

ISAI1 : Notification obligatoire en matière de sécurité alimentaire			
Description : Le nombre de notifications que l'AFSCA reçoit par année. Cet indicateur ne comprend pas les notifications relatives aux maladies animales (p.ex. zoonoses), aux maladies végétales et aux organismes nuisibles, dans le cas où celles-ci n'ont pas d'influence sur la sécurité alimentaire.			
Résultats :			
Année	Nombre de notifications	% conformes	Limite
2008	390	Non applicable	Non applicable
2007	357	Non applicable	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 9,24%.			
Interprétation : Cet indicateur démontre d'une part que le système d'autocontrôle des opérateurs fonctionne et que les opérateurs sont vigilants, mais aussi d'autre part que d'autres personnes, qui constatent à titre professionnel qu'un produit ne répond pas aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire, sont également vigilantes. Ceci entraîne dès lors une amélioration de la sécurité alimentaire. Une hausse de l'indicateur démontre dès lors une amélioration de la vigilance à l'égard de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs (non-food, feed), production primaire, transformation, distribution, importations, stockage et transport par des tiers, prestation de services et travail à façon.			
Matrice : Denrées alimentaires et aliments pour animaux			
Catégorie : Prévention et gestion de crise			
Justification du choix de l'indicateur : Sur base des incidents survenus dans le passé, il s'est avéré que la prévention et la gestion de crise étaient importantes en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire. La notification obligatoire constitue un instrument crucial au sein de la prévention et de la gestion de crise.			
Informations supplémentaires : Tout opérateur qui exerce des activités soumises à la compétence de l'AFSCA, est dans l'obligation d'informer l'AFSCA lorsqu'il suspecte 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. Tout laboratoire, organisme d'inspection ou de certification ou tout professionnel assurant le suivi sanitaire des élevages qui a des raisons de penser qu'un produit qui a été mis sur le marché ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire en informe immédiatement l'AFSCA.			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. 2. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. 3. Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques : Il y a eu 3 notifications 'non enregistrées dans BOOD' en 2008. Ces notifications n'ont pas été reprises dans l'indicateur.			
Commentaire sur les résultats : Une forte hausse du nombre de notifications relatives aux dioxines a été enregistrée en 2008. Cette hausse est presque exclusivement due à l'incident dioxine survenu en Irlande en décembre 2008, lors duquel les opérateurs belges qui avaient acheté de la viande de			

porc irlandaise ont été contraints d'en informer l'AFSCA. On a également noté une hausse du nombre de notifications concernant l'utilisation non autorisée de pesticides. En ce qui concerne les mycotoxines, les résidus de pesticides et les colorants non autorisés, on a observé une diminution du nombre de notifications.

ISAI2 : Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des fournisseurs de la production primaire			
Description : Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées (voir annexe 5) avec un système d'autocontrôle (SAC) validé dans le secteur des fournisseurs de la production primaire.			
Résultats:			
Année	Nombre d'activités-clés exercées	% d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé	Limite
2008	1065	53,33%	Non applicable
2007	1065 ¹	43,57%	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 22,41%.			
Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure du pourcentage d'activités-clés pour lesquelles un SAC validé est disponible. Un SAC validé est un SAC pour lequel une tierce partie a vérifié sa conformité aux exigences posées. Le fait qu'un SAC ait été validé de manière indépendante lui apporte une valeur ajoutée et augmente la confiance dans ses fondements et dans son bon fonctionnement. Une hausse du pourcentage d'activités-clés exercées avec un SAC validé entraîne dès lors indirectement une plus grande confiance dans la bonne garantie préventive de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs de la production primaire : aliments pour animaux.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Développement de l'autocontrôle			
Justification du choix de l'indicateur : L'autocontrôle est un instrument de politique important en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de garantie préventive de la sécurité alimentaire. Lors de la validation d'un SAC, on examine s'il est conforme aux exigences posées. Le pourcentage d'activités-clés pourvues d'un SAC validé est une indication de la présence d'un système d'autocontrôle efficace.			
Informations supplémentaires : L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, et dont ils ont en charge la gestion : <ul style="list-style-type: none"> • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ; • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente ; • répondent aux prescriptions sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions. Sur base d'un guide sectoriel, les entreprises peuvent faire valider leur SAC par un organisme de certification ou d'inspection (OCI), agréé à cet effet par l'AFSCA. Lorsqu'un guide validé n'est pas disponible pour un secteur spécifique ou lorsqu'aucun OCI n'a été agréé par l'AFSCA, l'opérateur peut faire appel à l'AFSCA pour la validation.			
Cadre légal : Une validation du SAC n'est pas une obligation légale. Le cadre légal relatif à l'autocontrôle et à l'utilisation des guides sectoriels figure dans les textes légaux suivants : <ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. 2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. 4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités 			

¹ Puisqu'en 2007 la banque de données des opérateurs et de leurs activités fut complétée, il existe une incertitude concernant le nombre d'activités-clés exercées dans le secteur des aliments pour animaux en 2007. Par conséquent, on a utilisé le nombre d'activités-clés exercées en 2008 pour le calcul de l'indicateur pour 2007.

d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : Les opérateurs peuvent choisir sur base volontaire de faire valider leur système d'autocontrôle. Une activité-clé pour laquelle aucun système d'autocontrôle validé n'est disponible ne signifie pas que le système d'autocontrôle est inexistant ou qu'il ne fonctionne pas correctement, mais la validation du système par un organisme tiers lui donne une valeur ajoutée ainsi qu'une plus grande crédibilité de par le contrôle indépendant qui a été réalisé.

Commentaire sur les résultats : /

Activités-clés : L'annexe 5 indique quelles activités de l'arbre d'activités ont été sélectionnées comme activités-clés

ISAI3 : Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la production primaire			
Description : Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées (voir annexe 5) avec un système d'autocontrôle (SAC) validé dans le secteur de la production primaire.			
Résultats :			
Année	Nombre d'activités-clés exercées	% d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé	Limite
2008	92399	11,73%	Non applicable
2007	84303	6,25%	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 87,78%.			
Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure du pourcentage d'activités-clés pour lesquelles un SAC validé est disponible. Un SAC validé est un SAC pour lequel une tierce partie a vérifié sa conformité aux exigences posées. Le fait qu'un SAC ait été validé de manière indépendante lui apporte une valeur ajoutée et augmente la confiance dans ses fondements et dans son bon fonctionnement. Une hausse du pourcentage d'activités-clés exercées avec un SAC validé entraîne dès lors indirectement une plus grande confiance dans la bonne garantie préventive de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Développement de l'autocontrôle			
Justification du choix de l'indicateur : L'autocontrôle est un instrument de politique important en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de garantie préventive de la sécurité alimentaire. Lors de la validation d'un SAC, on examine s'il est conforme aux exigences posées. Le pourcentage d'activités-clés pourvues d'un SAC validé est une indication de la présence d'un système d'autocontrôle efficace.			
Informations supplémentaires : L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, et dont ils ont en charge la gestion : <ul style="list-style-type: none"> • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ; • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente ; • répondent aux prescriptions sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions. Sur base d'un guide sectoriel, les entreprises peuvent faire valider leur SAC par un organisme de certification ou d'inspection (OCI), agréé à cet effet par l'AFSCA. Lorsqu'un guide validé n'est pas disponible pour un secteur spécifique ou lorsqu'aucun OCI n'a été agréé par l'AFSCA, l'opérateur peut faire appel à l'AFSCA pour la validation.			
Cadre légal : La validation du SAC ne constitue pas une obligation légale. Le cadre légal relatif à l'autocontrôle et à l'utilisation des guides sectoriels figure dans les textes légaux suivants : <ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. 2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. 4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires. 5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais)			

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants<input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire<input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire<input checked="" type="checkbox"/> Durable<input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne<input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire |
|--|

<p>Remarques: Les opérateurs peuvent choisir sur base volontaire de faire valider leur système d'autocontrôle. Une activité-clé pour laquelle aucun système d'autocontrôle validé n'est disponible ne signifie pas que le système d'autocontrôle est inexistant ou qu'il ne fonctionne pas correctement, mais la validation par un organisme tiers lui donne une valeur ajoutée ainsi qu'une plus grande crédibilité de par le contrôle indépendant qui a été réalisé.</p>

<p>Commentaire sur les résultats : /</p>

<p>Activités-clés : L'annexe 5 indique quelles activités de l'arbre d'activités ont été sélectionnées comme activités-clés. Dans l'arbre d'activités, 23% des activités dans le secteur de la production primaire ont été sélectionnées comme activités-clés. Cela signifie qu'environ 70% des activités exercées en pratique dans le secteur de la production primaire ont été sélectionnées comme activités-clés.</p>
--

ISAI4 : Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la transformation

Description : Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées (voir annexe 5) avec un système d'autocontrôle (SAC) validé dans le secteur de la transformation.

Résultats :

Année	Nombre d'activités-clés exercées	% d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé	Limite
2008	17888	1,76%	Non applicable
2007	16754	0,61%	Non applicable

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 185,53%. Puisqu'en 2007, le pourcentage d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé est inférieur à 1% et a par conséquent un impact limité sur la sécurité alimentaire, cet indicateur est neutralisé dans le baromètre.

Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure du pourcentage d'activités-clés pour lesquelles un SAC validé est disponible. Un SAC validé est un SAC pour lequel une tierce partie a vérifié sa conformité aux exigences posées. Le fait qu'un SAC ait été validé de manière indépendante lui apporte une valeur ajoutée et augmente la confiance dans ses fondements et dans son bon fonctionnement. Une hausse du pourcentage d'activités-clés exercées avec un SAC validé entraîne dès lors indirectement une plus grande confiance dans la bonne garantie préventive de la sécurité alimentaire.

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Transformation, importation et transport par des tiers.

Matrice : Non applicable

Catégorie : Développement de l'autocontrôle

Justification du choix de l'indicateur : L'autocontrôle est un instrument de politique important en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de garantie préventive de la sécurité alimentaire. Lors de la validation d'un SAC, on examine s'il est conforme aux exigences posées. Le pourcentage d'activités-clés pourvues d'un SAC validé est une indication de la présence d'un système d'autocontrôle efficace.

Informations supplémentaires : L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, et dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente ;
- répondent aux prescriptions sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

Sur base d'un guide sectoriel, les entreprises peuvent faire valider leur SAC par un organisme de certification ou d'inspection (OCI), agréé à cet effet par l'AFSCA. Lorsqu'un guide validé n'est pas disponible pour un secteur spécifique ou lorsqu'aucun OCI n'a été agréé par l'AFSCA, l'opérateur peut faire appel à l'AFSCA pour la validation.

Cadre légal : La validation du système d'autocontrôle ne constitue pas une obligation légale. Le cadre légal relatif à l'autocontrôle et à l'utilisation des guides sectoriels figure dans les textes légaux suivants :

1. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.
5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à

l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recouplement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: Les opérateurs peuvent choisir sur base volontaire de faire valider leur système d'autocontrôle. Une activité-clé pour laquelle aucun système d'autocontrôle validé n'est disponible ne signifie pas que le système d'autocontrôle est inexistant ou qu'il ne fonctionne pas correctement, mais la validation par un organisme tiers lui donne une valeur ajoutée ainsi qu'une plus grande crédibilité de par le contrôle indépendant qui a été réalisé.

