



faits et chiffres

l'afsca en 2006

2006



agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

.be

Editeur responsable

Gil Houins
Administrateur délégué
Agence fédérale pour la
sécurité de la chaîne alimentaire
WTC3 - 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Graphic design

Service de communication
(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Impression

Schaubroeck, Nazareth

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal: BD 54.197
© AFSCA — septembre 2007
Citation subordonnée à l'indication de la source

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

Un rapport reprenant l'ensemble des activités de l'AFSCA en 2006
est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Préface



Au nom de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, j'ai le plaisir de vous présenter une synthèse du rapport annuel 2006, reflet du travail de mes 1.300 collaborateurs. Créée en 2000 et opérationnelle depuis 2002, l'Agence belge a réussi l'intégration des différents services de contrôle de la chaîne alimentaire.

Au cours de l'année écoulée, nous avons développé un ambitieux système informatique centralisant nos résultats d'inspections et d'analyses (Foodnet), rationalisé le travail des laboratoires, développé ou revu les «check-lists» indispensables aux contrôles et audits et instauré un nouveau système de financement. Ce dernier, basé sur le système bonus-malus, est un incitant économique en vue de la généralisation d'un autocontrôle certifié et d'une bonne traçabilité des produits chez tous les opérateurs.

Les résultats enregistrés en 2006 indiquent des progrès sensibles dans la maîtrise des risques par les entreprises belges.

Je ne peux que les encourager dans cette voie sous la supervision d'une agence dont le professionnalisme s'accroît également de jour en jour.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop followed by a vertical stroke and a horizontal base.

Gil Houins,
Administrateur délégué



faits et chiffres

l'agence alimentaire

2006

1. l'afsca en quelques mots
2. l'année 2006 en chiffres
3. temps forts en 2006
4. réalisation des missions de l'AFSCA

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

Table des matières

	Préface	3
1.	L'AFSCA en quelques mots	9
1.1.	Que faisons-nous?	9
1.2.	L'organisation	10
1.2.1.	La sécurité alimentaire en Belgique	10
1.2.2.	L'organisation de l'AFSCA	12
1.2.3.	17 adresses pour l'AFSCA	16
2.	L'année 2006 en chiffres	19
3.	Temps forts en 2006	23
3.1.	Nouveau système de financement	23
3.2.	Elargissement du comité consultatif	24
3.3.	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	25
3.4.	Agrément des laboratoires	26
3.5.	Mise en place du service de médiation	26
3.6.	Élaboration du smiley	27
3.7.	Mise en place du service d'audit interne	27
3.8.	Simplification administrative	28
3.9.	Incident dioxine	29
3.10.	Grippe aviaire	30
3.11.	Maladie de la langue bleue	31
3.12.	Affaires internationales	32

4.	Réalisation des missions de l'AFSCA	35
4.1.	Programmation et réalisation des contrôles	35
4.2.	Les établissements	36
4.3.	Plantes et produits végétaux	38
4.3.1.	Contrôles phytosanitaires	38
4.3.2.	Pesticides	38
4.3.3.	OGM	39
4.4.	Animaux	40
4.4.1.	ESB	40
4.4.2.	EST	40
4.4.3.	Salmonella chez les volailles	41
4.4.4.	Bien-être animal et commerce des espèces menacées	42
4.5.	Santé publique	43
4.5.1.	Contrôles microbiologiques des aliments	43
4.5.2.	Toxi-infections alimentaires	43
4.5.3.	Contrôles tabac et interdiction de fumer	44
4.5.4.	Lutte contre la fraude et les substances hormonales	44
4.6.	Contrôles à l'importation	45
4.7.	Communication	47
4.7.1.	Point de contact	47
4.7.2.	Site internet	48



faits et chiffres

l'afscfa en quelques mots

2006

1

L'AFSCA en quelques mots

1.1. Que faisons-nous?

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

Conformément à la loi du 4 février 2000, l'Agence est chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle de mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs.

Les tâches principales de l'Agence sont :

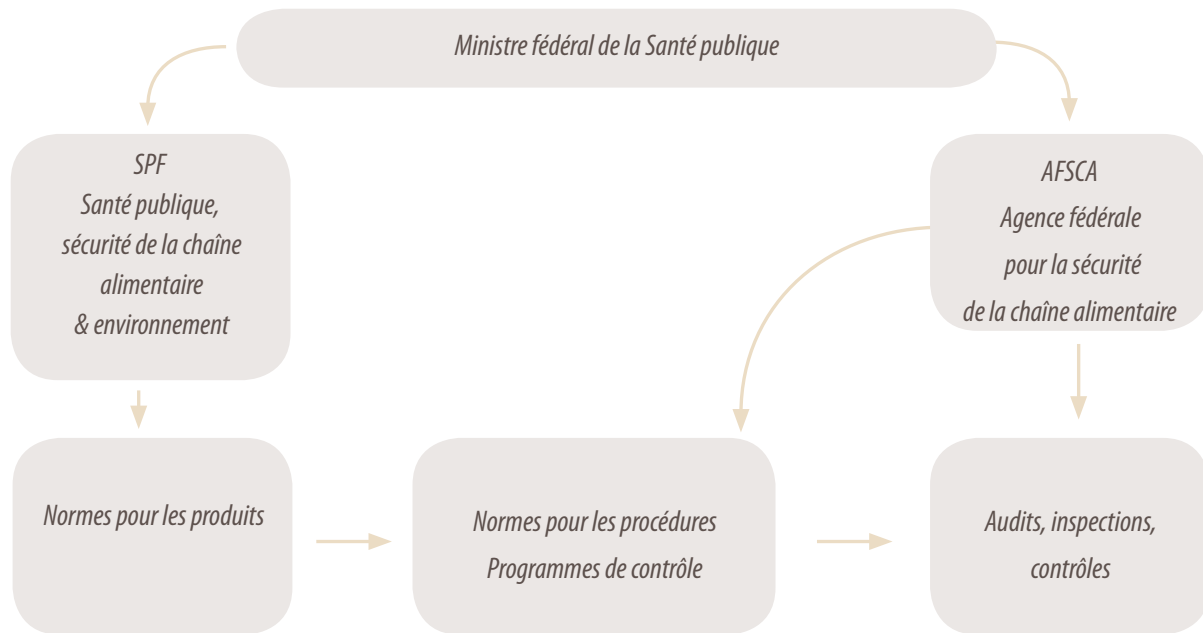
- 1° le contrôle, l'examen et l'expertise des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire;
- 2° le contrôle et l'expertise de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation, de l'exportation des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

1.2. L'organisation

1.2.1. La sécurité alimentaire en Belgique

Les autorités belges ont assis leur politique de sécurité alimentaire sur 2 organismes : le service public fédéral (SPF) santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement et l'AFSCA. L'accent est mis sur la sécurité de la

chaîne entière tout en donnant au consommateur une place centrale. Dans un souci d'intégration globale de la sécurité alimentaire, un seul Ministre est responsable des 2 organismes : le Ministre de la Santé publique.



De manière générale, on peut individualiser les compétences des deux organismes comme suit :

1. Le SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement a pour rôle la préparation de la politique et a pour compétences la fixation des normes des produits (médicaments vétérinaires, pesticides, denrées alimentaires, aliments pour animaux...), ainsi que la fixation de règles précises dans le cadre de la lutte contre les maladies animales, dans le cadre de la lutte phytosanitaire, de l'élaboration des paramètres pris en compte dans le cadre du bien-être animal et la médecine vétérinaire.
2. L'AFSCA est un organe exécutif fédéral compétent sur tout le territoire belge. Elle fixe les normes opérationnelles qui s'imposent aux opérateurs et rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire.

