des LMR par rapport à 2004 (+3,1%). Elle s'explique principalement par le nombre plus important de pesticides recherchés en 2005 (>200 à présent) ainsi que par l'abaissement des seuils de détection analytiques. La majorité des dépassements de la LMR sont minimes.

Outre les échantillons de fruits et légumes, 24 échantillons de céréales et 170 échantillons de produits transformés d'origine végétale ont été prélevés et analysés en 2005. Aucun échantillon ne dépassait les LMR autorisées.

En 2005, 43 avertissements ont été envoyés aux opérateurs pour de légers dépassements de LMR et 49 PV ont été adressés aux opérateurs pour des dépassement de LMR significatifs sur les fruits, légumes, céréales et produits transformés d'origine végétale.

## 2.1.6 Nitrates dans les légumes feuillus

En 2005, 251 échantillons de légumes (épinards, céleris, laitues et légumes feuillus similaires) ont été prélevés et analysés dans le cadre du programme de contrôle quant à la présence de nitrates. Il s'agissait dans 92 % des cas d'échantillons d'origine belge. Un dépassement des normes européennes ou belges a été observé pour 5,2 % des échantillons .

Le taux de dépassement constaté en 2005 est inférieur à celui de 2003 et 2004 (7,5 %).

Tableau 3.21 : échantillons de légumes prélevés en 2005 et analysés pour la présence de nitrates.

Matrices	Nombre d'échantillons prélevés	% de dépassements
Laitues et légumes feuillus similaires	174	5,8 %
Epinards (frais et congelés)	43	2,3 %
Céleris	34	5,9 %
Total	251	5,2 %

En 2005, 9 avertissements ont été envoyés pour de légers dépassements et 3 PV ont été dressés pour des dépassements significatifs.

Parmi les 27 échantillons de pots pour bébés à base de légumes analysés, aucun ne dépassait les normes.

## 2.1.7 Métaux lourds dans les fruits et légumes

En 2005, 288 échantillons de fruits et légumes ont été prélevés et analysés dans le cadre du programme de contrôle quant à la présence de cadmium et de plomb. Il s'agissait à 83% d'échantillons d'origine belge. Le nombre d'échantillons prélevés en 2005 est nettement supérieur à celui de 2004 (+342%).

Un échantillon d'épinards produits en Belgique (0,5%) présentait une teneur en cadmium supérieure à la norme européenne quatre (1,8%) échantillons (épinards, mâche et persil produits en Belgique) présentaient une teneur en plomb supérieure aux normes européennes.

En 2005, 3 avertissements ont été envoyés pour de légers dépassements et 1 PV a été dressé pour un dépassement significatif.

## 2.2 Formulation de pesticides à usage agricole

L'AFSCA contrôle la mise sur le marché et l'utilisation des pesticides à usage agricole.

Les contrôles effectués consistent :

- en échantillonnages visant à vérifier la qualité des produits phytopharmaceutiques sur le marché (teneur en substance active et principales propriétés physico-chimiques) ;
- en inspections visant entre autres à vérifier que les produits commercialisés sont bien agréés/autorisés ainsi que correctement étiquetés et emballés ;
- en inspections visant à vérifier que les utilisateurs respectent bien les prescriptions légales pour l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (utilisation de produits agréés/autorisés, utilisation d'un pulvérisateur ayant satisfait au contrôle technique).

En 2005, 80 produits phytopharmaceutiques ont été prélevés sur le marché belge et leur teneur en substances actives et leurs principales propriétés physico-chimiques ont été déterminés. Les non-conformités (25% des produits échantillonnés) sont en augmentation par rapport à 2004 (+6%). Elles ont donné lieu à 11 avertissements et 5 PV.

*Tableau 3.22 : types de produits phytopharmaceutiques prélevés et analysés en 2005.*

Nature	Prélevés	Non-conformes
Fongicides	34	12
Herbicides	27	4
Régulateurs de croissance	3	0
Insecticides	9	2
Molluscides	4	0
Anti-mousses	2	2
Mouillants	1	0
Total	80	20

En 2005, les contrôleurs de l'AFSCA ont réalisé 525 visites d'inspection chez les opérateurs actifs dans la mise sur le marché des pesticides à usage agricole et 409 visites d'inspection chez les utilisateurs. Parmi les inspections relatives à la mise sur le marché, 140 ont révélé des non-conformités (151 infractions constatées). Sur les 409 visites d'inspection chez les agriculteurs, 51 ont révélé des non-conformités (58 infractions constatées). Les principales infractions constatées sont reprises dans le tableau suivant. Elles ont donné lieu à 127 avertissements et 4 PV.

Tableau 3.23 : infractions à la mise sur le marché et l'utilisation des pesticides à usage agricole constatées en 2005.

Type d'infraction	Nombre à la mise sur le marché	Nombre lors de l'utilisation
Produits non agréés ou non autorisés	77	27
Etiquetage non conforme	49	
Documents commerciaux non conformes	11	
Stockage non conforme	4	2
Opérateur ne disposant pas d'agrément	4	
Emballage non conforme	3	
Publicité non conforme	3	
Pulvérisateurs non conformes		23
Registres non conformes		3
Autres		3
Total	151	58

## 2.3. Engrais, amendements du sol et substrats de culture

En 2005, l'AFSCA a réalisé 966 échantillonnages et 704 visites d'inspection pour le contrôle des engrais, amendements du sol et substrats de culture sur le marché belge.

Il s'agissait :

- d'échantillonnages visant à s'assurer de la qualité des produits mis sur le marché (respect des critères et garanties) ;
- d'inspections visant entre autres à vérifier que les engrais, amendements du sol et substrats de culture mis sur le marché sont autorisés, correctement étiquetés et emballés.

Parmi les échantillons prélevés, 21% étaient non conformes, comme en 2004. Les principales non-conformités concernent le non respect des teneurs garanties (matières sèches et organiques, teneurs en azote, potassium et phosphore). Elles ont fait l'objet de 170 avertissements et 17 PV.

Tableau 3.24 : aperçu des produits échantillonnés et analysés en 2005.

Nature	Prélevés	Non-conformes
Engrais	559	133
Amendements du sol	105	35
Substrats de culture	66	11
Engrais contenant des oligo-éléments	13	7
Engrais pour la préparation de solutions nutritives	1	0
Produits connexes	1	0
Boues d'épuration	221	14
Total	966	200

Lors des 704 visites d'inspection chez les opérateurs, 950 contrôles ont été effectués ; 148 ont révélé des non-conformités. Les principales infractions constatées concernent les mentions d'étiquetage et les documents d'accompagnement.

En 2005, 122 avertissements ont été envoyés aux opérateurs pour des infractions au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture.

## 2.4. Contrôle des pulvérisateurs

Depuis 1995, tous les pulvérisateurs utilisés sur le territoire belge doivent être soumis à un contrôle technique, à l'exception des pulvérisateurs à dos, des pulvérisateurs à lance et des petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz, ou dans lesquels la bouillie à pulvériser est appliquée en ayant recours à la gravité.

Le but de ce contrôle est d'informer objectivement l'utilisateur en lui fournissant un diagnostic clair et précis sur l'état de son pulvérisateur. La conformité des appareils est attestée par l'apposition d'un autocollant d'une validité de trois ans.

L'AFSCA est l'Autorité compétente pour le contrôle technique des pulvérisateurs et en délègue sa réalisation pratique au Département Génie Rural du Centre de Recherches Agronomiques Gembloux (CRA-W) pour les parties francophone et germanophone du pays, et au Département de Mécanisation, Travail, Constructions, Bien-être des animaux et Protection de l'environnement du Centre de Recherches Agronomiques de Gand (ILVO-DVL) pour la partie néerlandophone et la Région bruxelloise.

Ceux-ci ont contrôlé, en 2005, 7.171 pulvérisateurs. L'AFSCA a quant à elle effectué 105 inspections chez les propriétaires de pulvérisateurs. Ces inspections ont eu lieu généralement suite à la non-présentation du pulvérisateur au contrôle aux dates fixées.

## 3. Denrées alimentaires : production et distribution

### 3.1. Etat microbiologique des denrées alimentaires

Tableau 3.25 : pourcentage de résultats non conformes de germes indicateurs et pathogènes dans les denrées prélevées dans l'HORECA et le commerce de détail

Germes	Assiettes froides	Filet américain nature	Filet américain préparé	Viennoiseries crème pâtissière	Desserts à base oeufs crus	Fromage au lait pasteurisé	Mollusques bivalves vivants	Mollusques cuits	Soft ice
Germes totaux aérobies				33,9 %	15,9 %				21,3 %
Coliformes totaux									46,7 %
<i>E. coli</i>	3,1 %	3,0 %	0,9 %	4,2 %	2,1 %	4,3 %	4,0 %	10,2 %	
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	2,6 %	-	-				
Staphylocoques à coagulase +	0,8 %	-	-	1,7 %	0,5 %	0,5 %	-	2,0 %	-
<i>Salmonella</i>		0,6 %	0,9 %				2,0 %	0,0 %	
<i>Listeria monocytogenes</i>		1,2 %	0,9 %						
<i>E. coli</i> O157		0,6 %	0,0 %						
<i>Campylobacter</i>							11,2 %		
<i>Norovirus</i>							8,5 %		
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>								2,0 %	
Nombre d'échantillons	129	171	116	118	188	185	98	49	108

## 3.1.1.. Horeca et cuisines de collectivités

### 3.1.1.1. Assiettes froides

En 2005 les contrôles de l'AFSCA ont porté uniquement sur les assiettes froides dans le secteur Horeca et les cuisines de collectivité. Ces produits, puisqu'ils sont consommés tels quels, sans cuisson ou réchauffement préalables, pourraient représenter un danger s'ils étaient contaminés par des pathogènes.

Les assiettes froides sont, comme l'année dernière, de bonne qualité microbiologique, les analyses réalisées sur *Salmonella* se sont également toutes révélées satisfaisantes.

### 3.1.1.2. Sandwich-bars, snacks

Dans les sandwich-bars, des contrôles ont été réalisés sur les salades de viande, de thon et de crevettes avec lesquelles sont garnis les sandwiches. Environ 190 échantillons ont été prélevés, la présence de *Listeria monocytogenes* a été mise en évidence dans un seul des échantillons. Aucun autre pathogène n'a été identifié et les résultats relatifs aux germes indicateurs étaient globalement satisfaisants.

## 3.1.2. Secteur de la distribution

### 3.1.2.1. Boucherie

Les boucheries où ont été prélevés des échantillons de filet américain, comprennent tant les boucheries indépendantes que celles de supermarchés.

Le filet américain est une denrée très fragile qui a souvent été impliquée dans des épisodes de toxi-infections alimentaires collectives, plus particulièrement en été (salmonelloses). Etant consommé cru, il n'y a pas de possibilité de destruction des bactéries par la cuisson. C'est pourquoi ce produit doit être fabriqué dans des conditions d'hygiène strictes, conservé à très basse température (maximum 4°C), et être consommé le plus rapidement possible. Il constitue principalement un danger pour la santé des consommateurs à risque, à savoir les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les immunodéprimés, qui ne devraient pas le consommer cru.

En 2005, respectivement 171 et 116 échantillons de filet américain nature et préparé ont été analysés. Les résultats montrent que la qualité de ce produit est satisfaisante, et notamment en ce qui concerne la présence de staphylocoques à coagulase positive qui est le témoin d'une contamination par le personnel ayant manipulé ce produit. Un échantillon était contaminé par *Salmonella* et un échantillon par *Listeria monocytogenes*.

### 3.1.2.2. Boulangerie-pâtisserie

Les produits les plus fragiles de la boulangerie-pâtisserie sont ceux qui contiennent des œufs crus ou de la crème pâtissière qui pourraient être contaminés par *Salmonella*. Aucun des 118 échantillons de viennoiseries à la crème pâtissière analysés ne contenaient de *Salmonella*. Parmi les 188 échantillons de desserts à base d'œufs crus analysés, un échantillon contenait *Salmonella*, un autre contenait *Listeria monocytogenes*.

Les résultats insatisfaisants (33,9 %) pour les germes totaux indiquent un manque d'hygiène lors de la fabrication, un manque de fraîcheur ou une conservation à une température trop élevée tandis que la présence en quantité inacceptable d'*Escherichia coli* (4,2 %) dans les échantillons indique une contamination d'origine fécale.

### 3.1.2.3. Commerce de détail

Au niveau du commerce de détail, ce sont les denrées prêtes à être consommées sans aucune cuisson ou réchauffement préalable qui sont plus particulièrement ciblées. Ces denrées doivent être d'excellente qualité microbiologique puisque aucun traitement thermique ne viendra éliminer, avant la consommation, les bactéries éventuellement présentes dans le produit.

#### 3.1.2.3.1. Produits laitiers

Les fromages au lait pasteurisé, le lait de consommation pasteurisé et les aliments lactés pour nourrissons ont été analysés. Parmi les 80 échantillons d'aliments lactés en poudre pour nourrissons analysés, aucun germe pathogène ou producteur de toxines n'a été décelé. Seuls 3,8% des échantillons contenaient une valeur trop élevée de germes totaux.

En 2005, 185 fromages au lait pasteurisé ont été examinés. La présence d'*Escherichia coli* dans 4,3% des échantillons est le témoin d'une contamination fécale qui peut être apportée dans le produit soit par le matériel lors du processus de traite ou de fabrication, soit par recontamination après la pasteurisation. Le germe *Bacillus cereus* a été recherché dans 142 échantillons de lait de consommation pasteurisé ; 2,1% des échantillons dépassaient la limite d'action fixée pour ce germe.

Aucun germe pathogène n'a été mis en évidence.

#### 3.1.2.3.2. Mollusques

Une centaine d'échantillons de mollusques bivalves vivants ont été prélevés ; une recherche de virus a été effectuée sur la moitié d'entre eux.

La qualité bactériologique des mollusques bivalves vivants n'est pas optimale : 11% d'entre eux contiennent des *Campylobacter*. Les autorités des pays producteurs ont systématiquement été averties de cette contamination et un lot de produit contaminé à la fois par *Salmonella* et *Campylobacter* a fait l'objet d'un retrait et d'un RASFF au niveau européen.

Une cinquantaine d'échantillons de mollusques cuits ont également fait l'objet d'analyses. La présence de *Vibrio parahaemolyticus* a été détectée dans un échantillon. Les produits de

la mer sont les vecteurs privilégiés de ces bactéries. Une infection ne peut survenir qu'après multiplication bactérienne importante suite à des mauvaises pratiques de conservation. Le dépassement du critère *Escherichia coli* dans 10% des échantillons s'explique par certains aspects spécifiques de la production tels que la cuisson à bord de navires de pêches, le refroidissement avec de l'eau de mer, le traitement intensif et la longue durée du transport.

#### 3.1.2.3.3. Produits végétaux

Parmi les produits végétaux analysés en 2005, des *Bacillus cereus* ont été retrouvés en trop grande quantité dans des champignons déshydratés (un échantillon sur 29) et dans les légumes de IVème gamme (3 échantillons sur 114) mais en quantité insuffisante pour produire des toxines. Le critère *Escherichia coli*, témoin d'une contamination fécale a été dépassé dans 2,3% des 86 échantillons d'herbes aromatiques prélevés. Tous les autres paramètres pour ces produits étaient satisfaisants.

Parmi les 205 échantillons d'épices contrôlés, 17% contenaient des taux insatisfaisants d'entérobactéries. Leur présence représente un défaut de maîtrise de l'hygiène générale lors du processus de fabrication. Aucun germe pathogène n'a été mis en évidence.

#### 3.1.2.3.4. Plats préparés prêts à la consommation

Quant aux plus de 370 échantillons de plats préparés prêts à consommer (tomates crevette, sandwich, œuf à la russe, salade niçoise...), ils sont de qualité relativement satisfaisante sauf en ce qui concerne la présence d'*Enterobacteriaceae* dans un quart des échantillons prélevés. La présence de cette bactérie signifie qu'il y a eu un défaut de maîtrise de l'hygiène générale. Un seul de ces échantillons était contaminé par *Salmonella*.

### 3.1.2.3.5. Autres denrées

Au niveau du commerce de détail, d'autres types d'échantillons ont été prélevés et analysés (50 échantillons de fruits déshydratés, 58 échantillons de thé et les 56 échantillons de légumes verts à feuilles, 170 échantillons de salades préparées à base de riz, pâtes et semoules, 105 échantillons de préparations à base de quorn ou tofu, 15 échantillons de cidre non pasteurisé, 81 échantillons d'eaux minérales naturelles, 150 échantillons de chocolat et de confiseries au chocolat) ont été prélevés. Tous les résultats d'analyse étaient satisfaisants.

### 3.1.2.4. Glaces

Les glaces et crèmes glacées sont des produits sensibles ; divers micro-organismes peuvent y être introduits par l'emploi de matières premières (crèmes, ovoproduits...) ou à l'occasion des diverses manipulations dont ils sont l'objet.

Une centaine d'échantillon de «soft ice» ont été prélevés pour analyse, plus précisément aux distributeurs automatiques que l'on trouve principalement en devanture des snacks ou des pâtisseries.

Aucun pathogène n'a été mis en évidence parmi les 108 échantillons de «soft ice» (21,3 %).

Les contaminations très élevées en germes totaux (21,3 %) et en coliformes totaux (46,7 %), qui sont des germes témoins de défaut d'hygiène, peuvent s'expliquer par une pasteurisation ou un nettoyage insuffisants, et des durées et températures de conservation trop élevées.

Un document expliquant les règles minimales d'hygiène pour les glaciers est disponible sur le site de l'Agence. D'autre part le guide de bonnes pratiques pour les boulangers, pâtisseries, glaciers, chocolatiers est en cours de révision pour une prochaine approbation par l'Agence.

### 3.1.3. Crèches et hôpitaux

Les nourrissons et les très jeunes enfants sont un public particulièrement sensible, c'est pourquoi l'Agence contrôle les biberons qui sont préparés dans les hôpitaux et les repas servis dans les crèches.

Les résultats obtenus cette année sont moins satisfaisants que les résultats précédents surtout au niveau du nombre de germes totaux. Cependant, les résultats de l'inspection hygiène montrent qu'une nette amélioration a été observée par rapport à l'année dernière quant au refroidissement des biberons après préparation ; aucun hôpital visité ne conserve les biberons au chaud en attendant d'être consommés. Trois échantillons contenaient trop d'*Enterobacteriaceae*, ce germe est considéré comme un potentiel indicateur d'*Enterobacter sakazakii* ou de *Salmonella*, mais les résultats obtenus sur ces 2 germes, ainsi que pour *Listeria monocytogenes* étaient pleinement satisfaisants.

