



**L'APPROCHE BELGE DE LA SECURITE DE LA CHAINE
ALIMENTAIRE :
l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA),
de 2002 à 2006**

**Gil Houins, Administrateur délégué
Janvier 2007**

**L'APPROCHE BELGE DE LA SECURITE DE LA CHAINE
ALIMENTAIRE :
l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA),
de 2002 à 2006**

**Gil Houins, Administrateur délégué
Janvier 2007**

1	Origine de l'AFSCA	3
1.1	Crise de la dioxine (1999)	3
1.2	Réaction européenne	4
1.3	Décision politique belge	5
2	l'AFSCA en tant qu'organisation	6
2.1	Personnel	6
2.2	Organe de consultation	6
2.4.	Financement	7
2.5.	Evolutions : « Le Business plan 2005-2008 »	8
3.	Rôle de l'AFSCA	10
3.3.	Missions et compétences	10
3.4.	Structure	13
4.	Les contrôles	15
4.3.	Programme de contrôle	16
4.4.	Réalisation des contrôles	17
4.4.1.	Contrôles planifiés	17
4.4.2.	Contrôles non planifiés	18
4.4.3.	Charte du contrôleur	18
5.	Les valeurs de l'Agence alimentaire	18
6.	Conclusion	18
7.	Contacts	19

1 ORIGINE DE L'AFSCA

Initiée suite aux différentes crises alimentaires qui ont affecté l'Europe et la Belgique ces dernières années, et en particulier la crise de la dioxine, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA ou Agence alimentaire) a été créée par la loi du 4 février 2000 (M.B. 18/02/2000).

Plusieurs services se partageaient la gestion de la sécurité alimentaire jusqu'en 2002, date de la mise en place effective de l'Agence par l'intégration du personnel de ces différentes entités :

- le Ministère de l'Agriculture avec la DG 4 (végétaux et matières premières) et la DG 5 (Inspection vétérinaire et produits animaux),
- le Ministère de la Santé publique avec l'IGDA (Inspection générale des Denrées alimentaires), et
- l'IEV (Institut d'expertise vétérinaire).

Pratiquement, même si des ponts étaient fréquemment jetés, ces services travaillaient de manière parallèle. Lors des incidents ou des crises, chaque service développait son approche spécifique de la problématique. Cette situation a conduit à de grandes pertes de temps, donc d'efficacité et a entraîné les critiques, la méfiance des consommateurs et des pertes économiques importantes lors de la crise de la dioxine.

1.1 Crise de la dioxine (1999)

En 1999, la crise due aux dioxines a entraîné le blocage de centaines d'élevages, la destruction de produits de la production primaire, tels que des œufs, des volailles, pour un total d'environ 250 millions d'euros. Des quantités impressionnantes de viandes ont été détruites (93.148 tonnes), dont environ 45.000 tonnes de viande de porcs et 12.500 tonnes de viande de volailles. Le préjudice financier global est estimé à 437,5 millions d'euros.

Les dommages dus à la crise de la dioxine a largement dépassé l'aspect financier ; les ministre de la Santé publique et le ministre de l'Agriculture ont démissionné Au niveau du commerce, la crise de la dioxine a eu un retentissement médiatique international, provoquant une forte dépréciation de l'image de l'ensemble des produits alimentaires belges, dont les conséquences ont pesé longtemps sur les relations commerciales avec certains pays tiers.

Une commission d'enquête parlementaire a été mise en place et a émis des recommandations relatives à l'organisation et au fonctionnement de la gestion de la sécurité alimentaire. L'AFSCA a tenu compte de ces recommandations en mettant l'accent, entre autres, sur la communication, la concertation avec l'ensemble des parties prenantes (secteurs professionnels et les consommateurs) et la transparence.

1.2 Réaction européenne

Les consommateurs sont très sensibles à la sécurité des denrées alimentaires. Les crises récentes ont ébranlé sa confiance vis-à-vis de l'industrie alimentaire et des autorités publiques. La Commission européenne a fait de la sécurité alimentaire l'une de ses priorités essentielles. Le livre blanc sur la sécurité alimentaire du 12 janvier 2000 indique les grandes lignes d'une politique plus préventive: modernisation de la législation pour obtenir un ensemble de règles cohérent et transparent, renforcement des contrôles de la ferme à la table et accroissement de la capacité du système d'avis scientifiques, de façon à garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et des consommateurs.

Les priorités stratégiques du Livre blanc consistent à:

- créer une Autorité alimentaire européenne,
- mettre en oeuvre une approche cohérente des matières premières aux produits de consommation dans la législation alimentaire,
- établir le principe selon lequel la responsabilité première de la sécurité alimentaire incombe aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ; les États membres doivent assurer la surveillance et le contrôle de ces exploitants et la Commission doit vérifier l'efficacité des capacités de contrôle des États membres par des audits et des inspections.

Le Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (J.O.C.E. L 31/1). Appelé également « General Food Law », ce règlement précise que l'**opérateur** (producteur, transformateur, distributeur) est tenu d'organiser et de prendre la responsabilité de son propre contrôle au sein de son entreprise.

