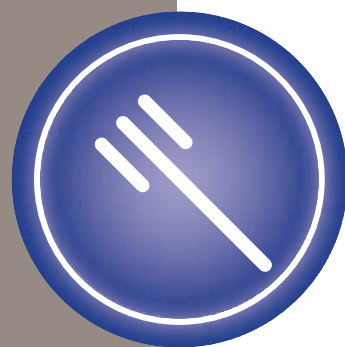




RAPPORT D'ACTIVITES 2002



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire





R A P P O R T D ' A C T I V I T E S



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Colofon

Editeur responsable

Piet Vanthemsche
Administrateur délégué
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
WTC 3 – 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 BRUXELLES

Rédaction finale

Bert Matthijs - Renaud Klee

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Lay-out et graphisme

Gert Van Kerckhove
Jan Germonpré

Impression

sa Imprimerie IPM, Bruxelles

© AFSCA - novembre 2003

Citation subordonnée à l'indication de la source

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	11
1. Activités horizontales	12
1.1. Communication	13
1.1.1. Communiqués de presse	13
1.1.2. Le Point de contact	13
1.1.2.1. Questions	14
1.1.2.2. Plaintes	15
1.1.3. Autres initiatives en matière de communication	15
1.1.3.1. Participation à des salons	15
1.1.3.2. Soutien aux roadshows du CRIOC	16
1.1.3.3. Bulletin d'information de l'AFSCA	16
1.2. Prévention et gestion de crise	17
1.2.1. L'incident des PCB	17
1.2.2. L'incident du nitrofène	17
1.2.3. L'incident du MPA	18
1.3. Le Comité consultatif	19
1.4. Le Comité scientifique	20
1.5. Relations internationales	25
1.6. CONSUM : programme de monitoring et de contrôle 2002	25
1.6.1. PCB	26
1.6.2. Dioxines	27
1.6.3. Mycotoxines	28
1.6.3.1. Aflatoxine B1	29
1.6.3.2. Aflatoxine M1	29
1.6.3.3. Aflatoxine B1, B2, G1, G2	29
1.6.3.4. Deoxynivalenol	29
1.6.3.5. Patuline	30
1.6.3.6. Fumonisines	30
1.6.3.7. Ochratoxine A	30
1.6.4. Métaux lourds	30
1.6.4.1. Cadmium	30
1.6.4.2. Plomb	31
1.6.4.3. Arsenic	32
1.6.4.4. Mercure	32
1.6.5. Protéines animales transformées	32
1.6.6. Nitrates	33
1.6.7. Autres contaminants	33
1.6.8. Evaluation du programme CONSUM	34
Références	35

chapitre 2

2. Aliments pour animaux, santé animale, produits animaux	37
2.1. Organisation des contrôles	37
2.1.1. Contrôle des aliments des animaux	37
2.1.2. Contrôle de la santé animale	37
2.1.3. Contrôle de la qualité des produits d'origine animale	37
2.2. Aliments pour animaux	38
2.2.1. Résultats généraux des contrôles	38
2.2.1.1. Agrément, enregistrements et autorisations	40
2.2.1.2. Documents et emballages	41
2.2.1.3. Composition des produits	41
2.2.2. Résultats spécifiques des contrôles	42
2.2.2.1. Ingrédients interdits	42
2.2.2.2. Protéines animales	42
2.2.2.3. Additifs interdits	42
2.2.2.4. Substances à effet hormonal et anti-hormonal	42
2.2.2.5. Organismes génétiquement modifiés	43
2.2.2.6. Aliments médicamenteux pour animaux	43
2.2.2.7. Additifs	44
2.2.2.8. Déterminations des teneurs	45
2.2.3. Mises en demeure écrites et poursuites judiciaires	46
2.3. Santé animale	46
2.3.1. Contrôles de l'identification et de l'enregistrement	47
2.3.1.1. Bovins	47
2.3.1.2. Porcs	48
2.3.2. Résidus	49
2.3.2.1. Contrôles ciblés	49
2.3.2.2. Contrôles orientés	50
2.3.2.3. Statuts R et H	50
2.3.3. Surveillance épidémiologique des maladies des animaux	52
2.3.3.1. Ruminants	52
2.3.3.1.1. Encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)	52
2.3.3.1.1.1. ESB chez les bovins	52
2.3.3.1.1.2. EST chez les ovins et les caprins	55
2.3.3.1.2. Brucellose bovine	56
2.3.3.1.3. Tuberculose bovine	56
2.3.3.1.4. Leucose bovine enzootique	56
2.3.3.2. Porcs	
2.3.3.2.1. Maladie d'Aujeszky	57
2.3.3.2.2. Peste porcine classique	58
2.3.3.2.3. Salmonella	59
2.3.3.3. Volailles	60
2.3.3.3.1. Qualification sanitaire	60
2.3.3.3.2. Contrôle de Salmonella chez les volailles de boucherie	61
2.3.3.3.3. Contrôles dans les exploitations de ponte	61
2.3.4. Bien-être des animaux et CITES	61
2.3.4.1. Bien-être des animaux	61
2.3.4.2. CITES	62

2.4. Qualité des produits animaux	62
2.4.1. Commerce et transformation du bétail de boucherie	62
2.4.1.1. Etablissements agréés	62
2.4.1.1.1. Viandes fraîches d'animaux de boucherie	63
2.4.1.1.2. Entrepôts	64
2.4.1.1.3. Etablissements de transformation de viande	64
2.4.1.2. Données générales sur les expertises du gros bétail	65
2.4.1.2.1. Animaux de boucherie présentés à l'expertise	65
2.4.1.2.2. Abattages privés dans les abattoirs	67
2.4.1.2.3. Saisies totales	68
2.4.1.2.4. Saisies partielles	69
2.4.1.2.5. Examens bactériologiques	70
2.4.1.2.6. Test rénal, recherche de substances inhibitrices	71
2.4.2. Commerce et transformation des volailles, de gibier et des ovoproduits	72
2.4.2.1. Volailles	72
2.4.2.2. Gibier	74
2.4.2.3. Ovoproduits	74
2.4.3. Commerce et transformation des produits laitiers	76
2.4.4. Commerce et transformation des poissons et crustacés	78
2.4.5. Surveillance de la contamination bactériologique des denrées alimentaires d'origine animale et des indicateurs d'hygiène	79
2.4.5.1. Contamination de denrées alimentaires par Salmonella	79
2.4.5.2. Contamination des denrées alimentaires par Campylobacter	81
2.4.5.3. Contamination des denrées alimentaires par Escherichia coli O157 entérohémorragique	82
2.4.5.4. Contamination des denrées alimentaires par Listeria monocytogenes	82
2.4.5.5. Indicateurs d'hygiène des denrées alimentaires	84
2.4.6. Postes d'inspection frontaliers	85
Références	87

3. Plantes, engrais, produits phytopharmaceutiques	91
3.1. Organisation des contrôles	91
3.2. Végétaux	91
3.2.1. Encadrement phytosanitaire du secteur végétal	91
3.2.2. Prospections et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles	91
3.2.3. Qualité des produits végétaux	92
3.2.4. Contrôles de résidus en fruits et légumes	93
3.2.5. CITES	93
3.3. Engrais, amendements du sol et substrats de culture	93
3.3.1. Résultats des contrôles	93
3.3.1.1. Contrôle de la commercialisation des engrais, amendements du sol et substrats de culture	95
3.3.1.1.1. Contrôles documentaires	95
3.3.1.1.2. Contrôles des conditions de stockage et de commercialisation des produits	95
3.3.1.1.3. Contrôles des garanties et des normes	95
3.3.1.2. Contrôles auprès des agriculteurs / utilisateurs	96
3.3.2. Poursuites et avertissements écrits	97
3.4. Produits phytopharmaceutiques	97
3.4.1. Résultats des contrôles	97
3.4.1.1. Contrôle de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques	98
3.4.1.1.1. Contrôles documentaires	98
3.4.1.1.2. Contrôle des agrégations et autorisations de produits	98
3.4.1.1.3. Contrôle des garanties et des normes	99
3.4.1.2. Contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques	100
3.4.1.3. Le contrôle obligatoire des pulvérisateurs	101
3.4.2. Poursuites et avertissements écrits	101
Références	102

4

chapitre

4. Denrées alimentaires, fabrication, distribution	105
4.1. Organisation des contrôles	105
4.2. Bactériologie	106
4.2.1. Les fromages au lait pasteurisé	107
4.2.2. Fruits et légumes frais prédécoupés et graines germées	108
4.2.2.1. Légumes frais prédécoupés	109
4.2.2.2. Salades de fruits	110
4.2.2.3. Graines germées	111
4.2.3. Jus de fruits	111
4.2.4. Ovoproduits	112
4.2.5. Pâtisseries à la crème pâtissière et bavarois	113
4.2.6. Plats mijotés	115
4.2.7. Les poissons destinés à être mangés crus	116
4.2.8. Préparations aux œufs crus	117
4.2.9. Salades préparées	118
4.2.10. Préparations à base de viandes hachées de volaille	119
4.3. Résidus de produits phytosanitaires dans les fruits, les légumes et les céréales	121
4.3.1. L'utilité des produits phytosanitaires	121
4.3.2. Quels produits ont été analysés et en quelles quantités ?	121
4.3.3. Interprétation des valeurs LMR	123
4.3.4. Procédure d'échantillonnage et analyse	123
4.3.5. Discussion des résultats	123
4.4. OGM dans des denrées alimentaires et dans des ingrédients alimentaires	125
4.4.1. Contrôles analytiques	126
4.4.2. Contrôles des systèmes de prévention élaborés par les fabricants	127
4.5. Audit HACCP	129
4.5.1. Les cuisines de collectivité	129
4.5.1.1. Écoles	129
4.5.1.2. Maisons de repos et de soins	132
4.5.1.3. Hôpitaux	134
4.5.1.4. Crèches	136
4.5.1.5. Conclusion générale pour les cuisines communautaires	137
4.5.2. Programmes coordonnés	139
4.5.2.1. Jus de fruits et de légumes non-pasteurisés	139
4.5.2.2. Fruits frais épluchés ou coupés et légumes frais (4ième gamme)	141
4.5.3. Distributeurs automatiques de glaces à l'italienne	143
4.6. Additifs	143
4.6.1. Propylène glycol dans les cakes	143
4.6.2. Sulfite dans de la viande hachée	144
Références	145

5. L'AFSCA et les laboratoires	147
5.1. Le réseau de laboratoires	147
5.2. Les laboratoires de l'AFSCA	147
5.3. Les établissements scientifiques en tant que laboratoires de référence	151
5.3.1. Laboratoire de référence pour la microbiologie (ISSP et l'Université de Liège)	152
5.3.2. Laboratoire de référence pour les hormones et les stimulateurs de croissance (ISSP)	152
5.3.3. Laboratoire de référence pour les maladies des animaux (CERVA)	152



chapitre 5

Annexes :

Annexe 1 : Composition Comité consultatif (31 décembre 2002)	154
Annexe 2 : Composition Comité scientifique (31 décembre 2002)	157
Annexe 3 : Liste des abréviations utilisées	158



Préface

Cher lecteur,

En lisant cette préface, vous avez en mains le tout premier rapport d'activités de l'AFSCA. Le rapport traite des activités des différents services de l'Agence alimentaire effectuées au cours de l'année 2002. 2002 était une année très difficile, au cours de laquelle notre organisation n'était pas entièrement mise au point. Les services effectuaient encore leurs activités tout à fait à part, il fallait terminer la mise en oeuvre de l'intégration. Diverses crises et des incidents ont causé des agitations, de l'incertitude et des tensions au sein et à propos de l'AFSCA. Les péripéties à propos de l'affaire des PCB ont même abouti au licenciement de l'administrateur délégué de l'époque, Luc Beernaert. Par la désignation de Xavier De Cuyper en tant qu'administrateur délégué ad interim, un nouvel élan s'est présenté dans l'évolution et la mise en place de l'Agence alimentaire.

La rédaction de ce rapport d'activités n'était pas une sinécure. En effet, nous étions confrontés aux conséquences de la mise en route difficile de l'AFSCA. Les différents anciens services ne rapportaient pas de manière uniforme. Ainsi, nous disposons quelquefois de données très détaillées et fiables concernant nos activités en 2002, et parfois pas. Nous n'avons pas dissimulé ce fait, les informations disponibles sont publiées.

Malgré toutes les imperfections, ce rapport d'activités est une primeur remarquable. Pour la première fois dans l'histoire des pouvoirs publics belges nous disposons d'une concentration de tous les contrôles, toutes les inspections et tous les résultats des analyses officiels de l'ensemble de la chaîne alimentaire belge : vraiment de la fourche à la fourchette !

Vous retrouvez dans ce rapport des informations concernant les matières premières, les exploitations agricoles, l'industrie alimentaire, la distribution, le secteur de l'horeca. Dans le passé, il fallait suivre un long calvaire pour recueillir toutes ces données. Il est presque inconcevable d'obtenir une preuve plus tangible du développement de la nouvelle structure intégrée que constitue l'AFSCA.

L'Agence alimentaire est une organisation en développement. Nous sommes fiers de proposer notre premier rapport d'activités, mais nous sommes également conscients de ses manquements. Nous ferons de notre mieux afin de dissiper les imperfections l'année prochaine.

Je remercie toutes et tous pour leur participation à l'élaboration de l'AFSCA ces dernières années.

Une bonne lecture !

Piet Vanthemsche
Administrateur délégué

Activités horizontales





1. Activités horizontales

1.1. Communication

La sécurité alimentaire est une matière très sensible auprès du grand public et qui, de plus, impose un cadre réglementaire à un secteur important de notre économie. C'est pourquoi une communication solide et intégrée, tant externe qu'interne, est d'une importance essentielle. L'élaboration d'une cellule de communication nettement définie et bien structurée doit en être la garantie.

Cette cellule de communication a pour objectifs l'information de la population, la promotion de l'image et de la notoriété de l'AFSCA, le développement de la communication et la diffusion d'information vers des groupes-cibles externes et l'organisation de la communication interne.

La communication externe, et en particulier celle directement adressée au consommateur, se fait sous différentes formes : d'une part via des communiqués de presse qui, après diffusion par les canaux usuels, sont également placés sur le site web de l'AFSCA ; d'autre part via le point de contact et d'autres initiatives telles que la publication d'une brochure de présentation de l'agence, depuis novembre 2002 un bulletin d'information bimestriel et la participation à des salons, symposiums et autres.

1.1.1. Communiqués de presse

En 2002 139 communiqués de presse ont été publiés. On a poursuivi la notification systématique des cas d'ESB. Les événements marquants au cours du premier trimestre 2002 étaient les différents types de contaminations d'aliments, tandis qu'au deuxième trimestre, l'attention a été consacrée à une série de rappels d'aliments (« recalls »). La peste porcine au Grand-Duché de Luxembourg est également apparue au premier plan. Au cours de la deuxième moitié de l'année, nous avons également noté l'incident lié au MPA, l'affaire de l'eau Léberg et le 100e cas d'ESB en Belgique. Pour nos contacts avec les Etats membres et les pays tiers, un document récapitulatif a été rédigé en anglais lorsque cela s'est avéré nécessaire.

1.1.2. Le point de contact

Début 2002, le point de contact de l'AFSCA est devenu opérationnel.

La mission du point de contact consiste à répondre aux questions des consommateurs et à recueillir leurs plaintes (et en assurer le suivi). Deux membres du personnel sont occupés pour ce faire à temps complet.

Il s'agit spécifiquement de questions et de plaintes des consommateurs : le point de contact n'a pas pour but de (et n'est d'ailleurs pas équipé pour) pouvoir réagir aux questions et plaintes émanant des opérateurs de la chaîne alimentaire (production primaire, fabrication et transformation, et distribution). Ceux-ci doivent s'adresser directement aux services compétents (en cas de crise, on peut le cas échéant créer un « call center » spécifique pour le secteur professionnel). Malgré cela, certaines questions venant du secteur professionnel parviennent parfois au point de contact.

Afin de permettre un traitement efficace et correct des questions et des plaintes, on utilise un système d'enregistrement, et on a mis au point une procédure pour le traitement des questions et des plaintes par le point de contact et les services opérationnels de l'Agence alimentaire.

On trouvera ci-après un aperçu succinct du nombre et du genre de questions et de plaintes introduites en 2002 au point de contact. Il faut en outre faire remarquer que les services extérieurs de l'AFSCA sont eux aussi régulièrement confrontés à des questions et à des plaintes, qui n'ont toutefois pas été reprises dans l'aperçu qui suit.

1.1.2.1. Questions

En 2002, on a noté un total de 1447 questions. La plupart ont été posées par téléphone, mais le courrier électronique était aussi en augmentation. La figure 1.1 illustre que le nombre de questions posées par mois a augmenté vers la fin de l'année. La plupart des questions se situaient dans les catégories suivantes : contaminants (311), AFSCA (276), allergènes (160), boissons (65) et viandes et produits carnés (60). Au cours de l'automne, le Ministère des Affaires sociales, de la Santé publique et de l'Environnement de l'époque a publié une brochure portant le titre « Comment choisir les denrées alimentaires préemballées quand on est allergique à un ou plusieurs ingrédient(s) alimentaire(s) ? ». Cette publication a amené en novembre quelque 120 questions au point de contact.

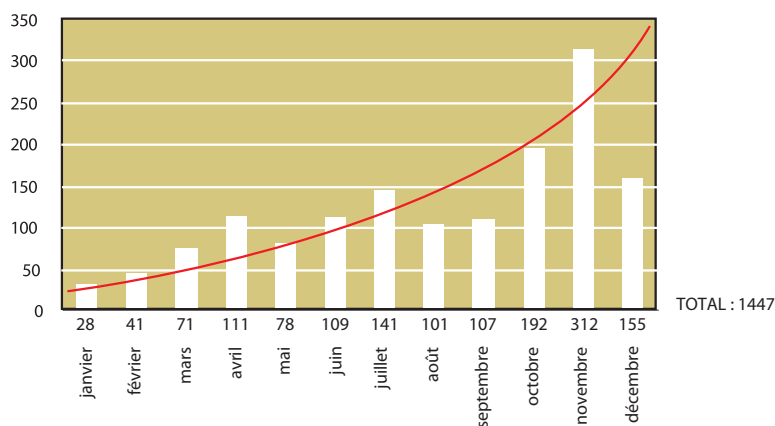


Figure 1.1

Point de contact : nombre de questions par mois

La plupart des questions ont pu recevoir une réponse rapide: si pas immédiate, dans un délai de un à deux jours (valeur médiane du temps de réponse moyen). Les questions ne relevant pas de la compétence directe de l'Agence recevaient une réponse succincte, et le consommateur était renvoyé à l'instance compétente. Les cas où on n'est pas parvenu à formuler une réponse étaient très exceptionnels.

1.1.2.2. Plaintes

En 2002, on a noté 338 plaintes. On a également observé une tendance à la hausse vers la fin de l'année, ce qui témoigne de la notoriété croissante du point de contact auprès du consommateur (figure 1.2).

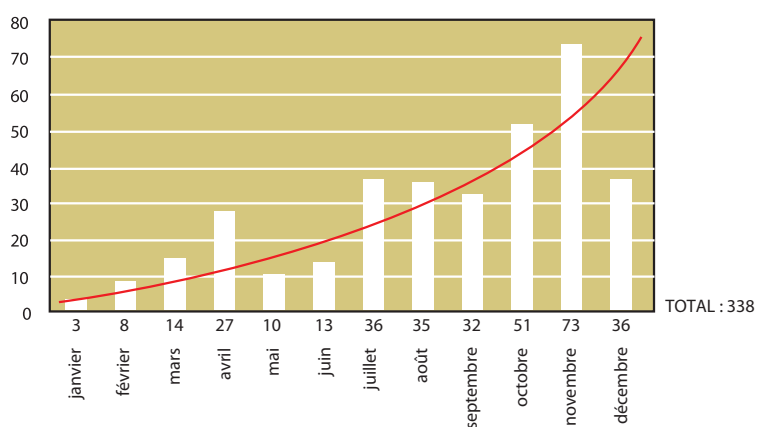


Figure 1.2

Point de contact : nombre de plaintes par mois.

La plupart des plaintes se situaient dans les catégories : hygiène (68), viandes et produits carnés (45), méthodes de fabrication et de conservation (32), boissons (27), contaminants (24) et intoxication alimentaire (22). Le suivi des plaintes prend par définition plus de temps, dans certains cas on a noté des délais de 3 à 4 mois. De plus, il s'avère que pour 41 % des plaintes mentionnées en 2002, le dossier n'a pas été clôturé (ce qui ne signifie pas nécessairement qu'il n'y a pas été donné suite, mais bien que le point de contact n'a pas été informé du résultat). Il faut dire qu'en 2002, la procédure de traitement des plaintes par le point de contact et par les services n'était pas encore tout à fait au point.

1.1.3. Autres initiatives en matière de communication

1.1.3.1. Participation à des salons

L'AFSCA était présente au salon de l'agriculture Agribex 2002 du 11 au 17 février 2002. Un stand de 150 m² se trouvait au milieu du hall central. Les visiteurs pouvaient y recevoir diverses brochures et des explications sur le fonctionnement de l'AFSCA. Un thermomètre de frigo autocollant avec mentions imprimées leur était également distribué, dans le but d'augmenter la notoriété du point de contact et de conscientiser le consommateur sur sa responsabilité partagée dans la sécurité alimentaire.

L'AFSCA était présente du 26 juillet au 29 juillet 2002 à la 68e Foire agricole, sylvicole et agroalimentaire de Libramont, elle y avait son propre stand dans le hall central «Walexpo».

Un large éventail d'activités y mettait le visiteur au fait du fonctionnement de l'AFSCA :

- Au moyen d'un jeu-concours, une animatrice familiarisait les plus jeunes avec les divers aspects de la sécurité alimentaire. Les participants recevaient en récompense un thermomètre de frigo, bien utile.
- Le consommateur pouvait y adresser ses questions au point de contact.
- Une version expérimentale améliorée du «Bel steak phone» y était en démonstration. Cette application par téléphone permet, grâce au numéro de la marque auriculaire d'un bovin, qu'on peut retrouver sur l'étiquette d'un beefsteak, de vérifier quand l'animal est né et où il a été abattu.
- La traçabilité était le thème central du grand hall ; des collaborateurs de la pilothèque et de Sanitel s'y trouvaient à la disposition de chacun pour un mot d'explication.
- Une connexion internet permettait de faire connaissance avec le site web de l'Agence ou de surfer vers d'autres sites relatifs à l'alimentation.

1.1.3.2. Soutien aux roadshows du CRIOC

L'AFSCA a également accordé son appui financier et logistique aux roadshows organisés par le CRIOC (centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs). A l'instar du propre roadshow de l'AFSCA (une série de visites d'entreprises organisées pour la presse à l'automne de 2001 à l'occasion de la présidence belge de l'Union européenne), le CRIOC a organisé au printemps quatre séries de visites d'entreprises dans différents secteurs, à savoir le secteur des aliments pour bétail, le secteur des viandes, le secteur des légumes et l'agriculture biologique. Quatre autres séries de visites d'entreprises ont eu lieu en automne et portaient sur la production en vue d'une consommation durable, sur le secteur laitier, sur la culture alimentaire des jeunes et sur les spécialités belges.

Pour clôturer ces roadshows, le CRIOC a donné le 18 décembre 2002 une conférence de presse dans les locaux de l'AFSCA.

1.1.3.3. Bulletin d'information de l'AFSCA

La diffusion d'une information rapide, précise et correcte en cas d'incidents dans la chaîne alimentaire est et reste évidemment une mission centrale de l'Agence alimentaire. Mais à côté de cela, cette dernière veut également montrer au consommateur quelles sont ses occupations journalières

C'est pourquoi un bulletin d'information bimestriel a été créé. Cette initiative est rédigée et publiée par les collaborateurs de l'AFSCA eux-mêmes. Les différentes sections de l'AFSCA donnent via ce bulletin des informations sur leurs activités (quelles questions, entre autres, sont posées au point de contact pour le consommateur, quelles actions l'AFSCA a menées au cours des derniers mois et avec quel résultat, ...).

On y trouve aussi régulièrement exposé un des segments de la chaîne alimentaire.

Le bulletin d'information est diffusé gratuitement sous forme électronique et sous forme imprimée.

Tous les consommateurs n'ont, en effet, pas accès à Internet. La version électronique peut être récupérée librement par chacun sur le site Internet de l'Agence alimentaire.

1.2. Prévention et gestion de crise

Chaque fois que s'est produit un incident dépassant la compétence d'un service donné de l'AFSCA, tous les services se sont réunis pour aborder le problème d'une manière coordonnée et intégrée. En 2002, cette façon de procéder a été appliquée trois fois.

1.2.1. L'incident des PCB

Le 18 janvier 2002, CONSUM a mis au jour une contamination limitée aux PCB d'aliments destinés à des poulets de chair (voir également la partie 1.6). Les aliments avaient été produits par une firme de Roulers.

Bien que la contamination ne fût pas si dramatique en soi, la façon de la combattre ne s'est malheureusement pas déroulée comme il convenait. L'action de l'AFSCA s'est ressentie d'une série de maladies d'enfance qui accompagnent inévitablement la naissance de toute nouvelle organisation.

Suite à cela, une série de mesures ont été prises pour éviter que pareil incident se reproduise à l'avenir. On a par exemple veillé à ce que le délai entre les prélèvements d'échantillons et les résultats d'analyse ne puisse dépasser cinq jours. De plus, la procédure a été revue au sein de CONSUM en ce qui concerne la distinction entre la procédure normale d'information, d'une part, et la procédure d'alerte d'autre part.

L'incident des PCB a entraîné un certain nombre de tensions au sein de l'AFSCA et entre l'AFSCA et le monde politique. Il a notamment été la cause directe de la démission de l'Administrateur délégué de l'époque, Luc Beernaert.



1.2.2. L'incident du nitrofène

Fin mai 2002, l'Allemagne a été secouée par le scandale du nitrofène. Le nitrofène est un herbicide dont l'utilisation n'est plus autorisée en Europe depuis déjà pas mal de temps. Dans un hangar où était autrefois stocké du nitrofène, quelque 800 tonnes de céréales destinées au secteur biologique ont été contaminées par des résidus de l'herbicide. Ces céréales ont à leur tour contaminé des volailles élevées sous le label bio.

En dépit du fait que les secteurs concernés en Allemagne étaient au courant de cette contamination depuis déjà des mois, les autorités allemandes en ont été informées tardivement. Dans la confusion qui a suivi – il y avait contradiction entre les canaux officiels du RASFF et les déclarations publiques de politiques allemands concernant l'exportation de produits potentiellement contaminés en direction de la Belgique – la Belgique s'est vue contrainte d'exiger que certains produits importés d'Allemagne soient accompagnés de résultats d'analyse favorables pour le nitrofène. La décision en question a été levée après quelques jours parce que la Commission européenne n'a pas jugé utile la prise de mesures complémentaires.

Pendant ce temps, une enquête avait été lancée dans notre pays pour vérifier la présence possible de nitrofène dans une série de produits. Une seule entreprise belge spécialisée dans la viande de volaille s'est avérée avoir importé au cours des mois précédents de la viande de dinde provenant de la période à risque. Les lots encore en stock de cette viande ont été bloqués.

Finalement, la présence de nitrofène n'a été constatée en Belgique dans aucun échantillon d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires.



1.2.3 L'incident du MPA

Le 25 juin, les autorités néerlandaises ont informé l'AFSCA de la découverte, dans une exploitation néerlandaise, de truies qui avaient été contaminées par une hormone synthétique à action anti-œstrogène : le MPA (acétate de médroxyproges-térone). Les animaux avaient des problèmes de fertilité et comme on ne pouvait pas y trouver de cause immédiate, on a recherché des substances à activité anti-œstrogène. C'est lors de cette enquête qu'on a constaté la présence de MPA.

Le MPA est une substance qui, en usage vétérinaire, n'est autorisée que chez les ovins et les animaux de compagnie. C'est un produit qui est également utilisé en médecine humaine, comme contraceptif et comme cytostatique en thérapie anti-tumorale. Cette substance a une toxicité relativement faible.

L'enquête a démontré que des déchets pharmaceutiques provenant de la République d'Irlande étaient à l'origine de la contamination. Ces déchets avaient été amenés en Belgique sans notification préalable de la République d'Irlande. Ils provenaient d'une entreprise spécialisée dans les traitements aux hormones de substitution, et avaient été mélangés à du sirop de glucose. On a trouvé dans le sirop de glucose des concentrations assez élevées de deux hormones utilisées en médecine humaine (le MPA et le 17-b-œstradiol). Une enquête judiciaire a été lancée en Belgique comme en Irlande afin d'établir s'il était question d'un mélange intentionnel et pour rechercher l'origine géographique des déchets.

Le sirop de glucose destiné à la Belgique a été livré d'une part comme ingrédient pour l'alimentation des animaux, et d'autre part comme ingrédient pour l'industrie alimentaire.

- Le sirop de glucose destiné à l'industrie des aliments du bétail a été livré à deux fabricants aux Pays-Bas. De là, du sirop contaminé, des aliments du bétail contaminés et des porcs contaminés ont ensuite été livrés. Plusieurs Etats membres ont été plus ou moins gravement confrontés au problème. Les Pays-Bas étaient le plus fortement concernés, suivis de la Belgique, du Luxembourg, de l'Allemagne, de la France, de l'Espagne, du Danemark, de l'Italie, de la Suède et du Royaume-Uni.
- L'industrie alimentaire s'était fait livrer du sirop contaminé environ un an avant la constatation de la contamination chez les porcs. En Belgique, les livraisons sont restées limitées à deux fabricants de boissons rafraîchissantes. Lorsque la contamination par le MPA a été révélée, les lots étaient déjà périmés. On n'a plus vendu de boissons contaminées, et on n'a donc pas dû rappeler non plus de produits. Toutes les informations disponibles ont été communiquées aux pays concernés, de manière à leur permettre d'organiser le retraçage dans leur pays et d'établir s'il était nécessaire de rappeler des boissons rafraîchissantes et autres denrées alimentaires.

La manière choisie par la Belgique et les Pays-Bas pour aborder la crise a bénéficié de l'appui total de la Commission, qui a remis les plans d'échantillonnage belges aux autres Etats membres à titre d'exemple. La Commission a déclaré textuellement que la Belgique n'avait rien à se reprocher dans cet incident.

1.3. Le Comité consultatif

Par le biais du Comité consultatif (1), toutes les parties intéressées (la profession, les consommateurs et les autres instances officielles) sont impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA. On trouvera la composition exacte de ce comité (2) dans l'annexe 1.

Au cours de l'année 2002, le Comité consultatif s'est réuni 9 fois.
Le tableau 1.1 donne un aperçu des points traités à l'ordre du jour.



Tableau 1.1: Aperçu des points à l'ordre du jour du Comité consultatif

Date réunion	Points traités à l'ordre du jour
30 janvier 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Explications à propos des événements liés à la contamination aux PCB d'aliments pour poulets + discussion
13 mars 2002	<ul style="list-style-type: none"> • AFSCA: point de la situation • Organisation et fonctionnement futur du comité consultatif • Scénario général de crise – principes de base • Avis du comité scientifique: mesures à prendre en cas d'une éventuelle contamination aux PCB dans la chaîne alimentaire • Avis du comité scientifique: résidus d'antibiotiques et de sulfamides dans le miel
15 mai 2002	<ul style="list-style-type: none"> • AFSCA: point de la situation: <ul style="list-style-type: none"> - groupe de travail « politique de contrôle » - groupe de travail « laboratoires » - groupe de travail « gestion de crise » • Organisation et fonctionnement futur du comité consultatif à partir du 1er juillet 2002: constitution d'un groupe de travail « communication » • Demande d'avis concernant l'AR fixant les règles de procédure et les modalités de paiement des amendes administratives suite aux contrôles effectués en application de la législation relative à la sécurité alimentaire, et visant la mise en œuvre de certaines dispositions de la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'AFSCA • Point de la situation 'coûts des tests d'ESB'
26 juin 2002	<ul style="list-style-type: none"> • AFSCA: point de la situation <ul style="list-style-type: none"> - Groupe de travail « contrôle » - Groupe de travail « communication » • Etat d'avancement du dossier Nitrofène (herbicide) • Enquête habitudes alimentaires • Feedback: AR fixant les règles de procédure et les modalités de paiement des amendes administratives
9 juillet 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination de la chaîne alimentaire par la MPA (affaire BIOLAND)

1 août 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Point de la situation concernant la problématique du MPA • Point de la situation concernant le « processus de mise en place d'une AFSCA opérationnelle » <ul style="list-style-type: none"> – rapports finals des groupes de travail • Organisation et fonctionnement futur du Comité consultatif
25 septembre 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Réponses aux questions posées lors de la dernière réunion (01-08-2002): <ul style="list-style-type: none"> - tests d'ADN sur les veaux; - structures de concertation avec la DG5 – lutte contre la peste porcine classique chez les sangliers • Réactions aux plans d'organisation de l'AFSCA • Problématique du MPA : état d'avancement • Etat d'avancement création de l'AFSCA : plan d'action AFSCA 2002-2003 • Fonctionnement futur du Comité consultatif, détermination des groupes de travail • Rapport et recommandations du groupe de travail communication du 26-08-2002 • L'avenir de la plate-forme de sécurité alimentaire • Présentation et point de la situation quant au fonctionnement du Point de contact
30 octobre 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Avis sur « la communication de l'AFSCA » (application de l'article 8 du règlement d'ordre intérieur) • Groupe de travail règlement d'ordre intérieur (date réunion, composition) • Avenir des filières • Avis sur le « projet d'AR modifiant l'AR du 17 mars 1997 organisant la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles chez les ruminants » • Secrétariat du Comité consultatif
27 novembre 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Commentaire sur le projet de loi de financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire • Commentaires concernant le budget de l'AFSCA 2003 • Evolution des cas d'ESB en Belgique • Etat d'avancement mise en route de l'AFSCA : plan d'action AFSCA • Proposition de règlement d'ordre intérieur du Comité consultatif • Fonctionnement du Comité scientifique : programme 2003 • Proposition de calendrier des réunions 2003



1.4. Le Comité scientifique

Le Comité scientifique (3) joue un rôle central dans l'évaluation des risques relatifs à la chaîne alimentaire. Il est composé de scientifiques qui sont spécialisés en cette matière (voir annexe 2), et peut au besoin faire appel à un réseau d'experts, en cas de problèmes très spécifiques.

Dans le courant de l'année 2002, le Comité scientifique s'est réuni 12 fois en séance plénière. Quant à ses groupes de travail, ils se sont réunis 19 fois. Il y a eu 40 nouveaux dossiers soumis au Comité scientifique, qui a remis 30 avis : 9 pour des dossiers introduits en 2001 et 21 pour des dossiers introduits en 2002. Parmi tous ces avis, 14 étaient des avis circonstanciés.

Les tableaux 1.2 et 1.3 donnent un aperçu des avis émis par le Comité scientifique en 2002.
Tous ces avis peuvent être consultés sur le site web de l'AFSCA (www.afsca.be).