Tableau 3.26 : pourcentage de résultats non conformes de germes indicateurs dans les hôpitaux et crèches

Germes	Biberons préparés	repas pour bébés
Germes totaux aérobies	16,5 %	
Entérobactéries	2,4 %	
E. coli		3,7 %
<i>Clostridium perfringens</i>		0,9 %
Staphylocoques à coagulase +	1,6 %	0,0 %
<i>Bacillus cereus</i>	0,0 %	4,6 %
Levures et moisissures	1,6 %	
Nombre d'analyses	127	108

Dans les crèches, 108 repas ont été prélevés; aucun germe pathogène n'a été mis en évidence. Cependant une quantité trop importante de *Bacillus cereus* et d'*Escherichia coli* a été détectée dans plusieurs échantillons. Un ré-échantillonnage a alors été fait ainsi qu'une inspection de l'hygiène; ces derniers se sont révélés conformes. Aucun germe pathogène n'a été détecté.

D'une manière générale les résultats sont assez satisfaisants, les denrées alimentaires proposées aux consommateurs ne présentent pas de problème majeur de contamination par des pathogènes. Au cas par cas, des améliorations au niveau de l'hygiène de la préparation ainsi qu'au niveau du respect de la chaîne du froid sont à souhaiter.

## 3.2. Contrôle des établissements: résultats du programme d'hygiène et d'inspection HACCP

### 3.2.1. Etablissements de production de produits laitiers

Outre le contrôle des normes du produit (microbiologie, composition chimique, qualité), l'AFSCA contrôle les prescriptions d'hygiène dans les établissements agréés. Parmi les 308 établissements industriels agréés et 726 producteurs fermiers agréés, 267 et 548 contrôles ont été effectués. Il s'agit de vérifier une série de conditions structurelles, telles que la maîtrise de la température, le respect des prescriptions d'hygiène pour les locaux de travail, le matériel et l'équipement, l'hygiène du personnel, l'étiquetage, le respect de la traçabilité et de la notification obligatoire, ainsi que l'application d'un système d'autocontrôle.

### 3.2.2. Centres d'emballage d'œufs

En 2005, 234 contrôles de l'agrément, des prescriptions d'hygiène et des normes commerciales ont été réalisés dans les centres d'emballage d'œufs agréés.

Tableau 3.27 : résultats des contrôles dans les centres d'emballage

Capacité	Nombre				
	centre agréés	contrôles	non-conformités	avertissements	PV
< 15.000 oeufs par heure	166	166	92	32	8
> 15.000 oeufs par heure	20	68	39	21	7

### 3.2.3. Etablissements du secteur de la transformation

Les 523 entreprises visitées transforment des denrées alimentaires autres que les produits de viande et les produits laitiers. Dans le cadre du programme de contrôle, ces inspections avaient pour but la vérification du respect des règles d'hygiène, des températures de conservation et de l'application du système HACCP.

Tableau 3.28 : résultats des inspections d'hygiène et HACCP dans les entreprises du secteur de la transformation des denrées alimentaires.

Paramètres contrôlés	Non-conformes
Hygiène générale	56,1 %
Respect de la chaîne du froid	28,7 %
HACCP	70,5 %
Traçabilité	38,4 %

Seul un tiers des entreprises a mis en place un système HACCP, alors que la réglementation impose la mise en place d'un système d'autocontrôle à tous les niveaux depuis une dizaine d'années. L'Agence incite vivement les secteurs à rédiger des guides d'autocontrôle, conformément à l'arrêté autocontrôle et au nouveau « paquet hygiène » qui sont d'application au premier janvier 2006. Ces guides permettront aux opérateurs de se mettre en ordre par rapport aux exigences réglementaires et de bénéficier d'une réduction de leur contribution à l'AFSCA (15%) lorsque leur système d'autocontrôle sera validé.

En 2005, 7 guides d'autocontrôle ont été validés:

- Guide d'autocontrôle alimentation animale
- Guide système d'autocontrôle industrie laitière
- Guide d'autocontrôle en boucherie
- Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles
- Guide d'autocontrôle pour la production primaire de lait cru
- Guide d'autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru
- Guide d'autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole.

Actuellement 9 guides sont en cours d'approbation par l'Agence pour le secteur de la transformation des denrées alimentaires :

- Guide d'autocontrôle pour le secteur Brassicole,
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans l'industrie des suppléments alimentaires,
- Guide d'autocontrôle: industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes,
- Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire,
- Guide d'autocontrôle pour la meunerie,
- Guide d'autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie,
- Guide pour le développement d'un système d'autocontrôle APIM (margarine),
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie - pâtisserie - chocolaterie – glacerie,
- Guide d'autocontrôle des entreprises de torréfaction de café,
- Guide d'autocontrôle des entreprises de la production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes, de jus de fruits et nectars.

Le programme d'inspection pluriannuel qui sera d'application à partir de 2007 sera basé sur une analyse des risques et permettra de cibler individuellement les opérateurs dont le bilan est défavorable.

### 3.2.4. Cuisines de collectivité, horeca et commerce de détail

En 2005, 2.356 cuisines de collectivité ont été contrôlées (maisons de repos et de soins, écoles, entreprises de restauration collective) dont 639 cuisines d'écoles, de même que 173 biberonneries dans les hôpitaux et les crèches, 8.253 établissements dans le secteur horeca et 7.286 établissements dans le commerce de détail.

Tableau 3.29 : résultats des inspections d'hygiène et HACCP dans les cuisines de collectivité, les biberonneries, le secteur Horeca et le commerce de détail

Paramètres contrôlés	Non-conformes				
	Ecoles	Cuisines de collectivités	Biberonneries	Secteur horeca	Commerce de détail
Hygiène générale	62,2 %	70 %	52,9 %	60,5 %	42,1 %
Respect de la chaîne du froid	23,3 %	22 %	18,1 %	28,2 %	27,9 %
Respect de la chaîne du chaud	27,9 %	24,2 %	34,3 %	32,5 %	38,5 %
Respect de la température des graisses de friture	27,5 %	27,4 %	0 %	21,4 %	21,3 %
HACCP	79,6 %	72,5 %	67,4 %	88,5 %	79,2 %
Traçabilité	41,4 %	39,8 %	23,5 %	65 %	53,9 %
Refroidissement du lait le plus vite possible après préparation			16,6 %		
Ne pas conserver les biberons au chaud			0 %		

L'hygiène générale, dans tous les types d'établissements, reste un problème crucial.

Par rapport à 2004, les résultats sont moins bons dans les biberonneries, et se sont légèrement améliorés dans l'horeca et le commerce de détail.

Certaines fédérations (collectivités et maisons de soins, horeca, commerce de détail) ont introduit un guide d'autocontrôle pour approbation à l'AFSCA.

En ce qui concerne le respect des conditions de conservation (chaîne du chaud et chaîne du froid), la situation s'améliore au niveau de la chaîne du chaud, mais la chaîne du froid reste problématique. Dans les biberonneries on observe une nette amélioration du respect des températures lors de la préparation et la conservation des biberons. Il semble donc que les recommandations de l'Avis 28-2004 du Comité scientifique de l'Agence sont largement suivies.

Même si de plus en plus d'établissements ont entamé une démarche HACCP, un gros effort est encore à faire, et ce plus particulièrement dans les établissements de petite taille qui doivent au minimum respecter les règles d'hygiène de base.

### 3.2.5. Campagne d'hygiène lors d'événements estivaux

Dans le cadre de la campagne « Eté pourri ? non merci ! » qui s'est déroulée de juin à septembre, les braderies, lieux d'attraction touristique et autres événements ont fait l'objet d'une attention spéciale qui a porté sur les points suivants :

- l'hygiène de l'équipement (par exemple des automates à soft ice),
- l'hygiène du point de vente,
- l'hygiène personnelle des vendeurs, et du personnel préparant les aliments,
- le respect des températures réglementaires.

Les obligations concernant les règles minimales d'hygiène applicables au commerce ambulant, et à tout vendeur occasionnel et de glace sont à la disposition des professionnels sur le site de l'Agence ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > secteur professionnel > denrées alimentaires).

Dans le cadre de cette opération, 912 points de vente ont été contrôlés parmi 60 événements.

Par rapport aux résultats de la campagne 2004, l'hygiène de l'équipement et du point de vente restent les points faibles du secteur suivis du respect des températures de réfrigération. Une nette amélioration est cependant observée pour ces deux premiers points ainsi que le respect de la chaîne du chaud. Par contre l'hygiène du personnel s'est légèrement détériorée.

Parmi les non-conformités constatées, 71% ont donné lieu à un avertissement écrit et 6% à un procès-verbal; les cas les plus graves entraînent la fermeture de l'établissement.

Tableau 3.30 : résultats des inspections sur l'hygiène lors d'événements estivaux

	% Non-conformes	Nombre d'avertissement	Nombre de PV	Nombre de fermetures
Hygiène de l'équipement	26,4 %	184	15	1
Hygiène du point de vente	17,5 %	113	10	2
Hygiène du personnel	10 %	64	2	0
Fumer pendant la préparation des repas	2,3 %	11	2	0
Respect de la température des denrées à réfrigérer	21,3 %	116	9	1
Respect de la température des denrées à conserver au chaud	11,6 %	48	7	0

### 3.3. Toxi-infections collectives alimentaire (TIAC)

On parle d'une toxi-infection (d'origine) alimentaire collective (TIAC) lorsque l'on se trouve en présence de symptômes similaires observés dans les mêmes circonstances chez au moins deux personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

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

- l'AFSCA qui mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées
- les Communautés qui mènent les enquêtes sur les personnes, et les médecins hygiénistes qui réalisent les enquêtes épidémiologiques
- l'ISP (qui a été désigné comme laboratoire national de référence pour les TIAC) qui analyse tous les échantillons suspects et rassemble toutes les données concernant les TIAC au niveau national
- la Plateforme nationale TIA et zoonoses transmises par les aliments qui permet un échange d'informations et de données entre les différents acteurs.

Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance ou de prévention à d'autres niveaux.

En 2005, parmi les 105 TIA enregistrées, 92 ont été traitées par L'AFSCA. Elles impliquaient 634 personnes, dont 446 malades et 47 hospitalisées.

Le nombre de foyers est beaucoup plus élevé cette année que l'année dernière (27 enquêtes TIAC en 2004) car depuis le début 2005, un point de contact au sein de l'Agence a été désigné pour rassembler toutes les informations et assurer un suivi des dossiers. Cette nouvelle procédure de gestion des TIAC vise à améliorer la vitesse de réaction des agents sur le terrain afin de réunir le maximum d'informations lors des épisodes de TIAC. C'est ainsi qu'à présent les cas impliquant seulement 2 personnes (43 cas) sont également pris en compte. Les autres cas impliquaient moins de 10 personnes (31), plus de 10 personnes (11) ou un nombre indéterminé de personnes (7).

Lorsque des analyses ont pu être réalisées sur des aliments (20,6% des cas), l'agent responsable de la TIAC a pu être identifié dans 63% des cas. L'agent pathogène le plus souvent identifié était le germe *Salmonella* (7 cas).

Dans deux foyers touchant 60 et 22 personnes, la présence, d'une part, de *Salmonella* et *Bacillus cereus* (sandwichs variés) et, d'autre part, de staphylocoques à coagulase positive et *Bacillus cereus* ou *Clostridium perfringens* ont été mises en évidence.

Un quart des foyers ont été recensés chez des particuliers, 63% dans le secteur horeca, et 6% en restauration collective. Des études ont démontré que les TIAC ne sont qu'exceptionnellement la conséquence d'une erreur commise dans la production de denrées alimentaires dans l'industrie. Elles résultent surtout de la mauvaise conservation (le non respect de la chaîne du froid ou du chaud) et d'une hygiène défectueuse. Dans les cas recensés en 2005, le manque d'hygiène a clairement été mis en cause dans 20% des cas ayant entraîné un grand nombre de malades.

Alors que depuis de nombreuses années, la majorité des TIAC étaient liées à la consommation d'œufs crus ou de produits à base d'œufs crus, on observe en 2005 une inversion spectaculaire de cette tendance. Les foyers étaient associés dans la majorité des cas (42%) à la consommation de viandes et plats à base de viande et de plats variés où il a été impossible d'identifier une denrée en particulier (23,5%). Les autres foyers avaient pour origine des produits de la mer (9,5%), des pâtisseries (8,5%), des produits de volailles (5,5%), et seuls 3% des produits à base d'œufs crus. Cette tendance est confirmée au niveau national par les données recensées par l'ISP: en 2005, seuls 20 % des TIA étaient dues à *Salmonella* (dont 40 % *S. Enteritidis*), ce qui marque une nette diminution par rapport à 2004, où 54 % des TIA étaient dues à *Salmonella* (dont 55 % de *S. Enteritidis*). L'ISP a également observé cette évolution au niveau des souches humaines. En effet en 2004, 9.543 souches de *Salmonella* ont été identifiées, dont 6.075 *Enteritidis*. En 2005, seules 4.908 souches ont été identifiées, dont 2.225 *Enteritidis*.

Ceci est dû en grande partie à la vaccination de la quasi totalité des poules pondeuses ainsi qu'aux conseils et informations publiés par l'AFSCA. Ces publications ont pour objectif d'informer le consommateur sur la sécurité de son alimentation et portent sur les mesures à prendre afin d'éviter les dangers microbiologiques et minimiser les risques d'intoxication alimentaire.

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, les informations épidémiologiques disponibles actuellement sont sous-estimées et partiellement biaisées. Ceci est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'à l'insuffisance de déclarations des foyers de TIAC. Même s'il s'agit le plus souvent de maladies infectieuses à faible taux de mortalité, elles présentent néanmoins une grande importance socio-économique.

### 3.4. La situation des denrées alimentaires sur le plan chimique

Pour la santé publique en général, et surtout pour les groupes les plus exposés de la population, il est d'une importance essentielle que la teneur en contaminants dans les denrées alimentaires reste, toxicologiquement parlant, au moins à un niveau acceptable, et de préférence au niveau le plus bas possible. L'AFSCA assure par le biais d'un programme de contrôle, la surveillance de la présence de certains contaminants dans certaines denrées alimentaires.

#### 3.4.1. Dioxines

Le terme dioxines désigne un groupe de 75 congénères du groupe des dibenzo-p-dioxines polychlorées et de 135 congénères du groupe des dibenzofurannes polychlorés, dont 17 revêtent une importance toxicologique. Le congénère le plus toxique est la 2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine (TCDD), que le Centre international de recherche sur le cancer a répertoriée comme ayant une action cancérigène chez l'homme. Les dioxines sont extrêmement résistantes à la dégradation chimique et biologique et subsistent donc dans l'environnement. Elles s'accumulent dans la chaîne alimentaire humaine et animale en raison de leur solubilité dans les matières grasses.

En 2005, 497 denrées, essentiellement d'origine animale, ont été contrôlées pour les secteurs transformation et distribution et également aux postes d'inspection frontaliers pour les produits de la pêche et de l'aquaculture. Contrairement aux résultats de 2003 et 2004 où aucun dépassement

n'avait été signalé, un dépassement des normes a été observé pour 2 suppléments alimentaires à base d'huile de poisson. Un PV et RASFF ont été rédigés et transmis pour chacun des dépassements.

Tableau 3.31 : résultats des analyses de dioxines

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Fruits, légumes et huiles végétales	74	0
Oeufs et ovoproduits	118	0
Pêche et aquaculture	247	0
Produits laitiers	39	0
Viande et produits dérivés	10	0
Suppléments alimentaires	9	2
Total	497	2

### 3.4.2. PCB

Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères différents. Ils ont pour origine des activités humaines. Ils peuvent être classés en deux catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques. Douze d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de «PCB de type dioxine ». Tout comme les dioxines, les PCB sont extrêmement résistants aux dégradations chimique et biologique et sont solubles dans les matières grasses.

En 2005, la programmation a porté sur l'analyse des 7 PCB indicateurs dans 450 échantillons de poissons, laits et produits laitiers, des œufs issus de poules élevées en libre parcours, des œufs de batterie retrouvés dans les secteur transformation et distribution. De l'huile et de la graisse d'origine animale, des aliments pour bébés à base de viande et de poisson, ainsi que des suppléments alimentaires ont également été échantillonnés. Les 2 échantillons de suppléments alimentaires à base d'huile de poisson non-conformes pour les dioxines étaient également non-conformes pour les PCB indicateurs. Pour rappel en 2004, une seule non-conformité avait été observée pour des œufs provenant de poules en libre parcours.

Tableau 3.32 : résultats des analyses des PCB indicateurs

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Fruits, légumes et huiles végétales	74	0
Oeufs et ovoproduits	119	0
Pêche et aquaculture	209	0
Produits laitiers	37	0
Viande et produits dérivés	11	2
Total	450	2

Pour les PCB de type dioxines, la programmation a porté sur l'analyse dans le lait et les produits laitiers, les œufs, les poissons et les huiles végétales. A partir de novembre 2006, le règlement n° 199/2006 fixera des limites maximales pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxines. Si ces limites maximales étaient déjà en vigueur, on aurait observé 2 dépassements toujours pour les mêmes lots de suppléments alimentaires à base d'huile de poisson.

Tableau 3.33 : programme pour les PCB du type dioxines

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Fruits, légumes et huiles végétales	72	0
Oeufs et ovoproduits	118	0
Pêche et aquaculture	229	0
Produits laitiers	39	0
Viande et produits dérivés	9	2
Total	467	2

### 3.4.3. Mycotoxines

Les mycotoxines sont des métabolites secondaires produits par des moisissures, capables de se développer sur des produits végétaux pendant la culture et en cours de stockage. Les mycotoxines les plus dangereuses sont contrôlées dans les matrices les plus sensibles, comme l'aflatoxine B<sub>1</sub> dans les céréales et l'aflatoxine M<sub>1</sub> dans le lait.

#### 3.4.3.1. Aflatoxines

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par un champignon de type *Aspergillus* qui se développe lorsque la température et le degré d'humidité sont élevés. Ces mycotoxines sont des substances cancérigènes génotoxiques, qui peuvent être présentes dans un grand nombre de denrées alimentaires. Le groupe des aflatoxines comprend différents composés dont la présence dans les denrées alimentaires et la toxicité varient. L'aflatoxine B<sub>1</sub> est de loin le composé le plus toxique.