Commentaire sur les résultats : /

Activités-clés : L'annexe 5 indique quelles activités de l'arbre d'activités ont été sélectionnées comme activités-clés. Dans l'arbre d'activités, 52% des activités dans le secteur de la transformation ont été sélectionnées comme activités-clés. Cela signifie qu'environ 85% des activités exercées en pratique dans le secteur de la transformation ont été sélectionnées comme activités-clés.

ISAI5 : Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des cuisines de collectivité			
Description : Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées (voir annexe 5) avec un système d'autocontrôle (SAC) validé dans le secteur des cuisines de collectivité.			
Résultats :			
Année	Nombre d'activités-clés exercées	% d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé	Limite
2008	21635	0,11%	Non applicable
2007	20972	0,01%	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 643,17%. Puisqu'en 2007 et 2008, le pourcentage d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé est inférieur à 1% et a par conséquent un impact limité sur la sécurité alimentaire, cet indicateur est neutralisé dans le baromètre.			
Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure du pourcentage d'activités-clés pour lesquelles un SAC validé est disponible. Un SAC validé est un SAC pour lequel une tierce partie a vérifié sa conformité aux exigences posées. Le fait qu'un SAC ait été validé de manière indépendante lui apporte une valeur ajoutée et augmente la confiance dans ses fondements et dans son bon fonctionnement. Une hausse du pourcentage d'activités-clés exercées avec un SAC validé entraîne dès lors indirectement une plus grande confiance dans la bonne garantie préventive de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Distribution : cuisines de collectivité.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Développement de l'autocontrôle			
Justification du choix de l'indicateur : L'autocontrôle est un instrument de politique important en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de garantie préventive de la sécurité alimentaire. Lors de la validation d'un SAC, on examine s'il est conforme aux exigences posées. Le pourcentage d'activités-clés pourvues d'un SAC validé est une indication de la présence d'un système d'autocontrôle efficace. L'application d'un système d'autocontrôle efficace au sein des cuisines de collectivité est essentielle, vu que des denrées alimentaires prêtes à la consommation sont directement servies à de grands groupes de consommateurs.			
Informations supplémentaires : L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, et dont ils ont en charge la gestion : <ul style="list-style-type: none"> • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ; • répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente ; • répondent aux prescriptions sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions. Sur base d'un guide sectoriel, les entreprises peuvent faire valider leur SAC par un organisme de certification ou d'inspection (OCI), agréé à cet effet par l'AFSCA. Lorsqu'un guide validé n'est pas disponible pour un secteur spécifique ou lorsqu'aucun OCI n'a été agréé par l'AFSCA, l'opérateur peut faire appel à l'AFSCA pour la validation.			
Cadre légal : La validation du système d'autocontrôle ne constitue pas une obligation légale. Le cadre légal relatif à l'autocontrôle et à l'utilisation des guides sectoriels figure dans les textes légaux suivants : <ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. 2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. 4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires. 			

5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: Les opérateurs peuvent choisir sur base volontaire de faire valider leur système d'autocontrôle. Une activité-clé pour laquelle aucun système d'autocontrôle validé n'est disponible ne signifie pas que le système d'autocontrôle est inexistant ou qu'il ne fonctionne pas correctement, mais la validation par un organisme tiers lui donne une valeur ajoutée ainsi qu'une plus grande crédibilité de par le contrôle indépendant qui a été réalisé.

Commentaire sur les résultats : /

Activités-clés : L'annexe 5 indique quelles activités de l'arbre d'activités ont été sélectionnées comme activités-clés. Dans l'arbre d'activités, 100% des activités dans le secteur des cuisines de collectivité ont été sélectionnées comme activités-clés. Cela signifie que 100% des activités exercées en pratique dans le secteur des cuisines de collectivité ont été sélectionnées comme activités-clés.

ISAI6 : Inspections de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire

Description : Le pourcentage d'inspections relatives à l'autocontrôle qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans les abattoirs, dans le secteur de la transformation, chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans les centres d'emballage d'oeufs, dans l'horeca, dans les cuisines de collectivité, chez les grossistes et détaillants. Cet indicateur ne comprend pas les inspections phytosanitaires, celles-ci n'étant pas pertinentes pour la sécurité alimentaire.

Résultats :

Année	Nombre d'inspections concernant l'autocontrôle	% favorables et favorables avec remarques	Limite
2008	7068	62,16%	Non applicable
2007	5693	73,10%	Non applicable

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 14,97%.

Interprétation : Cet indicateur indique dans quelle mesure les opérateurs disposent d'un système d'autocontrôle efficace. Une hausse de cet indicateur est dès lors liée à une amélioration de la sécurité alimentaire.

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire, transformation et distribution

Matrice : Non applicable

Catégorie : Développement de l'autocontrôle/Contrôle

Justification du choix de l'indicateur : L'autocontrôle est un instrument crucial en vue d'atteindre/de maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire. Les inspections relatives à l'autocontrôle constituent un moyen essentiel de vérifier que les opérateurs disposent d'un système d'autocontrôle efficace.

Informations supplémentaires : L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente ;
- répondent aux prescriptions sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

Cadre légal :

1. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.
5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne

L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: Des inspections ont également été réalisées dans le secteur de l'alimentation animale du point de vue de l'autocontrôle mais en combinaison avec l'infrastructure, l'installation et l'hygiène. Ces inspections n'ont pas été reprises dans l'indicateur.

Le résultat d'une inspection est déterminé à l'aide d'une check-list dans laquelle une pondération fixe est attribuée sous la forme d'un score de points à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Trois types de résultat d'inspection sont possibles, à savoir : favorable, favorable avec remarques et défavorable. Ce dernier cas donne lieu à une action ou à l'établissement d'un procès-verbal.

Commentaire sur les résultats : Une comparaison des résultats de 2008 et 2007 est difficile à établir étant donné que l'AFSCA a instauré un nouveau système d'évaluation depuis septembre 2007. Ce système est basé sur l'utilisation de check-lists dans lesquelles une pondération fixe sous la forme d'un score de points est attribuée à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Bien que cette nouvelle méthode d'évaluation soit plus stricte et explique au moins une partie des différences, il subsiste une large marge d'amélioration. La focalisation des contrôles sur les établissements où des non-conformités ont été constatées (recontrôle systématique) peut également constituer une partie de l'explication. Tant en 2008 qu'en 2007, le pourcentage d'inspections favorables (y compris favorables avec remarques) était le plus bas dans l'horeca et les cuisines de collectivité (2007 : 55,8% favorables et favorables avec remarques ; 2008 : 35,5% favorables et favorables avec remarques). Des efforts importants sont fournis tant par le secteur que par les autorités afin de sensibiliser, d'informer et de guider les entreprises de la distribution.

ISAI7 : Inspections de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène dans les secteurs distribution, horeca et cuisines de collectivité			
Description : Le pourcentage d'inspections concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques dans l'horeca, les cuisines de collectivité, les commerces de gros et de détail.			
Résultats :			
Année	Nombre d'inspections de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène	% favorables et favorables avec remarques	Limite
2008	12492	56,01%	Non applicable
2007	14910	77,77%	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 27,98%.			
Interprétation : Cet indicateur indique dans quelle mesure les opérateurs actifs dans l'horeca, les cuisines de collectivité, les biberonneries, les commerces de gros et les commerces de détail satisfont aux exigences légales en matière d'infrastructure, d'installation et d'hygiène. Une hausse de cet indicateur implique dès lors une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Distribution, à savoir : horeca, cuisines de collectivités, biberonneries, commerces de gros et commerces de détail			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Une bonne hygiène et des infrastructure et installation adéquates sont des conditions de base pour une alimentation sûre. Dans l'horeca, les cuisines de collectivité, les biberonneries, les commerces de gros et de détail, où des repas sont servis directement au consommateur ou des denrées alimentaires vendues directement ou indirectement à celui-ci, l'hygiène, l'infrastructure et l'installation sont dès lors d'une importance cruciale en vue d'atteindre un niveau élevé de sécurité alimentaire.			
Informations supplémentaires : L'hygiène des denrées alimentaires, en un mot l'hygiène, englobe les mesures et règles nécessaires pour contrer les dangers liés à une denrée alimentaire et pour garantir que la denrée alimentaire est propre à la consommation humaine, avec prise en compte de l'utilisation visée.			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. 2. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. 4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Modifié par l'Arrêté royal du 24 mai 2006. 5. Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Réflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Le résultat d'une inspection est déterminé à l'aide d'une check-list dans laquelle une pondération fixe est attribuée sous la forme d'un score de points à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Trois types de résultat d'inspection sont possibles, à savoir : favorable, favorable avec remarques et défavorable. Ce dernier cas donne lieu à une action ou à l'établissement d'un procès-verbal.			
Commentaire sur les résultats : Une comparaison des résultats de 2008 et 2007 est difficile à			

établir étant donné que l'AFSCA a instauré un nouveau système d'évaluation depuis septembre 2007. Ce système est basé sur l'utilisation de check-lists dans lesquelles une pondération fixe sous la forme d'un score de points est attribuée à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Cette nouvelle méthode d'évaluation est plus stricte et explique au moins une partie des différences entre 2008 et 2007. La focalisation des contrôles sur les établissements où des non-conformités ont été constatées (recontrôle systématique) peut également constituer une partie de l'explication. Des efforts importants sont fournis tant par le secteur que par les autorités afin de sensibiliser, d'informer et de guider les entreprises de la distribution.

ISAI8 : Inspections de la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Description : Le pourcentage d'inspections relatives à la traçabilité qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur des fournisseurs de la production primaire (engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration et aliments pour animaux), dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans le secteur de la production primaire animale (exploitations de bovins, exploitations de porcs, exploitations de moutons, chèvres et cervidés, exploitations de poules pondeuses, exploitations de volailles, couvoirs), dans les abattoirs, chez les négociants et centres de rassemblement (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur du transport (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur de la transformation, et dans les commerces de gros et de détail.

Résultats :

Année	Nombre d'inspections concernant la traçabilité	% favorables et favorables avec remarques	Limite
2008	13713	94,70%	Non applicable
2007	11856	93,87%	Non applicable

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,88%.

Interprétation : Cet indicateur indique dans quelle mesure les opérateurs satisfont aux exigences légales en matière de traçabilité. Une hausse de cet indicateur implique dès lors une amélioration de la maîtrise de la sécurité alimentaire.

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Le secteur des fournisseurs de la production primaire (engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration et aliments pour animaux), le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, le secteur de la production primaire animale (exploitations de bovins, exploitations de porcs, exploitations de moutons, chèvres et cervidés, exploitations de poules pondeuses, exploitations de volailles, couvoirs), les abattoirs, les négociants et centres de rassemblement (identification et enregistrement des animaux), le secteur du transport (identification et enregistrement des animaux), le secteur de la transformation, et les commerces de gros et de détail.

Matrice : Non applicable

Catégorie : Contrôle

Justification du choix de l'indicateur : La traçabilité est un aspect important dans la garantie de la sécurité alimentaire et elle est cruciale pour une gestion de crise efficace. Les inspections relatives à la traçabilité constituent un moyen essentiel de vérifier que les opérateurs disposent d'un système de traçabilité efficace.