Tableau 1.2 : Comité scientifique : dossiers 2001

Dossier	Sujet	Situation au 31 décembre 2002
2001/16	Questions sur CONSUM	Avis circonstancié rendu le 30/05/2002
2001/31	Projet d'AR modifiant l'AR du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture	Avis circonstancié rendu le 14/06/2002
2001/35	Agriculture biologique : évaluation de l'exposition des consommateurs aux résidus de pesticides, métaux lourds, nitrates, nitrites et mycotoxines	Avis circonstancié rendu le 06/12/2002
2001/39	Présentation de la sécurité alimentaire dans la filière lait et produits laitiers	Avis circonstancié rendu le 17/10/2002
2001/41	La valorisation agricole des boues issues de gélatineries	Avis circonstancié rendu le 08/03/2002
2001/44	Les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène générale effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la Directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la Directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (en application de la Décision 2001/471/CE)	Avis circonstancié rendu le 30/05/2002
2001/47	Projet d'AR modifiant l'AR du 17 mars 1997 organisant la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles (E.S.T.) chez les ruminants	Avis circonstancié rendu le 22/02/2002
2001/50	Projet d'AR modifiant l'AR du 3 septembre 2000 relatif à la détermination de la qualité des produits laitiers vendus directement au consommateur final	Avis favorable rendu le 30/04/2002
2001/51	Projet d'AR relatif à l'utilisation de déchets animaux dans l'alimentation animale	Avis circonstancié rendu le 28/06/2002

Tableau 1.3 : Comité scientifique : dossiers 2002

Dossier	Sujet	Situation au 31 décembre 2002
2002/01	Dossier autre qu'une demande d'avis au comité scientifique.	
2002/02	Dossier autre qu'une demande d'avis au comité scientifique.	
2002/03	Exploitations bovines suivies en raison d'un isolement d'E. coli O157 : Programme d'action et mesures prises par la DG5 durant l'année 2001.	Avis circonstancié rendu le 22/08/2002.
2002/04	Projet d'AR relatif au financement de l'examen de laboratoire pour la recherche de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).	Avis favorable rendu le 22/02/2002.
2002/05	Les mesures à prendre lors d'une éventuelle contamination de la chaîne alimentaire par les PCB.	Avis circonstancié rendu le 22/02/2002.
2002/06	Projet d'AR modifiant l'AR du 13 mars 2000 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.	Avis favorable rendu le 08/03/2002.
2002/07	la problématique des nitrites dans les cuisines de collectivités lors de la préparation en chaîne froide de légumes riches en nitrates (chaîne froide).	Avis circonstancié rendu le 30/12/2002.
2002/08	Projet d'AR relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.	Demande d'avis suspendue.
2002/09	Dossier identique au 2002/06.	
2002/10	acrylamide dans les denrées alimentaires.	Dossier en cours d'examen.
2002/11	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.	Avis favorable rendu le 14/06/2002.
2002/12	Textes de projet de loi relatifs : - au financement de l'Institut d'Expertise Vétérinaire; - au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.	Avis favorable rendu le 30/05/2002
2002/13	Projet d'AR fixant les règles de procédure et les modalités de paiement des amendes administratives suite aux contrôles effectués en exécution de la législation relative à la sécurité alimentaire et mettant en vigueur certaines dispositions de la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.	Avis favorable rendu le 30/05/2002

2002/14	Valorisation agricole des boues d'épuration.	Dossier en cours d'examen.
2002/15	Problématique des autopsies de bovins dans les exploitations agricoles au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles.	Avis circonstancié rendu le 06/12/2002
2002/16	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 20 juillet 1995 concernant les aliments pour animaux destinés à une alimentation particulière.	Avis favorable rendu le 13/09/2002
2002/17	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 19 août 1998 fixant les rétributions et cotisations dues au Fonds budgétaire des Matières premières	Avis favorable rendu le 23/07/2002
2002/18	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 octobre 1998 concernant l'agrément et l'enregistrement des fabricants et des intermédiaires et l'autorisation des opérateurs et négociants dans le secteur de l'alimentation des animaux.	Avis favorable rendu le 13/09/2002
2002/19	Projet d'AR modifiant l'AR du 8 novembre 1998 concernant le contrôle officiel des substances destinées à l'alimentation des animaux et modifiant l'arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux.	Avis favorable rendu le 13/09/2002
2002/20	Projet d'AR modifiant l'AR du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements.	Avis favorable rendu le 13/09/2002
2002/21	Analyse du rapport annuel banque de données ESB (2001).	Avis circonstancié rendu le 30/12/2002
2002/22	Intégration des groupes de travail EST; Procédure rapide de demande d'avis.	Avis circonstancié rendu le 23/12/2002
2002/23	Projet d'AR modifiant l'AR du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux.	Dossier en cours d'examen.
2002/24	Dossier autre qu'une demande d'avis au comité scientifique.	
2002/25	Valorisation agricole des sous-produits animaux dans le secteur des engrais et amendements de sol.	Dossier en cours d'examen.
2002/26	Projet d'AR modifiant l'AR du 17 mars 1997 organisant la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) des ruminants.	Dossier en cours d'examen.
2002/27	Projet de Loi Programme 2002.	Avis favorable rendu le 27/10/2002

2002/28	Projet d'enquête alimentaire.	Dossier en cours d'examen.
2002/29	Valeurs seuils de résidus suite à la contamination croisée des aliments composés.	Dossier en cours d'examen.
2002/30	Projet d'AR établissant des prescriptions pour la détermination des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine dans les aliments des animaux.	Avis favorable rendu le 23/12/2002
2002/31	Projet d'AR réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant, et abrogeant l'arrêté royal du 18 décembre 1998.	Dossier en cours d'examen.
2002/32	Projet d'AR modifiant l'Arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et à la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.	Dossier en cours d'examen.
2002/33	Projet d'AR modifiant l'AR du 16 novembre 2001 confiant à l'AFSCA des missions complémentaires.	Avis favorable rendu le 13/12/2002
2002/34	Projet d'AR fixant la date d'entrée en vigueur de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA et modifiant diverses dispositions légales.	Avis favorable rendu le 06/12/2002.
2002/35	La présence de dioxines dans les œufs de poules en libre parcours chez des personnes privées.	Dossier en cours d'examen.
2002/36	Priorités pour 2003.	Dossier en cours d'examen.
2002/37	Audition Ovocom – Plan d'échantillonnage.	Dossier en cours d'examen.
2002/38	Transposition Directives mycotoxines (Transposition Directives 2002/26/CE et 2002/27/CE).	Avis favorable rendu le 23/12/2002
2002/39	- Projet d'AR déterminant la composition et le fonctionnement du conseil scientifique pour émettre un avis afin de fixer les règles de bonnes pratiques vétérinaires. - Projet d'AR déterminant la composition et le fonctionnement des commissions régionales pour évaluer la prescription et la fourniture des médicaments par les vétérinaires.	Dossier en cours d'examen.
2002/40	La terminologie en matière d'analyse des dangers et d'analyse des risques.	Dossier en cours d'examen.



1.5. Relations internationales

Les différents incidents qui se sont produits dans la première moitié de 2002 ont également requis une attention particulière en ce qui concerne l'information à l'intention des Etats membres et des pays tiers. Ainsi, à la suite de l'incident des PCB et de l'affaire du nitrofène, des textes spécifiques en langue anglaise ont été mis à leur disposition. Entre-temps, on a réorganisé le traitement des messages émanant du RASFF (4).

Le 14 novembre 2002, l'AFSCA a participé à la réunion «administration ouverte» de la «Food Safety Agency» britannique à Bruxelles.

Le 29 novembre 2002, une délégation de l'AFSCA dirigée par l'Administrateur délégué s'est rendue en Suède pour une première prise de connaissance de la «National Food Administration» suédoise.

En novembre 2002, un attaché pour la sécurité alimentaire, la santé animale et le bien-être des animaux – appelé «Conseil vétérinaire» – a été désigné auprès de la Représentation permanente de la Belgique auprès de l'Union européenne.

1.6. CONSUM: programme de monitoring et de contrôle 2002



Le programme CONSUM, qui a été lancé début 2000 à la suite de la crise de la dioxine, réalise depuis lors un contrôle systématique de la présence de PCB et de dioxines dans la chaîne alimentaire. Depuis 2001, le programme a été étendu aux contrôles de la présence d'une série d'autres contaminants (notamment les mycotoxines, les métaux lourds, les protéines animales transformées et les nitrates).

La stratégie d'échantillonnage de la sélection hebdomadaire aléatoire des échantillons est basée, pour les aliments des animaux, sur la production totale de l'année écoulée, adaptée au niveau de l'entreprise et du lot. Ce qui signifie que les entreprises produisant un grand nombre de lots ont de plus grandes chances d'être sélectionnées plus fréquemment pour l'échantillonnage des lots présents.

Sur base de l'expérience acquise pendant la crise de la dioxine, certains additifs (agents coagulants, liants et antimottants) et matières premières d'origine animale destinées à la fabrication d'aliments pour animaux ont été identifiés comme substances potentiellement à risques. Pour ces matières premières dites critiques, une analyse systématique de dépistage des PCB est exigée pour les matières premières d'origine animale, et une analyse de dépistage des dioxines pour les additifs. Ces analyses doivent être effectuées par des laboratoires agréés et accrédités (ISO17025) sur des échantillons prélevés par des organismes d'inspection accrédités (EN45004). Les matières premières critiques ne peuvent être mises sur le marché belge ou faire l'objet d'une transformation ultérieure pour la production d'aliments du bétail que si le résultat d'analyse est favorable.

Les dépassements des normes sont signalés à la Banque de données CONSUM qui les transmet à la section concernée de l'Administration du Contrôle. Ensuite, une enquête est lancée dans l'entreprise où l'échantillon a été prélevé, en accordant beaucoup d'attention au retraçage. La plupart du temps, une procédure d'information ou d'alerte est également lancée, en fonction de la gravité du dépassement. C'est un système de communication interne dans lequel toutes les informations disponibles sont brièvement rassemblées.

1.6.1. PCB

Comme on l'a dit, le programme de monitoring CONSUM a été lancé en 2000 pour le contrôle de la présence de PCB et de dioxines dans la chaîne alimentaire. Jusqu'à présent, ces analyses forment encore la majeure partie de toutes les analyses enregistrées dans la Banque de données CONSUM.

Le tableau 1.3 reprend le nombre d'analyses effectuées dans l'ensemble de la chaîne alimentaire.

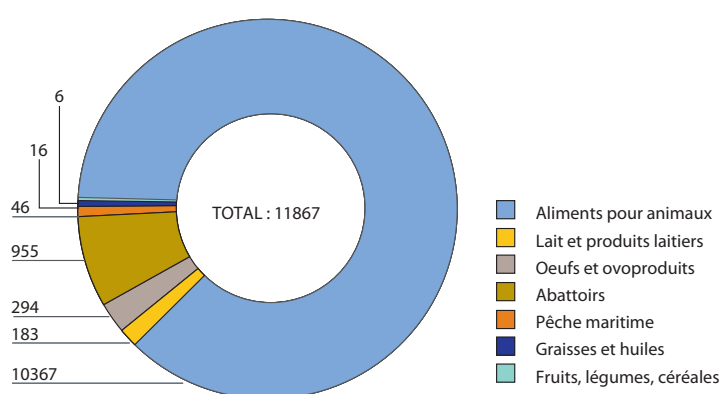


Figure 1.3. : Analyses de PCB

Dans le cadre du monitoring CONSUM, 4 dépassements de la norme de PCB dans les aliments pour animaux ont été notés. Un dépassement a été constaté dans un aliment complémentaire pour vaches laitières échantillonné dans une exploitation où une contamination aux PCB avait aussi été constatée en 2001. La cause n'avait alors pas été trouvée, mais l'audit qui a été réalisé en 2002 a révélé la présence de matières agglutinées dans les entonnoirs de transport de la bande de production. Ces matières ont été contrôlées et des teneurs élevées en PCB présentant le même profil que dans les aliments contaminés ont été détectées dans les matières agglutinées. Celles-ci ont dès lors été enlevées lors du nettoyage. La contamination en PCB de 2001 dans cette exploitation aura été due vraisemblablement à un dégagement progressif de ces matières contaminées en cours de production. Pour les 3 autres dépassements, on n'a pas retrouvé de cause.

Outre les 4 dépassements qui ont été détectés lors du programme de monitoring, 3 dépassements de PCB ont encore été signalés dans des matières premières pour aliments des animaux. Dans des solubles de poisson séchés, on a constaté une contamination aux PCB lors d'un échantillonnage. Dans le contrôle obligatoire des matières premières critiques, qui a été imposé après la crise de la dioxine de 1999 et qui implique que tous les opérateurs dans le secteur des aliments pour animaux doivent faire contrôler les matières premières critiques (produits d'origine animale) quant à la présence de PCB avant de les mettre sur le marché belge ou de les transformer, 2 dépassements ont été constatés : un dépassement dans de l'huile de poisson et 1 dans de la graisse animale. La contamination de l'huile de poisson est très vraisemblablement due au fait que les poissons, qui sont le produit de base pour la production d'huile de poisson, présentent souvent des teneurs élevées en PCB à cause d'une pollution notoire du milieu aquatique par les PCB. On n'a pas retrouvé la cause de la contamination de la graisse animale.

Enfin, on a observé un dépassement de la norme de PCB dans du lait de ferme échantillonné lors d'un contrôle ciblé dans une zone connue pour une contamination de l'environnement par les PCB. Les PCB dans le lait sont donc probablement issus de l'environnement pollué. Fin 2002, la Vlaamse Milieumaatschappij n'avait pas encore pu identifier la source responsable de la pollution aux PCB dans cette zone.

1.6.2. Dioxines

La figure 1.4 reprend le nombre d'analyses de dioxines effectuées dans toute la chaîne alimentaire.

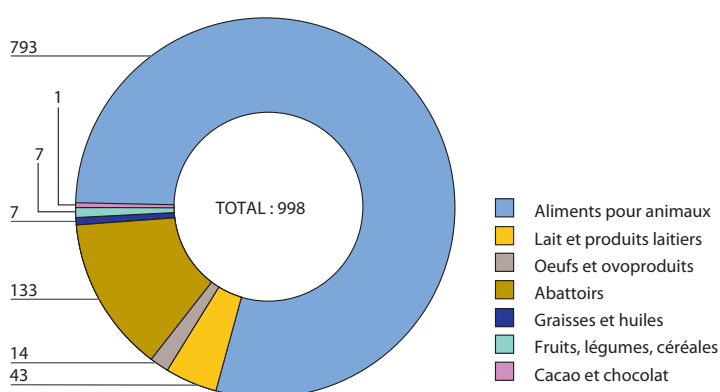
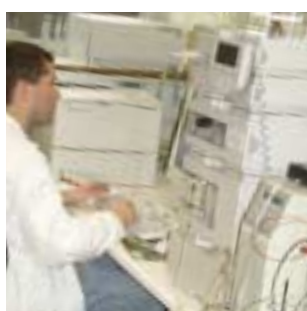


Figure 1.4 : Analyses de dioxines

Pendant la réalisation du programme de monitoring CONSUM, 10 dépassements ont été constatés pour les dioxines, dont 7 dans des aliments pour animaux, 2 dans de la graisse animale et 1 dans de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine.

Sur les 7 aliments pour animaux, il n'y en avait que 3 pour lesquels le résultat de l'analyse « dioxine » a directement entraîné le lancement d'une enquête d'information. Pour 2 des 3 aliments, on n'a pas retrouvé de cause à la contamination. Le troisième aliment était un mélange de minéraux. Dans ce mélange n'avaient pas été incorporés de matières premières critiques (agents liants, coagulants ou antimottants). Probablement la contamination a-t-elle été provoquée du fait que l'entreprise se trouve à proximité d'un site de production d'asphalte, mais l'enquête n'a pas pu le confirmer.

Deux aliments pour animaux se sont révélés positifs aux dioxines après un test positif pour les PCB, qui a été à l'origine d'une demande d'analyse de la dioxine sur ces échantillons.

Suite à un dépassement dans un aliment liquide (bouillie), ordre a été donné d'également analyser quant à la présence de dioxines 2 autres échantillons prélevés le même jour dans la même entreprise, et ce dans le cadre du monitoring CONSUM. Les 3 bouillies avaient les mêmes matières premières mais des concentrés différents. Un seul des 2 échantillons était positif aux dioxines, après quoi les matières premières ont été contrôlées quant à la présence de dioxines. Si toutes les matières premières étaient négatives, la cause devrait résider dans les concentrés. Les résultats d'analyse des matières premières n'ont toutefois pas pu définir la cause avec certitude.

Pour le 7e aliment pour animaux, on n'a pas lancé d'enquête parce que la teneur en dioxine était de 0,75 pg WHO-TEQ/g de produit, ce qui est la norme pour les dioxines dans les aliments du bétail.

Les 2 dépassements de dioxine dans la graisse animale ont été constatés dans de la graisse de pigeons et dans de la graisse de mouton. Pour le dépassement dans la graisse de pigeons, il a été impossible de retrouver la cause. Pour la graisse de moutons, on a retracé l'exploitation de provenance, et il s'est avéré que cette exploitation n'hébergeait que 16 ovins. Ces ovins pâturaient dans une prairie située à proximité de la centrale nucléaire de Tihange, et bordée d'un côté par un ruisseau pollué. Des analyses d'échantillons de terre, d'eau et d'herbe n'ont toutefois pas permis de confirmer cette hypothèse. Outre les dépassements constatés sur les échantillons du monitoring, 4 autres dépassements ont encore été signalés.

Lors d'un contrôle ciblé dans une exploitation de vaches laitières située à proximité d'incinérateurs, un échantillon de lait s'est révélé positif aux dioxines. Le profil de dioxines du lait s'écartait toutefois fortement du profil des rejets de dioxines de l'incinérateur voisin, ce qui fait qu'on a jugé peu vraisemblable que la contamination fût la conséquence des rejets de dioxines de l'incinérateur. L'exploitation a fait l'objet d'un nouvel échantillonnage: le lait a alors été trouvé conforme à la norme. La cause de la contamination initiale n'a pas pu être établie.

2 notifications de dépassements des normes de dioxines nous sont parvenues via le RASFF. L'Irlande a fait mention d'une contamination à la dioxine d'un prémélange dont les oligo-éléments utilisés provenaient d'une firme belge. L'enquête a toutefois prouvé que la contamination du prémélange était due à l'utilisation de cuivre américain, et non aux oligo-éléments utilisés. Les autorités luxembourgeoises ont signalé une contamination par la dioxine d'un mélange de minéraux importé de la Belgique.

Une enquête auprès de la firme belge et l'analyse des matières premières suspectes n'ont toutefois pas pu montrer d'où provenait la contamination par la dioxine.

Enfin, on a encore constaté une contamination par dioxine dans des œufs qui ont été prélevés à la suite d'une notification par un incinérateur dont les opérateurs avaient constaté lors de leur programme d'autocontrôle que la teneur en dioxines dans leurs gaz d'échappement était trop élevée. En échantillonnant des œufs de poules en libre parcours, on y a également trouvé des teneurs élevées en dioxine; les profils ne correspondaient toutefois pas avec le profil de dioxine des gaz rejetés. On a mis en place un programme de monitoring pour les œufs provenant de particuliers et de 2 types d'exploitations élevant des poules en libre parcours: des exploitations conventionnelles et des exploitations biologiques. Les exploitations et les particuliers échantillonnés étaient répartis dans toute la Belgique.

On n'a constaté un dépassement de la norme que pour les œufs prélevés chez des particuliers.

Les résultats ont été transmis au Comité scientifique afin de trouver une explication au fait qu'on retrouve des dioxines dans les œufs des poules de particuliers, mais pas dans les œufs provenant d'exploitations (conventionnelles, biologiques) élevant des poules en libre parcours, étant donné que ces poules peuvent aussi courir en plein air.

1.6.3. Mycotoxines

Depuis 2001, on enregistre dans la Banque de données CONSUM les résultats de 7 mycotoxines: l'aflatoxine B₁, l'aflatoxine M₁, la somme des aflatoxines B₁, B₂, G₁ et G₂, le deoxynivalenol, l'ochratoxine A, la patuline et les fumonisines. Toutes ces mycotoxines ne sont pas contrôlées tout au long de la chaîne alimentaire. Les mycotoxines sont contrôlées dans les matrices présentant le plus gros risque de contamination, comme l'aflatoxine B₁ dans les céréales et les aliments pour animaux, l'aflatoxine M₁ dans le lait, etc.

Un problème général pour les mycotoxines, c'est qu'on dispose de peu de normes officielles, ce qui



rend difficile l'évaluation des résultats d'analyse. Parfois, il y a des valeurs indicatives sur lesquelles on peut se baser pour évaluer les résultats, mais ce n'est pas le cas, loin s'en faut, pour chaque mycotoxine dans chaque matrice.

1.6.3.1. Aflatoxine B₁

Pour l'aflatoxine B₁, 189 aliments ont été échantillonnés. Un aliment a été trouvé positif. La contamination était due à l'utilisation de coco contaminé en tant que matière première.

Il y a encore eu 2 autres notifications de résultats d'analyse positifs pour l'aflatoxine B₁ dans des aliments : un échantillon a été prélevé dans le cadre d'une enquête lancée parce que de l'aflatoxine M₁ avait été découverte dans du lait cru. Pour rechercher la cause de cette contamination, l'aliment pour vaches laitières a été échantillonné parce qu'une contamination du lait à l'aflatoxine M₁ peut être provoquée par le fait que le bovin a reçu un aliment contenant de l'aflatoxine B₁. La contamination de l'aliment était due à un lot de tourteaux d'arachides provenant des Pays-Bas et contenant également de l'aflatoxine B₁. L'autre dépassement concernait une faible teneur en aflatoxine B₁ dans des tourteaux d'arachides provenant d'Argentine et transbordés dans le port d'Anvers après avoir transité par les Pays-Bas. Le certificat d'analyse qui les accompagnait signalait que les tourteaux d'arachides étaient conformes aux normes en vigueur, mais le contrôle effectué par les autorités belges au poste d'inspection frontalier a donc prouvé le contraire. Le lot de tourteaux d'arachides a été renvoyé aux Pays-Bas, où ils ont été pressés pour en extraire l'huile.

1.6.3.2. Aflatoxine M₁

Pour l'aflatoxine M₁, 356 échantillons de lait de ferme ont été contrôlés, ainsi que 262 échantillons de produits laitiers tels que yaourt, poudre de lait et fromage. Une norme officielle n'est disponible que pour le lait. Au cours du monitoring, on a constaté 1 dépassement qui était dû à la distribution au bétail laitier d'aliments contaminés. La contamination des aliments était due à l'utilisation de tourteaux d'arachides contaminés (voir ci-avant). Les livraisons de lait des exploitations concernées ont été immédiatement bloquées, et d'autres analyses effectuées. Les exploitations ont pu être débloquées dans un délai très bref parce que les teneurs en résidus dans le lait étaient rapidement redescendues en dessous du seuil de sécurité.

1.6.3.3. Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂

L'AFSCA effectue des contrôles portuaires quant à la présence du groupe d'aflatoxines B₁, B₂, G₁ en G₂ dans les noix et autres produits à risques. Aucun dépassement des normes n'a été signalé pour ce groupe de mycotoxines.

1.6.3.4. Deoxynivalenol

108 analyses ont été enregistrées pour la mycotoxine deoxynivalenol. La moitié de ces analyses ont été effectuées sur des aliments pour animaux, et elles n'ont donné lieu à aucune constatation de dépassement de la norme. L'évaluation s'est faite sur base de valeurs maxima autorisées, que l'on a retrouvées dans les normes des Etats membres de l'UE et dans la littérature, étant donné qu'on ne dispose pas de normes officielles en Belgique.

Pour le secteur de la distribution et du commerce de détail, on a contrôlé des céréales (froment) et des produits à base de céréales (pain, pâtes) destinés à la consommation humaine. On n'a pas constaté de dépassements.

1.6.3.5. Patuline

La présence de patuline a été contrôlée dans 25 échantillons de jus de pomme et 10 échantillons d'aliments pour bébés. On n'a pas détecté de valeurs anormales.

1.6.3.6. Fumonisines

Pour les fumonisines, 33 produits à base de maïs ont été contrôlés; ici non plus, on n'a pas constaté de dépassements des normes.

1.6.3.7. Ochratoxine A

On a effectué 210 analyses visant à détecter la présence d'ochratoxine A. Pour les aliments pour animaux, 35 analyses ont été effectuées; 68 analyses ont été réalisées sur des animaux, dont 10 en aquaculture, sur des échantillons de chair de poisson, et 58 sur des échantillons de mammifères, où on détermine la teneur en ochratoxine A d'un échantillon rénal. En outre, on a aussi contrôlé du café, du vin, du jus de raisins, des céréales et du malt. Dans aucun des échantillons, on n'a retrouvé de valeurs anormales pour l'ochratoxine A.

1.6.4. Métaux lourds

Dans le programme de monitoring CONSUM, des contrôles sont également effectués quant à la présence de métaux lourds dans la chaîne alimentaire. Les contrôles portent surtout sur le plomb, le cadmium, l'arsenic et le mercure.

Avec les métaux lourds, comme pour les mycotoxines, on est souvent confronté à l'absence de normes officielles pour plusieurs matrices.

1.6.4.1. Cadmium

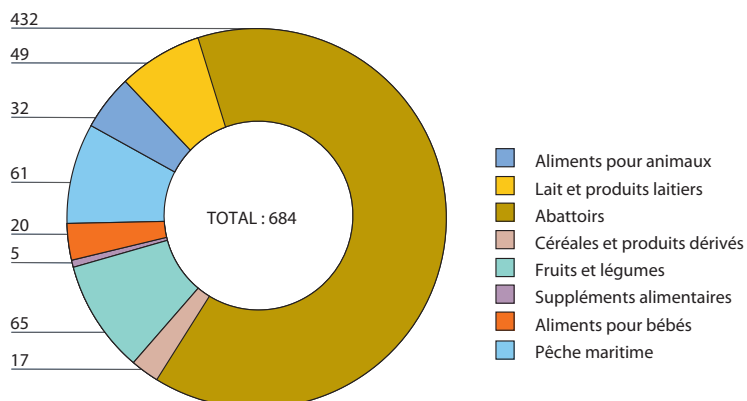


Figure 1.5: Analyses du cadmium

Aucun dépassement n'a été constaté pendant le programme de monitoring, mais il a cependant été fait mention d'une teneur en Cd trop élevée dans du monohydrate de sulfate de zinc échantillonné. L'enquête a révélé que le monohydrate de ZnSO₄ provenait de Chine et était parvenu en Belgique via les Pays-Bas. L'enquête a fait apparaître que le fabricant d'aliments composés chez qui le sulfate de zinc a été échantillonné n'avait rien incorporé du lot contaminé, mais avait vendu le lot intégralement à un négociant. Celui-ci l'avait à son tour revendu intégralement à une entreprise d'engrais, ce qui fait que rien du monohydrate de sulfate de zinc contaminé n'est parvenu dans l'alimentation des animaux ni dans la chaîne alimentaire. Le lot a cependant été placé sous saisie définitive.

1.6.4.2. Plomb

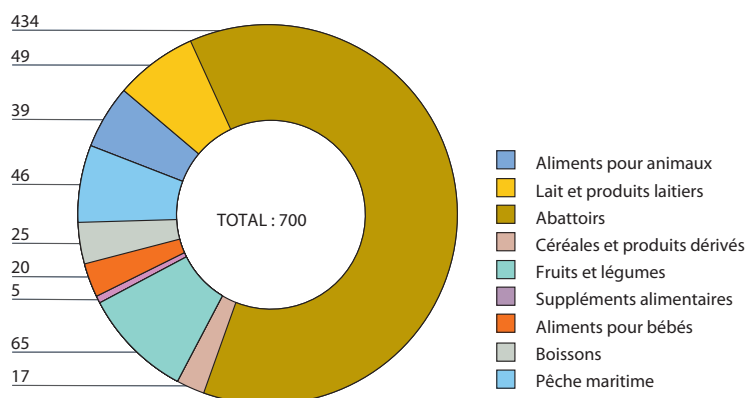


Figure 1.6 : Analyses du plomb

Ni dans les aliments des animaux, ni dans les produits de consommation, on n'a constaté de dépassements des normes pour le plomb. On a constaté 1 fois un dépassement dans de la viande de canards, et 4 cas de valeurs de Pb élevées ont été notifiés dans de la viande de gibier (2 dans du sanglier, 1 dans du cerf et 1 dans du chevreuil). Pour le gibier, on ne dispose pas de normes, mais les valeurs détectées étaient quand même considérées comme élevées. Dans les 4 cas, la teneur élevée en plomb était très probablement due à la présence dans la viande de petits grains de plomb provenant des balles tirées pendant la chasse. On a également constaté 1 dépassement pour des produits de la pêche maritime.

1.6.4.3. Arsenic

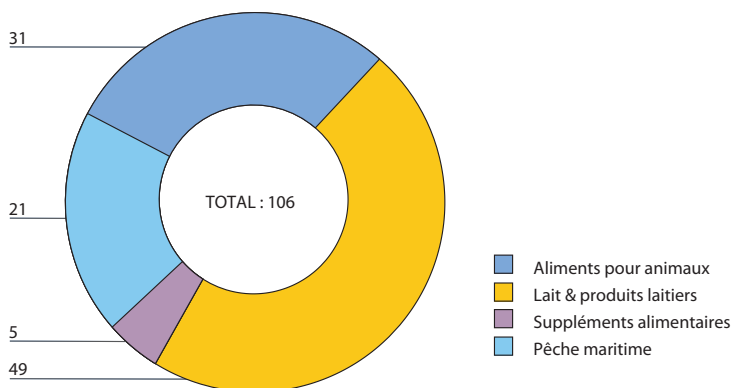


Figure 1.7: Analyses de l'arsenic

Aucun dépassement des normes n'a été constaté.

1.6.4.4. Mercure

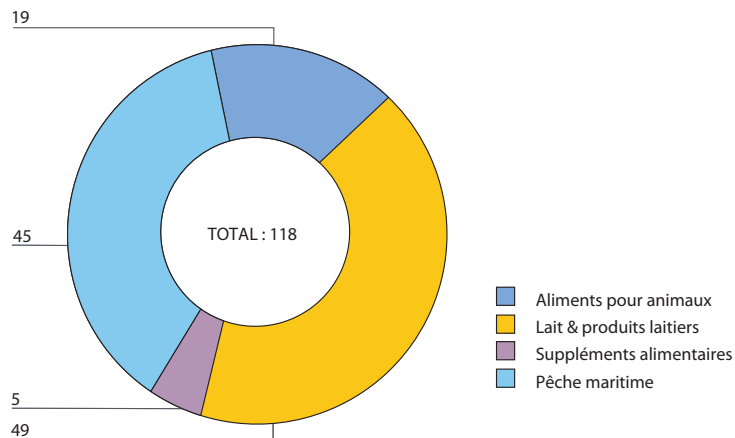


Figure 1.8: Analyses du mercure

6 dépassements des normes ont été constatés pour des produits de la pêche maritime.

1.6.5. Protéines animales transformées

Dans le cadre des contrôles effectués depuis le 1er janvier 2001 pour la protection contre l'ESB, des aliments destinés aux animaux de consommation ont été contrôlés quant à la présence de protéines animales transformées. 448 analyses ont été enregistrées dans la banque de données CONSUM; parmi

ces analyses, 1 aliment a été jugé positif.

0,43 % de protéines animales transformées ont été retrouvées dans un échantillon prélevé sur un aliment pour volailles destiné au Gabon. L'enquête a révélé que la contamination avait été provoquée par un rinçage insuffisant de l'installation après la mouture des farines animales. On a encore retrouvé des traces de protéines animales dans le maïs moulu avec des graines de lin après le rinçage de l'installation. Ce maïs a été utilisé pour la fabrication de l'aliment en question. Le bateau où se trouvait le container d'aliments pour volailles contaminés a été rappelé; la totalité du lot d'aliments a été détruite. Finalement, on a également mentionné la présence de protéines animales transformées dans un aliment importé. La contre-analyse n'a toutefois pas pu confirmer le résultat initial.

1.6.6. Nitrates

120 échantillons ont été prélevés afin de rechercher la présence de nitrates dans les légumes frais, et 19 échantillons pour des aliments pour bébés. Aucun dépassement de normes n'a été signalé.

1.6.7. Autres contaminants

En 2002, on a également enregistré un certain nombre de notifications concernant des contaminants non enregistrés dans la Banque de données CONSUM, à savoir les sulfamides, la nicarbazine, les résidus de pesticides, le nitrofène et le MPA.

Quatre dépassements ont été signalés pour les sulfamides : 3 d'entre eux concernaient la présence de sulfadiazine dans des aliments non médicamenteux. Une contamination a été provoquée par contamination croisée; dans le 2^e aliment, des sulfamides étaient présents car les flux de retour, obtenus après l'adjonction de médicaments à l'aide du petit moulin, ont été réutilisés lorsqu'on a insufflé les aliments dans les silos, ce qui fait que des restants de médicaments étaient encore présents dans les flux de retour. Pour le troisième échantillon d'aliments, une combinaison des causes précédentes (utilisation de flux de retour et contamination croisée) était à l'origine de la contamination. La 4^e notification concernait des œufs pour lesquels on n'a pas pu découvrir quand la contamination s'est produite.

Trois notifications ont été faites quant à présence de nicarbazine dans des œufs. On suppose que la nicarbazine est arrivée dans les œufs parce que les poules ont été nourries avec des aliments contenant de la nicarbazine. Dans les trois cas, des aliments non-médicamenteux ont toutefois été utilisés mais l'enquête démontre que de la nicarbazine était tout de même présente dans les aliments. On suspecte que la contamination a eu lieu lors du chargement des remorques-mangeoires, car des aliments médicamenteux ont été vendus aussi bien avant qu'après la livraison des aliments en question.

Cinq notifications de présence de pesticides ont également été faites : du chlorméquat dans des aliments biologiques pour bébés, du dichlorvos dans de l'orge; du phosmet dans des pêches; du nitrofène dans des céréales allemandes et du chlorprophame dans des pommes de terre de conservation.

1.6.8. Evaluation du programme CONSUM

Pour les contaminants enregistrés dans la banque de données CONSUM (PCB, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, protéines animales transformées, nitrates), 22 dépassements ont été constatés via le programme de monitoring CONSUM, et 12 ont été signalés via d'autres voies (RASFF, autocontrôle).

La plupart des dépassements dans le cadre du programme CONSUM sont toujours constatés pour les dioxines, en nombres absolus et relatifs (voir tableau 1.4).

Tableau 1.4 : Dépassements constatés dans le cadre de CONSUM

Contaminant	Nombre d'analyses	Dépassements	
		Absolu	Relatif (%)
PCB	11.821	4	0,03
Dioxines	998	10	1,00
Métaux lourds	1.435	5	0,35
Mycotoxines	1.193	2	0,18
Protéines animales transformées	448	1	0,22

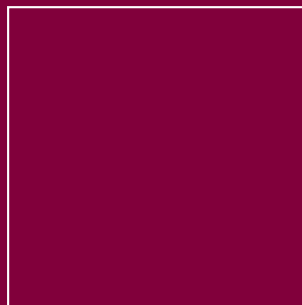
Il faut remarquer que le programme CONSUM a originellement été lancé suite aux graves contaminations de PCB que l'on a connues en 1999 lors de la « crise de la dioxine ». A présent, c'est pour les PCB que l'on note, relativement parlant, le plus faible nombre de dépassements. Cela signifie que le contrôle des années précédentes commence à porter ses fruits.

Il faut aussi constater une amélioration dans la découverte des causes des contaminations observées : pour 45,5 % des dépassements mentionnés via le programme CONSUM et pour 50 % des dépassements communiqués par une autre voie, on a pu retrouver une ou plusieurs causes. Cependant, il reste très difficile de déterminer une cause, surtout pour les dioxines et les PCB : pour 7 des 22 dépassements mentionnés pour les PCB et les dioxines (31,8 %), la cause a été découverte. Dans 5 des 7 cas, la contamination était due à une contamination de l'environnement.

Pour les mycotoxines, la cause de 4 dépassements des normes a été découverte, cette cause était généralement l'utilisation ou l'affouragement d'une matière première contaminée, ce qui est normal vu que les mycotoxines sont produites par les moisissures qui se développent naturellement lorsqu'un produit n'est pas conservé dans des conditions adéquates.

Références :

- (1) Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du comité consultatif institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- (2) Arrêté royal portant nomination des membres du Comité consultatif institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- (3) Arrêté royal du 27 octobre 2000 portant nomination des membres du comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.



Aliments pour animaux, santé animale, produits animaux





2. Aliments pour animaux, santé animale, produits animaux

2.1. Organisation des contrôles

2.1.1. Contrôle des aliments des animaux

En attendant l'installation effective des différentes structures de l'AFSCA, les contrôles des aliments pour animaux étaient effectués par les fonctionnaires transférés à l'AFSCA de l'ex-Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Inspection générale Matières premières et Produits transformés.

Pour pouvoir contrôler de manière efficace, les « services extérieurs » de cette ex-Inspection générale sont restés divisés en quatre zones. Au sein de chacune d'elles, le travail était coordonné par un ingénieur responsable de zone également chargé de veiller au respect des instructions émanant de l'administration centrale à Bruxelles. Les échantillons prélevés étaient analysés dans un des laboratoires d'analyses de l'Etat, à Gentbrugge, à Tervuren ou à Liège. Certaines analyses étaient confiées à des labos externes officiellement agréés (dioxine, salmonella, ...).

Les contrôles du respect des prescriptions légales étaient aussi bien ciblés qu'aléatoires, et visaient d'une part les établissements et d'autre part les produits et les documents y afférents (registres, étiquettes, factures, publicité, ...).

Le contrôle portait sur la production et la fabrication (fabricants), sur la commercialisation (intermédiaires, négociants, opérateurs), ainsi que sur l'utilisation des aliments pour animaux jusqu'au stade de la ferme.

2.1.2. Contrôle de la santé animale

Les contrôles de la santé animale étaient effectués par les fonctionnaires compétents de l'ex-Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, (Inspection générale des Services vétérinaires). Les services extérieurs vétérinaires ont gardé leur découpage provincial en attendant l'installation des Unités provinciales de contrôle. Au sein de chaque province, le travail était coordonné par un Inspecteur-vétérinaire. Dans chaque région, un Inspecteur-directeur coordonnait les Services d'inspection vétérinaire flamand et wallon. L'Inspecteur-vétérinaire pouvait compter, pour l'exécution des contrôles, sur des inspecteurs-suppléants, les vétérinaires des équipes sanitaires et des collaborateurs techniques.

Les contrôles du respect des prescriptions légales portaient d'une part sur la santé et le bien-être des animaux, et d'autre part sur l'organisation et l'exploitation des entreprises.

2.1.3. Contrôle de la qualité des produits d'origine animale

Les tâches relatives à l'expertise et au contrôle de la viande de boucherie, de la viande de volaille, du gibier, des lapins, des poissons et leurs produits dérivés ont été effectuées par les fonctionnaires transférés à l'Agence alimentaire de l'ex-Institut d'Expertise Vétérinaire. On a également fait appel aux services de vétérinaires indépendants, les CDM, (vétérinaires) chargés de mission. Les activités se faisaient sous l'appellation « Expertise vétérinaire », et pour les services extérieurs on a conservé la distribution géographique des anciens « cercles d'expertise ».

Au niveau des abattoirs, on a en grande partie encore travaillé selon le principe de l'expertise individuelle (une expertise de chaque carcasse), avec la présence permanente d'un vétérinaire officiel pendant le processus d'abattage dans les abattoirs agréés pour l'exportation.

Les contrôles dans les établissements en aval (ateliers de découpe, unités de transformation, ...) ont été faits sur base de visites de contrôle régulières. Lors de ces contrôles, on s'est particulièrement attaché aux aspects tels que le contrôle des entrées, la conservation, le contrôle du processus, l'hygiène et la qualité du produit fini.

Les contrôles relatifs à la qualité des produits laitiers et des œufs ont été effectués par les fonctionnaires transférés à l'AFSCA de l'ex-Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Inspection générale de la Qualité des Produits animaux.

2.2. Aliments pour animaux

2.2.1. Résultats généraux des contrôles

Au cours de l'année de fonctionnement 2002, l'AFSCA a effectué 24.858 contrôles lors de 10.587 visites à 2.690 entreprises différentes de fabricants d'aliments, d'intermédiaires (y compris exportateurs et importateurs) et d'utilisateurs finaux d'aliments pour bétail. Le nombre et la répartition des visites et des contrôles sont repris dans le tableau 2.1.

