

COMMUNIQUE DE PRESSE de l'AFSCA

Présentation à la presse du rapport d'activités 2011

26/06/2012

L'année 2011 a été marquée par la crise E coli O104 en Allemagne et par la découverte du virus de Schmallenberg. Malgré les efforts encore à accomplir principalement dans le secteur « business to consumer » et certains incidents, la sécurité de la chaîne alimentaire belge atteint un niveau très élevé.

167.804 analyses ont été réalisées sur 69.869 échantillons. Plus de 97% étaient conformes. A titre d'exemple citons que :

- 4.634 échantillons, prélevés dans toute la chaîne alimentaire, ont été analysés pour les dioxines et les PCB et seulement 4 étaient non conformes.
- Sur les 237 analyses réalisées en vue de détecter la présence éventuelle d'allergènes non mentionnés sur l'étiquetage, seul 1 échantillon était non conforme. Le lot a été retiré du marché et un communiqué de presse a été émis.
- 3.537 échantillons ont été analysés pour contrôler les teneurs en pesticides 97,5% étaient conformes. Le pourcentage de non-conformité est trois fois plus important pour les produits provenant en dehors de l'Union européenne. Les contrôles à l'importation ont été renforcés notamment pour la menthe en provenance du Maroc ou les piments de République Dominicaine.

Environ 142.000 opérateurs professionnels ont déclaré exercer une activité dans la chaîne alimentaire.

Plus de 41.000 opérateurs ont été inspectés (171.552 check-lists de contrôle) et 85,1% des inspections étaient favorables. On peut observer une grande disparité dans les résultats en fonction du secteur d'activité et du profil de risque individuel.

Prenons comme exemple les inspections de **l'infrastructure et de l'hygiène**.

Comme en 2010, les résultats de ces inspections chez les agriculteurs sont très bons. Plus de 98% des 8.488 inspections ont présenté un résultat favorable.

5.751 inspections ont été réalisées dans des entreprises agro-alimentaires (transformation), 90% étaient favorables.

Les inspections de l'infrastructure et de l'hygiène, dans le secteur de la vente directe au consommateur indiquent par contre que des améliorations sont nécessaires. Des résultats favorables ont été observés seulement dans :

- 55% des 11.720 établissements horeca (restaurants, cafés, friteries, snacks, ...) contrôlés ;
- 66% des 3.464 cuisines de collectivités (écoles, maisons de repos, hôpitaux, crèches, ...);
- 54% des 10.297 commerces de détail.

Chaque contrôle non conforme a fait l'objet, en fonction de la gravité des infractions, soit d'un avertissement soit d'un procès verbal d'infraction. 4.413 PV d'infraction ont été dressés en 2011 et 172 établissements ont fait l'objet d'une fermeture temporaire dont la plupart dans l'horeca et le commerce de détail. Les denrées présentant un risque pour le consommateur (par exemple température de conservation ou date limite de consommation non respectées) sont retirées du marché (1.477 saisies définitives pour 220 tonnes de produits).

La fréquence de contrôle est également adaptée en fonction du profil de risque individuel. A ce titre les opérateurs qui ont fait valider leur système d'autocontrôle par un audit externe présentent de bien meilleurs résultats d'inspection.

L'Agence alimentaire a également demandé des audits externes sur ses propres services. Elle est certifiée ISO 9001, accréditée ISO 17020 pour les services d'inspection et ISO 17025 pour les laboratoires et enregistrée EMAS pour sa gestion environnementale.

Le point de contact consommateur (0800 13550) a enregistré 4.604 plaintes en 2011 concernant notamment l'hygiène des locaux et des personnes (30%) et les méthodes de production et de conservation des aliments (16%).

281 toxi-infections alimentaires collectives ont été rapportées en 2011. La cause de l'intoxication n'est identifiée que dans 10% des cas d'où l'importance de prévenir l'AFSCA dès l'apparition des premiers symptômes.

L'utilisation adéquate des budgets par l'Agence a permis de limiter le coût de l'AFSCA pour le contribuable belge à 9,8 € par personne et par an.

Voici quelques chiffres clés, vous trouverez tous les détails dans notre rapport d'activités 2011 téléchargeable sur notre site Internet : www.afsca.be > publications > rapports d'activités.

Personne de contact pour la presse francophone : Jean-Paul Denuit 0477 83 00 57
Personne de contact pour la presse néerlandophone : Lieve Busschots 0477 59 83 93