Informations supplémentaires : La traçabilité est la capacité de retracer et de suivre le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Cadre légal :

1. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
4. Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.
5. Arrêté royal du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants

- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: Le résultat d'une inspection est déterminé à l'aide d'une check-list dans laquelle une pondération fixe est attribuée sous la forme d'un score de points à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Trois types de résultat d'inspection sont possibles, à savoir : favorable, favorable avec remarques et défavorable. Ce dernier cas donne lieu à une action ou à l'établissement d'un procès-verbal.

Commentaire sur les résultats : Une comparaison des résultats de 2008 et 2007 est difficile à établir étant donné que l'AFSCA a instauré un nouveau système d'évaluation depuis septembre 2007. Ce système est basé sur l'utilisation de check-lists dans lesquelles une pondération fixe sous la forme d'un score de points est attribuée à chaque aspect à contrôler en fonction de son importance. Cette nouvelle méthode d'évaluation est plus stricte. En outre, on doit mentionner que les contrôles sont focalisés sur les établissements où des non-conformités ont été constatées (recontrôle systématique).

ISAI9 : Résidus de pesticides dans les fruits et légumes d'origine belge			
Description : Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes d'origine belge qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	538	96,3%	LMR (Limite maximale en résidus) ²
2007	889	94,2%	LMR (Limite maximale en résidus)
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 2,23%.			
Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure de la présence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes en dessous de la LMR. La présence de résidus de pesticides à des concentrations supérieures à la LMR peut entraîner une exposition accrue et porter préjudice à la sécurité alimentaire. Ceci dépend toutefois du mode de préparation, vu que des opérations comme le lavage, l'épluchage et la cuisson peuvent induire une réduction considérable de l'exposition. La présence d'échantillons non conformes indique cependant que les bonnes pratiques agricoles (BPA) n'ont pas toujours été bien appliquées. Une hausse de l'indicateur signifie dès lors une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, et dès lors une meilleure maîtrise des BPA et indirectement une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire : production végétale et travail à façon			
Matrice : Fruits et légumes			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Les pesticides représentent un risque potentiel pour la santé publique, étant donné qu'une utilisation incorrecte peut donner lieu à une exposition dépassant la DJA (dose journalière acceptable). Le dépassement de la LMR témoigne d'un respect insuffisant des BPA. Cet ISAI est un indicateur du danger chimique : résidus de pesticides.			
Informations supplémentaires : Les produits phytopharmaceutiques sont utilisés dans la culture des fruits et légumes pour lutter contre les divers fléaux (p.ex. insectes, moisissures, phytopathogènes et mauvaises herbes). Ils laissent bien souvent des résidus dans les cultures. La réglementation fixe des teneurs maximales en résidus (LMR) pour les pesticides autorisés. Celles-ci permettent de contrôler l'utilisation correcte des pesticides (utilisation de produits agréés, respect des doses et des temps d'attente avant la récolte, ...) et de protéger la santé des consommateurs.			
Cadre légal : 1. Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Les denrées alimentaires susceptibles de présenter des dépassements de la LMR et dont la consommation est fréquente sont suivies de près.			

² Un relevé des LMR en vigueur peut être consulté sur http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

Commentaire sur les résultats : Depuis le 1^{er} septembre 2008, les LMR sont entièrement harmonisées dans l'Union européenne (Règlement (CE) n° 396/2005) afin de protéger les consommateurs européens et de permettre la libre circulation des denrées alimentaires. L'AFSCA applique toutefois déjà cette législation depuis juillet 2007. Avant juillet 2007, les LMR nationales étaient utilisées. Cette modification des LMR rend difficile une comparaison des résultats entre 2007 et 2008.

ISAI10 : Acrylamide			
Description: Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport à l'acrylamide, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	182	89,01%	1000 µg/kg (limite d'action)
2007	178	91,57%	1000 µg/kg (limite d'action)
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 2,80%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence d'acrylamide (AA) dans diverses denrées alimentaires. La présence d'acrylamide à des concentrations élevées peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Transformation			
Matrice : Aliments végétaux riches en hydrates de carbone et cuits à hautes températures (> 120°C), par exemple sautés, rôtis ou fritures.			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : L'acrylamide est un composé toxique formé durant la préparation de denrées alimentaires. En raison du caractère présumé génotoxique de ce composé, l'exposition doit être limitée au moyen de mesures qui contrent la formation de ce composé. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminant de processus.			
Informations supplémentaires : L'acrylamide est un contaminant de processus qui se forme lors de la cuisson de certaines denrées alimentaires, principalement des denrées alimentaires végétaux riches en hydrates de carbone, à des températures élevées (>120°C), par exemple lorsqu'ils sont sautés, rôtis ou frits. Par ailleurs, l'acrylamide est également utilisée dans un grand nombre d'applications industrielles, principalement pour la production de polyacrylamide. L'acrylamide est neurotoxique et également supposée génotoxique et cancérigène pour l'homme.			
Cadre légal : Aucune directive légale n'est jusqu'à présent disponible concernant la teneur en AA dans les denrées alimentaires. En Belgique, l'AFSCA se base sur une limite d'action de 1000 µg/kg et les opérateurs belges sont avertis lorsque cette limite d'action est dépassée.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: /			
Commentaire sur les résultats : En 2007, 39 échantillons ont été prélevés dans la transformation (97,44% conformes) et 139 dans la distribution (89,93% conformes). Les échantillons non conformes provenaient de chicorée (10), de pain d'épice (2), de chips (1), de poudre de paprika (1) et d'aliments pour bébés (1). En 2008, 43 échantillons ont été prélevés dans la transformation (100% conformes) et 139 dans la distribution (85,61% conformes). Les échantillons non conformes provenaient de chicorée (10), de café (7), de poudre de paprika (2) et d'aliments pour bébés (1).			

ISAI11 : Plomb et cadmium dans les fruits et légumes			
Description : Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes qui ont été contrôlés par rapport à la présence de plomb et de cadmium, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	397	100%	Différentes teneurs maximales dans le (CE) N° 1881/2006
2007	374	100%	Différentes teneurs maximales dans le (CE) N° 1881/2006
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de plomb et de cadmium dans les fruits et légumes en deçà de la teneur maximale autorisée dans la législation. La présence de plomb et de cadmium à des concentrations supérieures à la teneur maximale peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (fruits et légumes)			
Matrice : Fruits et légumes			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Le plomb et le cadmium sont des composés toxiques qui représentent un risque pour la santé publique. Les fruits et légumes constituent une source importante de plomb et de cadmium via l'alimentation. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminant environnemental			
Informations supplémentaires : Le cadmium (Cd) est principalement un contaminant environnemental présent, d'une part naturellement dans l'environnement, mais provenant également d'autre part, de sources industrielles et agricoles. Les aliments constituent la principale source d'exposition au cadmium pour la population non fumeuse et non exposée à titre professionnel. Le cadmium est essentiellement toxique pour les reins. Parmi les légumes, le cadmium se rencontre surtout dans les épinards, le céleri, les scorsonères et, dans une moindre mesure, dans les pommes de terre, les poireaux, le persil et les carottes. Le plomb (Pb) est un contaminant environnemental issu principalement d'émissions d'origine humaine. Les denrées alimentaires constituent la principale source d'exposition au Pb. La majeure partie du plomb présent dans les fruits et légumes provient de l'air. Les cultures spécifiques à risque en raison d'un dépôt atmosphérique d'oligoéléments (Pb et autres) sont les légumes feuillus tels que les épinards, les salades, les endives et le céleri.			
Cadre légal : 1. Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Réflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques : /			
Commentaire sur les résultats : /			

ISAI12 : Aflatoxine et déoxynivalénol			
Description : Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés dans la distribution et contrôlés par rapport aux aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ et G ₂ et au déoxynivalénol (DON), et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	406	99,72%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
2007	297	99,33%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,39%.			
Interprétation : Cet indicateur indique dans quelle mesure les mycotoxines sont présentes dans les denrées alimentaires. La présence de mycotoxines à des concentrations supérieures à la teneur maximale peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (cultures arables), stockage (dans la transformation, les commerces de gros et par des tiers) et importation.			
Matrice : Diverses denrées alimentaires végétales			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Parmi les contaminants naturels, les mycotoxines constituent un groupe important en raison de leur toxicité d'une part et de leur présence dans un grand nombre de produits végétaux d'autre part (en moindre mesure dans les produits animaux), dans lesquels des concentrations élevées sont sporadiquement observées. Les aflatoxines sont des composés cancérigènes qui aboutissent sur le marché belge via les importations de denrées alimentaires. Le DON est un composé toxique susceptible de se former sous le climat d'Europe occidentale et qui peut donc être présent sous les cultures belges, et plus précisément les céréales. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminants naturels			
Informations supplémentaires : Les mycotoxines sont des métabolites secondaires toxiques des moisissures. Elles se forment dans les cultures et ce tant sur le champ que lors du stockage après la récolte. Les aflatoxines constituent l'un des groupes principaux de mycotoxines. Les aflatoxines forment un groupe d'environ 20 composés, parmi lesquels les aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ , M ₁ et M ₂ sont rencontrées le plus fréquemment. Les aflatoxines M ₁ et M ₂ sont des métabolites des aflatoxines B ₁ et B ₂ qui sont présentes dans le lait. Les aflatoxines sont formées par 4 espèces d' <i>Aspergillus</i> : <i>A. flavus</i> , <i>A. parasiticus</i> , <i>A. nomius</i> et <i>A. pseudotamarii</i> . Ces composés toxiques sont présents dans les noix, les céréales, les fruits séchés et les produits laitiers. Outre leur effet cancérigène, les aflatoxines sont mutagènes, tératogènes et hépatotoxiques. Les moisissures mentionnées ci-dessus ne peuvent pas se développer sous le climat d'Europe occidentale ; l'exposition aux aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ et G ₂ est donc due aux produits importés. Le déoxynivalénol (DON) fait partie des trichothécènes, une famille de 150 composants liés au niveau de leur structure. Le DON est formé par les espèces <i>Fusarium</i> (<i>Fusarium graminearum</i> (<i>Gibberella zeae</i>) et <i>F. culmorum</i>), principalement dans les céréales. Ces moisissures peuvent se développer et produire du DON sous le climat de l'Europe occidentale. La contamination des céréales par le DON dépend toutefois considérablement des conditions climatiques (précipitations) au moment de la floraison et de la récolte et peut donc fortement varier d'une année à l'autre. Le DON est toxique au niveau cellulaire par inhibition de la synthèse de l'ADN, de l'ARN et des protéines. Outre des troubles digestifs et la perte de poids qui en découle, le DON a une influence sur le système immunitaire et le fonctionnement de la barrière du tube digestif.			
Cadre légal :			
1. Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives)			

- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: Les analyses des aflatoxines et du DON sont considérées comme indépendantes. En d'autres termes, on calcule la somme du nombre d'échantillons analysés pour les aflatoxines B₁, B₂, G₁ et G₂ et du nombre d'échantillons analysés pour le DON.

Commentaire sur les résultats : En 2008, un échantillon d'épices était non conforme par rapport aux aflatoxines. En 2007, deux échantillons de fruits séchés et de noix étaient non conformes par rapport aux aflatoxines.