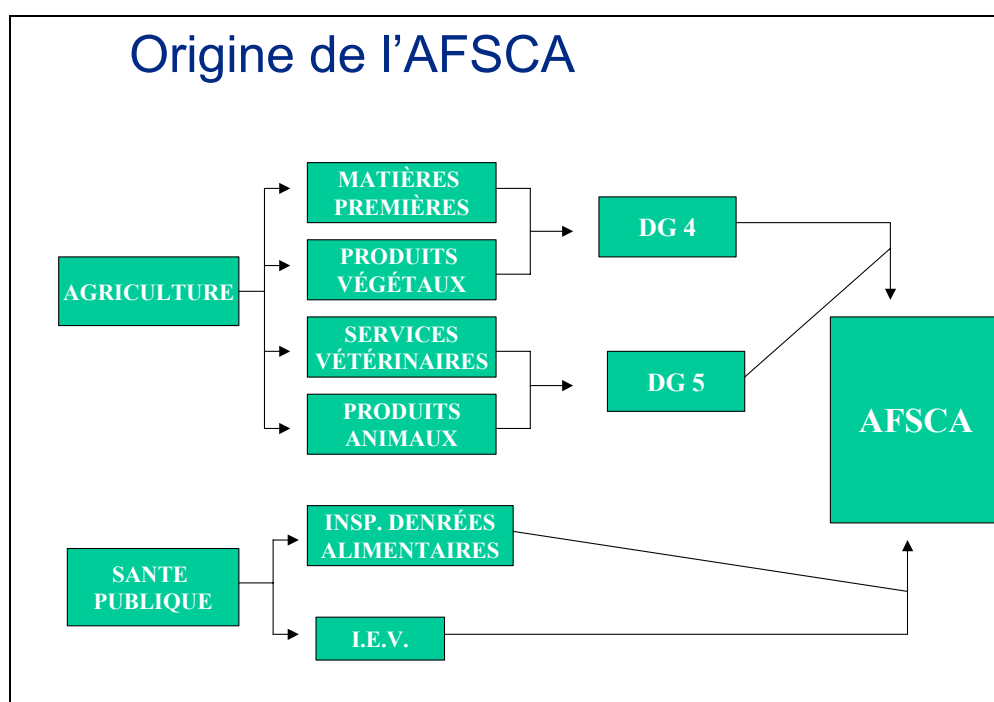
En 2004, dans le cadre de la révision de la législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, appelée « paquet hygiène », 4 règlements, d'application au 1/1/2006 ont été adoptés par le Parlement européen et le Conseil. Ils portent sur (1) l'hygiène des denrées alimentaires, (2) les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale, (3) les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et (4) les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.

- **Règlement H1 : le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires** met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en oeuvre afin de garantir l'innocuité des aliments.

- **Règlement H2 : le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29.04.2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale** fixe des règles afin de garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire et de santé publique pour ce type de denrées sensibles.
- **Règlement H3 : le Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine** définit un cadre communautaire pour les contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et fixe des règles spécifiques pour les viandes fraîches, les mollusques bivalves, le lait et les produits laitiers.
- **Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux** vise à combler les lacunes de la législation existante en matière de contrôle officiel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux grâce à une approche communautaire harmonisée en matière de conception et de mise en œuvre des systèmes de contrôle nationaux.

De nouvelles normes sont d'application, comme par exemple en matière de microbiologie des denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

1.3 Décision politique belge



Dans le cadre de la réforme des contrôles de la chaîne alimentaire, les autorités belges ont assis leur politique de sécurité alimentaire sur quatre piliers : la création du service public fédéral santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement (SPF) et de l'AFSCA étant un préalable obligé, il fallait ensuite mettre l'accent sur la sécurité de la chaîne entière tout en donnant au consommateur une place centrale au sein des préoccupations de la nouvelle institution.

Dans un souci d'intégration globale de la sécurité alimentaire, il fut décidé qu'un seul Ministre serait responsable des deux organismes : le Ministre de la Santé publique.

Pour des raisons d'efficacité du fonctionnement des services publics, les compétences de contrôle en matière de santé animale et végétale ont également été confiées à l'AFSCA.

Schématiquement, on peut individualiser les compétences des deux organismes comme suit :

1. Le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement a pour rôle la préparation de la politique et a pour compétences la fixation des normes des produits (médicaments vétérinaires, pesticides, denrées alimentaires, aliments pour animaux...), ainsi que la fixation des normes dans le cadre de la lutte contre les maladies animales, dans le cadre de la lutte phytosanitaire, de l'élaboration des paramètres pris en compte dans le cadre du bien-être animal et la médecine vétérinaire.
2. l'AFSCA est un organe exécutif fédéral (compétent sur tout le territoire belge), qui rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire. Sa mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité des aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

2 L'AFSCA EN TANT QU'ORGANISATION

2.1 Personnel

En 2006, l'Agence alimentaire employait environ 1300 équivalents temps plein, dont ± 700 personnes dans les services extérieurs de la DG contrôle et 162 dans ses 5 laboratoires. A côté de son personnel propre, l'AFSCA fait également appel à 800 vétérinaires indépendants chargés de mission, spécialement dans les abattoirs et ateliers de découpe.

2.2 Organe de consultation

Pour accréditer sa politique d'ouverture et de participation, l'Agence s'est dotée d'un comité consultatif. Celui-ci implique tous les partenaires de l'AFSCA, c'est-à-dire les représentants d'organismes de défense des consommateurs, d'associations professionnelles, de sociétés de protection animale et les représentants des services publics concernés (Régions, Communautés, SPF Economie et SPF Santé publique). Ce comité donne avis et conseils sur la politique à mener en matière de sécurité alimentaire (gestion du risque, autocontrôle, financement, communication...). Il se réunit au moins 10 fois par an et peut se réunir de sa

propre initiative, à la demande du ministre compétent ou de l'Agence alimentaire, par exemple en cas de crise.

Nous l'avons vu, le monde professionnel et administratif est largement représenté au sein de ce comité, ce qui en fait toute la richesse et en garantit l'équilibre et l'objectivité.

2.3. Comité scientifique

Le Comité scientifique compte une vingtaine d'experts scientifiques de haut niveau, indépendants de l'Agence et émanant des universités et centres de recherche belges ou étrangers. Totalement autonome, il réalise l'évaluation des risques et émet des avis sur des projets de réglementations et les plans de contrôle. De plus, il veille à une action pro-active de l'Agence alimentaire et est appelé à pouvoir identifier et signaler à temps les problèmes de manière à ce que l'Agence puisse prendre les mesures nécessaires, par exemple sous la forme d'un système de surveillance adéquat.

2.4. Financement

L'Agence alimentaire tire ses moyens de fonctionnement notamment de crédits alloués par le gouvernement fédéral (dotation annuelle), de contributions et rétributions versés par les divers acteurs participant à la chaîne alimentaire, de rentrées provenant de l'Union européenne, du produit des amendes administratives et de contributions volontaires ou contractuelles recettes de laboratoires par ex.).

