



## **Avis 25-2004 : Programmation d'inspections et d'audits de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire pour 2004** (dossier Sci Com 2003/41)

**Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire** émet l'avis suivant:

### **Introduction**

La programmation des inspections et audits pour 2004 de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a été rassemblée en un seul document. Celui-ci se compose d'un certain nombre de fiches (tableaux) qui indiquent de manière uniforme la programmation dans les différents secteurs.

L'avis du Comité scientifique est demandé en ce qui concerne :

- la programmation des inspections et des audits pour 2004;
- le bien-fondé du choix des secteurs et des lieux à contrôler, des types de contrôle et des fréquences ou nombres de contrôles;
- le bien-fondé de l'étalement dans le temps des activités programmées;
- les informations manquantes qui sont absolument nécessaires pour une utilisation scientifique correcte des résultats du programme.

### **Avis**

#### **Constatations générales**

La présentation des différentes formes de contrôle sous forme de tableaux est certainement un progrès important. Pour un profane, les tableaux ne sont toutefois pas toujours établis de façon claire et suffisamment uniforme. La référence fréquente à la législation spécifique entrave une bonne vue d'ensemble et un bon aperçu.

La philosophie générale qui sous-tend la programmation des contrôles devrait être exposée pour le Comité scientifique afin qu'il soit capable de comprendre la stratégie utilisée et d'évaluer si celle-ci est bien mise en œuvre dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. La programmation décrit nettement de quelle manière l'AFSCA veut récompenser et stimuler les entreprises conformes, notamment en diminuant la fréquence des contrôles. Il ne ressort toutefois pas du planning de quelle manière les entreprises à problèmes seront abordées.

Il est nécessaire de définir à l'avance les profils des agents qui effectueront les différents inspections et audits. Sauf pour l'audit (et les audits de suivi), où le chef d'UPC ou son délégué est désigné, aucune fonction ne sont indiquées. Certaines tâches sont toutefois scientifiquement et légalement réservées à certaines qualifications professionnelles. Ainsi, par exemple, les examens ante mortem à l'abattoir doivent être effectués par des médecins vétérinaires.

Pour pouvoir évaluer le bien-fondé de la programmation, on doit connaître la durée moyenne des différents contrôles pour tous les segments de la chaîne de production et de transformation. En outre, il faudrait qu'un tableau, reprenant par catégorie le nombre d'entreprises titulaires d'un agrément et leurs volumes de production soit dressé.

Il est également conseillé de définir à l'avance les modalités d'enregistrement des différents contrôles, afin d'obtenir ainsi un maximum d'informations. Ces informations servent, en effet, d'indicateur objectif pour évaluer les activités de l'AFSCA et pour juger des progrès réalisés par les secteurs. Pour chaque type de contrôle, il faut indiquer si l'on se limite purement à enregistrer l'exécution du contrôle, les conformités et les non conformités, ou si l'on vise à constituer une banque de données plus détaillée.

Pour évaluer effectivement la performance du programme, il faudrait valider chaque procédure de contrôle. L'évaluation qui en résulte devrait faire apparaître si la procédure est recommandable et permet une meilleure visibilité et efficacité des contrôles de l'AFSCA pour l'avenir.

Les définitions des différents contrôles, qui ont été reprises d'une proposition de législation européenne, ne correspondent pas toujours à la terminologie qui est normalement appliquée par l'AFSCA. Par exemple, le terme "expertise" n'est pas prévu dans la liste de définitions, et il est uniquement utilisé dans la colonne "Description du contrôle". Or, "expertise" est l'appellation légalement prévue pour l'examen post mortem des animaux de boucherie, volailles, lapins, gibier et poissons. Dans la législation, l'examen ante mortem est aussi désigné par le terme "contrôle sanitaire". C'est pourquoi les définitions utilisées doivent être mieux détaillées. Dans le tableau, à la colonne "Description du contrôle", le terme "expertise" désigne aussi bien l'examen ante mortem que l'examen post mortem, tandis qu'à la colonne "Définition du contrôle", on emploie le terme "Inspection". Ensuite, à plusieurs endroits des tableaux, on utilise la définition "Inspection" alors que dans la colonne de description, c'est le terme "Contrôle" qui est utilisé. C'est pourquoi le tableau requiert une vérification ponctuelle des termes utilisés pour toutes les activités.