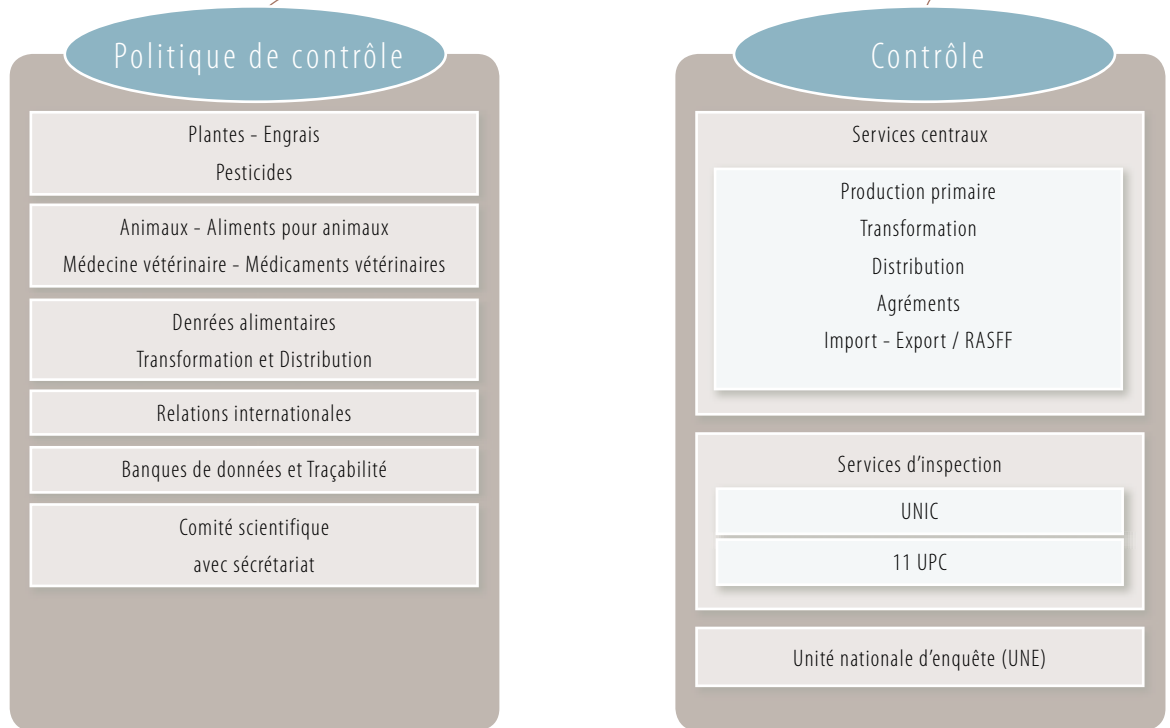
1.2.2. L'organisation de l'AFSCA

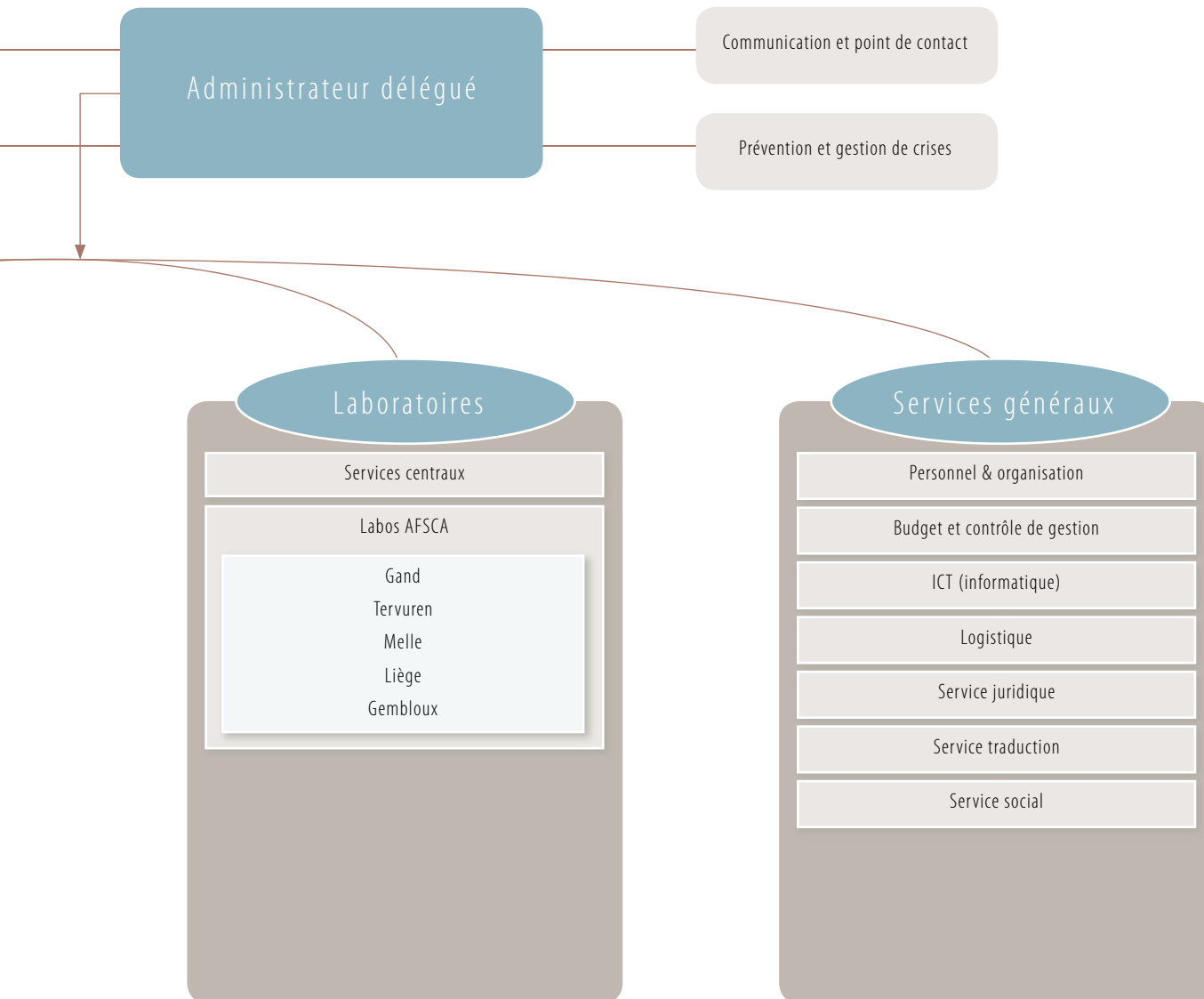
L'AFSCA est construite autour de quatre piliers importants. Chacun d'eux constitue une direction générale et est placée sous la direction d'un directeur général. Il s'agit des directions générales de la politique de contrôle, du contrôle, des laboratoires, et des services généraux.

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

Audit interne, qualité, prévention
et service de médiation

Comité consultatif





Politique de contrôle

Alors que l'exécution effective des contrôles est assurée par l'administration du contrôle, l'élaboration des réglementations opérationnelles et du programme de contrôles, d'échantillonnages et d'analyses sont de la responsabilité de l'administration de la politique de contrôle. Celle-ci prend également en charge les relations internationales de l'Agence.

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 et audits sur le terrain sont exécutés par les unités provinciales de contrôle (UPC).

Laboratoires

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

Services généraux

Une organisation ne peut fonctionner convenablement que lorsqu'elle bénéficie d'un appui logistique et administratif suffisant. D'où une administration des services généraux bien développée composée des services personnel & organisation, budget et contrôle de gestion, logistique, ICT (informatique) et du service juridique.