Le budget 2007 est de 162,4 millions d'euros. La dotation de l'Etat correspond à 43,5% du financement de l'Agence alimentaire. Le secteur finance l'Agence à hauteur de 22,3% via les contributions, et 32,4% par les rétributions. Les contributions sont une redevance annuelle à charge de chaque opérateur et constituent une forme de solarisation des coûts du programme général de contrôle au sein de la chaîne alimentaire. Les rétributions correspondent au montant facturé pour les prestations réalisées par l'Agence alimentaire. L'Union européenne intervient pour 1,8%, entre autres par le cofinancement de programmes de lutte pour la santé animale et végétale. Les autres sources de financement s'élèvent à 2,7%.

Deux arrêtés royaux du 10 novembre 2005, l'un relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence alimentaire et l'autre fixant les contributions visées à l'article 4 de cette même loi, constituent la base du nouveau système de financement de l'Agence alimentaire. Mis en place à partir du 1 janvier 2006, il n'a pas entraîné de modification de l'enveloppe globale du financement des secteurs. Le montant des contributions varie selon un système de bonus-malus lié à l'existence ou non d'un autocontrôle certifié ou validé pour chaque opérateur.

Les opérateurs sont au nombre d'environ 180.000, répartis de la façon suivante :

•agro-fourriture	900
•secteur agricole	50.000
•transformation	15.000
•commerce de gros	8.000
•commerce de détail	41.000
•horeca	62.000
•transport	4.000
Total	+/- 180.000

2.5. EVOLUTIONS : « LE BUSINESS PLAN 2005-2008 »

Pourquoi un nouveau Business plan ?

Le premier business plan pour l'AFSCA de l'Administrateur délégué de l'époque a été validé le 22 novembre 2000 par le gouvernement en place. Ce plan contenait les grandes lignes de force établies pour le développement de l'Agence alimentaire dans ses premières années d'existence, et a été repris en 2002 par l'actuel Administrateur délégué.

Les objectifs qui avaient été fixés se situaient principalement dans l'élaboration de la structure de l'agence, l'intégration des différents services dans la nouvelle organisation et l'élargissement d'un monitoring global de la chaîne alimentaire. D'autres objectifs étaient le développement et l'introduction du concept d'autocontrôle, et la mise en route d'une comptabilité analytique.

La plupart de ces objectifs ont été réalisés dans la période écoulée. Lors du conseil des ministres extraordinaire des 20 et 21 mars 2004, le gouvernement fédéral a examiné le fonctionnement de l'AFSCA et a chargé l'administrateur délégué de rédiger et de lui soumettre un nouveau business plan. Le 3 décembre 2004, le nouveau business plan pour l'AFSCA a été soumis au gouvernement fédéral, qui l'a approuvé le même jour.

Résumé

La vision stratégique de l'AFSCA tient compte des attentes des différents partenaires et veut créer une valeur ajoutée dans cinq finalités :

- la réalisation d'une chaîne alimentaire sûre en limitant autant que possible l'exposition des consommateurs et en réduisant les incidents et les crises,

- la création d'une image fiable, propre à augmenter la confiance des consommateurs et à assurer un bon pouvoir concurrentiel à nos entreprises,
- l'apport d'un cadre juridique stable en contribuant à la simplification administrative,
- la recherche de la complémentarité avec les secteurs,
- une prestation de services excellente d'un point de vue opérationnel en parvenant à un service public efficace, à l'action transparente.

La première phase du développement de l'Agence alimentaire était orientée sur l'intégration interne. A présent que cette phase est terminée, l'AFSCA devra surtout se concentrer, dans la prochaine période, sur le développement d'une organisation fiable et au fonctionnement efficace. Cela signifie que les processus doivent être organisés plus efficacement et optimisés. En outre, la mise en œuvre de l'autocontrôle au sein des entreprises provoquera un glissement des activités, qui passeront des contrôles classiques à la réalisation d'audits des systèmes d'autocontrôle.

Le fonctionnement futur de l'AFSCA est formulé à partir des objectifs stratégiques et repose sur la réalisation d'un certain nombre de projets qui pourront se réaliser dans les années à venir : la mise en œuvre de l'autocontrôle dans les entreprises, l'implémentation des conclusions de l'exercice de BPR food@work et la réalisation du nouveau système informatique : Foodnet.

Le fonctionnement global de l'AFSCA est projeté sur un modèle d'activités de haut niveau dans lequel sont reprises les activités centrales, les activités de soutien et les activités pour le compte de tiers. Y est également mentionnée l'affectation en personnel de toutes les activités, sur base du plan de personnel 2005. Un premier scénario idéal indique quel sera l'impact de l'introduction des systèmes d'autocontrôle validés dans toutes les entreprises pour 2008 dans les divers secteurs. Cela entraînera une diminution du nombre de contrôleurs, avec un déplacement des activités au sein du plan de contrôle dans le sens du traitement des non-conformités. Un deuxième scénario indique les glissements dans l'hypothèse où la moitié seulement des entreprises disposent en 2008 d'un système d'autocontrôle validé.

Enfin, un calcul est fait pour le futur financement et budget pour chacun de ces scénarios, basés sur les éléments suivants :

- une dotation inscrite au budget du SPF SPSCAE
- des rétributions qui sont imputées aux entreprises pour des prestations fournies par l'AFSCA

- des contributions à charge des secteurs pour le financement des activités non imputables aux entreprises
- et d'autres recettes telles que des contributions de l'UE, le produit d'amendes administratives, le rapport de placements,...

Le budget de 2008 est une projection basée sur le nouveau financement et sur les activités modifiées de l'AFSCA, y compris le nouvel effectif de personnel. Le budget a été élaboré pour les deux scénarios, avec un certain nombre de suppositions, la dotation de l'Etat restant constante et la contribution des secteurs étant diminuée en fonction de l'introduction des systèmes d'autocontrôle qui leur permettent de contribuer à réaliser une meilleure sécurité alimentaire sans que cela entraîne un surcoût.