La subdivision des contrôles en inspections, audits, audits de suivi et certifications à l'exportation doit permettre d'uniformiser rapidement la pratique dans les divers secteurs.

Diminuer le nombre d'audits dans les entreprises "bien classées" est une bonne idée. Ceci n'est toutefois possible qu'à condition d'appliquer un index de qualité objectif, qui soit basé sur les résultats des audits et sur une évaluation objective de la qualité des produits qui quittent l'entreprise (par exemple les carcasses à l'abattoir). Cet index pourrait être soumis au Comité scientifique pour évaluation.

Il est indiqué de veiller à ce que les enregistrements qui sont effectués dans le cadre de mesures de surveillance ou de la vérification d'un système HACCP soient toujours disponibles à l'exploitation et inspectés à chaque visite.

## **Commentaires spécifiques sur la programmation détaillée**

### **Fiche 1 – contrôle de documents et d'entreprises dans le secteur des aliments pour animaux**

Le nombre de contrôles est important (plus de 3500 au total), mais ce grand nombre est apparemment justifié si l'on tient compte du pourcentage non négligeable de non conformités signalé dans le rapport annuel de 2002 : plus de 20 % pour divers aspects de la législation relative aux aliments médicamenteux, et 11 % pour les documents et les emballages.

La programmation couvre toute la filière (fabricants, intermédiaires, négociants et éleveurs), et elle est acceptable dans ses grandes lignes. Cependant, le plan présenté peut être complété ou élargi sur une série de points. Ainsi, la production d'aliments pour animaux à la ferme n'est pas suivie, alors qu'il peut quand même s'y présenter des problèmes (par exemple, la présence de moisissures ou de mycotoxines dans les ensilages ou les stocks de céréales, l'emploi de produits non autorisés). En outre, les déchets industriels qui sont livrés directement aux agriculteurs et les aliments utilisés en aquaculture ne sont pas non plus pris en considération.

Il est à remarquer que le contrôle des aliments "biologiques" a été transféré aux régions.

En ce qui concerne le contrôle des hormones, la question de savoir si des inspections sont prévues se pose (et si elles sont judicieuses), ou si l'on se limite à des analyses chimiques.

En ce qui concerne les postes d'inspection frontaliers, il n'est pas clairement établi si, en plus du contrôle documentaire et du contrôle d'identité, il y a encore un autre type de contrôle qui est effectué quant à la présence de protéines animales transformées ou d'OGM. Ce contrôle éventuel porte-t-il aussi sur le "safe sourcing" (origine de matières premières à risques) et est-il efficace ?

### **Fiche 2 – Produits d'origine animale**

Pour la recherche de trichines chez les porcs, dans la colonne "Nombre minimum de contrôles" il est indiqué que 100 % des porcs provenant d'abattoirs de la CE sont examinés. Il est douteux que ce soit effectivement le cas, à moins que l'AFSCA ait mis au point une nouvelle stratégie à cet effet.

Le Comité scientifique n'a pas connaissance du contenu du "logbook".

La fréquence du contrôle des hygiénogrammes (1 fois tous les 3 mois) est insuffisante. Ce contrôle, de façon analogue au contrôle des autres enregistrements, devrait se faire de façon continue dès que l'entreprise concernée a reçu les résultats. De cette manière, ce contrôle devrait faire partie d'un plan d'inspection quotidien permettant de suivre en temps réel les mesures de correction.

Les contrôles de la traçabilité par analyse d'ADN devraient être réalisés au stade des ateliers de découpe plutôt qu'au stade de la fabrication de viande hachée. En effet, la technique utilisée pour l'instant (microsatellites) ne convient pas à l'analyse de mélanges de viandes d'origines diverses.

L'audit des postes d'inspection frontaliers est programmé semestriellement. Dans le planning, il est proposé d'augmenter la fréquence ou de l'abaisser en fonction d'une évaluation réalisée par le FVO. En principe, cette stratégie est défendable. Il ressort toutefois des rapports annuels du FVO qu'une évaluation des postes d'inspection frontaliers est plutôt rare. Une évaluation du poste d'inspection frontalier d'Anvers a eu lieu en décembre 2000 et en novembre 2002. En 2003, il n'y a eu qu'une évaluation portant sur les produits végétaux et les maladies des plantes. Pour 2004, il n'y a pas d'évaluations prévues des postes d'inspection frontaliers en Belgique. Se baser sur les évaluations du FVO n'est donc pas à recommander.