Le management de l'AFSCA

Véronique Berthot, directeur général services généraux

Jean-Marie Dochy, directeur général contrôle

Gil Houins, administrateur délégué

Geert De Poorter, directeur général laboratoires

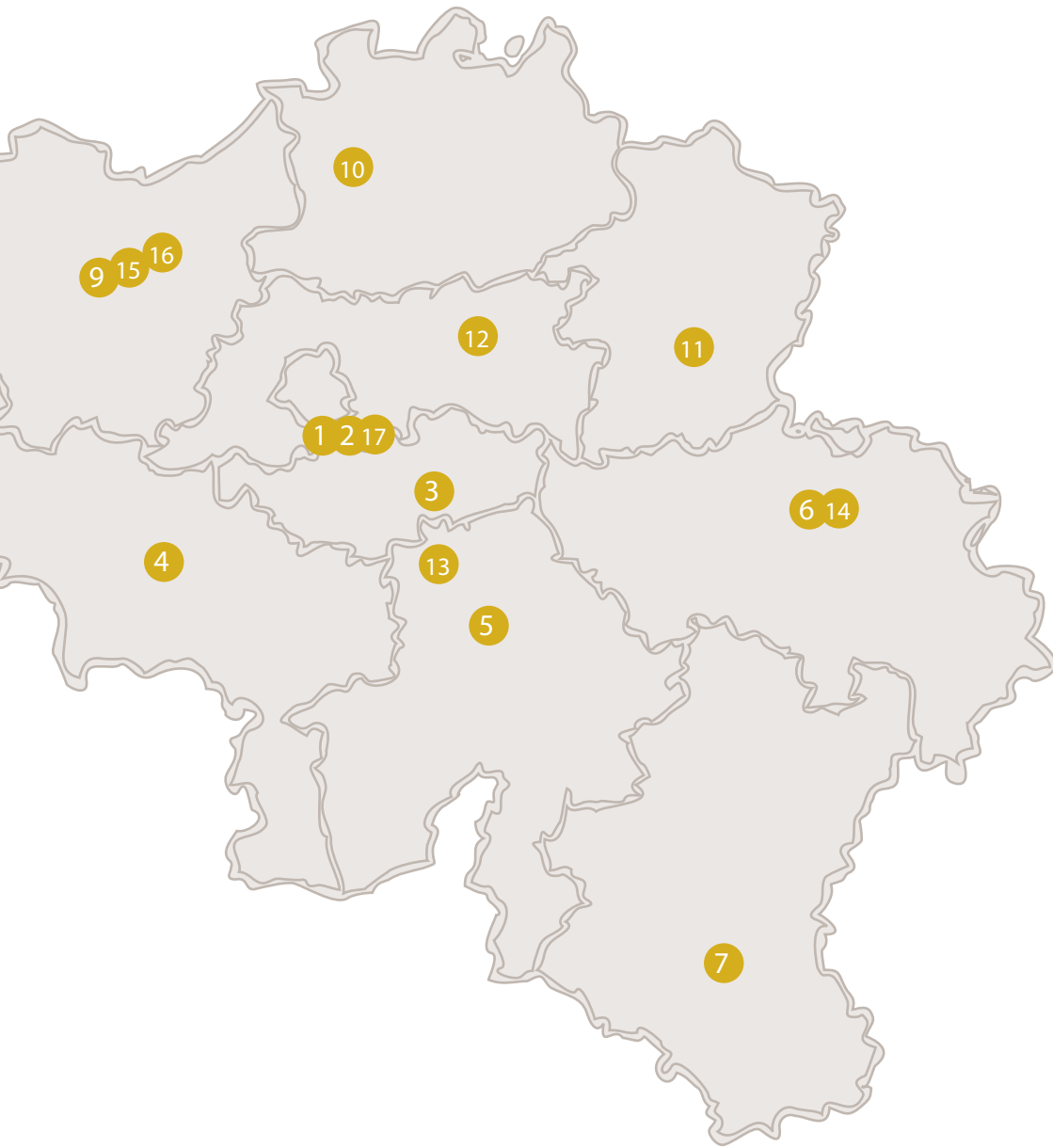
Herman Diricks, directeur général politique de contrôle

1.2.3. 17 adresses pour l'AFSCA

Administration centrale	
1	WTC 3, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles T 02/208 34 11 – F 02/208 33 37 – www.afsca.be Point de contact pour les consommateurs: 0800 13 550 pointdecontact@afsca.be
Unités provinciales de Contrôle	
2	UPC Bruxelles WTC 3 – 2 ^{ème} étage, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles T 02/208 34 61 – F 02/208 33 89
3	UPC Brabant wallon Espace Coeur de Ville 1, 2 ^{ème} étage, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
4	UPC Hainaut Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10
5	UPC Namur Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
6	UPC Liège Bld. Frère-Orban 25, 4000 Liège T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
7	UPC Luxembourg Rue du Vicinal 1 – 2 ^{ième} étage, 6800 Libramont T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
8	UPC Flandre occidentale Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12
9	UPC Flandre orientale Zuiderpoort, blok B, 10 ^{ème} étage Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20
10	UPC Anvers Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11

11	UPC Limbourg Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
12	UPC Brabant flamand Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05
Laboratoires de l'AFSCA	
13	Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77
14	Liège Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96
15	Gentbrugge Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01
16	Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01
17	Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30







faits et chiffres

l'année 2006 en chiffres

2006

2

L'année 2006 en chiffres

Le personnel de l'AFSCA	
ETP au total*	1.171
Personnes	1.329
% statutaires	69%
ETP dans les services extérieurs	645
Journées de formation	5.000
Vétérinaires CDM**	749
Nombre moyen d'heures prestées/CDM	975
* équivalent temps plein	
** vétérinaire indépendant chargé de missions	

Établissements***	
Agréments	7.918
Autorisations	158.771
Nombre d'activités	440
*** un établissement peut disposer de plusieurs agréments ou autorisations	

Laboratoires	
Laboratoires de l'AFSCA	5
Laboratoires de référence	8
Laboratoires agréés	52

Communication	
Visites internet (en 7 mois)	212.000
Communiqués de presse	91
Bulletins	5
Abonnés au bulletin	10.000

Le budget de l'AFSCA		
Recettes	budget	réalisation
Dotation	68.110.735€	68.111.000€
Contributions	35.450.000€	25.653.640€
Rétributions	47.977.750€	41.521.851€
Interventions UE	3.363.452€	2.394.479€
Amendes administratives	1.265.000€	861.324€
Divers	3.077.627€	3.598.716€
Total recettes	159.244.564€	142.141.010€
Total sans ESB	138.394.564€	126.734.243€
Dépenses	Budget	Réalisation
Total dépenses	162.776.682€	147.293.870€
Total sans ESB	145.872.063€	131.853.287€

Notifications, plaintes	
Point de contact (consommateurs)	
Questions	6.683
Plaintes	482
Service de médiation	
Questions	106
Plaintes	229

Contrôles	
Echantillons analysés*	66.796
% conformité	97,4%
Inspections	85.500
% conformité	84%
Etablissements contrôlés	72.000
<i>* échantillons analysés par les laboratoires de l'AFSCA et les laboratoires agréés par l'AFSCA, à l'exception des maladies animales</i>	

Suites des non-conformités	
Suspensions	1
Retraits	4
Alertes rapides	79
Saisies	174
PV	1.442
Amendes administratives	1.674
Avertissements	7.269

Importation des pays tiers	Nombre d'envois	% d'envois refusés
Animaux vivants	1.684	1,6%
Produits animaux destinés à la consommation humaine	25.454	0,4%
Denrées alimentaires d'origine non animale	176	1,1%*
Produits animaux non destinés à la consommation humaine	4.425	0,6%
Aliments pour animaux	2.530	0,04%
Plantes et produits végétaux	19.632	1,3%**
<i>* : parmi les envois contrôlés par l'AFSCA</i>		
<i>** : parmi les 6222 envois contrôlés par l'AFSCA (contrôles physique, documentaire et de l'identité à l'importation)</i>		

Comité consultatif	
Membres	37
Réunions plénières	10
Comité de suivi finances :	
Représentants	4

Comité scientifique	
Membres	22
Demandes d'avis	69
Avis formels	54
Conseils	14
Amendements	1





faits et chiffres

temps forts en 2006

2006

3

Temps forts en 2006

3.1. Nouveau système de financement

Le nouveau système de financement de l'Agence alimentaire est entré en vigueur le 1er janvier 2006. Il a pour objectif une répartition plus équitable des charges parmi les différents secteurs et opérateurs individuels au sein de la chaîne alimentaire.

Dans ce nouveau système, approuvé par le gouvernement, la contribution totale des secteurs aux frais de fonctionnement de l'AFSCA n'augmente pas et les prestations sont facturées directement aux entreprises concernées. La dotation publique de l'Agence correspondait en 2006 à 47,9% des recettes.

Le nouveau système de financement repose sur deux piliers : les contributions et les rétributions.

Les contributions représentent une répartition équitable et solidarisée, entre tous les secteurs actifs au sein de la chaîne alimentaire, des coûts liés aux activités de contrôle de l'AFSCA.

Le montant de cette contribution dépend de divers facteurs tels que le secteur dans lequel l'entreprise est active, sa capacité de production ou ses effectifs de personnel. Elles sont calculées sur base d'une déclaration annuelle relative aux données de l'année précédente, et envoyée aux opérateurs par l'AFSCA.

Les rétributions sont des montants liés à des prestations de services.

Il s'agit de rémunérations pour prestations fournies par des collaborateurs de l'AFSCA, à la demande des opérateurs, telles que la délivrance de certificats, les contrôles sur demande ou les audits, et qui leur sont imputables.

Le démarrage et les résultats de la première année du nouveau financement seront évalués dans le courant de l'année 2007, et corrigés le cas échéant par l'AFSCA en concertation étroite avec les représentants des secteurs professionnels au sein du comité consultatif.

3.2. Elargissement du 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 37 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et d'autres autorités qui sont impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA. Ce comité est l'interface entre l'Agence et ses «clients», et joue un rôle important d'information et d'avis entre ces partenaires.