ISAI13 : Substances ayant un effet anabolisant, substances non autorisées et médicaments vétérinaires chez les bovins et les porcs

Description : Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux substances ayant un effet anabolisant et aux substances non autorisées (groupe A: stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters; agents antithyroïdiens; stéroïdes; resorcylic acid lactones (y compris zeranol); α -agonistes; substances incluses dans l'annexe IV du Règlement (CEE) n° 2377/90) et par rapport aux médicaments vétérinaires (groupe B1 (substances antibactériennes, y compris sulfamides et quinolones) et groupe B2 (anthelminthiques; anticoccidiens, y compris nitroimidazoles; carbamates et pyréthroïdes; tranquillisants; anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS); autres substances exerçant une activité pharmacologique) qui sont prélevés chez les bovins et les porcs (ou les carcasses) dans le cadre du plan de contrôle, et qui ont été jugés conformes.

Résultats :

Année	Nombre d'échantillons/animaux	% conformes	Limite
2008	11624	99,86%	Absence ou LMR (Limite maximale en résidus)
2007	10945	99,81%	Absence ou LMR (Limite maximale en résidus)

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,05%.

Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure de l'utilisation de substances ayant un effet anabolisant et de substances non autorisées d'une part et de la présence de résidus de médicaments vétérinaires au-dessus de la LMR (Limite maximale en résidus) d'autre part. L'utilisation de substances ayant un effet anabolisant et de substances non autorisées ou la présence de résidus de médicaments vétérinaires à des concentrations supérieures à la LMR peut entraîner une exposition accrue et porter préjudice à la sécurité alimentaire. Trouver des substances ayant un effet anabolisant et des substances non autorisées ou dépasser la LMR des médicaments vétérinaires indique que les bonnes pratiques agricoles (BPA) n'ont pas toujours été bien appliquées (p.ex. temps d'attente non respecté). Une hausse de l'indicateur signifie dès lors une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, et dès lors une meilleure maîtrise des BPA et indirectement une amélioration de la sécurité alimentaire.

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire : production animale de bovins et porcins.

Matrice : Non applicable

Catégorie : Contrôle

Justification du choix de l'indicateur : Les médicaments vétérinaires représentent un risque potentiel pour la santé publique, étant donné qu'une utilisation incorrecte peut donner lieu à une exposition dépassant la DJA (dose journalière acceptable). Les substances ayant un effet anabolisant et les substances non autorisées constituent également un risque pour la santé publique. Cet indicateur concerne seulement les activités de l'AFSCA dans le cadre du programme de contrôle. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : substances ayant un effet anabolisant, substances non autorisées et résidus de médicaments vétérinaires.

Informations supplémentaires : Les substances ayant un effet anabolisant, les substances non autorisées et les médicaments vétérinaires sont utilisés dans la production animale. La réglementation fixe des teneurs maximales en résidus (LMR) pour les médicaments vétérinaires autorisés. Celles-ci permettent de contrôler l'utilisation correcte des médicaments vétérinaires (respect des temps d'attente, respect des doses, ...) et de protéger la santé des consommateurs. L'utilisation des substances ayant un effet anabolisant et des substances non autorisées est interdite.

Cadre légal :

1. 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

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)

- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Refléter l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques: /

Commentaire sur les résultats : En 2008, 2 échantillons qui avaient été prélevés dans des exploitations de bovins étaient positifs pour le groupe B2 (dexométhasone (1) et prednisolone (1)). Quatorze échantillons qui avaient été prélevés dans l'abattoir étaient positifs. Six échantillons positifs provenaient de bovins et étaient positifs pour le groupe B1 (amoxicilline (1) et sulfadimidine (1)) et le groupe B2 (flufenaminezuur (1), dexométhasone (1) et prednisolone (2)). Huit échantillons positifs provenaient de porcs et étaient positifs pour le groupe A (chloramphénicol (1)), le groupe B1 (amoxicilline (1), benzylpénicilline (1) et sulfadiazine (2)) et le groupe B2 (flufenaminezuur (1), flunixin (1) et fénylbutazone (1)).

En 2007, 2 échantillons qui avaient été prélevés dans des exploitations de bovins étaient positifs pour le groupe B2 (prednisolone (2)). Dix-neuf échantillons qui avaient été prélevés dans l'abattoir étaient positifs. Quatre échantillons positifs provenaient de bovins et étaient positifs pour le groupe B1 (amoxicilline (1), sulfadiazine (1) et sulfadiméthoxine (1)) et le groupe B2 (salinomycine (1) et prednisolone (2)). Quinze échantillons positifs provenaient de porcs et étaient positifs pour le groupe B1 (amoxicilline (6), ampicilline (3), benzylpénicilline (2), doxycycline (1), spiramycine (1), sulfadiazine (2), sulfadiméthoxine (1) et sulfadoxine (1)).

ISAI14 : Sulfites dans la viande hachée			
Description : Le pourcentage d'échantillons de viande hachée contrôlés par rapport aux sulfites dans le secteur de la distribution, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	936	91,1%	absence
2007	480	94%	absence
2006	634	91,2%	absence
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 3,09%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de l'absence de sulfites dans la viande hachée. La présence de sulfites peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Transformation et distribution (boucheries, commerces de gros, cuisines de collectivité et supermarchés).			
Matrice : Viandes hachées			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Parmi les additifs interdits, le sulfite est un conservateur encore fréquemment utilisé. L'utilisation de sulfites permet de maintenir une apparence fraîche à la viande avariée, ce qui met en péril la sécurité alimentaire. En outre, le sulfite est un allergène à partir de 10 ppm. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : additif interdit (conservateur interdit).			
Informations supplémentaires : Les sulfites sont ajoutés à la viande hachée pour conserver/stabiliser sa couleur rouge. Une viande avariée peut dès lors conserver une apparence de fraîcheur et ainsi constituer un risque pour la sécurité alimentaire. Par conséquent, l'utilisation de sulfites dans les viandes hachées pures est légalement interdite. Des sulfites peuvent figurer parmi les ingrédients ajoutés à la viande hachée préparée. Dans ce cas, la teneur en sulfites dans le produit fini ne peut pas excéder la norme fixée légalement et il faut vérifier si le sulfite est bien autorisé dans les ingrédients ajoutés.			
Cadre légal : 1. Arrêté royal du 1 ^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Cet indicateur englobe également les analyses en dehors du programme de contrôle.			
Commentaire sur les résultats : En 2008, 936 échantillons ont été analysés concernant la présence de sulfites dans la viande hachée provenant de boucheries, de commerces de gros, de cuisines de collectivité et de supermarchés et 83 d'entre eux se sont avérés non conformes. Il s'agissait de hachés de porc, de boeuf, de cheval, de mouton et d'américain, de hamburgers, de paupiettes, de saucisses, ...			

ISAI15 : Dioxines et PCB de type dioxine dans les produits laitiers et les oeufs			
Description : Le pourcentage d'échantillons de produits laitiers et d'oeufs qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	470	99,15%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
2007	838 ³	99,51%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 0,36%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de dioxines et de PCB de type dioxine dans les produits laitiers et les oeufs en deça de la teneur maximale. La présence de dioxines et de PCB de type dioxine à des concentrations supérieures à la teneur maximale peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (bétail laitier, produits laitiers fermiers et production d'oeufs) et transformation.			
Matrice : Produits laitiers et oeufs			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Les dioxines sont des composés toxiques classifiés comme cancérigènes (groupe 1) et probablement cancérigènes (groupe 2A) et qui, par conséquent, constituent un risque pour la santé publique. Les produits laitiers et les œufs contribuent dans une large mesure à l'exposition du consommateur. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminant environnemental			
Informations supplémentaires : Par dioxines, on entend les polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) et les polychlorodibenzofuranes (PCDF). Ces hydrocarbures aromatiques halogénés sont largement répandus et peuvent s'accumuler facilement dans la chaîne alimentaire en raison de leurs propriétés lipophiles. Dix-sept des 210 congénères appartenant au groupe des PCDD et PCDF sont toxiques. Les polychlorobiphényles (PCB) forment un groupe de 209 congénères, dont 12 ont des propriétés toxicologiques similaires à celles des dioxines. Ces composés sont désignés par le terme "PCB de type dioxine" (dioxin-like PCB, DL-PCB ou PCB DL). La 2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine (TCDD) ou "dioxine de Seveso" est la molécule la plus toxique et a été classifiée comme cancérigène pour l'homme (groupe 1) par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) (IARC, 1997). Les PCB sont classifiés comme probablement cancérigènes pour l'homme (groupe 2 A) (IARC, 1997).			
Cadre légal : 1. Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Les analyses des dioxines et des PCB DL sont considérées comme indépendantes. En d'autres termes, on calcule la somme du nombre d'échantillons analysés pour les dioxines et du			

³ En 2007, aucun résultat n'a été rapporté pour le secteur de la transformation.

nombre d'échantillons analysés pour les PCB DL.

Commentaire sur les résultats : En 2008, 43% des échantillons ont été prélevés dans la production primaire, 36% dans la transformation et 21% dans la distribution. 36 échantillons d'oeufs ont été analysés, avec la répartition suivante parmi les différents systèmes d'élevage : élevage en cage (28%), élevage au sol (22%), élevage en plein air (22%) et élevage biologique (28%).

En 2007, 81% des échantillons ont été prélevés dans la production primaire et 19% dans la distribution. 377 échantillons d'oeufs ont été analysés, avec la répartition suivante parmi les différents systèmes d'élevage : élevage en cage (21%), élevage au sol (22%), élevage en plein air (36%) et élevage biologique (21%).

ISAI16 : Mercure dans les mollusques, les crustacés et le poisson			
Description : Le pourcentage d'échantillons de mollusques, crustacés et poissons qui ont été contrôlés par rapport à la présence de mercure, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	212	100%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
2007	153	100%	Différentes teneurs maximales dans le Règl. (CE) N° 1881/2006
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de mercure dans le poisson, les mollusques et les crustacés en dessous de la teneur maximale autorisée dans la législation. La présence de mercure à des concentrations supérieures à la teneur maximale peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (élevage et capture de poissons, crustacés et mollusques)			
Matrice : Poissons, mollusques et crustacés			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Le mercure est un composé toxique qui représente un risque pour la santé publique. Les poissons, crustacés et mollusques constituent une source importante de mercure via l'alimentation. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminant environnemental			
Informations supplémentaires : Le mercure est un contaminant environnemental toxique pour l'homme, même à faible concentration. Le mercure est un composé persistant, il ne se dégrade donc pas, ni dans l'environnement, ni lors de la transformation des denrées alimentaires, ni dans l'organisme (dont il est néanmoins partiellement éliminé). Les poissons, crustacés et mollusques sont contaminés lorsqu'ils vivent dans de l'eau polluée.			
Cadre légal : 1. Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: /			
Commentaire sur les résultats : En 2008, la plupart des échantillons (>75%) ont été prélevés dans les minques et zones de production (huîtres). Les autres échantillons ont été prélevés dans des exploitations d'aquaculture, dans la distribution et la transformation. En 2007, la majorité des échantillons (environ 70%) avaient été prélevés dans la distribution. Les échantillons restants avaient été prélevés dans les minques et dans la transformation.			