Pour les produits importés via les ports maritimes et les aéroports qui ont été désignés comme postes d'inspection frontaliers, dans la colonne "Prescriptions minimales pour les contrôles et conditions particulières", il est fait référence, en ce qui concerne la fréquence des contrôles vétérinaires, à une liste P/3. Dans la colonne "Fréquence", rien n'est toutefois indiqué. Le tableau pourrait être établi de façon plus logique.

Les fréquences indiquées du contrôle physique des produits de la pêche (15 %) et d'autres produits d'origine animale (10 %) à l'importation en provenance du Canada sont plus élevées que les fréquences moyennes actuelles, qui constituent des échantillons plutôt limités. Pour l'importation en provenance de Nouvelle Zélande, seuls 1-2 % des produits sont soumis à un contrôle physique. Etant donné que les membres du Comité scientifique ne sont pas familiarisés avec les problèmes spécifiques, ils ne perçoivent pas clairement quels sont les motifs de ces différences, par exemple s'ils sont d'ordre communautaire ou national.

La fréquence des contrôles physiques à l'importation d'œufs, d'ovoproduits, de miel et de lait semble particulièrement élevée. Le motif n'en est pas clair.

### **Fiche 3 – Animaux vivants**

Pour le volet "animaux vivants", le Comité scientifique peut émettre un avis favorable. Néanmoins, la programmation peut être améliorée sur une série de points. Par exemple, les secteurs suivants ne sont pas impliqués dans la programmation :

- les animaux domestiques tels que chiens et chats. Or, ces animaux peuvent constituer une source d'infection d'agents zoonotiques ou peuvent les transmettre;
- les rassemblements tels que les concours, expertises ou expositions;
- la surveillance hygiénique des animaux et des locaux. Cette surveillance est pourtant d'une grande importance pour l'AFSCA, étant donné qu'elle constitue un élément-clé de la maîtrise des risques en matière d'infections microbiennes (comme par exemple par E. coli O157:H7) et de santé animale.

Le contrôle de l'exportation et des échanges est prévu "à la demande". Pour l'instant, la Belgique est déclarée officiellement indemne de plusieurs maladies (comme la leucose bovine enzootique, la brucellose à *Brucella melitensis* et *Brucella abortus*, la tuberculose bovine). L'Agence devrait à l'avenir consacrer plus de moyens aux inspections et audits relatifs à l'importation et aux échanges commerciaux d'animaux vivants.

En ce qui concerne les volailles, il faut faire remarquer que l'utilisation de médicaments tels que les vaccins est inventoriée. Ceci devrait permettre de se faire une idée plus précise du pourcentage de volailles de ponte qui ont été vaccinées contre la salmonellose.

#### **Fiche 4 – Lait et œufs**

Lors de divers contrôles dans le secteur lait/produits laitiers, il est mentionné que les instructions utilisées pour le contrôle doivent être réécrites. La question qui se pose, c'est de savoir à quelle date ces instructions seront réécrites et quelles instructions seront appliquées en 2004.

Lors du contrôle des établissements laitiers, le contrôle des producteurs de produits fermiers est spécialement mentionné. Ceci constitue certainement un élément positif du planning.

On se demande pourquoi, pour le contrôle de la viande de volailles, seul le nombre minimum de contrôles est mentionné, et pas de fréquence ni de période. Comme le nombre d'unités de production n'est pas mentionné, il n'est pas possible d'évaluer de cette manière le nombre de contrôles.

#### **Fiche 5 – Denrées alimentaires (à l'exclusion de la transformation de la viande, du poisson, du lait et des œufs)**

Les contrôles aux postes d'inspection frontaliers (PIF) portent surtout sur les inspections conformément aux décisions européennes relatives à l'importation de noix, de figues, etc. Pour les PIF, des inspections de "produits à risque élevé définis par la DG Politique de contrôle sur base de messages RAS" sont aussi mentionnés. On ne sait pas clairement de quel type de produits il s'agit et si ces inspections ont lieu uniquement après une alerte RAS.