Après l'évaluation des activités du comité consultatif, les mandats ont été renouvelés, de nouveaux principes ont été introduits (des membres suppléants sont prévus, nouveau règlement d'ordre intérieur) et la représentation des secteurs a été élargie en attribuant des mandats à des secteurs qui contribuent au financement de l'AFSCA de manière significative. La représentation de l'industrie alimentaire est passée d'un à 4 mandats. Deux mandats supplémentaires sont attribués au secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA. La composition s'est élargie aux secteurs du transport, de la boucherie et de l'horeca.

Quelques temps forts du comité consultatif en 2006:

- les résultats de l'enquête auprès des consommateurs sur la sécurité alimentaire et le smiley,
- l'évolution et les mesures de lutte contre la fièvre catarrhale du mouton (ou maladie de la langue bleue),
- l'enquête relative à l'incident dioxines,
- l'évolution du financement de l'Agence,
- la réalisation du plan de contrôle,
- la validation des guides sectoriels d'autocontrôle.

3.3. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits dont ils ont en charge la gestion, répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité des produits, à la qualité des produits pour lesquels l'Agence est compétente, et à la traçabilité.

L'autocontrôle implique que ces prescriptions soient respectées à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits et que le respect effectif de ces prescriptions soit surveillé. Tous les exploitants (sauf dans le secteur primaire) qui sont actifs dans la chaîne alimentaire, doivent instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle.

Afin d'aider les opérateurs à mettre en œuvre l'autocontrôle au sein de leur entreprise, les différents secteurs de l'agro-alimentaire peuvent rédiger des guides d'autocontrôle qui peuvent être approuvés par l'AFSCA.

Les entreprises restent cependant libres de ne pas utiliser ces guides pour développer leur système d'autocontrôle pour autant qu'elles puissent garantir les mêmes résultats via un système alternatif. Les guides approuvés doivent être basés sur une analyse des dangers, traiter les sujets tels que les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire et l'HACCP et enfin être aisément utilisables par les entreprises concernées.

Dans le secteur primaire, la mise en place d'un système d'autocontrôle n'est pas obligatoire. Les exploitants doivent,

cependant, respecter les « bonnes pratiques d'hygiène » et enregistrer certaines opérations. Dans certaines circonstances, les PME actives en transformation et en distribution peuvent bénéficier d'assouplissements dans les modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité.

En 2006, le nombre total de guides approuvés était de 9 et concernait les secteurs suivants :

- l'alimentation animale,
- l'industrie laitière,
- la boucherie,
- les abattoirs et ateliers de découpe de volailles,
- la production primaire de lait cru,
- la collecte et le transport de lait cru,
- la production et la distribution des pesticides à usage agricole,
- la production primaire végétale,
- l'horeca.

Le nombre de projets de guides en cours d'examen fin 2006 était de 25.

3.4. Agrément des 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 des **laboratoires externes agréés** qui effectuent des analyses de routine. Parmi ceux-ci, un certain nombre de laboratoires sont spécifiquement actifs dans le domaine de la santé animale, et spécialisés dans la détection des maladies animales. En 2006, l'AFSCA a agréé 52 laboratoires. Les données relatives à ces laboratoires ainsi que leur champ d'activité sont accessibles via le site internet de l'AFSCA.

Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de **laboratoires de référence** spécialisés dans des domaines bien précis. Des accords de collaboration définissant les tâches spécifiques d'un laboratoire de référence ont été conclus avec 8 institutions subsidiées par l'AFSCA en 2006.

3.5. Mise en place du service de médiation

L'Agence alimentaire se veut un service public crédible et fiable. C'est pourquoi, elle a créé un service de médiation afin d'optimiser ses prestations.

Toutes les **plaintes** relatives au fonctionnement de l'Agence introduites par les entreprises sont prises en charge par le service de médiation créé fin 2005. Cela donne aux entreprises la garantie que leur plainte est traitée correctement et de manière objective. Le service de médiation intervient lorsque les procédures existantes en vue de résoudre le problème ont été épuisées. Il permet également à l'Agence d'assurer un meilleur suivi des plaintes et d'améliorer son fonctionnement en permanence.

Le service de médiation a été développé uniquement pour les opérateurs susceptibles d'être contrôlés par l'Agence alimentaire. Il rapporte directement à l'administrateur délégué.

De décembre 2005 à fin 2006, 106 demandes d'information et 229 plaintes ont été enregistrées. Deux tiers des plaintes avaient trait à l'introduction du nouveau système de financement ; 12 plaintes seulement avaient trait à la relation des services de contrôle avec les personnes contrôlées. Les demandes d'informations concernaient principalement l'interprétation de l'application des réglementations belge et européenne.

3.6. Élaboration du smiley

Depuis 2002, l'AFSCA s'attache à suivre une politique moderne de surveillance de la chaîne alimentaire. Si des efforts considérables ont été consentis au niveau des différents secteurs, la question se pose pour le consommateur de pouvoir en apprécier les résultats.

Un moyen parmi d'autres a été retenu : l'apposition d'un signe distinctif, à l'attention du public, garantissant la bonne application de la législation en matière de sécurité alimentaire par un opérateur « business to consumer ». Initiée lors du Conseil des Ministres d'Ostende de mars 2004, l'idée d'un autocollant avec un logo à destination des consommateurs a été développée par l'AFSCA en 2006. Après consultation des secteurs professionnels, des associations de consommateurs, et d'un panel de citoyens, le concept du smiley sera élaboré par l'AFSCA en 2007.

Mais qu'y a-t-il derrière le smiley ? La démarche volontaire par un opérateur, d'adhésion au concept du smiley, implique qu'un audit favorable sur l'application d'un SAC (Système d'autocontrôle) dans l'entreprise ait été réalisé par un organisme certificateur (OCI), accrédité par Belac et agréé par l'AFSCA. Encore faut-il que le secteur dispose d'un guide sectoriel d'autocontrôle approuvé par l'Agence alimentaire. Ces conditions, l'horeca les a remplies, et de plus, ce secteur d'activité, riche de plusieurs dizaines de milliers d'opérateurs était demandeur d'un incitant à l'implémentation rapide de l'autocontrôle.

3.7. Mise en place du service d'audit interne

En tant qu'organisme public moderne, l'AFSCA prête une attention particulière au respect des obligations de la législation européenne. Conformément aux exigences du Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels, l'audit interne a été lancé en septembre 2006 et permettra à l'AFSCA de disposer d'un système d'audit interne opérationnel dès 2007, dans le cadre de la mise en place d'un système interne de gestion de la qualité et de la certification des processus centraux.

Le service d'audit interne de l'AFSCA étudie et évalue la conformité des activités par rapport aux prescriptions légales (nationales et européennes) et aux exigences de qualité pertinentes. Son indépendance est garantie dans une charte (disponible sur le site internet). Il fournit des analyses, évaluations, recommandations et autres informations sur les activités auditées. Un audit interne fait partie intégrante d'une agence alimentaire moderne et efficace.

3.8. Simplification administrative

En 2006, l'AFSCA a fourni un effort considérable pour la simplification administrative, entre autres grâce à la révision des procédures d'octroi d'agrément, d'autorisations et d'enregistrements.

En collaboration avec le Service de simplification administrative, l'impact de cette simplification a été calculé pour environ 10.000 détaillants en alimentation générale : la diminution des coûts administratifs, calculée selon le modèle de mesure Kafka¹, s'élève à 790.000 € par an.

Cette nouvelle réglementation permet également l'enregistrement d'un opérateur au moyen des codes d'identification uniques de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) ou du Registre national pour les personnes physiques. Les informations peuvent être échangées entre les différentes institutions fédérales de telle sorte que certaines données ne doivent être demandées qu'une fois.

D'autre part, l'AFSCA met des données de la banque Sanitel à la disposition d'autres services public fédéraux et régionaux pour la réalisation de statistiques, de contrôles pour l'attribution de primes ou le respect de la réglementation environnementale. Dès lors, les détenteurs d'animaux de rente ne doivent pas fournir ces données à nouveau à plusieurs services.

¹ Le concept de mesure Kafka a été créé par l'Agence pour la simplification administrative (<http://www.simplification.fgov.be>)

3.9. Incident dioxine

Début 2006, une contamination par des dioxines a été constatée par les autorités néerlandaises dans de la graisse de porc destinée à l'alimentation animale et provenant d'un producteur belge. L'enquête de l'AFSCA a permis d'en déterminer rapidement l'origine, mettant en cause un producteur d'acide chlorhydrique (HCl). L'HCl est utilisé dans la transformation de sous-produits animaux destinés à la fabrication de gélatine. La graisse (un produit secondaire) était destinée à l'alimentation animale. Cette contamination a donné lieu au blocage de 445 élevages de porcs, volailles et lapins, et le traçage rapide des produits des exploitations contaminées a pu être assuré de sorte qu'aucun lot contaminé de denrées alimentaires n'est entré dans la chaîne alimentaire.