Tableau 2.1: Nombre et répartition des visites et des contrôles

Entreprises	Nombres totaux d'entreprises visitées	Nombres totaux de contrôles effectués	Nombres totaux d'entreprises différentes visitées
Fabricants	7.503	19.641	
Intermédiaires	1.959	3.371	
Utilisateurs finaux	1.25	1.846	
Total	10.587	24.858	2.690

En 2002, les activités de contrôle étaient principalement axées sur :

- la réalisation d'inspections concernant les agréments, l'enregistrement et les autorisations des établissements;
- le contrôle de l'emballage, des mentions sur les documents qui renvoient aux produits et des prescriptions vétérinaires pour les aliments médicamenteux;
- le contrôle de la nature et de la composition des produits. Dans la majorité des cas, des échantillons ont été prélevés afin de vérifier le respect des garanties de qualité et les normes.

La répartition des différents contrôles est représentée à la figure 2.1.

Figure 2.1 : Répartition des différents contrôles dans le secteur des aliments pour animaux

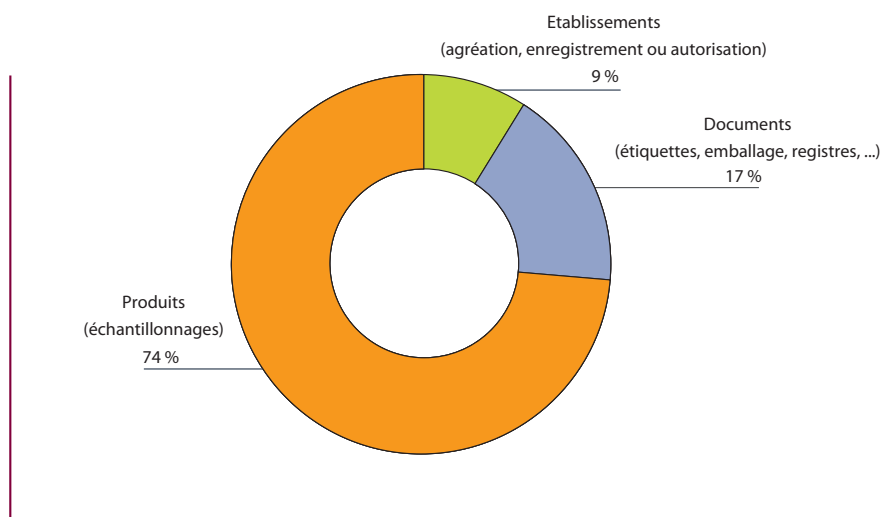
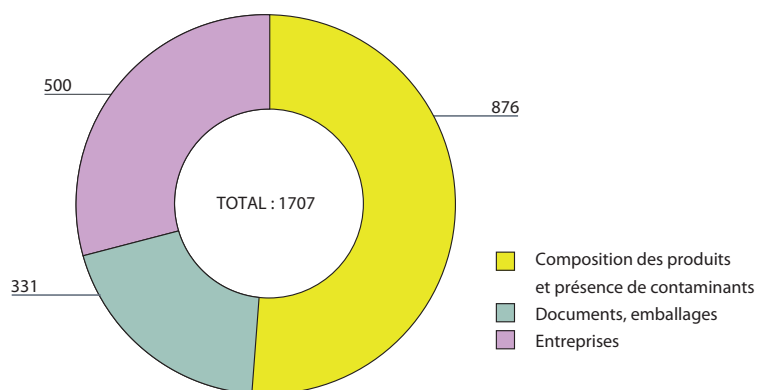


Figure 2.2 : Nombre de contrôles et répartition des infractions constatées

Nombre total de contrôles	24.858
Nombre de contrôles avec constats	1.707



Lors des contrôles, on a constaté au total 1.707 (6,9 %) manquements à l'égard des prescriptions légales, dont 3,5 % concernant la composition des produits, 1,4 % concernant les mentions sur l'étiquette et l'emballage et 2,0 % relatifs à des infractions dans l'entreprise elle-même.

2.2.1.1. Agréations, enregistrements et autorisations

En 2002, il y avait 237 fabricants agréés d'aliments composés. Il s'agissait plus précisément de 198 entreprises fabriquant des aliments composés pour la vente, et de 39 automixeurs.

Sur les 250 entreprises enregistrées d'aliments composés, il y en avait 154 enregistrées pour fabriquer des aliments composés pour la vente, et 96 enregistrées comme automixeurs.

Sur les 70 fabricants de prémélanges, il y en avait 65 agréés et 5 enregistrés. 11 entreprises étaient agréées et 1 enregistrée comme fabricants d'additifs. Une entreprise peut, par exemple, être agréée en même temps comme fabricant d'aliments composés et comme fabricant de prémélanges.

En 2002, il y avait 42 entreprises agréées comme intermédiaire pour les additifs, 35 entreprises étaient enregistrées comme intermédiaire pour les prémélanges. 1.571 entreprises possédaient une autorisation en tant que négociant en aliments composés. En outre, il y avait encore 65 entreprises qui mettent en circulation des matières premières critiques pour aliments des animaux et possèdent à ce titre une autorisation comme opérateur. Les intermédiaires n'exercent eux-mêmes aucune activité de production.

Tableau 2.2 : Agréations, enregistrements et autorisations

Entreprise	Nombres totaux d'entreprises			
	Agréations	Enregistrements	Autorisations	Totaux (1)
Fabricants de :				
Additifs	11	1		12
Prémélanges	65	5		70
Aliments composés	237	250		487 (2)
Intermédiaires en :				
Matières premières critiques et additifs			65	65
Additifs	42			42
Prémélanges		35		35
Aliments composés			1.571	1.571

(1) Certaines entreprises peuvent être agréées et/ou enregistrées pour diverses activités.

(2) Y compris les fabricants d'aliments qui produisent pour leur propre emploi.

Le renouvellement des agréations, des enregistrements et des autorisations, que l'on avait entamé les années précédentes, s'est poursuivi. Dans ce contexte, 80 dossiers ont été clôturés en 2002.

Les firmes agréées, enregistrées et autorisées font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier si les exigences réglementaires sont respectées, plus précisément en ce qui concerne la tenue des registres pour la traçabilité du produit. En 2002, quelque 1.500 contrôles en ce sens ont été effectués.

2.2.1.2. Documents et emballages

Il y a eu presque 3.050 contrôles des documents et des emballages qui ont été effectués. Le contrôle des mentions spécifiques relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et aux mesures de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou maladie de la vache folle) représente une partie importante de ces contrôles.

En 2002, 11 % des contrôles des documents ont mis au jour une non-conformité des documents, et ces manquements ont fait l'objet d'avertissements ou d'une poursuite judiciaire.

2.2.1.3. Composition des produits

Au total, 13.263 échantillons ont été prélevés pour vérifier si les garanties de qualité et les normes (notamment en matière de substances indésirables) étaient respectées. Les échantillons prélevés dans le cadre de CONSUM ont également été utilisés pour effectuer des analyses autres que celles des PCB et des dioxines. Dans un peu moins de 1 échantillon sur 15 (6 %), la composition ne répondait pas soit aux garanties données, soit aux normes en vigueur, et le produit n'était donc pas conforme aux prescriptions légales.

le tableau 2.3 reprend une répartition des non-conformités en fonction de la nature de l'échantillon.

tableau 2.3 : Nombres de prélèvements et de non-conformités en fonction du type d'échantillon

Nature de l'échantillon	Nombres totaux de prélèvements	Nombres de non-conformités	% de non-conformités
Matières premières	876	98	11,2 %
Additifs et prémélanges	366	35	9,6 %
Aliments composés pour			
Bovins	3.944	219	5,6 %
Ovins	170	13	7,7 %
Porcs	5.496	271	4,9 %
Volailles	1.368	119	8,7 %
Lapins	152	14	9,2 %
Chevaux	464	16	3,5 %
Autres	427	22	5,2 %
Total	13.263	807	6,1 %





2.2.2. Résultats spécifiques des contrôles

2.2.2.1. Ingrédients interdits

165 échantillons d'aliments pour animaux ont été contrôlés quant à la présence de graisses et d'huiles recyclées. Ces contrôles ont révélé que 32 échantillons (19,3 %) avaient une teneur supérieure à la limite d'action de 0,9 %.

2.2.2.2. Protéines animales

Dans le cadre des mesures de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (maladie de la vache folle), on a procédé à 930 contrôles au microscope de la présence de protéines animales dans les matières premières de base et dans les aliments composés pour animaux. Deux aliments composés pour volailles dépassaient la limite de détection de 0,1 %, et la présence de protéines animales et/ou de farine de poisson n'était pas mentionnée sur l'étiquette. Quant aux autres produits contrôlés, on n'y a pas constaté de dépassement.

Au total, on a effectué 643 contrôles du respect des prescriptions légales concernant l'utilisation de protéines animales transformées (contrôles des documents et des établissements). A cette occasion, 10 infractions (1,6 %) ont été constatées.

Lors du dosage des impuretés dans les graisses et huiles, effectué sur 131 échantillons, on a constaté dans 38 analyses (29 %) une teneur supérieure à la norme autorisée de 0,15 %.

2.2.2.3. Additifs interdits

Les 770 analyses effectuées visaient essentiellement à déceler la présence d'additifs dans des aliments d'animaux auxquels l'additif en question n'est pas destiné (certains additifs sont uniquement autorisés pour des espèces animales spécifiques) ou d'additifs interdits pour toutes les espèces animales.

Quatre matières premières de base (maïs, chicorée, soja et luzerne) présentaient une légère activité antimicrobienne, sans présence détectable de l'un ou l'autre antibiotique. Sept analyses d'aliments composés ont en outre révélé une activité antibactérienne indiquant un usage inapproprié d'antibiotiques.

2.2.2.4. Substances à effet hormonal et anti-hormonal

Concernant l'interdiction d'utilisation de substances à effet hormonal et anti-hormonal, 919 analyses d'aliments pour animaux ont été effectuées. L'analyse de 15 échantillons d'aliments complémentaires pour bovins prélevés dans une seule et même entreprise d'aliments composés a révélé la présence de bêta-agonistes (analogues du clenbutérol). L'entreprise d'aliments composés en question fait maintenant l'objet d'une enquête en collaboration avec la « Cellule hormones » de la police fédérale. Quant aux autres analyses effectuées, elles n'ont pas révélé d'infraction.

En conséquence de la crise du MPA, 262 échantillons ont été prélevés pour un programme de monitoring ; suite à l'analyse, tous se sont révélés négatifs.



2.2.2.5. Organismes génétiquement modifiés

Les producteurs sont tenus d'étiqueter les matières premières et les aliments composés pour animaux contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) et de mentionner sur l'étiquette la présence de ces OGM. L'absence d'étiquetage signifie que le responsable de l'étiquetage de l'aliment est capable de démontrer que l'aliment ne contient pas d'OGM. Il peut le faire par exemple, en prouvant que l'approvisionnement s'est fait via un circuit commercial garanti exempt d'OGM, ou qu'une analyse préalable a révélé que le produit est exempt d'OGM.

Si le résultat d'une analyse qualitative démontre l'absence d'OGM, un étiquetage n'est donc pas requis. La réglementation ne permet cependant pas de mentionner cette absence en tant que telle sur l'étiquette et de qualifier par exemple le produit de « exempt d'OGM ».

En revanche, si le résultat de l'analyse qualitative est positif, il y a présence d'OGM et l'étiquetage est exigé, quel que soit le résultat de l'analyse quantitative. En effet, il n'existe pour l'instant pas de seuil de tolérance pour des contaminations accidentelles des aliments pour animaux par les OGM.

Le but des contrôles des aliments pour animaux concernant les OGM est de vérifier le respect des prescriptions légales en matière d'étiquetage. Soit on contrôle les documents (contrôle des étiquettes, des factures ou de tout autre document par lequel le fournisseur donne des garanties quant aux matières premières), soit on analyse un échantillon de l'aliment pour animaux.

Les infractions aux prescriptions de la réglementation concernée peuvent être la conséquence, par exemple:

- a) d'une mention non autorisée concernant les OGM (par exemple une mention dans le genre de « exempt d'OGM »);
- b) de l'absence de la mention spécifique obligatoire (inscription du genre « contient des OGM »);
 - sans que le responsable de l'étiquetage puisse fournir la preuve qu'il n'y a pas d'OGM présents, ou
 - alors que le résultat d'une analyse effectuée sur l'aliment en question démontre qu'il contient bien des OGM

En 2002, 345 contrôles des étiquettes se rapportaient à la mention spécifique des OGM. Ces contrôles ont été effectués chez des fabricants d'aliments pour animaux, chez des négociants et chez des agriculteurs. Dans certains cas, les contrôles des documents allaient de pair avec des analyses. Ainsi, 31 échantillons ont été analysés quant à la présence d'OGM.

Dans ce contexte, sur base des résultats d'analyse des échantillons et du contrôle des documents, 23 étiquetages se sont avérés non conformes: 17 sur base des contrôles via analyse et 6 sur base des contrôles des documents.

2.2.2.6. Aliments médicamenteux pour animaux

Pour le contrôle du respect de la législation sur les aliments médicamenteux, 270 analyses ont été effectuées.

Dans 65 cas (24 %), l'aliment médicamenteux a été jugé impropre en raison de garanties insuffisantes quant aux teneurs en la substance médicamenteuse ajoutée (2,6 %) ou à cause de contaminations

croisées par introduction accidentelle de médicaments pendant le processus de production (21,4 %) ; dans ce dernier cas, il s'agissait à chaque fois de sulfamides.

Ce pourcentage élevé de non-conformité doit être placé dans le cadre d'actions ciblées sur les contaminations croisées, qui ont été menées par l'AFSCA chez les fabricants d'aliments médicamenteux pour bétail. Les prélèvements visaient les aliments dont la production suit immédiatement celle d'aliments médicamenteux. Le pourcentage élevé d'irrégularités n'est donc pas représentatif de la qualité moyenne des aliments pour bétail concernés.

Au total, 120 analyses ont été effectuées pour contrôler le respect de la législation existante concernant la prescription d'aliments médicamenteux. Ces analyses ont donné lieu à la constatation de 50 infractions.

2.2.2.7. Additifs

Le tableau 2.4 montre le nombre d'analyses effectuées pour le contrôle des garanties pour les additifs

La majorité des non-conformités constatées concerne le non respect des garanties annoncées. Elles peuvent être la conséquence d'un dosage incorrect de l'additif ou, dans le cas d'additifs zootechniques, d'un étiquetage erroné du produit.

Tableau 2.4 : Contrôle du respect des garanties pour les additifs

Additifs	Nombres d'analyses		
	Totaux	Non-conformes	%
Antibiotiques	277	36	13,0
Coccidiostatiques	99	6	6,1
Vitamines	689	264	38,3
Antioxydants	4	0	0
Conservateurs	2	0	0
Caroténoïdes	5	0	0
Oligo-elements	667	87	13,0
Autres	16	6	37,5

2.2.2.8. Déterminations des teneurs

Au total, on a réalisé 5.486 analyses pour le contrôle de la qualité (qualités substantielles) des matières premières et des aliments composés pour animaux. On a ainsi contrôlé, tant du point de vue qualitatif que quantitatif, la teneur en éléments essentiels.

Les non-conformités du tableau 2.5 peuvent porter aussi bien sur un écart par rapport aux normes que par rapport aux garanties.

Tableau 2.5: Contrôle des qualités substantielles des matières premières et des aliments composés pour animaux.

	Nombres d'analyses pour déterminations des teneurs		
	Total	Non conforme	%
Protéines totales	1.538	110	7,2
Matière grasse	961	71	7,4
Cellulose brute	824	18	2,2
Cendres	480	51	10,6
Cendres insolubles	69	6	8,7
Sucres	48	4	8,3
Teneur en humidité	87	3	3,4
Amidon	41	5	12,2
Urée	21	2	9,5
Calcium	47	2	4,3
Magnésium	30	8	26,7
Phosphore	1.326	71	5,35
Sodium	12	4	33,3
Soufre	2	0	0

2.2.3. Mises en demeure écrites et poursuites judiciaires

Au total, 104 procès-verbaux ont été dressés, dus essentiellement à des écarts par rapport aux teneurs déclarées (77 %) ou au non respect des normes imposées.

1.261 mises en demeure écrites ont également été adressées à des firmes, principalement pour non respect des teneurs et des normes imposées dans les matières premières pour aliments des animaux (47 %). Les manquements constatés lors de contrôles des conditions d'exploitation minimales requises pour le renouvellement d'autorisation, du permis d'exploiter ou de la procédure d'enregistrement d'une entreprise ont été responsables de 31 % des mises en demeure écrites.

Les mentions non réglementaires sur l'étiquette ou les mentions erronées sur l'emballage ou une publicité non réglementaire ont été responsables de 10 % des mises en demeure.

2.3. Santé animale

Le tableau 2.6 donne un aperçu des contrôles qui ont été effectués chez les opérateurs dans le cadre de la santé animale. A l'occasion d'un seul contrôle chez un opérateur, on peut évidemment contrôler plusieurs sujets réglementés.

Les principales raisons du contrôle sont l'identification et l'enregistrement, les résidus et les hormones, les agréments, la santé des animaux, les échanges (importation et exportation) intracommunautaires et avec les pays tiers, le transport et les mouvements ainsi que le bien-être des animaux.

Tableau 2.6: Aperçu des contrôles dans le cadre de la santé animale

Nombres totaux de contrôles en 2002				
	Bovins	Porcs	Volailles	Ovins, Caprins, Cervidés
Troupeau / Exploitation	13.371	9.335	1.320	1.109
Négociant	2.246	164	159	128
Transporteur	1.205	311	51	288
Abattoir	1.652	236	46	28
Lieu de rassemblement	450	16	3	37
Vétérinaire agréé	25	12	0	2
Jardin zoologique	1	3	1	6
Autres	313	110	17	60
Total	19.263	10.187	1.597	1.658

En plus des contrôles repris au tableau 2.6, on a aussi fait des contrôles des animaux de compagnie (1.420) et des animaux exotiques (292).

Ces contrôles se situaient surtout au niveau des négociants et des éleveurs.

2.3.1. Contrôles de l'identification et de l'enregistrement


2.3.1.1. Bovins

En 2002 étaient enregistrés en Belgique 48.238 troupeaux, dont 16.399 exploitations de bétail laitier, et rassemblant un total de 2.844.636 bovins.

A chaque inspection d'une exploitation bovine, on procède toujours, en application des prescriptions légales, à un contrôle de l'identification et de l'enregistrement (contrôle I&E). Ce contrôle peut être effectué de deux manières :

- sous la forme d'un contrôle physique, un animal étant effectivement contrôlé sur place ;
- sous la forme d'un contrôle administratif des documents réglementés. Souvent, ceci a lieu à la suite d'anomalies constatées dans le système Sanitel. A l'occasion d'un contrôle (physique) d'un ou de plusieurs animaux, on contrôle aussi le registre d'exploitation et les passeports d'autres animaux.

Tableau 2.7: Contrôles I&E

 Nombre de troupeaux enregistrés	Nombre de contrôles effectués		
	Troupeaux	Bovins	
	7.693	479.149	
		Contrôles administratifs	Contrôles physiques
48.238		382.356	96.793

Le tableau 2.7 indique qu'en 2002, 479 149 bovins ont été soumis dans 7.693 troupeaux à un contrôle I&E.

La sélection des exploitations à contrôler se fait d'après une série de critères, qui permettent de classer les contrôles I&E en un certain nombre de catégories :

- il y a les contrôles I&E ciblés, à la suite de constatations d'anomalies lors des contrôles I&E effectués de façon permanente dans des sites tels que les abattoirs et les marchés au bétail.
- il y a les contrôles I&E qui se font dans le cadre de l'enquête épidémiologique via un système de « tracing on » et de « tracing back » après la constatation clinique ou sérologique de certaines affections
- des contrôles I&E doivent être effectués dans le cadre du régime de primes aux bovins.
- en cas de notifications trop tardives de déplacements entre troupeaux, il doit toujours y avoir un contrôle I&E.
- enfin, un certain nombre de contrôles I&E sont effectués sur base aléatoire.

Lors de ces contrôles I&E dans les exploitations bovines, on a constaté un certain nombre d'irrégularités. Parfois, plusieurs infractions étaient constatées dans un seul troupeau. En fonction de l'infraction, la constatation a été suivie, en application des prescriptions légales, d'un avertissement écrit (194 cas) ou d'un procès-verbal (275 cas).

Les infractions suivantes ont entraîné un avertissement écrit :

- une marque auriculaire perdue et pas de nouvelle marque auriculaire commandée;
- deux marques auriculaires perdues sans indices de fraude;
- l'établissement tardif d'un document d'identification;
- l'envoi tardif du volet de marquage et/ou de départ du document d'identification;
- retard dans la tenue du registre de troupeau.

D'autres infractions ont donné lieu à un procès-verbal :

- l'absence des deux marques auriculaires et impossibilité de fournir la preuve de l'identité exacte de l'animal ;
- fraude à l'identification ;
- registre de troupeau non tenu ;
- non enregistrement nominatif du troupeau où se trouve le bovin.

En cas de fraude intentionnelle à l'identification, les bovins ont été abattus pour destruction.

2.3.1.2. Porcs

En décembre 2002 étaient enregistrés en Belgique 11.643 troupeaux de porcs comportant au total 712.424 emplacements pour truies et 5.266.209 emplacements pour porcs de boucherie.

Chaque exploitation doit être visitée 3 fois par an par le vétérinaire d'exploitation, qui a conclu une convention écrite avec l'éleveur de porc responsable. Le vétérinaire rédige un rapport de visite qui est ensuite enregistré dans Sanitel Porcs.

Lors de cette visite, on procède à :

- un comptage des animaux par catégorie;
- un contrôle de l'identification des animaux;
- un contrôle des moyens d'identification ;
- un contrôle de l'état sanitaire général de l'exploitation ;
- un contrôle du bien-être des animaux.

De plus, les équipes sanitaires procèdent quotidiennement à des contrôles dans les exploitations porcines. Ces contrôles ont lieu à l'occasion d'importation, d'exportation, d'une notification de suspicion, d'un contrôle de résidus, de la lutte contre la maladie d'Aujeszky et autres.

En 2002, les équipes sanitaires ont procédé à 2.777 de ces contrôles.

2.3.2. Résidus

Les contrôles de résidus ont été programmés selon le plan de contrôle 2002 conformément à la réglementation européenne (6) (7). Le tableau 2.8 donne un aperçu général des contrôles de résidus effectués.

Tableau 2.8: Aperçu des analyses générales de recherche de résidus

		Echantillons pour les contrôles ciblés		Echantillons pour contrôles d'expl. suspectes		Total	
		Nombre	Positifs	Nombre	Positifs	Nombre	Positifs
Bovins	Exploitations agricoles	1.704	1	85	0	1.789	1
	Abattoirs	2.840	6	5.363	151	8.203	157
Veaux	Exploitations agricoles	416	0	59	0	475	0
	Abattoirs	923	0	824	22	1.747	22
Porcs	Exploitations agricoles	1.782	0	347	0	2.129	0
	Abattoirs	6.383	34	7.151	61	13.534	95
Ovins, caprins	Abattoirs	109	1	0	0	109	1
Chevaux	Abattoirs	89	0	56	4	145	4
Volailles	Exploitations agricoles	136	0	0	0	136	0
	Abattoirs	2.076	3	10	0	2.086	3
Autres volailles	Abattoirs	33	1	0	0	33	1
Aquaculture		275	3	8	5	0	0
Lait	Exploitations laitières Camions-citernes Comité qualité du lait	2.258	5	0	0	2.258	5
Oeufs		864	4	0	0	864	4
Lapins	Abattoirs	125	0	0	0	125	0
Gibier d'élevage	Abattoirs	122	0	0	0	122	0
Gibier sauvage	Ateliers de traitement	108	2	0	0	108	2
Miel	Distribution	30	0	92	80	122	80
Total		20.273	60	13.995	323	34.268	383

2.3.2.1. Contrôles ciblés

Les contrôles ciblés ont lieu dans le cadre d'un programme de monitoring ou en exécution de la réglementation européenne.

Chez les bovins, on n'a pas trouvé de résidus de substances à effet hormonal, de bêta-agonistes ou de substances à effet anti-hormonal. On a cependant trouvé 3 échantillons positifs en résidus de corticostéroïdes, plus précisément de dexaméthasone. Dans les autres cas positifs, il s'agissait de résidus de substances autorisées.

Chez les veaux, les porcs, les chevaux, les ovins et les caprins, on n'a pas trouvé de résidus de substances à effet hormonal, de bêta-agonistes, de corticostéroïdes ou de substances à effet anti-hormonal. Les échantillons positifs chez les porcs concernaient presque tous des résidus de tranquillisants autorisés.

2.3.2.2. Contrôles orientés

Ces contrôles se concentrent sur les animaux suspects. Un animal est considéré comme suspect lorsqu'il y a un soupçon qu'il a subi un traitement illégal. Ce soupçon peut exister à la suite de certaines constatations (la découverte de sites d'injection, animaux anormalement lourds, ...) ou à la suite de données du passé (animaux à statut H, ...). Les animaux ou carcasses en question sont bloqués jusqu'à ce que le résultat de l'analyse soit connu.

Chez les bovins, on n'a pas trouvé de résidus de substances à effet hormonal, de bêta-agonistes ou de substances à effet anti-hormonal. On a cependant trouvé 8 échantillons positifs en résidus de corticostéroïdes, plus précisément de dexaméthasone (4) et de prednisolone (4). Dans les autres cas positifs, il s'agissait de résidus de substances autorisées.

En 2002, on a trouvé chez les porcs 4 échantillons positifs présentant des substances à effet hormonal, plus précisément de l'acétate de médroxyprogestérone (MPA). Ces échantillons positifs étaient dus à une introduction accidentelle de MPA dans les aliments pour porcs.

Dans les autres cas positifs, il s'agissait de résidus de substances autorisées. On n'a pas trouvé de résidus de bêta-agonistes, de corticostéroïdes ou de substances à effet anti-hormonal.

Chez les veaux, les chevaux, les ovins et les caprins, on n'a pas détecté de résidus de substances à effet hormonal, de bêta-agonistes, de corticostéroïdes ou de substances à effet anti-hormonal.

Dans le cadre de la problématique du MPA, 180 prélèvements supplémentaires ont été effectués sur des porcs, et 15 sur du lait. Toutes les analyses étaient négatives, et donc favorables.

2.3.2.3. Statuts R et H

En application de la législation en vigueur, les statuts R et H ne peuvent être attribués qu'aux exploitations porcines et bovines. Mais là aussi, le nombre de résultats positifs et le nombre de statuts attribués ne correspondent pas entre eux. Pour l'attribution d'un statut R ou H, on a tenu compte, en effet, d'un certain nombre de considérations :

- si l'enquête a révélé que ce n'est pas l'agriculteur, mais bien le transporteur qui avait piqué les animaux, un procès-verbal a été dressé à l'encontre du transporteur. On utilise, en effet, encore des tranquillisants pour que les porcs se tiennent tranquilles pendant le transport.
- si les résidus ont uniquement été retrouvés sur le site d'injection et qu'il s'agissait de produits autorisés, on n'a pas attribué de statut R mais on a seulement refusé la carcasse.

Une série de médicaments restent, en effet, assez longtemps présents sur le site d'injection, même longtemps après l'écoulement du délai d'attente.

- Si, pendant le transport vers l'abattoir, les animaux étaient accompagnés d'un document IEV-20 (abattage de nécessité) ou d'une attestation de traitement, on n'a pas attribué de statut R. Dans ce cas, une analyse a cependant été effectuée pour rechercher la présence de résidus. Si cette analyse aboutissait à la découverte de résidus, la carcasse était saisie.
- La dexaméthasone est un médicament vétérinaire autorisé pour un traitement thérapeutique. Parfois, il est aussi utilisé illégalement pour l'engraissement. Si, lors de la découverte de dexaméthasone, l'enquête révélait qu'il s'agissait d'une administration illégale, un statut H a été attribué, sinon l'établissement en question a reçu un statut R.
- Parfois, l'analyse se faisait attendre durant un temps déraisonnable et le résultat n'était connu qu'après plusieurs mois. Dans ces cas-là, on n'a pas attribué de statut R.

Un statut R est attribué aux animaux d'un troupeau si l'analyse d'échantillons de contrôle révèle la présence de résidus de substances autorisées. Ceci implique que pour une période de 8 semaines, 1 animal sur 10 de ce troupeau fera l'objet, lors de l'abattage, d'une analyse visant la recherche de ce résidu, et ce aux frais du responsable.

38 statuts R ont été attribués à des exploitations bovines, et 24 à des exploitations porcines. Par rapport à 2001, ce chiffre est plus élevé pour les exploitations bovines, mais plus faible pour les exploitations porcines. En effet, en 2001 on avait attribué 11 statuts R à des exploitations bovines et 36 à des exploitations porcines.

Dans les exploitations bovines, le statut R a été dans l'immense majorité des cas attribué à cause de la découverte d'antibiotiques. Les statuts R attribués aux exploitations porcines venaient principalement du fait qu'on avait trouvé des résidus de tranquillisants autorisés.

Le statut H est attribué aux animaux d'un troupeau où sont trouvées des substances interdites (soit dans des flacons ou dans des seringues, aiguilles etc.) ou des troupeaux où des animaux se sont révélés positifs en résidus de substances interdites. Le statut est indiqué sur les documents d'identification et ce pour une période de 52 semaines. Les animaux ainsi qualifiés ne peuvent quitter l'exploitation que pour être emmenés dans un abattoir situé dans le pays, où 1 animal par tranche entamée de 10 fait l'objet d'un prélèvement et d'une analyse aux frais du responsable.

En 2002, on a attribué respectivement 5 et 3 statuts H à des exploitations bovines et porcines. Ceci représente plus ou moins un statu quo par rapport à la situation de 2001, où l'on avait attribué 6 statuts H à des exploitations bovines, et 1 statut H à une exploitation porcine.

Dans les exploitations bovines, le statut H a été attribué quatre fois en raison de la présence détectée de substances à effet hormonal. Dans le cinquième cas, c'est la présence d'un antibiotique interdit qui avait été décelée. Les 3 statuts H dans des exploitations porcines étaient dus à la découverte de tranquillisants interdits.

Tableau 2.3 : Evolution des statuts R et H dans les exploitations bovines et porcines

	Statut R		Statut H	
	Exploitations bovines	Exploitations porcines	Exploitations bovines	Exploitations porcines
2001	11	36	6	1
	47		7	
2002	38	24	5	3
	62		8	

2.3.3. Surveillance épidémiologique des maladies des animaux

2.3.3.1. Ruminants

2.3.3.1.1. Encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)

Le contrôle systématique à l'abattoir des carcasses de bovins de plus de 30 mois s'est poursuivi. Pour les abattages de nécessité aussi bien que pour les animaux amenés au clos d'équarrissage, ce test se fait à partir de l'âge de 24 mois. Début avril s'est ajoutée à cela la détection renforcée des « EST » chez les ovins et les caprins. Au mois de juin s'est concrétisée une procédure de contrôle des peaux des bovins testés. Fin mai, l'Office Alimentaire et Vétérinaire de la Commission européenne a effectué une visite d'inspection dans notre pays concernant l'application de la réglementation ESB. La direction Presse et Communication de la Commission européenne a profité de l'occasion pour réaliser un clip d'information, auquel l'Agence a également prêté spécialement son concours. Pendant ce temps, on a continué à élaborer le projet de protocole entre les instances fédérales et régionales concernant la problématique des déchets animaux. Un point actualisé de la situation concernant les données ESB des bovins et EST sur la tremblante chez les ovins et caprins peut être consulté on-line sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).

2.3.3.1.1.1. L'ESB chez les bovins

Les mesures radicales prises pour une protection poussée du consommateur à l'égard de la variante humaine de l'encéphalopathie spongiforme bovine se composent, d'une part, d'un programme national étendu de contrôle et d'autre part d'une interdiction totale d'affouragement de protéines animales (à l'exception des farines de poisson) à tous les animaux domestiques agricoles (depuis le 1er janvier 2001). Le programme de contrôle consiste en une analyse de la matière cérébrale de tous les animaux à risques, au moyen des « tests rapides ESB ».

Outre cette surveillance avec les tests rapides, une surveillance épidémiologique assure la détection de l'ESB chez les animaux vivants par le vétérinaire agréé dans les exploitations bovines, par un vétérinaire agréé sur les marchés au bétail et à l'arrivée dans les abattoirs par les vétérinaires-experts. Tout bovin présentant des troubles neurologiques qui peuvent faire suspecter la maladie ou dont la cause est inconnue est considéré comme suspect d'ESB et soumis aux tests de diagnostic.

En vue d'empêcher au maximum la transmission de l'ESB à la chaîne alimentaire, on élimine entièrement de la chaîne alimentaire non seulement les animaux refusés et leur matériel à risque, mais aussi tous les matériels à risque spécifiés (MRS) des animaux déclarés propres (non infectés d'ESB).

La Belgique contrôle systématiquement les catégories à risque au moyen d'un test rapide d'ESB. Le résultat du test est déterminant sur la destination de la carcasse de l'animal atteint et des autres animaux de la même catégorie d'âge et d'alimentation qui se trouvent à la ferme, et parfois même de tous les animaux de l'exploitation bovine d'où provient le bovin atteint.

Sont considérés comme animaux à risque :

- tous les bovins de boucherie sains de plus de 30 mois ;
- tous les bovins morts dans une exploitation agricole et âgés de plus de 24 mois ;
- tous les animaux de plus de 24 mois abattus par nécessité ;
- tous les bovins présentant des symptômes suspects.

La réalisation pratique de ces tests rapides se compose de deux phases : l'échantillonnage et l'analyse proprement dite. L'échantillonnage se fait à l'abattoir pour les animaux abattus, ou après l'arrivée à l'usine de destruction pour les animaux morts.

Lorsque l'analyse de l'échantillon par un laboratoire agréé donne un résultat favorable (négatif), la carcasse est débloquée.

Si, en revanche, le résultat est défavorable (positif), la carcasse est saisie et détruite. Tous les abats de l'animal sont également détruits.

Comme mesure directe, on recherche également tout de suite l'exploitation de provenance (= dernière exploitation) et d'origine (= exploitation de naissance), ainsi que les exploitations intermédiaires dans lesquelles l'animal a séjourné. En attendant les résultats définitifs, ces exploitations sont bloquées. Les descendants des vaches atteintes ainsi que les animaux de la cohorte de naissance sont également recherchés et bloqués dans leurs troupeaux actuels. Commence alors l'enquête épidémiologique.

Le laboratoire agréé transmet au laboratoire de référence pour les analyses d'ESB les échantillons dont le test donne un résultat défavorable. Ce laboratoire de référence effectue les « tests classiques » nécessaires (tests de référence) pour confirmer ou infirmer le test rapide. Le test rapide y est également répété. Si l'un de ces tests classiques donne également un résultat défavorable, non seulement l'animal en question, mais aussi tous les autres bovins des exploitations où l'animal a séjourné depuis plus d'un an sont mis à mort et détruits.

Le tableau 2.10 donne les résultats des analyses d'ESB effectuées sur les bovins en 2002. Ce qui frappe principalement, c'est que le nombre de bovins contrôlés positifs en 2002 est retombé à 38, alors qu'en 2001, 46 bovins ont encore été contrôlés positifs à l'ESB. Parmi les bovins nés après 1997, aucun n'a été contrôlé positif, si bien qu'on peut espérer que l'interdiction de l'utilisation de protéines animales dans les aliments pour bétail commence petit à petit à porter ses fruits.

Tableau 2.10 : Résultats des analyses d'ESB chez les bovins

Groupes-cibles	Nombres d'échantillons	Positifs	Négatifs
Clos d'équarrissage (+ de 24 mois)	36.386	16	36.370
Abattages de nécessité (+ de 24 mois)	1.445	0	1.445
Suspicion de bovin ayant des symptômes cliniques lors d'expertise ante-mortem + bovin mort pendant le transport vers l'abattoir	98	0	98
Abattoirs : bovins de boucherie sains (+ de 30 mois)	408.934	17	408.917
Animaux mis à mort et soumis à analyse lors d'éradication foyer d'ESB	3.277	0	3.277
Suspicion clinique dans exploitation agricole ou marché au bétail	279	5	274
Total	450.419	38	450.381



2.3.3.1.1.2. EST chez les ovins et les caprins

Tableau 2.11 : Résultats des analyses de recherche de la tremblante chez les ovins et les caprins

Groupes-cibles	Nombres d'échantillons	Positifs	Négatifs
Clos d'équarrissage	702 ovins 78 caprins	2 ovins	> 18 mois
Abattages de nécessité	0	0	0
Suspicion d'animaux avec symptômes cliniques à l'expertise de l'animal vivant + animaux morts pendant le transport à l'abattoir	61 ovins 10 caprins	0	Minimum 12 mois
Abattoirs : ovins et caprins de boucherie sains	2.131 ovins 64 caprins	1 ovin	> 18 mois
Animaux mis à mort et analysés lors de l'éradication d'1 foyer de tremblante	428 ovins	20 ovins	> 12 mois
Suspicion clinique à l'exploitation ou au marché au bétail	13 ovins 1 caprin	2 ovins	Minimum 12 mois
Total	3-335 ovins 153 caprins	25 ovins	/

Comme prévu dans la nouvelle législation européenne, l'AFSCA a promulgué depuis le 1er avril 2002 des mesures de renforcement afin de dépister les encéphalopathies spongiformes transmissibles (tremblante) chez les ovins et les caprins.