ISAI 17: Résidus de pesticides dans les fruits et légumes provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers			
Description : Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes, provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers, qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	862	92,3%	LMR (Limite maximale en résidus) ⁴
2007	770	91,2%	LMR (Limite maximale en résidus)
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 1,21%.			
Interprétation : Cet indicateur constitue une mesure de la présence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes en dessous de la LMR. La présence de résidus de pesticides à des concentrations supérieures à la LMR peut entraîner une exposition accrue et porter préjudice à la sécurité alimentaire. Ceci dépend toutefois du mode de préparation, vu que des opérations comme le lavage, l'épluchage et la cuisson peuvent conduire à une réduction considérable de l'exposition. La présence d'échantillons non conformes indique cependant que les bonnes pratiques agricoles (BPA) n'ont pas toujours été bien appliquées. Une hausse de l'indicateur, à savoir une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, signifie de la sorte une meilleure maîtrise des BPA et indirectement aussi une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Importations			
Matrice : Fruits et légumes			
Catégorie : Contrôle - Importation			
Justification du choix de l'indicateur : Les pesticides représentent un risque potentiel pour la santé publique, étant donné qu'une utilisation incorrecte peut donner lieu à une exposition dépassant la DJA (dose journalière acceptable). Le dépassement de la LMR témoigne d'un respect insuffisant des BPA. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : résidus de pesticides.			
Informations supplémentaires : Des produits phytopharmaceutiques sont utilisés dans la culture des fruits et légumes pour lutter contre divers fléaux (p.ex. insectes, moisissures, phytopathogènes et mauvaises herbes). Ils laissent bien souvent des résidus dans les cultures. La réglementation fixe des LMR pour les pesticides autorisés. Celles-ci permettent de contrôler l'utilisation correcte des pesticides (utilisation de produits agréés, respect des doses et des temps d'attente avant la récolte, ...) et de protéger la santé des consommateurs.			
Cadre légal : 1. Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques : Les denrées alimentaires fréquemment consommées et susceptibles de présenter des dépassements de la LMR sont suivies de près. Depuis le 1 ^{er} septembre 2008, les LMR ont été entièrement harmonisées dans l'Union européenne (Règlement (CE) n° 396/2005) afin de protéger			

⁴ Un relevé des LMR en vigueur peut être consulté sur http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

les consommateurs européens et de permettre la libre circulation des denrées alimentaires. L'AFSCA applique toutefois déjà cette législation depuis juillet 2007. Avant juillet 2007, les LMR nationales étaient utilisées. Cette modification des LMR rend difficile une comparaison des résultats pour 2007 et 2008.

Commentaire sur les résultats : /

ISAI18 : Colorants interdits			
Description : Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux colorants interdits, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	246	100%	absence
2007	228	100%	absence
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de colorants interdits dans diverses denrées alimentaires. La présence de colorants interdits peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Importations			
Matrice : Diverses denrées alimentaires			
Catégorie : Contrôle - Importation			
Justification du choix de l'indicateur : L'utilisation d'un certain nombre de colorants est interdite en raison de la toxicité de ces substances. Les colorants interdits qui sont recherchés et retrouvés varient fortement d'une année à l'autre. La recherche d'un colorant interdit se déroule souvent à la suite d'une notification via le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) et/ou à la suite d'un incident. Cet indicateur englobe dès lors tous les colorants interdits, sans davantage de spécification. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : additifs interdits (colorants).			
Informations supplémentaires : Le rouge soudan I, II, III et IV sont des colorants azo synthétiques, susceptibles, après ingestion orale, de se diviser dans l'organisme en amines, qui sont cancérigènes (catégorie 2). Le rouge para est très similaire au Soudan I d'un point de vue chimique. La rhodamine B est un colorant rouge à violet, synthétique et fluorescent qui est éventuellement cancérigène (catégorie 3 : la cancérigénicité pour l'homme ne peut être classifiée).			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêté royal du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. 2. Règlement (EU) N° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Les échantillons sont prélevés dans le secteur de la distribution et au niveau des importations.			
Par colorants interdits, on entend les colorants qui ne sont autorisés dans aucune denrée alimentaire. Les colorants dont l'utilisation n'est autorisée que dans un nombre limité d'aliments en raison du dépassement de la DJA (dose journalière acceptable) et est interdite dans les autres denrées alimentaires ne sont pas englobés dans les colorants interdits.			
Les analyses des colorants interdits sont considérées comme indépendantes. En d'autres termes, on calcule la somme du nombre d'échantillons analysés pour les différents colorants interdits.			
Les résultats pour 2007 sont incomplets.			
Commentaire sur les résultats : En 2007, 187 échantillons de poudre de piment et de curry, de curcuma et d'huile de palme ont été analysés par rapport au colorant interdit rouge soudan et 41			

échantillons de curcuma, de poudre de curry et de poudre de paprika ont été analysés par rapport au rouge para. Par ailleurs, des analyses ont également été réalisées en 2007 par rapport au colorant orange II.

En 2008, 114 échantillons de poudre de piment et de curry, de curcuma et d'huile de palme ont été analysés par rapport au rouge soudan I, II, III, IV. Pour 44 de ces échantillons, des analyses ont été réalisées par rapport aux colorants interdits rouge para, orange II et rhodamine B.

ISAI19 : Dangers chimiques et microbiologiques dans les produits animaux importés destinés à la consommation humaine

Description : Le pourcentage d'échantillons de produits animaux destinés à la consommation humaine qui sont prélevés dans les postes d'inspection frontaliers (PIF) et contrôlés dans le cadre du plan de contrôle, et qui ont été jugés conformes.

Résultats :

Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	1586	99%	Limites légales
2007	1248	99,3%	Limites légales

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 0,30%.

Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de dangers chimiques et microbiologiques dans les produits animaux (y compris les contrôles de la radioactivité et de l'utilisation de radiations ionisantes). Lorsque ces dangers sont présents à des concentrations supérieures aux limites légales, cela peut entraîner une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne d'une amélioration de la sécurité alimentaire.

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Importations

Matrice : Produits animaux

Catégorie : Contrôle - Importation

Justification du choix de l'indicateur : Cet indicateur est représentatif de la présence de dangers microbiologiques et chimiques (y compris la radioactivité et l'utilisation de radiations ionisantes) dans les produits animaux importés de pays extérieurs à l'Union européenne. Cet ISAI est un indicateur de divers dangers chimiques et microbiologiques.

Informations supplémentaires : Tous les envois introduits dans l'Union européenne via la Belgique sont présentés dans un PIF belge. Ces envois sont tout d'abord soumis à un contrôle documentaire. Dans un deuxième temps, on vérifie la conformité entre marchandises et documents. Dans un troisième temps, un échantillon peut être prélevé. Un échantillonnage peut avoir lieu dans le cadre de mesures de protection (imposées par une décision de la Commission européenne), ou du suivi des notifications RASFF (Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) ou du plan de contrôle de l'AFSCA.

Cadre légal :

Divers textes législatifs.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : En 2008, les non-conformités étaient dues à la présence de : nitrofuranes (9), vert leucomalachite (1), tilmicosine (1), métronidazole (2), salinomycine (1), cadmium (1), benzo(a)pyrène (1). En 2007, les non-conformités étaient dues à la présence de : nitrofuranes (6), métaux lourds (2), acide benzoïque (1).

ISAI20 : Dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux			
Description : Le pourcentage d'échantillons d'aliments pour animaux (matières premières, aliments composés, prémélanges et additifs) qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	1264	100%	Différentes teneurs maximales dans l'AM du 12/02/1999
2007	1441	99,2%	Différentes teneurs maximales dans l'AM du 12/02/1999
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,81%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la présence de dioxines et de PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux en dessous de la teneur maximale. La présence de dioxines et de PCB DL dans les produits animaux à des concentrations supérieures à la teneur maximale peut avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs : aliments pour animaux			
Matrice : Aliments pour animaux			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Les dioxines sont des composés toxiques classifiés comme cancérigènes (groupe 1) et probablement cancérigènes (groupe 2A) et qui, par conséquent, constituent un risque pour la santé publique. Par l'alimentation animale, des dioxines et PCB de type dioxine peuvent aboutir dans les denrées alimentaires d'origine animale. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : contaminant environnemental.			
Informations supplémentaires : Par dioxines, on entend les polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) et les polychlorodibenzofuranes (PCDF). Ces hydrocarbures aromatiques halogénés sont largement répandus et peuvent s'accumuler facilement dans la chaîne alimentaire en raison de leurs propriétés lipophiles. Dix-sept des 210 congénères appartenant au groupe des PCDD et PCDF sont toxiques. Les polychlorobiphényles (PCB) forment un groupe de 209 congénères, dont 12 ont des propriétés toxicologiques similaires à celles des dioxines. Ces composés sont désignés par le terme "PCB de type dioxine" (dioxin-like PCB, DL-PCB ou PCB DL). La 2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine (TCDD) ou "dioxine de Seveso" est la molécule la plus toxique et a été classifiée comme cancérigène pour l'homme (groupe 1) par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) (IARC, 1997). Les PCB sont classifiés comme probablement cancérigènes pour l'homme (groupe 2 A) (IARC, 1997).			
Cadre légal :			
1. Arrêté ministériel du 12 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques: Les analyses des dioxines et des PCB DL sont considérées comme indépendantes. En d'autres termes, on réalise la somme du nombre d'échantillons analysés pour les dioxines et du nombre d'échantillons analysés pour les PCB DL.			
Commentaire sur les résultats : /			

ISAI21 : Matériaux de contact			
Description : Le pourcentage annuel d'échantillons de matériaux de contact, et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	719 ⁵	95,83	LMS (limite de migration spécifique) et LMG (limite de migration globale)
2007	397 ⁶	95,72	LMS (limite de migration spécifique) et LMG (limite de migration globale)
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,11%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de la migration de composants chimiques depuis des matériaux de contact destinés aux denrées alimentaires. Un dépassement de la limite de migration peut donner lieu à une exposition accrue et avoir des répercussions sur la sécurité alimentaire. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs : matériaux de contact			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : Des composés chimiques issus des matériaux de contact peuvent aboutir dans les denrées alimentaires par migration. Etant donné que les matériaux de contact qui génèrent des problèmes de migration varient fortement d'année en année, on a choisi d'englober dans cet indicateur tous les matériaux de contact pour lesquels des analyses sont réalisées. La recherche d'un composé migrant se déroule souvent à la suite d'une notification via le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) et/ou à la suite d'un incident. Cet ISAI est un indicateur de danger chimique : résidus de matériau de contact.			
Informations supplémentaires : Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou les objets avec lesquels elles entrent en contact. Etant donné que toutes les denrées alimentaires entrent en contact avec des matériaux, il est important de veiller à ce que celles-ci ne soient pas contaminées par ces matériaux. Ceci a lieu au moyen de tests de migration.			
Cadre légal :			
1. Règlement (CE) N°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.			

⁵ En raison de l'absence de données, les analyses suivantes ne sont pas reprises dans le résultat de 2008 : migration globale depuis la vaisselle en plastique et en carton, et les moules flexibles en silicone, migration d'isopropylthioxanthone utilisé pour l'impression d'emballages tétrabrick, migration de nickel et de chrome depuis les ustensiles de cuisine en métal, migration d'acide perfluorooctanoïque (PFOA) et d'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) depuis le papier et le carton utilisés pour le fast-food, migration de mercaptobenzothiazol depuis les tétines de biberons, migration de formaldéhyde depuis le carton et migration d'étain organique depuis les moules flexibles en silicone.