Cet incident a permis de mettre en lumière les risques associés aux produits chimiques utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques par les entreprises agro-alimentaires ou les fabricants d'aliments pour animaux. Même si le pourcentage d'utilisation des produits chimiques dans l'industrie agro-alimentaire est très faible comparé à toutes les applications non alimentaires, un incident peut parfois prendre une ampleur énorme.

Suite à cet incident concernant l'acide chlorhydrique, les associations FEVIA, APFACA et FEDICHEM se sont réunies lors d'un colloque et ont signé un code de conduite sous le patronage de l'AFSCA. Ce code de conduite met les différents acteurs face à leurs responsabilités :

- le fournisseur de produits chimiques doit mieux connaître les dangers liés au produit et à son procédé de fabrication ; il doit s'intéresser à la destination de son produit et informer son client de la chaîne alimentaire;
- l'opérateur actif dans la chaîne alimentaire doit réaliser une évaluation des risques en tenant compte de l'application qu'il fera du produit.

3.10. Grippe aviaire

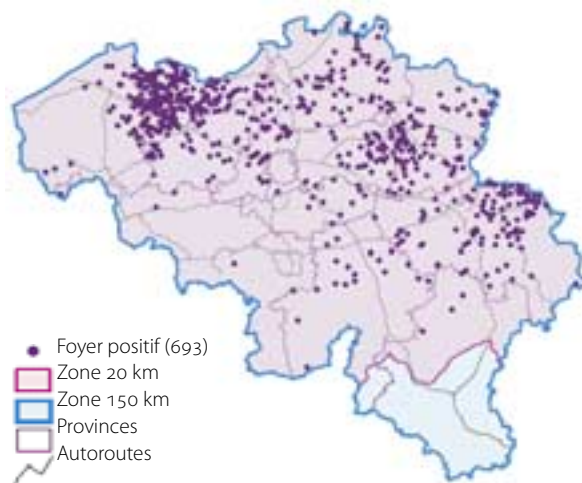
Le virus H5N1 de la grippe aviaire qui est apparu en Asie du Sud-est fin 2003 est resté au centre de l'intérêt en 2006. Il se distingue des autres virus pathogènes de la grippe aviaire par le fait que la gamme de ses hôtes est très vaste (outre les oiseaux, les hommes et d'autres mammifères s'y sont avérés sensibles) et son caractère extrêmement agressif, même chez des espèces ornithologiques autres que les volailles. Malgré toutes les mesures préventives mises en œuvre pour éviter son introduction depuis des pays contaminés, ce virus de la grippe aviaire a sévi sur l'ensemble du territoire européen de février à juillet 2006 : 750 oiseaux sauvages contaminés ont été découverts. Cette vague de contamination soudaine et inattendue a pour origine les oiseaux migrateurs.

Ces cas ont entraîné, en automne 2006, des **mesures de protection générales** pour les volailles dans la plupart des pays européens. Dans notre pays également, tant les éleveurs particuliers que les professionnels ont dû, au cours de cette période, enfermer leurs animaux dans leur poulailler, ou les protéger de tout contact avec des oiseaux sauvages. En outre, le rassemblement d'oiseaux et volailles a été sévèrement réglementé. Un monitoring des oiseaux sauvages et des volailles est également réalisé chaque année afin de détecter le plus rapidement possible une éventuelle introduction dans notre pays.

Consciente du fait que la grippe aviaire menace de devenir un problème s'étalant sur plusieurs années, l'Agence alimentaire a développé, début 2006, une **matrice décisionnelle** sur le long terme en concertation avec le secteur professionnel des volailles et les amateurs détenant des oiseaux. Cette matrice détermine des mesures telles que la protection, le fait de nourrir et d'abreuver de manière protégée, le rassemblement d'oiseaux sur les marchés, les expositions et les concours en fonction de la période de migration des oiseaux sauvages et de l'endroit où le virus de la grippe aviaire a été découvert. Les mesures sont plus sévèrement interprétées dans les zones naturelles sensibles, les **zones à risque** où l'on rencontre de nombreux oiseaux aquatiques et particulièrement des oiseaux aquatiques migrateurs. Dans ces zones, l'éventualité de contact entre des oiseaux sauvages potentiellement contaminés par le virus H5N1 et des oiseaux domestiques est plus importante. Cette matrice décisionnelle permet de réagir rapidement à une situation épidémiologique changeante.

3.11. Maladie de la langue bleue

Le 16 août 2006, la Belgique s'est vue confrontée pour la première fois avec la fièvre catarrhale du mouton (maladie de la langue bleue). La **fièvre catarrhale du mouton** est une maladie virale transmise par des vecteurs (des **moustiques culicoides**) et à laquelle les ruminants, et en particulier les ovins, sont particulièrement sensibles. Cette maladie s'est propagée à l'ensemble du pays entre septembre et novembre 2006. De nombreux cas ont également été enregistrés aux **Pays-Bas**, en **Allemagne**, au **Luxembourg** et en **France**.



En accord avec les directives européennes, l'approche de la maladie a été la même dans les 5 pays touchés. Une zone de restriction d'un diamètre de 150 km a été délimitée autour de chaque foyer. Aucun animal de ces zones de restriction ne pouvait être transporté vers les zones exemptes. De plus, une interdiction de transport des ruminants et des traitements par insecticides ont à chaque fois été imposés dans un rayon de 20 km autour des foyers. Après un certain temps, les zones homologues des différents pays ont fusionné de sorte que de plus grandes **zones transfrontalières** sont apparues au sein desquelles le transport de ruminants s'est peu à peu assoupli, d'abord pour les animaux de boucherie, ensuite pour les bovins d'élevage et de rente.

Cette propagation de la maladie a permis que les conséquences économiques de l'émergence de cette maladie, considérée dans son ensemble pour l'élevage belge, restent limitées. En raison des restrictions de transport, la fièvre catarrhale a néanmoins occasionné principalement des problèmes de nature économique. L'extension continue des zones dans les pays limitrophes a eu pour conséquence que le marché de l'exportation des animaux s'est quelque peu stabilisé, limitant les pertes financières.

3.12. Affaires internationales

Lors de l'incident dioxine de janvier 2006 et lors de l'épisode de fièvre catarrhale du mouton en août 2006, des entraves importantes au commerce international ont pu être évitées en grande partie grâce à la diffusion rapide d'informations adéquates du service des relations internationales de l'Agence via les postes diplomatiques.

En 2006, de nouveaux **accords bilatéraux** ou **certificats** ont été conclus avec 11 pays :

- la Colombie, la Thaïlande et le Kazakhstan pour l'exportation de porcs,
- la Colombie pour l'exportation de chevaux,
- l'Afrique du Sud pour l'exportation d'oiseaux,
- la République Populaire de Chine pour l'exportation de pigeons,
- le Canada pour l'exportation de sperme de porcs,
- le Pérou pour l'exportation de lait et produits laitiers,
- Cuba pour l'exportation de viande de porc et d'autres produits de porc,
- la Polynésie française pour l'exportation de viande de porc et d'autres produits de porc,
- la Roumanie pour l'exportation de lait et produits laitiers,
- l'Algérie pour la viande de bœuf.

L'adaptation des certificats d'aliments pour animaux, des certificats vétérinaires, des certificats sanitaires standardisés pour l'exportation a été réalisée pour faciliter le commerce international.