Des contrôles aux points d'entrée sont effectués quant à la présence du groupe d'aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> et G<sub>2</sub> dans les produits à risques. Deux dépassements ont été constatés pour 2 lots de noisettes en provenance de Turquie. Ces lots ont été renvoyés dans leur pays d'origine. En 2005, le nombre de dépassements constaté est entre celui observé en 2004 et 2003.

Les services de l'Agence alimentaire ont également contrôlé les fruits à coques telles que les arachides, noisettes, cacahuètes, amandes et noix de coco séchées dans les industries de transformation et dans la distribution. Parmi les échantillons qui ont été prélevés, 1 dépassement a été constaté pour des cacahuètes. Le lot échantillonné a fait l'objet d'un procès verbal, suivi de la destruction du lot. Les constatations ont donné lieu à l'émission d'un message RASFF.

Tableau 3.34 : résultats des recherches d'aflatoxine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> et G<sub>2</sub>

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Bière	10	0
Cacao et chocolat	8	0
Epices	21	0
Fruits secs	395	3
Aliments pour bébés	29	0
Total	463	3

L'aflatoxine B<sub>1</sub> est métabolisée dans l'animal en aflatoxine M<sub>1</sub>. Afin de contrôler la teneur en aflatoxine M<sub>1</sub>, 507 échantillons de lait de consommation et de produits laitiers ont été prélevés. Tous étaient conformes. Depuis 2003, aucun dépassement en aflatoxine M<sub>1</sub> n'a été mis en évidence. Le dernier dépassement a été rapporté pour du lait de consommation en 2002.

### 3.4.3.2. Patuline

Parmi les 92 échantillons analysés (aliments pour bébé, denrées à base de pommes, jus de fruits, jus de pommes), aucun dépassement n'a été observé pour la patuline en 2005.

### 3.4.4. 3-MCPD

Le 3-MCPD est un composé carcinogène qui se forme dans certaines conditions, pendant l'étape de fabrication de la sauce soja par voie d'hydrolyse acide.

En 2005, 89 échantillons ont été prélevés sur des sauces au soja : 3 échantillons ont présenté un dépassement de la limite maximale, 2 lots ont fait l'objet d'un rappel et un d'un retrait. Un procès verbal a été dressé. Un message via le réseau RASFF a été diffusé pour les 2 dépassements les plus importants et dont la distribution était large, ainsi qu'un rappel des produits concernés.

### 3.4.5. Métaux lourds

La contamination de denrées alimentaires par les métaux lourds provient principalement d'une contamination environnementale. Pour les métaux lourds, on est souvent confronté à l'absence de normes officielles pour bon nombre de matrices.

#### 3.4.5.1. Cadmium

Le cadmium peut s'accumuler dans l'organisme humain et induire un dysfonctionnement rénal, des problèmes osseux et des troubles de la reproduction. On ne peut exclure une action cancérigène chez l'homme. Les denrées alimentaires constituent la principale source d'exposition et parmi celles-ci principalement les fruits et légumes.

En exécution du programme de contrôle, 963 échantillons de denrées d'origine végétale, de produits laitiers, de produits de pêche et d'aquaculture ont été prélevés. Tous étaient conformes.

Plus de détails sont décrits dans la partie 8.2 de la partie 2 de ce rapport (activités horizontales).

### 3.4.5.2. Mercure

Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. Nonante pourcents du mercure présent dans le poisson de mer et d'autres produits de la mer consiste en méthylmercure. La présence de méthylmercure peut altérer le développement cérébral des nourrissons et, à des teneurs plus élevées, provoquer des transformations neurologiques chez l'adulte. Les teneurs maximales tiennent compte des différences physiologiques entre les espèces de poisson.

En 2005, aucun dépassement dans les suppléments alimentaires et les aliments pour bébés n'a été observé, comme c'était le cas en 2003. Deux non-conformités ont été observées pour des lots de poissons aux postes d'inspection frontaliers.

Tableau 3.35 : résultats des analyses de mercure

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformes
Produits de la pêche et de l'aquaculture	151	2
Supplément alimentaire	19	0
Aliments pour bébés	15	0
Total	185	2

### 3.4.6. Hydrocarbures aromatiques polycycliques

La combustion incomplète de produits organiques entraîne la formation d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dont certains sont probablement cancérigènes pour l'homme. Les HAP se forment dans les aliments durant le processus de chauffage et du séchage lorsque les produits de combustion entrent en contact direct avec l'aliment. On peut retrouver de grandes quantités de HAP dans les huiles raffinées. Dans ce cas, l'addition d'une étape supplémentaire par passage sur du charbon actif permet d'enlever les HAP. Une autre source de HAP est la voie environnementale par le dépôt sur des fruits, légumes ou produits de la mer suite à des pollutions marines.

Dans le cadre du monitoring, 122 échantillons ont été prélevés sur différentes denrées les plus susceptibles de contenir des HAP (pain, muesli, pâtes, céréales petit-déjeuner, légumes, fromage, mayonnaise, moules, huile, margarine, poissons, viande fumées et/ou cuites) et analysés pour leurs teneurs en 16 des HAP les plus couramment rencontrés. Aucun dépassement n'a été observé en 2005.

### 3.4.7. Acrylamides

L'acrylamide est une substance qui se forme dans certaines denrées alimentaires durant la cuisson à haute température et dans un milieu pauvre en eau à partir de substances naturellement présentes dans les denrées (l'acide aminé asparagine et les sucres réducteurs). L'acrylamide est classé comme carcinogène probable pour l'homme. On en trouve dans une large gamme de denrées alimentaires. Selon des études, les denrées les plus contaminées s'avèrent être les chips, les frites, les biscuits et les toasts. On n'a pas encore trouvé d'acrylamide dans les denrées crues et cuites dans l'eau, ni dans les denrées alimentaires d'origine animales telles que les viandes, le poisson et le fromage, même frits ou rôtis. Il n'est pas facile de diminuer la teneur en acrylamide. La recommandation la plus importante est de ne pas chauffer exagérément.

En 2005, 155 échantillons de produits de consommation présents sur le marché belge ont été prélevés. Les types de produits échantillonnés ont été choisis en fonction de l'information déjà disponible sur le plan national et international au sujet de la présence d'acrylamide dans les aliments. Des valeurs très élevées ont été observées dans de la chicorée comme substitut de café, du popcorn salé, des épices, des chips. La plupart des produits étaient importés. Les distributeurs ont été informés du problème de l'acrylamide via courrier, et invités à contacter les producteurs pour leur demander d'améliorer leurs processus de fabrication. Des inspections sont programmées en 2006 pour voir si des bonnes pratiques de fabrication sont appliquées sur le terrain.

## 3.5. Organismes génétiquement modifiés

### 3.5.1. Objectifs de la campagne de monitoring

La campagne de monitoring 2005 concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM) avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant des dérivés d'OGM, à savoir :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM qui ne sont pas autorisés dans le cadre de la législation européenne ;
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excède 0.9% de l'ingrédient ;
- l'obligation, en l'absence d'étiquetage adéquat, d'être en mesure de prouver que, lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM était détectée à un niveau inférieur à 0.9% de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Dans le cadre de la campagne de monitoring, deux sortes d'échantillons ont été prélevés :

- des échantillons de denrées alimentaires telles que vendues au consommateur dont la liste d'ingrédients indique ou permet de suspecter l'utilisation de maïs ou de soja . Ces échantillons ont été prélevés dans le secteur de la distribution, principalement dans les supermarchés et les commerces de détail. Il s'agissait de denrées alimentaires dont l'étiquetage n'indiquait pas l'utilisation d'ingrédients dérivés d'OGM.
- des échantillons prélevés chez les fabricants. Il s'agissait là aussi d'ingrédients ou de denrées alimentaires à base de maïs ou soja. En outre, lors du prélèvement de ces échantillons, les systèmes de prévention mis en place par les fabricants d'ingrédients étaient examinés.

Il s'agissait par conséquent d'un échantillonnage ciblé sur les denrées alimentaires ou les ingrédients présentant, de par leur nature, une probabilité accrue de contenir des OGM.

### 3.5.2. Résultats des contrôles

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2005 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique des denrées alimentaires contenant des OGM ou leurs dérivés est bien respectée. En effet, cette année, tous les échantillons analysés étaient conforme à la législation.

Les tableaux ci-après présentent les résultats obtenus au niveau des denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution et des fabricants. Étant donné la sensibilité des méthodes d'analyse actuelles, la valeur de 0,1% peut être considérée comme étant la valeur qui coïncide avec la limite de détection. Pour des valeurs inférieures à cette limite, les échantillons sont considérés comme étant exempts d'OGM.

Tableau 3.36 : résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

Types de denrées alimentaires	Nombres d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		Moins de 0,1 % d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien	58	55	3	0
Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop corn, farine, semoule	55	55	0	0
Total	113	110	3	0

Tableau 3.37 : résultats des analyses effectuées sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

Types de denrées alimentaires ou d'ingrédients	Nombres d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		Moins de 0,1 % d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Soja (farine, fèves, lécithine, poudre, protéines, huiles)	45	40	5	0
Maïs (amidon, grains, farine, semoule)	50	49	1 (contamination soja)	0
Total	95	89	6	0

Pour ces deux secteurs, 9 échantillons contenaient des dérivés de soja génétiquement modifié autorisé (soja RR), mais toujours à une teneur bien inférieure à 0,9%. Pour les échantillons prélevés chez les fabricants, ceux-ci ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il a donc été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

Si l'on compare les chiffres avec 2003 et 2004, on peut constater que le proportion de non-conformités reste constante et très faible au cours de ces trois dernières années : 0 % en 2003, 0,5 % en 2004 et 0 % en 2005.

## 3.6. Additifs

Seuls les additifs sûrs peuvent être ajoutés à certaines denrées alimentaires à des concentrations déterminées, de sorte que lors de l'absorption de ces substances, la DJA (dose journalière admissible) soit respectée. Il est donc important de contrôler si les additifs sont ajoutés uniquement aux denrées alimentaires autorisées et en quantités satisfaisant aux maxima légaux. De plus, les additifs utilisés doivent satisfaire à certains critères de pureté.

### 3.6.1. Sulfite

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite. Cet additif est pourtant encore régulièrement ajouté afin de conserver la couleur rouge de la viande. Il s'agit donc ici d'une tromperie envers les consommateurs. Si la viande est exposée à l'air, il se produit une oxydation et la viande prend un aspect brunâtre. Le sulfite peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire.

Plusieurs centaines de contrôles sont effectués chaque année quant à la présence de sulfites dans les viandes hachées. Les échantillons sont prélevés chez le boucher, dans le commerce de gros, dans les collectivités et les supermarchés. En ce qui concerne les viandes hachées préparées, il est possible que les ingrédients ajoutés comportent des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut pas excéder la norme légale et il faut vérifier si le sulfite est bien autorisé dans les ingrédients ajoutés.

Un contrôle de la présence de sulfite dans les viandes hachées consiste toujours en premier lieu en un test rapide de routine pour lequel on utilise du vert de malachite. Etant donné que ce test rapide indique parfois la présence de sulfite sans qu'il ne soit réellement présent, une confirmation est toujours réalisée en laboratoire.

En 2005, 1.002 tests au vert de malachite ont été effectués sur les viandes hachées dont 54 tests se sont avérés positifs. De ces échantillons, 43 ont été confirmés positifs par l'analyse au laboratoire. Il s'agissait de viandes hachées de porc, de bœuf, de cheval, de mouton, de filet américain, d'hamburger, de paupiettes, saucisses... avec aussi bien des transgressions légères que des transgressions graves. Les produits en infraction à la législation ont été saisis et un procès-verbal a été dressé.

### 3.6.2. Rouge soudan

Le rouge soudan est cancérigène et son utilisation comme colorant des denrées alimentaires n'est donc pas autorisée. Ce colorant illégal est parfois utilisé pour colorer la poudre de piment, étant donné que la couleur naturelle de la poudre de piment est photosensible et que son prix est déterminé par sa couleur. Suite aux nombreux messages RASFF et à des dispositions européennes la présence du rouge soudan est contrôlée dans de la poudre de piment rouge, de la poudre curry, du curcuma, de l'huile de palme, ainsi que dans les denrées alimentaires dans lesquelles ces produits sont incorporés. Parmi les 436 analyses effectuées, 2 échantillons se sont révélés non conformes et ont donné lieu à la diffusion de messages RASFF.

## 3.7. Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Il est important de veiller à ce qu'il n'y ait aucune contamination entre les denrées alimentaires et les matériaux avec lesquels ils sont en contact. Cela se fait à l'aide de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée alimentaire durant un certain temps, à une certaine température.

### 3.7.1. Plomb et cadmium dans la céramique

Beaucoup de produits en céramique comme des plats, des tasses, des ustensiles de cuisine sont colorés, décorés ou laqués, ce qui peut parfois entraîner une migration accrue de cadmium et de plomb dans les denrées alimentaires. Les limites en plomb et cadmium dans les produits en céramique et la migration dans les denrées alimentaires sont strictement réglementées.

En 2005, 112 analyses de céramique ont été effectuées afin de vérifier la migration de plomb et de cadmium. Aucun résultat positif n'a été constaté pour le cadmium, mais 4 cas de migration de plomb ont été observés. Il s'agit d'une faible proportion par rapport aux résultats des années 2003 et 2004.

### 3.7.2. Semicarbazide dans les aliments pour bébés

L'azodicarbonamide est utilisée dans des bocaux en verre avec un couvercle métallique en tant qu'agent gonflant pour la réalisation de l'anneau de mousse à la fermeture. L'azodicarbonamide peut être transformée en semicarbazide (SEM), notamment lors de la stérilisation. Aucune norme légale n'est prévue pour le SEM. Toutefois, l'utilisation d'azodicarbonamide en tant qu'agent gonflant est interdite depuis le 2 août 2005. Les matériaux et les objets remplis avant cette date peuvent encore être mis sur le marché, à condition que la date de remplissage soit indiquée.

L'EFSA a formulé un avis mentionnant que les risques pour la santé publique semblent minimes, mais que l'azodicarbonamide doit être proscrit pour les couvercles d'aliments pour bébés. En 2004 et 2005, 10 et 15 analyses d'aliments pour bébés dans des bocaux de verre avec couvercle métallique ont été faites afin d'obtenir une idée globale de cette problématique en Belgique. Les analyses n'ont pas fourni de résultat inquiétant.

### 3.7.3. Analyse de migration globale dans la vaisselle en plastique jetable.

Cette nouvelle programmation avait pour but d'obtenir une idée de la problématique de migration de produits utilisés relativement fréquemment. En 2005, 46 analyses de migration globale des plats et tasses en plastique jetables ont été réalisées. Dans un échantillon, la norme était dépassée.

### 3.7.4. Autres contrôles

En 2005, d'autres contrôles de matériaux en contact avec les aliments ont été réalisés : la migration de l'étain et du mercaptobenzothiazole dans les tétines en caoutchouc (18), la migration de dioctyltin dans le papier de cuisson (15), le bisphénol A dans des biberons et gobelets en polycarbonates (33), l'étain dans des boîtes métalliques (conserves et aliments pour bébés). Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures aux limites maximales.

## 3.8. Irradiation et radioactivité

### 3.8.1. Irradiation

Sur les produits pouvant être irradiés doit figurer la mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant ». Dans ce cadre, 2 sortes de contrôles ont été effectués en 2004 et en 2005.

- Pour les produits pour lesquels l'ionisation est autorisée, on a vérifié que lorsque rien n'est mentionné sur l'emballage, le produit n'a effectivement pas été irradié ; l'analyse allait donc de pair avec un contrôle de l'étiquette.
- En ce qui concerne les produits pour lesquels l'ionisation n'est pas autorisée, des analyses ont été effectuées afin de vérifier qu'aucun traitement d'irradiation n'a été effectué.

En 2005, une nouvelle méthode d'analyse basée sur la thermoluminescence a été utilisée. Les 134 échantillons de crevettes décortiquées, cuisses de grenouilles, épices et fromages rapés étaient tous conformes, comme en 2004.

### 3.8.2. Radioactivité

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

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

En 2005, au total 193 échantillons ont été testés.

Dans les postes d'inspection frontaliers 42 prélèvements provenant de pays tiers ont été échantillonnés (viandes de volaille, produits de la pêche, cuisses de grenouilles etc.). Dans la distribution, 19 échantillons ont été prélevés (viande de cheval, champignons sauvages et baies sauvages). En outre, 132 échantillons ont été prélevés au niveau national. Des échantillonnages ont été réalisés tant dans les abattoirs, minques, viviers et lors de la chasse.

Toutes les concentrations mesurées étaient en-dessous de la norme autorisée.

## 3.9. Contrôle du tabac dans l'horeca

L'Agence organise chaque année dans l'horeca un certain nombre de contrôles, entre autres pour vérifier dans quelle mesure la réglementation en matière de tabac est respectée).

Une distinction est faite entre les établissements de restauration d'une surface inférieure à 50 m<sup>2</sup> et les entreprises horeca dont la superficie dépasse les 50 m<sup>2</sup>. Seules ces dernières sont légalement obligées d'aménager un espace pour non-fumeurs devant au moins représenter la moitié de la superficie totale de l'espace fermé et devant être clairement indiqué au moyen d'un sigle d'interdiction de fumer. Les désagréments de la fumée doivent cependant dans toutes les entreprises horeca être réduits à un minimum pour les non-fumeurs par l'installation d'un système d'extraction des fumées ou d'aération.

En 2005, presque 3.500 visites ont été effectuées dans l'horeca, plus de 1.150 avertissements et procès-verbaux ont été établis suite à la transgression de la réglementation en matière de tabac. Ces chiffres sont semblables aux résultats de l'année passée. Les principales infractions

concernaient l'espace pour non-fumeurs (absent, trop peu de places, pas de sigle d'interdiction de fumer ...): 44% des entreprises horeca enquêtées n'étaient pas en ordre et. 26 % avaient un système d'extraction des fumées ou d'aération insuffisant.

## 4. Prévention et lutte contre la fraude

### 4.1. Activités dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'Agence alimentaire (UNE) participe aux réunions des groupes de travail de :

- la Cellule hormones multidisciplinaire (CMDH),
- la Commission Interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF),
- la Cellule interdépartementale de coordination pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA).

L'UNE exerce en outre la présidence de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA).