Sur base annuelle, 950 tests de tremblante doivent être obligatoirement effectués :

- dans les abattoirs, par sondages sur les quelque 3.750 ovins ou caprins âgés de plus de 18 mois abattus pour la consommation humaine ;
- à l'usine de destruction sur tous les ovins ou caprins âgés de plus de 18 mois (450 tests).

Via la surveillance par ces tests rapides, chaque fois qu'un cas de tremblante est officiellement constaté, on procède à l'abattage de tout le troupeau dans les exploitations de provenance où l'ovin ou le caprin atteint est né ou a séjourné. Lors de l'éradication d'une exploitation abritant un ovin atteint, on constate que souvent plusieurs animaux sont atteints de tremblante.

En 2002, l'infection a été détectée dans 5 troupeaux d'ovins.

2.3.3.1.2. Brucellose bovine

La recherche de la brucellose bovine repose essentiellement sur le screening systématique d'échantillons sanguins prélevés individuellement sur des vaches allaitantes de plus de 2 ans ou sur des échantillons collectifs de lait prélevés chez les vaches laitières. On procède également à un dépistage de la brucellose lors des avortements (échantillon de sang et/ou d'un fragment d'arrière-faix), lors d'examens à l'occasion d'un achat et dans des screenings ciblés d'exploitations ayant eu des contacts avec une exploitation infectée.

La stratégie d'éradication repose sur l'abattage de tous les animaux infectés ou de tous les animaux d'une exploitation contaminée, assorti d'une indemnisation après estimation de la valeur de remplacement des bovins abattus.

En 2002, on n'a détecté aucun foyer de brucellose bovine. Le dernier foyer d'infection date du 27 mars 2000.

Tableau 2.12 : Analyses pour la brucellose bovine

	Nombres d'analyses	Nombres de troupeaux contrôlés
Essais d'intercomparaison sur le lait	159.912	15.156
Analyses sérologiques	887.596	33.340
Examens avortements	3.648	

2.3.3.1.3. Tuberculose bovine

La lutte contre la tuberculose bovine repose essentiellement sur la tuberculination lors de l'examen à l'achat (450.000 bovins contrôlés), sur un examen systématique post mortem, effectué par des vétérinaires-experts de l'AFSCA (950.000 bovins contrôlés), sur un examen après autopsie des cadavres dans les laboratoires de diagnostic vétérinaire, et par des tuberculinations intradermo supplémentaires effectuées sur des animaux provenant de troupeaux potentiellement infectés. Au moindre soupçon de lésions pouvant indiquer la présence de tuberculose, on envoie un échantillon de tissu à un laboratoire agréé ou au CERVA pour analyse. Dans l'exploitation de provenance, on est également obligé de réaliser une tuberculination générale de tous les bovins du troupeau. En même temps, une enquête épidémiologique est lancée.

En 2002, la tuberculose bovine a été détectée dans 10 troupeaux de bovins. Dans 7 exploitations, ordre a été donné d'abattre tous les animaux. Fin 2002, 6 foyers se trouvaient encore sous surveillance. L'incidence et la prévalence pour 2002 sont respectivement de 0,021 % et de 0,013 %.

2.3.3.1.4. Leucose bovine enzootique

La détection de la leucose bovine repose sur l'analyse sanguine à l'achat, l'examen de lésions suspectes lors de l'expertise et de l'autopsie, l'analyse d'échantillons de lait de mélange par un test Elisa, l'analyse annuelle de sérums d'un tiers des troupeaux de bovins qui ne sont pas contrôlés via l'analyse du lait.

Notre pays est déclaré officiellement indemne de leucose depuis le 1er juillet 1999 .
En 2002, on a à nouveau détecté aucun foyer.

2.3.3.2. Porcs

2.3.3.2.1. Maladie d'Aujeszky

Le programme de lutte contre la maladie d'Aujeszky commence, dans une exploitation porcine, par un test d'admission, qui consiste à prélever un certain nombre d'échantillons sanguins en fonction du nombre de porcs présents à l'exploitation. Ces échantillons sont contrôlés quant à la présence d'anticorps contre le virus sauvage d'Aujeszky et donnent une indication à propos de la circulation du virus dans une exploitation porcine. En cas de résultat négatif et donc favorable, on peut effectuer un test d'acceptation. Tous les porcs de l'exploitation sont alors examinés. Si le résultat de ce test d'acceptation est négatif et donc favorable, on attribue à l'exploitation porcine le statut A3 (indemne d'Aujeszky avec vaccination). Un statut A4 (indemne d'Aujeszky sans vaccination) ne peut être attribué qu'aux exploitations où la vaccination ne doit pas être effectuée (dérogation accordée par l'AFSCA). Pour conserver un statut A3 ou A4, il faut que 3 fois par an un nombre limité d'échantillons soient prélevés au hasard pour être analysés quant à la présence d'anticorps (tests de suivi). Dans les exploitations à problèmes, des tests d'évaluation et de contrôle sont effectués sur ordre de l'AFSCA.

L'objectif du programme d'éradication de la maladie d'Aujeszky pour 2002 était que tous les troupeaux comptant des porcs d'élevage et 60 % des troupeaux composés exclusivement de porcs de boucherie acquièrent le statut A3 ou A4 .

En 2002, l'éradication de la maladie d'Aujeszky s'est déroulée de façon particulièrement réussie. C'est surtout dans les provinces qui comptaient auparavant la prévalence la plus élevée qu'on a enregistré les meilleurs progrès. Grâce à une bonne collaboration du secteur, 84 % des troupeaux de porcs avaient acquis le statut « indemne d'Aujeszky » en date du 31 décembre 2002. En outre, 98 % des exploitations de porcs d'élevage et 88 % des exploitations de porcs de boucherie ont obtenu le statut A3 ou A4. Entre-temps, le programme belge d'éradication de la maladie d'Aujeszky a été approuvé . Depuis le 1er janvier 2002, la Belgique a sur tout son territoire le statut de l'article 9 pour la maladie d'Aujeszky(). Ce qui signifie que les porcs peuvent être commercialisés à destination de pays ou de régions au sein de l'UE qui sont également bien avancés dans la lutte contre la maladie d'Aujeszky. De plus, on peut réclamer des garanties supplémentaires à l'importation ou pour les échanges entrants de porcs.



Tableau 2.13 : Examens sérologiques Aujeszky

	Prévision 2002	Sérologie Aujeszky 2002
	Nombre d'analyses	
Test d'admission (acquisition du statut A2)		41.208
Test d'acceptation (acquisition du statut A3 ou A4)	343.000	165.328
Test de suivi (conservation du statut A3 ou A4)	445.000	371.179
Test d'évaluation (exploitations à problèmes)	18.000	6.732
Test de contrôle (ordre de l'AFSCA)	-	15.435
Total	806.000	599.882

Suite aux résultats favorables du programme de lutte, on a du effectuer moins de tests que ceux initialement prévus.

2.3.3.2.2. Peste porcine classique

Suite à l'apparition de peste porcine classique chez les sangliers en Allemagne et au Grand-Duché de Luxembourg, une zone tampon a été instituée à titre préventif en Belgique le long de la frontière avec ces pays ainsi qu'avec la France.

Après qu'on avait retrouvé 1 sanglier viropositif, tué à la chasse le long de la frontière avec l'Allemagne, la zone tampon le long de cette frontière a été divisée en une zone infectée, une zone de surveillance et une zone d'observation.

Un screening sérologique et virologique intensif a été effectué chez les sangliers et chez les porcs domestiques, en vue du contrôle des mesures de protection et afin de pouvoir détecter très rapidement, le cas échéant, la contamination du cheptel porcin par la peste porcine classique. L'examen de sangliers sauvages a été fait tant sur des animaux provenant de l'intérieur que de l'extérieur de la zone de surveillance et de la zone de protection.

D'autres analyses ont été réalisées à l'importation en provenance d'Allemagne de porcs de rente et d'élevage, la semaine 3 et la semaine 5 après leur arrivée, ainsi que chez des verrats d'IA dans les centres d'IA et de sélection, et à l'exportation de porcs d'élevage belges à destination d'Etats membres de la CE ou de pays tiers.

Toutes les analyses chez les porcs domestiques étaient négatives, donc favorables. Chez les sangliers, on a détecté le virus chez 1 animal, et des anticorps chez 24 animaux. Tous les sangliers positifs ont été tirés dans la zone à risque le long de la frontière avec l'Allemagne et avec le Grand-Duché de Luxembourg.

Tableau 2.14 : Nombres et motifs des analyses en matière de peste porcine classique

Motifs d'analyses	Porcs	Sangliers
Achat	1.985	0
Contrôle réaction	52	0
Diagnostic	580	4
Exportation	1.336	0
Importation	6.521	0
Centre d'IA	3.908	0
Concours	259	0
Screening	3.509	739
Zone de surveillance	1.901	1.182
Crié	753	0
Suspicion	375	0
Total	21.179	1.925

2.3.3.2.3. Salmonella

Depuis le 1er septembre 2002 se déroule le « Programme d'accompagnement Salmonella Porcs ».

Dans le cadre de ce projet, des échantillons ont été prélevés dans 24 exploitations : 847 échantillons sanguins et 205 échantillons de fèces.

Les échantillons de fèces ont été analysés groupés. A cette occasion, 27 échantillons ont été jugés

positifs pour Salmonella. On a procédé au typage d'un certain nombre d'échantillons groupés de fèces.

Comme le montre le tableau 2.15, il est apparu que c'est Salmonella Typhimurium qui était prédominante (56 % des cas).

Tableau 2.15: Typage de Salmonella dans le cadre du programme d'accompagnement «Salmonella Porcs»

Typage de Salmonella	Nombre
Salmonella Typhimurium	15
Salmonella Derby	2
Salmonella Livingstone	2
Salmonella Brandenburg	2
Salmonella Agona	2
Salmonella London	1
Salmonella Havana	1
Salmonella Infantis	1
Salmonella Mokola	1
Total	27

Les exploitations où une infection est constatée peuvent se faire accompagner pour réduire la présence de Salmonella. Ce plan d'encadrement est en plein développement, et la participation est encore facultative.

Dans un proche avenir, une lutte obligatoire contre la Salmonella sera mise en route sur base d'une nouvelle réglementation européenne.

2.3.3.3. Volailles

2.3.3.3.1. Qualification sanitaire

Chaque exploitation comptant au moins 200 têtes de volailles doit remplir les conditions de la qualification sanitaire .

Cela signifie notamment la présence et l'utilisation d'un sas d'hygiène, la tenue d'un registre d'exploitation et l'obligation de nettoyer et de désinfecter à fond lors du vide sanitaire entre deux lots. Les services d'inspection procèdent à de nombreux contrôles : toutes les exploitations avicoles ont été contrôlées au moins une fois en 2002.

2.3.3.3.2. Contrôle de Salmonella chez les volailles de boucherie

Dans toutes les exploitations avicoles comptant plus de 5000 têtes de volailles, le contrôle de sortie visant à détecter la Salmonella est obligatoire. Il s'agit d'un examen bactériologique qui doit être effectué au plus tôt 14 jours avant la date d'abattage prévue.

Les analyses bactériologiques de recherche de Salmonella sont effectuées dans 6 laboratoires. Le résultat de cette analyse doit accompagner les animaux à l'abattoir où il est contrôlé par le vétérinaire de l'AFSCA.

Si le résultat d'une analyse est positif, il faut procéder à l'abattage logistique du troupeau de volailles de boucherie amené à l'abattoir. Ce qui signifie que le troupeau contaminé est abattu en dernier lieu dans la chaîne, afin d'éviter autant que possible des contaminations croisées avec d'autres animaux.

2.3.3.3.3. Contrôles dans les exploitations de ponte

Dans les exploitations de ponte, 202 échantillons d'œufs ont été prélevés pour analyse de résidus de produits antibactériens, y compris les sulfamides et les quinolones .

Tous les échantillons analysés étaient négatifs pour les pénicillines, les tétracyclines, les aminoglycosides, le chloramphénicol, la colistine ainsi que pour la néomycine. Il y avait toutefois 3 échantillons qui contenaient de faibles concentrations de sulfamides. Les échantillons ont été envoyés à un autre labo pour confirmation physico-chimique, et ils se sont révélés positifs. La cause de la contamination s'est avérée résider dans les aliments des poules pondeuses, qui avaient de leur côté été contaminés par la charge de rinçage lors de la fabrication.

Sur les 160 échantillons analysés pour les résidus de cocciostatiques, 156 étaient négatifs, 1 était positif à la nicarbazine et 3 positifs pour l'halofuginone. Les données ont été enregistrées dans la Banque de données CONSUM. Dans tous les cas, les œufs ont fait l'objet d'une saisie conservatoire chez les producteurs concernés. Pendant ce temps, les œufs ont été à nouveau échantillonnés et analysés. Dans le cas de l'halofuginone, les résultats des ré-analyses étaient favorables et la saisie a été levée. Dans le cas de la nicarbazine, les résultats de la nouvelle analyse étaient positifs. Diverses nouvelles analyses supplémentaires étaient également positives. Les œufs de cette exploitation de ponte ont été détruits jusqu'à ce que les résultats du nouvel échantillonnage soient négatifs et donc favorables.

2.3.4. Bien-être des animaux et CITES

2.3.4.1. Bien-être des animaux

Lors de leurs contrôles dans les exploitations, les équipes sanitaires effectuent également des contrôles du bien-être des animaux. Des normes spécifiques en matière de bien-être animal dans les exploitations agricoles existent pour les veaux à l'engrais, les porcs et les poules pondeuses.

De plus, des contrôles ciblés sont également effectués. Les contrôles ciblés en matière de bien-être des animaux se font le plus souvent à la suite d'une plainte.

Le nombre total d'exploitations qui ont fait l'objet en 2002 d'un contrôle en matière de bien-être des animaux par les équipes sanitaires est repris au tableau 2.1.

Tableau 2.16 : Nombre de contrôles en matière de bien-être des animaux

Espèce animale	Nombre de contrôles
Bovins	1.715
Porcs	1.250
Volailles	182
Petits ruminants	216
Animaux de compagnie	493
Animaux exotiques	71
Total	3.927

2.3.4.2. CITES

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

Les services de contrôle de l'AFSCA effectuent des contrôles dans le cadre de la réglementation CITES dans :

- les postes d'inspection frontaliers (PIF). Les contrôles sont faits en première instance par la douane, et ce exclusivement au PIF de Zaventem. Dans des cas exceptionnels, l'avis du vétérinaire de contrôle du PIF est alors demandé.
- des établissements de quarantaine connus (occasionnellement).

A la demande du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, des contrôles ciblés sont également effectués.

2.4. Qualité des produits animaux

2.4.1. Commerce et transformation du bétail de boucherie

2.4.1.1. Etablissements agréés

Conformément à la législation en vigueur, les établissements suivants, notamment, doivent disposer d'un agrément :

- les abattoirs;
- les ateliers de découpe;
- les établissements où sont produites des viandes hachées ou des préparations de viande;
- les établissements où sont fabriqués des produits à base de viande;
- Les établissements où sont fabriqués d'autres issues traitées d'origine animale;
- les entrepôts.

Un établissement peut être agréé pour plusieurs activités (par exemple comme atelier de découpe et comme établissement de fabrication de préparations de viande). Dans les tableaux qui suivent, le nombre d'établissements agréés au 31 décembre 2002 est repris pour chaque activité.

2.4.1.1.1. Viandes fraîches d'animaux de boucherie

En date du 31 décembre 2000, 76 abattoirs étaient agréés pour les échanges intracommunautaires (CE); le 31 décembre 2001, ce chiffre était de 70, et au 31 décembre 2002, il avait encore diminué pour passer à 64.

Pour les abattoirs agréés pour le marché national (faible capacité), il y a un statu quo pour les 3 dernières années: le 31 décembre 2000, il y avait 44 abattoirs agréés, le 31 décembre 2001, il y en avait 41 et en date du 31 décembre 2002, ce nombre était de 42.

Le 31 décembre 2000, il y avait 486 ateliers de découpe agréés pour les échanges intracommunautaires (CE), le 31 décembre 2001, il y en avait 467, et le 31 décembre 2002, leur nombre était de 456.

Au 31 décembre 2000, 48 ateliers de découpe étaient agréés pour le marché national (faible capacité); le 31 décembre 2001, ils étaient 46, et en date du 31 décembre 2002, leur nombre était de 41.

Tant pour les abattoirs (CE) que pour les ateliers de découpe, la diminution du nombre d'établissements agréés s'explique surtout par les cessations d'activités. 14 établissements ont vu leur agrément suspendu ou retiré à cause d'infractions à la législation en vigueur.

Tableau 2.17: Agréments en matière de viandes fraîches d'animaux de boucherie

	Abattoirs CEE	Abattoirs faible capacité	Ateliers de découpe CEE	Ateliers de découpe faible capacité
Antwerpen	12	1	66	6
West-Vlaanderen	15	5	85	13
Oost-Vlaanderen	12	7	127	3
Limburg & Vlaams-Brabant	6	4	85	7
Liège & Luxembourg	9	10	39	4
Namur & Hainaut & Brabant-Wallon	10	15	54	8
Total	64	42	456	41

2.4.1.1.2. Entrepôts

Au 31 décembre 2000, 315 entrepôts étaient agréés pour les échanges intracommunautaires (CE), au 31 décembre 2001, ils étaient 313, et au 31 décembre 2002, leur nombre était de 327.

Au 31 décembre 2000, il y avait 44 entrepôts agréés pour le marché national (faible capacité), au 31 décembre 2001 ils étaient 47 et au 31 décembre 2002, leur nombre était de 56. Ce nombre croissant s'explique probablement notamment par l'instauration relativement récente de ce type d'établissement.

Tableau 2.18 : Agréments en matière d'entrepôts

	Entrepôts CEE	Entrepôts faible capacité
Antwerpen	64	7
West-Vlaanderen	56	9
Oost-Vlaanderen	68	5
Limburg & Vlaams-Brabant	51	26
Liège & Luxembourg	26	3
Namur & Hainaut & Brabant-Wallon	62	6
Total	327	56

2.4.1.1.3. Etablissements de transformation de viande

Le tableau 2.19 montre que le nombre d'établissements qui étaient agréés pour la fabrication de produits à base de viande (activité 3), de préparations de viande (activité 4) et de viandes hachées (activité 5) n'a fait que diminuer au cours des dernières années.

Quant au nombre d'établissements agréés pour la fonte de graisses animales (activité 41), pour le traitement des intestins, estomacs ou vessies (activité 43) ou pour la production d'extraits, farines ou poudres de viande, sang ou sérum destinés à la consommation humaine (activité 42), il est resté plus ou moins inchangé ces dernières années.

Tableau 2.19 : Evolution du nombre d'agrément par activité

	Activité 3	Activité 4	Activité 5	Activité 41	Activité 42	Activité 43	Total
31 décembre 2000	558	205	86	14	6	28	897
31 décembre 2001	542	208	80	14	6	29	879
31 décembre 2002	528	199	78	14	7	31	857

La diminution du nombre d'établissements agréés pour la fabrication de produits à base de viande est surtout due à des cessations d'activités (faillites, déplacement des activités dans un autre site, ...). L'agrément de 16 établissements a été suspendu ou retiré pour infractions à la législation en vigueur.

2.4.1.2. Données générales sur les expertises du gros bétail

2.4.1.2.1. Animaux de boucherie présentés à l'expertise

Tous les animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcs et solipèdes) doivent être soumis avant et après l'abattage à une expertise. Le but primaire de l'expertise est de garantir la protection de la santé publique en dépistant et en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies pathologiques et anatomiques, qui sont contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants.

Le tableau 2.20 reprend le nombre d'animaux abattus en 2002, avec la part de carcasses déclarées bonnes et déclarées impropres à la consommation.



Tableau 2.20: Nombre d'animaux abattus en 2002, et la part de carcasses déclarées bonnes et déclarées impropres à la consommation

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins	Cervidés
Total abattages	641.292	309.023	11.200.914	15.672	89.114	2.733	301
Expertises favorables							
Abattages normaux	636.168	307.486	11.167.476	15.585	89.050	2.721	301
Abattages de nécessité	2.958	675	16	43	2		
Total	639.126 99,7 %	308.161 99,7 %	11.167.492 99,7 %	15.628 99,7 %	89.052 99,9 %	2.721 99,6 %	301 100 %
Expertises défavorables							
Abattages normaux	1.494	742	30.507	27	60	11	0
Abattages de nécessité	672	120	2.915	17	2	1	0
Total	2.166 0,3 %	862 0,3 %	33.422 0,3 %	44 0,3 %	62 0,1 %	12 0,4 %	0 0 %

Les expertises défavorables concernent essentiellement les abattages de nécessité. Presque tous les porcs abattus par nécessité sont déclarés impropres. La réglementation interdit le transport de porcs en vue d'abattages de nécessité. L'expert peut toutefois, en résultat de l'examen sanitaire avant l'abattage, imposer la procédure d'abattage de nécessité pour tout porc amené à l'abattoir. Cette procédure aboutit généralement à une expertise défavorable. Chez les ovins, 4 abattages de nécessité ont été effectués, dont 2 ont donné un résultat d'expertise défavorable. Chez les caprins, 1 abattage de nécessité a été effectué, et la carcasse a été refusée.



Tableau 2.21 : Pourcentage d'abattages de nécessité avec expertise défavorable, par espèce animale

Espèce animale	Pourcentage d'abattages de nécessité avec expertise défavorable
Bovins	18,5 %
Veaux	15,1 %
Porcs	99,5 %
Solipèdes	28,3 %
Ovins	50 %
Caprins	100 %

2.4.1.2.2. Abattages privés dans les abattoirs

Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont la viande est exclusivement destinée aux besoins du propriétaire de l'animal et de son ménage. Le nombre total d'abattages privés est repris dans le tableau 2.22.

Tableau 2.22 : Nombre d'abattages privés en 2002

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins	Cervidés
Abattages privés	34.980	2.881	2.135	202	2.742	20	36

En 2002, 34.980 bovins ont fait l'objet d'un abattage privé. Les porcs, ovins et caprins peuvent 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. Ce qui explique probablement la part relativement importante de bovins qui sont présentés à l'abattoir pour abattage privé (5 % du nombre total d'abattages).

Malgré le fait que les abattages à domicile d'ovins sont autorisés, 3 % des ovins sont abattus à l'abattoir comme abattages privés. Ceci peut s'expliquer par le fait que les abattages rituels (sans étourdissement préalable) ne peuvent pas être effectués à domicile. La destruction obligatoire des matériels à risques spécifiés (MRS) dans le cadre de la lutte contre l'ESB joue probablement aussi un rôle.



2.3.1.2.3. Saisies totales

Les motifs de saisies sont déterminés par la loi . Outre les maladies ou anomalies entraînant une saisie partielle de l'animal (voir le point suivant), il existe des maladies et des anomalies qui entraînent toujours la saisie totale. Le tableau 2.23 reprend les 3 principaux motifs de refus total en 2002.

Tableau 2.23: Principaux motifs de refus total du bétail de boucherie

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
1	Aspect anormal	Aspect anormal	Aspect anormal	Aspect anormal	Aspect anormal	Aspect anormal
2	septicémie pyémie	état émacié	septicémie pyémie	animaux morts	ictère	souillures étendues
3	infiltration	septicémie pyémie	Aspect anormal	tumeurs	Aspect anormal et état émacié	/

Chez toutes les espèces, « l'aspect anormal » constitue un important motif d'expertise défavorable. Cette notion recouvre, en effet, un grand nombre de possibilités : anomalies d'aspect, de couleur, de fermeté, d'odeur et de saveur. « Animaux morts » revient également souvent comme motif de refus. Chez les porcs, cela peut s'expliquer par la très grande sensibilité au stress de ces animaux. Ensuite, la septicémie et la pyémie sont d'importants motifs de refus chez les bovins, les veaux et les porcs.

En 2002, 10.377.363 porcs et 15.628 solipèdes ont fait l'objet d'une recherche de la présence de trichines. Aucun échantillon ne s'est révélé positif. En 2000 et 2001, aucune carcasse ne s'était non plus révélée positive pour la trichinose.

Chez 29 bovins, on a constaté une infestation généralisée de cysticerques (stades intermédiaires du ténia qui, en cas de consommation, peuvent entraîner l'apparition d'un ténia adulte). En 2001 et 2000, le nombre de bovins présentant une cysticercose généralisée était respectivement de 18 et de 9.

La septicémie et la pyémie sont le principal motif de refus total aussi bien chez les bovins que chez les veaux et les porcs. L'aspect émacié et l'infiltration sont souvent invoqués comme motifs. Chez 29 bovins, la présence de cysticerques (stades intermédiaires du ténia, qui peuvent entraîner chez le consommateur le développement d'un ténia adulte) était tellement généralisée qu'un traitement par le froid (au moins 10 jours à -10°C) n'aurait rien résolu, de sorte que l'animal a fait l'objet d'un refus total.

Indépendamment des refus totaux décrits ci-avant, des carcasses peuvent aussi faire l'objet d'une saisie totale au niveau de l'abattoir en application de la réglementation sur l'ESB . Ainsi, par exemple, 19 carcasses ont été saisies en raison d'une infraction à l'identification et 23 en raison de l'absence d'un test d'ESB. Dans le même contexte, 68 carcasses voisines ont également été saisies.

2.4.1.2.4. Saisies partielles

Tableau 2.24 : Nombres d'organes qui, par espèce, ont été saisis

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
Coeurs	6.624	1.140	463.855	1.594	146	2
Foies	68.906	1.764	1.080.074	2.030	2.990	165
Langues	3.439	131	57.061	33	99	0
Pis	28.848	433	613.524	6	547	24
Organes sexuels	48.754	1.694	1.207.254	35	1.097	0
Parties de carcasse	3.372	228	78.935	3	28	0
Rates	34.031	978	51.947	99	4.058	25
Reins	31.430	4.029	466.087	1.477	1.300	20
Sang	39.139	3.502	1.175.289	46	779	2
Têtes	54.126	1.826	12.330	50	2.760	8
Intestins	119.523	1.481	76.425	71	1.319	45
Poumons	31.027	3.355	2.786.317	6.104	3.403	139
Autres	33.593	385	3.081	0	144	0

Chez les bovins, ce sont surtout les intestins, le foie et la tête qui ont été saisis. Souvent, le foie est endommagé par suite de l'affection parasitaire de la douve du foie (distomatose); une maladie similaire se rencontre d'ailleurs aussi chez les ovins. Chez 3 336 bovins, on a constaté une infestation localisée de cysticerques se traduisant par un refus des tissus atteints et par un traitement par le froid (congélation durant au moins 10 jours à une température de - 10°C au maximum) du reste de la carcasse.

Tableau 2.25: Motifs des saisies partielles

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
Abcès	9.208	355	18.437	1	296	/
Actinomycose ou Botriomycose	25	1	42	/	/	/
Distomatose	33.766	2	7.284	/	1.082	70
Echinococcose	171	/	1	/	3	/
Sarcosporidiose localisée	5	/	/	/	/	/
Tuberculose localisée	57	/	172	/	/	/
Ascariidiose	977	436	948.061	1.835	/	/
Cysticercose localisée	3.336	/	/	/	/	/

Chez les porcs, ce sont surtout les poumons, les organes sexuels, le sang et le foie qui ont été saisis. Le grand responsable pour le foie est l'ascariidiose. Les nombreux poumons de porcs saisis sont essentiellement des poumons contaminés par la cuve d'échaudage, qui sont toujours déclarés impropres à la consommation humaine.

De nombreuses saisies partielles étaient provoquées par des abcès. C'était principalement le cas chez les bovins, et dans une moindre mesure chez les porcs. Chez ces derniers, il s'agissait le plus souvent d'animaux âgés (truies).

2.4.1.2.5. Examens bactériologiques

Par l'examen bactériologique, l'expert vérifie s'il est question ou non de propagation interne générale de bactéries dans la viande. En cas de résultat positif et donc défavorable, la carcasse et les abats sont saisis.

L'expert procède à cet examen sur base de ses observations faites lors de la simple expertise organoleptique et qui suscitent quelque doute sur l'état sanitaire de l'animal concernant les affections bactériologiques. Il peut s'agir aussi d'informations qui lui ont été données à propos de l'animal ou de constatations ante ou post mortem. En cas d'abattage de nécessité, cet examen est obligatoire. Toutefois et en tout cas, si lors de l'expertise organoleptique un motif de saisie est déjà constaté, il est interdit à l'expert d'encore procéder à cet examen.

Tableau 2.26 : Résultats de l'examen bactériologique

Abattages normaux	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes
Totaux	1.138	114	445	8
Positifs	95	9	55	1
Abattages de nécessité				
Totaux	3.150	675	15	47
Positifs	127	23	1	5
Nombre total d'abattages				
Totaux	4.288	789	460	55
Positifs	222	32	56	6

2.4.1.2.6. Test rénal, recherche de substances inhibitrices

Avec le test rénal, l'expert recherche dans la viande des substances qui constituent un indice de la présence de substances ayant un effet d'inhibition de la croissance de germes (antibiotiques ou autres produits chimiothérapeutiques). En cas de résultat positif et donc défavorable, la carcasse et les abats sont saisis.

L'expert procède à cet examen si, lors de la simple expertise organoleptique, il observe des choses lui faisant soupçonner un traitement. Il peut également s'agir d'informations qui lui ont été fournies sur l'animal ou de constatations ante ou post mortem, comme par exemple des traces d'injection récentes. En cas d'abattage de nécessité, cet examen est obligatoire. Toutefois et dans tous les cas, si un motif de refus est déjà constaté lors de l'expertise organoleptique, il est interdit à l'expert d'encore procéder à cet examen.

Tableau 2.27: Résultats du test rénal

Abattages normaux	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes
Totaux	1.188	112	6.659	7
Positifs	39	7	36	1
Abattages de nécessité				
Totaux	3.078	666	15	49
Positifs	34	12		3
Nombre total d'abattages				
Totaux	4.266	778	6.674	56
Positifs	73	19	36	4

2.4.2. Commerce et transformation des volailles, de gibier et des ovoproduits

2.4.2.1. Volailles

En 2002, on a abattu au total 288.994.806 têtes de volailles. La tendance croissante depuis 1994 se maintient donc. Les poulets de chair constituent la plus grosse partie des volailles abattues (87 %). Ils sont suivis des poules à bouillir (11 %).



Tableau 2.28 : Aperçu des volailles et pièces de gibier expertisées et refusées

Espèce animale	Nombres expertisés	Totaux refusés
Poulets de chair	250.625.396	3.069.525
Poules à bouillir	32.479.761	969.965
Dindes	95.724	712
Pintades	431.034	7.782
Pigeons	311.053	4.511
Canards	84.981	819
Oies	4.830	28
Poussins	590.169	6.275
Lapins	2.177.544	19.494
Ratites	611	3
Cailles	454.564	10.828
Poulets lourds >2 kg	1.003.667	8.885
Dindes lourdes >5 kg	710.298	6.433
Faisans	24.675	32
Perdrix	457	0
Cygnés	42	0

Selon la législation en vigueur, (22) les volailles doivent être soumises à un examen sanitaire avant et après l'abattage .

Sur les 250 millions de poulets de chair abattus, environ 1,2 % sont saisis. Le motif principal de saisie des poulets de chair est l'aspect anormal. Il s'agit d'anomalies de consistance, couleur, odeur, d'animaux à l'aspect émacié, d'animaux insuffisamment saignés. Les deux autres motifs importants de saisies sont le décès avant abattage (les animaux amenés morts ne peuvent plus être habillés) et un état infectieux (il s'agit ici de maladies contagieuses telles la leucose, la CRD, la salmonellose).

Des 32 millions de poules à bouillir qui sont abattues, environ 3 % sont saisies. C'est à dire deux fois et demi plus que de poulets de chair. Les poules à bouillir sont des poules pondeuses réformées.

Chez les poules à bouillir, le principal motif de refus est le décès avant abattage ; viennent ensuite un aspect anormal et des anomalies physiologiques (œdème, ascite, ictère, etc.).

2.4.2.2. Gibier

Selon la législation en vigueur, le gibier sauvage doit être soumis à un examen sanitaire (23) .

En 2002, 5.690 pièces de gros gibier sauvage (cerfs, sangliers, autre gibier biongulé) et 363.114 pièces de petit gibier sauvage ont été amenées dans les établissements de traitement du gibier sauvage. Ceci représente une augmentation de 1.650 pièces pour le gros gibier sauvage, et de 67.386 pour le petit gibier sauvage par rapport à 2001.

Cette augmentation peut vraisemblablement s'expliquer en partie par une modification de la législation par laquelle depuis le 1er juillet 2002 il est interdit au détaillant et au restaurateur de s'approvisionner en pièces de gibier sauvage directement auprès du chasseur. Depuis lors, ils ne peuvent plus acheter, en vue de la vente, que des pièces de gibier sauvage qui ont été expertisées et jugées propres à la consommation humaine, ou les faire expertiser dans leur établissement moyennant un agrément spécifique.

Les principaux motifs de saisie du gibier sauvage sont : des anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur, des lésions ou contaminations étendues ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif et des souillures étendues.

Tableau 2.29: Aperçu du gibier amené et jugé propre à la consommation

	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
	Cerfs	Sangliers	Autres gibiers biongulés	Gibiers à poils	Gibiers à plumes
Nombres de pièces amenées	656	2.643	2.391	58.572	304.542
Nombres de pièces jugées propres à la consommation	653	2.611	2.350	57.606	300.812

2.4.2.3. Ovoproduits

Pour la surveillance du respect des prescriptions pour la commercialisation des œufs, des contrôles aléatoires sont effectués dans les exploitations de ponte, dans les stations d'emballage d'œufs et dans la distribution . Le nombre d'exploitations contrôlées, le nombre de contrôles effectués sur place et le nombre de non-conformités constatées sont repris dans le tableau 2.30. Le tableau 2.31, lui, reprend les analyses effectuées et les non-conformités qu'elles ont permis de découvrir (25) .

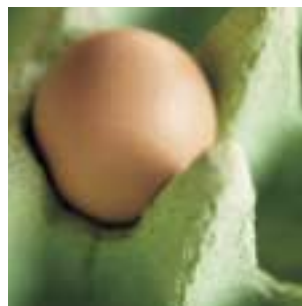


Tableau 2.30: Contrôles relatifs aux ovoproduits

Natures ou lieux du contrôle	Nombres d'exploitations	Contrôles effectués	Anomalies suivies d'un avertissement écrit ou d'un procès-verbal
Exploitations de ponte	464	466	5
Centres d'emballage	168	570	52
Distribution	301	293	4
Couvoirs	33	24	0
Fabricants d'ovoproduits	12	156	5

Tableau 2.31: Aperçu des analyses sur ovoproduits

Natures des analyses	Nombres d'analyses	Nombres de non-conformités
Acide lactique sur la matière sèche	86	0
Acide succinique sur la matière sèche	85	14
Acide bêta-hydroxy-butyrique sur la matière sèche	91	0
Résidus de coquilles et membranes	110	1
Enterobacteriaceae	101	0
Nombre de germes	101	0
Salmonella	101	0
Staphylococcus aureus	99	0

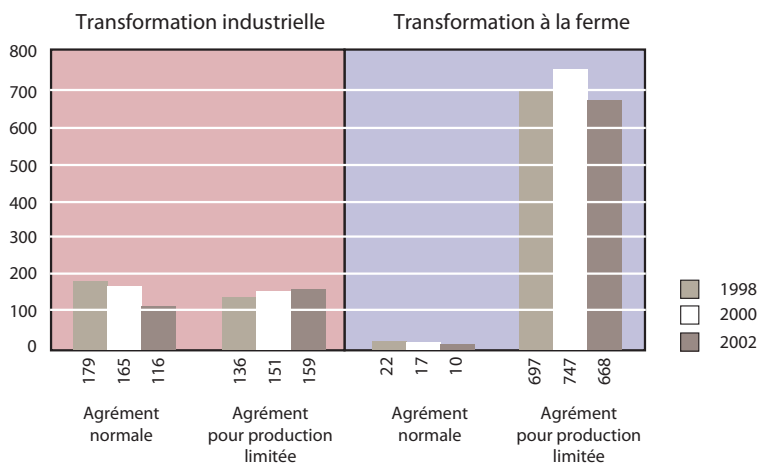
En 2002, le service concerné de l'AFSCA a encore effectué des contrôles pour les régions en ce qui concerne les méthodes de production. Sur les 168 stations d'emballage agréées, 36 étaient spécialement enregistrées en 2002 pour la mention facultative d'un ou de plusieurs systèmes d'élevage alternatif, et 7 pour la mention de la date de ponte. Sur les 464 exploitations de ponte identifiées, 80 étaient spécialement enregistrées pour un système d'élevage alternatif. Sur les 1.160 exploitations de poulets de chair identifiées, 86 étaient spécialement enregistrées pour une méthode de production particulière.

2.4.3. Commerce et transformation des produits laitiers

La Directive 92/46/CEE arrête les règles de mise sur le marché du lait et des produits à base de lait (beurre, fromage, yaourt, ...). Les règles concernent la production du lait à la ferme, l'agrément des établissements qui transforment le lait et les normes pour le lait cru et les produits transformés. En fonction de la quantité annuelle de lait transformé, des dérogations peuvent être obtenues aux conditions d'agrément. La directive européenne n'est pas d'application pour la vente directe au consommateur. Cependant, depuis octobre 2000 le législateur belge impose aussi à ces producteurs de produits fermiers d'être en possession d'un agrément. Les produits fermiers doivent par conséquent respecter notamment les normes de qualité imposées, sous peine d'interdiction de production ou de commercialisation si les exigences de qualité imposées ne sont pas atteintes.

La figure 2.3 illustre le nombre d'établissements laitiers agréés. Les données des agriculteurs pratiquant la vente directe ne sont pas reprises.