Le service des relations internationales a également reçu 18 délégations étrangères.





faits et chiffres

réalisation des missions de l'afsc

2006

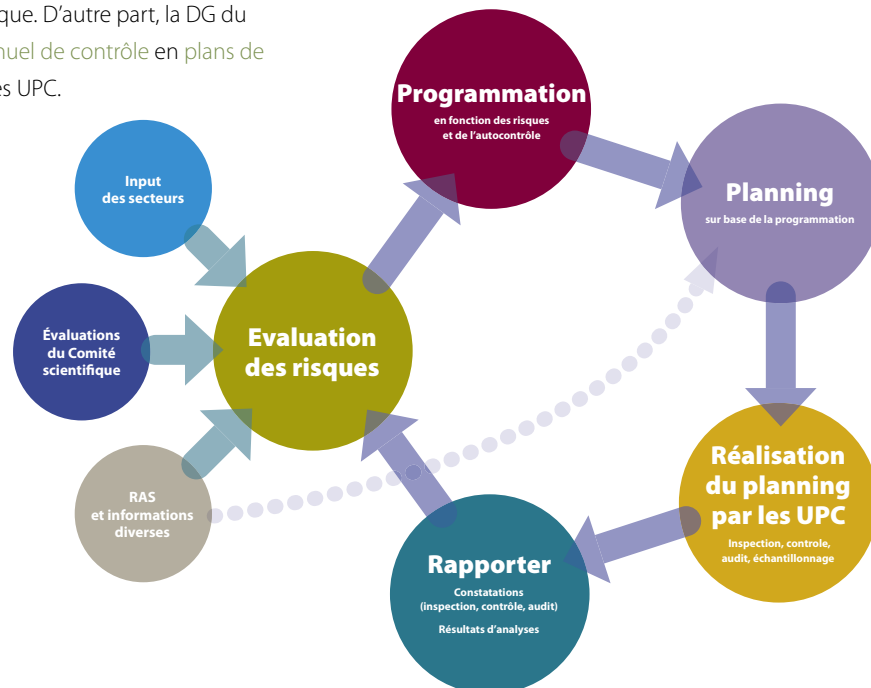
4

Réalisation des missions de l'AFSCA

4.1. Programmation et réalisation des contrôles

Deux directions générales (DG) sont impliquées dans les contrôles. Sur base d'une évaluation du risque, la DG de la politique de contrôle développe la politique et les programmes de contrôle dans le secteur végétal et les secteurs connexes (fertilisants, pesticides), le secteur animal et ses prolongements (médicaments vétérinaires, aliments pour animaux) et le secteur des denrées alimentaires au niveau de la fabrication et de la distribution. Le comité scientifique évalue le programme de contrôle au niveau scientifique. D'autre part, la DG du contrôle traduit le *programme annuel de contrôle* en *plans de contrôle provinciaux* réalisés par les UPC.

Il est évident que lors de l'élaboration de ses plans de contrôle, l'AFSCA tient compte des systèmes d'autocontrôle fiables et validés, les entreprises pourvues d'un système d'autocontrôle validé présentant en effet un profil de risque plus favorable par rapport à d'autres entreprises. La priorité de l'AFSCA reste d'intensifier ses efforts auprès des entreprises qui présentent un profil plus à risque.



Les informations reçues dans le cadre de la notification obligatoire, du système européen d'alertes rapides (RASFF) via les plaintes, constats, rapports d'inspection et résultats d'analyses, nourrissent l'évaluation des risques et imposent une adaptation régulière voire immédiate de la programmation prévue dans le sens d'une maîtrise maximale des risques. L'expertise du Comité scientifique de l'Agence peut s'avérer indispensable à ce niveau. La réalisation du plan de contrôle, basé sur la **programmation actualisée** est confiée aux UPC qui rapportent les données de contrôles (inspections, échantillonnages...) dans un système informatique centralisé, ces données à leur tour alimentent l'évaluation du risque.

Loin d'être statique, ce processus est en perpétuel mouvement et les actions qu'il suscite exigent de la part de tous les agents une grande réactivité, beaucoup de maîtrise et d'efficacité.

En 2006, 85.700 inspections ont été réalisées par l'AFSCA dans 72.000 établissements. Dans 84% des cas, les inspections ont fourni des résultats conformes à la réglementation. D'autre part, 66.796 échantillons ont été prélevés en 2006, dont 97% étaient conformes aux normes ou limites maximales fixées.

4.2. Les établissements

En vertu de la réglementation européenne en vigueur depuis le 1er janvier 2006, toutes les entreprises et tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire.

L'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixe les procédures pour ces enregistrements préalables. Pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est en outre exigé.

En 2006, 7.918 agréments et 158.771 autorisations avaient été délivrés aux établissements.

Afin de limiter les obligations administratives pour les entreprises au strict minimum, l'AFSCA travaille en étroite collaboration avec la banque carrefour des entreprises et – lorsque c'est possible – avec d'autres banques de données. Cela permet à l'opérateur de ne pas devoir entreprendre de démarches supplémentaires. Lors de l'enregistrement de candidats entrepreneurs auprès de la banque carrefour des entreprises (guichets d'entreprises), leur attention est attirée sur les obligations à l'égard de l'Agence, et ce, en fonction de l'activité déclarée. Les guichets d'entreprises disposent en effet des informations les plus actuelles pour assister le candidat entrepreneur.

Les objectifs de cette nouvelle réglementation :

- Augmenter l'efficacité des contrôles,
- Harmoniser les procédures d'attribution, de suspension et de retrait d'agréments et autorisations par :
 - un traitement équitable de tous les opérateurs concernés,
 - la réduction maximale des obligations administratives,
 - une concordance maximale avec les dispositions européennes,
 - la préservation des possibilités de recours en cas de contestation.

L'activité d'un opérateur est l'action que l'opérateur effectue pour produire des biens commercialisables et ainsi faire fonctionner son entreprise.

La combinaison entre les activités à contrôler, le lieu où sont exercées les activités et les produits manipulés donne lieu à environ 440 différentes activités contrôlées par l'AFSCA, chacune en fonction de la nature du produit, du type de manipulation et du type d'établissement (par exemple boulangerie/pâtisserie, boulangerie (industrielle, artisanale), boulangerie ambulante/non ambulante).

Les « check-lists » sont des documents de travail dont le but est d'uniformiser les inspections. Elles sont utilisées par les agents de l'AFSCA lorsqu'ils effectuent des contrôles.

Début mars 2006, la nouvelle méthodologie de planification des contrôles a été mise en place. Un système informatique (Foodnet) est désormais utilisé par tous les contrôleurs pour

rapporter de manière détaillée et harmonisée les résultats des différents contrôles effectués. Les inspections sont davantage combinées aux échantillonnages, et leur objectif n'est plus chiffré mais lié à une fréquence de visite selon les activités des opérateurs. Les inspections détaillées sont menées à l'aide de check-lists standardisées. Elles reprennent sous forme d'un tableau à compléter les différents aspects de la législation liés aux compétences de l'AFSCA auxquels l'opérateur doit se conformer.

En 2006, plus de 65% des contrôles des établissements relatifs à l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité, le respect de la notification obligatoire, l'infrastructure, l'équipement, la gestion des déchets, etc. étaient conformes (c'est-à-dire sans aucune remarque ou avec seulement des remarques mineures).

Type d'établissement	% conformité des inspections
Aliments pour animaux	86%
Produits laitiers à la ferme	85%
Produits laitiers industriels	90%
Centres emballage d'œufs	83%
Grossistes en œufs	84%
Ovoproduits	100%
Transformation de produits non animaux	66%
Horeca, cuisines de collectivités, détaillants	79%

4.3. Plantes et produits végétaux

4.3.1. Contrôles phytosanitaires

Au niveau phytosanitaire, la surveillance et les mesures de lutttes appliquées en Belgique depuis plusieurs années en collaboration avec le secteur agricole portent leurs fruits. Notre pays est ainsi indemne ou a éradiqué plusieurs maladies de quarantaine:

- la chrysomèle des racines du maïs (un beau succès d'éradication),
- le nématode du pin,
- monilinia fructicola (vergers de prunus),
- la pourriture annulaire et la pourriture brune en culture de pommes de terre,
- le virus de la mosaïque du pépino (tomates),
- le cynips du châtaigner.

D'autres maladies des plantes sont encore constatées sur notre territoire, mais également surveillées activement :

- le feu bactérien,
- le viroïde de la maladie des tubercules en fuseau (PSTVd) en culture de tomates et cultures ornementales,
- Phytophthora ramorum (un champignon qui occasionne des dégâts aux chênes).

4.3.2. Pesticides

4.3.2.1. Contrôles des produits phytopharmaceutiques

La teneur en substances actives et les propriétés physico-chimiques de pesticides présents sur le marché belge ont été contrôlées, 80% étaient conformes.

Les inspections réalisées chez les opérateurs actifs dans la commercialisation des pesticides à usage agricole sur les prescriptions de commercialisation (agrément, étiquetage) ont mis en évidence 69% de conformité seulement.

Au niveau des fermes, 82% des utilisateurs étaient en ordre. Les infractions concernaient principalement la détention de pesticides dont l'autorisation avait été retirée au cours des dernières années, dans le cadre du processus de révisions de la Commission européenne.

L'asbl Phytofar-Recover financée par l'industrie offre à cet égard une solution légale via la collecte et la destruction des produits périmés.