Les différents scénarios de l'action future de l'AFSCA qui ont été élaborés sont basés sur les hypothèses suivantes :

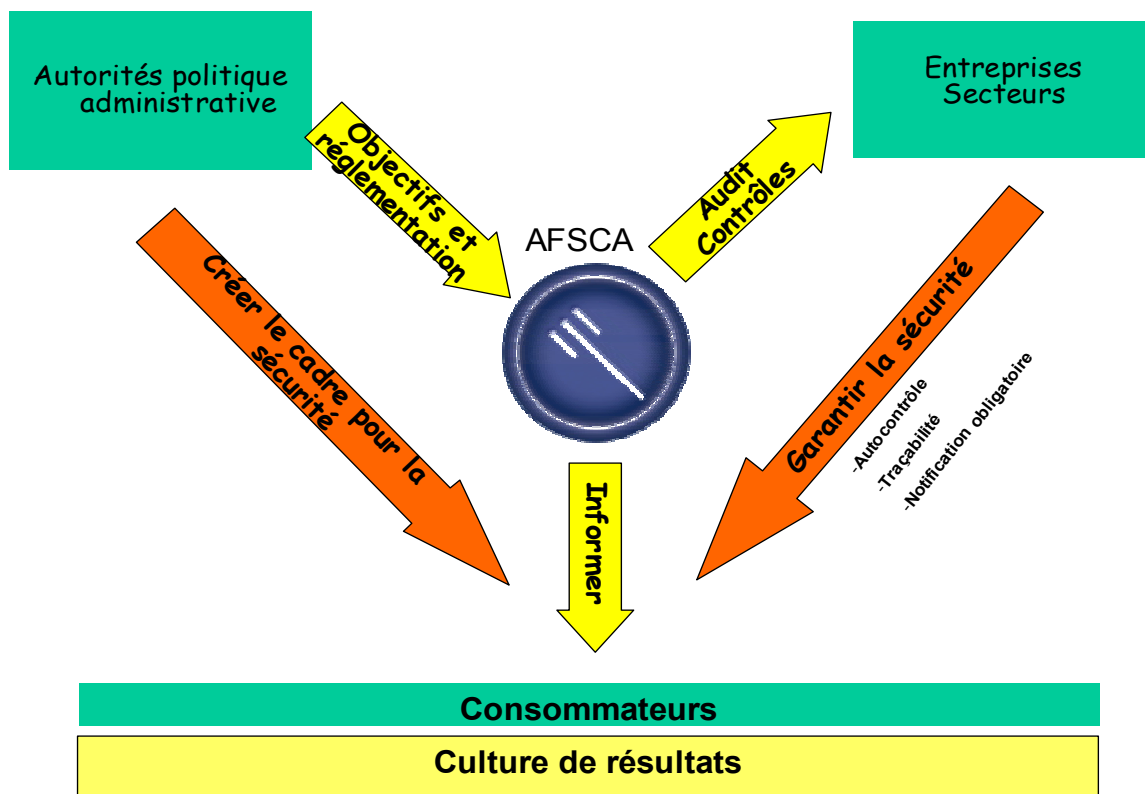
- la mission de l'AFSCA reste la même,
- les différents secteurs respectent l'obligation légale en matière d'autocontrôle et
- les projets planifiés d'automatisation sont achevés avec succès.

D'autres éléments peuvent aussi avoir un impact sur les scénarios proposés. Songeons aux nouveaux risques ('emerging risks') (qui ne sont pas nécessairement connus à ce jour), aux choix stratégiques relatifs à la présence de l'AFSCA dans les différents secteurs, et aux modifications du cadre international (tant réglementaire que géographique).

3. RÔLE DE L'AFSCA

3.3. Missions et compétences

L'AFSCA rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne alimentaire dans le but *de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes*. Elle dépend directement du Ministre de la Santé publique et est indépendante pour l'exécution de ses contrôles. Les 4 aspects importants sont donc la sécurité alimentaire, les maladies des animaux, les maladies des plantes et le bien-être des animaux.



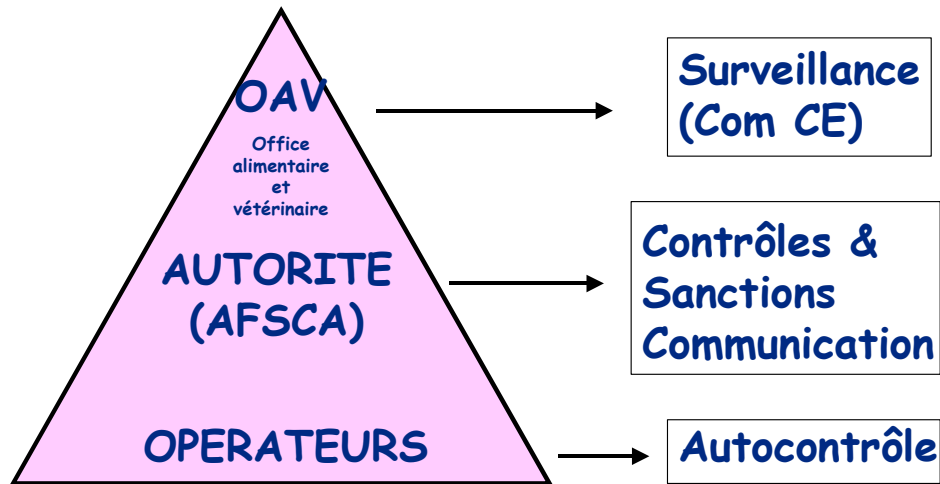
En pratique, le contrôle, l'examen et l'expertise des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire, ainsi que le contrôle des opérateurs actifs dans la production, le stockage, le transport, le commerce, l'importation et l'exportation des denrées alimentaires et de leurs matières premières, ainsi que des lieux où ces opérations ont lieu constituent la mission de base de l'Agence.

Les compétences de l'Agence alimentaire sont très vastes : depuis la mise sur pied de réglementations opérationnelles (détermination des normes pour les opérateurs) jusqu'à la surveillance, sur base de l'évaluation des risques, des différents maillons de la chaîne (produits et processus de production) par des actions d'inspection, de contrôle et d'audit, et ce en passant par l'organisation de l'identification et de l'enregistrement des animaux et la traçabilité des produits. Les agréments, autorisations et enregistrements des opérateurs au sein de la chaîne, la certification à l'exportation, l'élaboration de mesures de prévention, de sensibilisation et d'information et l'agrément des laboratoires tiers parachèvent son champ d'action.

L'Agence peut également sur base contractuelle accepter d'autres missions de contrôle, par exemple de type économique.