Figure 2.3 : Nombre d'établissements laitiers agréés (1998 – 2002)



La qualité du lait que les producteurs livrent aux acheteurs est contrôlée par les organismes interprofessionnels, à savoir le «Melkcontrolecentrum» (Flandre) et le «Comité du Lait» (Wallonie). Ces organismes sont agréés par les pouvoirs publics et se trouvent sous le contrôle de l'AFSCA.

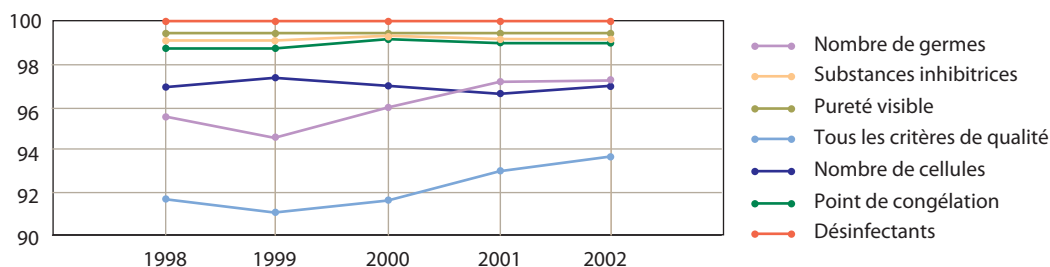
En cas de dépassement des critères de qualité, les éleveurs laitiers se voient attribuer des points de pénalité. Une interdiction de livraison est imposée si les normes pour la teneur en germes et/ou en

cellules somatiques ne sont pas respectées durant 4 mois successifs. Pour le lait dont la teneur en antibiotiques est supérieure à la norme, le système de points de pénalité n'est pas applicable, mais de lourdes sanctions financières sont imposées à l'éleveur de vaches laitières. Depuis le 1er novembre 2002, une somme de 29,75 € est en effet retenue par 100 litres de lait livré positif aux substances inhibitrices. A la figure 2.4 sont représentées les données statistiques de la détermination officielle de la qualité du lait. En 2001, on a trouvé des substances inhibitrices dans 0,18 % des livraisons. En 2002, ce pourcentage a évolué dans un sens favorable : on n'a plus détecté des substances inhibitrices que dans 0,11 % des livraisons. On s'attend à ce que ce nombre diminue encore en conséquence des implications financières pour l'éleveur laitier. Pour le nombre de germes, on constate une légère diminution du nombre d'unités de production sans pénalités : 96,99 % en 2002 face à 97,01 % en 2001. Pour le taux de cellules somatiques, en revanche, on assiste à une légère augmentation : 97,02 % en 2002 contre 96,78 % en 2001. Pour les autres paramètres (point de congélation, propreté visible et désinfectants), le niveau déjà très favorable (plus de 99 % d'unités de production sans pénalités) reste maintenu.

Pour tous les paramètres de qualité dans leur globalité, il y a une tendance croissante du nombre d'unités de production sans points de pénalité. En 1998, ce pourcentage était de 91,48 %, en 2002 de 93,47 %. Le nombre de cas d'interdiction de livraison pour cause de résultats défavorables (germes et/ou cellules somatiques) durant 4 mois successifs continue à diminuer : 502 en 2002, contre 573 en 2001.

Figure 2.4 : Données statistiques sur la qualité du lait (1998-2002)

Unités de production sans pénalités (%)



Substances inhibitrices :

janvier à octobre 2000 inclus, à partir du 1 novembre 2000 : pas de pénalités mais sanctions financières

présence de subst. inhibitrices dans 0,21 % des livraisons de novembre et décembre 2000

présence de subst. inhibitrices dans 0,18 % des livraisons de 2001

présence de subst. inhibitrices dans 0,11 % des livraisons de 2002

L'AFSCA contrôle la composition et la qualité des produits laitiers. Les experts contrôlent les propriétés organoleptiques du beurre et de la poudre de lait. Sur base de ces contrôles, ces produits peuvent porter des labels de qualité et l'industrie peut recevoir une aide européenne et obtenir des certificats d'exportation. Le tableau 2.32 illustre le nombre de contrôles, avec la qualité y afférente, effectués au cours de ces dernières années.



Tableau 2.32 : Nombres d'échantillons et résultats des contrôles du beurre et de la poudre de lait (2000-2002)

Contrôles	2000		2001		2002	
	Nombres d'échantillons	Qualité extra %	Nombres d'échantillons	Qualité extra %	Nombres d'échantillons	Qualité extra %
Beurre	519	82,7 %	535	88,4 %	492	89,2 %
Poudre de lait	180	92,7 %	174	98,2 %	179	94,4 %
Total	699		709		671	

Afin d'assurer la sécurité des produits laitiers, l'AFSCA organise un programme de monitoring étendu. Elle effectue à titre préventif des analyses visant à détecter la contamination du lait ou des produits à base de lait par des substances étrangères et par des micro-organismes nocifs. Les analyses sont effectuées dans les laboratoires de l'AFSCA et les labos externes accrédités.

Les paramètres suivants sont notamment recherchés : PCB, dioxines, pesticides organo-chlorés, métaux lourds, antibiotiques, aflatoxine M₁, Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli. Généralement parlant, des résultats très favorables ont été obtenus pour tous les paramètres examinés (voir également la partie 1.6).

Le plan de surveillance pour les dioxines se compose de 2 volets :

- d'une part, afin d'avoir une idée de la contamination moyenne à laquelle sont exposés les consommateurs, on analyse par province le lait de 3 camions-citernes (lait de mélange) (30 échantillons). La contamination par les dioxines du lait de mélange évolue favorablement en Belgique : alors qu'en 1999, on mesurait en moyenne encore 1,88 picogrammes de TEQ/g de matière grasse, en 2002 les concentrations ont baissé jusqu'à un niveau moyen de 0,80 picogrammes de TEQ/g de matière grasse.
- d'autre part, des analyses sont faites sur du lait provenant de fermes situées à proximité d'une source de contamination potentielle, et on analyse également par province le lait d'1 ferme (au total 30 échantillons). Les fermes dont la limite de dioxine dans le lait est dépassée ne peuvent plus commercialiser de lait.

En ce qui concerne l'examen de la qualité microbiologique des produits fermiers, on obtient pour les germes indicateurs d'hygiène et les pathogènes des résultats comparables à ceux d'autres pays européens et d'autres pays industrialisés comme les USA, qui ont déjà effectué de tels examens.

2.4.4. Commerce et transformation des poissons et crustacés

En comparaison avec 2001, les apports de poissons à Nieuwpoort ont baissé de 190 tonnes, ceux d'Oostende se sont accrus de 1433 tonnes et à Zeebrugge ils ont diminué de 639 tonnes. Globalement considéré, ceci se traduit par une augmentation de 604 tonnes des apports dans les ports belges comparativement à 2001.

Tableau 2.33: Quantités d'apports de poissons et de poissons saisis en 2002

	Apports	Saisis
Minque de Nieuwpoort	323.253 kg	0 kg
Minque d'Oostende	4.929.324 kg	16.644 kg
Minque de Zeebrugge	13.160.430 kg	34.158 kg
Total	19.160.430 kg	50.802 kg 0,27 %

En 2002, 0,27 % des apports de poissons ont été saisis. C'est une légère augmentation par rapport aux 0,10 % de 2001. Le principal motif de refus est une fraîcheur insuffisante allant jusqu'à un état avarié. Dans un certain nombre de cas rares, un lot de coquilles Saint-Jacques a été saisi en raison de la présence de la biotoxine marine DSP (Diarrhetic Shellfish Poison).

2.4.5. Surveillance de la contamination bactériologique des denrées alimentaires d'origine animale et des indicateurs d'hygiène

En 2002, les mêmes matrices qu'en 2000 et 2001 ont été choisies prioritairement, dans le but d'évaluer l'évolution de la situation en Belgique. Outre les germes zoonotiques, les indicateurs d'hygiène suivants ont été dénombrés sur tous les échantillons prélevés : Escherichia coli (carcasses de toutes les espèces, carcasses, découpe et haché de porc, volaille, bœuf, autruche), entérobactéries (carcasses de porcs et bovins, charcuteries), germes totaux (carcasses de porcs, bovins, moutons, chevaux) et Pseudomonas (carcasses de poules et poulets de chair).

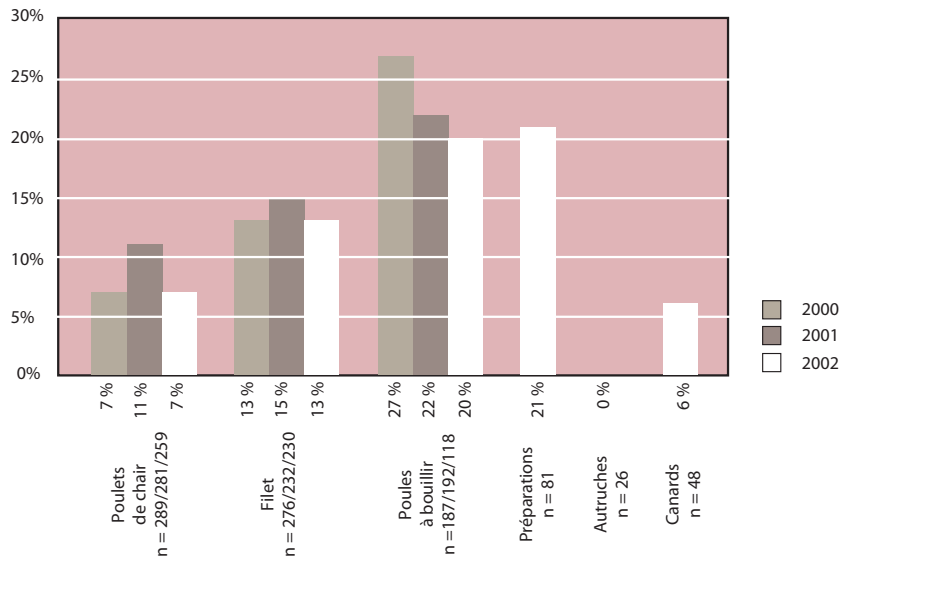
Les rapports détaillés de surveillance des zoonoses et des indicateurs de contamination fécale dans les denrées alimentaires d'origine animale en Belgique sont disponibles sur le site internet du Laboratoire national de référence en microbiologie des denrées alimentaires de l'Université de Liège : <http://mdao4.fmv.ulg.ac.be>.

2.4.5.1. Contamination de denrées alimentaires par Salmonella

La contamination des carcasses de porcs est restée statistiquement stable entre 2000 et 2002. Sur les 298 échantillons, 46 se sont révélés positifs. La découpe (25 échantillons positifs sur 224) et la viande hachée (33 échantillons positifs sur 301) de porcs étaient moins contaminées (nette diminution) par Salmonella en 2001 et 2002 par rapport à 2000.

En ce qui concerne les sérotypes de Salmonella isolés chez le porc, 3 sérotypes étaient largement prédominants. Il s'agit de Salmonella Typhimurium, Salmonella Derby et Salmonella Brandenburg.

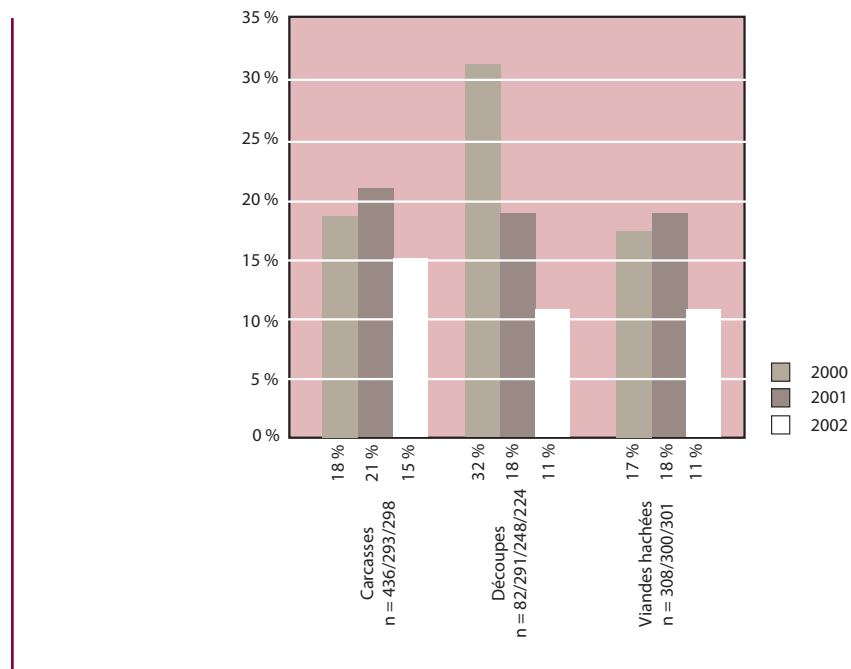
Figure 2.5: Prévalence de Salmonella dans la volaille entre 2000 et 2002



Chez les volailles, il y avait par rapport à 2000 et 2001 une légère diminution de la contamination par Salmonella des poulets (18 échantillons de carcasses positifs sur 259 et 29 échantillons de filets positifs sur 230) et des poules à bouillir (24 échantillons positifs sur 118). La diminution n'était toutefois pas significative.

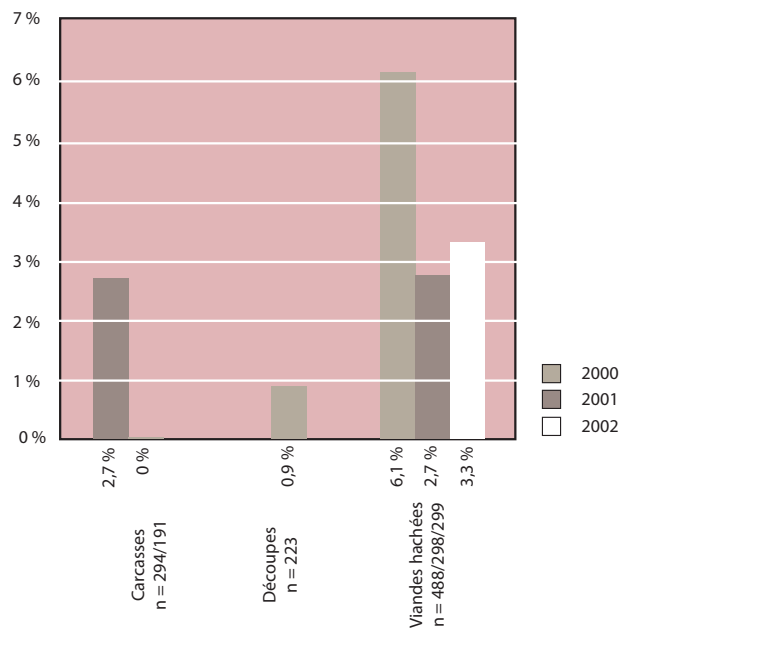
Les sérotypes prédominants isolés chez les poulets de chair étaient Salmonella Bredeney, Salmonella Paratyphi B et Salmonella Virchow. Salmonella Enteritidis était toujours largement prédominante chez les poules à bouillir (jusqu'à 92%).

Figure 2.6: Prévalence de Salmonella dans le porc entre 2000 et 2002.



Les carcasses de boeuf étaient très faiblement contaminées par Salmonella. Sur 191 échantillons prélevés en 2002, aucune souche n'a été isolée. La viande hachée de boeuf était très faiblement contaminée par Salmonella (10 échantillons positifs sur 299), et on observe une stabilisation par rapport à 2001.

Figure 2.7: Prévalence de Salmonella dans le bœuf entre 2000 et 2002.

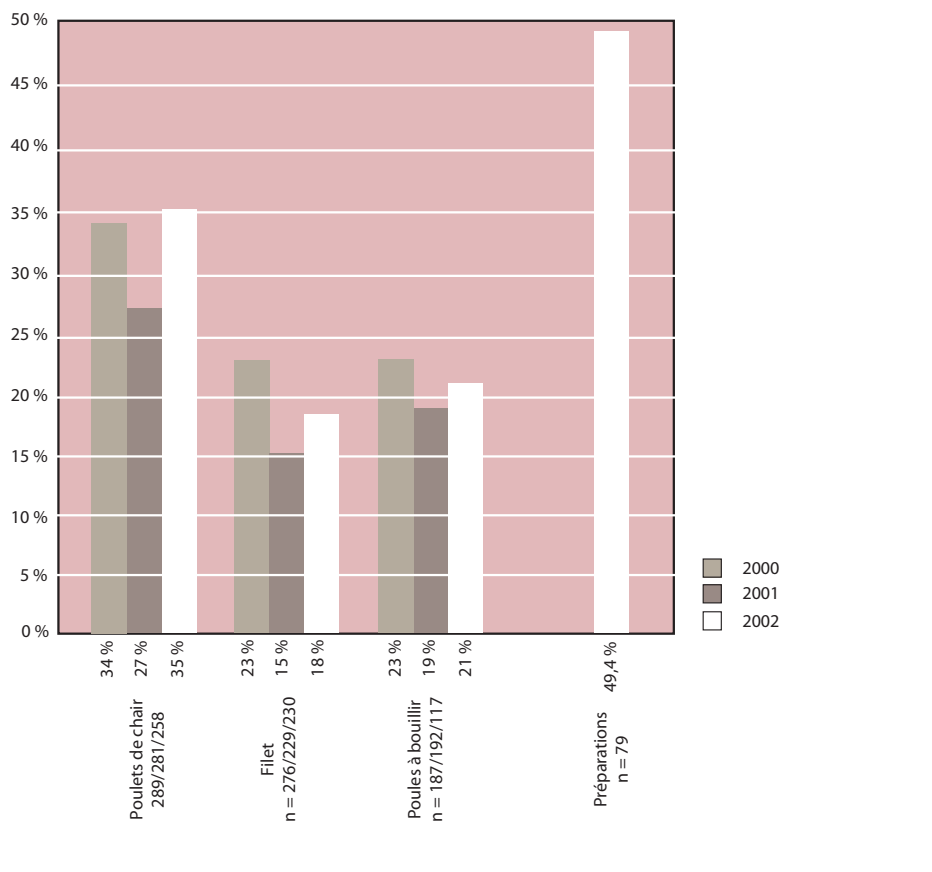


2.4.5.2. Contamination des denrées alimentaires par Campylobacter

En 2002, le taux de contamination des carcasses de volaille a augmenté légèrement (90 échantillons positifs sur 258), de même que celui des filets (42 échantillons positifs sur 230). Cette augmentation par rapport à 2001 n'était que peu significative pour les carcasses, et non significative pour les filets. La contamination des volailles par Campylobacter restait cependant élevée malgré la faible quantité de matrice étudiée, à savoir 1 g pour le filet et 0,01 g pour les carcasses de poules et de poulets de chair. Les préparations de viande de volaille (type saucisse) étaient fortement contaminées par Campylobacter (39 échantillons positifs sur 79).

Comme les années précédentes, les souches isolées dans les poulets de chair étaient à plus de 71 % des souches de Campylobacter jejuni. Par contre, pour les préparations de viande de volaille, 38,5 % des souches isolées étaient des souches de Campylobacter jejuni et 33,3 % des souches de Campylobacter coli.

Figure 2.8 : Prévalence de *Campylobacter* dans la volaille entre 2000 et 2002



2.4.5.3. Contamination des denrées alimentaires par *Escherichia coli* O157 entérohémorragique

En 2002, 1.215 carcasses de bœuf ont été échantillonnées. Treize souches d'*Escherichia coli* O157:H7 ou O157:H- entérohémorragiques ont été mises en évidence (1,1 %). Les autres matrices examinées en 2002 se composaient de 222 échantillons de coupes de bœuf et de 297 échantillons de viandes hachées de bœuf. Dans ces échantillons, aucune souche d'EHEC O157 n'a pu être mise en évidence.

Chaque fois qu'une contamination est constatée, on examine ce qui a mal fonctionné et on revoit les pratiques générales d'hygiène et les procédures HACCP dans l'abattoir. En outre, des contrôles supplémentaires sont effectués dans les exploitations agricoles d'où provient le bétail de boucherie.

2.4.5.4. Contamination des denrées alimentaires par *Listeria monocytogenes*

La légère augmentation observée pour la viande hachée de porc (62 échantillons positifs sur 300) n'est pas significative par rapport à 2000 ni à 2001. La contamination des jambons (16 échantillons positifs sur 298) et pâtés (9 échantillons positifs sur 299) semble peu élevée, mais ces produits cuits ne devraient jamais être contaminés.

Figure 2.9: Prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les viandes hachées de bœuf et de porc et dans les préparations de viande de volaille entre 2000 et 2002

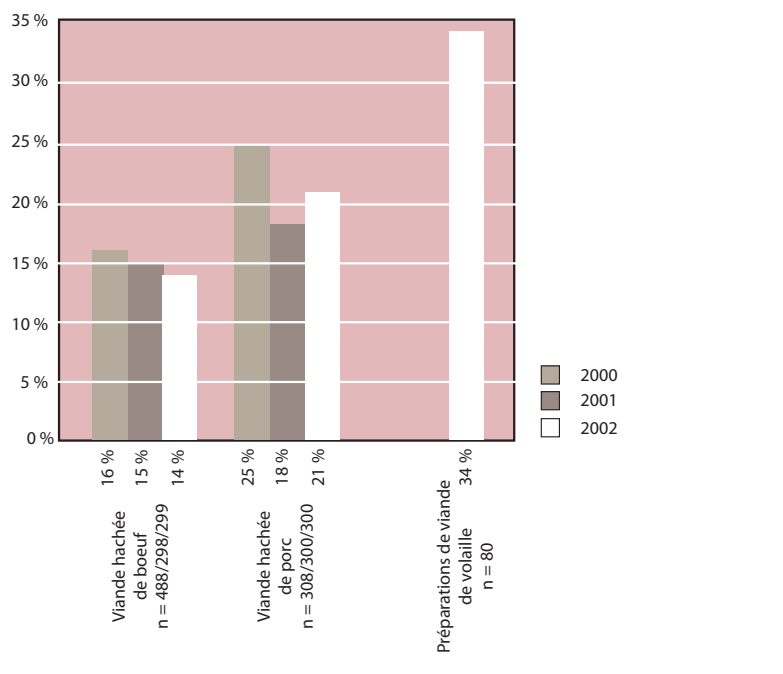
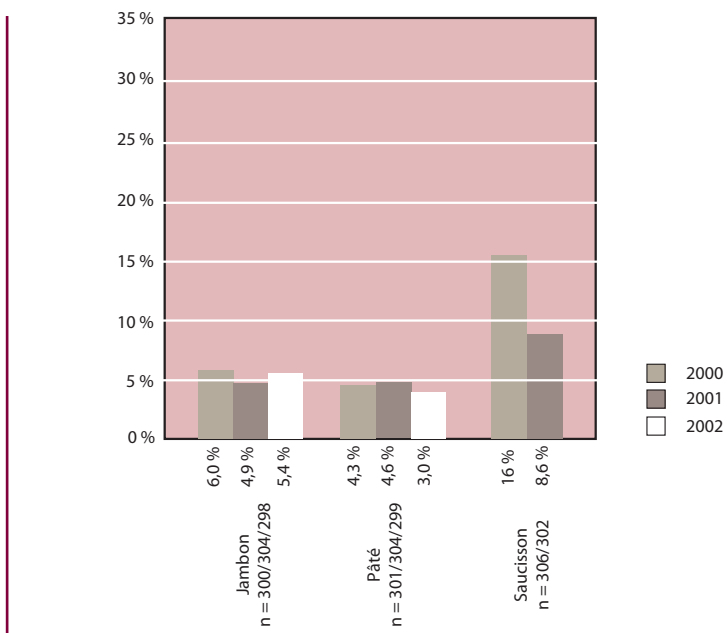
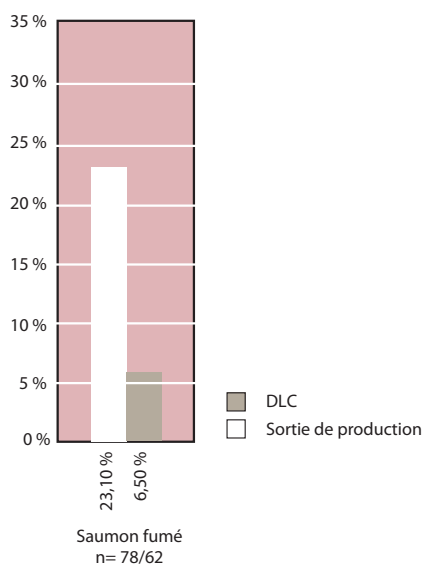


Figure 2.10: Prévalence de *Listeria monocytogenes* dans la charcuterie entre 2000 et 2002



Le saumon fumé est fortement contaminé par *Listeria monocytogenes* (18 échantillons positifs sur 78 échantillons prélevés en fin de production, et 4 échantillons positifs sur 62 à la date de péremption).

Figure 2.11 : Prévalence de *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé en 2002



Lorsqu'on constate une contamination par *Listeria monocytogenes*, on examine toujours ce qui a mal fonctionné, et les pratiques générales d'hygiène et les procédures HACCP sont revues dans l'entreprise concernée. De plus, on prélève de nouveaux échantillons du même lot ou des mêmes produits. Si un ou plusieurs de ces nouveaux échantillons s'avèrent également positifs, la production est stoppée jusqu'à ce que le producteur ait démontré que le problème est résolu.

2.4.5.5. Indicateurs d'hygiène des denrées alimentaires

Afin d'évaluer l'hygiène dans les différentes filières de production de viandes en Belgique, on procède depuis 1998 à un comptage des indicateurs d'hygiène dans des échantillons prélevés dans le cadre du plan de surveillance des zoonoses. Il s'agit des germes totaux, d'*Escherichia coli*, de *Pseudomonas* et des entérobactéries.

Sur base des résultats de cette surveillance, il a été possible d'établir des critères concernant l'hygiène du travail, de l'exploitation et du produit. Cela a également permis de suivre l'évolution de la qualité de l'hygiène d'une année à l'autre dans les différentes filières de production des viandes.

Le but de cette évaluation est d'améliorer chaque année les critères en éliminant 5 % des résultats inacceptables. Ces données permettent également d'évaluer l'hygiène de chaque entreprise, étant donné que tous les 1 à 3 ans, on prélève dans tous les abattoirs et ateliers de découpe au moins 5 fois 1 échantillon au minimum.

2.4.6. Postes d'inspection frontaliers

Les postes d'inspection frontaliers (PIF) pour les viandes de boucherie, les viandes transformées et les préparations de viande sont situés dans les ports maritimes et/ou aéroports d'Anvers, Charleroi, Liège, Oostende, Zaventem et Zeebrugge.

Tableau 2.34: Activités des PIF pour les viandes de boucherie, les viandes transformées et les préparations de viande

Natures des produits	Nombres de lots	Poids (kg)	Nombres de lots refusés
Viandes rouges - total	5.267	136.937.081	8
Produits à base de viande	542	1.254.569	5
Préparations de viande	56	16.234	2
Viandes de volaille	767	3.096.345	6
Oeufs et ovoproduits	149	1.735.960	1
Mollusques bivalves	3.050	36.600.728	45
Produits de la pêche	10.693	121.313.761	108
Viandes de lapin	1	24.000	0
Viandes de gibier d'élevage	683	4.551.062	0
Viandes de gibier sauvage	208	889.999	1
Protéines animales transformées	4	18.178	0
Gélatine	4	31.975	1
Lait et produits laitiers	1.042	103.942.913	8
Tripes	92	605.335	8
Saindoux et graisses fondues	0	0	0
Cuisses de grenouilles + escargots	179	2.495.307	0
Miel + produits apicoles	156	3.600.988	7
Produits pour l'industrie pharmaceutique	10	299.430	0
Os et produits dérivés	78	6.633.036	0
Total	22.981	424.046.901	200

Les PIF pour les animaux vivants, pour les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et pour les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine se trouvent dans les aéroports de Liège, de Zaventem et d'Oostende et dans les ports d'Anvers, de Gand et de Zeebrugge.

Tableau 2.35 : Activités des PIF en ce qui concerne les animaux vivants, les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine

		Nombres d'envois	Poids en tonnes
Aéroport de Zaventem	LA	2.056	NA
	NHC + HC	3.032	3.845 (*)
Port de Zeebrugge	NHC + HC	6.673	203.730
Aéroport d'Oostende	LA	85	NA
	HC	2.015	12.768
Port maritime de Gand	NHC	93	99.112
Port d'Anvers	NHC + HC	11.241	207.247
Aéroport de Liège	HC	1.463	5.200
Aéroport de Charleroi	HC	0	0

LA = animaux vivants,

HC = destinés à consommation humaine

NHC = non destinés à consommation humaine

(*) pour NHC, les poids varient de quelques grammes à quelques tonnes par envoi

Les contrôles effectués dans les PIF font partie d'un programme de contrôle ou se font en exécution de la législation européenne ou à la suite de messages RASFF.

Les motifs pour lesquels l'importation de certaines marchandises dans l'UE est refusée sont très divers. Le plus souvent, les marchandises sont refusées parce que :

- elles ne correspondent pas aux certificats qui les accompagnent ;
- le numéro d'agrément n'est pas bon ;
- l'étiquetage est incomplet ou absent ;
- les cartons ne sont pas scellés ;
- on constate une température ou une odeur anormale (marchandises dégelées) ;
- les marchandises sont contaminées par des résidus, des hormones, des bactéries et autres.

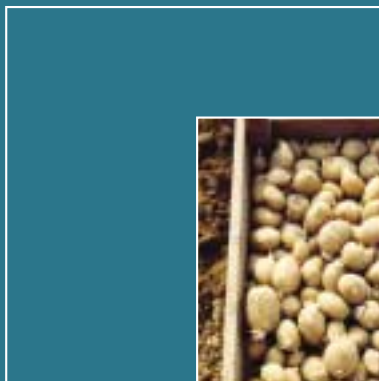
Références :

- (1) La directive 95/53/CE du 25/10/95 du Conseil fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles officiels dans le domaine de l'alimentation animale a été transposée par l'arrêté royal du 08/11/98 concernant le contrôle officiel des substances destinées à l'alimentation des animaux.
- (2) Loi relative à la santé des animaux du 24 mars 1987.
- (3) Loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, et ses arrêtés d'exécution.
- (4) Arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiologie-surveillance des bovins (MB 19/09/1997).
- (5) Arrêté ministériel du 22 avril 1998 arrêtant les modalités d'application de sanctions administratives dans le cadre de l'arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiologie-surveillance des bovins (MB 01/05/1998).
- (6) Directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.
- (7) Décision 97/747/CE de la Commission du 27 octobre 1997 fixant les niveaux et fréquences de prélèvement d'échantillons prévus par la directive 96/23/CE du Conseil en vue de la recherche de certaines substances et de leurs résidus dans certains produits animaux.
- (8) Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.
- (9) Arrêté royal organisant la surveillance épidémiologique des encéphalopathies.
- (10) Arrêté royal relatif à la lutte contre la brucellose bovine.
- (11) Arrêté royal portant des mesures en vue de la lutte contre la tuberculose bovine.
- (12) Arrêté royal relatif à la lutte contre la leucose bovine 16.12.1991.
- (13) Décision 1999/465/CE de la Commission du 13 juillet 1999 établissant le statut d'officiellement indemne de leucose bovine enzootique des troupeaux bovins de certains États membres ou régions d'États membres. (Journal Officiel L 181 du 16/07/1999).
- (14) Arrêté royal portant des mesures de police sanitaire relatives à la maladie d'Aujeszky.
- (15) Décision 2001/905/CE de la Commission du 18 décembre 2001 portant approbation du programme d'éradication de la maladie d'Aujeszky présenté par la Belgique et les Pays-Bas, relatif aux garanties supplémentaires pour les porcs destinés à la Belgique et aux Pays-Bas (JO n° L 335 du 19/12/2001).

- (16) Directive 64/432/ CE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine.
- (17) Arrêté royal établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles.
- (18) Arrêté ministériel concernant les modalités d'application de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles 19.08.1998 (M.B. 17.09.1998)
- (19) Arrêté royal du 30 décembre relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements.
- (20) Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.
- (21) Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.
- (22) Arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille.
- (23) Arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage.
- (24) Règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs.
- (25) Arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.
- (26) Directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.
- (27) Arrêté royal du 17 mars 1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs
- (28) Arrêté ministériel du 17 mars 1994 relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs.
- (29) Arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs
- (30) Arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait
- (31) Arrêté royal du 3 mars 1994 relatif à l'agrément des organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait



Plantes, engrais, produits phytopharmaceutiques





3. Plantes, engrais, produits phytopharmaceutiques

3.1 Organisation des contrôles

En attendant l'instauration effective des différentes structures de l'AFSCA, les contrôles dans le secteur « végétaux » étaient effectués par les fonctionnaires compétents de l'ex-Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Inspection générale des Végétaux et Produits végétaux. Ces contrôles se rapportent aux échanges (importation et exportation), avec les pays tiers, de végétaux et produits végétaux, et aux prospections et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et/ou aux produits végétaux. Il y a un contrôle de la qualité et des résidus effectué sur les fruits et légumes, et un contrôle du commerce des espèces végétales menacées.

Pour l'exécution pratique des contrôles, le territoire a été divisé en 4 zones, à l'intérieur desquelles le travail était coordonné par un ingénieur-responsable de zone, qui veillait également à l'exécution des instructions émanant de l'administration centrale à Bruxelles.

Dans les secteurs des « engrais » et des « produits phytopharmaceutiques », les contrôles étaient également effectués en 2002 par les fonctionnaires compétents de l'ex-Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture. Il s'agissait plus précisément des fonctionnaires issus de l'ancienne Inspection générale des Matières premières et Produits transformés. Ici aussi, le territoire a été divisé en quatre zones ayant chacun à sa tête un ingénieur responsable. Les échantillons prélevés étaient analysés dans les laboratoires d'analyses de l'Etat de Gentbrugge, de Tervuren ou de Liège.

3.2. Végétaux

3.2.1. Encadrement phytosanitaire du secteur végétal

Les plantes importées de pays tiers ne sont admises à la libre circulation qu'après contrôle soit sur les lieux d'entrée dans l'UE (Antwerpen, Gent, Zeebrugge, Oostende, Zaventem, Bierseet et Gosselies pour la Belgique), soit à l'endroit où les marchandises sont libérées. Les produits qui satisfont aux prescriptions peuvent être transportés librement. L'Etat membre qui autorise le dédouanement est donc responsable à l'égard de l'UE (1).

En 2002, 124 envois sur les 9.084 importés ont été arrêtés parce qu'ils ne satisfaisaient pas aux exigences de l'UE. Parmi eux, 16 ont été débloqués après présentation des bons documents, 38 ont été traités au moyen d'un produit phytopharmaceutique adéquat, 5 ont été réexpédiés ou envoyés dans un Etat non membre de l'UE, 65 ont été détruits car présentant un risque d'introduction de nouveaux organismes de quarantaine.

En 2002, l'AFSCA a produit 9.084 certificats phytosanitaires pour l'importation et 48.121 certificats phytosanitaires pour l'exportation.

3.2.2. Prospections et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles

Chaque année, l'AFSCA organise des campagnes de prospection en vue de détecter les organismes nuisibles (flétrissement bactérien (2), pourriture annulaire (3), souchet comestible (4), le nématode du pin (5), le virus de la mosaïque du pèpino (6), ...) et de délimiter les zones contaminées.

En France, le flétrissement bactérien a été constaté dans un lot de plants néerlandais de pommes de terre de variété Felsina. Une partie de ce lot avait également été livré en Belgique à 13 producteurs disséminés dans toute la Flandre. 93.740 kg avaient déjà été plantés. Les exploitations touchées ont été placées en quarantaine selon les normes de l'UE, et afin de prévenir la propagation de l'infection, les 58,82 ha correspondants ont été détruits. Une petite partie (8.400 kg) n'avait pas encore été plantée et a été réexpédiée aux Pays-Bas. On a également détruit 1,63 ha de pommes de terre néerlandaises de la variété Agria en raison de la constatation de pourriture annulaire.

A la demande de l'UE, on a également donné le départ au cours de l'automne à une prospection de la présence de *Phytophthora ramorum* (7), un champignon placé depuis fin 2002 sur la liste de quarantaine de l'UE. Dans 417 exploitations productrices de plantes ornementales inspectées, on a prélevé 153 échantillons dont 34 se sont révélés positifs. Les plantes infectées et celles se trouvant dans un rayon de 2 mètres ont été détruites.

3.2.3. Qualité des produits

L'AFSCA exerce également un contrôle quant au respect des normes de qualité prescrites en fruits et légumes (8), pommes de terre (9) et bananes (10).

Ces produits font l'objet de contrôles aléatoires à tous les stades de la vente. Les contrôles effectués en 2002 sont repris au tableau 3.1.

Un mauvais étiquetage et la pourriture représentent respectivement 40 % et 14 % des lots refusés.

Les produits ne satisfaisant pas aux normes devaient être mis en règle ou détruits. Les responsables ont reçu soit un avertissement (730) soit un procès-verbal (14). Après adaptation de l'étiquetage ou après un nouveau tri, les lots refusés pouvaient être à nouveau présentés au contrôle. En attendant, les marchandises faisaient dans certains cas l'objet d'une saisie provisoire (82 lots en 2002).

Pour bon nombre de fruits et légumes, des normes de qualité spécifiques ont été élaborées au niveau européen. Lorsque des produits soumis à de telles normes sont importés de pays tiers ou exportés vers des pays tiers, ils sont soumis à un contrôle systématique. Les produits qui ne sont pas en règle sont refusés pour l'importation ou pour l'exportation. En 2002, les quantités contrôlées à l'importation et à l'exportation étaient respectivement de 621.000 et 263.000 tonnes, et les pourcentages de refus étaient respectivement de 2 % et de 0,5 %.

Le contrôle de l'importation de bananes a été en majeure partie effectué par les 121 entreprises importatrices elles-mêmes, qui ont reçu du service un agrément à cette fin.