⁶ En raison de l'absence de données, les analyses suivantes ne sont pas reprises dans le résultat de 2007 : migration de substances utilisées pour l'impression d'emballages tétrabrick, migration d'étain dans les boîtes de conserve, migration de composés fluorés dans les casseroles et poêles contenant une couche de Teflon, migration de métaux lourds depuis les assiettes réutilisables, migration d'aluminium depuis le papier aluminium et les barquettes en aluminium, migration globale depuis la vaisselle en plastique, les gants et les moules flexibles en silicone.

2. Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
3. Arrêté royal du 3 juillet 2005 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : Il existe une limite de migration globale pour les matériaux de contact de 60 mg/kg, 60 mg/l ou 10 mg/dm². De plus, il existe également un certain nombre de limites de migration spécifiques pour des matériaux de contact en particulier.

Commentaire sur les résultats : En 2008, les analyses suivantes ont été réalisées : plomb et cadmium dans la céramique (67 dont 1 non conforme), 4,4-diaminophénylméthane depuis du matériel de cuisine en nylon noir (123 dont 2 non conformes), aluminium dans le papier aluminium et les barquettes en aluminium (56 dont 1 non conforme), semicarbazide dans les aliments pour bébés (30, tous conformes), semicarbazide dans les aliments riches en graisse (27, tous conformes), huile de soja époxydée dans les aliments pour bébés (30 dont 3 non conformes), huile de soja époxydée dans les aliments riches en graisse (29, tous conformes), bisphénol A depuis le polycarbonate (56, tous conformes), phtalates dans les aliments pour bébés (30, tous conformes), phtalates dans les aliments riches en graisse (29, tous conformes), formaldéhyde depuis des objets en mélamine (200 dont 9 non conformes) et des gants en silicone (42 dont 14 non conformes).

En 2007, les analyses suivantes ont été réalisées : plomb et cadmium dans la céramique (65 dont 2 non conformes), 4,4-diaminophénylméthane depuis du matériel de cuisine en nylon noir (145 dont 14 non conformes), semicarbazide dans des aliments pour bébés (12, tous conformes), semicarbazide dans des aliments riches en graisse (12, tous conformes), bisphénol A depuis le polycarbonate (47, tous conformes) et formaldéhyde depuis des objets en mélamine (116 dont 1 non conforme).

ISAI22 : <i>Salmonella</i> sp. chez les porcs d'engraissement			
Description : Le nombre annuel d'exploitations de porcs d'engraissement qui ont été signalées comme exploitations à risque pour <i>Salmonella</i> sp. Cet indicateur englobe à la fois, par année, les nouvelles exploitations à risque et les exploitations dont le statut à risque est prolongé.			
Résultats :			
Année	Nombre d'exploitations incluses dans le programme de lutte contre <i>Salmonella</i>	Nombre d'exploitations sans statut à risque (%)	Limite
2008	6658	6225 (93,50%)	Non applicable
2007	6978	6709 (96,15%)	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 2,75%.			
Interprétation : <i>Salmonella</i> est déjà depuis des années l'une des principales zoonoses. Cet indicateur est une mesure du nombre d'exploitations de porcs d'engraissement sans statut à risque pour <i>Salmonella</i> sp. Ce statut à risque est basé sur des tests sérologiques. Une augmentation de cet indicateur, autrement dit une diminution du nombre d'exploitations à risque, témoigne d'une meilleure maîtrise de la problématique <i>Salmonella</i> chez les porcs d'engraissement et dès lors indirectement d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire animale : porcs.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : <i>Salmonella</i> sp. est un agent pathogène important qui doit être maîtrisé via une approche en chaîne. Cet indicateur est dès lors ciblé sur un sous-aspect important de cette approche en chaîne, à savoir la production primaire animale de porcs d'engraissement. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonoses.			
Informations supplémentaires : <i>Salmonella</i> est un genre de bacilles à Gram négatif anaérobies facultatifs, qui appartiennent à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> , et composé de plus de 2000 sérotypes. <i>Salmonella</i> provoque des gastro-entérites (salmonellose) après une durée d'incubation de 6 à 48 heures. Une salmonellose se caractérise par des nausées, des vomissements, des coliques, de la diarrhée, des maux de tête et de la fièvre. <i>Salmonella</i> sp. est naturellement présent dans la flore intestinale, notamment des volailles et des porcs. La viande se retrouve contaminée via une contamination des carcasses par les fèces d'animaux infectés lors du processus d'abattage et ensuite par contamination croisée. Les produits à risque sont la volaille, les préparations à base d'œufs crus, la viande de porc, les produits laitiers et le chocolat. Depuis juin 2007, toutes les exploitations d'une capacité de plus de 30 porcs d'engraissement sont contrôlées tous les quatre mois par le vétérinaire d'exploitation (test sérologique) par rapport à <i>Salmonella</i> sp. Les exploitations présentant une prévalence élevée de longue durée sont signalées comme exploitations à risque (lorsqu'elles sont positives trois fois de suite).			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêté royal du 27 avril 2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs. 2. Arrêté ministériel du 27 avril 2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs. 3. Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Réflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : En 2007, on a rapporté 269 exploitations à risque et, en 2008, 433.

ISAI23 : <i>Salmonella</i> sp. chez les poules pondeuses			
Description : Pourcentage annuel de lots de poules pondeuses (élevage et production) négatifs par rapport à <i>Salmonella</i> sp.			
Résultats :			
Année	Nombre de lots	% négatifs	Limite
2008	942	91,83%	Non applicable
2007	487	94,66%	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 3,00%.			
Interprétation : <i>Salmonella</i> est déjà depuis des années l'une des principales zoonoses. Cet indicateur est une mesure du pourcentage de lots négatifs pour <i>Salmonella</i> sp. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage de lots négatifs, signifie dès lors une meilleure maîtrise de la problématique <i>Salmonella</i> chez les poules pondeuses et témoigne donc indirectement d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire animale : poules pondeuses.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : <i>Salmonella</i> sp. est un agent pathogène important qui doit être maîtrisé via une approche en chaîne. Cet indicateur est dès lors ciblé sur un sous-aspect important de cette approche en chaîne, à savoir la prévention de cet agent pathogène chez les poules pondeuses. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonoses.			
Informations supplémentaires : <i>Salmonella</i> est un genre de bacilles à Gram négatif anaérobies facultatifs, qui appartiennent à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> , et composé de plus de 2000 sérotypes. <i>Salmonella</i> provoque des gastro-entérites (salmonellose) après une durée d'incubation de 6 à 48 heures. Une salmonellose se caractérise par des nausées, des vomissements, des coliques, de la diarrhée, des maux de tête et de la fièvre. <i>Salmonella</i> sp. est naturellement présent dans la flore intestinale notamment des volailles et des porcs. La transmission verticale depuis les poules pondeuses vers les œufs se fait presque uniquement via le sérotype Enteritidis. Les produits à risque sont la volaille, les préparations à base d'œufs crus, la viande de porc, les produits laitiers et le chocolat.			
<p>Dans le secteur des poules pondeuses, la lutte a lieu contre les sérotypes <i>S. Enteritidis</i> et <i>S. Typhimurium</i>. La vaccination contre <i>S. Enteritidis</i> est obligatoire, la vaccination contre <i>S. Typhimurium</i> est fortement recommandée. Chaque lot en production est contrôlé toutes les 15 semaines par rapport à <i>Salmonella</i>. Pendant l'élevage, ils sont contrôlés du point de vue bactériologique en tant que poussins d'un jour et à l'âge de 16 semaines. Chaque année, un lot en production de chaque exploitation est échantillonné officiellement. Les œufs provenant de lots de poules pondeuses positives (d'un point de vue bactériologique) aux deux sérotypes à combattre sont canalisés en direction de l'industrie de transformation des œufs où ils reçoivent un traitement thermique en vue d'obtenir un produit final exempt de salmonelles. Les autres lots présents sont échantillonnés officiellement dans le but d'exclure la présence de <i>Salmonella</i>. Le poulailler est nettoyé et désinfecté en profondeur et contrôlé quant à la présence de <i>Salmonella</i> avant qu'un nouveau lot ne soit mis en place. Le prochain lot qui est mis en place dans ce même poulailler est échantillonné officiellement à l'âge de 24 semaines.</p>			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêté royal du 27 avril 2007 relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles. 2. Arrêté ministériel du 27 avril 2007 relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles. 3. Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. 4. Règlement (CE) n° 1168/2006 de la Commission du 31 juillet 2006 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de certains sérotypes de salmonelles chez les poules pondeuses <i>Gallus gallus</i> et portant modification du règlement (CE) n° 1003/2005. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : Dans le résultat de 2007, les résultats du contrôle après 15 semaines sont seulement inclus depuis juillet 2007. Auparavant, seuls les résultats des contrôles de sortie sont inclus.

Commentaire sur les résultats : En 2008, 23 lots étaient positifs pour *S. Enteritidis*, 1 lot était positif pour *S. Typhimurium* et 53 lots étaient positifs pour d'autres sérotypes.

ISAI24 : <i>Salmonella</i> sp. chez les volailles et les porcs			
Description : Le pourcentage d'échantillons prélevés chez les volailles et les porcs au niveau des abattoirs et ateliers de découpe et qui sont contrôlés (au niveau bactériologique) par rapport à <i>Salmonella</i> sp, et qui sont été jugés conformes. Cet indicateur concerne donc l'analyse des carcasses et viandes découpées de volaille et de porc, prélevées dans les abattoirs et ateliers de découpe.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	1256	89,75%	Critère de procédé pour les carcasses de porcs et les carcasses de poulets de chair et de dindes Limite d'action
2007	1248	86,62%	Critère de procédé pour les carcasses de porcs et les carcasses de poulets de chair et de dindes Limite d'action
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 3,62%.			
Interprétation : <i>Salmonella</i> est déjà depuis des années l'une des principales zoonoses. Cet indicateur est une mesure de l'occurrence de <i>Salmonella</i> sp. dans les carcasses et viandes découpées de porcs et de volailles en dessous du critère de procédé. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'analyses conformes, témoigne par conséquent d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Transformation (abattoir et atelier de découpe).			
Matrice : Carcasses et viandes découpées de porc et de volaille			
Catégorie : Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : <i>Salmonella</i> sp. est un agent pathogène important qui doit être maîtrisé via une approche en chaîne. Cet indicateur est dès lors ciblé sur un sous-aspect important de cette approche en chaîne, à savoir éviter la contamination fécale et la contamination croisée dans l'abattoir et l'atelier de découpe. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonoses.			
Informations supplémentaires : <i>Salmonella</i> est un genre de bacilles à Gram négatif anaérobies facultatifs, qui appartiennent à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> , et composé de plus de 2000 sérotypes. <i>Salmonella</i> provoque des gastro-entérites (salmonellose) après une durée d'incubation de 6 à 48 heures. Une salmonellose se caractérise par des nausées, des vomissements, des coliques, de la diarrhée, des maux de tête et de la fièvre. <i>Salmonella</i> sp. est naturellement présent dans la flore intestinale notamment des volailles et des porcs. La viande se retrouve contaminée via une contamination des carcasses par les fèces d'animaux infectés lors du processus d'abattage et ensuite par contamination croisée. Des espèces de <i>Salmonella</i> sont également présentes dans et sur les œufs. Les produits à risque sont la volaille, les préparations à base d'œufs crus, la viande de porc, les produits laitiers et le chocolat.			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire			

- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : Par rapport à 2007, on a observé en 2008 une diminution considérable du nombre d'échantillons positifs de carcasses de poules pondeuses (54,40% étaient positifs en 2007 contre 23,40% en 2008). Pour les autres matrices, on a observé une légère diminution du pourcentage d'échantillons positifs, à l'exception des viandes découpées de porc (4,1% d'échantillons positifs en 2007 par rapport à 5,7% en 2008).