FOOD LAW = REGL. (UE) 178/2002

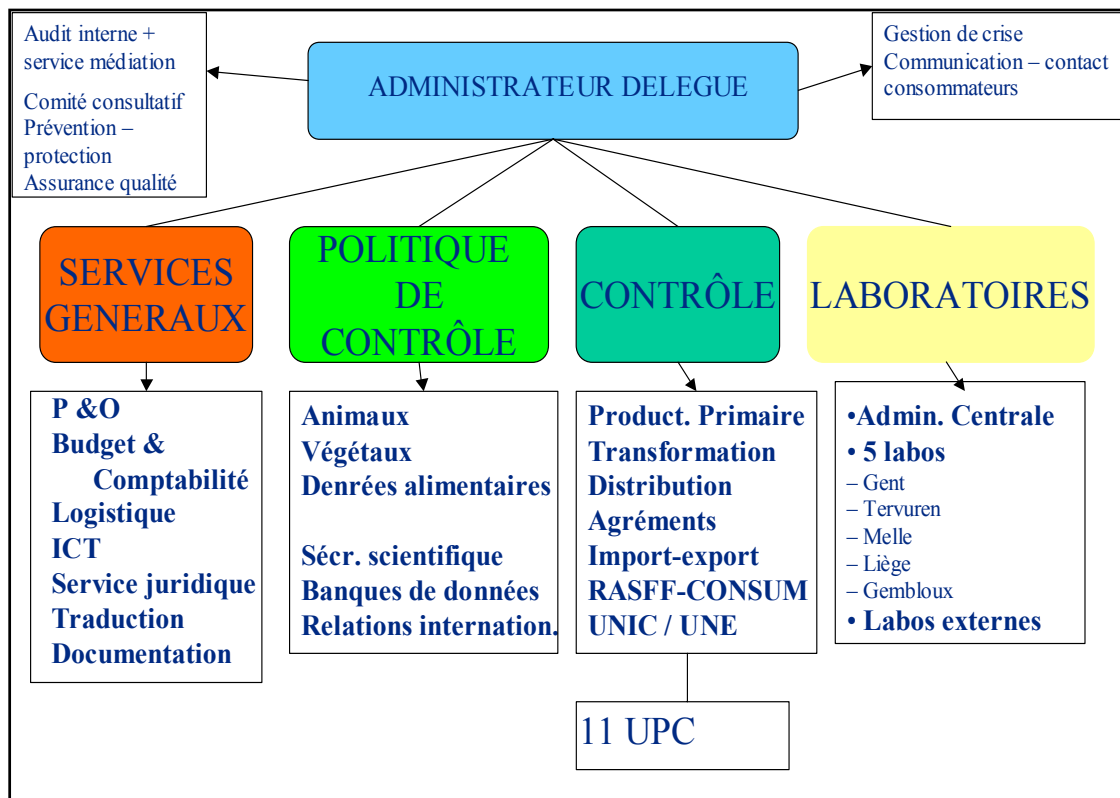
ART. 17 : RESPONSABILITES



Comme prévu dans la *General Food Law* (Règlement (CE) n°178/2002), l'AFSCA inspecte et contrôle l'implémentation correcte des obligations au niveau de chaque opérateur. L'AFSCA, quant à elle, est placée sous la surveillance de l'OAV (Office alimentaire et vétérinaire = FVO ou Food and Veterinary Office) organe de contrôle de la Commission européenne – DG SANCO.

En droit belge, l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (*M.B.* 12/12/2003), est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2005. Il appartient donc désormais au producteur de garantir, grâce à un système d'autocontrôle fiable, la sécurité des produits qu'il met sur le marché. La validation de l'instauration d'un tel système via un audit au sein de chaque entreprise peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme certificateur accrédité et agréé par l'AFSCA, la surveillance générale de la chaîne alimentaire via des inspections restant une prérogative de l'Agence.

L'élaboration par le secteur de guides relatifs à l'autocontrôle est vivement encouragée, par exemple via un système de bonus-malus dans le cadre de la contribution financière des entreprises. Ces projets de guides doivent être approuvés par l'AFSCA sur avis du Comité scientifique. Rédigés par les secteurs eux-mêmes, ces guides sont destinés à aider efficacement les entreprises dans l'implémentation de leur propre système d'autocontrôle et à servir de référentiels aux auditeurs. Les guides présentent la particularité d'être uniques par secteur, simples et axés sur l'analyse du risque et la législation existante. Essentiellement



focalisés sur la sécurité alimentaire et la traçabilité, ils pourront, le cas échéant et de manière optionnelle, contenir des éléments relatifs à la qualité.

3.4. Structure

L'Agence alimentaire est une administration fédérale (parastatal de type A) dirigée par un Administrateur délégué (AD) assisté de quatre Directeurs généraux. Cette structure est complétée par deux organes consultatifs : un comité consultatif et un comité scientifique.