Dans le cadre de la lutte contre l'utilisation illégale de stimulateurs de croissance dans l'élevage et l'engraissement, l'Unité nationale d'enquête de l'Agence alimentaire (UNE) a abordé les points suivants :

- Fabrication et distribution: un inventaire du matériel de conditionnement (flacons, petits pots, bouchons,..) et des distributeurs,
- Surveillance de la filière de production : un état de la situation, après contrôle dans les abattoirs, en ce qui concerne la destination des marques auriculaires après abattage,
- Problèmes scientifiques: présence de l'UNE lors de la concertation entre l'AFSCA et les différents labos et contacts accrus avec les labos à l'étranger,
- Collaboration internationale: participation aux conférences Small Bull et à la Safe Food Conference.

En 2005, les collaborateurs de l'UNE ont participé à la formation organisée par la zone de police GAVERS de Harelbeke sur le recueil d'informations en matière de transport d'animaux, d'hormones et de produits.

En 2005, 9 dossiers dans lesquels des agents de l'AFSCA ont été menacés dans l'exercice de leurs fonctions ont été remis pour suite ultérieure à la Cellule multidisciplinaire Hormones.

## 4.2. Activités propres de l'UNE

### 4.2.1. Aperçu général

En 2005, l'UNE a enregistré 426 encodages administratifs. Un encodage administratif est toute information entrante pouvant donner lieu à l'ouverture d'une enquête sur la fraude, une participation à un contrôle routier, l'exécution d'un échantillonnage suspect à l'entreprise ou à l'abattoir, l'élaboration d'une action. L'information peut finalement être transférée à un autre service (interne ou externe) ainsi qu'être classée en vue de son exploitation ultérieure. Le tableau ci-dessous reprend la répartition des encodages administratifs entre les catégories susmentionnées.

Tableau 3,38 : aperçu encodages administratifs

Ouverture d'une enquête de fraude	Transféré	Pour info	Echantillonnage suspect abattoir	Echantillonnage suspect exploitation	Contrôle routier	Action	Total
216	43	21	13	100	24	9	426
50,7 %	10,1 %	4,9 %	3,1 %	23,5 %	5,6 %	2,1 %	100 %

La moitié des informations reçues ont donné lieu en 2005 à l'ouverture d'un dossier. Une partie de ces dossiers peuvent être clôturés après un contrôle unique. D'autres dossiers donnent à nouveau lieu à une enquête approfondie, tant sur le terrain qu'au bureau. En 2005, 100 échantillonnages suspects ont été effectués à l'exploitation agricole. Environ 10% des dossiers sont transférés à d'autres services, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'agence alimentaire. La raison du transfert peut varier : dossiers n'ayant pas directement un caractère frauduleux, des sujets pour lesquels l'UNE n'est pas compétente en premier lieu.

#### 4.2.2 Dossiers clôturés, procès-verbaux dressés et avertissements établis

En 2005, l'UNE a constaté 339 infractions, dressé 182 procès-verbaux et donné 25 avertissements. Le tableau suivant reprend un aperçu des lois sur base desquelles l'UNE a verbalisé.

Tableau 3.39 : aperçu des infractions par loi-cadre.

	Infractions avec procès-verbal	Infractions avec avertissement
Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes	31	10
Loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet antihormonal, à effet bêta-adrénérgique ou à effet stimulateur de production chez les animaux	102	0
Loi du 24 février 1921 concernant le trafic des substances vénéneuses, soporifiques, stupéfiantes, psychotropes, désinfectantes ou antiseptiques	50	1
Loi du 25 mars 1964 sur les médicaments	17	2
Loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage	37	0
Loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux	5	2
Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux	23	2
Loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes	5	1
Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits	12	5
Loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime	5	1
Loi du 28 août 1991 sur l'exercice de la médecine vétérinaire	15	2
Loi du 21 juin 1983 relative aux aliments médicamenteux pour animaux	37	0
<b>Total</b>	<b>339</b>	<b>26</b>

Ce tableau montre clairement que la plupart des infractions constatées par l'UNE relèvent du cadre de la lutte contre les hormones. Notamment la loi hormones de 1985 (30,1 %), la loi sur les drogues de 1921 (14,8 %), la loi de 1969 relative aux matières premières (produits interdits dans les aliments pour animaux) (10,9 %) et la loi de 1983 relative aux aliments médicamenteux pour animaux (10,9 %).

Les autres infractions (e.a. fraude dans les viandes, fraude relative aux marques auriculaires, fraude concernant l'exercice de la médecine vétérinaire, ...) ont pour la plupart trait à des dossiers à caractère de grande échelle ou à caractère organisé.

En ce qui concerne les avertissements, les lois de 1952 (expertise de viandes) et 1977 (denrées alimentaires préemballées) couvrent la plus grande part (respectivement 33,5 % et 19,2 %). Cela concerne principalement les constatations lors des contrôles routiers ne représentant pas immédiatement un danger pour la santé publique et qui sont par conséquent reprises dans un avertissement.

### 4.2.3. Prélèvement d'échantillons suspects

#### 4.2.3.1. Échantillonnages suspects dans les exploitations agricoles

En 2005, des échantillons ont été prélevés dans 100 exploitations agricoles suite à une action spécifique de l'UNE (dossier IBIOSIS), à la demande du Parquet, à des résultats d'analyses non-conformes d'un échantillon prélevé dans un autre cadre, ou à des informations officieuses indiquant une fraude possible.

Tableau 3.40 : raisons de l'échantillonnage

Base	Total	Non-conforme
Dossier IBIOSIS	68	34
Non-conforme au screening	11	3
Informations officieuses	11	4
Parquet	6	0
Autres	4	1
Total	100	42

Tableau 3.41 : résultats d'analyse d'échantillons suspects prélevés à l'exploitation agricole

Substances analysées	Matrice	Bovins		Veaux		Porcins	
		Conforme	Non-conforme	Conforme	Non-conforme	Conforme	Non-conforme
Oestrogènes Gestagènes Androgènes	Fèces	739	0	81	0	15	0
	Urine	63	0	53	0	5	0
	Poils	6	0	2	0	0	0
	Matériel	115	14	13	0	5	0
	Aliments pour bétail	235	0	20	0	6	0
Bêta agonistes	Fèces	730	0	81	0	15	0
	Urine	62	0	53	0	5	0
	Poils	0	0	2	0	0	0
	Matériel	104	2	13	0	5	0
	Aliments pour bétail	234	0	15	0	6	0
Corticostéroïdes	Fèces	1.145	94	81	0	15	0
	Urine	69	3	53	0	5	0
	Poils	0	0	2	0	0	0
	Matériel	104	8	13	0	5	0
	Aliments pour bétail	234	20	15	0	6	0
Stanozolol	Fèces	107	0	21	0	0	0
	Urine	25	0	0	0	0	0
	Poils	6	0	0	0	0	0
	Matériel	13	0	0	0	0	0
	Aliments pour bétail	34	0	0	0	6	0
Thyréostatiques	Fèces	2	0	0	0	0	0
	Urine	0	0	0	0	0	0
	Poils	0	0	0	0	0	0
	Matériel	29	0	0	0	0	0
	Aliments pour bétail	6	0	0	0	0	0
Total		4.062	141	518	0	99	0

Les échantillons de matériel consistent généralement en des seringues, aiguilles et flacons. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des substances décelées.

Tableau 3.42 : substances décelées

Oestrogènes, androgènes et gestagènes	Esters de testostérone Décanoate de testostérone Décanoate de nortestostérone Acétate de chlortestostérone Méthyltestorone Fluoxymestérone Algestone aceto phenide Progéstérone Acétate de médroxyprogéstérone
Bêta-agonistes	Clenbutérol
Corticostéroïdes	Isonicotinoate de dexaméthasone Dexaméthasone Prednisolone

### 4.2.3.2. Échantillonnages suspects dans les abattoirs:

En 2005, 928 échantillons provenant d'animaux ont été prélevés à l'abattoir.

Tableau 3.43 : résultats d'analyses d'échantillons prélevés à l'abattoir.

Substances analysées	Matrice	Veau	Boeuf	Porc	poulet	Non-conforme
Oestrogènes Gestagènes androgènes	Foie	10	55	0	0	0
	Urine	2	53	0	0	0
	Fèces	0	5	0	0	0
	Graisse	1	100	0	0	0
	Viande	0	10	0	0	0
	Site injection	0	6	0	0	0
Bêta agonistes	Foie	13	141	1	0	0
	Urine	1	17	0	0	0
	Fèces	0	0	0	0	0
	Graisse	0	13	0	0	0
	Viande	0	6	0	0	0
	Site injection	0	10	0	0	0
Corticostéroïdes	Foie	15	329	21	0	19
	Urine	1	15	0	0	0
	Fèces	0	1	0	0	0
	Graisse	0	13	0	0	0
	Viande	0	8	0	0	0
	Site injection	0	11	0	0	0
Thyréostatiques	Foie	0	0	0	0	0
	Urine	0	0	0	0	0
	Fèces	0	0	0	0	0
	Graisse	0	0	0	0	0
	Viande	0	0	0	0	0
	Site injection	0	0	0	0	0
Stanozolol	Foie	0	7	0	0	0
	Urine	1	50	0	0	0
	Fèces	0	0	0	0	0
	Graisse	0	9	0	0	0
	Viande	0	0	0	0	0
	Site injection	0	2	0	0	0

En 2005, contrairement à 2004, on a découvert des carcasses non-conformes de bovins et veaux. Les substances découvertes étaient la dexaméthasone et la prednisolone. Tous les cas de dexaméthasone non-conformes sont dus à cette substance dans un mélange d'herbes.

#### 4.2.3.3. Contrôles routiers

A la demande de la police routière locale et fédérale, l'UNE participe régulièrement à des contrôles routiers qui ont un caractère clairement multidisciplinaire. La plupart du temps, d'autres services (ONEM, Douanes et Accises, ...) sont également présents. En 2005, l'Agence a participé à 24 contrôles routiers, dont 18 réalisés par l'UNE. Au cours de ces contrôles, 304 voitures ont été contrôlées. Des non-conformités ont été constatées sur 47 de ces véhicules (15,5%) donnant lieu à 21 procès-verbaux, 20 avertissements et 6 suivis. Le nombre de contrôles routiers est inférieur à celui de 2004 (44 contrôles et 705 voitures contrôlées). L'UNE a choisi de continuer à participer à ces contrôles mais toutefois moins fréquemment afin de consacrer plus d'énergie aux « véritables » dossiers de fraude tout en observant l'évolution des infractions lors du transport.

### 4.2.4. Actions spécifiques

L'UNE organise et participe chaque année à un certain nombre d'actions. Les actions les plus marquantes menées en 2005 sont reprises ci-dessous.

#### 4.2.4.1. Commerce de médicaments et produits prohibés

Une enquête menée par le SPF Santé publique a constaté que durant la période 2002-2003, une firme pharmaceutique a livré de grandes quantités de médicaments gratuits via une pharmacie et ce, à 529 vétérinaires. L'action (Free Goods) a eu lieu en collaboration avec le Parquet fédéral et la Police fédérale. L'UNE a été assistée lors de cette enquête par les vétérinaires qui ont reçu des produits hormonaux gratuits.

A la demande du Parquet de Kortrijk (action Kocura) les dépôts de médicaments vétérinaires de différents agriculteurs et acheteurs ont été contrôlés. Diverses infractions à la loi du 28 août 1991 sur l'exercice de la médecine vétérinaire ont été constatées en rapport avec la possession et l'administration de médicaments vétérinaires.

Le juge d'instruction de Ypres (action IBIOSIS) a sollicité la collaboration de l'UNE au printemps 2005 suite à la distribution d'un supplément alimentaire pour bovins et veaux sous forme d'herbes. De la dexaméthasone a été découverte dans ces herbes. Sur base des informations (acheteurs, distributeurs) divers échantillonnages suspects ont été effectués dans des exploitations agricoles et dans les abattoirs. Ces données sont mentionnées dans le tableau des échantillonnages suspects dans les exploitations.

Un contrôle a été effectué au marché aux bestiaux St Michiels de Brugge (Action Breemar) à l'initiative de, et en collaboration avec la Police fédérale et conjointement avec l'UPC de Flandre occidentale. Lors de cette action, on a accordé de l'attention à l'identification et à l'enregistrement des bovins présentés ainsi qu'au commerce potentiel de produits hormonaux. Différents commerçants ont été soumis à une enquête ultérieure.

#### 4.2.4.2 Actions dans le secteur de la distribution

Durant la période de juillet-août 2005, nous avons collaboré, à la demande du juge d'instruction de Charleroi (Action Sobelco) et en partenariat avec l'UPC du Hainaut, à l'enquête relative à une fraude par la falsification d'étiquettes (modification de la date de durabilité) sur des denrées alimentaires préemballées. Sur place, on a découvert de grandes quantités de produits dont la date de durabilité était dépassée. En outre, des constatations ont été faites dans le domaine de l'hygiène. Environ 70 tonnes de denrées alimentaires préemballées (bonbons, conserves de légumes, boissons...) ont été détruites. Les pays de l'Union européenne ont été informés au moyen d'une communication RASFF. Dans le cadre de ce dossier, les clients de ces firmes ont été soumis à un contrôle par différentes UPC. Deux PV ont été dressés et 3 avertissements ont été établis.

A la demande de la Police fédérale (SJA Dendermonde), 69 restaurants spécialisés dans les pitas ont été contrôlés dans le cadre d'une enquête sur la traite des êtres humains. Dans les cas d'anomalie (hygiène, traçabilité des viandes), l'UPC de Flandre orientale et l'UNE ont apporté

leur assistance. Ont été dressés 2 avertissements officiels, 3 PV d'infraction relatifs à une mauvaise hygiène et 1 PV pour abattage clandestin (approvisionnement en viandes d'ovins non contrôlées). Un restaurant a été fermé de façon temporaire et un autre de façon définitive.

Dans le cadre d'une autre enquête sur la traite des êtres humains (menée par le SJA de Dendermonde), 77 restaurants ont été contrôlés au cours de 5 soirées. Les services de police ont par cinq fois sollicité l'assistance de l'AFSCA. Cinq PV d'infraction ont été dressés pour manque d'hygiène ; 4 restaurants ont été temporairement fermés. Lors du débriefing de l'action complète, il y avait encore 3 notifications de manques potentiels d'hygiène; ces derniers ont également été suivis.

#### 4.2.4.3 Action dans le secteur phytosanitaire

Il s'agit d'une action sur l'abus potentiel, en tant que pesticide, du produit phytopharmaceutique DURSBAN 5 G. Des résidus de chlorpyrifos ont été constatés dans des carottes. Des contrôles ont été effectués dans des entreprises ainsi qu'au niveau de la criée et de l'industrie de transformation en collaboration avec la DPA et diverses UPC.

#### 4.2.4.4 Action dans le secteur des animaux vivants

A l'instar des années précédentes, l'UNE a également organisé une action en 2005 sur le commerce illégal et l'abattage illégal de moutons et chèvres. L'action a cette année été orientée d'une part sur l'importation d'ovins/caprins et d'autre part sur un groupe cible plus spécifique de commerçants et importateurs d'ovins. Un troisième point d'attention était l'utilisation de substances prohibées lors de l'engraissement des animaux. Outre ces trois points d'attention, l'UNE a également contrôlé lors des visites d'entreprise l'identification, l'enregistrement, le transport d'animaux ainsi que l'inventaire (36 contrôles). Parmi ceux-ci, 15 étaient non conformes. Trente-et-un contrôles ont été effectués quant au respect de l'Arrêté royal en matière de transport d'animaux vivants. Neuf non-conformités ont pu être constatées.

Les raisons des non-conformités concernent le plus souvent les registres des exploitations, l'inventaire, l'identification et les marques auriculaires, ainsi que les registres de transport

Neuf procès-verbaux ont été dressés et trois avertissements officiels ont été établis. Seize entreprises contrôlées étaient entièrement en ordre.

Pendant l'action, des échantillons d'aliments pour animaux, d'eau potable et de fèces ont été prélevés (en guise d'échantillonnages ciblés). Ils ont été examinés quant à la présence de Bêta-agonistes. Au total, 45 échantillons ont été prélevés. Tous étaient conformes.

#### 4.2.4.5 Action dans le secteur des produits laitiers

Dans le cadre du plan national de sécurité de la police, le SJA de Gand a décidé de lancer une action portant sur l'escroquerie en matière de déchets dans le secteur des produits laitiers. Le lait cru de ferme contaminé par des antibiotiques ne peut pas être transformé en denrées alimentaires ou en alimentation pour animaux. Il doit être collecté dans des conditions très strictes pour ensuite être détruit. L'AFSCA ainsi que l'OVAM (Openbare Vlaamse Afvalstoffen Maatschappij) ont apporté leur collaboration à cette action « Galaxy ». Au total, quatre établissements laitiers ont été inspectés dans l'arrondissement judiciaire de Gand, Dendermonde et Oudenaarde. Dans un des quatre établissements laitiers contrôlés, il a été clairement constaté que les livraisons de lait contaminé n'ont pas été enlevées et détruites comme prescrit légalement. Cette inspection a donné lieu à l'ouverture d'une enquête préliminaire sous la direction du Parquet de Gand.

## 5. Contrôle des envois intracommunautaires et importation de pays tiers

### 5.1. Échanges commerciaux intracommunautaires

Les envois devant être notifiés via TRACES (TRAdE Control and Expert System) pour les échanges intracommunautaires sont les animaux vivants et certains sous-produits animaux comme le fumier.

Au total, 34.993 envois notifiés via TRACES ont quitté la Belgique en 2005. Cela représente 5.232 envois de plus qu'en 2004. La cause en est probablement la phase de lancement laborieuse de TRACES en avril 2004 qui a entraîné l'inaccessibilité du système et, par conséquent, l'impossibilité d'encodage des envois. Dans la totalité de l'Union européenne, 480.418 envois entre états membres ont été notifiés via TRACES. Cela signifie que la Belgique compte à son actif 7,3% du nombre total d'envois vers d'autres états membres. La Belgique est à la quatrième place, après la France (19,3% soit 92.472 envois), les Pays-Bas (18,3% soit 87.719 envois) et l'Allemagne (15,5% soit 74.591 envois).

#### 5.1.1. Animaux vivants

Le tableau ci-dessous indique le nombre d'envois d'animaux vivants de la Belgique vers d'autres états membres et inversement. Il reprend également le sperme et les oeufs à couvrir. La Belgique exporte des bovins, caprins, oiseaux, chevaux et oeufs à couvrir vers d'autres pays tiers et importe des porcins, ovins, volailles, poissons, chiens et chats, autres petits mammifères, amphibiens et reptiles, invertébrés et sperme depuis d'autres états membres.