4.3.2.2. Contrôles des résidus sur fruits et légumes

Les contrôles de résidus de pesticides dans les fruits et légumes ont montré 5,2 % de dépassements de la limite maximale en résidus sur les produits belges et 13,6% sur les produits étrangers. La proportion d'échantillons de fruits et légumes présentant des résidus de pesticides est en augmentation par rapport à 2005 (+5%).

Depuis plusieurs années, les méthodes d'analyse ont été améliorées, tant en ce qui concerne le nombre de substances recherchées qu'en ce qui concerne les limites de quantification. Beaucoup des infractions constatées résultent d'une harmonisation encore partielle des limites maximales en résidus au niveau de l'Union européenne.

4.3.3. OGM

L'AFSCA réalise 3 types de contrôles relatifs aux organismes génétiquement modifiés (OGM) :

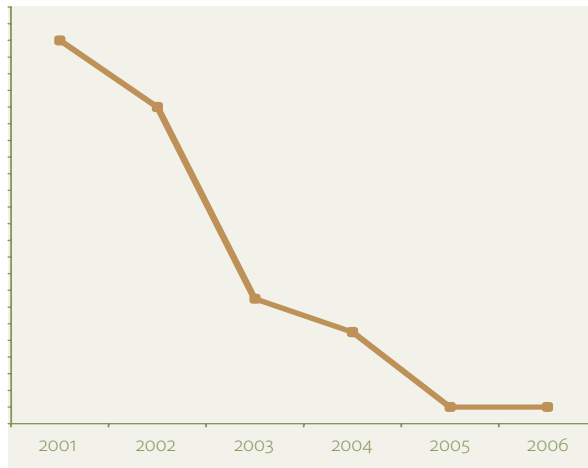
- le contrôle de la présence d'OGM non autorisés,
- le contrôle de l'étiquetage (mention obligatoire lorsque le produit contient > 0,9% d'OGM),
- le contrôle de la quantité d'OGM autorisés présents.

Toutes les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants et les distributeurs étaient conformes. Deux OGM non autorisés ont cependant été découverts dans du riz en provenance des USA (LL Rice 601) et de Chine (BT Rice 63). La Commission européenne et les États membres ont géré ce problème, via un rappel des produits non-conformes.

4.4. Animaux

4.4.1. ESB

Des tests rapides de diagnostic de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle) sont réalisés sur tous les bovins de plus de 30 mois abattus pour la consommation humaine et sur des bovins à risque de plus de 24 mois, morts ou abattus par nécessité.



Evolution du nombre de cas d'ESB en Belgique de 2001 à 2006

Une surveillance permanente 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 par les vétérinaires et les éleveurs.

L'évolution du nombre de cas d'ESB a connu une nette diminution ces dernières années : la Belgique a enregistré jusqu'à 46 cas en 2001, pour revenir à 2 cas enregistrés en 2005 et 2 en 2006 sur un total de 364.794 animaux testés.

4.4.2. EST

Les moutons et chèvres de plus de 18 mois font également l'objet d'une surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles :

- au niveau du clos d'équarrissage,
- à l'abattoir.

En 2006, 10.121 moutons et 1.019 chèvres ont été analysées, et seuls 3 moutons étaient positifs pour l'EST (scrapie) (2 l'étaient en 2005).

4.4.3. Salmonella chez les volailles

Chaque exploitation comportant au moins 200 volailles doit satisfaire aux conditions générales pour la **qualification sanitaire** (utilisation d'un sas d'hygiène, tenue à jour d'un registre d'exploitation, nettoyage et désinfection corrects en cas de vide sanitaire). Plus de 97% des résultats d'inspection étaient conformes. Cela signifie une forte amélioration par rapport à 2005 (88% de conformité) probablement due à la sensibilisation des exploitants.

4.4.3.1. Volailles reproductrices

Le monitoring des volailles reproductrices lors de la production se fait à l'aide d'un examen bactériologique officiel toutes les 6 semaines et d'un examen de routine toutes les 2 semaines. En 2006, parmi les 558 lots de volailles, tous étaient négatifs pour les 5 sérotypes de Salmonella présentant un intérêt pour la santé publique et qui imposent la destruction des œufs et l'abattage des volailles concernées.

4.4.3.2. Poulets de chair

Chaque exploitation d'au moins 5.000 volailles de boucherie est analysée au cours des trois dernières semaines de la production. En 2006, 15.525 analyses ont été réalisées par le secteur des poulets de chair en guise de contrôle de sortie: 2,7% des échantillons étaient positifs. Cela représente une amélioration en comparaison avec 2005 (4,1% des échantillons positifs).

4.4.3.3. Poules pondeuses

En 2006, le secteur de la ponte a réalisé 844 analyses de contrôle de sortie, dont 34 étaient positifs pour Salmonella (4%). Il s'agit d'une légère diminution par rapport à 2005 (5,4%) qui peut être attribuée à la politique de vaccination poursuivie par le secteur.

La canalisation des œufs provenant d'exploitations positives vers l'industrie de transformation est un incitant économique important pour assainir totalement la situation. C'est aussi évidemment une mesure efficace de protection de la santé du consommateur comme en témoigne la régression du nombre de cas de salmonellose.

4.4.4. Bien-être animal et commerce des espèces menacées

Le SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement détermine la politique en matière de **bien-être animal**. Cependant, lors des contrôles dans les exploitations, l'AFSCA réalise également des contrôles en ce domaine. En 2006, l'Agence a contrôlé 20.261 bovins, 318.943 porcins, 2.744 petits ruminants et 25 chevaux ; respectivement 96,4%, 100%, 99,9% et 92% des contrôles étaient conformes. Lors du transport d'animaux, 9.235 véhicules ont été contrôlés sur le lieu de destination, dont 99,2% étaient conformes.

Le **commerce des espèces animales menacées** est soumis à une réglementation commerciale stricte conformément à la convention internationale CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) et exige la plupart du temps une autorisation spéciale. Ces animaux doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire.

Les contrôles d'introduction illégale des espèces animales protégées ou des produits dérivés (ivoire, peaux de reptile, peaux de mammifères...) en Belgique relèvent de la compétence de l'Agence. Ils sont effectués en même temps que d'autres contrôles ou consistent en contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF SPSCAE.

En 2006, 27 singes, 2 rapaces, 27 perroquets, 122 tortues, 52 morceaux de corail, 7 peaux de crocodile, 23 produits en peau de reptile, 89 objets en ivoire, 3 défenses, 2,5kg de caviar, 69 dents de mammifères, 2 crânes d'hippopotames et 152 médicaments asiatiques à base de félins ont été saisis. Certains sont cédés à des universités, musées et parcs zoologiques. D'autres doivent être détruits.

4.5. Santé publique

4.5.1. Contrôles microbiologiques des aliments

Plus de 3.500 analyses microbiologiques de denrées alimentaires ont été réalisées sur des échantillons prélevés chez des fabricants, dans l'horeca, les cuisines de collectivités et la distribution. Des germes indicateurs et des germes pathogènes ont été recherchés. Plus de 97% des échantillons étaient conformes.

Globalement, la qualité microbiologique des denrées alimentaires échantillonnées en 2006 est satisfaisante, tant au niveau de la transformation que de la distribution. Les denrées présentées au consommateur ne posent pas de gros problème sur le plan de la contamination par des micro-organismes pathogènes. Pour certaines denrées alimentaires, des améliorations sont toutefois souhaitables au niveau de l'hygiène de la préparation et la conservation (soft-ice, épices par exemple).

En ce qui concerne spécifiquement Salmonella et Listeria monocytogenes, on peut conclure que les critères microbiologiques de sécurité alimentaire imposés par la nouvelle réglementation européenne sont bien respectés.

4.5.2. Toxi-infections alimentaires

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

En Belgique, l'AFSCA mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées en collaboration avec les Communautés, le laboratoire national de référence (ISP) et la plateforme nationale TIA et zoonoses transmises par les aliments.

En 2006, 212 suspicions de TIA ont été rapportées à l'AFSCA, dont 117 étaient des TIAC impliquant au total 1033 personnes. L'agent causal a été identifié dans 45% des TIAC : il s'agissait le plus souvent de salmonelles, de staphylocoques à coagulase positive et de Bacillus cereus. Les TIAC ont été recensées dans des restaurants (39%), chez des particuliers (35%), dans des commerces ambulants (15%), dans des écoles (5%), dans des hôpitaux ou maisons de repos pour personnes âgées (4%), et dans des camps de vacances (2%).