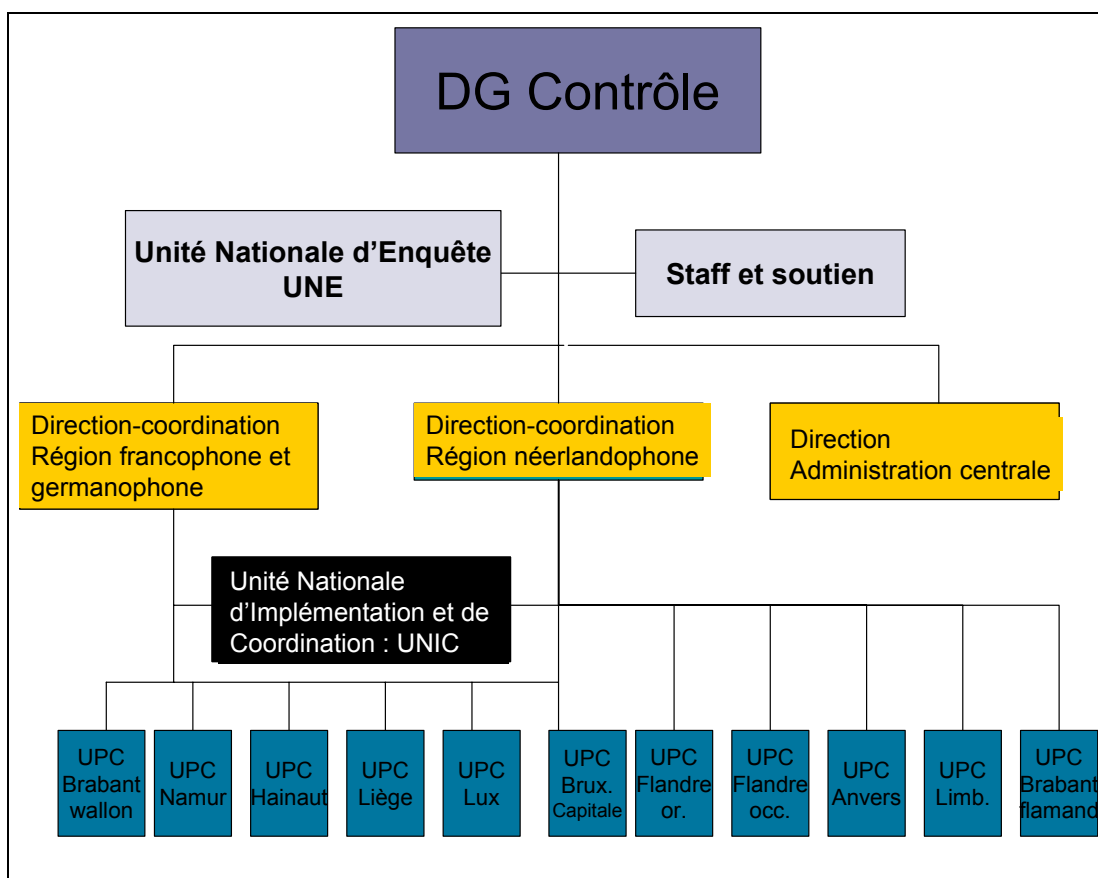
Outre l'administration générale de l'Agence, les services de l'AD gèrent la communication et le point de contact avec le public, une cellule de prévention et gestion de crise et un service qualité, audit interne et prévention et protection au travail. Le secrétariat du Comité consultatif y est aussi rattaché, l'AD présidant ce Comité.

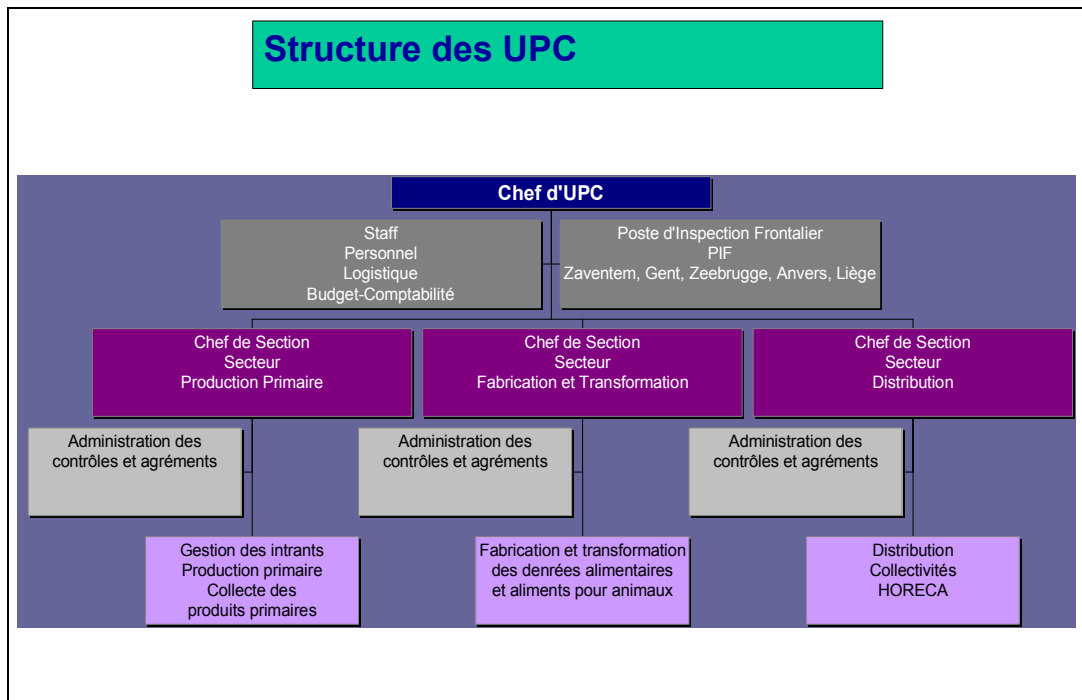
La direction générale (DG) « Politique de contrôle » a pour attributions les relations internationales et notamment la représentation belge au sein du Comité permanent de l'UE de la chaîne alimentaire et de la santé animale. Elle élabore les réglementations opérationnelles, les programmes de contrôle organise le développement des banques de données et le développement de la politique. Cette DG organise aussi les contacts avec les secteurs professionnels.

La DG « Contrôle » traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle provinciaux et comporte des services centraux avec mission de coordination et des services extérieurs d'inspection. Chaque province est pourvue d'une unité provinciale de contrôle (UPC). Au nombre de 11, elles sont chacune sous l'autorité d'un chef d'UPC.

La DG « Laboratoires » gère les cinq laboratoires de l'AFSCA (Gentbrugge, Tervuren, Melle, Liège et Gembloux), ainsi que les relations avec les laboratoires externes partenaires de l'AFSCA (privés, universitaires, publics...). Elle agréé les laboratoires extérieurs susceptibles de travailler pour compte de l'Agence.

La DG « Services généraux » assure la gestion du personnel, du budget et de la logistique de l'Agence.





4. LES CONTRÔLES

Deux directions générales (DG) séparées sont impliquées dans les contrôles. D'une part la DG « Politique de contrôle » développe la politique et les programmes de contrôle, sur base d'une évaluation du risque, dans le secteur végétal et ses satellites (fertilisants, pesticides), le secteur animal et ses prolongements (médicaments vétérinaires, aliments pour animaux) et le secteur denrées alimentaires au niveau de la fabrication et de la distribution. D'autre part, la DG « Contrôle » traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle provinciaux et comporte des services centraux avec mission de coordination et des services extérieurs d'inspection réalisant les contrôles. Chaque province est pourvue d'une unité provinciale de contrôle (UPC) sous l'autorité d'un chef d'UPC. Les compétences de ces unités de contrôles sont divisées selon les secteurs en production primaire, transformation et distribution ; chaque secteur vertical production (fermes, abattoirs...), transformation (ateliers, meuneries, brasseries...) et distribution (magasins, horeca, marchés...) étant sous la responsabilité d'un inspecteur « chef de secteur ».