Tableau 3.44 : nature des envois d'animaux vivants

Espèce	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificat	Quantité	Certificat	Quantité
Bovins	9.557	216.418	4.704	117.404
Porcins	3.659	522.433	5.573	826.503
Ovins	168	3.222	831	74.289
Caprins	82	7.335	67	3.227
Volailles	1.018	886.207	17.280	117.790.709
Oiseaux	1.309	216.857	114	164.318
Poissons	44	38.133	533	1.549.928
Chevaux	2.868	14.118	966	4.755
Chiens et chats	1.236	11.257	444	14.511
Autres petits mammifères	48	582	26	1.454
Amphibiens et reptiles	1	1	10	349
Oeufs à couvrir	1.172	30.271.990	634	27.087.135
Invertébrés	13	325	4	767
Sperme	740	322.913	2.020	870.630
Total	21.915		33.206	

## 5.2. Postes d'inspections frontaliers

### 5.2.1 Aliments pour animaux

En 2005, les substances destinées à l'alimentation animale provenant des pays tiers ont été introduites via les ports d'Anvers, de Gand et de Zeebruges. Aucun envoi n'a été refusé.

Le tableau ci-après reprend le nombre d'envois présentés.

Tableau 3.45 : envois présentés aux différents points d'entrée

Point d'entrée	Nombre d'envois présentés
Anvers	1.654
Gand	337
Zeebruges	7

Les envois présentés à Zeebruges concernaient exclusivement des matières premières (principalement de la mélasse de canne, des fèves de soja et des graines de lin).

Les envois présentés à Gand consistaient aussi exclusivement en matières premières (fèves, farine et tourteau de soja, graines de lin...). A Anvers, par contre, les envois concernaient aussi bien des matières premières (particulièrement des graines destinées à l'alimentation des oiseaux de volière : alpiste, millet, graines de tournesol...), que des additifs (choline et acide pantothénique), et des composés azotés particuliers (méthionine, lysine, thréonine).

## 5.2.2 Plantes et produits végétaux

### 5.2.2.1. Contrôles phytosanitaires à l'importation

#### 5.2.2.1.1. La nouvelle législation

Le 1<sup>er</sup> janvier 2005, les contrôles phytosanitaires à l'importation ont été harmonisés pour l'ensemble de l'UE. Le contrôle phytosanitaire à l'importation de plantes et produits végétaux doit depuis lors toujours être effectué sur le premier lieu d'introduction en UE, à savoir le PIF. Le contrôle phytosanitaire physique ne peut encore être effectué sur le lieu de destination qu'à titre exceptionnel et uniquement s'il est satisfait aux conditions suivantes :

- le lieu de destination est un lieu d'inspection agréé en Belgique ou dans un autre état membre avec lequel un accord a été conclu en ce qui concerne l'accréditation réciproque de leurs lieux d'inspections respectifs.

- L'emballage ou le moyen de transport doit être fermé et scellé de telle manière qu'aucune contamination par des organismes nuisibles ne puisse se produire durant le transport.
- Au cours du transport, les marchandises doivent toujours être accompagnées d'un document de transport phytosanitaire et du certificat phytosanitaire du pays d'origine.
- Sur le lieu de destination et en attendant le contrôle physique, l'envoi doit être isolé des marchandises communautaires, des marchandises éventuellement infectées et le cas échéant, du lieu de production et doit être pourvu de marques permettant leur identification et leur traçabilité à tout instant.

Suite à ce nouveau règlement d'importation pour les marchandises soumises au contrôle phytosanitaire obligatoire, l'ancien certificat phytosanitaire d'importation a été remplacé par le document phytosanitaire de transport.

#### 5.2.2.2. Lieux d'inspection agréés, accords bilatéraux et contrôles déplacés

En 2005, 18 lieux d'inspection ont été agréés en Belgique. Un agrément a été retiré car les activités du lieu d'inspection concerné ont été reprises par un autre lieu d'inspection agréé. Deux agréments provisoires ont également été délivrés dans le cadre des Floralies gantoises et en raison de l'importation de plantes volumineuses pour la création d'un nouveau projet.

Le tableau ci-après indique dans quel secteur les lieux d'inspection sont actifs. Plus d'1/3 des agréments ont été attribués à des importateurs de légumes et de fruits ce qui peut s'expliquer par la durée de conservation limitée et le caractère fragile des marchandises. Un quart des agréments a été accordé à des importateurs de plantes d'horticulture, ce qui s'explique par les conditions spécifiques exigées par certaines plantes et pouvant être mieux garanties à l'entreprise même.

Tableau 3.46 : activités des lieux d'inspection agréés

Activité	Nombre	Pourcentage
Importateur de produits végétaux (général)	2	11
Importateur de fruits et légumes	7	39
Importateur de plantes ornementales	5	28
Importateur de plantes de pépinières	2	11
Importateur de bois	2	11

Un accord unilatéral a été conclu avec le Grand-Duché de Luxembourg, la Belgique autorisant le déplacement, vers un lieu d'inspection en Belgique, d'envois entrant dans cet état membre via un PIF. Cela concernait 117 envois dont 97% étaient destinés au lieu d'inspection agréé situé sur les terrains de l'aéroport de Bierset. Il s'agit principalement de fleurs coupées, de fruits et légumes qui atterrissent la nuit au Luxembourg, sont transportés vers Bierset pour contrôle physique afin de pouvoir être présentés le matin aux criées des Pays-Bas, de France et d'Allemagne.

En 2005, la Belgique n'a conclu un accord bilatéral qu'avec les Pays-Bas en matière d'agrément réciproque des lieux d'inspections respectifs. Le tableau ci-dessous indique pour que 941 envois de plantes et produits végétaux entrant en UE via un PIF belge, le contrôle physique a été déplacé vers un lieu d'inspection agréé aux Pays-Bas.

Tableau 3.47 : nombre et pourcentage des envois présentés dans un PIF belge qui ont été déplacés vers un lieu d'inspection agréé aux Pays-Bas.

PIF	Présenté	Déplacé		Groupe de produit
		Nombre	%	
Anvers	9.773	1.446	14,8	Fruits et légumes plantes, en pot
Bierset	1.347	624	46,3	Fleurs coupées
Gand	109	0	0	
Ostende	265	139	52,5	Fleurs coupées
Zaventem	7.619	2.800	36,8	Fleurs coupées

Pour 98% de ces envois, il s'agissait de fruits et légumes dont 93% étaient destinés aux grands importateurs de fruits à Anvers et 7% au Centre européen de fruits et légumes à Bruxelles.

### 5.2.2.3. Matériel d'emballage en bois et bois d'arrimage

Depuis le 1er mars 2005, le matériel d'emballage en bois provenant de pays tiers qui est utilisé pour le transport doit, lors l'importation en UE, être pourvu de la marque ISPM15 qui indique que le matériel d'emballage a été fumigé au bromure de méthyle ou a été soumis à un traitement par la chaleur. En guise de mesure transitoire, les envois avec du matériel d'emballage en bois non marqué ont encore été acceptés 6 mois en Belgique à la condition qu'ils étaient accompagnés d'un certificat phytosanitaire attestant d'un traitement.

Afin de vérifier le respect de la nouvelle réglementation, des inspections de matériel d'emballage en bois ont été reprises dans le plan de contrôle des PIF.

Parmi les 339 envois inspectés, environ un tiers avait trait à des marchandises végétales (principalement des fruits) ayant été soumis à un contrôle phytosanitaire et/ou de qualité ; un tiers avait trait à des envois de marchandises ayant été soumises à un contrôle vétérinaire. Les autres envois concernaient des marchandises découvertes dans les halles des ports et aéroports et qui ne relèvent normalement pas de la compétence de l'AFSCA.

Pour 93 des envois contrôlés, le matériel d'emballage en bois n'était pas conforme. Environ 25% des envois non-conformes provenaient des États Unis. Le matériel d'emballage en bois non-conforme a été soit détruit, soit traité au bromure de méthyle et ensuite marqué conformément à ISPM15.

## 5.2.3. Secteur animal

### 5.2.3.1. Produits animaux pour la consommation humaine

La FVO a inspecté, en avril 2005, les postes d'inspection frontaliers de Belgique. Suite aux conclusions de cette mission, un plan d'action a été établi afin de remédier aux manquements dans de délai imparti. Une action concrète découlant de cette mission d'inspection concernait la fermeture du poste d'inspection frontalier à l'aéroport de Charleroi : pratiquement plus aucun envoi n'était introduit via ce poste et de plus, le PIF ne satisfaisait plus aux conditions réglementaires.

Par rapport à l'année dernière, une faible diminution du nombre d'envois est observable ; le poids total des produits importés a cependant augmenté. Le nombre d'envois refusés est passé de 154 en 2004 à 198 en 2005. Plus d'envois ont été refusés pour les produits de la pêche et le gibier. Les raisons de refus pour les produits de la pêche étaient des manques au niveau de la certification et de l'étiquetage, la présence de vert de malachite au-delà de la norme fixée, une décongélation ou une odeur anormale, des produits provenant d'un pays ou d'un établissement non agréé. Les envois de gibier ont surtout été refusés pour cause de contaminations microbiologiques.

Tableau 3.48 : nature des envois de produits animaux pour la consommation humaine

Nature de l'envoi	Nombre d'envois	Poids (kg)	Nombre d'envois refusés
Viandes rouges et leurs produits	4.038	58.713.707	8
Viandes de volaille	784	6.215.431	7
Œufs et ovoproduits	130	2.220.083	0
Mollusques bivalves	352	4.405.885	2
Produits de la pêche	15.856	161.044.088	132
Gibier	963	9.229.212	23
Protéines animales transformées	1	36	0
Gélatine	7	121.997	1
Produits laitiers	679	65.664.380	13
Boyaux	368	4.733.478	5
Cuisses de grenouilles et escargots	99	1.392.152	0
Miel et produits de l'apiculture	281	6.586.104	7
Produits pour l'industrie pharmaceutique	0	0	0
Os et produits à base d'os	131	13.830.549	0
Total	23.689	334.157.102	198

#### 5.2.3.1.1. Importations illégales

Trois importations illégales de viandes fraîches de volaille et de produits de la pêche en provenance de Chine ont été notifiées au système d'alerte rapide de la Commission européenne. Elles ont été mises en évidence en collaboration avec la douane du Poste d'Inspection Frontalier d'Anvers.

Les denrées concernées étaient dissimulées dans des containers contenant un faible pourcentage de produits conformes à la législation communautaire. Les lots ont été rejetés et détruits. Fin 2005, la Chine a intensifié les contrôles des entreprises exportatrices de denrées alimentaires vers l'Europe. La Belgique a, elle aussi, renforcé les contrôles vétérinaires et douaniers sur les importations d'origine chinoise.

### 5.2.3.2. Produits animaux non destinés à la consommation humaine

Un total de 4.624 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés aux ports de Gand, Anvers et Zeebruges et à l'aéroport de Zaventem. Anvers est le leader avec 2.769 envois (60%), suivi par Zeebruges avec 979 envois (21%) et Zaventem avec 869 envois (19%). Au port maritime de Gand, où n'est présentée que de l'huile de poisson, seuls 7 envois ont été reçus. Pour la première fois, quelques envois (5 envois) de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont également été présentés à l'aéroport de Liège. La nature des envois et le nombre des envois présentés sont indiqués dans le tableau ci-dessous. Au total, 27 envois ont été refusés (0,6%).

Tableau 3.49 : nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

Nature de l'envoi	Nombre d'envois
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer	1.347
Laine, poils, plumes (y compris lanoline)	1.284
Sang et produits sanguins	825
Matières premières animales pour la fabrication d'aliments pour animaux	398
Ovoproduits	187
Peaux	179
Trophées de chasse	152
Os et produits dérivés	38
Matières premières animales pour la fabrication de produits techniques	35
Gélatine et protéine hydrolysée	30
Cornes, sabots et produits dérivés	15
Dérivés de graisse	13
Protéines animales transformées	12
Graisse fondue et huile de poisson	11
Lait et produits laitiers	11
Autres	92
Total	4.629

### 5.2.3.3. Animaux vivants

Les contrôles effectués sur les animaux vivants et produits assimilés comme les œufs à couvrir et le sperme ont connu en 2005 une diminution d'environ 10%. Ces contrôles sont systématiques. Le nombre d'envois refusés a toutefois augmenté (24 envois en 2004 et 26 en 2005). Considérablement moins d'envois d'animaux invertébrés ont été présentés au contrôle, la raison n'en est pas connue.

D'autre part, un nombre considérablement plus élevé d'envois de petits mammifères, autres que chiens et chats, ont été présentés au contrôle. Dans la plupart des cas, la raison du refus est un certificat sanitaire non-conforme ou absent.

Tableau 3,50 : nature des envois d'animaux vivants

Espèce	Nombre d'envois	Refus
Oiseaux	196	6
Poissons	651	2
Chevaux	58	0
Chiens et chats	214	12
Autres petits mammifères	153	1
Amphibiens et reptiles	113	3
Oeufs à couvrir	27	0
Invertébrés	251	1
Sperme	6	1
Total	1.699	26

## 5.2.4. Denrées alimentaires

La Commission européenne, se basant sur une analyse de risque, impose que certains produits soient accompagnés de certificats garantissant l'absence d'un contaminant ciblé.

Deux catégories de contaminants sont concernées : d'une part les aflatoxines, susceptibles d'être présentes dans les figues et les fruits à coque tels que les pistaches, noisettes, cacahuètes et noix du Brésil en provenance de certains pays spécifiques, et d'autre part le rouge soudan, un colorant interdit dans les piments forts, le curry et, depuis 2005, l'huile de palme et le curcuma.

Le tableau 3.51 présente le nombre d'envois de ces produits importés en 2005 et le nombre de non-conformités.

*Tableau 3.51 : nombre d'envois des produits importés soumis à un contrôle en 2005 et nombre de non-conformités.*

Espèce	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Curry, curcuma, paprika, huile de palme et piments	79	2
Noix du Brésil	10	0
Arachides de Chine	32	0
Arachides d'Egypte	3	0
Pistaches d'Iran	16	0
Pistaches de Turquie	2	0
Noisetets de Turquie	555	1
Figues de Turquie	58	0
Total	755	3

### 5.3. RASFF

En 2005, l'AFSCA a envoyé 47 notifications d'alerte, 30 notifications d'information à la Commission Européenne ; soit une augmentation d'environ 20 % par rapport à 2004. Comme le montre le tableau ci-dessous, cette tendance correspond à celle enregistrée dans l'ensemble de l'Europe.

Tableau 3.52 : évolution du nombre de notifications depuis 2004.

Année	Notifications européennes	Notifications belges
2004	2.589	62
2005	3.158	77
% d'augmentation en 2005	+ 18 %	+ 19,4 %

En Belgique, cette augmentation est principalement liée aux notifications concernant les colorants. L'ensemble des notifications figurant dans le tableau suivant est détaillé dans le chapitre correspondant du rapport d'activité.

Tableau 3.53 : répartition des notifications d'origine belge en 2005 selon la nature du danger.

Dangers		Nombre
Dangers chimiques	Colorants	15
	Résidus de médicaments vétérinaires	6
	Mycotoxines	7
	Résidus de pesticides	3
	Additifs divers	7
	Métaux lourds	3
	Migration	2
Dangers biologiques	Agents pathogènes et altérants	18
	Biotoxines marines (ASP dans des Coquille St-Jacques)	5
Dangers physiques	Corps étrangers divers	5
Autres dangers	Non conformités diverses : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importations illégales</li> <li>• Date de conservation dépassée</li> <li>• Température de conservation non-conforme</li> <li>• Emballage incorrect ou défectueux</li> </ul>	6
Total		77



rapport d'activités

05

## Prévention et gestion de crises

1. Grippe aviare
2. Peste porcine chez les sangliers
3. Chrysomèle des racines du maïs
4. Maladie de Newcastle chez les pigeons et les volailles
5. Colorant rouge soudan dans de la sauce Worcester

Durant la plus grande partie de l'année 2005, la prévention de crise de l'Agence a eu comme préoccupation la grippe aviaire. En raison de la menace de la maladie et de son augmentation continue, la distinction entre prévention et lutte a été minimisée. L'Agence alimentaire a donc activé sa structure de crise et s'est préparée à mettre sous contrôle aussi rapidement que possible une apparition de la maladie. Les mesures qui ont été imposées à l'ensemble du pays, et en particulier les mesures d'application dans les régions où beaucoup d'oiseaux migrateurs sont présents, avaient d'abord pour but de combattre l'installation du virus de la grippe aviaire. Dans ce sens, les mesures avaient un caractère strictement préventif. En raison de la grande menace et de sa sévérité, elles ont été considérées dans la pratique comme des mesures de lutte. Dès lors, dans cette quatrième partie, aucune distinction n'a été faite entre la prévention de crise et la gestion de crise.

## 1. Grippe aviaire

Le virus de la grippe aviaire qui est apparu fin 2003 en Asie du Sud-est et qui y a fait des dégâts en 2004, a poursuivi en 2005 sa progression en direction de l'Europe de manière ininterrompue. La maladie s'est propagée au printemps et en été vers le sud de la Russie et vers le Kazakhstan par les mouvements migratoires saisonniers d'oiseaux sauvages. De là, il s'est propagé en automne d'abord vers la partie de la Russie à l'ouest de l'Oural et ensuite vers la région de la Mer noire. Tant la Russie, la Roumanie que l'Ukraine et la Turquie ont été lourdement touchées par la maladie.

Pour rappel, le virus de la grippe aviaire H5N1 qui se trouve à la base de cette épizootie presque mondiale se distingue des autres virus de grippe aviaire hautement pathogènes (comme par exemple le H7N7 qui a occasionné des problèmes en 2003 aux Pays-Bas, en Belgique et en Allemagne) par sa large spécificité d'hôte et son caractère extrêmement agressif face aux espèces ornithologiques autres que les volailles. Jusqu'à présent, le virus a été découvert chez plus de 70 espèces ornithologiques, principalement des canards, oies, cygnes, mouettes et autres oiseaux aquatiques. En outre, des mammifères comme le chat, la fouine, la civette, le léopard, le tigre et également l'homme ont également été touchés, souvent avec une issue fatale. Ce virus de la grippe aviaire est considéré par les experts comme un des candidats éventuels à la prochaine pandémie de grippe humaine et bénéficie en ce sens d'un énorme intérêt mondial, tant du point de vue vétérinaire que de celui de la santé publique.