ISAI25 : <i>E. coli</i> dans les carcasses et les viandes découpées			
Description : Le pourcentage d'échantillons prélevés dans les abattoirs et les ateliers de découpe qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> , et qui ont été jugés conformes. Cet indicateur englobe par conséquent les échantillons de carcasses de poules pondeuses, de poulets de chair et de viandes porcines et bovines découpées.			
Résultats:			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	1164	95,04%	limite d'action
2007	1066	93,88%	limite d'action
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 1,24%.			
Interprétation : <i>E. coli</i> est un indicateur des bonnes pratiques de travail et des bonnes pratiques d'hygiène. La présence d' <i>E. coli</i> est également une indication de contamination fécale et de la présence potentielle d'agents pathogènes similaires du point de vue écologique (p.ex. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 ou VTEC non O157, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.). Cet indicateur est une mesure de l'implémentation des bonnes pratiques de travail, et de la prévention de la survenue et de la propagation d'une contamination fécale pendant le processus d'abattage et la découpe des viandes de poulet, de porc et de boeuf. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, s'accompagne dès lors d'un meilleur niveau général d'hygiène et indirectement d'une amélioration de la sécurité alimentaire, en raison du risque réduit de contamination par des agents pathogènes zoonotiques.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Transformation (abattoir et atelier de découpe).			
Matrice : Carcasses de poules pondeuses, de poulets de chair et de viandes porcines et bovines découpées			
Catégorie: Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : <i>E. coli</i> est un indicateur d'hygiène. Une bonne hygiène est essentielle lors de l'abattage d'animaux et de la découpe de carcasses, en vue d'éviter une contamination fécale et la propagation d'agents pathogènes zoonotiques via contamination croisée. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : agents pathogènes zoonotiques (p.ex. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 ou VTEC non O157, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.).			
Informations supplémentaires : <i>E. coli</i> est un bacille à Gram négatif appartenant à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> et au genre <i>Escherichia</i> . <i>E. coli</i> est présent naturellement dans le système gastro-intestinal de l'homme et de l'animal. <i>E. coli</i> est utilisé comme indicateur d'hygiène et sa présence au-delà d'une valeur limite déterminée témoigne d'un mode de production déficient en matière d'hygiène en général et d'une contamination fécale potentielle en particulier. En outre, la présence d' <i>E. coli</i> indique la présence éventuelle d'agents pathogènes similaires du point de vue écologique (p.ex. <i>Shigella</i> sp., <i>Salmonella</i> sp.). Certaines souches de la bactérie peuvent provoquer des symptômes pathologiques chez l'homme (gastro-entérite). Ces souches pathogènes d' <i>E. coli</i> sont classées en plusieurs groupes sur base de leurs facteurs de virulence et de leurs syndromes, dans lesquels ce sont surtout les souches entérohémorragiques d' <i>E.coli</i> (EHEC), liées aux diarrhées sanguinolentes mais aussi à des syndromes plus graves tels que SHU, qui sont considérées comme pathogènes alimentaires.			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> Règlement (CE) N° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la Décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la Directive 92/117/CEE du Conseil. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable			

Reflète l'approche en chaîne

L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : En 2008, 133 échantillons de carcasses de poules pondeuses (68,40% conformes), 133 échantillons de carcasses de poulets de chair (90,20% conformes), 776 échantillons de viandes bovines découpées (99,90% conformes), 122 échantillons de viandes de porc découpées (98,40% conformes) ont été prélevés. En 2007, 118 échantillons de carcasses de poules pondeuses (64,40% conformes), 122 échantillons de carcasses de poulets de chair (97,50% conformes), 290 échantillons de viandes bovines découpées (98,60% conformes), 536 échantillons de viandes de porc découpées (97,00% conformes) ont été prélevés.

ISAI26 : <i>E. coli</i> dans les denrées alimentaires			
Description : Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation (à l'exception des abattoirs et des ateliers de découpe) et dans le secteur de la distribution et qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> , et qui ont été jugés conformes.			
Résultats :			
Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	1095	97,80%	Normes légales et limites d'action
2007	732	95,51%	Normes légales et limites d'action
Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 2,40%.			
Interprétation : <i>E. coli</i> est un indicateur des bonnes pratiques de travail et des bonnes pratiques d'hygiène. La présence d' <i>E. coli</i> est également une indication de contamination fécale et de la présence potentielle d'agents pathogènes similaires du point de vue écologique (p.ex. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 ou VTEC non O157, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.). Cet indicateur est une mesure de l'implémentation des bonnes pratiques de travail et de la prévention d' <i>E.coli</i> dans les denrées alimentaires. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, s'accompagne dès lors d'un meilleur niveau général d'hygiène et indirectement d'une amélioration de la sécurité alimentaire, en raison du risque réduit de contamination par des agents pathogènes zoonotiques.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (produits laitiers fermiers), transformation (à l'exception des abattoirs et des ateliers de découpe) et distribution.			
Matrice: Denrées alimentaires (à l'exception des carcasses de poules pondeuses et de poulets de chair, et des viandes porcines et bovines découpées).			
Catégorie: Contrôle			
Justification du choix de l'indicateur : <i>E. coli</i> est un indicateur d'hygiène. Une bonne hygiène est essentielle lors de la production de denrées alimentaires en vue d'éviter la propagation d'agents pathogènes zoonotiques via contamination croisée. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : agents pathogènes zoonotiques (p.ex. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 ou VTEC non O157, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.).			
Informations supplémentaires : <i>E. coli</i> est un bacille à Gram négatif appartenant à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> et au genre <i>Escherichia</i> . <i>E. coli</i> est présent naturellement dans le système gastro-intestinal de l'homme et de l'animal. <i>E. coli</i> est utilisé comme indicateur d'hygiène et sa présence au delà d'une valeur limite déterminée témoigne d'un mode de production déficient en matière d'hygiène en général et d'une contamination fécale potentielle en particulier. En outre, la présence d' <i>E. coli</i> indique la présence éventuelle d'agents pathogènes similaires du point de vue écologique (p.ex. <i>Shigella</i> sp., <i>Salmonella</i> sp.). Certaines souches de la bactérie peuvent provoquer des symptômes pathologiques chez l'homme (gastro-entérite). Ces souches pathogènes d' <i>E. coli</i> sont classées en plusieurs groupes sur base de leurs facteurs de virulence et de leurs syndromes, dans lesquels ce sont surtout les souches entérohémorragiques d' <i>E.coli</i> (EHEC), liées aux diarrhées sanguinolentes, mais aussi à des syndromes plus graves tels que SHU, qui sont considérées comme pathogènes alimentaires.			
Cadre légal :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. 2. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires. 			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire			

- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : Il est possible qu'un petit pourcentage des échantillons aient été prélevés en dehors du programme de contrôle.

Commentaire sur les résultats : Tant en 2007 qu'en 2008, environ 64% des échantillons ont été prélevés dans la distribution (y compris produits laitiers fermiers) et 36% dans la transformation.

ISAI27 : *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires

Description : Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation et dans le secteur de la distribution, et qui sont contrôlés par rapport à *Listeria monocytogenes*, et qui ont été jugés conformes.

Résultats :

Année	Nombre d'échantillons	% conformes	Limite
2008	5055	98,2%	Critères de sécurité des denrées alimentaires et limites d'action
2007	1872 ⁷	98,16%	Critères de sécurité des denrées alimentaires et limites d'action

Calcul de l'indicateur : Par rapport à 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 0,04%.

Interprétation : *Listeria monocytogenes* est un agent pathogène alimentaire important en raison de la gravité de ses effets sur la santé. Cet indicateur est une mesure de l'occurrence de *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires. Vu que la contamination par *L. monocytogenes* concerne souvent une contamination environnementale (depuis l'environnement de production ou l'environnement de la ferme), la maîtrise de *L. monocytogenes* donne également indirectement une indication sur les bonnes pratiques de travail. Une hausse de cet indicateur, autrement dit une augmentation du pourcentage d'échantillons conformes, s'accompagne dès lors d'une amélioration de la sécurité alimentaire (de manière directe et indirecte).

Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire (produits laitiers fermiers), transformation et distribution.

Matrice: Denrées alimentaires (produits végétaux et animaux)

Catégorie: Contrôle

Justification du choix de l'indicateur : *Listeria monocytogenes* est un agent pathogène qui aboutit dans les denrées alimentaires principalement par le biais de l'environnement et du personnel. Vu ses conséquences graves pour la santé, ce pathogène doit être suivi de manière stricte. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonose et contaminant environnemental

Informations supplémentaires : *Listeria monocytogenes* est un bacille à Gram positif mobile et psychrotrophe, qui peut donc se développer à des températures froides. Une listériose se caractérise par une intoxication du sang (septicémie), une méningite (inflammation des méninges) et un avortement spontané ou une mortinaissance chez les femmes enceintes. Ces symptômes sont précédés d'une phase de légers symptômes grippaux (maux de tête, fièvre). La durée d'incubation varie de quelques jours à trois semaines. Le grand groupe à risque par rapport à la listériose sont les YOPI (Young, Old, Pregnant and Immunodéficient). *L. monocytogenes* est largement répandu dans l'environnement. La bactérie peut être isolée dans la nature, notamment dans le sol et sur différents animaux, mais est également souvent rencontrée dans les environnements de production, où elle peut développer une véritable « flore domestique » en cas de maîtrise insuffisante des procédures de nettoyage et de désinfection. *L. monocytogenes* est donc un contaminant environnemental typique. *L. monocytogenes* est principalement associé aux trois catégories suivantes de denrées alimentaires :

- denrées alimentaires crues (p.ex. lait cru, légumes crus et poisson cru) ;
- denrées alimentaires transformées à durée de conservation prolongée qui n'ont pas subi d'étape de chauffe (p.ex. fromages à pâte molle à base de lait cru, poisson froid fumé) ;
- denrées alimentaires transformées à durée de conservation prolongée qui ont subi une étape de chauffe mais qui ont été soumises à une post-contamination (p.ex. charcuteries cuites, découpées et préemballées).

⁷ Pour 2007, aucun résultat détaillé n'a été rapporté pour les laiteries industrielles et les producteurs de produits laitiers fermiers.

Cadre légal :

1. Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : Il est possible qu'un petit pourcentage des échantillons aient été prélevés en dehors du programme de contrôle.