L'AFSCA a effectué des contrôles de la qualité aux termes du règlement européen sur les normes de qualité pour le houblon (11) et sur la certification (12), conformément aux exigences belges complémentaires (13).

Tableau 3.1: Aperçu des contrôles en fruits et légumes en 2002

Contrôles de la qualité sur le marché belge		
Stade commercial	Nombre de contrôles effectués	% de refus
Commerce de détail	86	14
Commerce de gros	1.007	7
Criées	3.948	12
Total	5.041	11

3.2.4. Contrôles de résidus en fruits et légumes

Les légumes feuillus de serres étaient soumis en 2002 au régime du contrôle de pré-récolte. Ce qui signifie qu'un producteur doit disposer d'une autorisation avant de pouvoir récolter ses produits. Pour les légumes feuillus de serres, 5 associations de producteurs étaient agréées pour effectuer les contrôles chez leurs propres membres. Un certain nombre d'infractions ont été commises en 2002, qui ont toujours été signalées à l'AFSCA, comme le veut la Loi.

Les légumes feuillus de serres des producteurs qui ne sont pas affiliés à l'une des associations de producteurs agréées ont été contrôlés par l'AFSCA elle-même ; il s'agissait de 325 lots chez 72 producteurs. Dans 5,5 % des cas, un dépassement significatif de la norme a été constaté, ce qui fait que la récolte n'a pas pu être autorisée immédiatement, dans 23 cas il a fallu procéder à un deuxième voire à un troisième échantillonnage. La plupart des dépassements constatés concernaient le propamocarbe et les dithiocarbamates.

Dans le cadre du monitoring général des résidus dans le secteur des fruits et légumes, 1000 échantillons ont été contrôlés. Les résultats sont repris dans la partie 4.3.

3.2.5. CITES

Pour la partie « flore » (14) (15) (16) (17), on a délivré en 2002 12 licences d'exportations et certificats de ré-exportation, 947 certificats phytosanitaires, 55 licences d'importation, 11 déclarations d'importation et 1 certificat intracommunautaire. Il y a eu 3 substitutions d'étiquettes et également 3 dossiers de saisie pour importation illégale de végétaux ou de produits de végétaux.



3.3. Engrais, amendements du sol et substrats de culture

3.3.1. Résultats des contrôles

L'AFSCA a effectué 2.600 contrôles au cours des 1.487 visites réalisées durant l'année 2002 auprès des fabricants, des importateurs, des conditionneurs, des négociants et des utilisateurs. Ces contrôles consistent à vérifier le respect des conditions de commercialisation et d'utilisation des engrais, amendements du sol et substrats de culture .

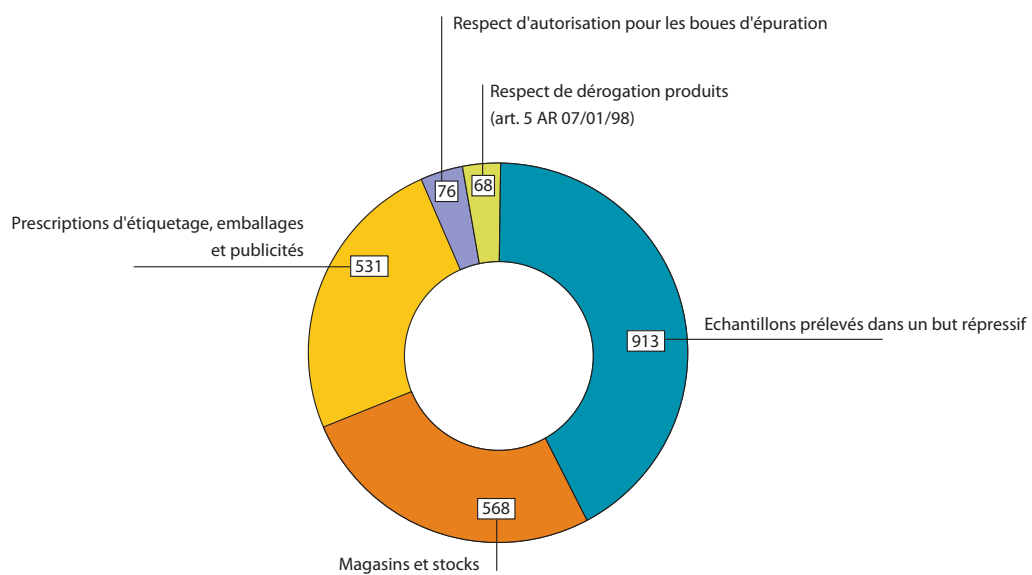
Au total, 454 (17 %) contrôles ont révélé des non-conformités ; 64 % des infractions portaient sur le produit, 26 % sur les mentions d'étiquetage et les emballages et 10 % sur les établissements.

Le tableau 3.1 reprend le nombre et la nature des principaux contrôles effectués par l'AFSCA.

Tableau 3.2 : Aperçu des contrôles effectués

Contrôles effectués		
Etablissements	Nombre de visites	Nombre de contrôles
Fabricants	763	1.474
Importateurs	65	99
Conditionneurs	15	28
Négociants	600	940
Utilisateurs	44	59
Total	1.487	2.600

Figure 3.1 : Aperçu des différents types de contrôles



3.3.1.1. Contrôle de la commercialisation des engrais, amendements du sol et substrats de culture

3.3.1.1.1. Contrôles documentaires

Les contrôles documentaires couvrent le contrôle de la conformité des étiquettes, des emballages, des registres et de la comptabilité vis à vis des prescriptions légales (18).

En 2002, 538 contrôles documentaires ont été réalisés, dont 121 ont révélé un défaut de conformité.

Les infractions les plus fréquemment constatées concernaient :

- L'absence des documents requis par la législation (documents de transports, étiquettes)
- Le non-respect des prescriptions requises (mentions incorrectes ou incomplètes)

3.3.1.1.2. Contrôles des conditions de stockage et de commercialisation des produits

Les engrais autorisés à la commercialisation et utilisés sont repris à l'annexe 1 de l'AR du 07 janvier 1998 (18). Les produits qui ne sont pas repris à l'annexe 1 susmentionnée sont admis moyennant une dérogation préalable délivrée par le Ministre.

Par ailleurs, la mise sur le marché des boues d'épuration implique une autorisation pour chaque unité de production.

714 contrôles ont porté sur la vérification des produits présents dans les magasins et les stocks et notamment sur le respect des conditions d'autorisation des boues d'épuration et de dérogation des produits. Ces contrôles ont été réalisés chez les fabricants, les vendeurs, les importateurs et les utilisateurs. 50 contrôles ont révélé une non-conformité, par exemple du fait de l'absence d'un écriteau requis pour le stockage des engrais et des boues.

3.3.1.1.3. Contrôles des garanties et des normes

Les principales qualités substantielles des engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration échantillonnés sont déterminées et comparées aux garanties et normes en vigueur.

Au cours de l'année 2002, 961 échantillons ont été prélevés sur les engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration, dont 270 se sont avérés non-conformes.



Le tableau 3.3 reprend les principales non-conformités et leur répartition selon la nature des échantillons prélevés.

Tableau 3.3 : Principales non-conformités et leur répartition selon la nature des échantillons prélevés

Nature des échantillons prélevés	Nombre	Principales garanties et normes non respectées
Engrais et produits connexes	156	Potassium, phosphore
Amendements du sol	46	Azote, zinc
Substrats de culture	29	Zinc, pH
Boues d'épuration	39	Matières organiques

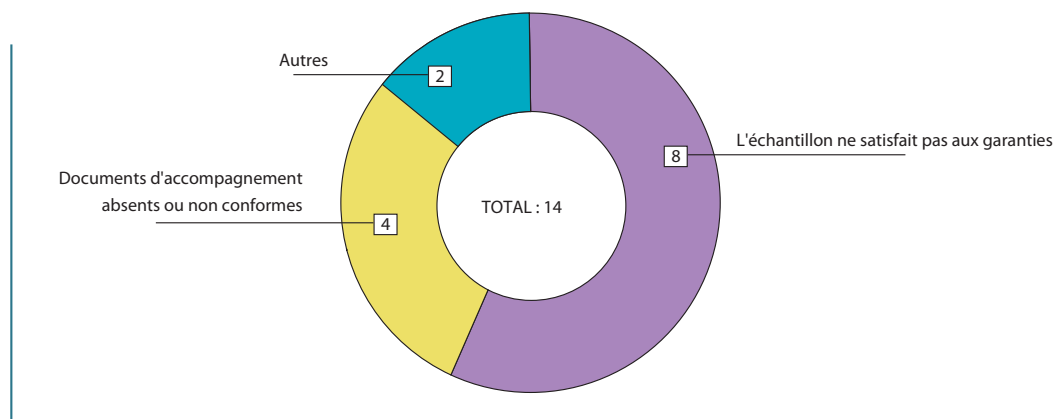
Le 25 octobre 1993, une convention relative à la fixation des teneurs maximales en cadmium dans les engrais composés contenant du phosphate a été signée avec l'Association belge de l'Industrie des Engrais Phosphatés (ABIPHOS). Cette teneur a été fixée à 90 mg Cd/P₂O₅. En 2002, 100 analyses ont été effectuées dans ce cadre. Aucune n'a révélé d'irrégularité.

3.3.1.2. Contrôles auprès des agriculteurs / utilisateurs

Les contrôles effectués chez les agriculteurs / utilisateurs d'engrais, d'amendements du sol et de substrats de culture portent notamment sur la vérification des déclarations et des emballages et sur l'analyse des échantillons prélevés.

En 2002, 59 contrôles ont été effectués chez des agriculteurs. La majorité des non-conformités constatées sont liées au non respect des principales garanties et normes.

Figure 3.2: Non-conformités constatées



3.3.2. Poursuites et avertissements écrits

Un total de 43 procès-verbaux ont été dressés en 2002, et 367 avertissements écrits ont été adressés aux firmes, principalement pour le non respect des normes et des garanties ainsi que pour des défauts d'étiquetage ou d'emballage.

3.4. Produits phytopharmaceutiques

3.4.1. Résultats des contrôles

L'AFSCA a effectué 699 contrôles lors des 503 visites qui ont été rendues en 2002 aux fabricants, importateurs, conditionneurs, négociants et utilisateurs. Ces contrôles consistent à vérifier le respect des conditions de commercialisation et d'utilisation des produits phytopharmaceutiques à usage agricole agréés ou autorisés (importations parallèles) (20).

Au total, 147 (21 %) contrôles ont révélé des non-conformités ; 43 % des infractions portaient sur le produit, 33 % sur les mentions d'étiquetage et les emballages et 24 % sur les établissements.

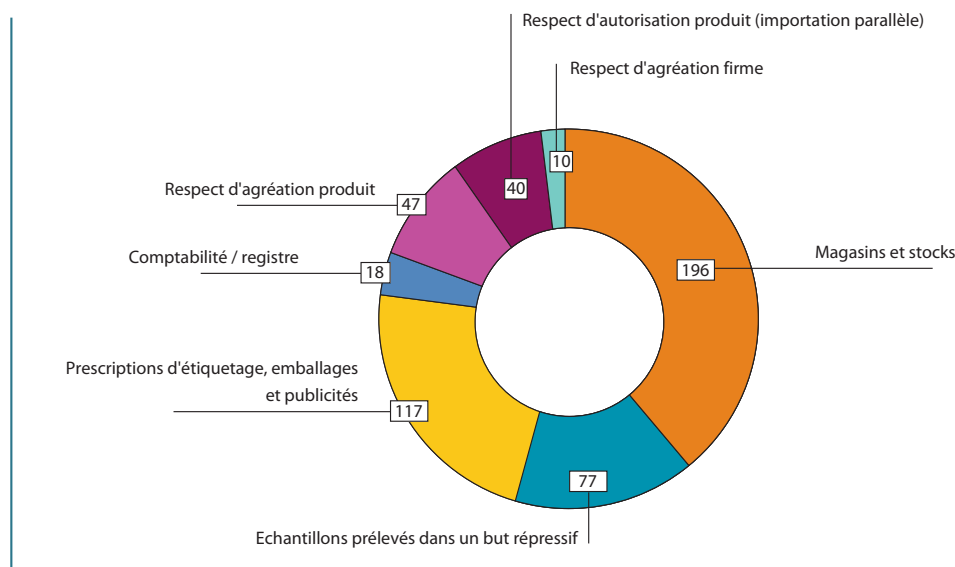


Tableau 3.4: Aperçu des contrôles effectués

Contrôles effectués		
Etablissements	Nombre de visites	Nombre de contrôles
Fabricants	53	75
Importateurs	85	130
Conditionneurs	1	4
Négociants	301	413
Utilisateurs	61	77
Total	503	699

Le tableau 3.3 reprend le nombre et la nature des principaux contrôles qui ont été effectués par l'AFSCA.

Figure 3.3 : Aperçu des différents types de contrôles



3.4.1.1. Contrôle de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques

3.4.1.1.1. Contrôles documentaires

Les contrôles documentaires servent à vérifier si les étiquettes, les emballages, les registres et la comptabilité sont conformes aux prescriptions légales (20).

En 2002, 135 contrôles documentaires ont été effectués, dont 52 ont révélé un défaut de conformité.

Les infractions les plus fréquemment constatées concernaient :

- symboles et indications de danger non conformes ;
- absence d'indications concernant le traitement des emballages et des surplus ;
- absence d'indications relatives aux premiers soins ;
- absence de phrases de risque (R) et de phrases concernant les conseils de prudence (S)
- absence de scellés

3.4.1.1.2. Contrôle des agréments et autorisations de produits

Les produits phytopharmaceutiques mis sur le marché doivent être agréés, autorisés et stockés conformément à la législation en vigueur (21) .

283 vérifications du respect de ces prescriptions ont été réalisées en 2002 dans les magasins et les stocks des fabricants, des importateurs, des vendeurs et des utilisateurs. 57 contrôles ont révélé la commercialisation de produits phytopharmaceutiques non agréés ou non autorisés.

3.4.1.1.3. Contrôle des garanties et des normes

Tableau 3.5 : Nombre de cas de non-conformité par type d'échantillon

Nature des échantillons prélevés	Nombre d'analyses	Nombre de cas de non conformité
Fongicides	13	3
Régulateurs de croissance	2	0
herbicides	36	7
Insecticides + acaricides	17	5
Rodenticides	7	2
Désinfectants	2	2
Total	77	19

Les principales propriétés physico-chimiques des produits phytopharmaceutiques échantillonnés sont déterminées et comparées aux garanties et normes en vigueur (20).

Pour chaque produit phytopharmaceutique, la teneur en substance active est dosée. En outre, la stabilité de la suspension est déterminée pour les formulations telles les suspensions concentrées, les poudres mouillables et les granulés dispersables dans l'eau. La stabilité de l'émulsion est déterminée pour les concentrés émulsionnables. Le cas échéant, les spécifications FAO sont prises en compte (22).

19 produits phytopharmaceutiques se sont avérés non conformes pour une ou plusieurs de leurs propriétés.



Tableau 3.6 : Non-conformités constatées

Non-conformités constatées	Nombre
Garantie en substance active non respectée, dont:	11
Garantie dépassée	6
Garantie non atteinte	5
Défaut de stabilité, dont:	4
Emulsion	3
Concentré soluble	1
Formation de mousse	5
Autres	2
Nombre total d'essais non conformes	22

3.4.1.2. Contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Les contrôles réalisés chez les agriculteurs portent notamment sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Il y a lieu de s'assurer que les produits en possession de l'agriculteur sont stockés de manière appropriée, sont agréés ou autorisés et sont utilisés conformément à l'acte d'agrément (20) (21).

En 2002, 77 contrôles ont été réalisés chez des agriculteurs. La majorité des non-conformités constatées sont liées à l'utilisation d'un produit non autorisé.

Tableau 3.7 : Non-conformités constatées

Non-conformités constatées	Nombre
Utilisation de produits interdits	13
Utilisation non conforme d'un produit agréé	1
Total	14

3.4.1.3. Le contrôle obligatoire des pulvérisateurs

Depuis 1995, un contrôle obligatoire des pulvérisateurs est organisé en Belgique en vue d'un usage correct des produits phytopharmaceutiques. On travaille par cycles de 3 ans. La conformité des appareils est attestée par l'apposition d'un autocollant jaune-orange à bord noir, d'une validité de 3 ans. Le 3e cycle de contrôle, qui avait démarré en 2001, s'est poursuivi en 2002. Un total de 7.572 pulvérisateurs ont été contrôlé en 2002, dont 7.499 ont été déclarés conformes (23).

Tableau 3.8 : Nombre de pulvérisateurs contrôlés et déclarés conformes

2002	Flandre	Wallonie	Belgique
Nombre de pulvérisateurs contrôlés	5.040	2.532	7.572
Nombre de pulvérisateurs déclarés conformes	4.992	2.507	7.499

3.4.2. Poursuites et avertissements écrits

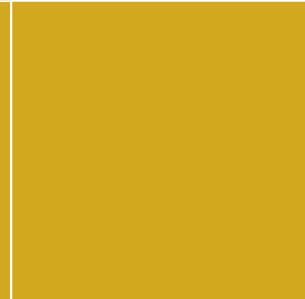
Au total, 18 procès-verbaux ont été dressés en 2002, et 51 avertissements écrits ont été adressés aux firmes, principalement pour la possession de produits phytopharmaceutiques dont l'agrément a été retirée en 2002.



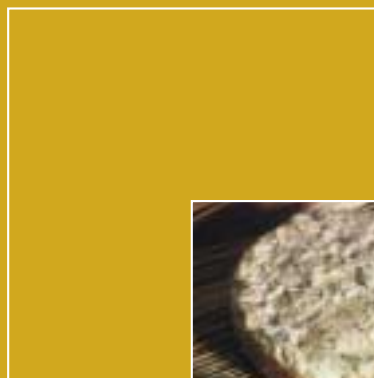
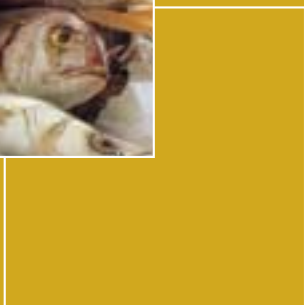
Références :

- (1) Arrêté royal du 3 mai 1994 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- (2) Arrêté ministériel du 30 août 1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- (3) Arrêté ministériel du 3 novembre 1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- (4) Arrêté royal du 19 novembre 1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- (5) Décision 2001/218/CE de la Commission du 12 mars 2001 exigeant des États membres qu'ils prennent provisoirement des mesures supplémentaires contre la propagation de *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhner) Nickle et al. (nématode du pin) à partir des zones du Portugal autres que celles où l'absence de cet organisme nuisible est attestée.
- (6) Décision 2003/64/CE de la Commission du 28 janvier 2003 relative à des mesures provisoires contre l'introduction et la propagation dans la Communauté du virus de la mosaïque du pépino en ce qui concerne les végétaux de tomates destinés à la plantation.
- (7) Décision 2002/757/CE de la Commission du 19 septembre 2002 relative à des mesures provisoires d'urgence en matière phytosanitaire visant à empêcher l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Phytophthora ramorum* Werres, De Cock & Man in 't Veld sp. nov.
- (8) Règlement (CE) n° 2200/96 du conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- (9) Arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.
- (10) Règlement (CE) n° 2898/95 de la Commission, du 15 décembre 1995, portant dispositions relatives au contrôle du respect des normes de qualité dans le secteur de la banane.
- (11) Règlement (CEE) n° 890/78 de la Commission, du 28 avril 1978, relatif aux modalités de certification du houblon.
- (12) Règlement (CEE) n° 1784/77 du Conseil, du 19 juillet 1977, relatif à la certification du houblon.
- (13) Arrêté royal du 21 décembre 2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon.
- (14) Loi du 28 juillet 1981 portant approbation de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction, et des Annexes, faites à Washington le 3 mars 1973, ainsi que de l'Amendement à la Convention, adopté à Bonn le 22 juin 1979.

- (15) Arrêté royal du 20 décembre 1983 relatif à l'application de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction.
- (16) Règlement (CE) n° 338/97 du Conseil du 9 décembre 1996 relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce.
- (17) Règlement (CE) n° 939/97 de la Commission du 26 mai 1997 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 338/97 du Conseil relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce.
- (18) Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture.
- (19) Arrêté ministériel du 18 février 2002 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture.
- (20) Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- (21) Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à l'agrément des entreprises de fabrication, d'importation, d'exportation ou de conditionnement de pesticides à usage agricole.
- (22) http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Specs/PM_Specs.html
- (23) Arrêté ministériel du 23 août 2001 concernant le contrôle obligatoire du matériel de pulvérisation.



Denrées alimentaires, fabrication, distribution





4. Denrées alimentaires, fabrication, distribution

4.1. Organisation des contrôles

L'AFSCA établit chaque année un programme avec les types de denrées alimentaires à contrôler quant à la présence de contaminants microbiologiques et chimiques, ainsi qu'un programme d'inspection sanitaire.

Les priorités du programme de contrôle microbiologique et du programme d'inspection sanitaire sont essentiellement fixées sur base des critères suivants :

- les recommandations de la Commission européenne concernant les programmes coordonnés de contrôle officiel des denrées alimentaires ;
- les résultats des programmes de contrôle et d'inspection précédents ;
- les problèmes de contamination de denrées alimentaires ou de manque d'hygiène dans les entreprises, qui ont été mis au jour par :
 - les résultats d'enquêtes effectuées suite à des foyers d'intoxications alimentaires ;
 - les données de la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire ;
 - les inspecteurs et les contrôleurs lors de leurs contrôles de routine, sur base de leurs constatations ou de leurs expériences ;
 - les plaintes des consommateurs ;
 - les résultats d'enquêtes effectuées par les organisations de consommateurs ;
- les problèmes potentiels de contamination de denrées alimentaires, qui ont été suspectés ou confirmés :
 - via une analyse des dangers dans la chaîne alimentaire ;
 - par des évaluations du risque effectuées par le Comité scientifique de l'AFSCA (précédemment, c'était une tâche du Conseil supérieur d'Hygiène) ;
 - lors de conférences ou de réunions internationales concernant la sécurité alimentaire ;
 - dans des publications ou articles scientifiques.

Les priorités du programme de contrôle chimique sont essentiellement déterminées sur base des critères suivants :

- la consommation moyenne ;
- la production belge ;
- les constatations faites au cours des années précédentes ;
- les possibilités d'analyse ;
- la marge budgétaire ;
- d'autres informations utiles telles que les messages RASFF, les rapports d'autres Etats membres et de réunions internationales.

Evidemment, le programme coordonné de la Commission européenne est intégré dans le programme national.

En attendant l'instauration effective des différentes structures de l'AFSCA, les contrôles et inspections en ce domaine étaient réalisés par les fonctionnaires compétents provenant de l'ex-Inspection des Denrées alimentaires. Ils ont reçu à cet effet des instructions claires, faisant appel à des fiches de programme comprenant même les normes et limites d'action pour chaque paramètre analysé dans chaque sorte de denrées alimentaires.



Ces fonctionnaires, qui ont été affectés à l'AFSCA, prélèvent durant toute l'année des échantillons suivant les procédures légales en vigueur. En ce qui concerne le nombre d'échantillons à prélever, on tient compte d'une série de critères tels que par exemple, le nombre de lots importés ou le volume des denrées fabriquées. Les prélèvements sont effectués dans toute la chaîne alimentaire : dans les ports, chez les importateurs, les transformateurs, les grossistes, les détaillants, dans l'horeca. Les analyses sont confiées aux laboratoires de l'AFSCA et à des laboratoires externes accrédités qui sont agréés par l'AFSCA.

Le nombre d'inspections à effectuer est plutôt basé sur la fréquence des visites ou sur un pourcentage d'établissements à visiter, dans une filière de production très spécifique, en fonction du nombre de contrôleurs et d'inspecteurs sur le terrain.

Le contrôle des résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales n'a pas seulement été réalisé par les fonctionnaires de l'ex-Inspection des Denrées alimentaires, mais aussi par des fonctionnaires du Service Qualité et Protection des Végétaux du Ministère, dissous depuis lors, des Classes moyennes et de l'Agriculture.

4.2. Bactériologie

En 2002, l'AFSCA a programmé des contrôles concernant la qualité des denrées alimentaires suivantes :

- Les fromages au lait pasteurisé
- Les fruits et légumes frais prédécoupés et les graines germées
- Les jus de fruits
- Les ovoproduits
- Les pâtisseries à la crème pâtissière et bavarois
- Les plats mijotés
- Les poissons destinés à être mangés crus
- Les préparations aux œufs crus
- Les salades préparées
- Les produits à base de viandes hachées de volaille

Ces produits ne sont pas choisis au hasard pour faire l'objet d'enquêtes bactériologiques. D'une part, il y a une série de catégories de produits dont on sait qu'ils sont impliqués de manière récurrente dans des épisodes d'intoxication. D'autre part, la Commission européenne impose chaque année aux Etats membres le contrôle de certains types de denrées.

Cette façon de procéder, dans laquelle les catégories de produits à analyser changent chaque année, offre l'avantage de procurer à long terme des informations sur la qualité bactériologique d'une large gamme de produits. L'inconvénient est qu'il n'est pas possible de se faire une idée de l'évolution annuelle de la qualité bactériologique pour toutes les catégories de produits .

Chaque programmation fait l'objet d'instructions spécifiques à propos de la nature de la denrée alimentaire, des analyses à effectuer, de la quantité d'échantillons à prélever, de leur transport et des laboratoires où ils peuvent être analysés.

Les résultats des programmes sont présentés ci-après. Les critères d'interprétation des résultats d'analyse sont fixés par la législation belge (1) (2). A défaut, on a retiré ces critères de la législation étrangère (3) ou de données de la littérature spécialisée (4). Le critère utilisé pour *Listeria monocytogenes* est extrait d'une instruction de service interne.

Sur base des critères microbiologiques précités, on peut évaluer la qualité d'un produit ou d'un lot de marchandises. L'absence de micro-organismes ou le nombre de micro-organismes présents est, à cet égard, d'une importance décisive, sans pour autant perdre de vue la quantité de parasites, de toxines et de métabolites présents.

Selon le cas, les produits sont classés comme « satisfaisant », « acceptable », « non satisfaisant » ou « inacceptable ». Lorsqu'un produit est classé dans la catégorie « non satisfaisant », cela ne signifie pas que ce produit représente un danger pour la santé. Cela indique que pour des raisons qui doivent être découvertes (hygiène à la fabrication, mauvaise conservation), le produit présente une qualité microbiologique moins bonne que ce que le consommateur est en droit d'en attendre.

De plus, un produit alimentaire est considéré comme toxique ou avarié lorsque la contamination dépasse le seuil de toxicité. En cas de pareil dépassement, le produit est retiré du commerce et détruit. S'il a déjà été vendu au consommateur, le produit est rappelé. Ensuite, on procède dans l'entreprise responsable à un contrôle approfondi de l'hygiène générale (en particulier de la chaîne du froid, de l'hygiène du personnel, de la qualité des procédures de nettoyage et de désinfection ainsi que des fournisseurs) et des procédures de sécurité HACCP. La production et/ou la vente de tels produits est suspendue jusqu'à ce que les manquements aient été rectifiés et que des résultats d'analyses favorables soient à nouveau obtenus. En 2002, il ne s'est produit aucun dépassement du seuil de toxicité.

4.2.1. Les fromages au lait pasteurisé

D'octobre à décembre 2002, des échantillons de fromages à pâte molle au lait pasteurisé du type camembert, brie ou époisses ont été prélevés.

Ces prélèvements ont été effectués dans des commerces de détail ou des crèmeries dans toutes les régions. La quantité prélevée était de 100 g au minimum.

Ce programme avait pour objet la recherche d'*Escherichia coli*, des coliformes, de *Listeria monocytogenes*, de *Staphylococcus coagulase positif* et de *Salmonella spp.*

Tableau 4.1: Germes indicateurs dans les fromages au lait pasteurisé

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Bactéries coliformes 30°C	139	119 (85,6 %)	3 (2,2 %)	17 (12,2 %)
<i>Escherichia coli</i>	138	133 (96,4 %)	3 (2,2 %)	2 (1,4 %)
<i>Staphylococcus aureus</i>	138	137 (99,3 %)	1 (0,7 %)	0 (0 %)

Tableau 4.2: Germes pathogènes dans les fromages au lait pasteurisé

germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes	139	139 (100%)	0 (0%)
Salmonella	138	138 (100%)	0 (0%)



Considérés dans leur ensemble, les résultats obtenus étaient acceptables.

- 17 % des échantillons présentaient une contamination trop importante en coliformes totaux. Les coliformes sont utilisés dans la législation comme des germes indicateurs.
- Un petit pourcentage d'échantillons ont présenté des résultats moins bons pour les germes qui sont l'indice d'une hygiène défailante (2,2 % pour *Escherichia coli* et 0,7 % pour *Staphylococcus aureus*).
- Aucun des échantillons prélevés ne contenait de germes pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*), qui sont les critères obligatoires.

4.2.2. Fruits et légumes frais prédécoupés et graines germées

Ce programme faisait partie du programme coordonné 2002.

Aucune législation communautaire ne fixe de critères microbiologiques précis pour les fruits et les légumes frais. L'expérience montre qu'un large éventail de ces produits est susceptible d'être contaminé par des micro-organismes, y compris des agents pathogènes humains. La plupart des cas signalés étaient associés à une contamination bactérienne, en particulier par des *Enterobacteriaceae* (*Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157:H7).

Certains facteurs contribuent à la contamination microbiologique par des agents pathogènes, en particulier lorsque les fruits et les légumes sont consommés crus. La présence de ces agents pathogènes peut être due aux pratiques agricoles ou à d'autres procédés mis en oeuvre dans la chaîne de production. Un autre aspect qui contribue au risque microbien pour les consommateurs est la consommation croissante de nouveaux produits (graines germées par exemple) ou de fruits et de plantes comestibles importés dans le cadre de la mondialisation des échanges de ces produits. De plus, l'application de techniques qui suppriment les barrières de protection naturelles de la plante (comme le tranchage, la découpe, l'épluchage ou la meurtrissure) peut créer un milieu favorable au développement des contaminants bactériologiques. Les bonnes pratiques de culture et de fabrication peuvent contribuer à la maîtrise des risques microbiens associés à tous les stades de la production de fruits et légumes frais, de la production primaire à la commercialisation en passant par le conditionnement. Le cas échéant, la mise en oeuvre effective des principes HACCP (analyse des risques basée sur les points critiques à contrôler) conformément à la directive de l'UE (5) constitue un autre élément important pour garantir la sécurité des fruits et légumes.

Durant toute l'année, des échantillons de fruits et légumes frais prédécoupés et de graines germées destinés à être mangés crus ont été prélevés chez les producteurs et les détaillants de toutes les régions. Parallèlement, un audit HACCP a été mené dans les exploitations de production. Les résultats de cet audit sont décrits au point 4.5.

Ce programme de contrôle visait la recherche de *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157:H7 et *Listeria monocytogenes*. Pour les fruits et légumes on recherchait également les levures, moisissures et bactéries lactiques.

4.2.2.1. Légumes frais précoupés

Au total, 105 échantillons ont été prélevés, dont 65 au stade de la distribution et 40 au stade de la production.



Tableau 4.3: Germes pathogènes dans les légumes frais précoupés

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
<i>Listeria monocytogenes</i> (stade distribution)	65	63 (96,9 %)	2 (3,1 %)
<i>Listeria monocytogenes</i> (stade production)	40	39 (97,5 %)	1 (2,5 %)
<i>Salmonella</i> (stade production et distribution)	105	105 (100 %)	0 (0 %)
<i>Escherichia coli</i> 0157 : H7 (stade production et distribution)	105	105 (100 %)	0 (0 %)

Tableau 4.4: Germes indicateurs dans les légumes frais précoupés

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Bactéries lactiques (stade production)	38	28 (73,7 %)	3 (7,9 %)	7 (18,4 %)
Bactéries lactiques (stade distribution)	65	58 (89,2 %)	1 (1,5 %)	6 (9,3 %)
Levures et moisissures	103	33 (32 %)	15 (14,6 %)	55 (53,4 %)

Les résultats de ce programme sont satisfaisants, cependant 3 échantillons (2 à la distribution et 1 à la production) présentaient une contamination par *Listeria monocytogenes*. Selon la procédure en vigueur dans ce cas, on a prélevé 5 autres échantillons d'un même lot qui ont été soumis à une nouvelle analyse. Tous les résultats de ce second échantillonnage étaient négatifs. Aucun autre pathogène n'a été mis en évidence.

Les autres dépassements observés concernent la flore microbienne déjà présente à l'état naturel sur les légumes et qui ne présentent pas de caractère pathogène pour l'homme, cependant des taux élevés en levures et moisissures sont le signe d'un état de fraîcheur relatif.

4.2.2.2. Salades de fruits

Pour ce programme, un total de 25 échantillons ont été prélevés, dont 17 au stade de la distribution et 8 à la fabrication.

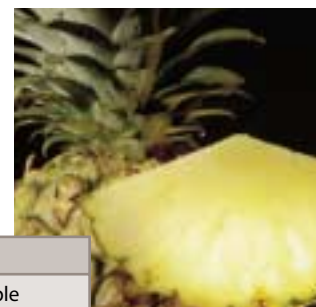


Tableau 4.5: Germes pathogènes dans les salades de fruits

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes (stade distribution)	17	17 (100 %)	0 (0 %)
Listeria monocytogenes (stade production)	8	8 (100 %)	0 (0 %)
Salmonella	25	25 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli 0157:H7	25	105 (100 %)	0 (0 %)

Tableau 4.6: Germes indicateurs dans les salades de fruits

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Bactéries lactiques (stade production)	8	6 (75 %)	1 (12,5 %)	1 (12,5 %)
Bactéries lactiques (stade distribution)	17	10 (58,8 %)	3 (17,6 %)	4 (23,6 %)
Levures et moisissures (stade production)	8	0 (0 %)	3 (37,5 %)	5 (62,5 %)
Levures et moisissures (stade distribution)	17	8 (47 %)	2 (11,8 %)	7 (41,2 %)

Dans le domaine des germes pathogènes, les résultats de ce programme sont très bons : dans aucun cas, on n'a trouvé de germes pathogènes. Pour les germes indicateurs, on a cependant constaté quelques nets dépassements. Il s'agissait chaque fois d'une flore microbienne déjà présente à l'état naturel sur les fruits et qui ne présente pas de caractère pathogène pour l'homme. Ces dépassements pourraient indiquer que la salade de fruits échantillonnée a été conservée trop longtemps à une température trop élevée.

4.2.2.3. Graines germées

Pour ce programme, 20 échantillons ont été prélevés au total, dont 14 au stade de la distribution et 6 au stade de la production.

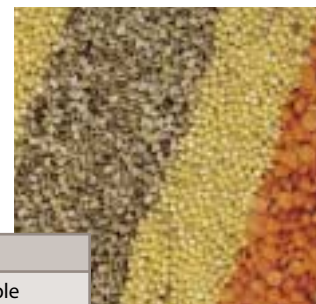


Tableau 4.7: Germes pathogènes dans les graines germées

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes (stae distribution)	14	14 (100 %)	0 (0 %)
Listeria monocytogenes (stade production)	6	6 (100 %)	0 (0 %)
Salmonella	20	20 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli 0157:H7	20	20 (100 %)	0 (0 %)

Les résultats de ce programme sont très satisfaisants. Aucun germe pathogène n'a été mis en évidence.

4.2.3. Jus de fruits

Comme pour les fruits et les légumes frais, la législation communautaire ne contient pas de norme microbiologique pour les jus. La directive de l'UE (5) à ce sujet exige que les jus soient fabriqués de manière hygiénique et que les entreprises du secteur alimentaire appliquent les principes HACCP pour garantir la sécurité et la salubrité de leurs produits. Les entreprises sont également encouragées à élaborer et mettre en œuvre volontairement un code de bonnes pratiques décrivant les méthodes qui permettent de minimiser la contamination des fruits lors des opérations de culture, de récolte, d'entreposage et de transformation en jus et de minimiser la contamination des concentrés de jus de fruits lors de l'entreposage, du transport ou de la reconstitution des jus en vue de leur consommation. L'expérience dans ce secteur montre que tous les jus (de fruits et de légumes) peuvent être contaminés par un agent présentant un risque microbiologique. Les jus qui n'ont subi aucune forme de traitement thermique sont, en particulier, très fragiles sur ce point. Il est admis que la probabilité de contamination

d'un jus par des agents pathogènes dangereux est faible, mais une éventuelle contamination peut avoir de graves conséquences chez les personnes à risques. La plupart des cas signalés étaient associés à des agents pathogènes tels que *Salmonella* spp. et *Escherichia coli* O157:H7.

Durant toute l'année et dans toutes les régions, des jus de fruits et légumes frais, de préférence n'ayant subi aucun traitement thermique ou ayant subi un traitement thermique léger, ont été prélevés dans les entreprises productrices, le secteur horeca, la restauration de collectivité et la grande distribution. Ces échantillons, ayant une contenance de minimum 200 ml, étaient prélevés à la pièce.

Ce programme de contrôle visait la recherche de *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157:H7 et *Listeria monocytogenes*. Au stade de la distribution, on a prélevé 57 échantillons, et 28 au stade de la production.

Les résultats du programme sont très satisfaisants : aucun germe pathogène n'a été décelé.

Tableau 4.8 : Germes pathogènes dans les jus de fruits

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
<i>Listeria monocytogenes</i> (stae distribution)	28	28 (100 %)	0 (0 %)
<i>Listeria monocytogenes</i> (stade production)	57	57 (100 %)	0 (0 %)
<i>Salmonella</i>	85	85 (100 %)	0 (0 %)
<i>Escherichia coli</i> o157:H7	84	84 (100 %)	0 (0 %)

4.2.4. Ovoproduits

En routine, des échantillons d'ovoproduits liquides ou congelés en tétrapak (jaune, blanc ou entier) ont été prélevés durant toute l'année et dans toutes les régions.