Vu le rôle évident que jouent les oiseaux aquatiques migrateurs dans la propagation du virus, la probabilité était réelle que le virus soit introduit de cette manière en UE parmi les oiseaux sauvages ou détenus en captivité. L'expérience dans les pays touchés nous a montré que les canards et les oies d'élevages professionnels ainsi que les volailles détenues par des particuliers (les 'backyards') couraient un plus grand risque de contamination. Ces animaux sont en effet essentiellement détenus et nourris en plein air et attirent donc les oiseaux sauvages en quête de nourriture ou d'un endroit où se reposer.

L'Agence alimentaire a développé, en collaboration avec d'autres services publics, une série de mesures préventives en vue d'anticiper la menace du virus de la grippe aviaire et d'éviter autant que possible les conséquences d'une introduction éventuelle. Des initiatives parallèles ont été prises partout dans l'UE et des mesures semblables ont été appliquées. Étant donné qu'il est impossible d'éviter la propagation de la maladie parmi les oiseaux sauvages, les mesures ont principalement été orientées sur une détection la plus rapide possible d'une telle introduction parmi les oiseaux sauvages afin d'éviter la transmission de la faune sauvage aux volailles et oiseaux détenus en captivité et afin de découvrir et d'éradiquer au plus vite un foyer éventuel parmi les animaux détenus en captivité.

## 1.1. Biosécurité dans le secteur des volailles et analyse du risque dans les exploitations avicoles

Au moyen de son site web, via la presse et le mailing direct, l'Agence alimentaire a informé et sensibilisé de façon importante le secteur des volailles à la problématique. Les mesures de biosécurité étaient au centre du message. Des mesures sévères de biosécurité devant empêcher l'introduction de la maladie dans les poulaillers ont été imposées à l'ensemble de la filière des volailles. La principale nouveauté à ce niveau est sans aucun doute l'analyse du risque qui a été effectuée en automne dans quelques 1.900 exploitations avicoles professionnelles du pays. L'éleveur devait compléter, avec le vétérinaire d'exploitation, une check-list dont l'objectif était de lui faire prendre conscience des faiblesses de l'exploitation en matière de biosécurité. L'AFSCA a intégré les données de l'enquête dans une banque de données et les utilise en tant qu'outil pour la lutte et la prévention de la grippe aviaire. L'objectif est de répéter cette enquête chaque année.

## 1.2. Monitoring des oiseaux sauvages et des volailles

Le monitoring de la grippe aviaire s'organise depuis 2005 sur 2 fronts différents. Pour la première fois, une grande partie des efforts a été en effet dirigé sur la détection aussi rapide que possible d'une contamination éventuelle parmi les oiseaux sauvages. La surveillance déjà existante dans le secteur des volailles a en outre été fortement augmentée.

### 1.2.1. Monitoring passif des oiseaux sauvages

Les cas de mortalité anormale chez les oiseaux sauvages devaient être étudiés le plus rapidement possible. L'AFSCA a développé à cet effet, en collaboration avec les services compétents des Régions ('Agentschap voor Natuur en Bos' de la Région flamande, 'Division Nature et Forêts' de la Région wallonne et 'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement' de la Région de Bruxelles capitale), un réseau garantissant l'enlèvement et le transport de tels cadavres suspects vers le laboratoire. Pour avoir une surveillance aussi objective que possible et pour ne pas charger inutilement les points de contact du réseau et des laboratoires, un groupe d'experts a fixé des critères clairs pour la définition de mort suspecte parmi les oiseaux sauvages. Ces critères déterminent quelles espèces entrent en ligne de compte pour une analyse et tiennent compte du nombre, du lieu et des conditions dans lesquelles les cadavres ont été trouvés. Durant les 3 derniers mois de 2005, une dizaine de cadavres d'oiseaux sauvages ont été présentés pour analyse. Toutes les analyses étaient négatives.

### 1.2.2. Monitoring actif des oiseaux sauvages

L'échantillonnage pour le monitoring actif des oiseaux sauvages a d'une part été effectué par des chasseurs et d'autre part par des bagueurs de l'Institut royal des sciences naturelles de Belgique (IRSNB). Un échantillon cloacal a été prélevé sur chaque animal et analysé au laboratoire de référence CERVA. Au total, 1.669 oiseaux ont été échantillonnés, dont 603 oiseaux abattus durant les activités de chasse. Il s'agissait en grande majorité de canards sauvages. Les bagueurs de l'IRSNB ont simultanément échantillonné 1.066 oiseaux de 21 espèces différentes, principalement des oiseaux aquatiques, qu'ils avaient attrapé dans le cadre de leurs activités de baguage.

Dans un groupe de canards sauvages, on a découvert un virus H3N6 faiblement pathogène qui n'est pas significatif dans la problématique de la grippe aviaire chez les volailles.

Figure 4.1 : répartition des oiseaux échantillonnés suivant la catégorie et le circuit.

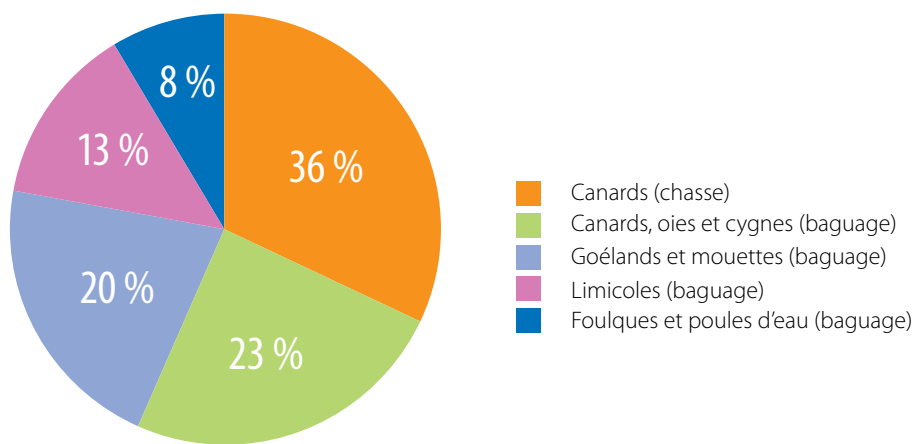


Figure 4.2 : aperçu des endroits d'échantillonnage du programme de monitoring actif



### 1.2.3. Surveillance des volailles détenues en captivité

L'Agence alimentaire essaie de détecter le plus vite possible toute introduction de grippe aviaire dans notre cheptel avicole. Chaque détenteur de volailles est pour cette raison obligé de faire directement examiner, par un vétérinaire, tout cas de maladie ou mort anormales de ses animaux. Si celui-ci ne peut pas exclure le risque de grippe aviaire lors de cet examen, il doit alors immédiatement le notifier. L'AFSCA envoie ensuite un collaborateur sur place qui examine et évalue la suspicion. Si nécessaire, des échantillons sont transmis au laboratoire pour analyse. A l'automne, l'AFSCA a également imposé l'obligation, dans le secteur professionnel, de transmettre des échantillons pour analyse de laboratoire avant de pouvoir commencer le traitement d'un lot d'animaux malades. Les deux obligations ont induit une augmentation significative du nombre d'autopsies. Depuis l'été, plus de 550 dossiers ont été constitués et examinés. La grippe aviaire n'a été établie dans aucun des cas.

### 1.2.4. Screening sérologique annuel des volailles détenues en captivité

L'AFSCA organise annuellement un monitoring sérologique dans le secteur des volailles durant lequel on dépiste les anticorps pour les virus de la grippe aviaire H5 et H7. L'objectif est d'abord de constater la présence de virus de la grippe aviaire faiblement pathogènes dans nos exploitations avicoles. Ces souches peu agressives du virus de la grippe aviaire peuvent en effet être latentes parmi les volailles, sans que l'on s'en aperçoive et ce parce qu'elles ne provoquent pas ou peu de maladies. Bien que la contamination soit d'ordinaire de courte durée, il existe toujours le risque que le virus se développe en une forme hautement pathogène, très agressive qui peut causer de graves foyers. Le screening s'est orienté par nécessité sur les exploitations à risque, c'est-à-dire les exploitations qui courent un plus grand risque d'être contaminées par des virus de la grippe aviaire en raison des espèces de volailles qu'elles détiennent ou du type d'élevage. Il s'agit entre autres des élevages de dindes, canards et oies et des élevages où les volailles sont détenues en plein air. Fin 2005, 4.770 animaux ont ainsi été échantillonnés dans 376 exploitations avicoles.

Tableau 4.1 : aperçu des échantillonnages dans le cadre du screening sérologique annuel des volailles.

	Nombre d'exploitations				
	Poules, faisant, perdrix et ratites			Canards et oies	Dindes
	Dans les zones à risque	En dehors des zones à risque			
		avec libre parcours	sans libre parcours		
Flandre occidentale	16	18	34	2	22
Flandre orientale	19	13	26	3	5
Anvers	7	18	44	2	0
Limbourg et Brabant flamand	2	14	43	3	0
Wallonie	2	34	34	10	5
Total	46	97	181	20	32

Parmi 2 exploitations d'oies, 2 exploitations de canards, 3 élevages de poules pondeuses et 1 exploitation de poulets reproducteurs, 15 animaux présentaient des anticorps contre H7 ou H5. Des analyses et échantillonnages complémentaires n'ont toutefois pas pu établir l'existence d'un virus de la grippe aviaire H5 ou H7 dans ces exploitations. Dans un des élevages de canards, on a cependant découvert un virus H3N1 faiblement pathogène qui n'est pas significatif dans la problématique de la grippe aviaire chez les volailles.

### 1.3. Zones naturelles sensibles et règlement relatif au confinement

En octobre, l'Agence alimentaire a, en application du règlement européen, délimité les zones naturelles sensibles. Les zones naturelles sensibles sont des zones où l'on rencontre de fortes concentrations d'oiseaux aquatiques ou d'oiseaux migrateurs et où, par conséquent, la probabilité de contact entre des oiseaux sauvages éventuellement contaminés par le virus H5N1 et des oiseaux domestiques est plus élevée. Les zones naturelles sensibles ont été délimitées suivant les indications d'ornithologues et des services compétents des 3 Régions, qui se sont basés à cet effet sur les recensements d'oiseaux sauvages des 10 dernières années. Au total, 202 communes de Flandre et 59 communes de Wallonie ont été couvertes en tout ou en partie par une telle zone. Les zones naturelles sensibles couvraient environ 10% du territoire soit la superficie d'une province.

Figure 4.3 : aperçu des zones naturelles sensibles délimitées en 2005



Entre le 31 octobre et le 15 décembre, une obligation de confinement générale était en vigueur, dans les zones naturelles sensibles, pour les volailles et oiseaux détenus en captivité. Cette obligation de confinement signifiait, dans la pratique, que les animaux devaient effectivement être enfermés dans un poulailler ou une cabane afin d'éviter les contacts avec les oiseaux sauvages. Vu les problèmes de bien-être que peut entraîner un enfermement prolongé dans un espace restreint, il a ensuite été décidé, en concertation avec tous les secteurs et associations et suivant les indications des experts, d'appliquer le confinement en tant que protection. Les animaux qui devaient encore être confinés, pouvaient dès le 15 décembre à nouveau être détenus en plein air, en dessous de filets ou treillis.

## 1.4. Vaccination dans les jardins zoologiques

Bien que l'Union européenne permette de vacciner les volailles en situation de crise et dans des conditions bien définies, elle interdit encore l'utilisation routinière de la vaccination préventive pour la lutte contre la grippe aviaire. En guise de seule exception à cette règle, la Commission a autorisé en octobre 2005 la vaccination des populations d'oiseaux rares à haute valeur génétique des jardins zoologiques. L'AFSCA a pour ce faire créé, en collaboration avec le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, les modalités et le cadre légal pour une telle vaccination contre le virus H5N1. Sur la quarantaine de jardins zoologiques et parcs animaliers de notre pays, 9 ont finalement recouru à cette possibilité. La vaccination des quelques 1.200 oiseaux a commencé début 2006.

## 1.5. Préparation à l'apparition de foyers et collaboration avec d'autres services et organisations

L'AFSCA a poursuivi sans relâche ses efforts en vue d'être préparée le mieux possible à un foyer éventuel du virus de la grippe aviaire. Elle a également continué à développer la collaboration avec les autres services publics et avec le Commissariat interministériel Influenza.

Au niveau organisationnel, l'Agence a continué à développer et à définir la structure de crise interne. Elle a resserré la collaboration avec les autres services publics concernés par la lutte. On a de la sorte mis sur pieds, avec les Régions, le réseau d'enlèvement des cadavres d'oiseaux

sauvages et poursuivi la concrétisation des accords avec le Centre gouvernemental de coordination et de crise pour la collaboration avec les services de secours en cas de foyer de grippe aviaire. On a aussi fortement augmenté la diffusion d'informations vers les administrations communales.

En complément au scénario existant sur la grippe aviaire, des procédures pratiques, des instructions et la législation ont été développées ou adaptées aux nouvelles instructions ou à la nouvelle réglementation européenne ainsi qu'à la situation sur le terrain en perpétuel changement.

En collaboration avec le secteur des volailles et les fédérations représentant les associations d'amateurs de pigeons et d'oiseaux, une stratégie à long terme a rédigée. Suite à ces discussions, des mesures telles que le règlement du confinement et le rassemblement d'animaux ont été développées en fonction de la période de migration et de l'endroit où le virus de la grippe aviaire se trouve.

En ce qui concerne la protection des employés contre la grippe aviaire, les stocks de vêtements de protection ont été renouvelés et la qualité du matériel améliorée. Chaque agent susceptible d'être mobilisé en cas de foyer a été vacciné contre la grippe humaine. L'AFSCA peut disposer, via le Commissariat interministériel Influenza, d'un stock d'antiviraux.

Les accords pratiques nécessaires ont été conclus afin de soutenir au mieux l'aspect logistique d'un foyer dans notre pays. Un contrat cadre a, de la sorte, été conclu avec une entreprise belge pour l'assainissement de volailles.

La cellule de crise a longtemps fonctionné en tant que call-centre pour les appels et questions au sujet de la grippe aviaire. Après le développement du call-centre influenza par le Commissariat interministériel, son fonctionnement a été soutenu par la cellule de crise avec la formation et l'information des téléphonistes concernés.

## 2. Peste porcine chez les sangliers

En 2002, les cantons de l'est, près de la frontière allemande, un cas de peste porcine classique a été détecté chez un sanglier. Cette découverte était attendue, étant donné que des centaines de cas avaient été constatés tant en Allemagne (dans les Länder de Rhénanie-Palatinat et Rhénanie du Nord – Westphalie) qu'au Grand-Duché de Luxembourg, et ce jusque juste au-delà de la frontière. Début 2005 – plus de 2 ans après – la dernière zone à l'intérieur de laquelle des mesures de lutte spécifiques étaient encore en vigueur a pu être levée. Tout comme c'est le cas avec la grippe aviaire, les mesures qui ont été imposées aux élevages porcins dans les différentes zones à risque au cours de cette période étaient axées en premier lieu sur la prévention de la transmission du virus de la peste porcine de la population des sangliers aux porcs. Si le virus a finalement pu être éradiqué avec succès dans la population de sangliers de la région frontalière entre les 3 pays, c'est surtout grâce à la vaccination intensive de ces animaux sauvages. Cette vaccination a été organisée par les autorités allemandes et luxembourgeoises en collaboration avec leurs associations de chasseurs respectives. Notre pays n'a pas franchi le pas de la vaccination, principalement parce que le monitoring très intensif de la population de sangliers qui a été réalisé au cours des dernières années dans les provinces de Liège et de Luxembourg n'a pas permis de détecter de nouveaux cas sur notre territoire. Les résultats de ce programme de monitoring sont repris dans le tableau ci-dessous.

Tableau 4.2. : aperçu du monitoring de la peste porcine classique chez les sangliers

	2001	2002	2003	2004	2005
Nombre de sangliers présentés pour une analyse dans les zones à risque	72	733	2.099	1.762	87
Nombre de sangliers présentés pour une analyse dans le screening annuel	388	308	309	302	844
Total	460	1.041	2.408	2.064	931

	2001	2002	2003	2004	2005
Nombre d'échantillons interprétables en virologie	424	1.003	2.328	1.966	878
Nombre d'animaux viropositifs	0	1	0	0	0
Nombre d'échantillons interprétables en sérologie	421	572	1.534	503	606
Nombre d'animaux séropositifs	3	21	53	15	5
Seroprévalence	< 1 %	3,7 %	3,5 %	3,0 %	< 1 %

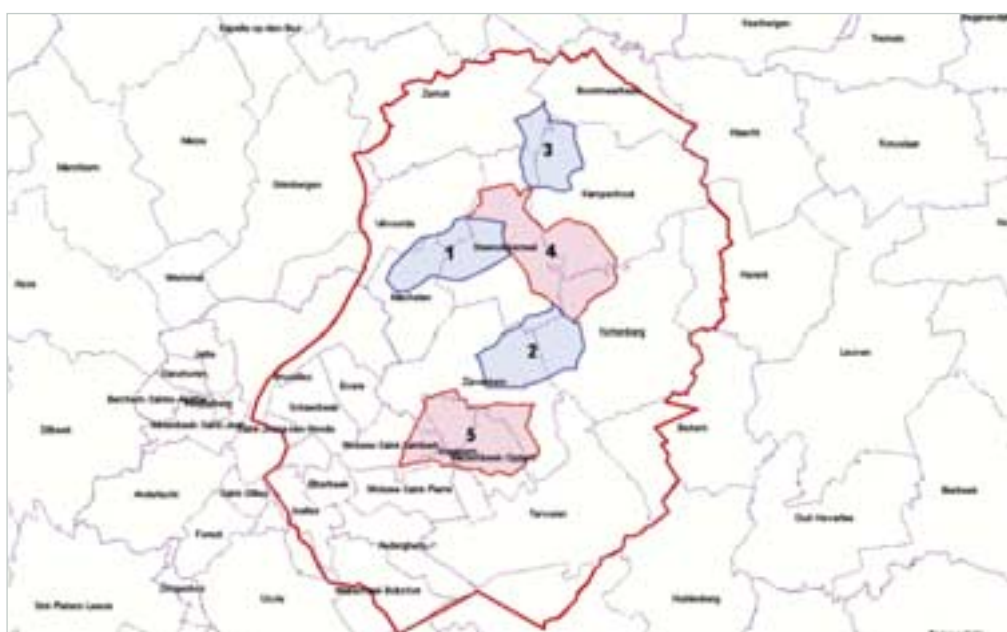
L'AFSCA va poursuivre ce monitoring en 2006. Dans le Land allemand de Rhénanie du Nord-Westphalie, de nouveaux cas ont en effet été détectés en automne et en hiver dans la région frontalière avec la Rhénanie-Palatinat. Les autorités ont vacciné à nouveau la population de sangliers concernée, ce qui semble avoir arrêté la propagation du virus. Pour la réalisation de ce monitoring, l'AFSCA va, comme les années précédentes, collaborer avec la 'Division Nature et Forêts' de la Région wallonne et avec les associations de chasseurs.