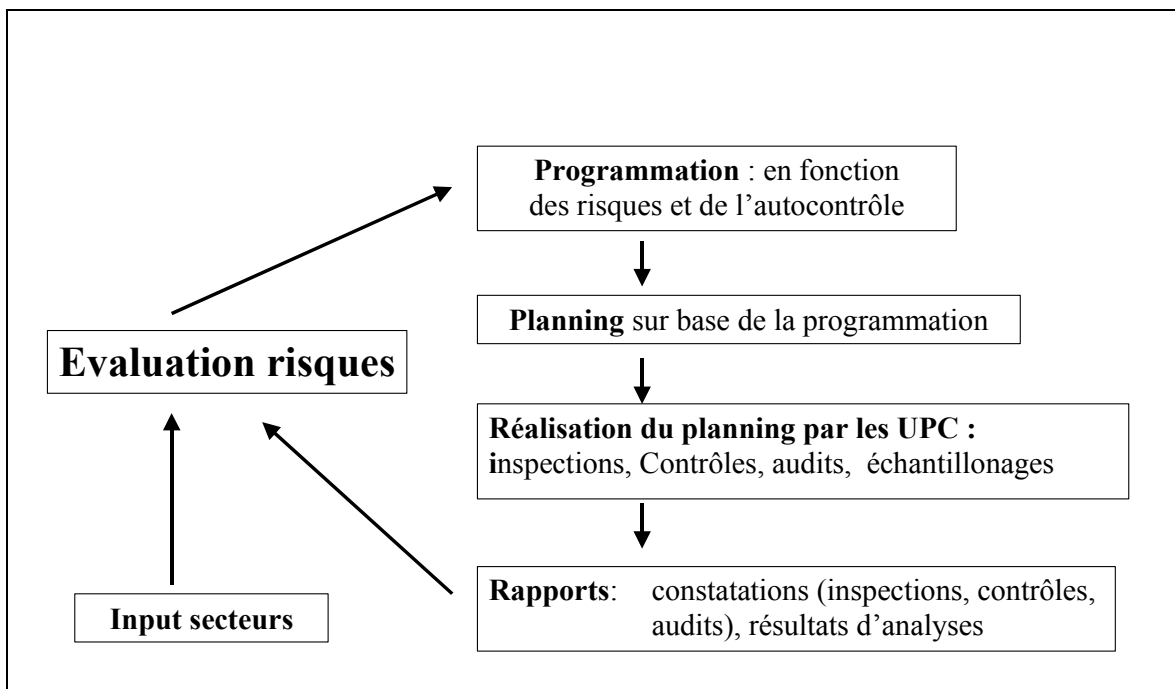
Dans le cadre du contrôle, le Comité scientifique évalue le programme de contrôle au niveau scientifique.

Il est évident que lors de l'élaboration de ses plans de contrôle, l'AFSCA tient compte des systèmes d'autocontrôle fiables et validés. Les entreprises pourvues d'un système d'autocontrôle validé présentant en effet moins de risques que les autres entreprises, la priorité de l'AFSCA reste d'intensifier ses efforts auprès des entreprises qui présentent le plus de risques.

4.3. Programme de contrôle

La réalisation d'un programme de contrôle est une obligation, conformément au Règlement (CE) n° [882/2004](#) du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. Les contrôles officiels effectués par les États membres doivent leur permettre de vérifier et d'assurer le respect des législations nationales et communautaires sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires. A cette fin, les contrôles officiels sont effectués régulièrement, en principe sans préavis et à n'importe quel stade de la production, de la transformation ou de la distribution des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires. Ces contrôles sont définis en fonction des risques identifiés, de l'expérience et des connaissances acquises lors de contrôles antérieurs, de la fiabilité des contrôles déjà effectués par les exploitants des secteurs concernés ainsi que de la suspicion d'un manquement éventuel.

Les contrôles officiels réalisés par l'AFSCA reposent sur toute une série de choix. Dans ce contexte, l'évaluation des risques est un élément essentiel dans le choix des analyses programmées car elle prend notamment en compte la gravité des effets néfastes causés par les dangers (métaux lourds, résidus de pesticides, salmonelles...) et l'importance des constatations faites les années antérieures. Dans le même ordre d'idées, la présence d'un système d'autocontrôle validé, les résultats des inspections antérieures et les sanctions encourues par les opérateurs constituent quelques éléments du risque déterminants pour la programmation des inspections. Les obligations légales et les recommandations des instances internationales ou des différents comités (dont le Comité scientifique) sont également des critères considérés lors de la programmation des analyses et des inspections.