Des échantillons de conditionnements entiers et fermés ont été prélevés chez les utilisateurs : boulangers, bouchers-charcutiers, traiteurs,...

Ils ont été analysés en fin de DLC. Ce programme de contrôle visait la recherche des *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus coagulase positif*, *Salmonella* spp. et des germes totaux. Un total de 95 échantillons ont été prélevés et analysés.

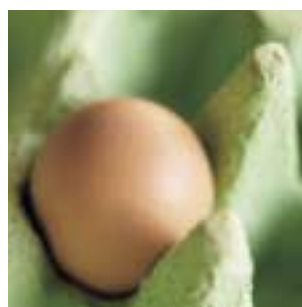


Tableau 4.9: Germes indicateurs dans les ovoproduits

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Non satisfaisant
Germes totaux	95	73 (76,8 %)	22 (23,2 %)
Enterobacteriaceae	95	83 (87,3 %)	12 (12,7 %)
Staphylococcus aureus	95	95 (100 %)	0 (0 %)

Tableau 4.10: Germes pathogènes dans les ovoproduits

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Salmonella	95	95 (100 %)	0 (0 %)

Les résultats de ce programme en ce qui concerne les germes pathogènes sont satisfaisants puisqu'aucun germe pathogène n'a été détecté.

Les barèmes de pasteurisation utilisés dans le traitement des ovoproduits permettent d'éliminer la flore pathogène et d'altération, cependant certains germes peuvent survivre, c'est ce que nous avons pu constater lors de ce programme, 22 % de résultats insatisfaisants pour les germes totaux et 12 % pour les Enterobacteriaceae indiquent que les conditions d'hygiène de la préparation ne sont pas suffisantes.

4.2.5. Pâtisseries à la crème pâtissière et bavaois

Un des principaux points critiques en pâtisserie est le refroidissement des crèmes pâtissières, ceci, associé à un problème d'hygiène, peut faire de la crème pâtissière un aliment à haut risque surtout pour les populations les plus sensibles.

Des échantillons d'éclairs, de glacés, et de toute pâtisserie à la crème pâtissière (pas les pâtisseries dont la crème est cuite une deuxième fois), ainsi que des bavaois ont été prélevés durant les mois les plus chauds de l'année, c'est-à-dire de mai à septembre en boulangerie-pâtisserie et en grande surface. Les échantillons étaient prélevés à la pièce et le poids minimum requis de 200 g.

Ce programme de contrôle était axé sur la recherche de Escherichia coli, des coliformes, de Listeria monocytogenes, de Staphylococcus coagulase positif, des Salmonella spp, des germes anaérobies sulfite-réducteurs (46°C) et des germes totaux. On a prélevé et analysé 191 échantillons.

Tableau 4.11: Germes indicateurs dans les pâtisseries à la crème pâtissière et les bavaoises

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	191	132 (69,1 %)	15 (7,9 %)	44 (23 %)
Escherichia coli	191	177 (92,7 %)	2 (1 %)	12 (6,3 %)
Staphylococcus aureus	191	189 (98,9 %)	1 (0,5 %)	1 (0,5 %)
Anaérobies sulfito-réducteurs	187	187 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)

Tableau 4.12: Germes pathogènes dans les pâtisseries à la crème pâtissière et les bavaoises

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes	191	190 (99,5 %)	1 (0,5 %)
Salmonella	191	189 (99 %)	2 (1 %)

En 2002, la qualité bactériologique des pâtisseries à la crème pâtissière s'est souvent avérée imparfaite :

- 23 % des échantillons présentaient une contamination trop importante en germes totaux, ce qui peut indiquer des conditions de fabrication peu respectueuses des règles minimales d'hygiène, un manque de fraîcheur ou une conservation à une température peu appropriée,
 - 6,3 % des pâtisseries à la crème contenaient trop d'Escherichia coli, ce qui est un indice de contamination fécale,
 - la contamination par Staphylococcus aureus rencontrée dans 2 échantillons n'atteignait cependant pas le seuil de toxicité. Elle indique toutefois un manque d'hygiène du personnel
- Le suivi des échantillons positifs en germes pathogènes a donné lieu à des résultats satisfaisants.



4.2.6. Plats mijotés

De mai à décembre 2002, des plats mijotés ont été prélevés dans les cantines scolaires, maisons de repos, maisons de repos et de soins et dans les hôpitaux. Ce programme a été organisé afin de pouvoir juger de l'impact du problème de refroidissement après cuisson des plats mijotés fabriqués en grandes quantités sur la qualité bactériologique finale du produit.

Les prélèvements concernaient principalement les viandes en sauce (sauce bolognaise, carbonnades, blanquettes, bœuf bourguignon, vol-au-vent, ...).

Les prélèvements de 200 g minimum devaient être effectués de manière stérile juste avant distribution au consommateur.

Ce programme de contrôle visait la recherche d'Enterobacteriaceae, de Clostridium perfringens, d'Escherichia coli, de Staphylococcus coagulase positif, de Salmonella spp et des germes totaux.

Un total de 122 échantillons ont été prélevés et analysés.

Tableau 4.13: Germes indicateurs dans les plats mijotés

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	122	117 (95,9 %)	3 (2,5 %)	2 (1,6 %)
Clostridium perfringens	122	122 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)
Staphylococcus aureus	122	122 (100 %)	0 (0,5 %)	0 (0 %)
Escherichia coli	122	121 (99,2 %)	1 (0,8 %)	0 (0 %)

Tableau 4.14: Germes pathogènes dans les plats mijotés

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Salmonella	122	122 (100 %)	0 (0 %)

Les résultats de ce programme sont satisfaisants. Aucun pathogène n'a été décelé.

En ce qui concerne la présence d'Enterobacteriaceae, l'interprétation n'est pas si simple car il n'existe pas de critères pour les Enterobacteriaceae. Sur les 122 échantillons, il y en avait un seul qui présentait une contamination très importante (1.700.000 germes), ce qui indique un grave problème d'hygiène générale et/ou une défaillance dans le processus de transformation. Quatre échantillons avaient une contamination inférieure à 1000. Les résultats d'analyse des autres échantillons étaient satisfaisants.



4.2.7. Les poissons destinés à être mangés crus.

Manger du poisson cru est devenu, sinon une habitude, du moins une mode. Il suffit de songer au succès du carpaccio et du sushi. Il était donc utile d'établir en 2002 un programme pour ces denrées de plus en plus répandues dans les rayons des supermarchés et au menu des restaurants.

Les prélèvements de carpaccio, de saumon, de thon, d'espadon, de coquilles Saint-Jacques et de sushi ont été effectués durant les mois les plus chauds, c.-à-d. de mai à septembre dans les poissonneries, les grandes surfaces, dans l'horeca et chez les traiteurs. Les échantillons étaient préemballés (ou ont été mis en sachet stérile) et pesaient au moins 100 g. Il y a eu au total 120 échantillons prélevés et analysés.

Le programme visait la recherche d'Escherichia coli, des Staphylococcus coagulase positifs, des Salmonella spp et des germes totaux.

Tableau 4.15: Germes indicateurs dans le poisson cru

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	120	86 (71,7 %)	26 (21,7 %)	8 (6,6 %)
Escherichia coli	120	115 (95,8 %)	1 (0,9 %)	4 (3,3 %)
Staphylococcus aureus	120	120 (100 %)	0 (0,5 %)	0 (0 %)

Tableau 4.16: Germes pathogènes dans le poisson cru

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Salmonella	120	120 (100 %)	0 (0 %)
Parasites	80	80 (100 %)	0 (0 %)

Aucun germe pathogène n'a été mis en évidence dans ce programme, et un examen visuel n'a pas permis non plus de détecter la présence éventuelle de parasites.

En ce qui concerne les germes indicateurs, les résultats sont satisfaisants ; à noter cependant 3,3 % d'échantillons contenant trop d'Escherichia coli, indice d'une contamination fécale.

4.2.8. Préparations aux œufs crus

Le nombre de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) dans le secteur de la restauration collective étant assez élevé chaque année, et particulièrement avec les denrées préparées à base d'œufs crus, un programme a donc été mis en place dans les cantines scolaires, les maisons de repos et les maisons de repos et de soins, les hôpitaux, et chez les traiteurs. On a prélevé au choix des échantillons de mayonnaise maison, dessert aux œufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, ...) purée aux œufs crus, ou d'autres mets à base d'œufs crus.

Pendant les mois chauds, soit de mai à septembre, 54 échantillons d'au moins 200 g ont été prélevés. Ce programme visait la recherche d'Escherichia coli, de Staphylococcus coagulase positifs, de Salmonella spp. et des germes totaux.

Tableau 4.17: Germes indicateurs dans les préparations à base d'œufs crus

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	54	49 (90,7 %)	2 (3,7 %)	3 (5,6 %)
Escherichia coli	54	53 (98,1 %)	1 (1,9 %)	0 (0 %)
Staphylococcus aureus	54	54 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)

Tableau 4.18: Germes pathogènes dans les préparations aux œufs crus

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Salmonella	54	54 (100 %)	0 (0 %)

Les résultats du programme sont satisfaisants. On n'a décelé la présence d'aucun pathogène.





4.2.9. Salades préparées

Les mauvais résultats obtenus lors du programme 2000 ont motivé la mise en place de ce programme. Le but était de comparer entre eux les résultats des deux programmes afin de vérifier l'évolution de l'hygiène entourant la fabrication et la conservation de ces produits. Dans toutes les régions, on a prélevé au cours des mois chauds de l'année, c.-à-d. de mai à septembre, des échantillons de salade de thon, de salade de viande, de salade de crabe ou de surimi à la mayonnaise. Bruxelles n'a pas été incluse dans ce programme parce que le laboratoire intercommunal de Bruxelles est déjà très actif en cette matière. Au total, 186 échantillons ont été prélevés, et analysés pour y rechercher la présence de germes totaux, d'*Escherichia coli*, de *Staphylococcus coagulase positifs*, de *Salmonella* spp. et de *Listeria monocytogenes*.

Tableau 4.19: Germes indicateurs dans les salades préparées

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	186	97 (52,2 %)	23 (13,4 %)	64 (34,4 %)
<i>Escherichia coli</i>	186	175 (94 %)	10 (5,4 %)	1 (0,6 %)
<i>Staphylococcus aureus</i>	186	182 (98,4 %)	2 (1,1 %)	1 (0,6 %)

Tableau 4.20: Germes pathogènes dans les salades préparées

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
<i>Salmonella</i>	181	180 (99,4 %)	1 (0,6 %)
<i>Listeria monocytogenes</i>	117	172 (97,2 %)	5 (2,8 %)

Sur base des mêmes critères que ceux de 2000, la qualité de ces denrées ne s'était pas améliorée. Plus d'un tiers des échantillons présentaient un dépassement pour les germes totaux, ce qui peut être l'indice de mauvaises pratiques telles que l'emploi de matières premières douteuses, un trop long séjour des denrées alimentaires à température ambiante, une mauvaise hygiène des ustensiles utilisés pour la vente des salades (récipients, couvercles) et/ou des températures de conservation trop élevées. On a également détecté la présence de *Listeria monocytogenes* dans 5 échantillons (sérotype 4b et sérotype 1/2b). L'enquête menée à la suite de ces résultats montre le caractère ponctuel de cette contamination.

Sur base des résultats des programmes 2001 et 2002, on peut conclure que la qualité des salades préparées n'est pas toujours bonne et peut comporter un risque pour les groupes sensibles de la population.

Lors de leurs contrôles dans ces établissements, les contrôleurs ont reçu pour mission de sensibiliser les personnes responsables à une plus grande hygiène notamment au niveau du lavage des mains, du nettoyage du petit matériel, de la nécessité de couvrir les ravieres de film plastique pour la nuit tant qu'ils ne sont pas utilisés et surtout les inciter à ne pas recharger de la salade préparée sur des fonds de ravieres. Le respect des températures devait également être rappelé ainsi que le contrôle des matières premières.

4.2.10 Préparations à base de viandes hachées de volaille

Le programme « viandes hachées de volaille » s'est déroulé de mai à septembre 2002 et concernait toutes les préparations à base de viande hachée de volaille (saucisses, paupiette, hachis de volaille, chicken burger, ...), les échantillons devaient être prélevés en boucheries et boucheries de grandes surfaces, et chez les traiteurs, en préemballés ou à la découpe.

Ce programme de contrôle visait la recherche d'Escherichia coli, d'Escherichia coli O157:H7, de Staphylococcus coagulase positif, de Salmonella, de Campylobacter, de Listeria monocytogenes et des germes totaux. Dans un premier prélèvement, 215 échantillons ont été analysés. A partir du mois de juillet, on a également procédé à un nouvel échantillonnage là où avait été constaté un résultat positif concernant un agent pathogène.

Le programme comportait également une limite d'action. En effet, au-delà d'un certain taux de contamination par des bactéries pathogènes, les denrées peuvent présenter un danger pour la santé humaine. Ce seuil d'action a été fixé à 100 germes par gramme pour Campylobacter, que le produit soit cuit ou pas. Chez le consommateur, il y a, en effet, toujours un risque de contamination croisée. Le risque existe aussi que le produit soit insuffisamment cuit et que des personnes particulièrement sensibles le consomment (notamment dans les cuisines de collectivités, les maisons de repos, les cantines, ...).

Tableau 4.21: Germes indicateurs dans les préparations à base de viandes hachées de volaille

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes totaux	215	49,8 %	14 %	36,2 %
Escherichia coli	215	76,3 %	15,8 %	7,9 %
Staphylococcus aureus	215	96,75 %	3,25 %	0 %



Tableau 4.22: Germes pathogènes dans les préparations à base de viandes hachées de volaille

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes	215	95,8 %	4,2 %
Campylobacter	210	73,8 %	26,2 %
Escherichia coli O 157:H7	210	100 %	0 %
Salmonella	210	79 %	21 %

Tableau 4.23: Résultats du nouveau prélèvement effectué suite à un résultat défavorable pour des germes pathogènes (depuis juillet 2002)

Germes recherchés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Satisfaisant	Inacceptable
Listeria monocytogenes	7	4	3
Campylobacter	15	11	4
Salmonella	19	17	2

On a constaté que beaucoup d'échantillons contiennent des bactéries pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter*). Ces bactéries sont responsables chaque année de TIAC et plus particulièrement en période estivale. Elles peuvent également avoir des conséquences irréversibles sur la santé des personnes sensibles. Normalement ces produits sont destinés à la cuisson mais certaines personnes pourraient les consommer crus ou insuffisamment cuits.

D'après ISSP-LP, le nombre des campylobactérioses augmente de 15 % par an, et 80 % d'entre elles sont provoquées par l'alimentation, dont 40 % par la viande de volaille contaminée par *Campylobacter jejuni*. Les autres sources de contamination pouvant être, par exemple, le lait, les produits laitiers, la viande et les produits carnés.

Sur base des résultats d'analyses, on a entrepris différentes actions. Un procès-verbal a été dressé chez 4 producteurs. Deux fois, la production a été stoppée jusqu'au moment où les résultats d'analyse étaient à nouveau favorables. Quatre entreprises de distribution ont reçu un avertissement, et dans ce cas également les ventes ont dû être arrêtées jusqu'à l'obtention de résultats d'analyse favorables. Evidemment, les producteurs et les distributeurs ont été priés de donner des éclaircissements sur les défaillances constatées.

On sait généralement que la volaille est contaminée à un faible niveau (on constate la présence de *Campylobacter* dans 25 g). C'est pourquoi des contrôles et des inspections sont effectués en permanence

dans la filière de production de la volaille. Ces contrôles et inspections sont axés sur le respect des règles d'hygiène, des « bonnes pratiques », et sur l'application des règles de base HACCP.

Les ateliers de découpe ont, par ex., pour tâche de prendre toutes les mesures d'hygiène à tous les stades de leur processus (depuis les achats de matières premières jusqu'à l'écoulement des produits) afin d'éviter que la contamination initiale ne s'élève jusqu'à un niveau inacceptable (*Campylobacter* présent dans 0,01 g).

La plupart des emballages mentionnent que le produit doit être bien cuit avant consommation.

A l'avenir, il faudra toutefois encore donner au consommateur davantage d'informations au sujet de cette problématique.

Malgré toutes les mesures précitées, la contamination de ces produits reste donc très préoccupante. Cette question sera dès lors soumise à un groupe de réflexion multidisciplinaire de l'AFSCA.

4.3. Résidus de produits phytosanitaires dans les fruits, les légumes et les céréales

4.3.1. L'utilité des produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires sont utilisés pour protéger les végétaux contre les maladies, par exemple celles provoquées par des moisissures (on utilise dans ce cas des fongicides), contre les attaques d'insectes (insecticides),... Les régulateurs de croissance relèvent également de la législation sur les produits phytosanitaires. Ces produits sont utilisés non seulement avant la récolte, mais dans certains cas aussi après la récolte en vue d'empêcher le pourrissement (par exemple sur les agrumes), pour empêcher les pommes de terre de former des germes ou en protection contre les insectes (par exemple en céréales crues). Un usage judicieux de ces produits ne présente pas de danger pour la santé publique.

4.3.2. Quels produits ont été analysés et en quelles quantités ?

Un total de 1082 échantillons ont été prélevés; il s'agissait de légumes et fruits frais et congelés, de céréales et de denrées transformées; tous des produits d'origine belge ou importés. En conformité avec la directive concernée, la plupart des échantillons ont été prélevés dans les criées, chez les importateurs, les grossistes, les transformateurs et, à titre exceptionnel, dans des commerces de détail (6).

Pour établir le programme de contrôle, on a tenu compte d'une série de facteurs (la consommation moyenne, la production belge, le taux de dépassements et la présence de résidus au cours des années précédentes, ...). Tout comme pour les contrôles bactériologiques, on travaille pour un certain nombre de produits avec un programme de roulement, de telle sorte que ce ne soient pas chaque année systématiquement les mêmes produits phytosanitaires qui fassent l'objet des contrôles. Evidemment, le programme coordonné de la Commission européenne a été intégré dans le programme national.

Au total ont été analysées 13 espèces de fruits, 20 espèces de légumes, des pommes de terre, du froment et des aliments transformés (aliments pour bébés et produits à base de pommes de terre). Il y a lieu de souligner que ce programme sert à contrôler le respect de la législation. Les produits visés n'ont donc pas été sélectionnés au hasard : on a prélevé davantage d'échantillons d'aliments dont on s'attendait à ce qu'ils contiennent des pesticides ou qu'ils dépassent les LMR.

Les poires, par exemple, ont été particulièrement contrôlées en conséquence des problèmes qui se sont produits précédemment avec le chlorméquat. Les laitues pommées également ont été contrôlées à fond. Quant à ce que signifie exactement une LMR ou limite maximum en résidus, ce point est explicité au point 4.3.3.

Le tableau 4.24 donne un aperçu des produits phytosanitaires les plus fréquemment retrouvés.

Tableau 4.24 : Aperçu des produits phytosanitaires les plus recherchés dans les différents produits

Chlorméquat	Dithio-carbamates	Propamo-carbe	Méthamido-phos	Benzimidazoles (carbendazime et thiabendazoles)	Ions de bromure	Carbamates de N-méthyle	Ethéphon
Aliments pour bébés avec poire	Mandarines	Poivrons	Mandarines	Mandarines	Poivrons	Oranges	Pommes
Pommes	Oranges	Choux de Brux.	Oranges	Oranges	laitues pommées	Poires	Tomates
Carottes	Poires	Laitues pommées	Poires	Pommes	Epinards	Pêches	
	Pêches	Endives	Cerises douces	Poires	Endives	Bananes	
	Bananes	Chicorée	Raisins	Cerises douces	Herbes fraîches	Carottes	
	Carottes	Tomates	Pêches	Pêches	Céleris	Epinards	
	Courgettes	Courgettes	Prunes	Bananes	Noix	Haricots	
	Choux-fleurs		Bananes	Carottes	Tomates		
	Laitues pommées		Carottes	Tomates	Courgettes		
	Endives		Poivrons	Melons			
	Epinards		Melons	Choux de Brux.			
	Céleris		Laitues pommées	Epinards			
	Haricots		Endives	Haricots			
	Fenouil		Epinards	Céleris			
	Poireaux		Haricots	Champignons			
	Pom. de terre		Pom. de terre	Pom. de terre			
			Aliments pour bébés à base de fruits ou de légumes	Aliments pour bébés à base de fruits ou de légumes			

4.3.3. Interprétation des valeurs LMR

Les LMR sont fixées aussi basses que possible en conformité avec les bonnes pratiques agricoles (pas plus que ce qui est nécessaire pour protéger la plante), mais ne peuvent jamais avoir une valeur supérieure à ce qui peut être défini, sur base des études toxicologiques, comme sûr pour le consommateur (on ne délivre pas d'autorisation d'utiliser le produit si la LMR proposée est considérée comme «non sûre»). La conséquence en est que dans la plupart des cas, un dépassement de la LMR ne compromet pas la sécurité du consommateur.

On ne peut pas partir du principe qu'une valeur LMR supérieure au seuil de décision correspond toujours à une utilisation agréée en Belgique, vu que les valeurs de LMR peuvent également être basées sur un usage agréé dans d'autres pays européens ou tiers : les valeurs LMR sont harmonisées pour permettre le libre échange des produits après une évaluation de la sécurité. Ce processus d'harmonisation est toujours en cours, ce qui explique les différences de législation entre les pays.

Par ailleurs, une valeur LMR égale au seuil de décision peut être liée à un usage agréé qui ne donne normalement pas de résidus dans l'aliment après la récolte.

4.3.4. Procédure d'échantillonnage et analyse

Les échantillons ont été réfrigérés et analysés dans les 2 à 10 jours. A cette opération ont participé trois laboratoires officiellement agréés, qui avaient été accrédités pour les principales méthodes d'analyse et produits. Tous les certificats d'accréditation se trouvent sur le site web de BELTEST, le service national d'accréditation (<http://beltest.fgov.be>). Tous les laboratoires avaient participé aux tests d'aptitude de la Commission européenne ainsi qu'aux séminaires sur le contrôle coordonné de la qualité des analyses. Dans une mesure importante, les laboratoires tiennent compte de l'annexe II de la Recommandation 1999/333/CE de la Commission (7).

4.3.5. Discussion des résultats

Sur un total de 141 résidus de produits phytosanitaires recherchés dans les fruits et légumes, 45 ont été détectés au moins une fois au cours du programme de contrôle par échantillonnage aléatoire. Ce qui signifie qu'en comparaison avec les années précédentes, on a retrouvé des résidus d'un plus grand nombre de produits phytosanitaires.



Tableau 4.25: Produits phytosanitaires retrouvés dans les produits végétaux

Fruits & légumes (dosage individuel, screening ciblé)	Fruits & légumes (screening général)	Céréales	Produits transformés
Chloorméquat	Chloorméquat	Dichlorvos	Chloorméquat
Ions de bromure	Ions de bromure	Chloorpyriphosméthyl	Chlorprophame
Imazalil	Dithiocarbamates	Pirimiphosméthyl	
Ethéphon	Imazalil	Malathion	
Propamocarbe	Iprodion		
Dithiocarbamates	Propamocarbe		
Chlorprophame	Tolyfluanide		
Carbendazime	Carbendazime		
Thiabendazole	Thiabendazole		
Iprodion	Chloorprophame		

Aussi bien dans les fruits que dans les légumes frais et congelés, on a constaté dans 7 % des échantillons analysés un dépassement de la LMR. Aucun dépassement n'a été constaté pour les mandarines, noix, pommes, prunes, fraises, canneberges, bananes, carottes, céleris-raves, oignons, courgettes, melons, choux de Bruxelles, laitues de pleine terre, endives, chicorée witloof, fenouil, herbes fraîches, champignons, froment, aliments pour bébés à base de fruits, aliments pour bébés à base de légumes et produits à base de pommes de terre.

Un taux de dépassement assez élevé (> 10 %) a été constaté pour les raisins, céleris, cerises douces, choux-fleurs, laitues cultivées sous abri, épinards et haricots. Cinq dépassements concernaient le programme coordonné de l'UE (3 échantillons de haricots, 1 échantillon d'oranges et 1 échantillon d'épinards).

Il faut bien préciser que les cas où les dépassements sont susceptibles de comporter un risque pour la santé publique sont tout à fait exceptionnels.

Tableau 4.26 : Aperçu du nombre d'analyses effectuées et des résultats obtenus

Produits	Nombre d'échantillons analysés	Résultats favorables	Dépassements de la LMR
Fruits	444	413 (93 %)	31 (7 %)
Légumes frais et congelés	509	473 (93 %)	36 (7 %)
Pommes de terre	47	46 (98 %)	1 (2 %)
Céréales crues	28	28 (100 %)	0 (0 %)
Aliments transformés	54	53 (98 %)	1 (2 %)
Total	1082	1013 (94%)	69 (6%)

En 2002, quatre messages RASFF ont été diffusés : un pour du céleri italien (1,02 mg/kg d'endosulfane), un pour un aliment français pour bébés (2,2 mg/kg de chlorméquat), un pour des pêches espagnoles (0,41 mg/kg de phosmet) et un pour des raisins italiens (0,29 mg/kg d'ométhoate).

4.4. OGM dans des denrées alimentaires et dans des ingrédients alimentaires

La campagne de monitoring 2002 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 (8).

Dans le cadre de la campagne de monitoring, 2 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 ;
- des échantillons d'ingrédients alimentaires. Il s'agissait d'ingrédients dérivés de maïs ou soja.

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. L'ensemble des échantillons concernait des denrées alimentaires dont l'étiquetage n'indiquait pas l'utilisation d'ingrédients dérivés d'OGM. En outre, lors de cette campagne de monitoring, aucune denrée alimentaire étiquetée comme contenant des dérivés d'OGM n'a été rencontrée.

Lorsque les prélèvements d'échantillons étaient effectués au niveau des fabricants d'ingrédients ou de denrées alimentaires, les systèmes de prévention élaborés par les fabricants étaient examinés de plus près.

4.4.1. Contrôles analytiques

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2002 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, 98,5 % des échantillons analysés étaient conformes à la législation concernant l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés.

Pour 2 échantillons, la présence de dérivés de soja génétiquement modifié a été détectée au-dessus du seuil légal de 1 %. Il s'agissait d'un échantillon d'une denrée alimentaire et d'un échantillon d'un ingrédient. Dans le cas de l'échantillon de denrée alimentaire, ce résultat a été obtenu malgré que l'opérateur ait mis en place un ensemble de procédures visant à éviter la présence de dérivés d'OGM. De plus, les résultats d'autres analyses qui ont été effectuées au sein de l'entreprise sur différents lots d'ingrédients n'indiquaient pas la présence de dérivés d'OGM.

De plus, dans un échantillon d'ingrédient, la présence de dérivés de soja génétiquement modifié a été détectée au-dessous du seuil légal de 1 %. Dans ce cas, le fabricant était en mesure de prouver que des mesures de prévention étaient prises et il a été estimé qu'il s'agissait de contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

En ce qui concerne le maïs, aucun dérivé d'OGM n'a été détecté. Contrairement au soja, le maïs est abondamment produit en Europe, au sein de laquelle la culture de maïs génétiquement modifié reste marginale.

Le détail des résultats est présenté sous forme de tableaux. Le tableau 4.27 présente les résultats obtenus au niveau des denrées alimentaires tandis que le tableau 4.28 présente les résultats obtenus au niveau des ingrédients. 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 les valeurs inférieures à 0,1 % on part du principe que l'échantillon est exempt d'OGM.



Tableau 4.27: Résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires

Types de denrées alimentaires	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		Moins de 0,1% d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1% en 1%	Plus d'1% d'OGM
Aliments pour bébés et enfants	5	5	0	0
Biscuits et pâtisseries	10	9	0	1
Céréales petit-déjeuner	3	3	0	0
Chips et biscuits apéritif	10	10	0	0
Pain	4	4	0	0
Préparations à base de viandes ou de poisson	10	10	0	0
Soupes, sauces et crèmes	12	12	0	0
Autres	5	5	0	0
Total	59	58	0	1

Tableau 4.28: Résultats des analyses effectuées sur les ingrédients

Nombres d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
	Moins de 0,1% d'OGM	Une teneur en OGM entre 0,1% en 1%	Plus d'1% d'OGM
77	75	1	1

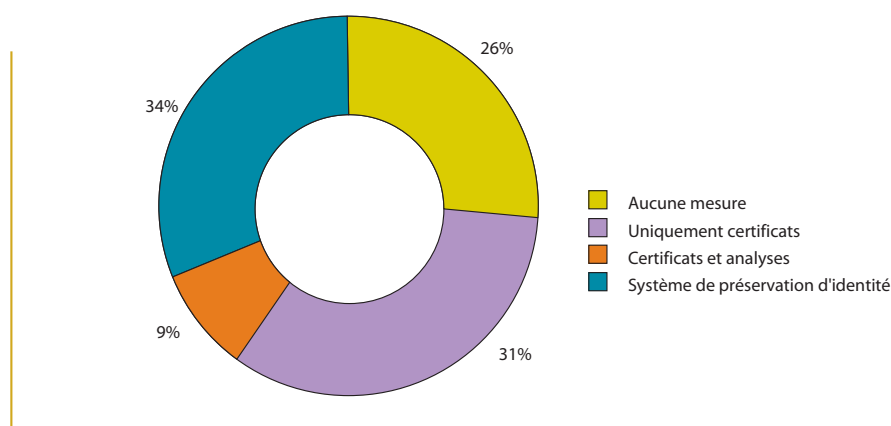
4.4.2. Contrôles des systèmes de prévention élaborés par les fabricants

En 2002, aucune disposition réglementaire explicite n'obligeait les fabricants de denrées alimentaires à mettre en place des systèmes particuliers afin de s'assurer de l'absence d'OGM dans leurs ingrédients. Néanmoins, plusieurs aspects de la réglementation incitaient déjà les fabricants à s'en préoccuper :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM qui ne sont pas autorisés dans le cadre du règlement 258/97; (8)
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excédait 1% 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 en-dessous de 1% de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Septante-quatre pour cent des fabricants concernés par les contrôles (les fabricants utilisant des ingrédients dérivés du maïs ou du soja) disposaient de systèmes de prévention plus ou moins élaborés visant à éviter la présence de dérivés d'OGM dans leurs produits. Les mesures rencontrées sont la mise en place d'un système de préservation d'identité (34 % des fabricants), ou l'obligation pour les fournisseurs de produire des certificats garantissant l'absence d'OGM (40 % des fabricants). Ces résultats sont repris à la figure 4.1.

Figure 4.1: Types de mesures prises par les fabricants afin d'éviter la présence de dérivés d'OGM dans leurs produits



- Les systèmes de préservation d'identité sont des systèmes visant à couvrir l'ensemble de la filière de production, depuis le stade de la sélection des semences jusqu'à celui du produit fini. A chaque stade de cette filière (culture, stockage, transport, transformation, etc.), des mesures de prévention (par exemple en employant des moyens de stockage et de transport spécifiquement destinés à cette fin ou nettoyés avec un soin particulier) et éventuellement de contrôle sont instaurées afin de prévenir la contamination des produits par des OGM ou leurs dérivés. Ces systèmes sont des systèmes coûteux qui reposent sur un comportement optimal de tous les acteurs de la filière. Par conséquent, une certification par des organismes tiers est de règle. De telles exigences et un tel type de système ne peuvent être mis en place, dans le secteur alimentaire conventionnel, que par des fabricants de taille importante. Il est à noter que les produits Bio, de par leur certification, sont également exempts d'OGM ou de dérivés. Les fabricants certifiés Bio ont donc été comptabilisés dans ceux disposant d'un système de préservation d'identité visant à éviter la présence d'OGM.
- Dans beaucoup de cas, on exige des fournisseurs des certificats garantissant l'absence d'OGM (40 % des fabricants examinés). Cette mesure est la plus évidente pour les fabricants qui achètent des ingrédients alimentaires. Les fournisseurs peuvent délivrer de tels certificats s'ils disposent d'un système de préservation d'identité ou quand ils effectuent régulièrement des analyses. Dans un certain nombre de cas, les fabricants effectuent spontanément des analyses complémentaires (9 % des fabricants interrogés).

Il est à noter que dans de nombreux cas où des systèmes spécifiques concernant les OGM sont mis en place, les exigences fixées de manière volontaire dépassent les exigences réglementaires.

La grande majorité des fabricants n'effectuant pas de contrôles spécifiques concernant les OGM utilisent des ingrédients dérivés du maïs qui présentent moins de risques de contenir des dérivés d'OGM que les dérivés de soja. Ceci est par ailleurs confirmé par les analyses réalisées car aucune présence de dérivés d'OGM n'a pu être mise en évidence dans les échantillons prélevés chez ces fabricants.

De plus, une autre approche préventive visant à éviter la présence d'OGM est mise en œuvre par certains fabricants. Celle-ci consiste à éviter, dans la mesure du possible, les ingrédients considérés « à risques » concernant les OGM, c'est à dire le soja, le maïs, et dans une moindre mesure le colza. Ces trois plantes étant les seules dont certaines variétés génétiquement modifiées ont été autorisées dans la production de denrées alimentaires dans l'Union européenne. Cette approche, est uniquement possible pour certains fabricants, grâce au nombre limité de plantes dont des variétés génétiquement modifiées sont actuellement autorisées.

4.5. Audit HACCP

4.5.1. Les cuisines de collectivité

Étant donné la fréquence accrue d'intoxications alimentaires et le risque élevé pour le consommateur concerné, on a, en 2002, prêté attention aux cuisines communautaires ou de collectivités. Il s'agissait plus particulièrement des cuisines en gestion propre dans les écoles, les maisons de repos et de soins et les hôpitaux. Au total, 871 cuisines communautaires ont été visitées au moins une fois.

Lors des visites d'inspection, on a utilisé des check-lists d'hygiène, le guide pour l'audit de systèmes basés sur les principes HACCP et les instruments de mesure pour la température afin de vérifier que les prescriptions légales étaient respectées (9) (10) (11).

4.5.1.1. Écoles

Au total, 496 écoles ont été visitées, principalement des écoles avec des cuisines en gestion propre. Les visites d'inspection ont révélé que beaucoup de cuisines passent de la gestion propre au système de catering.

Tableau 4.29: Hygiène générale pour les cuisines des écoles en gestion propre

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme	Non contrôlé
Locaux, équipement	6	36	52	6
Programme de nettoyage et de désinfection	12	35	45	8
Eau / glace	0	4	79	17
Contrôle des déchets	1	9	83	7
Hygiène personnelle	2	16	73	9
Contrôle des substances dangereuses, toxiques et non comestibles	0	5	74	21
Qualité de l'hygiène des matières premières / ingrédients	1	5	81	13
Conditions de stockage et de conservation	5	16	70	9
Température des produits	4	14	71	11
Etiquetage des produits	1	11	66	22
Conditions de transport et de distribution	1	5	66	28



Tableau 4.30 : Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les cuisines des écoles en gestion propre

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
plan HACCP (1)	22	13	65
Application du plan HACCP (2)	30	16	54
Révision du plan HACCP	17	14	69
Documentation	18	13	69
Formation	25	17	58
Appréciation globale	23	14	63

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

L'hygiène générale dans les cuisines d'écoles était assez bonne en 2002. Des non-conformités ont principalement été constatées pour les locaux et l'équipement. Le programme de nettoyage et de désinfection présentait lui aussi fréquemment des manquements. A un degré moindre, des non-conformités ont été constatées pour l'hygiène personnelle, pour les conditions de stockage et de conservation ainsi que pour la température des produits.

En ce qui concerne les procédures de sécurité, on a constaté que seulement 23 % des cuisines visitées étaient satisfaisantes. Dans 63 % des cas, le développement et l'application des procédures de sécurité se sont même avérés totalement absents. On a toutefois constaté que, bien que les principes basés sur les HACCP n'ont été mis sur papier que dans une mesure limitée (peu de documentation, pas de plan HACCP développé), un certain nombre de ces principes ont tout de même fréquemment été appliqués dans la pratique. Ceci explique les chiffres plus élevés pour l'application des principes HACCP par rapport aux chiffres pour la présence d'un plan HACCP.

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) n'était présent que dans 10% des cuisines.

En résumé, on peut affirmer qu'il y a encore beaucoup de travail à faire. Un certain nombre de cuisines d'écoles sont cependant déjà bien en ordre. Dans environ 25 % des cas, les visites d'inspection donnent lieu à un rapport ou à un commentaire verbal, dans 75 % des cas, à un rapport écrit ou à un avertissement. Dans le cadre de ce programme, des produits ont été retirés du marché dans 3 cas dans les écoles.

4.5.1.2. Maisons de repos et de soins

En 2002, 325 cuisines de tels établissements ont été visitées dans le cadre de ce programme. Cela représente à peu près 15 % du nombre total de maisons de repos et de soins.

Tableau 4.31: Hygiène générale pour les cuisines de maisons de repos et de soins (données exprimées en pourcentages):

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme	Non contrôlé
Locaux, équipement	6	26	54	14
Programme de nettoyage et de désinfection	5	30	50	15
Eau / glace	0	1	80	19
Contrôle des déchets	1	5	80	14
Hygiène personnelle	0	10	77	13
Contrôle des substances dangereuses, toxiques et non comestibles	0	2	75	23
Qualité de l'hygiène des matières premières / ingrédients	1	6	76	17
Conditions de stockage et de conservation	3	12	67	18
Température des produits	3	12	66	19
Étiquetage des produits	2	12	71	15
Conditions de transport et de distribution	0	3	64	33

Tableau 4.32 : Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les cuisines de maisons de repos et de soins

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
plan HACCP (1)	45	23	32
Application du plan HACCP (2)	41	31	28
Révision du plan HACCP	38	26	36
Documentation	42	16	42
Formation	44	29	27
Appréciation globale	42	25	33

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

Les visites d’inspection démontrent que pour l’hygiène générale, la situation dans les cuisines des maisons de repos et de soins est bonne. Les non-conformités sont constatées ici aussi principalement au niveau des locaux et équipements et du plan de nettoyage et de désinfection. Des manquements ont aussi été constatés dans une moindre mesure au niveau des conditions de stockage et de conservation, de la température et de l’étiquetage des produits.