Commentaire sur les résultats : En 2008, environ 70% des échantillons ont été prélevés dans la distribution (y compris produits laitiers fermiers) et environ 30% dans la transformation. En 2007, environ 75% des échantillons ont été prélevés dans la distribution et environ 25% dans la transformation. Pour 2007, aucun résultat n'a été repris pour les laiteries industrielles et les producteurs de produits laitiers fermiers étant donné l'absence de résultats détaillés.

ISAI28 : Toxi-infections alimentaires collectives			
Description : Le nombre de personnes atteintes d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) rapportées par année et par 100.000 habitants.			
Résultats:			
Année	Nombre de personnes atteintes d'une TIAC par 100.000 habitants	% conformes	Limite
2008	9,37	Non applicable	Non applicable
2007	8,63	Non applicable	Non applicable
2006	9,83	Non applicable	Non applicable
2005	6,07	Non applicable	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à la moyenne de 2005, 2006 et 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 14,57%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure de l'occurrence de TIAC. Une baisse de cet indicateur, c'est-à-dire une diminution du nombre de TIAC rapportées, témoigne dès lors d'une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs (aliments pour animaux), production primaire, transformation, distribution, consommateur, importation, stockage et transport par des tiers.			
Matrice : Non applicable			
Catégorie: Santé publique			
Justification du choix de l'indicateur : Cet indicateur mesure la sécurité alimentaire au niveau du consommateur, à savoir le nombre de TIAC. Cet indicateur constitue par conséquent la mesure la plus directe de la sécurité alimentaire, mais il faut tenir compte du sous-rapportage. Ce sous-rapportage est toutefois systématique et identique chaque année. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : microbiologique.			
Informations supplémentaires : Le terme "toxi-infection alimentaire" est une dénomination commune pour les infections et les intoxications causées par la consommation de nourriture ou d'eau contaminée. On parle de toxi-infection alimentaire collective lorsque, dans les mêmes circonstances, deux personnes ou plus présentent des symptômes similaires, un lien causal (probable) existant avec une même source alimentaire. Le nombre de TIAC est probablement sous-estimé. Cette sous-estimation est notamment liée aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et l'alimentation, et à une notification déficiente des foyers de TIAC. En particulier lorsque les symptômes sont moins flagrants, les toxi-infections alimentaires ne sont pas toujours rapportées. Pourtant, ces affections moins graves peuvent également avoir des répercussions socio-économiques importantes (absence au travail, etc).			
Cadre légal : /			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :			
<input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais) ⁸ <input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants <input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire <input checked="" type="checkbox"/> Durable <input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne <input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire			
Remarques : /			
Commentaire sur les résultats : En 2008, on a rapporté 999 personnes atteintes, dont 34 hospitalisées. En 2008, la plupart des TIAC et également le plus grand nombre de personnes atteintes étaient liés au norovirus. En 2007, on a rapporté 913 personnes atteintes, dont 75			

⁸ Le sous-rapportage est inhérent à cet indicateur mais, comme il est systématique et identique chaque année, cet indicateur est fiable pour traduire l'évolution du nombre de TIAC.

hospitalisées. En 2007, la cause la plus fréquente de TIAC était également le norovirus. En 2006, 1033 personnes atteintes ont été rapportées, dont 110 ont été hospitalisées. En 2006, la cause la plus fréquente de TIAC était *Salmonella*.

ISAI29 : Salmonellose chez l'homme			
Description: Le nombre annuel de cas rapportés de salmonellose humaine par 100.000 habitants (le nombre de souches humaines de <i>Salmonella</i> reçues par le Centre national de référence pour <i>Salmonella</i> et <i>Shigella</i>).			
Résultats:			
Année	Nombre de cas rapportés de salmonellose par 100.000 habitants	% conformes	Limite
2008	36,97 ⁹	Non applicable	Non applicable
2007	37,55 ¹⁰	Non applicable	Non applicable
2006	35,13 ¹¹	Non applicable	Non applicable
2005	47,06 ¹²	Non applicable	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à la moyenne de 2005, 2006 et 2007, il y a eu en 2008 une diminution de 7,37%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure du nombre de personnes atteintes d'une infection causée par <i>Salmonella</i> . Une baisse de cet indicateur, c'est-à-dire une diminution du nombre de personnes atteintes d'une infection causée par <i>Salmonella</i> , traduit dès lors une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Fournisseurs (aliments pour animaux), production primaire, transformation, distribution, consommateur, importation, stockage et transport par des tiers.			
Matrice: Non applicable			
Catégorie: Santé publique			
Justification du choix de l'indicateur : Cet indicateur mesure la sécurité alimentaire au niveau du consommateur, à savoir le nombre de cas de salmonellose rapportés chez l'homme. Cet indicateur constitue par conséquent la mesure la plus directe de la sécurité alimentaire mais il faut tenir compte du sous-rapportage. Ce sous-rapportage est toutefois systématique et a été identique ces vingt dernières années. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonose.			
Informations supplémentaires : <i>Salmonella</i> est un genre de bacilles à Gram négatif anaérobies facultatifs, qui appartiennent à la famille des <i>Enterobacteriaceae</i> , et composé de plus de 2000 sérotypes. <i>Salmonella</i> provoque des gastro-entérites (salmonellose) après une durée d'incubation de 6 à 48 heures. Une salmonellose se caractérise par des nausées, des vomissements, des coliques, de la diarrhée, des maux de tête et de la fièvre. Les produits à risque sont la volaille, les préparations à base d'œufs crus, la viande de porc, les produits laitiers et le chocolat. Les salmonelles sont thermosensibles et sont donc détruites lorsque les aliments sont chauffés suffisamment. Les produits crus ou les produits insuffisamment chauffés constituent les principales causes d'infection, ainsi que la contamination croisée ¹³ . Une cuisson suffisante, une bonne réfrigération et une manipulation hygiénique permettent donc en grande partie de prévenir les infections causées par <i>Salmonella</i> .			
Cadre légal : /			

⁹ Source : Centre national de référence pour *Salmonella* et *Shigella*, 2008. Rapport annuel, 44p.

¹⁰ Source : Centre national de référence pour *Salmonella* et *Shigella*, 2007. Rapport annuel, 41p.

¹¹ Source : Centre national de référence pour *Salmonella* et *Shigella*, 2006. Rapport annuel, 38p.

¹² Source : Centre national de référence pour *Salmonella* et *Shigella*, 2005. Rapport annuel, 48p.

¹³ Une contamination croisée survient lorsque des produits cuits entrent en contact avec des produits crus ou avec du matériel contaminé (comme une planche à découper, par exemple).

L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? :

- Mesurable (disposer de données quantitatives)
- Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs)
- Fiable (sensibilité aux biais)¹⁴
- Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants
- Pertinent pour la sécurité alimentaire
- Interprétation claire
- Durable
- Reflète l'approche en chaîne
- L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : /

¹⁴ Le sous-rapportage est inhérent à cet indicateur mais, comme il est systématique et identique chaque année, cet indicateur est fiable pour traduire l'évolution du nombre de cas de salmonellose chez l'homme.

ISAI30 : Listériose chez l'homme			
Description : Le nombre de cas humains de listériose rapportés par an et par 100.000 habitants.			
Résultats:			
Année	Nombre de cas rapportés de listériose par 100.000 habitants	% conformes	Limite
2008	0,60 ¹⁵	Non applicable	Non applicable
2007	0,54 ¹⁵	Non applicable	Non applicable
2006	0,64 ¹⁵	Non applicable	Non applicable
2005	0,59 ¹⁵	Non applicable	Non applicable
Calcul de l'indicateur : Par rapport à la moyenne de 2005, 2006 et 2007, il y a eu en 2008 une augmentation de 1,72%.			
Interprétation : Cet indicateur est une mesure du nombre de personnes atteintes par une infection invasive par <i>Listeria monocytogenes</i> . Une baisse de cet indicateur, c'est-à-dire une diminution du nombre de personnes atteintes d'une infection causée par <i>Listeria monocytogenes</i> , traduit dès lors une amélioration de la sécurité alimentaire.			
Partie de la chaîne à laquelle se rapporte l'indicateur : Production primaire, transformation, distribution, consommateur, importation, stockage et transport par des tiers.			
Matrice: Non applicable			
Catégorie: Santé publique			
Justification du choix de l'indicateur : Cet indicateur mesure la sécurité alimentaire au niveau du consommateur, à savoir le nombre de cas humains rapportés de listériose. Cet indicateur est par conséquent le moyen le plus direct de mesurer la sécurité alimentaire, mais il faut tenir compte du sous-rapportage. Cependant, ce sous-rapportage est systématique et identique chaque année. Cet ISAI est un indicateur de danger biologique : zoonose.			
Informations supplémentaires : <i>Listeria monocytogenes</i> est un bacille à Gram positif mobile et psychrotrophe, qui peut donc se développer à des températures froides. Une listériose se caractérise par une intoxication du sang (septicémie), une méningite (inflammation des méninges) et un avortement spontané ou une mortinaissance chez les femmes enceintes. Ces symptômes sont précédés d'une phase de légers symptômes grippaux (mal de tête, fièvre). La durée d'incubation varie de quelques jours à trois semaines. Le grand groupe à risque par rapport à la listériose sont les YOPI (Young, Old, Pregnant and Immunodeficient). <i>L. monocytogenes</i> est largement répandu dans l'environnement. La bactérie peut être isolée dans la nature, notamment dans le sol et sur différents animaux, mais est également souvent rencontrée dans les environnements de production, où elle peut développer une véritable « flore domestique » en cas de maîtrise insuffisante des procédures de nettoyage et de désinfection. <i>L. monocytogenes</i> est donc un contaminant environnemental typique. <i>L. monocytogenes</i> est principalement associé aux trois catégories suivantes de denrées alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • denrées alimentaires crues (p.ex. lait cru, légumes crus et poisson cru) ; • denrées alimentaires transformées à durée de conservation prolongée qui n'ont pas subi d'étape de chauffe (p.ex. fromages à pâte molle à base de lait cru, poisson froid fumé) ; • denrées alimentaires transformées à durée de conservation prolongée qui ont subi une étape de chauffe, mais qui ont été soumises à une post-contamination (p.ex. charcuteries cuites, découpées et préemballées). 			
Cadre légal : /			
L'indicateur répond-il aux critères identifiés ? : <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Mesurable (disposer de données quantitatives) <input checked="" type="checkbox"/> Indépendant (pas de recoupement entre indicateurs) <input checked="" type="checkbox"/> Fiable (sensibilité aux biais)¹⁶ 			

¹⁵ Source : Laboratoire de référence, 2008. Résultats des laboratoires vigies et du laboratoire de référence pour *Listeria*, 7p.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Disponibilité des informations dans des rapports ou documents existants<input checked="" type="checkbox"/> Pertinent pour la sécurité alimentaire<input checked="" type="checkbox"/> Interprétation claire<input checked="" type="checkbox"/> Durable<input checked="" type="checkbox"/> Reflète l'approche en chaîne<input checked="" type="checkbox"/> L'ensemble des indicateurs doit être représentatif de la chaîne alimentaire |
|---|

Remarques : /

Commentaire sur les résultats : /
--

¹⁶ Le sous-rapportage est inhérent à cet indicateur mais, comme il est systématique et identique chaque année, cet indicateur est fiable pour traduire l'évolution du nombre de cas humains de listériose.