Vu l'énorme importance du commerce de détail ( $\pm 75\ 000$  points de vente au total, dont plus de 28 000 stations d'essence), le Comité conseille de présenter de façon plus spécifiée le planning des contrôles, par exemple, selon le type de commerce de détail (affaire indépendante, affaire en franchise, commerce faisant partie d'une chaîne, station d'essence, etc.) et/ou selon le type de denrée alimentaire mis en vente dans le commerce de détail (boulangerie, boucherie, magasins de boissons, supérette, etc.). Pour les magasins faisant partie d'une chaîne franchisée, l'inspection/l'audit d'un magasin permet déjà de se faire une bonne idée de l'approche générale relative à la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Etant donné que les boulangeries et les boucheries sont à nouveau explicitement citées concernant les contrôles respectivement de la traçabilité et de la conformité aux Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), on ne sait pas clairement dans quelle mesure ces secteurs sont encore couverts par les inspections et les audits du commerce de détail.

Quant à la programmation pour le commerce de gros, le nombre d'audits HACCP est faible (100/5770 commerçants, soit  $\pm 1,7\ %$ ). Vu l'importance du commerce de gros dans la chaîne alimentaire, il est souhaitable d'augmenter surtout ce nombre dans certains secteurs où il y a des denrées alimentaires périssables présentant un risque important.

Comme pour le commerce de détail, il faudrait aussi appliquer pour les fabricants de denrées alimentaires une division de la programmation sur base des secteurs ou de l'accent qui sera mis (par analogie avec la programmation du monitoring). A cet égard, il est à nouveau nécessaire que le nombre d'audits HACCP soit augmenté pour les secteurs dans lesquels des denrées périssables à risques sont traitées (celui actuellement prévu est de 200/3500 fabricants, soit 5,7 %). On peut éventuellement travailler, tout comme dans la fiche des produits de la pêche, avec un audit initial et des audits de suivi.

En ce qui concerne l'horeca, les cuisines de collectivités et les crèches, la programmation est suffisante, surtout parce qu'il y a ici aussi une surveillance de la mise en œuvre des Guides de bonnes pratiques d'hygiène. Comme des GBPH ont également été rédigés pour le commerce de gros et certains secteurs de fabrication, il est souhaitable que si la mise en œuvre de ces GBPH est d'application pour le secteur, son contrôle soit également repris dans la programmation pour les commerces de gros et les fabricants.

### **Fiche 6 – Produits de la pêche**

La réalisation bien programmée d'audits et la fréquence élevée des audits dans la fiche des produits de la pêche présente un contraste avec la programmation assez large et peu détaillée de la fiche des denrées alimentaires, où il y a pourtant des secteurs présentant des produits à haut risque.

Les audits figurant dans la fiche des produits de la pêche sont nettement définis dans le temps et programmés comme un audit initial et des audits de suivi. La seule chose qui n'est pas claire, c'est pourquoi dans les centres d'expédition et de purification, il y a également chaque semaine lors de l'inspection (et non lors de l'audit) un contrôle de l'autocontrôle (GMP/BPH et HACCP). En même temps, on ne connaît pas clairement la motivation de la haute fréquence (hebdomadaire ou quotidienne) et le contenu de l'inspection qui est décrite comme "évaluation technique".

### **Fiche 7- Engrais – Produits phytopharmaceutiques**

Pour les produits phytopharmaceutiques, la programmation devrait tenir compte de la prise d'échantillons en vue d'effectuer des analyses complémentaires. Cette programmation pourrait également s'effectuer, en partie, chez les agriculteurs comme c'est déjà le cas pour les engrais.

### **Fiche 8 – Production primaire végétale**

En ce qui concerne le monitoring, il faut insister sur la mise en place d'un contrôle ciblé, basé sur la symptomatologie, afin de ne pas surcharger les laboratoires avec des échantillons inutiles. En même temps, il faut encourager la coordination entre les différentes instances de contrôle; par exemple, entre les régions qui exécutent les contrôles phytosanitaires concernant les aspects "qualité", et l'AFSCA qui est responsable des contrôles phytosanitaires relatifs aux organismes nuisibles.

En ce qui concerne la période pendant laquelle les échantillons doivent être prélevés, les modifications suivantes doivent être apportées :

- *Erwinia amylovora* (pg 3) : 1x/an (juillet-octobre)
- *Phytophthora ramorum* (pg 4) : 1x/ an (mars-octobre)
- *Monilia fructicola* (pg. 6) : 1x/ an (juillet-septembre)

Pour les "Espaces verts publics" (pg. 4), il n'y a pas d'indication concernant les secteurs à contrôler.