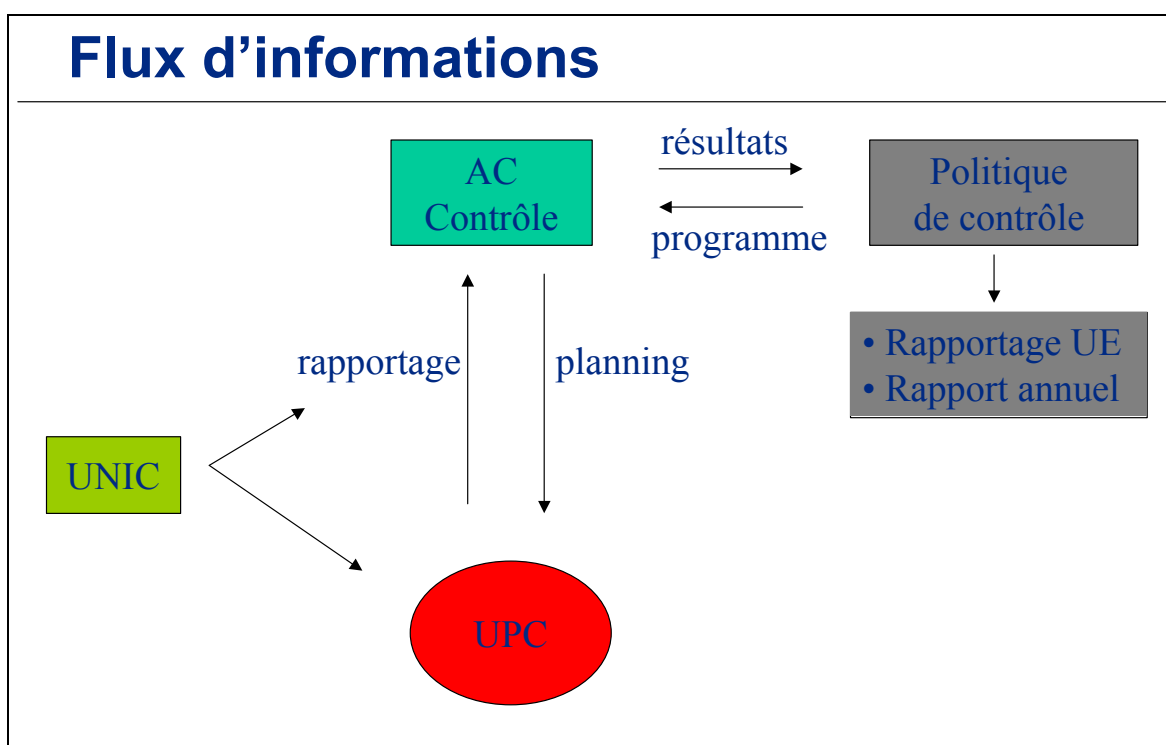


Le schéma ci-dessus reprend les grandes lignes du fonctionnement :

Comme on peut le constater, ce processus préétabli annuellement est susceptible d'évolution en fonction de deux contraintes importantes : d'une part, la programmation obligatoire imposée par l'Autorité européenne à chaque pays membre, et d'autre part, l'utilisation de la banque de données des contrôles. Les informations reçues dans le cadre de l'autocontrôle, des RAS, plaintes, constats, rapports d'inspection et résultats d'analyses, ainsi que l'évaluation des risques imposent une adaptation quotidienne voire immédiate dans le sens d'une maîtrise maximale des risques - l'expertise du Comité scientifique pouvant s'avérer indispensable à ce niveau.

La réalisation de ce planning réalisé sur base de la programmation actualisée est confiée aux UPC (inspections, échantillonnage...) lesquelles rapportent les données afin d'être évaluées au plan des risques.

On le voit, loin d'être statique, ce processus est en perpétuel mouvement et les actions qu'il incite exigent de la part de tous les agents réactivité et efficacité.



4.4. Réalisation des contrôles

4.4.1. *Contrôles planifiés*

En pratique, les contrôles planifiés font partie du programme de contrôle. Ils consistent en inspections (de l'identification des animaux, des registres, de l'hygiène par exemple) et en

analyses (bactériologiques, de résidus...à faisant partie du programme d'échantillonnage. Le programme d'échantillonnage 2006 comptait 2.604.360 analyses.

La nature et le nombre d'analyses du programme de contrôle tiennent compte de la réglementation belge et européenne, de critères fixés par l'AFSCA selon une méthodologie basée sur le risque, et des événements observés à différents stades de la chaîne alimentaire (abattage, importations...).

La méthodologie du programme de contrôle de l'Agence est expliquée dans le document annexé intitulé « Food safety surveillance by a risk based control programming :approach applied by the Belgian federal agency for the safety of the food chain (FASFC). »

4.4.2. Contrôles non planifiés

A côté des contrôles planifiés, d'autres contrôles ne peuvent l'être. Il s'agit notamment de contrôles réalisés suite à un résultat d'analyse positif ou douteux, dans le cadre d'une enquête ou d'intervention aux postes d'inspections frontaliers.

4.4.3. Charte du contrôleur

L'Agence alimentaire a adopté un code de conduite pour les inspecteurs et contrôleurs. Cette charte fixe leurs droits et devoirs. Les principes de base en sont le respect mutuel, l'équité, le professionnalisme, l'intégrité. Le contrôleur se présente et explique quels contrôles auront lieu et dans quel but. Le contrôle peut, si nécessaire, être ajourné pour des circonstances familiales exceptionnelles. L'égalité de traitement des personnes contrôlées, la discrétion par rapport aux faits et informations obtenues lors des contrôles sont également des éléments importants. Enfin, toutes les précautions doivent être prises pour éviter d'introduire, en raison du contrôle, des maladie ou autres dommages susceptibles de nuire à l'établissement contrôlé. *La charte peut être consultée sur le site web www.afsca.be.*

5. LES VALEURS DE L'AGENCE ALIMENTAIRE

La détermination de l'Agence dans la réalisation de ses missions ne peut se faire sans le souci de l'édification en parallèle d'une nouvelle culture d'organisation caractérisée par l'adhérence à des valeurs fondamentales de professionnalisme, d'intégrité, d'ouverture, de transparence, de polyvalence et de participation.

Toutes ces valeurs sont véhiculées au quotidien par tous les chefs de service, d'une part, et un service de communication interne très attentif à la transcription appropriée de la nouvelle culture au niveau des personnes, d'autre part. Cette volonté est par ailleurs soulignée de façon ponctuelle et supplétive lors de contacts directs entre le management et les collaborateurs : *road-shows* de l'Administrateur délégué et des Directeurs généraux, journées d'intégration, manifestations familiales etc.

6. CONCLUSION

Bien que jeune, l'Agence alimentaire est tout à fait opérationnelle au sein des structures belges de santé publique.

En adoptant, dès l'origine, une démarche proactive tournée vers le consommateur et la santé publique et en déterminant clairement les responsabilités de chacun, l'Agence s'impose bien sûr en tant que structure officielle de contrôle et d'inspection de la chaîne alimentaire mais aussi comme interface entre le monde scientifique, le monde politique, les consommateurs et les secteurs professionnels dans le cadre de la sécurité alimentaire et de la protection de la santé humaine, animale et végétale.

Sans faire fi des efforts du passé, l'Agence se tourne donc délibérément vers une nouvelle approche basée sur l'évaluation des risques et des principes du Règlement européen 178/2002.

7. CONTACTS

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Boulevard Simon Bolivar, 30

B-1000 Bruxelles

Tél. 02/208 34 11

<info@afsca.be>

<www.afsca.be>