### 3. La chrysomèle des racines du maïs

La chrysomèle des racines du maïs (*Diabrotica virgifera* Le Conte) est un insecte de 6 à 7 mm de long dont les larves se nourrissent des racines de la plante de maïs. L'insecte est inoffensif pour la santé de l'homme, mais peut représenter une véritable menace pour la culture du maïs, surtout s'il est cultivé en monoculture. En provenance des Etats-Unis, ce fléau a été introduit en Europe au début des années '90 par le trafic aérien, et s'est propagé régulièrement depuis. Dans les Balkans et en Hongrie, ce coléoptère étend son aire de répartition de quelque 40 km chaque année par ses propres moyens. En Europe occidentale, l'insecte est déjà apparu également autour de divers aéroports, mais aucune autre propagation n'a encore été observée.

Notre pays a été pour la première fois confronté à cet insecte ravageur à la fin de l'été 2003. Aux environs de l'aéroport de Zaventem, on a alors découvert 69 coléoptères sur 17 parcelles différentes. En 2004, 7 insectes ont été détectés sur 5 parcelles différentes situées dans la même zone. Autour de chacune des parcelles atteintes, une zone focale entourée d'une grande zone de sécurité ont été délimitées.

Figure 4.4 : délimitation des zones autour des parcelles infestées par *Diabrotica virgifera*.



1 = zone focale Steenokkerzeel-Machelen (2003)

2 = zone focale Zaventem (2003)

3 = zone focale Kampenhout (2003)

4 = zone focale Kampenhout-Kortenberg (2004)

5 = zone focale Kraainem (2004)

ligne rouge = zone de sécurité 2004

Dans ces zones délimitées, des mesures strictes ont été imposées lors des saisons culturales suivantes en ce qui concerne la culture du maïs. A cet égard, la rotation des cultures s'est révélée essentielle pour le maïs : on ne peut plus cultiver de maïs qu'une année sur trois sur la même parcelle. En effet, l'insecte ne peut survivre à l'hiver qu'au stade d'œuf. Etant donné que les larves passent le printemps et l'été exclusivement sur le maïs et ne sont pas mobiles, la rotation des cultures garantit l'impossibilité pour une éventuelle contamination de se poursuivre au cours de la saison culturale suivante. Cette approche a porté ses fruits. En 2005, malgré un monitoring intensif autour de l'aéroport de Zaventem, aucune parcelle atteinte n'a été

découverte. Ce qui signifie que dans cette région, seules les zones délimitées en 2004 seront encore prises en considération en ce qui concerne la campagne 2006.

En 2005, les Pays-Bas ont découvert le coléoptère notamment au voisinage de l'aéroport de Beek dans le Limbourg néerlandais. Une partie de la zone de sécurité autour de ce foyer se situe en territoire belge, dans les communes de Maasmechelen et de Lanaken. Parmi les 20 parcelles belges de maïs de cette zone et les 15 parcelles de maïs des communes environnantes, le monitoring a immédiatement été accru, mais aucun insecte n'a été détecté. Malgré cela, la rotation des cultures sera d'application sur les parcelles de maïs existantes au cours des deux prochaines saisons culturales.

En complément du monitoring ciblé dans les zones entourant les parcelles atteintes, plus de 350 pièges contenant des appâts pour la chrysomèle des racines du maïs sont placés annuellement dans le reste du pays. Ces pièges sont placés dans diverses parcelles de maïs situées sur une vingtaine de sites à risque différents, surtout au voisinage d'aéroports, de ports maritimes, d'importantes voies d'accès depuis le Sud et de terrains industriels où un important trafic de fret provenant des Balkans et du Sud vient décharger des marchandises. Jusqu'à présent, ce monitoring n'a pas permis de détecter de parcelle atteinte dans le reste du pays.

Tableau 4.3 : aperçu du monitoring pour *Diabrotica virgifera*.

Zone	Nombre de pièges
Zone focale du Brabant Flamand	242
Zone de sécurité du Brabant Flamand	275
Zone de sécurité du Limbourg	54
Zone de suivi du Limbourg (autour de la zone sécurité)	80
Monitoring national	439
Total	1.090

## 4. La maladie de Newcastle chez les pigeons et les volailles

La maladie de Newcastle (ou paramyxo ou pseudo-peste aviaire, comme l'appellent encore parfois les colombophiles) est une maladie virale très contagieuse à laquelle presque tous les oiseaux domestiques et sauvages sont sensibles. Le tableau clinique peut fortement ressembler à celui de la grippe aviaire, mais les ressemblances avec cette maladie s'arrêtent là.

En 2005, tout comme les années précédentes, cinq cas de maladie de Newcastle ont été détectés dans des pigeonniers des provinces de Liège, Brabant flamand, Flandre orientale, Luxembourg et Hainaut. Il s'agissait à chaque fois de jeunes pigeons. Dans chacun des cas, les UPC et les bourgmestres des communes concernées ont imposé avec succès les mesures nécessaires afin de garder rapidement la maladie sous contrôle.

Outre la problématique des pigeons, deux sérieuses suspicions cliniques de maladie de Newcastle ont aussi été détectées chez des volailles. L'un des cas concernait un détenteur privé de poules et d'oiseaux aquatiques en province de Luxembourg, l'autre un éleveur de faisans de la province d'Anvers. Dans les deux cas, la suspicion de la maladie a pu être écartée après un complément d'analyse. Dans un des cas, les animaux ont fait l'objet d'une mesure d'assainissement préventive.

## 5. Colorant rouge soudan dans de la sauce Worcester

En février, l'Agence alimentaire a été informée, via le Système d'alerte rapide (RASFF) de la Commission européenne, que de la sauce Worcester, contaminée par 3 ppm de colorant Soudan 1 et produite au Royaume Uni était arrivée sur le marché Belge. Le colorant soudan 1 est un colorant rouge synthétique considéré comme cancérigène. Pour cette raison, sa présence est interdite dans les denrées alimentaires et aucune teneur maximale en résidus (LMR) n'est fixée. La contamination chez le producteur britannique était due à un chargement de poudre de piment provenant d'Inde dans lequel une teneur de 80 ppm de colorant Soudan 1 a été détectée. La sauce Worcester est souvent utilisée comme ingrédient lors de la préparation de sauces et repas cuisinés en raison de ses propriétés d'exhausteur de goût.

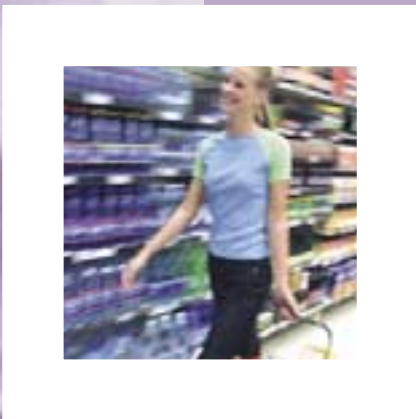
La sauce Worcester contaminée a été fournie à une centaine d'entreprises alimentaires dans presque tous les états membres de l'Union européenne. Dans notre pays, le produit a été livré dans des emballages en gros à un seul importateur qui à son tour l'a livré à cinq producteurs de sauces. En outre, un nombre limité d'emballages consommateurs (bouteilles de 150 ml) ont été livrés au secteur de la distribution. Ces emballages ont immédiatement été retirés du marché et les opérateurs concernés ont organisé un recall du produit auprès des consommateurs. En outre, tous les emballages en gros encore présents sur le marché ont été rappelés et détruits.

En ce qui concerne les denrées alimentaires préparées par l'industrie alimentaire et contenant de la sauce Worcester incriminée, l'Agence alimentaire a opté pour une approche basée sur les priorités fixées par la Commission européenne et sur les analyses du risque d'un point de vue scientifique. Cette approche a tenu compte du fait que seules des quantités limitées de sauce Worcester sont utilisées en tant qu'ingrédient dans des préparations de denrées alimentaires (ex. repas préparés : < 0,5%; sauces: < 5%). Finalement, tous les lots de sauce Worcester encore disponibles et livrés par le producteur britannique depuis juillet 2004 ont été analysés.

- Pour les lots ayant des résultats d'analyse conformes (inférieurs à la limite de détection (LOD) de 250 ppb) et représentatifs de l'ensemble des sauces et produits utilisés, aucune action ultérieure n'a été entreprise.
- Tous les produits contenant de la sauce dont les lots avaient des résultats d'analyse non-conformes (supérieurs à la limite de détection), les lots sur lesquels aucune analyse n'a pu être effectuée ou pour lesquels on ne disposait pas d'informations suffisantes pour considérer l'ensemble des sauces et produits utilisés comme étant sûrs, ont été retirés du marché.

Suite aux constatations et analyses en laboratoires, on a imposé à un producteur de sauces de procéder au rappel de tous les produits auxquels la sauce Worcetser a été incorporée. Les denrées alimentaires qui ont à leur tour été préparées avec des produits de cette entreprise n'étaient pas concernées par le recall.

Cette approche de l'Agence alimentaire est fondée mais prend du temps, et n'a pas été suivie par tous les États membre. Certaines autorités ont, par facilité, retiré du marché toutes les denrées alimentaires préparées avec la sauce Worchester contaminée, sans se baser sur des analyses.



05



rapport d'activités

## Activités des laboratoires

1. Le réseau de laboratoires
2. Les laboratoires de l'AFSCA
3. Les laboratoires extérieurs
4. Les laboratoires de référence

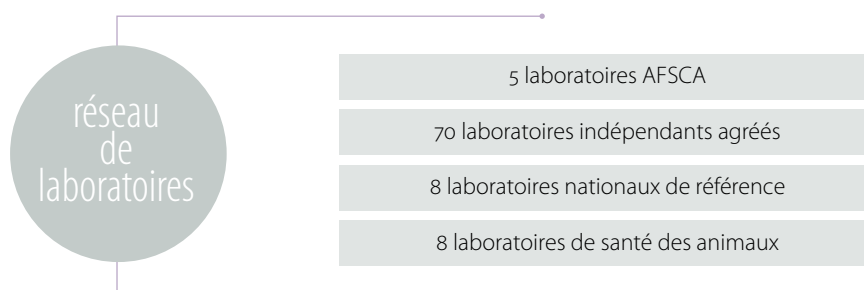
## 1. Le réseau de laboratoires

Pour réaliser ses analyses, l'Agence dispose d'un réseau étendu de laboratoires. Outre les 5 laboratoires qui lui sont propres, l'Agence collabore avec une septantaine de laboratoires externes et un certain nombre de laboratoires qui sont spécifiquement actifs dans le domaine de la santé animale, et spécialisés dans la détection des maladies animales et la réalisation d'autopsies (par exemple : DGZ , ARSIA, CERVA).

Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires de référence spécialisés dans des domaines bien définis.

En 2005, les laboratoires de l'Agence ont assuré 60 % des analyses qui devaient être effectuées dans le cadre des missions de contrôle et d'expertise de l'Agence, sans tenir compte, toutefois, des analyses concernant l'ESB et les maladies animales. Celles-ci ont été effectuées dans des laboratoires extérieurs.

Figure 5.1 : les laboratoires de l'AFSCA



## 2. Les laboratoires de l'AFSCA

Les 5 laboratoires de l'Agence sont accrédités par BELAC, l'organisme belge d'accréditation. Ils sont établis à Melle, Gembloux, Liège, Gand et Tervuren. Les laboratoires élargissent chaque année leur scope d'accréditation. Un relevé de celui-ci peut être consulté sur le site de BELAC : [www.belac.fgov.be](http://www.belac.fgov.be). La figure 5.2 illustre le domaine d'action et de spécialisation des différents laboratoires de l'AFSCA.

Figure 5.2. : domaine d'action des laboratoires de l'AFSCA



Suite au plan de rationalisation qui a débuté en 2003, le domaine d'action des différents laboratoires s'est fortement élargi. Les échantillons prélevés par les agents de l'AFSCA, lors de leurs missions de contrôle, sont envoyés prioritairement dans les laboratoires de l'Agence, en tenant compte des compétences et de la capacité des laboratoires. La capacité d'analyse de chaque laboratoire a ainsi augmenté non seulement en nombre d'échantillons mais également en nombre d'analyses. L'application du plan de rationalisation a bien entendu nécessité un investissement financier qui se poursuit actuellement.

Le tableau 5.1 donne un aperçu de l'évolution du nombre d'analyses effectuées par laboratoire et par type d'analyse. Un seul échantillon est souvent soumis à différentes analyses.

Tableau 5.1 : évolution du nombre d'analyses et d'échantillons par laboratoire.

Laboratoires	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2003	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005
<b>Melle</b>	Microbiologie	4.805	10.158	10.979
	Chromatographie	1.157	1.117	740
	Composition chimique	10.296	6.740	3.395
	<b>Total</b> (27 % d'analyses effectuées pour le BIRB)	<b>16.258</b>	<b>18.015</b>	<b>15.114</b>
	4.726 échantillons en 2004			
	5.041 échantillons en 2005			
<b>Gembloux</b>	Microbiologie	4.761	11.469	10.544
	Composition chimique	4.041	4.015	5.106
	Physicochimie	2.103	1.829	1.970
	PCB	256	80	69
	Pesticides organochlorés	273	189	110
	Nature des graisses	717	771	1.241
	Tracers	235	450	1.087
	Fraude	263	72	97
	Divers	837	0	0
	<b>Total</b> (47 % d'analyses effectuée pour le BIRB)	<b>13.486</b>	<b>18.875</b>	<b>20.224</b>
	7.041 échantillons en 2004			
	6.139 échantillons en 2005			

Laboratoires	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2003	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005
<b>Gand Résidus et contaminants</b>	Anabolisants	4.408	6.746	7.386
	Bêta-agonistes	4.064	6.682	7.929
	Corticostéroïdes	3.853	6.493	7.771
	Thyréostatiques	100	442	536
	PCB	4.819	4.561	0
	Chlorméquat	591	427	298
	Tranquillisants	0	562	625
	Acrylamide	0	163	156
	Nitro-imidazole	0	249	500
	Chloramphénicol	608	681	941
	Nitrofuranes	456	691	836
	Sulfonamides	106	307	246
	Divers (streptomycine, tétracyclines, vert de malachite)	38	297	417
	<b>Total</b> (12 % analyses pour des tiers)	<b>19.043</b>	<b>28.301</b>	<b>27.641</b>
	17.717 échantillons en 2004			
14.097 échantillons en 2005				
<b>Gand Chimie inorganique</b>	Métaux, métaux lourds et oligo-éléments	5.324	7.281	9.109
	Éléments majeurs et secondaires	1.722	887	504
	Paramètres physiques et de compost	1.313	990	915
	Divers	1.304	570	325
	<b>Total</b> (9 % analyses pour des tiers)	<b>9.663</b>	<b>9.728</b>	<b>10.853</b>
	5.128 échantillons en 2004			
4.426 échantillons en 2005				
<b>Divers</b>	Nématode doré (8 % analyses pour des tiers)	8.700	9.221	8.039
	<b>Total</b>	<b>8.700</b>	<b>9.221</b>	<b>8.039</b>
	9.221 échantillons en 2004			
8.039 échantillons en 2005				

Laboratoires	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2003	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005
<b>Liège</b>	Composition chimique des denrées alimentaires	1.136	6.233	4.821
	Aflatoxine M1	0	1.366	884
	Aflatoxine B1	163	0	0
	Triglycérides polymérisés	200	150	151
	Farines animales	604	1.349	1.363
	Composition chimique des engrais	1.107	2.050	2.042
	Recherche d'aliments irradiés	0	148	142
	PCB	1.964	0	0
	Physicochimie des pesticides	696	689	666
	Conservateurs	0	237	802
	Divers (minéraux dans les aliments, impuretés dans les graisses)	267	584	516
	<b>Total</b> (20 % analyses pour des tiers)	<b>6.137</b>	<b>12.806</b>	<b>11.387</b>
	6.218 échantillons en 2004			
	6.138 échantillons en 2005			
<b>Tervuren</b>	Vitamines	1.266	2.144	1.536
	Farines animales	1.505	884	490
	Antibiotiques	2.644	3.502	2.260
	Coccidiostatiques	2.047	2.027	1.422
	PCB	4.735	5.402	3.339
	Dioxines	713	1.552	3.227
	Mycotoxines	1.088	1.704	2.067
	Pesticides organochlorés	214	497	882
	HAP	0	182	283
	Divers	1.976	0	74
	<b>Total</b> (15 % analyses pour des tiers)	<b>16.188</b>	<b>17.894</b>	<b>15.580</b>
	12.287 échantillons en 2004			
10.531 échantillons en 2005				

## 2.1. Les Laboratoires Fédéraux pour la Sécurité Alimentaire de Melle et de Gembloux

Les analyses microbiologiques sont centralisées à Melle et Gembloux depuis 2004. En 2005, des échantillons de lait, produits laitiers, poisson, viande, herbes aromatiques et autres aliments y ont été analysés. Le nombre de pathogènes recherchés s'est également accru. A Melle, le champs d'action a été élargi au dénombrement de *Listeria monocytogenes*, une bactérie responsable de méningites, ainsi que de la recherche d'*E. coli* O157:H7, pouvant provoquer une intoxication alimentaire voire un décès. Une nouvelle méthode de détermination de *Clostridium perfringens* a été introduite à Gembloux.

Par rapport à 2004, le nombre d'échantillons a légèrement augmenté en 2005 à Melle, tandis que le nombre d'analyses a diminué. Cette diminution s'explique par une forte diminution du nombre d'analyses de composition chimique dans le plan de contrôle 2005. Cette diminution a été compensée partiellement par une augmentation de ces analyses pour le compte du BIRB (27% à Melle et 47% à Gembloux).

En 2005, la caractérisation de la nature des acides gras dans les graisses au moyen de la chromatographie gazeuse a été transférée à Gembloux. La diminution du nombre d'analyses de PCB et de pesticides organochlorés effectuées à Gembloux s'est poursuivie. C'est le laboratoire de Tervuren qui s'est spécialisé dans ce type d'analyse depuis 2004.

Les laboratoires de Melle et de Gembloux disposent tous deux d'un système de dispatching. Les échantillons prélevés par les contrôleurs et inspecteurs de l'AFSCA sont rassemblés à l'UPC de l'agent qui a effectué le prélèvement. Ils sont collectés une fois par jour par un service de transport interne à l'Agence et sont acheminés vers le centre de dispatching de Melle ou de Gembloux pour y être triés et soit redistribués vers un des laboratoires de l'Agence, soit conservés jusqu'à leur enlèvement par les laboratoires privés.

Les résultats des analyses sont ensuite introduits dans le système informatique IG/IMP et envoyés à l'UPC qui a demandé l'analyse.

L'année 2005 était la première année entière d'application du système de dispatching qui a évolué et s'est amélioré. Pour les laboratoires de Melle et de Gembloux cela signifiait une réorganisation considérable des activités administratives et de laboratoire. Aucun membre du personnel n'a été recruté dans ce but à Gembloux.

## 2.2. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Gand

Le laboratoire de Gand est le plus grand laboratoire de l'Agence. Il est caractérisé par deux sections principales : la section « résidus et contaminants » et la section « chimie inorganique ». La première section se concentre sur les résidus de substances interdites et de médicaments vétérinaires dans des échantillons de matières fécales, de viande et de foie. En 2004, le nombre d'échantillons analysés a diminué de 26 % par rapport à 2003. Cela était principalement dû à la suppression d'environ 5.000 analyses de PCB dans les aliments, analyses qui ont été transférées au laboratoire de Tervuren. Cette diminution a été compensée en développant de nouvelles méthodes d'analyses pour de nouvelles matrices, comme les denrées alimentaires végétales, les viandes, les œufs et ovoproduits, les produits laitiers, les poils, la fourrure, les graisses, l'œil et le sérum. En 2005, on a également développé et implanté des nouvelles méthodes d'analyses, comme le screening et la confirmation des bêta-agonistes (promoteurs de croissance interdits) dans la viande, des substances à effet thyrostatique (à effet de rétention d'eau) dans la viande et des matières fécales et de chloramphénicol (antibiotique interdit) dans le lait, les produits laitiers et les matières fécales. Grâce à ces extensions, le nombre d'analyses en 2005 est quasiment stable. De surcroît, plus de combinaisons d'analyses ont été demandées sur un seul échantillon.

Dans la section de chimie inorganique, le nombre d'analyses de métaux dans les denrées alimentaires a doublé en 2005 par rapport à 2004. Des légumes, des fruits, des boissons, des semences, du poisson et des produits d'aquaculture ont été soumis à des analyses.

Le laboratoire réalise à présent l'analyse de la teneur en cadmium et en plomb dans les fruits, légumes et céréales et de la teneur en mercure dans les aliments pour animaux, le poisson et les produits d'aquaculture. Les analyses effectuées en 2005 sur les engrais portaient sur des analyses des boues, du compost, du terreau et des engrais phosphatés.

Une troisième petite section "Globodera" effectue des recherches des nématodes dorés dans les échantillons de sol où sont cultivés des plants de pommes de terre. Depuis le mois de novembre, les analyses sont facturées aux producteurs de plants.

### 2.3. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Liège

Depuis l'année 2004, le laboratoire de Liège centralise les analyses des paramètres de qualité des aliments pour animaux et des engrais. Le laboratoire de Liège analyse l'aflatoxine M<sub>1</sub> dans le lait et les produits laitiers et la plupart des déterminations de la présence de farines animales dans les aliments pour animaux. En 2005, le laboratoire a développé le screening des aflatoxines M<sub>1</sub> au moyen de la méthode ELISA, ainsi que la confirmation par la méthode HPLC, méthodes de routine. Il a également introduit la méthode de détection d'aliments irradiés par chromatographie gazeuse couplée à la spectrométrie de masse en 2004, et par thermoluminescence en 2005. Le laboratoire a également développé des méthodes de dosage de conservateurs. Dans ce cadre le laboratoire a implémenté en 2005 le dosage de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique dans les boissons rafraîchissantes et dans les crevettes, ainsi que le dosage de nitrates et de sulfites dans les légumes, fruits et autres denrées alimentaires.

### 2.4. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Tervuren

Le laboratoire de Tervuren centralise depuis 2004 la détermination des PCB, dioxines (composés cancérigènes qui sont libérés lors de certains processus de combustion) et dioxine-like PCB dans les aliments pour animaux, les viandes, le lait, les œufs et depuis 2005 également dans le poisson. Le laboratoire est également spécialisé dans les analyses d'additifs et de composés indésirables dans les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et autres produits d'origine animale. L'augmentation sensible du nombre d'échantillons analysés et du nombre d'analyses effectuées au laboratoire de Tervuren en 2004 ne s'est plus répétée en 2005. L'importance des analyses de vitamines, antibiotiques, coccidiostatiques (médicaments vétérinaires anti-parasites) et PCB dans les aliments pour animaux a diminué considérablement en 2005. Le nombre d'analyses de denrées alimentaires et de produits d'origine animale a quant à lui augmenté. Le nombre de déterminations de dioxines a doublé en 2005. Le nombre d'analyses de mycotoxines (composés cancérigènes sécrétés par des moisissures), pesticides organochlorés et hydrocarbures aromatiques polycycliques (produits cancérigènes pouvant causer des problèmes de fertilité) ont également augmenté en 2005. Depuis 2005, parmi les analyses de mycotoxines, le laboratoire réalise la détermination de fumonisine B<sub>1</sub> et B<sub>2</sub> dans les céréales et les produits de céréales, ainsi que d'ochratoxine dans les boissons. Les deux méthodes sont basées sur la technique HPLC avec détecteur de fluorescence.

### 3. Les laboratoires extérieurs

Pour pouvoir travailler avec l'AFSCA, les laboratoires doivent être agréés. L'AFSCA a élaboré un arrêté royal relatif à la désignation des laboratoires officiels, fixant la procédure et les conditions d'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses ou des contre-analyses dans le cadre des compétences de l'AFSCA. Pour pouvoir être agréé par l'Agence le laboratoire doit, à partir du 1er juin 2006 :

- disposer d'une accréditation délivrée par un organisme belge d'accréditation ou un organisme avec lequel le système belge d'accréditation a un accord de reconnaissance mutuelle, pour les analyses pour lesquelles l'agrément est demandé ;
- informer l'Agence du prix unitaire des analyses et/ou de leur prix par série ;
- informer l'Agence du niveau de performance technique qu'il est capable d'atteindre par secteur d'analyse;
- respecter les délais convenus pour effectuer les analyses ;
- participer aux essais interlaboratoires organisés au niveau national ou international ou par l'Agence, lorsque l'Agence en fait la demande ;
- ne pas avoir de lien avec des activités pouvant entraîner un conflit d'intérêts.

### 4. Les laboratoires de référence

Les laboratoires de référence constituent l'appui scientifique de tout le réseau. Ils ont été désignés au niveau national et international pour soutenir les laboratoires nationaux au niveau scientifique et technique. Ces centres d'expertises assurent le développement et la standardisation des méthodes d'analyse et l'organisation d'essais comparatifs en tant que contrôle externe de la qualité. Ils assurent les formations techniques et scientifiques et coordonnent les études. Ils sont à leur tour soutenus par les laboratoires de référence de la Communauté européenne.

Les laboratoires nationaux de référence dépendent du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, de la Région wallonne, de 'Vlaamse Gemeenschap' et d'Institutions universitaires ou publiques.

Le CERVA a organisé en 2005 des tests interlaboratoires relatifs à l'isolement de diverses espèces de la bactérie *Salmonella* et de sa sérologie.

L'ISP a organisé en 2005 des études interlaboratoires dans le cadre de l'analyse de nitro-imidazoles dans le plasma sanguin, de résidus d'antibiotiques dans le rein, de pesticides organochlorés dans les denrées alimentaires grasses et de PCB dans les graisses.

Le laboratoire de référence en microbiologie des denrées alimentaires de l'Université de Liège a organisé en 2005 la conférence annuelle « Microbiologie dans les denrées alimentaires », ainsi que des études interlaboratoires sur des échantillons de viande et de poudre de lait. Ces échantillons sont contaminés artificiellement par des bactéries responsables d'altérations, de toxi-infections alimentaires ou d'indicateurs d'une mauvaise hygiène. Les laboratoires qui participent à ces études sont évalués sur base de leurs résultats d'analyse.

Le CLO – DVK (Département pour la qualité des produits animaux et la technologie de transformation) accompagne les Organismes Interprofessionnels (OI) quant à la détermination de la qualité et de la composition de lait cru. Ce département organise des tests interlaboratoires pour déterminer notamment le nombre total de germes, les coliformes, le nombre de cellules somatiques (ce dernier étant un indicateur pour la santé de la mamelle), la présence de résidus d'inhibiteurs de croissance (principalement des antibiotiques) dans le lait cru.

Tableau 5.2 : les laboratoires de référence de l'AFSCA

Domaine	Laboratoire de référence
Maladies infectieuses animales et ESB	CERVA
Trichines	Instituut Tropische Geneeskunde
Résidus et contaminants (animaux et végétaux)	ISP
Biotoxines marines	ISP
Toxi-infections alimentaires	ISP
Antibiorésistance	ISP
Microbiologie des denrées alimentaires d'origine animale (sauf produits laitiers) et des mollusques bivalves, y compris la virologie des mollusques bivalves	Université de Liège, Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
Produits laitiers (microbiologie et paramètres de qualité)	CLO - Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie
Maladies des plantes (bactéries, moisissures, nématodes, insectes)	CLO - Departement voor gewasbescherming
Maladies des plantes (moisissures et virus)	CRA - Département de Lutte Biologique et ressources Phytogénétiques

## Annexe 1 : Composition du comité consultatif au 31 décembre 2005

### **Représentants des organisations de consommateurs :**

- Madame Sonja Broucke - Fédération Générale du Travail de Belgique
- Madame Anne Rahmé - Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging
- Madame Sigrid Laurysen - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- Monsieur Robert Remy - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- Madame Ingrid Vanhaevre - Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
- Madame Vera Dos Santos Costa - Centrale générale des Syndicats libéraux de Belgique
- Monsieur Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals
- Monsieur Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen

### **Représentants des organisations du secteur de la production agricole :**

- Monsieur Jos Matthys - Boerenbond
- Monsieur Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat
- Monsieur René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture
- Madame Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture

### **Représentant d'une organisation des consommateurs et producteurs de produits de l'agriculture biologique :**

- Monsieur Hugo Baert - BioForum

### **Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux :**

- Monsieur Yvan Dejaegher - Association Professionnelle des Fabricants d'aliments Composés pour Animaux

### **Représentants des organisations du secteur de l'industrie impliqués dans la fabrication de produits relevant de la compétence de contrôle de l'agence :**

- Monsieur Dirk van Waesberge - Fédération Belge de la Viande pour le secteur des abattoirs
- Madame Marina Lepeire-Nollet - Rederscentrale pour le secteur de la pêche maritime
- Monsieur Johan Hallaert - Fédération de l'Industrie Alimentaire pour le secteur de la fabrication des denrées alimentaires
- Monsieur David Marquenie - Verbond van Belgische Tuinbouwweilingen pour le secteur des criées de fruits et de légumes

- Madame Georgette Detiège - Fédération de l'industrie chimique de Belgique pour le secteur de l'industrie chimique

**Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'agence :**

- Monsieur Alain Verhaeghe - Fédération belge des Entreprises de Distribution
- Monsieur Luc Ardies - Centrale nationale pour les petites et moyennes Entreprises du Secteur de l'Alimentation

**Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :**

- Madame Sophie Meurice
- Monsieur Hugo Nimmegeers

**Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie :**

- Monsieur Luc Ogiers
- Madame Brigitte Vandecavey

**Représentants de chacune des régions et chacune des communautés:**

- Monsieur Jules Van Liefferinge, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Monsieur Dirk Wildemeersch, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Monsieur Michel Andrien, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Monsieur Jean Marot, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- Madame Liane Deweghe, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la région de Bruxelles Capitale
- Madame Marie-Claire Hames, présenté par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

## Annexe 2 : Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2005

### Président:

**Prof. Emeritus Dr. Ir. André Huyghebaert**, Universiteit Gent,  
Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie  
en Voeding

### Vice-président:

**Dr. Ir. Luc Pussemier**, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire  
et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques,  
Département Qualité et Sécurité, Tervuren

### Membres effectifs:

**Dr. Ir. Vincent Baeten**, Centre Wallon de Recherches Agronomique, CRA-W, Gembloux

**Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens**, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement  
Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen

**Prof. Dr. Ir. Claude Bragard**, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie  
biologique, agronomique et environnementale, Département de biologie appliquée et des  
productions agricoles, Unité de phytopathologie

**Prof. Emeritus Dr. Paul Daenens**, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische  
Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie

**Prof. Dr. Georges Daube**, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département  
des Sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie

**Prof. Dr. Stefaan De Henaauw**, Universiteit Gent, Faculteit Geneeskunde  
en Gezondheidswetenschappen, Vakgroep Maatschappelijke Gezondheidskunde

**Prof. Dr. Ir. Johan Debevere**, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen,  
Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Laboratorium voor  
Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering

**Dr. Lic. Philippe Delahaut**, Centre d'Economie Rurale de Marloie,  
Laboratoire d'Hormonologie

**Prof. Dr. Ir. Claude Deroanne**, Faculté universitaire des Sciences agronomiques  
de Gembloux, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires

**Dr. Katelijne Dierick**, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en  
Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie,  
Brussel

**Prof. Dr. Rik Ducatelle**, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie,  
Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke

**Dr. Lieve Herman**, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Centrum voor Landbouwkundig  
Onderzoek, Departement Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie, Melle

**Dr. Hein Imberechts**, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen  
en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium  
Algemene Bacteriologie, Brussel

**Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers**, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux,  
Laboratoire de Phytopharmacie

**Prof. Dr. Etienne Thiry**, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département  
des Maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie

**Prof. Emeritus Dr. Jan Van Hoof**, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep  
Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke

**Prof. Dr. Carlos Van Peteghem**, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen,  
Laboratorium voor Bromatologie

## Annexe 3: Liste des abréviations

ACSA	:	Association centrale de la Santé animale
ADN	:	Acide désoxyribonucléique
AFCN	:	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFSCA	:	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AINS	:	Anti-inflammatoire Non Stéroïdiens
AM	:	Arrêté ministériel
AR	:	Arrêté royal
ARSIA	:	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
BCE	:	La Banque carrefour des entreprises
Belfyt	:	Système informatisé pour les contrôles en relation avec les productions végétales
Beltrace	:	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BIRB	:	Bureau d'Intervention et de Restitution Belge
BOOD	:	Banque de données pour les opérateurs
BPR	:	Business process reengineering
CDM	:	Vétérinaire chargé de mission
CERVA	:	Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques
CICSA	:	Cellule interdépartementale de Coordination pour le Contrôle de la Sécurité alimentaire
CITES	:	Convention on the International Trade of Endangered Species of wild fauna and flora
CLO	:	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CMDH	:	Cellule multidisciplinaire Hormones
CMSA	:	Cellule multidisciplinaire de la lutte contre la fraude pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CONSUM	:	CONtaminant SURveillance system
CRA	:	Centre de Recherches Agronomiques
CRIOC	:	Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
DGZ	:	Dierengezondheid Vlaanderen
DON	:	Deoxynivalenol
EFSA	:	European Food Safety Agency
ELISA	:	Enzyme - linked immunosorbent assay egon/smals
ESB	:	Encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle
EST	:	Encéphalopathies Spongiformes Transmissibles
ETP	:	Equivalent temps plein
FAO	:	Food and Agriculture Organization of the United Nations

FAQ	:	Frequently asked questions (questions fréquemment posées)
Fedict	:	Service public fédéral Technologie de l'Information et de la Communication
FRB	:	Fondation Roi Baudouin
FSIS	:	Food Safety and Inspection Service du département américain de l'agriculture
FVO	:	Food and Veterinary Office
HACCP	:	Hazard Analysis and Critical Control Points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	:	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques
HPLC	:	High performance liquid chromatography ( chromatographie liquide à haute performance)
HR	:	Human Resources
IA	:	Influenza aviaire
I&E	:	Identification et enregistrement
ICT	:	Information and Communication Technologies
IG/IMP	:	Système informatisé pour le contrôle des matières premières
Infana	:	Système informatisé pour le contrôle dans les secteurs de la distribution et de l'industrie de la transformation (à l'exclusion du secteur de la viande)
ISP	:	Institut Scientifique de Santé Publique
Kronos	:	Système informatisé de contrôle dans les abattoirs, ateliers de découpe et entreprises de traitement des viandes
LIMS	:	Laboratory Information Management System
LMR	:	Limite Maximum en Résidus
MRL	:	Maximum Residu Level
ND	:	Newcastle disease
NSAID	:	Non-steroidal anti-inflammatory drugs
OCI	:	Organisme de Certification/Inspection
OGM	:	Organisme génétiquement modifié
P&O	:	Personnel & Organisation
PCB	:	Polychlorinated Biphenyls
PCR	:	Polymerase Chain Reaction
PET	:	Polyéthylène téréphtalate
PIA	:	Système informatisé de comptabilité
PIF	:	Poste d'inspection frontalier
POC	:	Pesticides organo-chlorés
PV	:	Procès-verbal
RASFF	:	Rapid Alert System for Food and Feed

SAC	:	Système d'autocontrôle
Sanitel	:	Système informatisé d'identification et d'enregistrement pour animaux de rente
SEM	:	Semicarbazide
SmalS-MvM/Egov	:	Soutient et encadre le secteur social et les services publics fédéraux dans leur gestion informatique
SPF	:	Service public fédéral
SPF SPSCAE	:	Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
TEQ	:	Toxicity equivalent
TIAC	:	Toxi -infection Alimentaire Collective
UE	:	Union européenne
UNE	:	Unité nationale d'Enquête
UNIC	:	Unité nationale d'Implémentation et de Contrôle
UPC	:	Unité provinciale de Contrôle
WHO	:	World Health Organisation







Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

WTC III  
Boulevard Simon Bolivar, 30  
1000 Bruxelles  
Tél.: 02 208 34 11  
Fax : 02 208 33 37  
info@afsca.be

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

.be