Les aliments les plus souvent incriminés dans ces TIAC étaient entre autres de la viande et des produits à base de viande (17%), des repas chinois (7%), des pâtes (5%), des plats à base d'œufs crus (4%) et des pizzas (4%). Lors de salmonellose, la consommation d'œufs ou d'aliments contenant des œufs était la cause la plus fréquente.

4.5.3. Contrôles tabac et interdiction de fumer

Des contrôles du respect de la réglementation en matière de tabac sont organisés chaque année dans l'horeca. En 2006, 2. 535 visites ont été effectuées dans des établissements de l'horeca; 90% des contrôles étaient conformes.

Les principales infractions concernaient les exigences spécifiques (absence d'une zone séparée pour non-fumeurs, aucune indication claire d'interdiction de fumer dans la zone non-fumeurs).

Il convient de noter que, sous l'impulsion du Ministre de la Santé, cette réglementation est plus sévère à partir du 1er janvier 2007.

4.5.4. Lutte contre la fraude et les substances hormonales

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

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

Sur le plan des hormones, au total 40 échantillons positifs ont été découverts en 2006 :

- 3 en abattoir lors de contrôles aléatoires,
- 12 en abattoir lors d'enquêtes,
- 1 en exploitation agricole lors de contrôles ciblés,
- 21 en exploitations agricoles lors d'enquêtes,
- 3 sur base de notifications.

4.6. Contrôles à l'importation

Les animaux, aliments pour animaux, denrées alimentaires et autres produits d'origine animale importés de pays tiers sont contrôlés au niveau des postes d'inspection frontaliers de l'AFSCA, situés au niveau des ports et aéroports belges.

Nombre d'envois en 2006

Types d'envois	Nombre d'envois
Animaux vivants	1.684
Produits animaux destinés à la consommation humaine	25.454
Denrées alimentaires d'origine non animale	176
Produits animaux non destinés à la consommation humaine	4.425
Aliments pour animaux	2.530
Plantes et produits végétaux	369

En cas de contrôle défavorable, les envois sont refusés et, soit renvoyés dans le pays d'origine, soit détruits.

Envois refusés lors des contrôles à l'importation

	Nombre d'envois refusés	Exemples de types d'envois ou causes
Animaux vivants	28/1.684 (1,6%)	Oiseaux, chiens, chats
Produits animaux destinés à la consommation humaine	105/25.454 (0,4%)	Contaminants dans des poissons d'Indonésie, salmonelles dans des cuisses de grenouilles
Aliments d'origine non animale	2/176 (1,1%)	Aflatoxines dans des pistaches et noisettes
Produits animaux non destinés à la consommation humaine	27/4.425 (0,6%)	Aliments pour animaux de compagnie, trophées de chasse
Aliments pour animaux	1/2.530	Dioxines dans un additif
Plantes et produits végétaux	113/561 (20,1%)	Contrôles phytosanitaires, résidus de pesticides dans des fruits et légumes

Les non-conformités observées dans les Etats membres de l'Union européenne doivent être notifiées lorsqu'un risque direct ou indirect pour la santé humaine dérivant de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux est établi.

Ce réseau de notifications à la Commission est un système d'alerte rapide (RASFF, rapid alert system for food and feed). En 2006, l'AFSCA a envoyé 46 notifications d'alerte et 33 notifications d'information à la Commission, pour information des Etats membre.

Répartition des notifications d'origine belge en 2006 selon la nature du danger

Dangers		Nombre
Dangers chimiques	Métaux lourds	14
	Résidus de médicaments vétérinaires	10
	Contaminants industriels	9
	Migration	7
	Mycotoxines	6
	Colorants et additifs alimentaires	4
	Résidus de pesticides	2
	Contaminants chimique	1
Dangers biologiques	Pathogènes et altérants	9
	Biotoxines marines	1
Autres dangers	Contrôle organoleptique anormal / produits de la pêche	5
	Riz OGM non autorisés	2
	Non-conformité documentaire	2
	Supplément alimentaire non autorisé	2
	Novel Food non autorisé	1
	EST (MRS) / viande bovine	1
	Irradiation non autorisée	1
	Histamine / produits de la pêche	1
Allergène non déclaré /chocolat	1	
Total		79

4.7. Communication

La communication fait partie intégrante des missions de l'Agence, dont elle est une obligation légale. Depuis sa création, l'Agence met un point d'honneur à mener une politique de communication transparente.

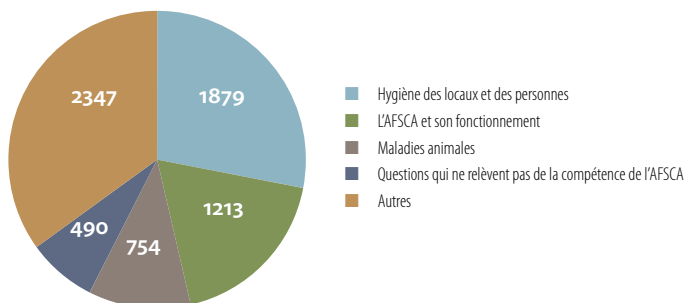
Différents moyens de communication sont utilisés par l'Agence pour ses communications externes : le **point de contact** pour le consommateur, les contacts avec la presse (**porte-parole**), les **communiqués de presse**, les publications (bulletin, posters et brochures thématiques), la présence à des foires et **manifestations**, et le site **internet** (<http://www.afsca.be>). Par exemple, une campagne d'été "Été pourri ? Non merci !" a à nouveau été menée en 2006, et une suite a été donnée au projet relatif à l'introduction du smiley.

4.7.1. Point de contact

Depuis 2002, l'Agence dispose d'un point de contact auquel le consommateur peut s'adresser pour des questions ou des plaintes sur la sécurité alimentaire ou tout ce qui se rapporte à celle-ci.

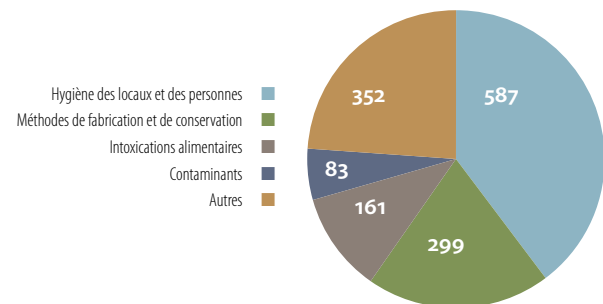
Le point de contact a enregistré 6683 **questions** en 2006, ce qui représente 23 % de plus qu'en 2005.

Principaux sujets abordés dans les questions au point de contact



En 2006, 1482 **plaintes** ont été enregistrées, ce qui est stable par rapport à 2005 (-1%).

Principaux sujets abordés dans les plaintes au point de contact



4.7.2. Site internet

Le site internet de l'AFSCA a subi un lifting en profondeur en 2006, au niveau technologique. Une fonction de recherche a ainsi enfin été mise à disposition.

Des statistiques relatives au nombre de visiteurs sont également disponibles depuis juin 2006. Elles montrent une forte augmentation du nombre de visites en août et septembre, en raison de la crise de la maladie de la langue bleue ou fièvre catarrhale du mouton.

Nombre de visites du site internet de l'AFSCA en 2006

	nombre de visiteurs	nombre de visites
Juin	19.096	36.273
Juillet	15.686	29.938
Août	42.406	99.443
Septembre	54.725	121.276
Octobre	30.783	65.558
Novembre	27.067	53.751
Décembre	22.793	43.748
Total	212.556	449.987



Abréviations

AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
APFACA	Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux
BCE	Banque carrefour des entreprises
CDM	Vétérinaire chargé de mission
CICF	Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques
CICSA	Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire
CITES	Convention on the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CMH	Cellule multidisciplinaire hormones
DG	Direction générale
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	Equivalent temps plein
FEDICHEM	Fédération des industries chimiques
FEVIA	Fédération de l'industrie alimentaire
ICT	Information and communication technologies
ISP	Institut scientifique santé publique
MRS	Matériel à risque spécifié
OCI	Organisme de certification
OGM	Organisme génétiquement modifié
PME	Petites et moyennes entreprises
PV	Procès-verbal
RASFF	Rapid alert system for food and feed
SAC	Système d'autocontrôle
SPF	Service public fédéral
SPF SPSCAE	Service public fédéral Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
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



faits et chiffres

2006

l'afsca en 2006

agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

wtc 3 • boulevard simon bolivar 30 • 1000 bruxelles • t 02 208 34 11 • f 02 208 33 37 • www.afsca.be • info@afsca.be

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