Dans 42 % des cuisines de maisons de repos et de soins, les principes HACCP étaient suffisamment développés en 2002, mais pour 33 % des cuisines visitées, il s’est avéré qu’aucune procédure de sécurité n’a été développée ou appliquée.

Dans 17 % des cuisines, on retrouve un GBPH.

Pour 66 % des cuisines visitées, un rapport écrit ou un avertissement a été rédigé. En outre un pv a été établi pour une cuisine et l’autorisation d’une cuisine d’une maison de repos et de soins a été retirée.



4.5.1.3. Hôpitaux

En 2002, 36 cuisines d'hôpitaux ont été visitées. Cela représente à peu près 11% du nombre total d'hôpitaux.

Tableau 4.33: Hygiène générale pour les cuisines d'hôpitaux

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme	Non contrôlé
Locaux, équipement	8	22	58	12
Programme de nettoyage et de désinfection	3	25	64	8
Eau / glace	0	0	69	31
Contrôle des déchets	0	3	86	11
Hygiène personnelle	0	14	75	11
Contrôle des substances dangereuses, toxiques et non comestibles	0	0	78	22
Qualité de l'hygiène des matières premières / ingrédients	0	0	89	11
Conditions de stockage et de conservation	6	19	64	11
Température des produits	3	11	75	11
Étiquetage des produits	0	22	67	11
Conditions de transport et de distribution	0	3	67	30

Tableau 4.34: Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les cuisines d'hôpitaux

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
plan HACCP (1)	59	24	17
Application du plan HACCP (2)	53	32	15
Révision du plan HACCP	47	32	21
Documentation	47	35	18
Formation	73	21	6
Appréciation globale	55	30	15

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

D'un point de vue général, les cuisines des hôpitaux, ont réalisé un bon score sur le plan de l'hygiène générale. Les non-conformités constatées se sont manifestées au même niveau que pour les autres cuisines communautaires, à savoir au niveau des locaux et de l'équipement, du programme de nettoyage et de désinfection, de la température, de l'étiquetage des produits et des conditions de transport et de distribution.

Les procédures de sécurité sont déjà suffisamment développées pour 55 % des cuisines.

Dans 42 % des cas, un GBPH est également présent.

Il semble, de manière évidente, que beaucoup d'efforts aient déjà été faits. Il y a cependant encore du chemin à parcourir : 15 % des cuisines visitées n'avaient pas, en 2002, développé et appliqué de procédures de sécurité. Le point positif est que pour 75 % des cuisines visitées, la formation du personnel était satisfaisante à bonne.

Aucun procès-verbal n'a été établi pour les cuisines des hôpitaux, cependant, dans à peu près 66 % des cas, un rapport écrit ou un avertissement à été remis au responsable.

4.5.1.4. Crèches

En 2002, 14 crèches ont été visitées dans le cadre de ce programme.

Tableau 4.35: Hygiène générale pour les cuisines de crèches

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme	Non contrôlé
Locaux, équipement	0	7	93	0
Programme de nettoyage et de désinfection	0	0	100	0
Eau / glace	0	0	100	0
Contrôle des déchets	0	0	100	0
Hygiène personnelle	0	7	93	0
Contrôle des substances dangereuses, toxiques et non comestibles	0	0	100	0
Qualité de l'hygiène des matières premières / ingrédients	0	0	100	0
Conditions de stockage et de conservation	0	0	57	43
Température des produits	21	0	79	0
Étiquetage des produits	0	36	50	14
Conditions de transport et de distribution	0	14	64	22

Tableau 4.36 : Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les cuisines de crèches

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
plan HACCP (1)	43	0	57
Application du plan HACCP (2)	38	5	57
Révision du plan HACCP	36	0	64
Documentation	7	7	86
Formation	43	4	53
Appréciation globale	33	3	64

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

Il est impossible, sur base des données limitées, de tirer une conclusion. Cependant, sur base de ces données, l'appréciation globale de 33% de ces cuisines est suffisante dans le domaine des procédures de sécurité. Il est frappant que la documentation en ce qui concerne les procédures de sécurité soit presque dans tous les cas insuffisante ou absente.

Dans 14% des crèches, un GBPH était présent.

Pour l'hygiène générale, des non-conformités ont principalement été constatées pour la température et l'étiquetage des produits. Ce secteur devra, à l'avenir, être suivi de près. Il s'agit principalement de nourriture pour nourrissons. Le non-respect des indications sur l'étiquetage et la conservation ou préparation de plats à une mauvaise température constituent un risque important pour le groupe sensible des bébés et tout-petits.

Un rapport ou avertissement a été rédigé dans presque tous les cas pour les crèches.

4.5.1.5. Conclusion générale pour les cuisines communautaires

Dans l'ensemble, l'hygiène générale dans les cuisines était, en 2002, bonne à assez bonne. Des manquements ont principalement été constatés au niveau des locaux et de l'équipement ainsi qu'au niveau du programme de nettoyage et de désinfection.

Aucune grande différence n'a été constatée entre les diverses collectivités dans les écoles, hôpitaux et maisons de repos et de soins. Les crèches sont l'exception avec des manquements frappants au niveau de la température des produits. Bien que l'on ne puisse pas généraliser à partir d'un nombre limité d'audits effectués, le secteur des crèches devra, à l'avenir, être suivi de près.

Tableau 4.37: Aperçu global de l'hygiène générale dans les cuisines de collectivité

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme	Non contrôlé
Locaux, équipement	6	31	54	9
Programme de nettoyage et de désinfection	9	32	48	11
Eau / glace	0	3	79	18
Contrôle des déchets	1	7	82	10
Hygiène personnelle	1	14	75	10
Contrôle des substances dangereuses, toxiques et non comestibles	0	4	75	22
Qualité de l'hygiène des matières premières / ingrédients	1	5	80	14
Conditions de stockage et de conservation	4	14	68	13
Température des produits	4	13	69	14
Etiquetage des produits	1	12	68	19
Conditions de transport et de distribution	1	4	65	30

Tableau 4.38 : Appréciation globale des procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les différents sous-groupes des cuisines communautaires

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
Ecoles	23	14	63
Crèches	33	3	64
Maisons de repos et de soins	42	25	33
Hôpitaux	55	30	15

Les données chiffrées du tableau 4.38 révèlent qu'il y avait, en 2002, de grandes différences entre les divers secteurs pour ce qui est des procédures de sécurité sur base des principes HACCP. (9) On peut globalement affirmer que les grandes cuisines d'hôpitaux sont les plus avancées. Bien qu'il y ait un guide approuvé de bonnes pratiques d'hygiène pour ravitaillement dans les grandes cuisines et les établissements d'approvisionnement, la distribution de ce guide reste toutefois limitée dans les cuisines communautaires.

Dans l'intérêt des groupes de population couramment sensibles (enfants, personnes âgées, malades, ...), le contrôle de sécurité de l'alimentation dans les cuisines communautaires est très important et le programme pour les cuisines de collectivités se poursuivra en 2003. L'accent sera particulièrement mis sur les biberonneries au sein des hôpitaux et des crèches vu les sérieuses conséquences potentielles liées à des contaminations éventuelles. Comme stipulé précédemment, de plus en plus d'écoles passent d'une cuisine en gestion propre à des repas livrés par une firme de catering. Ces firmes seront également reprises dans le programme 2003.

4.5.2. Programmes coordonnés

Un certain nombre d'inspections ont été effectuées dans le cadre d'un programme coordonné de la Commission européenne (12) en 2002 afin de vérifier la sécurité des jus de fruits et légumes coupés.

4.5.2.1. Jus de fruits et de légumes non-pasteurisés

Pour tous les jus, il existe un danger de contamination microbiologique, en particulier pour les jus qui ne subissent aucun traitement thermique. Bien que la probabilité de contamination avec des pathogènes dangereux soit faible, une contamination peut avoir des conséquences très sérieuses pour les groupes à risques (Salmonella spp., Escherichia coli O157:H7). Ce programme a pour objectif de contrôler la sécurité bactériologique des jus de fruits et de légumes et de surveiller les dangers potentiels pour la santé publique. C'est pourquoi ce programme est composé de deux parties : le contrôle de l'application des principes HACCP et une analyse bactériologique (voir également 4.2.3).

Au total, 40 établissements ont été visités : 9 fabricants et 31 commerces vendant des jus de fruits.

Tableau 4.39 : Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les fabricants de jus de fruits (9 entreprises).

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
Plan HACCP (1)	41	23	36
Application du plan HACCP (2)	38	15	37
Révision du plan HACCP	33	22	45
Documentation	34	22	44
Formation	48	12	50
Appréciation globale	39	19	42

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

Tableau 4.40 : Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour les vendeurs (horeca, détaillants ou collectivité) de jus de fruits (31 entreprises)

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
Plan HACCP (1)	55	21	24
Application du plan HACCP (2)	49	25	26
Révision du plan HACCP	45	28	27
Documentation	36	16	48
Formation	55	11	34
Appréciation globale	48	20	32

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

Seulement 39 % des fabricants avaient bien développé et appliqué les principes HACCP. Dans 42 % des cas, ces procédures de sécurité étaient complètement absentes (en ce qui concerne l'extrapolation de ces résultats d'enquête, la prudence est de mise vu qu'ils ne sont basés que sur 9 entreprises). Chez les détaillants, les procédures de sécurité étaient suffisantes dans environ la moitié des entreprises ; cependant, dans 32 % des cas aucune procédure de sécurité n'était développée. La documentation de leur système HACCP restait fort limitée.

Dans 12,5 % des cas, un GBPH était présent.

Environ la moitié des entreprises ont reçu un rapport écrit ou un avertissement.

La plupart des non-conformités ont été constatées au niveau de la température du produit.

4.5.2.2. Fruits frais épluchés ou coupés et légumes frais (4^{ième} gamme) (13)

Pour les fruits et légumes frais précoupés, il existe un risque de contamination par des micro-organismes, dont des pathogènes humains. Certains facteurs contribuent à la contamination microbiologique avec des pathogènes, surtout lorsque les fruits et légumes sont consommés crus et que diverses manipulations sont apportées au produit cru. De façon analogue au programme coordonné « jus de fruits », ce programme se compose également de deux parties, à savoir un contrôle des principes HACCP à l'aide de visites d'inspection et une analyse bactériologique (voir également 4.2.2.1).

99 entreprises fabriquant et/ou commercialisant de tels types de produits ont été visitées pour une inspection des procédures de sécurité dont 24 fabricants et 75 entreprises commercialisant de tels produits.

Tableau 4.41: Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour fabricants de fruits ou légumes frais coupés (24 entreprises)

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
Plan HACCP (1)	56	23	21
Application du plan HACCP (2)	50	28	22
Révision du plan HACCP	46	21	33
Documentation	29	21	50
Formation	52	21	27
Appréciation globale	47	23	30

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

Tableau 4.42: Procédures de sécurité sur base des principes HACCP pour détaillants de fruits ou légumes frais coupés (75 entreprises)

%	Suffisant	Insuffisant	Absent
Plan HACCP (1)	51	15	34
Application du plan HACCP (2)	45	26	29
Révision du plan HACCP	37	21	42
Documentation	43	19	38
Formation	43	17	40
Appréciation globale	43	20	37

(1) Développement théorique – Cela est-il prévu, y a-t-on réfléchi ?

(2) Développement pratique – Cela est-il compris et appliqué sur le terrain ?

La situation ressemble fort à celle des entreprises qui fabriquent et/ou commercialisent des jus de fruits. Dans beaucoup de cas, les entreprises avaient ces deux types de produits dans leur éventail.

Dans 11 % des entreprises, un GBPH était présent.

Deux tiers des entreprises ont été averties de non-conformités ou de procédures estimées insuffisantes au moyen d'un rapport écrit ou d'un avertissement. Dans un cas, un procès-verbal a été établi.



4.5.3. Distributeurs automatiques de glaces à l'italienne

Les résultats du programme 2001 ont révélé la mauvaise qualité bactériologique des glaces à l'italienne. Dans le programme 2002, une attention toute particulière avait donc été accordée à l'hygiène générale et à trois points critiques lors de l'utilisation de ces appareils : la procédure de nettoyage (fréquence, efficacité, ...), la connaissance de l'appareil et de la vidange complète de l'appareil (récipient et conduits) afin de pouvoir le remplir à nouveau et le réutiliser.

Tableau 4.43: Critères importants lors du contrôle de distributeurs automatiques de glaces à l'italienne

%	Manquements importants	Petits manquements	Conforme
Hygiène générale	2	14	84
Procédure de nettoyage	8	32	60
Connaissance du fonctionnement de l'appareil et de la procédure de nettoyage	5	13	82
Vidange complète	8	27	65

Dans 84 % des cas, l'hygiène générale était bonne, cependant, dans 2% des cas, un manquement important a été constaté. En règle générale, les gens étaient bien au courant du fonctionnement de l'appareil et de la procédure de nettoyage. L'application effective de la procédure de nettoyage et la vidange complète de l'appareil (récipient et conduits) afin de le remplir à nouveau et de le réutiliser n'étaient conformes que dans respectivement 60 et 65 % des cas.

Un rapport écrit a été transmis au responsable pour la moitié des visites d'inspection effectuées. Un procès-verbal a été établi.

4.6. Additifs

4.6.1. Propylène glycol dans les cakes

Un programme sur le propylène glycol a été organisé en 2002 dans les pâtisseries industrielles. Cet additif est fréquemment utilisé lors de la production de cakes, madeleines, frangipanes, etc. Le propylène glycol peut être utilisé comme dissolvant de colorants, émulsifiants, antioxydants et enzymes. Sa teneur finale dans la denrée alimentaire ne peut toutefois pas dépasser 1g/kg (14). Des problèmes avaient déjà été rencontrés antérieurement avec des produits belges. Des messages RASFF ont circulé en 2001 sur des teneurs trop élevées de cet additif parfois utilisé abusivement pour augmenter le moelleux des cakes et gâteaux.

Dans le cadre de ce programme, 77 échantillons ont été prélevés. 9 d'entre eux se sont révélés positifs (11,7 %).

Une alerte européenne a été lancée à deux reprises pour les produits fabriqués en Espagne et en Écosse pour lesquels la teneur en propylène glycol dépassait fortement la norme de 1 g/kg.

Les produits concernés ont été retirés du marché.

4.6.2. Sulfite dans de la viande hachée

Chaque année une surveillance est exercée sur la présence de sulfite dans la viande hachée et la viande hachée préparée dans lesquelles il ne peut pas y avoir de sulfite (américain, haché mélangé préparé, paupiettes, etc.).

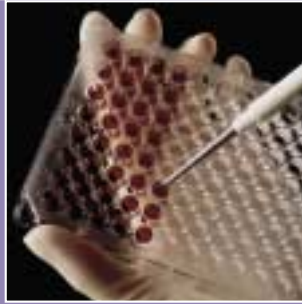
En ce qui concerne la viande hachée préparée, il est possible que des sulfites apparaissent dans les ingrédients ajoutés. Lors de l'utilisation de tels ingrédients, les sulfites aboutissent naturellement en ligne directe dans le haché préparé. Dans le produit fini, la teneur ne peut toutefois pas être supérieure à 30 mg/kg et il faut vérifier si les sulfites sont autorisés dans les ingrédients ajoutés (15).

Les contrôleurs qui visitent les boucheries analysent systématiquement la viande hachée quant à la présence de sulfite. Ce rapide test de routine est effectué à l'aide de vert de malachite. Étant donné que ce test rapide indique parfois la présence de sulfite, sans que cette substance ne soit réellement présente, une confirmation doit toujours être demandée au laboratoire en cas d'un premier résultat positif. Lors de l'exécution du test de routine, 25 échantillons se sont d'abord avérés positifs. Le résultat positif du test de routine a été confirmé pour 16 des 25 échantillons analysés au laboratoire.



Références :

- (1) Arrête royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait; A.R. du 31 decembar 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.
- (2) Arrête royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.
- (3) Legislation française.
- (4) La qualité microbiologique des aliments. Maîtrise et critères par J.-L. Jouve. Paris : Polytechnica (1996), 565 p. ISBN 2-84054-040-1; Critères microbiologiques pour l'interprétation des résultats en analyse alimentaire. Gouvernement du Québec. MAPAQ. 1995. 37 p.; Vade-mecum HACCP pour les PME et pour le spécialiste; Catherine Quittet en Helen Nélis, Presses agronomiques de Gembloux.; Rapport annuel du Laboratoire intercommunal de chimie et de bactériologie (Bruxelles).
- (5) Directive 93.43.CEE du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires - JO L 175 du 19.07.1993, p. 1.
- (6) Directive 79/700/CEE de la Commission, du 24 juillet 1979, fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes (Journal Officiel n° L 207 du 15/08/1979 pages 0026 – 0028).
- (7) Recommandation 1999/333/EG de la Commission du 3 mars 1999 concernant un programme communautaire coordonné de contrôle pour 1999 pour garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les céréales et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes (Journal Officiel n° L 128 du 21/05/1999 pp. 0025 – 0055).
- (8) Règlement (CE) n° 258/97 du parlement européen et du conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (JO n° L043 du 14/02/1997, pp. 0001-0006).
- (9) Arrête royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.
- (10) Arrête royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer.
- (11) Arrête royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.
- (12) Recommandation 2002/66/CE de la Commission du 25 janvier 2002 relative à un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2002 .
- (13) Précoupés, nettoyés, emballés.
- (14) Arrêté royal du 1er mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants (MB 03/07/1998).
- (15) Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue.



L'AFSCA et les laboratoires





5. L'AFSCA et les laboratoires

Dans le cadre de sa mission de surveillance, l'AFSCA fait fréquemment appel aux services des laboratoires pour soutenir ses contrôles et ses actions. C'est pourquoi la qualité des résultats est une première exigence.

Au total, un budget de près de 60 millions € est lié aux résultats des laboratoires. Les détails et le contexte de ces analyses sont décrits dans les autres chapitres.

Dans l'ensemble des analyses qui sont effectuées dans le cadre des compétences et missions de l'AFSCA, on peut distinguer principalement deux types d'analyses :

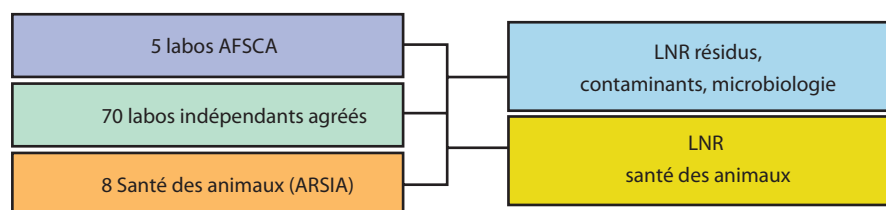
- celles visant à déterminer les paramètres de qualité ;
- celles visant à déterminer les paramètres de sécurité.

5.1. Réseau de labs agréés et accrédités

Pour la réalisation des analyses, l'AFSCA dispose de ses propres labs, au nombre de 5, et d'une septantaine de laboratoires externes et indépendants. En outre, dans le domaine de la santé des animaux et du bien-être animal, il y a 8 laboratoires qui sont spécialisés dans la détection des maladies des animaux et dans la réalisation d'autopsies. Ce dernier groupe a subi en 2002 une restructuration radicale qui ramène l'ensemble à 2 organisations, à savoir : DGZ Vlaanderen et l'ARSIA.

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

Figure 5.1 : Réseau de laboratoires agréés et accrédités



L'accréditation est une exigence en tant que critère de qualité pour les laboratoires du réseau.

Cette accréditation est délivrée par BELTEST, l'organisme belge d'accréditation. Depuis 2002, la norme EN 17025 est d'application dans tous les laboratoires. Ce changement est la conséquence de l'adaptation de la normalisation en matière de critères d'accréditation.

L'application des critères fait l'objet d'audits périodiques par BELTEST (périodicité : de 12 à 18 mois).

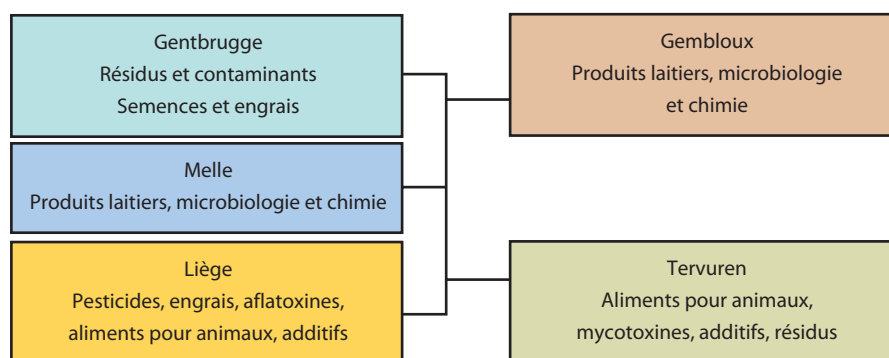
Ces laboratoires prennent régulièrement part à des épreuves de comparaison inter-laboratoires.

La performance est évaluée par BELTEST, ainsi que l'éventuelle correction.

5.2. Les laboratoires de l'AFSCA

Les laboratoires de l'AFSCA sont établis à Gentbrugge, à Liège, à Tervuren, à Melle et à Gembloux. Les trois premiers sont accrédités. Pour le labo situé à Gembloux, la procédure d'audit a été entamée en 2002, tandis que pour celui de Melle, on a lancé l'introduction du système de qualité. Les laboratoires ont chacun leur domaine d'action, caractérisé par une approche multidisciplinaire et des petites séries.

Figure 5.2 : Les laboratoires de l'AFSCA



L'équipement des laboratoires a été étendu à de nouvelles techniques, dont la principale est le LC/MS. Au tableau 5.1, on trouve un aperçu des appareils présents dans les différents laboratoires.



Tableau 5.1 : Aperçu des appareils présents dans les différents laboratoires de l'AFSCA

Gentbrugge	Melle	Tervuren	Gembloux	Liège
3 HPLC	GC-MS	NIRS	GC-MS	GC-MS
Elisa reader	4 GC	Fibertec	5 GC	HPLC
3 HPLC DAD	3 HPLC	Kjeltec	HPLC	NIRS
2 LC-MS	Cryoscope	2 GC-ECD	Etuve à vide	AAS
4 GC-MS	Etuve à vide	GC-MS	Cryoscope	IC
ICP-OES	Spectrophotomètre	LC-MS	Spectrophotomètre	3 GC-FID et ECD
AAS graphite AAS génération d'hydride	Etuve	3 LC-HPLC-DAD	Etuve	Microscopie et traitement d'images
IC: détection par uv et conductivité	Densimètre	4 LC-HPLC-UV- Fluoro	Flux laminaire	
Spectrophotomètre	Flux laminaire	LC-HPLC-UV		
Vapodest		Microscopie et traitement d'images		
PCR				
Microscopie				
Electrophorèse				

Les analyses faites dans les propres laboratoires de l'AFSCA se font pour le compte de l'AFSCA elle-même. En outre, il y a également des prestations pour le compte de tiers, parmi lesquels d'autres Services publics fédéraux (comme par exemple la Justice), des instances régionales et, dans une mesure très limitée, des entreprises. Les recettes liées à cette activité s'élevaient à 1,6 millions € en 2002.

Le tableau 5.2 donne un aperçu du nombre d'analyses par labo et par type d'analyse. Les chiffres se rapportent aux nombres d'analyses, ce qui ne correspond pas à des nombres d'échantillons.

Tableau 5.2 : Aperçu du nombre d'analyses effectuées, par labo et par type d'analyse

Labo	Nature de l'analyse	Nombre de déterminations
Gentbrugge	Anabolisants	5.045
	Bêta-agonistes	4.155
	Corticostéroïdes	3.927
	Chlooramphénicol	1.619
	PCB	6.105
	Sulfamides	1.110
	Chloorméquat	833
	Thyréostatiques	105
	Engrais	6.061
	Aliments des animaux	3.003
	Analyse de semences	3.505
	Certification semences	4.822
	Globodera	8.074
		+/- 25 % de tous les tests sont pour le compte de tiers
Gembloux	Microbiologie	4.085
	Chromatographie	1.533
	Analyses chimiques	5.962
		+/- 30 % pour compte du BIRB
Melle	Microbiologie	5.614
	Chromatographie	1.493
	Analyses chimiques	10.198
		+/- 30 % pour compte du BIRB

Liège	Engrais	1.235
	Mycotoxines	157
	Aliments des animaux	1.924
	Farines animales	725
	PCB	3.005
	Pesticides	891
	TGP	257
		+/- 25 % de tous les tests sont pour le compte de tiers.
Tervuren	Additifs	1.316
	Farines animales	1.241
	Aliments pour animaux	5.503
	Antibiotiques	1.706
	Cocciostatiques	1.529
	PCB	4.528
	Mycotoxines	732
		+/- 20 % de tous les tests sont pour le compte de tiers.

5.3. Les établissements scientifiques en tant que laboratoires de référence

Ces établissements constituent l'appui scientifique de tout le réseau. Ils ont été désignés au niveau national et international pour assurer le suivi scientifique et technique en ce qui concerne certaines disciplines. Ces centres d'expertise assurent la standardisation des méthodes d'analyse, le développement de méthodes de diagnostic et l'organisation de ringtests en tant que contrôle externe de la qualité. Ils entretiennent une collection de matériaux de référence et de réactifs standard. Ils assurent la formation technique et scientifique et coordonnent les études.

L'ISSP et le CERVA sont des établissements scientifiques relevant du domaine de compétences du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. Ils ont donc une relation particulière avec l'AFSCA. De plus, cette mission de laboratoire de référence est également assumée par la Faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Liège et par l'Institut Tropical d'Anvers. Dans le secteur laitier, le CLO de Melle et le CRA de Gembloux font eux aussi fonction de laboratoire de référence.

5.3.1. Laboratoire de référence pour la microbiologie (ISSP et l'Université de Liège)

Dans le cadre de cette mission, deux épreuves comparatives inter-laboratoires (ring-tests) ont été organisées en 2002 avec 5 échantillons (circuit RAEMAB) et un ring-test avec des échantillons congelés de viande. Une assistance technique a été prêtée aux laboratoires individuels et les validations ont été actualisées. On a également organisé la conférence annuelle « Microbiologie dans les denrées alimentaires », à laquelle 250 personnes ont participé.

5.3.2. Laboratoire de référence pour les hormones et les stimulateurs de croissance (ISSP)

Le groupe de travail s'occupant de cette problématique s'est réuni deux fois et a encadré en 2002 les laboratoires pour l'extension de leur domaine d'analyse à d'autres substances comme par exemple les médicaments vétérinaires, afin d'augmenter la capacité et de permettre les contre-analyses.

- A6 à nitro-imidazoles, nitrofuranes et coccidiostatiques
- B1 à antibiotiques
- B2A à anthelminthiques
- B2E NSAIDS
- B3 à métaux lourds (TriBut. Tn Oxide) et aflatoxines

L'ISSP a organisé dans le courant du mois de novembre 2002 un mini-atelier afin de faire pour un certain nombre de laboratoires de terrain la démonstration de la méthode pour les nitrofuranes, de telle sorte que les analyses de routine puissent être réparties entre plusieurs laboratoires.

Afin de simplifier le processus d'accréditation, un projet de « flexible scope » a été transmis à BELTEST.

5.3.3. Laboratoire de référence pour les maladies des animaux (CERVA)

Cet établissement scientifique est non seulement le laboratoire de référence et de confirmation pour les affections des animaux, mais également le seul laboratoire compétent pour la réalisation des tests des maladies épidémiologiques (maladies de la liste A).

Annexes

Annexe 1 : Composition Comité consultatif (31 décembre 2002)

Représentants des organisations de consommateurs:

- Madame Sonja Broucke, présentée par la Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB)
- Mevrouw Eva Brumagne, présentée par « Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging » a.s.b.l. (KAV)
- Madame Sigrid Laurysse, présentée par l'Union belge des Consommateurs - Test Achats a.s.b.l.
- Monsieur Robert Remy, présentés par l'Union belge des Consommateurs - Test Achats a.s.b.l.
- Madame Ingrid Vanhaevre, présentée par le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- Madame Vera Dos Santos Costa, présentée par la Centrale générale des Syndicats libéraux de Belgique (CGSLB)
- Monsieur Michel Vandenbosch, présenté par « Global Action in the Interest of Animals » a.s.b.l. (GAIA)
- Madame Esmeralda Borgo, présenté par « Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen » a.s.b.l.

Représentants des organisations du secteur de la production agricole:

- Monsieur Jos Matthys, présenté par Boerenbond (BB)
- Monsieur Camiel Adriaens, présenté par « Algemeen Boerensyndikaat » a.s.b.l.;
- Monsieur Pierre Ska, présenté par la Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Madame Marie-Laurence Semaille, présenté par la Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)

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

- Madame Relinde Baeten, présentée par BioForum a.s.b.l.

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

- Monsieur Yvan Dejaegher, présenté par l'Association Professionnelle des Fabricants d'aliments Composés pour Animaux a.s.b.l. (BEMEFA);

Représentants des organisations du secteur de l'industrie intéressée à la fabrication de produits relevant de la compétence de contrôle de l'Agence:

- Monsieur René Maillard, présenté par le le Groupement Professionnel du Commerce international de la Viande et du Bétail, des Abattoirs et Ateliers de Découpe d'Exportation belges a.s.b.l. (BIVEX) pour le secteur des abattoirs;
- Madame Marina Lepeire-Nollet, présentée par « Rederscentrale » pour le secteur de la pêche maritime;
- Monsieur Johan Hallaert, présenté par la Fédération de l'Industrie Alimentaire a.s.b.l. (FEVIA) pour le secteur de la fabrication des denrées alimentaires;
- Monsieur Mark Dockx, présenté par « Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen » a.s.b.l. (VBT) pour le secteur des criés de fruits et de légumes;
- Madame Georgette Detiège, présentée par la Fédération de l'industrie chimique de Belgique a.s.b.l. (FEDICHEM) 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, présenté par la Fédération belge des Entreprises de Distribution a.s.b.l. (FEDIS)
- Monsieur Luc Ardies, présenté par la Centrale pour les petites et moyennes Entreprises du Secteur de l'Alimentation (CLB)

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement:

- Madame Sophie Meurice
- Monsieur Hugo Nimmegeers

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
- Madame Cristine Deliens, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Monsieur Michel Vanquaille, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement wallon
- Madame Liane Deweghe, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la région de Bruxelles Capitale
- Madame Marie-Claire Hames, présentée par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Annexe 2 : Composition Comité scientifique (31 décembre 2002)

Président :

- Prof. Dr. ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen

Vice-président :

- Prof. Dr. Jacques Decallonne, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques

Membres effectifs :

- Dr. Jens-Jorgen Larsen, expert international, Institute of Food safety and Toxicology, Danish Veterinary and Food Administration
- Dr. ir. Gilbert Berben, Centre de Recherches agronomiques de Gembloux
- Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire
- Prof. Dr. ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen
- Monsieur Jean-Marie Degroot, Institut scientifique de Santé publique
- Dr. Marie-Paule Delcour-Firquet, Institut scientifique de Santé publique
- Dr. Lic. Katelijne Dierick, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid
- Dr. Lic. Lieve Herman, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Gent
- Dr. Hein Imberechts, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie
- Dr. ir. Yvan Larondelle, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques
- Dr. ir. Patrick Meeus, Centre de Recherches agronomiques de Gembloux
- Dr. ir. Luc Pussemier, Centre de Recherche vétérinaire et Agrochimie
- Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire
- Prof. Dr. ir. Paul Tobback, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen
- Prof. Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit voor Diergeneeskunde
- Prof. Dr. Carlos van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen

Annexe 3 : Liste des abréviations utilisées

AAS	Atomic absorption spectrometry
AFSCA	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AM	Arrêté ministériel
AR	Arrêté royal
ARSIA	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
BIRB	Bureau d'Intervention et de Restitution Belge
CDM	Vétérinaire chargé de mission
CE	Communauté européenne
CERVA	Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques
CITES	Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora
CLO	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CONSUM	CONtaminant SURveillance systeM
Contrôle I&E	Contrôle de l'identification et de l'enregistrement
CRA	Centre de Recherches Agronomiques
CRD	Chronic Respiratory Disease
CRIOC	Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
DAD	Diode Array Detector
DGZ Vlaanderen	Dierengezondheid Vlaanderen
DLC	Date limite de consommation
DSP	Diarrheic Shellfish Poison
ECD	Electron Capture Detector
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle
EST	Encéphalopathies spongiformes transmissibles
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FID	Flame Ionisation Detector
GBPH	Guide de bonnes pratiques d'hygiène
GC	Gas chromatography
HACCP	Hazard analysis and critical control points
HPLC	High pressure liquid chromatography
IA	Insémination artificielle
IC	Ion chromatography
ICP-OES	Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometer
ISSP-LP	Institut Scientifique Santé Publique – Louis Pasteur
LC	Liquid chromatography
LMR	Limite maximum en résidus
LNR	Laboratoire national de référence
MPA	Acétate de médroxyprogestérone
MRS	Matériels à risque spécifiés
MS	Mass spectrometry
NIRS	Near Infrared Spectrometry
NSAIDS	Non-steroidal anti-inflammatory drugs
OGM	Organisme génétiquement modifié
OVOCOM	Plate-forme de concertation de la filière alimentation animale (asbl)
PCB	Polychlorinated Biphenyls
PCR	Polymerase Chain Reaction

PIF	Postes d'inspection frontaliers
RASFF	Le RAS ou Rapid Alert System a été étendu au secteur des aliments pour bétail : le système ne concerne non seulement l'alimentation ou le « food », mais aussi les aliments ou le « feed ». Pour cette raison, on parle de RASFF ou Rapid Alert System for Food and Feed.
Sanitel	Système d'identification et d'enregistrement informatisé pour animaux de rente
SPF	Service public fédéral
TEQ	Toxicity equivalent
TGP	Triglycérides polymérisés
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
UE	Union européenne
UV	Ultraviolet
WHO	World Health Organisation – Organisation mondiale de la santé



RAPPORT D'ACTIVITES 2002



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

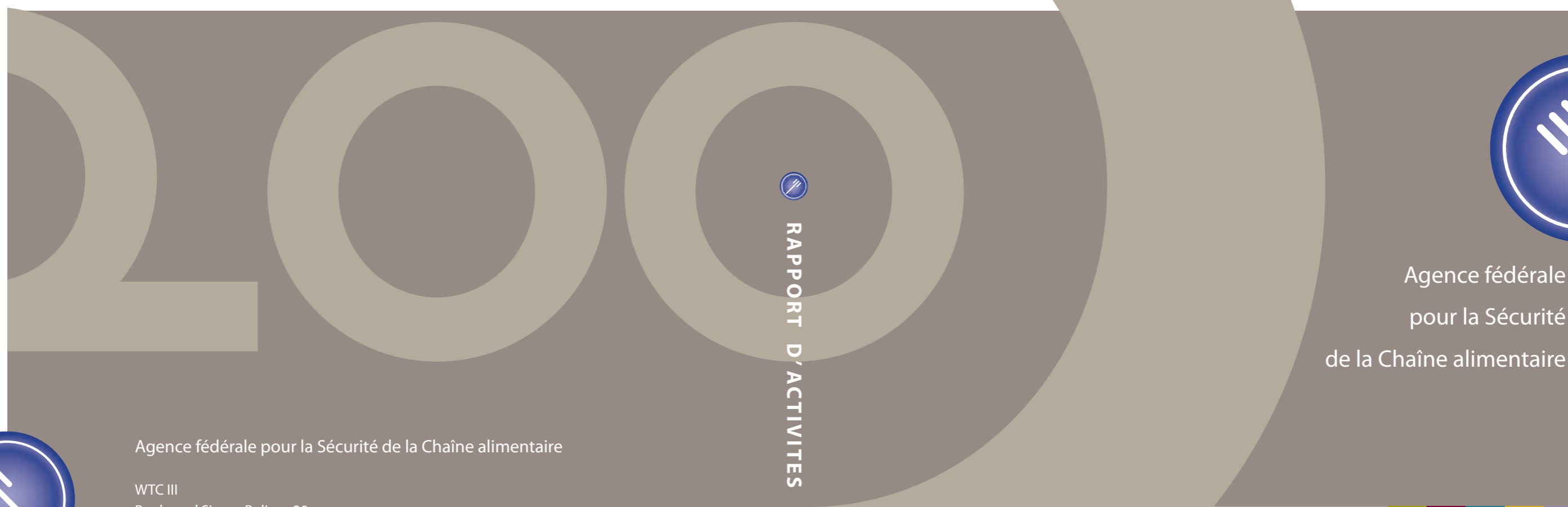
WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles
Tél.: 02 208 34 11
Fax: 02 208 33 37
e-mail: info@afsca.be

www.afsca.be

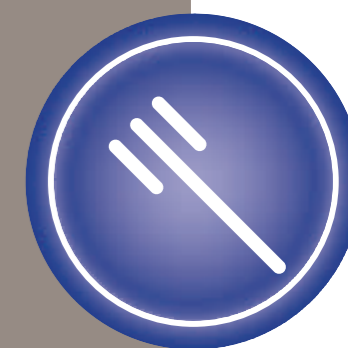


RAPPORT D'ACTIVITES 2002

RAPPORT D'ACTIVITES 2002



RAPPORT D'ACTIVITES



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



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
e-mail: info@afsca.be

www.afsca.be

2002

