

## **Conditions d'agrément pour des laboratoires**

Annexe II.15.1. de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

**Activité :** l'introduction et l'utilisation d'organismes nuisibles à des fins scientifiques

### **Codes d'activité :**

67539911 : introduction d'organismes nuisibles (secteur végétal) à des fins scientifiques

67539911 : utilisation d'organismes nuisibles (secteur végétal) à des fins scientifiques

### **Informations complémentaires à joindre à la demande :**

- le nom et l'adresse de la personne responsable des activités ;
- le(s) nom(s) scientifique(s) du matériel et les organismes nuisibles concernés, le cas échéant ;
- le type de matériel ;
- la quantité de matériel ;
- le lieu d'origine du matériel, avec les pièces justificatives appropriées pour le matériel introduit d'un pays tiers ;
- la durée, la nature et les objectifs des activités envisagées, comprenant au moins un résumé des travaux et une précision sur les essais ou les objectifs scientifiques ou les travaux / activités de sélection ;
- l'adresse et la description du ou des sites spécifiques de maintien en quarantaine et, le cas échéant, le ou les sites d'essai ;
- le lieu du premier entreposage ou de la première plantation, après la mainlevée officielle du matériel, le cas échéant ;
- la méthode proposée pour la destruction ou le traitement du matériel après achèvement des activités autorisées, le cas échéant ;
- le point d'entrée proposé dans la Communauté, pour le matériel qui va être introduit d'un pays tiers.

| <b>Infrastructure</b>  | <b>Equipement</b>   | <b>Exploitation</b>   |
|--|---|---|
| Disponibilité d'un espace de quarantaine (1)                           | Systèmes de sécurité et d'alarme adéquats (1)   | Assurer une manipulation sûre du matériel pour que tout organisme nuisible soit sous contrôle et que le risque de le propager soit éliminer (1) |
| Isolement physique des organismes nuisibles de tout autre matériel (1) | Installations, équipement et appareillage de désinfection adéquats (1)  | Désignation d'une personne de contact, responsable des activités (1)  |
|  | Installations appropriées pour l'élimination du matériel d'expérimentation (1)  | Personnel chargé des activités dispose des qualification scientifique et technique nécessaires (1)  |
|  | Mesures de quarantaine supplémentaires dépendant de la biologie et de l'épidémiologie du matériel concerné (accès via double porte, conservation sous dépression, récipients avec maillage approprié, cages | l'Entrée des locaux uniquement accessible au personnel cité ci-dessus (1)   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | d'élevage avec appareillage de manipulation, ...) (1) |  |
|  |   | Identification et plan des locaux (1)  |
|  |   | Tenue d'un registre des activités réalisées et d'un manuel de méthodes de travail incluant les procédures en cas de fuite d'organismes nuisibles hors du confinement (1)   |
|  |   | Mesures de contrôle appropriées pour prévenir l'introduction et la propagation d'organismes nuisibles dans les locaux (1)  |
|  |   | Procédures contrôlées pour l'échantillonnage et pour le transfert du matériel entre des locaux et des installations (1)  |
|  |   | Contrôle de l'élimination des déchets, du sol et des eaux, le cas échéant (1)  |
|  |   | Méthodes de désinfection et d'hygiène appropriées, pour le personnel et l'équipement (1)   |
|  |   | Installations et procédures d'indexage (y compris tests) appropriées (1)   |
|  |   | Mesures appropriées pour l'élimination du matériel d'expérimentation (1)   |
|  |   | Mesures de quarantaine supplémentaires dépendant de la biologie et l'épidémiologie du matériel concerné (éviter de placer les organismes nuisibles en culture continue, procédures pour vérifier que la culture est libre de parasites, ...) (1)   |
|  |   | Instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité des produits (2)  |
|  |   | Disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.<br>Pour les produits sortants sont enregistrés : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit.<br>L'opérateur doit également |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | pouvoir établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants. (3)   |
|  |  | <p>Informé immédiatement l'Agence lorsque l'opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni décourage personne, conformément à la législation et à la pratique juridique, de coopérer avec l'Agence lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque par rapport à un produit. (4)</p> |

---

**Législation :**

- (1) Annexe I de l'AM du 04/07/1996 fixant les conditions dans lesquelles certains organismes nuisibles, végétaux, produits végétaux et autres objets énumérés aux annexes I à V de l'arrêté royal du 3 mai 1994 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux peuvent être introduits ou circuler dans la Communauté ou dans certaines zones protégées de la Communauté pour des travaux à des fins d'essai ou à des fins scientifiques ou pour des travaux sur les sélections variétales.
- (2) Art. 3. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- (3) Art. 6. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- (4) Art. 8. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire