



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2008

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire





RAPPORT D'ACTIVITÉS 2008

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Editeur responsable

Gil Houins, administrateur délégué

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA Botanique - Food Safety Center

bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Graphic design

Service de communication

Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré

Impression

IPM Printing

Traduction

Service de traduction de L'AFSCA

Dépot légal: BD 54.195

© AFSCA — juillet 2009

Citation subordonnée à l'indication de la source

Imprimé sur du papier conforme au label FSC

Vous trouverez la version pdf sur notre site internet www.afsca.be

Dit activiteitenverslag is ook beschikbaar in het Nederlands



Chers lecteurs,

C'est un plaisir de vous présenter le rapport annuel 2008 de l'Agence alimentaire.

Il est le reflet d'un travail considérable de nos 1.300 collaborateurs et des partenaires avec lesquels l'AFSCA a conclu des contrats.

Comme le déclarait récemment un Ministre d'Etat, « L'Agence belge est un outil magnifique, encore trop peu exploité par nos exportateurs pour vanter sur les marchés extérieurs les garanties de sécurité et de qualité offerts par nos produits ».

Les résultats de nos contrôles au cours de l'année 2008 démontrent en effet que la chaîne alimentaire en Belgique est de plus en plus sûre, même si le maillon horeca/distribution doit encore redoubler d'efforts pour maîtriser les risques.

La cellule de vulgarisation mise en place depuis le rapport précédent est là pour aider ces opérateurs à parfaire leurs connaissances et à améliorer leurs pratiques.

Dans le secteur primaire, il me plaît de souligner les efforts accomplis par les agriculteurs et éleveurs de ce pays qui se font massivement certifier pour garantir la sécurité de leurs productions. Le secteur de l'alimentation animale peut être associé à cet éloge.

Des incitants économiques ont été mis en place dans ce but, avec la révision du système bonus/malus sur les contributions annuelles des opérateurs à l'Agence.

Parallèlement, la dotation de l'AFSCA par les pouvoirs publics a été augmentée de manière substantielle ce qui a permis de réduire les contributions des secteurs de 5 millions d'€/an, le secteur primaire et les PME étant les principaux bénéficiaires.

Cependant, cette année encore, l'Agence a dû faire face à quelques incidents vite maîtrisés.

La réactivité dans ces cas est primordiale : elle exige une évaluation très rapide mais scientifique des risques, une communication étroite avec les opérateurs concernés en vue des retraits et rappels de produits, et une grande transparence à l'égard des citoyens.

En cette période de difficultés économiques, une vigilance accrue pour prévenir les fraudes est nécessaire. La tentation pourrait être grande en effet de relâcher les exigences en matière sanitaire. Ce serait une erreur ! Le coût gigantesque et la perte de confiance dus aux crises, pas si anciennes en Europe, sont là pour nous le rappeler.

Je saisis cette occasion pour remercier le personnel de l'AFSCA pour son engagement journalier au service des citoyens de ce pays et le gouvernement fédéral pour les moyens et la confiance qu'il nous accorde.

Bonne lecture !

Gil Houins

Administrateur délégué

Sommaire

L'organisation

1	Structure de l'organisation	16
2	Nouveau business plan pour l'Agence alimentaire	20
3	Le développement durable à l'AFSCA	22
4	Enquête de satisfaction et satisfaction day	23
5	Personnel	24
5.1	Effectifs	24
5.2	Formation	26
6	Budget	29
6.1	Recettes	30
6.2	Dépenses	34

Activités horizontales

1	Point de contact pour le consommateur	38
2	Communication	41
2.1	Contacts avec la presse et communiqués de presse	41
2.2	Conférences	42
2.3	Publications	42
2.4	Foires et manifestations	43
2.5	www.afsca.be	44
2.6	Campagne estivale 2008	45
3	Affaires internationales	46
3.1	Rayonnement international	47
3.2	Commerce avec les pays tiers	47
3.3	Inspections et audits de la Commission européenne	48

3.4	Inspections et audits par des pays tiers	49
3.5	Participation aux réunions internationales	50
3.5.1	Codex Alimentarius	50
3.5.2	Organisation mondiale de la santé animale (OIE)	50
3.5.3	Organisation mondiale du commerce (OMC)	50
4	Comité consultatif de l'AFSCA	51
4.1	Activités générales	51
4.2	Réunion commune du Comité consultatif et du Comité scientifique	53
5	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	54
6	Service de médiation	57
6.1	Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA	58
6.2	Demandes d'informations	59
6.3	Autres	59
7	Comité scientifique	60
7.1	Colloque international « Maladies animales émergentes : de la science à la stratégie »	60
7.2	Avis scientifiques	61
7.2.1	Contaminants chimiques et résidus de médicaments dans le poisson d'élevage	62
7.2.2	Classification des zoonoses transmises par les denrées alimentaires	62
7.2.3	Exposition de la population belge à l'acrylamide	63
7.3	Valorisation des activités du Comité scientifique et du secrétariat scientifique	63
8	Audit interne	64
9	Qualité	66

De la programmation à l'inspection

1	Le processus central de l'AFSCA	70
2	Coordination des unités de contrôle	72
3	Réalisation des contrôles	74

4	Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire	77
4.1	Agrément, autorisation, enregistrement	77
4.2	Abattoirs et ateliers de découpe	80
5	Cheptel	81
6	Notifications	83
6.1	RASFF	83
6.2	Notification obligatoire	84
7	Amendes administratives	86

Inspections et maladies

1	Inspections	90
1.1	Production végétale	92
1.1.1	Inspections phytosanitaires	92
1.1.2	Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	93
1.1.3	Pesticides à usage agricole	93
1.1.4	Production primaire végétale	95
1.2	Aliments pour animaux	96
1.3	Animaux vivants	97
1.3.1	Identification et enregistrement	98
1.3.2	Fête du sacrifice	98
1.3.3	Médicaments et guidance	99
1.3.4	Véhicules, négociants, centres de rassemblement, exploitations	100
1.3.5	Centres de sperme et équipes de transfert d'embryons	100
1.3.6	Epidémiosurveillance dans les exploitations de bovins et de porcs	101
1.3.7	Secteur des volailles	102
1.3.8	Bien-être animal	102
1.4	Abattage	103
1.4.1	Etablissements de traitement du gibier	106
1.4.2	Inspections dans les abattoirs	107

1.5	Transformation de denrées alimentaires	108
1.6	Viande et produits de viande	108
1.7	Pêche et produits de la pêche	110
1.8	Lait et produits laitiers	112
1.9	Œufs et ovoproduits	114
1.10	Produits végétaux	116
1.11	Distribution, commerce, horeca, collectivités	116
1.12	Sous-produits animaux	119
2	Maladies	121
2.1	Maladies des plantes	121
2.1.1	Clavibacter michiganensis michiganensis	122
2.1.2	Nématode du pin (Bursaphelenchus xylophilus)	123
2.1.3	Bactéries en culture de pommes de terre	123
2.1.4	Feu bactérien	123
2.1.5	Nématodes en culture de pommes de terre	124
2.1.6	Gibberella circinata	125
2.1.7	Phytophthora ramorum	125
2.1.8	Potato Spindle Tuber Viroid	125
2.2	Maladies des animaux	126
2.2.1	EST	126
2.2.2	Brucellose et leucose	130
2.2.3	Tuberculose	130
2.2.4	Maladie d'Aujeszky	131
2.2.5	Trichinose	132
2.2.6	Cysticercose	132
2.2.7	Rage	132
2.2.8	Maladies des animaux d'aquaculture	133
2.2.9	Maladies des abeilles	133
2.3	Toxi-infections alimentaires	134

Contrôles des produits

1	Qualité	140
1.1	Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	140
1.2	Pesticides à usage agricole	141
1.3	Aliments pour animaux	141
1.3.1	Additifs et substances médicamenteuses	141
1.3.2	Qualité substantielle	143
1.4	Fruits et légumes	144
1.5	Huiles de friture	145
1.6	Ovoproduits	145
1.7	Aliments pour nourrissons	146
1.8	Suppléments alimentaires en vitamines et minéraux	146
1.9	Eaux	147
2	Résidus et contaminants	149
2.1	Aliments pour animaux	150
2.1.1	Résidus de pesticides	150
2.1.2	PCB et dioxines	150
2.1.3	Métaux lourds	151
2.1.4	Fluor	151
2.1.5	Autres substances interdites ou indésirables	151
2.2	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	152
2.3	Fruits, légumes, céréales et produits transformés d'origine végétale	153
2.3.1	Résidus de pesticides	153
2.3.2	Nitrates	155
2.3.3	Plomb et cadmium	155
2.4	Lait et produits laitiers	156
2.5	Œufs et ovoproduits	158
2.6	Animaux de boucherie	159

2.7	Viande et produits dérivés	160
2.8	Produits de l'aquaculture	162
2.9	Produits de la pêche	162
2.9.1	Histamine	162
2.9.2	Dioxines, PCB de type dioxines, PCB, métaux lourds et HAP	163
2.9.3	Tributylétain	163
2.9.4	Conservateurs dans les crevettes	164
2.9.5	Biotoxines marines	164
2.10	Miel	165
2.11	Mycotoxines dans la chaîne alimentaire	165
2.12	Denrées alimentaires diverses	168
2.12.1	Métaux lourds, HAP, dioxines et PCB	168
2.12.2	Furanes	169
2.12.3	Acrylamide	169
2.12.4	3-MCPD	169
2.12.5	Benzène	169
2.12.6	Autres résidus et contaminants	170
2.12.7	Additifs	170
2.12.8	Sel dans le pain	172
2.12.9	Allergènes	172
2.13	Matériaux de contact	173
3	Contrôles microbiologiques	176
3.1	Salmonella dans la chaîne alimentaire	176
3.1.1	Aliments pour animaux	176
3.1.2	Animaux	177
3.1.3	Produits	179
3.1.4	Salmonelloses humaines	181

3.2	Campylobacter dans la chaîne alimentaire	182
3.2.1	Aliments pour animaux	182
3.2.2	Animaux	182
3.2.3	Produits	183
3.2.4	Campylobactérioses humaines	185
3.3	Viande et produits dérivés	186
3.4	Produits de la pêche	187
3.5	Denrées alimentaires dans la transformation et la distribution	188
3.5.1	Producteurs de produits laitiers fermiers	189
3.5.2	Secteur de la transformation	189
3.5.3	Commerces de détail	190
3.5.4	Horeca et cuisines de collectivité	191
3.5.5	Crèches et hôpitaux	192
4	Organismes génétiquement modifiés	193
4.1	Aliments pour animaux	193
4.2	Denrées alimentaires à base de riz, de maïs et de soja	193
5	Irradiation	196
6	Radioactivité	197
7	Contrôles des envois intracommunautaires	198
8	Contrôles à l'importation	201
8.1	Animaux vivants	201
8.2	Produits animaux pour la consommation humaine	202
8.3	Denrées alimentaires d'origine non animale	204
8.4	Produits animaux non destinés à la consommation humaine	205
8.5	Aliments pour animaux	206
8.6	Plantes et produits végétaux	206
8.7	CITES	210
8.8	Contrôles à l'exportation	211

Lutte contre la fraude

1	Traitement des dossiers	216
2	Type d'infractions	217
3	Collaboration internationale	218
4	Lutte contre l'utilisation illégale de promoteurs de croissance	219
4.1	Echantillons suspects à l'exploitation agricole	219
4.2	Echantillons suspects à l'abattoir	220
5	Contrôles routiers	222
6	Action plants de pommes de terre	224
7	Action caviar	225
8	Action compléments alimentaires	226
9	Action « moutons » dans le cadre de la fête du sacrifice	228
10	Action dans le secteur de la distribution	229
11	Gestion des menaces à l'égard des agents de l'AFSCA	230

Prévention et gestion de crises

1.	Grippe aviaire	234
1. 1.	Monitoring des oiseaux sauvages	234
2.	Incidents liés à la contamination de produits alimentaires	237
2. 1.	Contamination d'huile de tournesol par des huiles minérales	238
2.2.	Graisse de boeufs potentiellement contaminées par du MRS	238
2.3.	Mélamine dans du lait chinois	239
2.4.	Incident dioxine et PCB dans de la viande de porc irlandaise	240
3.	Incident nucléaire à l'IRE de Fleurus	242
4.	Maladie de la langue bleue	243

Activités des laboratoires

1.	L'AFSCA et son réseau de laboratoires	248
1. 1.	Laboratoires de l'AFSCA	248
1. 2.	Laboratoires agréés	250
1. 3.	Laboratoires nationaux de référence	250
2.	Nouveautés en 2008	251
2. 1.	Foodlims & Dashboard	251
2. 2.	Bulletin d'information Labinfo	252
3.	Laboratoires de l'AFSCA	253
3.1.	Laboratoire de Gembloux	254
3. 2.	Laboratoire de Liège	255
3. 3.	Laboratoire de Tervuren	255
3. 4.	Laboratoire de Melle	256
3. 5.	Laboratoire de Gand	256

Annexes

1	17 adresses pour l'AFSCA	260
2	Membres effectifs du Comité consultatif	262
3	Membres suppléants du Comité consultatif	264
4	Composition comité d'audit	266
5	Composition du Comité scientifique	267
6	Avis du Comité scientifique 2008	268
7	Publications scientifiques et exposés du Comité scientifique	270
8	Analyses microbiologiques dans la transformation et la distribution	271
9	Laboratoires nationaux de référence de l'AFSCA	275
10	Abréviations	276



L'organisation



1 Structure de l'organisation

L'AFSCA est construite autour de 4 directions générales ou administrations : les directions générales de la politique de contrôle, du contrôle, des laboratoires, et des services généraux. Un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité directe de l'administrateur délégué. La structure de l'AFSCA est présentée à la page 19.

Politique de contrôle

L'administration de la politique de contrôle réalise l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire. Elle est responsable de l'élaboration de la réglementation opérationnelle et des programmes de contrôles, d'échantillonnages et d'analyses. Dans le domaine des compétences de l'AFSCA, elle est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment l'Union européenne.

Cette administration est également responsable du suivi des relations internationales, de l'élaboration de systèmes de traçabilité et d'identification, de la gestion de banques de données et du secrétariat du Comité scientifique de l'AFSCA.

Contrôle

Les programmes de contrôle établis par l'administration de la politique de contrôle sont traduits en plans de contrôles et instructions de service par les services centraux de l'administration du contrôle. Les contrôles et audits sur le terrain sont exécutés par les 11 unités provinciales de contrôle (UPC).

Cette administration est également responsable de l'octroi d'agréments et autorisations, de la délivrance de certificats, des contrôles à l'importation et d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

Laboratoires

L'administration des laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle. A cette fin, l'AFSCA dispose de 5 laboratoires accrédités ISO 17.025 qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une cinquantaine de laboratoires externes. L'accréditation et la qualité des résultats constituent à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé par l'AFSCA.

Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires nationaux de référence spécialisés dans des domaines bien définis et désignés par l'AFSCA.

Services généraux

Une organisation ne peut fonctionner convenablement que lorsqu'elle bénéficie d'un appui logistique et administratif suffisant. D'où une administration des services généraux bien développée composée des directions personnel & organisation, logistique et achats, ICT, affaires juridiques.

Services de l'administrateur délégué

Le service de communication, celui de prévention et gestion de crises, le service de médiation et le service d'audit interne sont entre autres placés directement sous la responsabilité de l'administrateur délégué.

Les coordonnées des différentes entités de l'AFSCA sont en annexe.

De nouveaux bureaux pour l'AFSCA à Bruxelles !

En 2008, les services centraux de l'AFSCA et les services de l'UPC de Bruxelles ont pris leurs quartiers dans un tout nouveau bâtiment, baptisé le 'Food Safety Center'.

Plusieurs nouveautés notables sont à signaler par rapport à l'ancien bâtiment du WTC III. Le système de gestion des badges a été étendu aux visiteurs et les droits d'accès sont contrôlés jusqu'au niveau de chaque local ou de chaque étage. Un restaurant d'entreprise a ouvert ses portes en avril 2009 dans la Tour des Finances. Ce sera également le cas de l'accès direct à la station de métro "Botanique", qui est actuellement fermée pour cause de travaux d'embellissement. L'imprimerie se transformera, à terme, en un copycenter à part entière, l'objectif étant de gérer en interne l'impression de la revue d'entreprise FoodNotes ainsi que du Bulletin, une revue de vulgarisation.

Déménagement de l'ICT

En raison des imprécisions concernant la disponibilité du nouveau bâtiment, les travaux de finition et les budgets disponibles, ce n'est qu'aux alentours de la fin du mois de mai 2008 qu'on a pu se faire une idée complète des travaux à effectuer. Le réseau interne de 3.127 raccordements potentiels a été développé, de sorte que :

- les 990 raccordements ont pu être réalisés de manière flexible pour les +/- 500 occupants du nouveau bâtiment
- la configuration des bureaux pourra dans le futur être modifiée facilement, sans frais de réseau supplémentaires.

Les composants actifs du réseau ont été mis à jour. Le développement complet du réseau d'infrastructure local a débuté en juin et la liaison entre le nouveau et l'ancien site a été établie. Ces travaux ont pu être clôturés début septembre.

Tous ces préparatifs ont eu pour résultat que l'ensemble des membres du personnel ont pu raccorder immédiatement leur matériel informatique lors du déménagement et que le réseau est resté disponible en permanence.

Le management de l'AFSCA

Gil Houins,
administrateur délégué (CEO)

Herman Diricks,
directeur général
politique de contrôle

Jean-Marie Dochy,
directeur général contrôle

Geert De Poorter,
directeur général laboratoires

Véronique Berthot,
directeur général services généraux



Administrateur délégué

Secrétariat du Comité consultatif

Audit interne, qualité, prévention et protection au travail

Communication et point de contact

Prévention et gestion de crises

Politique de contrôle

Protection des végétaux, sécurité des produits
végétaux et aliments pour animaux

Santé des animaux et sécurité des produits des animaux

Denrées alimentaires

Transformation et distribution

Relations internationales

Banques de données et traçabilité

Secrétariat du Comité scientifique

Contrôle

Services centraux

Production primaire - Transformation

Distribution - Agréments

Import & Export, notifications

Services d'inspection

UNIC – 11 UPC

Unité nationale d'enquête (UNE)

Laboratoires

Services centraux

Labos AFSCA

Gand

Tervuren

Melle

Liège

Gembloux

Services généraux

Personnel & organisation

Finances et budget

Logistique et achats

ICT

Affaires juridiques

2 Nouveau business plan pour l'Agence alimentaire

En 2008, le nouveau business plan 2009 – 2011 pour l'Agence alimentaire a été préparé sous la direction de l'administrateur délégué. Ce nouveau plan définit les objectifs stratégiques pour les années à venir.

Ce business plan constitue le troisième plan successif : le premier business plan, de la main du premier administrateur délégué, Luc Beernaert, datait de l'année 2000 et visait essentiellement à élaborer la vision stratégique globale sur laquelle s'appuieraient les activités de l'AFSCA. L'accent était tout particulièrement mis sur l'introduction de l'autocontrôle. Le deuxième business plan, de Piet Vanthemsche, pour la période 2005 – 2008, jetait les bases du financement actuel de l'AFSCA et de l'évolution du plan du personnel en fonction de la généralisation de l'autocontrôle.

Le business plan qui vient tout juste d'être approuvé par la Ministre de tutelle de l'Agence, S. Laruelle vise à la fois une chaîne alimentaire toujours plus sûre, mais aussi une Agence bien acceptée par les opérateurs et reconnue par la société.

En vue d'évoluer d'un simple service de contrôle vers une instance publique au service des citoyens et de la société, un certain nombre d'initiatives vont être développées, permettant une approche plus humaine des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent sera mis davantage sur l'information et la sensibilisation de groupes-cibles souvent difficiles d'accès et chez lesquels de nombreuses non conformités sont observées.

La promotion de l'autocontrôle dans les entreprises reste un point extrêmement important. Outre la sensibilisation et l'information des entreprises, plusieurs stimuli sont prévus comme l'octroi d'un signe visuel de reconnaissance (le smiley-AFSCA), pour l'instant délivré uniquement dans le secteur horeca mais qui pourra être étendu au secteur du commerce de détail. Le tout appuyé par un ensemble de stimuli financiers significatifs (bonus/malus sur la contribution annuelle).

Le nouveau business plan peut être téléchargé sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be) et est également disponible en version imprimée.



12 objectifs stratégiques pour les années 2009 - 2011

Le nouveau business plan définit l'évolution de 12 objectifs stratégiques dans les 3 années à venir. Ceux-ci formeront la base des plans opérationnels impliquant tous les services de l'AFSCA.

Le public sera tenu informé de la mise en œuvre de ces réalisations sur le site internet de l'AFSCA.

Les 12 objectifs stratégiques sont les suivants :

1. Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre
2. Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société
3. Une Agence transparente
4. La promotion de l'autocontrôle
5. Vers la simplification administrative
6. Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats
7. Une collaboration optimale public/privé
8. Une coopération constructive et efficace avec d'autres instances officielles
9. Une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)
10. Des garanties sur la qualité des services rendus
11. Un développement durable à l'AFSCA
12. Un rôle significatif sur le plan international.



3 Le développement durable à l'AFSCA

Avec le soutien du management, le groupe de pilotage développement durable a réussi à étendre ses activités, ce qui a donné naissance à quelques actions marquantes.

La Journée annuelle du développement durable, organisée le 13 octobre 2008, était placée sous le signe de la problématique du climat, et plus précisément du changement climatique, de l'équilibre climatique et des conséquences des activités humaines sur le climat. C'était un grand honneur de recevoir, à cette occasion, des orateurs aussi éminents que le professeur Jean-Pascal van Ypersele, vice-président du Groupe intergouvernemental d'experts sur l'évolution du climat (GIEC), monsieur Dixie Dansercoer et son épouse, madame Julie Brown, tous deux explorateurs expérimentés des régions polaires. L'organisation a pu compter sur la présence d'environ 200 collaborateurs.

À cette occasion, le groupe de pilotage a présenté sa nouvelle campagne de sensibilisation.

Par ailleurs, le groupe de pilotage a élaboré, avec l'équipe EMAS, une brochure présentant de manière claire les objectifs du projet EMAS (Environmental Management Auditing Scheme). L'Agence alimentaire met tout en œuvre pour obtenir un enregistrement EMAS dans le courant de l'année 2009. Vu l'implication de nombreuses personnes au sein de l'organisation, le groupe de pilotage développement durable a été chargé de l'accompagnement et des aspects relatifs à la communication de ce projet.

4 Enquête de satisfaction et satisfaction day

Le 20 mai, l'AFSCA a rassemblé l'ensemble du personnel dans les palais du Heyzel. Malgré la grève nationale des chemins de fer, la participation était massive. Pour les plus de 1.000 membres du personnel présents, provenant de 17 entités du pays, cet événement constituait une occasion unique de se rencontrer dans une atmosphère détendue mais c'était surtout le point culminant d'une préparation assez intensive qui a eu lieu en 2007.

En présence de la Ministre Sabine Laruelle, les résultats de l'enquête de satisfaction ont été présentés, enquête menée auprès de tous les membres du personnel de l'AFSCA avec le soutien du SPF P&O. Le succès de l'enquête en elle-même (846 personnes ont répondu à l'enquête sur un total de 1.276) est principalement attribué à l'engagement clair formulé préalablement par le management de respecter la confidentialité et de transposer le plus possible les conclusions de l'enquête en actions concrètes d'amélioration.

Résultats de l'enquête de satisfaction

L'enquête était ciblée sur 6 domaines :

- Le contenu du travail
- L'environnement de travail
- Les possibilités de développement
- La culture de l'organisation
- La relation avec le chef direct
- La communication

Les 2 premiers domaines ont obtenu de très bons résultats, tandis que les possibilités de développement et la communication étaient plutôt ressentis comme problématiques. Les plans d'action ont dès lors ciblé ces 2 domaines. Comparativement aux enquêtes similaires réalisées dans d'autres services publics fédéraux, nos résultats sont plus que convenables.



5 Personnel

5.1 Effectifs

En 2008, l'AFSCA a poursuivi sa politique de sélection pour combler progressivement le plan du personnel (le 4^{ème} de l'AFSCA) et a organisé :

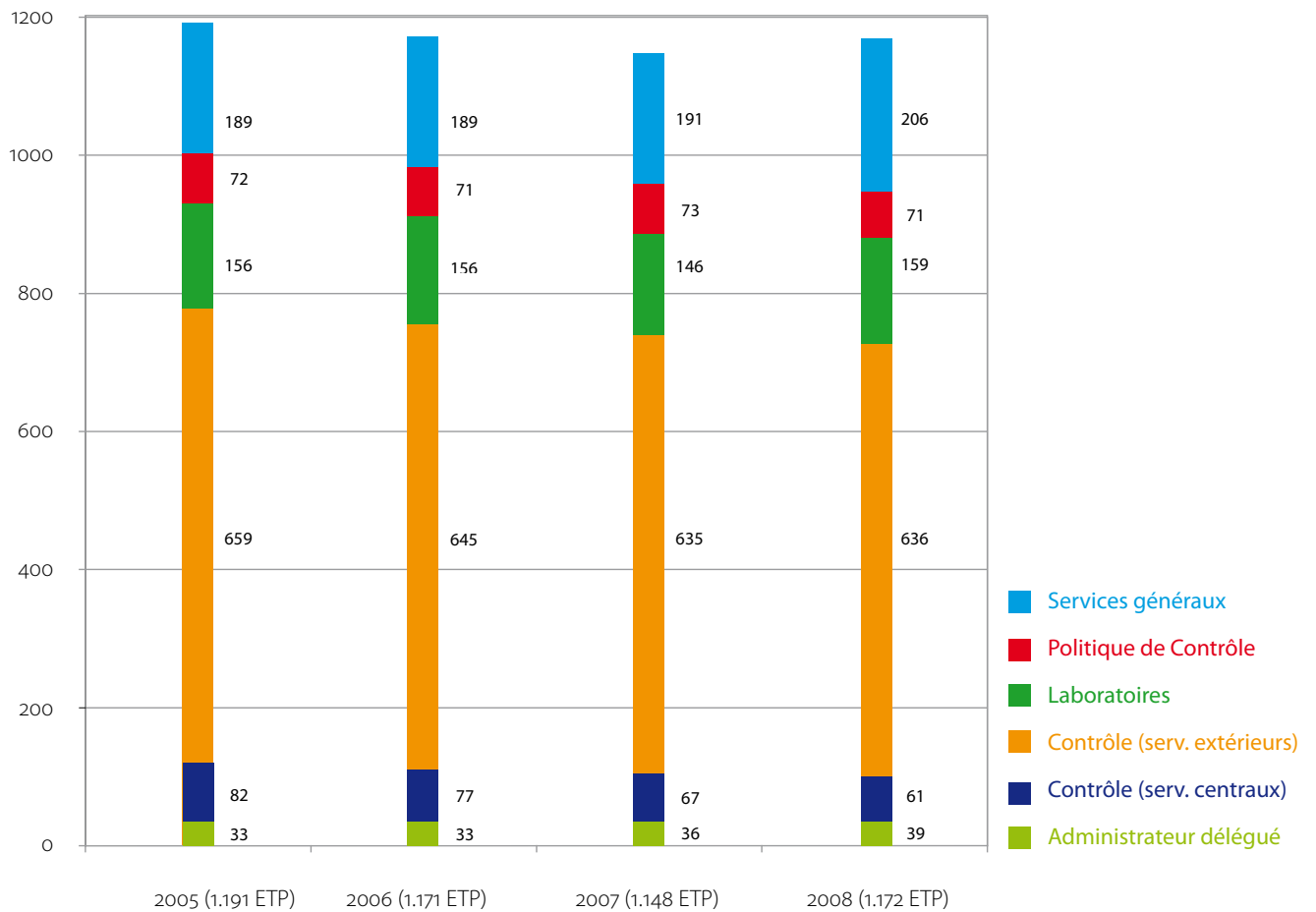
- 23 sélections d'agents statutaires en collaboration avec SELOR, le bureau de sélection de l'administration fédérale, en vue de pourvoir aux emplois vacants mais aussi afin de permettre aux agents contractuels de devenir statutaires
- 92 consultations de réserves statutaires
- 61 sélections contractuelles.

Elles ont donné lieu, pour l'ensemble de l'année 2008, au recrutement de 21 nouveaux agents statutaires, ainsi qu'à la statutarisation de 72 contractuels de l'AFSCA. Dans l'attente de la constitution de nouvelles réserves de sélections statutaires, et vu le temps nécessaire à l'organisation de celles-ci, l'AFSCA a engagé, pour pouvoir remplir ses missions, 71 agents contractuels. En parallèle, 71 collaborateurs ont quitté l'AFSCA en 2008.

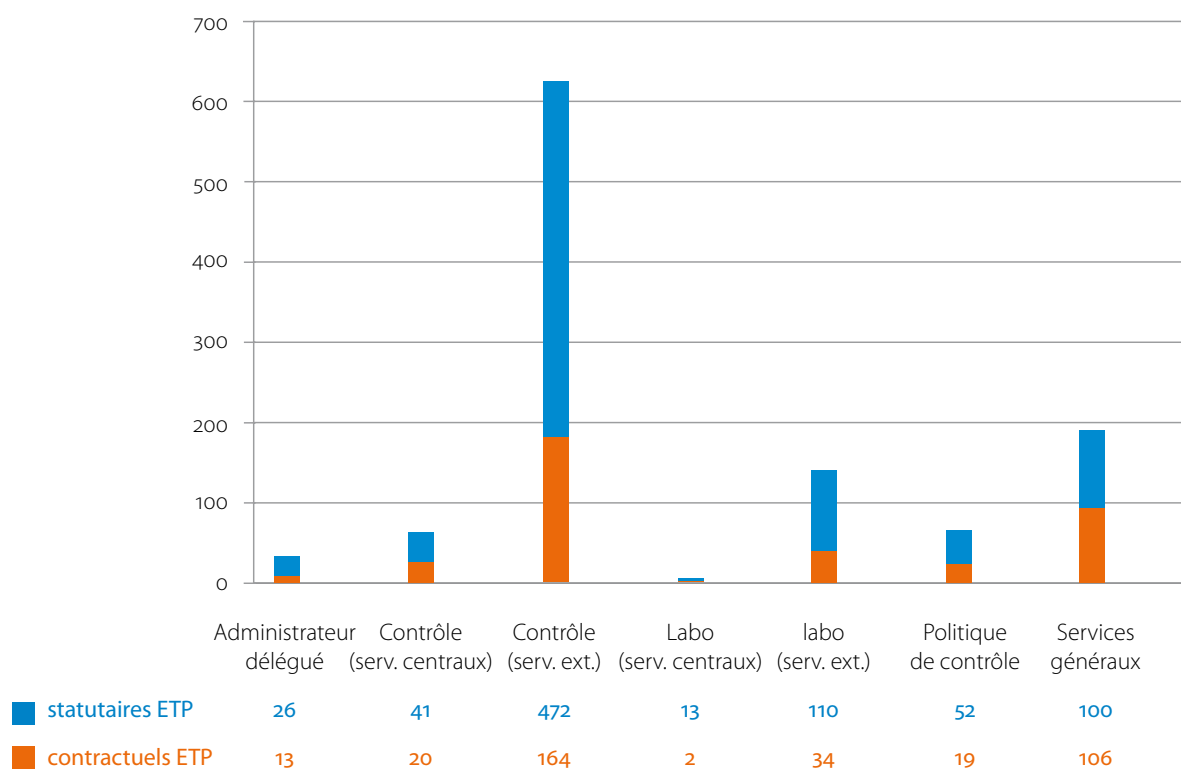
Ces actions ont eu pour résultat un comblement du plan de personnel à hauteur de 93%.

Effectifs de l'AFSCA en nombre de collaborateurs

Direction générale	Collaborateurs
Administrateur délégué	43
Contrôle	775
Laboratoires	177
Politique de contrôle	82
Services généraux	232
Total	1.309



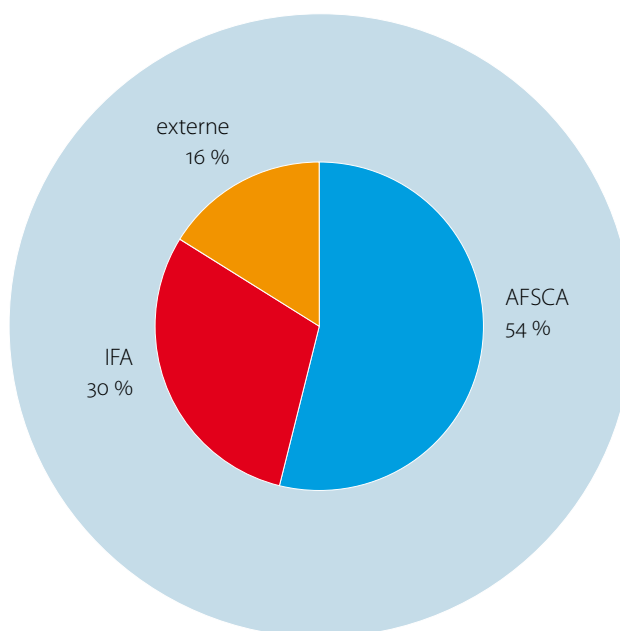
Evolution des effectifs (ETP ou équivalents temps plein)



Répartition contractuels - statutaires (ETP)

5.2 Formation

En 2008, 3,974 journées de formation ont été suivies par les membres du personnel de l'AFSCA. À côté des formations individuelles dans les domaines des sciences et techniques, du management public, des systèmes de qualité et de l'ICT, suivies dans des organismes externes, l'accent a été mis sur les formations sur mesure créées à l'AFSCA ou à sa demande.



Organisateurs des journées de formation en 2008

Les experts ont suivi de nombreuses formations organisées en dehors de l'AFSCA (par les universités, les instituts scientifiques, la DG SANCO de la Commission européenne). Elles avaient pour thème la santé végétale, la santé animale, l'analyse des risques, la microbiologie, les résidus, le transport des échantillons, l'identification des chevaux, GMP, HACCP, les législations relatives à l'hygiène, les postes d'inspection frontaliers, les certificats... Des formations de haut niveau sur la gestion financière, les systèmes de qualité et l'ICT ont été suivies par le personnel des services de soutien.

Des formations de groupes ont été organisées pour le personnel des services de contrôle – dont 75 % par l'AFSCA – et le personnel des services de soutien. Elles portaient notamment sur les méthodes de travail, les bases de données de l'AFSCA, ainsi que la formation, le « team building », le « pay roll » (gestion pécuniaire du personnel).

Communication entre contrôleurs et contrôlés

Un trajet de formation 2008-2010 visant à améliorer la communication avec les opérateurs a été lancé en 2008.

Un film sur ce thème a été créé à cette occasion et les opérateurs ont été associés aux débats dans le cadre d'une journée de sensibilisation rassemblant tous les agents du contrôle.

Ce trajet se poursuivra en 2009 par une formation pratique à la communication et en 2010 par un approfondissement sur l'utilisation des check-lists.

Formations les plus importantes organisées par l'AFSCA pour les services de contrôle

Thèmes	Nombre de jours	Nombre de participants
Communication avec le contrôlé	1	608
Interprétation de résultats d'analyses microbiologiques (Salmonella)	1	264
Secteurs transformation & distribution (eau, additifs, allégations de santé, étiquetage, matériaux en contact)	1	217
Pesticides, résidus de pesticides et contaminants dans les denrées alimentaires	1	52
Autocontrôle et contrôle du lait cru et des produits fermiers	1	48
Organismes de quarantaine et liste d'alerte	1	42
Formation certifiée des contrôleurs	4	40
International colloquium on emerging animal diseases	1	33
Organismes de certification et d'inspection	1	31
Contrôle des résidus de pesticides dans le cadre européen	1	29
Echantillonnage des matériaux de contact	1	18

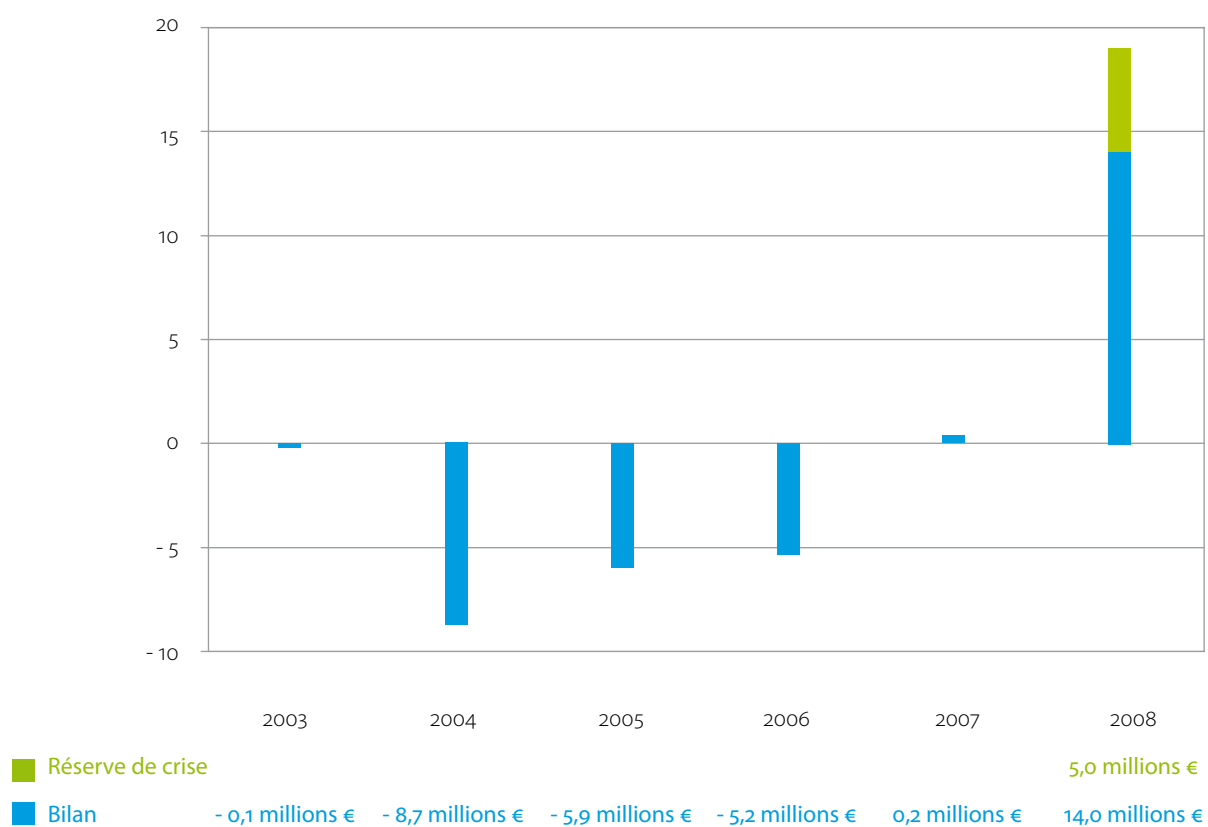
Les laboratoires nationaux de référence ont aussi organisé 22 formations d'un très haut niveau scientifique et technique dans des domaines divers tels que la microbiologie des denrées alimentaires, la détection des trichines, de l'IBR, des OGM, des hydrocarbures aromatiques polycycliques, des mycotoxines, les tests interlaboratoires, les dioxines et PCB.



Session de formation communication avec le contrôlé

6 Budget

Les réalisations du budget 2006, les résultats de la concertation avec les secteurs et l'évolution de l'introduction de systèmes d'autocontrôle validés ou certifiés chez les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire ont été pris en compte pour l'élaboration du budget 2008.



Bilan

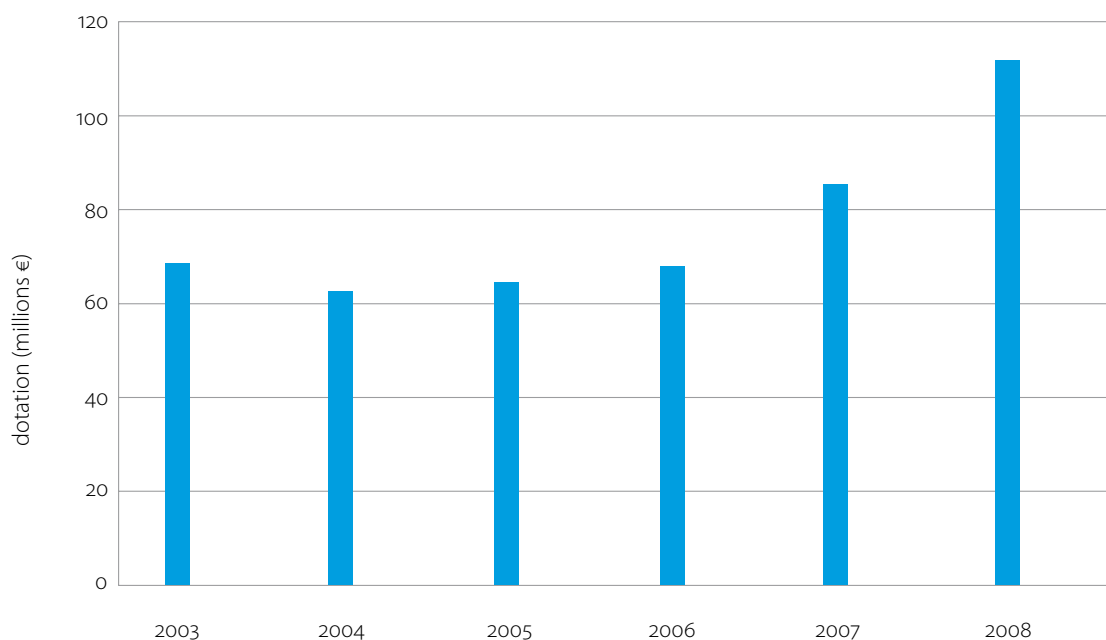
6.1 Recettes

Outre la dotation de l'Etat, les recettes de l'AFSCA se composent principalement des contributions et des rétributions.

Budget de l'AFSCA : recettes (en 1.000 €) en 2008

Rubrique	Budget	Réalisations
Dotation	111 943 €	111 974 €
Contributions	25 930 €	26 260 €
Rétributions	38 348 €	38 582 €
Interventions de l'Union européenne	2 569 €	2 121 €
Autres	5 731 €	7 670 €
Provision pour le déménagement	2 501 €	2 501 €
Total recettes	187 022 €	189 108 €

Alors que la dotation ne représentait que 48,2 % des recettes totales de l'AFSCA dans le budget 2007, elle est montée à 60,7 % pour l'exercice 2008. Cette hausse sensible de la dotation de l'Etat est survenue à la suite d'une analyse comparative réalisée par un inspecteur des Finances en 2006-2007, qui a révélé que la dotation moyenne de services similaires exerçant un contrôle sur la chaîne alimentaire en France, en Grande-Bretagne, aux Pays-Bas et au Danemark, s'élevait à 80 %. Avec cette augmentation, la Belgique se rapproche des autres pays européens sur le plan du financement public.



Evolution de la dotation de l'Etat à l'AFSCA

En 2008, le nouveau système de financement de l'AFSCA est entré dans sa 3^{ème} année. Ce nouveau système a été évalué et adapté une première fois en 2007 en concertation avec les secteurs concernés. Au niveau des contributions, les recettes ont été réalisées à 101,3 % en 2008. En ce qui concerne les rétributions, 100,6 % des recettes ont été réalisées en 2008. Ces chiffres démontrent le caractère réaliste des estimations et la transparence dans laquelle l'AFSCA veut travailler.

Contributions

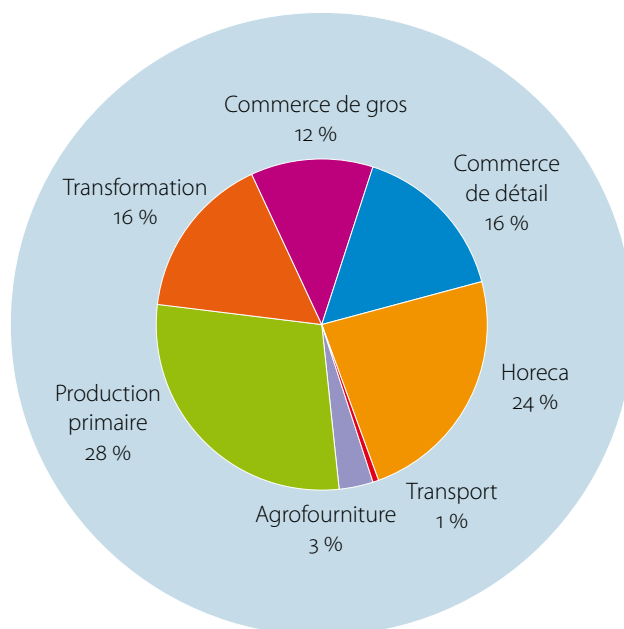
L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux contributions prévoit le paiement d'une contribution par tous les opérateurs exerçant des activités relevant des compétences de l'AFSCA. Les contributions sont destinées au financement partiel du programme de contrôle et de la lutte contre l'ESB (contrôles actuels et charge du passé).

Les opérateurs de la chaîne alimentaire sont répartis entre 7 secteurs principaux d'activités :

- secteur de l'agrofourniture
- secteur production primaire
- secteur transformation
- secteur commerce de gros
- secteur commerce de détail
- secteur horeca
- secteur transport.

La campagne de contributions 2008 s'est échelonnée jusqu'en janvier 2009. Le montant facturé total est de 26,1 millions €, soit une augmentation d'environ 1 million par rapport à la campagne 2007. Cette augmentation des revenus est due à 3 facteurs principaux :

- l'amélioration de la communication aux secteurs grâce au développement d'une brochure d'explications et d'un site internet convivial
- le démarrage de la campagne en février 2008, au lieu de mai pour la campagne 2007 et son plus grand échelonnement qui a permis une gestion plus efficace des appels téléphoniques et de l'aide aux opérateurs pour remplir leur déclaration
- la collaboration renforcée avec la Banque Carrefour des Entreprises et le SPF Finances.



Répartition des secteurs dans le montant total des contributions en 2008

En 2007, seules 15 entreprises disposaient d'un système d'autocontrôle validé et avaient droit à un bonus, c'est-à-dire à une réduction de 15 % du montant de leurs contributions. En 2008, le nombre d'entreprises ayant bénéficié du bonus de 15 % était de 2.693, pour un montant total de réduction de 189.795 € qui se répartit de la façon suivante par secteur :

Agrofourniture	23,5 %
Production primaire	36,4 %
Transformation	36,0 %
Commerce de gros	3,3 %
Commerce de détail	0,4 %
Horeca	0,3 %
Transport	0,1 %

Rétributions

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions fixe les montants facturés pour les prestations fournies par des collaborateurs de l'AFSCA (expertises, contrôles, certificats...), soit à la demande des opérateurs, soit imposées par la réglementation. Le montant total facturé en 2008 était de 38,6 millions €.

Gestion du contentieux

La proportion de factures impayées en 2008 était de :

- 3 % pour les rétributions
- 9 % pour les contributions (depuis 2006).

L'envoi des mises en demeure pour les contributions a permis de faire évoluer l'impayé de 17 % à 9 % du montant total facturé pour les 3 exercices (2006, 2007 et 2008).

Gestion des questions et demandes d'information des opérateurs

En 2007, le nombre d'appels au call-center financement (88.632 appels) a largement dépassé sa capacité. En 2008, grâce à l'étalement des envois sur une plus longue période et à une meilleure communication, le nombre d'appels (76.574 appels) a diminué de 14 % en moyenne et a pu être géré de manière plus satisfaisante.

6.2 Dépenses

Les coûts du personnel constituent le poste de dépenses principal du budget de l'AFSCA. Au cours des années précédentes, un certain nombre de recrutements de personnel ont été ajournés dans le but de limiter le déficit budgétaire. En 2008, l'AFSCA a pu à nouveau recruter, sans pour autant dépasser le plan de personnel mentionné dans le business plan 2005-2008. Les dépassements successifs de l'indice-pivot dans le courant de l'année 2008 ont entraîné une hausse importante des coûts salariaux.

Budget de l'AFSCA : dépenses (en 1.000 €) en 2008

Rubrique	Budget	Réalisations
Personnel		
Traitements et salaires	74 444 €	70 662 €
Autres frais de personnel	8 030 €	6 988 €
Fonctionnement		
Frais de fonctionnement liés au personnel	9 465 €	10 345 €
ICT	6 734 €	5 575 €
Prestations vétérinaires externes	28 282 €	29 394 €
Labo externes	15 249 €	17 604 €
Remboursement au BIRB des intérêts pour les charges ESB du passé	149 €	195 €
Autres frais de fonctionnement	38 795 €	24 911 €
Investissements		
Appareils, mobilier, ICT	3 359 €	4 451 €
Total dépenses	184 507 €	170 124 €

Les principaux postes de dépenses dans le cadre du fonctionnement restent les vétérinaires indépendants qui sont chargés de missions d'expertise et de contrôle pour le compte de l'AFSCA, les analyses d'échantillons par les laboratoires externes et les analyses relatives à l'ESB. En ce qui concerne les postes de dépenses 'prestations des vétérinaires externes' et 'labo externes', l'AFSCA a fourni des efforts supplémentaires pour accélérer le paiement des factures, ce qui a mené à un dépassement autorisé des budgets prévus.

L'AFSCA poursuit ses efforts en vue de maintenir à un niveau acceptable les frais de fonctionnement en général et les frais des analyses de laboratoire en particulier sans pour autant influencer sur la qualité.

Pour ce qui est du déménagement, l'AFSCA a pu utiliser une partie de la provision constituée à cet effet au SPF Budget et Contrôle de Gestion. Le déménagement en lui-même n'a donc pas eu d'influence en soi sur les ressources budgétaires propres à l'AFSCA. L'impact éventuel sur les coûts d'hébergement ne pourra toutefois être évalué précisément qu'en 2009.

Grâce au surplus budgétaire réalisé en 2008, l'AFSCA a pu constituer une première partie de la réserve de crise de 5 millions €. En 2009, l'AFSCA devrait arriver à constituer la réserve de 10 millions € conformément à l'AR du 10 novembre 2005 fixant les modalités et le montant de la provision spécifique destinée à financer les coûts opérationnels liés à la gestion d'incidents de grande ampleur au sein de la chaîne alimentaire.



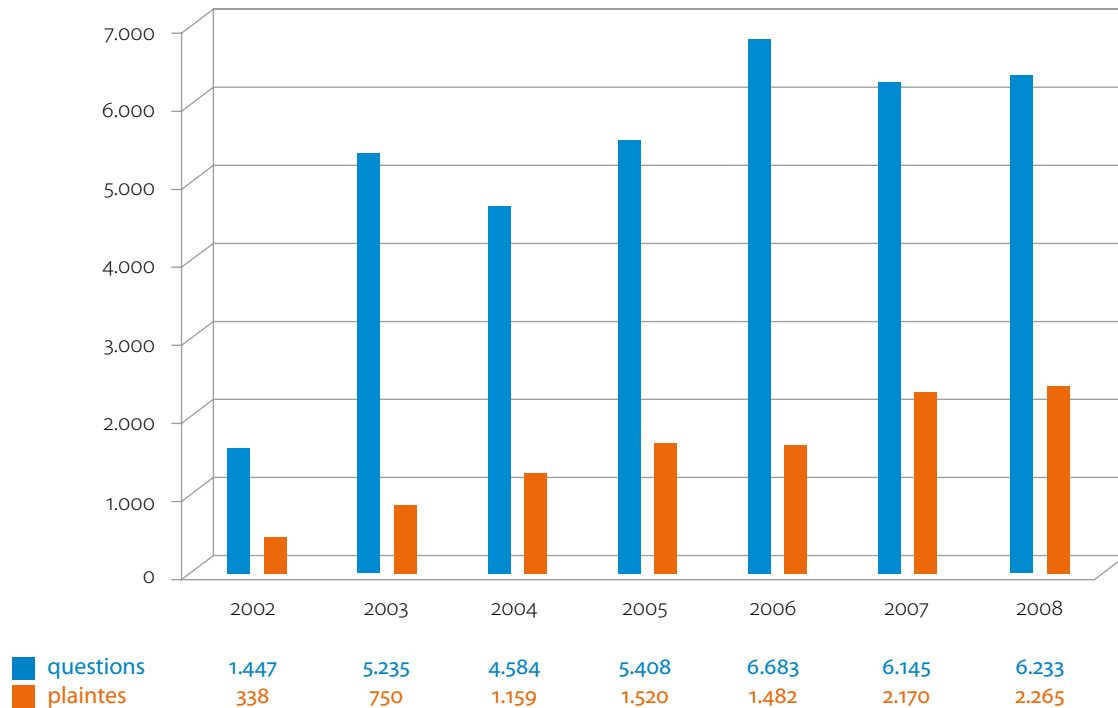
Activités horizontales



1 Point de contact pour le consommateur

Le point de contact de l'AFSCA a été constitué dès 2002. Il fait partie du service communication. C'est la voie d'accès à l'AFSCA pour le consommateur qui a des questions ou des plaintes. Une question peut devenir une plainte et une plainte peut parfois être résolue en donnant les informations correctes.

Toutes les questions et plaintes sont enregistrées, traitées et suivies. Les plaintes sont toujours transmises à l'unité provinciale de contrôle où se trouve l'objet de la plainte. La durée moyenne de traitement d'une plainte s'élevait, au dernier trimestre 2008, à moins de 30 jours.

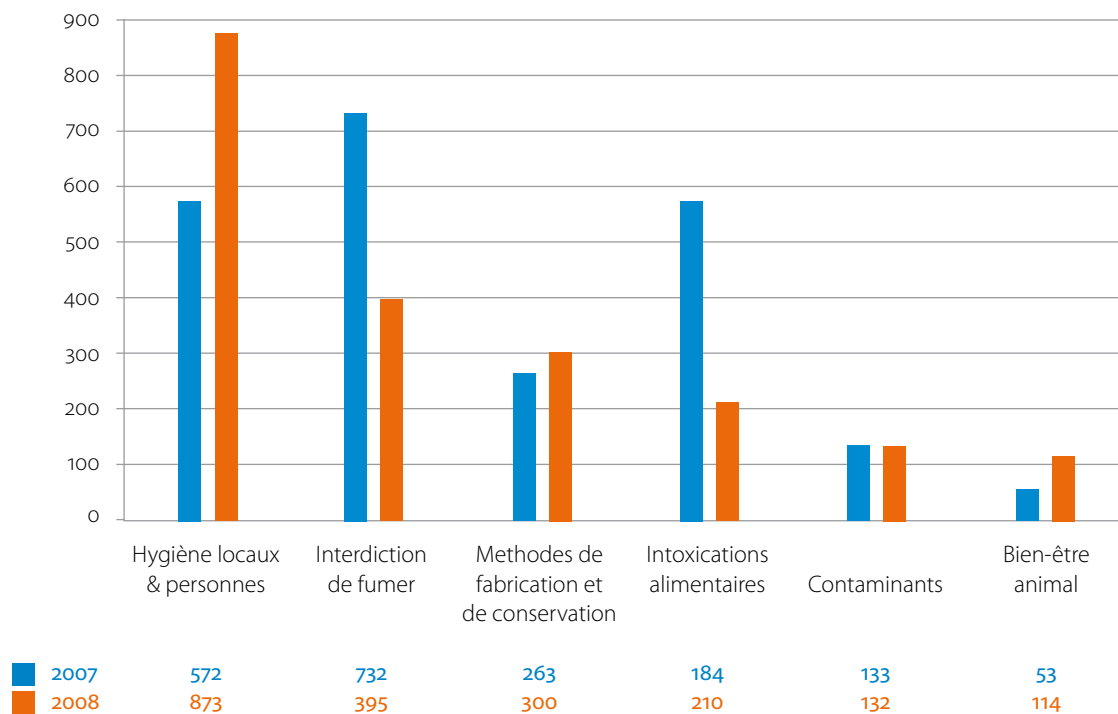


Évolution du nombre de questions et plaintes au point de contact depuis sa création

Tant le nombre de questions que le nombre de plaintes ont augmenté très légèrement par rapport à 2007.

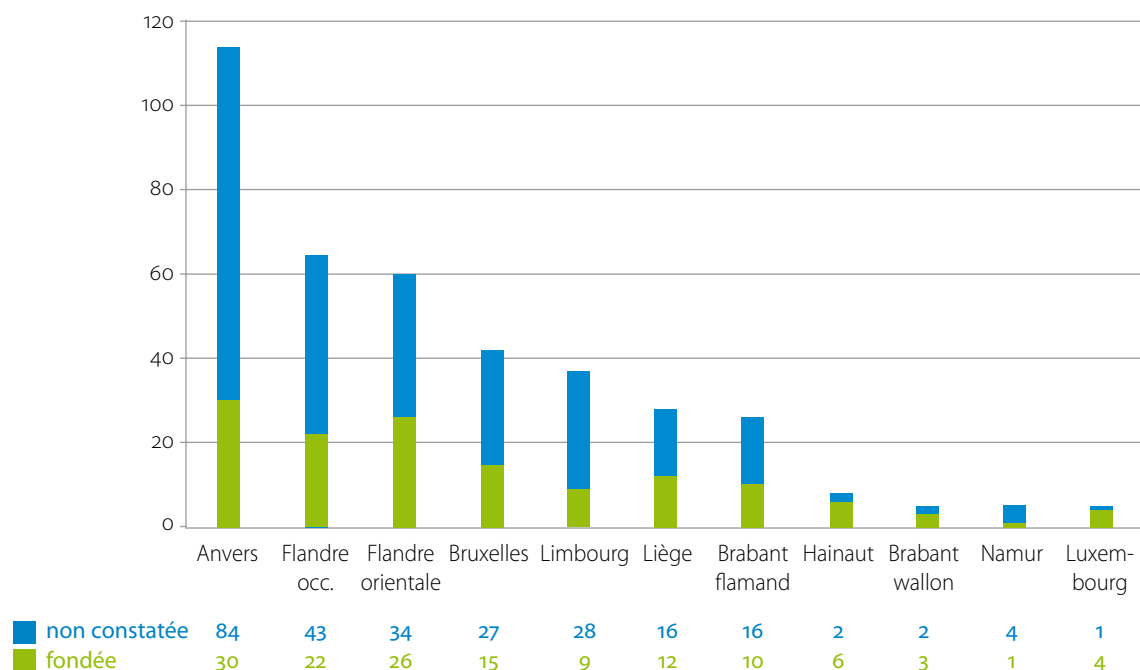
Plaintes

En cas de plainte fondée, selon la gravité de la constatation, l'AFSCA peut rédiger un avertissement ou un PV et, dans les cas les plus extrêmes, faire procéder à la fermeture de l'établissement si la santé publique est directement en danger. S'en suivent éventuellement des recontrôles payants pour vérifier si l'opérateur a régularisé la situation.



Top 6 des plaintes en 2007 et 2008

Le top 6 des plaintes est le même qu'en 2007, avec à nouveau l'hygiène de locaux et de personnes en première place. Le consommateur y est en effet directement confronté. Le nombre de plaintes portant sur le non-respect de l'interdiction de fumer en 2008 est inférieur à celui de 2007 car une attention particulière y avait été consacrée (la nouvelle réglementation en matière d'interdiction de fumer dans l'horeca est entrée en vigueur le 1/1/2007). La Ministre fédérale de la Santé accorde beaucoup d'intérêt à ce sujet. Des contrôles en la matière sont donc aussi effectués par les services de contrôle du SPF Santé publique.



Résultat des enquêtes des plaintes sur l'interdiction de fumer dans l'horeca

Point de contact certifié ISO 9001

Le point de contact pour le consommateur a obtenu la certification de qualité ISO 9001 pour sa procédure de traitement et de suivi des plaintes, ses statistiques et son orientation clients. Cela signifie également une évaluation et une amélioration continue de la méthodologie de traitement des plaintes

2 Communication

La communication est une mission importante pour l'AFSCA. L'AFSCA fournit e.a. des informations sur ses activités, sur les maladies animales et végétales, les procédures, les rappels de produits, les risques, les résultats d'analyse et des recommandations aux consommateurs.

Elle utilise à cet effet différents canaux, dont :

- le point de contact pour le consommateur
- les contacts avec la presse (porte-parole)
- les communiqués de presse
- les publications (un bulletin, des brochures et posters thématiques)
- la présence aux foires et manifestations
- le site internet www.afsca.be.



Lieve Busschots et Pierre Cassart, porte-parole

En fonction des besoins et du public cible, des moyens audio-visuels (radio et télévision) sont également utilisés. Parmi les canaux de communication internes, citons Foodnotes, le journal du personnel et l'intranet.

La communication en chiffres

		2008	2007	Evolution 2007-2008
Communiqués de presse		72	81	- 12,5 %
Rappels par des entreprises		59	37	+ 37,5 %
www.afsca.be	Nombre de visites	673.494	627.472	+ 7,3 %
Bulletin	Parutions	5	5	0,0 %
	Abonnés poste	4.016	3.650	+ 9,1 %
	Abonnés mail	7.421	7.310	+ 1,5 %
Point de contact	Questions	6.237	6.145	+ 1,5 %
	Plaintes	2.265	2.170	+ 4,2 %

2.1 Contacts avec la presse et communiqués de presse

L'AFSCA envoie les communiqués de presse aux médias via les agences de presse et les place également sur son site internet. Au printemps, les communications avaient régulièrement pour thème la campagne de vaccination contre la maladie de la langue bleue, en automne il s'agissait de la mélamine dans les denrées alimentaires en provenance de Chine et des dioxines dans les viandes de porc d'Irlande.

Dans le cadre de la notification obligatoire d'incidents dans la chaîne alimentaire, des communiqués de presse d'entreprises sur les rappels de produits ont également été publiés sur site internet de l'AFSCA. L'envoi du communiqué à la presse est assuré par les entreprises. Six conférences de presse ont également été organisées, certaines en présence de la Ministre Sabine Laruelle :

- 3 sur la vaccination contre la maladie de la langue bleue
- 1 sur la réduction des contributions pour certaines catégories d'opérateurs
- 1 à l'occasion de la parution du rapport d'activités 2007
- 1 sur le smiley-AFSCA.

2.2 Conférences

A la demande de différentes organisations sectorielles, professionnelles et même philanthropiques ainsi que d'institutions scolaires, l'AFSCA donne régulièrement des conférences en rapport avec ses missions. En 2008, une centaine d'organisations ont utilisé cette possibilité d'information de première ligne sur différents sujets.

2.3 Publications

Le nombre d'abonnés au bulletin bimestriel a encore augmenté par rapport à 2007 mais s'est stabilisé à la fin de l'année.

En 2008, l'AFSCA a publié les dépliants et brochures thématiques suivants:

- Le vade-mecum pour les animaux propres à l'abattoir souligne l'importance de la propreté des animaux lors de l'abattage, avec des explication et photos en guise d'exemple.
- Des posters et une brochure à propos des informations sur la chaîne alimentaire dans le secteur porcin.
- « L'autocontrôle dans ma petite entreprise de vente directe au consommateur... un jeu d'enfant », un petit dépliant pratique qui explique ce qu'il faut faire pour être en ordre pour l'AFSCA au sujet de l'enregistrement et de l'autocontrôle
- Scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment, les résultats d'un workshop du même nom qui a été organisé par le Comité scientifique fin 2007.
- Emerging animal diseases : from science to policy, la publication thématique du colloque international qui s'est tenu en octobre 2008.
- La fête islamique du sacrifice : en 2008, un petit dépliant rappelant la réglementation sur l'abattage rituel a à nouveau été diffusé via les mosquées et centres culturels islamiques en néerlandais, français, turc et arabe. Des étudiants allochtones ont également procédé à la diffusion dans quelques 400 points de rencontre (magasins, cafés...) des communautés turques et marocaines.
- Le feu bactérien, un petit dépliant informatif sur cette maladie des végétaux et comment la combattre.

L'AFSCA réalise elle-même la mise en page de toutes ses publications et du présent rapport d'activités. En 2008, l'AFSCA a également réalisé son propre film « Les yeux sur le plat », qui est disponible en néerlandais, français et anglais.

2.4 Foires et manifestations

Par le biais de foires et manifestations, le public peut entrer directement en contact avec les collaborateurs de l'AFSCA. De manière générale, le public cible peut être subdivisé en deux groupes : les professionnels et les consommateurs.

En 2008, l'AFSCA a participé aux foires et manifestations suivantes :

- « Agridagen » à Geel (anciennement connues sous le nom de « Pluimveedagen »)
- La Foire de Libramont (secteur de l'agriculture)
- Horecatel à Marche en Famenne et Horeca Expo à Gand (Horeca et fournisseurs)
- PPT Food à Gand (transformation industrielle de l'alimentation et emballage)
- Le Salon de l'alimentation à Bruxelles
- La ferme en ville dans quelques provinces wallonnes.

Au Salon de l'alimentation au Heysel, le point de contact a à nouveau été en contact direct avec le public.

Création d'un cellule de vulgarisation

Les établissements du secteur de la transformation sont déjà encouragés depuis longtemps par leurs clients à la maîtrise de leurs risques et à la mise au point d'un système d'autocontrôle fiable (HACCP, traçabilité...). Les établissements qui fournissent directement aux consommateurs ont beaucoup moins cette motivation, voire pas du tout. En 2009, l'AFSCA va se focaliser sur ce secteur (« Business to Consumer ») et particulièrement sur l'horeca, sans négliger les contrôles des autres maillons de la chaîne alimentaire.

L'AFSCA souhaite aussi ne pas uniquement intervenir de manière répressive et s'efforce, par la pédagogie, d'améliorer progressivement l'hygiène dans le secteur de la restauration. Elle compte pour cela sur l'étroite collaboration des organisations professionnelles.

Une des initiatives devant contribuer à cela est la création d'une cellule de vulgarisation. Cette cellule fait partie du service communication de l'AFSCA et est opérationnelle depuis le 15/9/2008. Elle est composée de 4 collaborateurs de terrain expérimentés choisis en raison de leurs compétences pédagogiques.

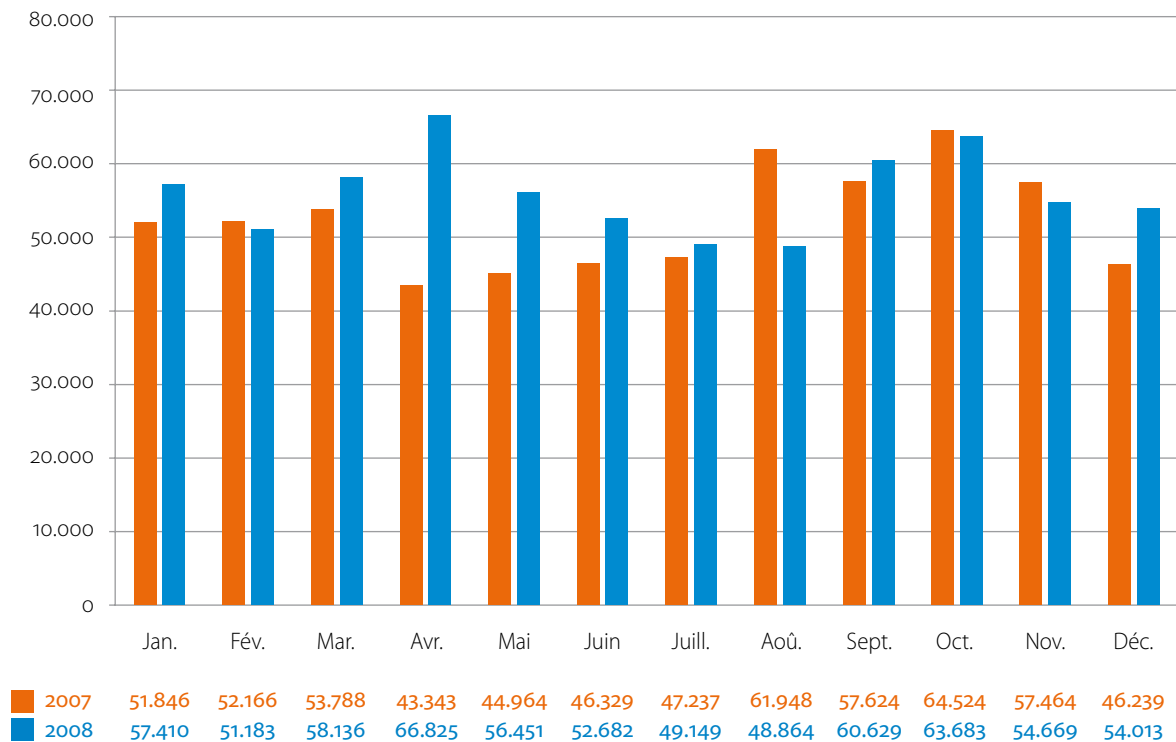
Leur rôle consiste principalement à « démystifier » les notions telles que l'autocontrôle et l'HACCP auprès de groupes de restaurateurs et des commerçants. De quoi s'agit-il, qu'est ce que cela implique précisément... ? De cette manière, cette cellule doit contribuer à l'introduction pratique de systèmes d'autocontrôle dans les établissements de ce secteur.

2.5 www.afsca.be

Le site web de l'AFSCA a eu droit à un lifting intégral en octobre 2008. Le design a été modernisé et la structure simplifiée. Pour encore faciliter l'accès aux informations, les fonctions de recherche ont également été simplifiées (moteur de recherche, « recherche de A à Z », plan du site).

Le site a en outre été rendu plus accessible aux malvoyants en permettant sa compatibilité avec des outils informatiques adaptés. Le nombre de documents disponibles en allemand a aussi considérablement augmenté.

Il ressort des statistiques des visiteurs que le nombre de visites en 2008 a continué d'augmenter (7,3% de plus qu'en 2007).



Nombre de visites par mois sur www.afsca.be en 2007 (627.472) et en 2008 (673.694)

2.6 Campagne estivale 2008

En 2008, l'AFSCA a également mis à profit la période estivale pour informer les consommateurs sur les dangers inhérents à la cuisson et à la consommation en plein air. Un dépliant de 6 pages a été diffusé dans la presse quotidienne. Sous forme de bande dessinée « Pas de répit pour Ohlala », des conseils ont été donnés pour une bonne conservation, une bonne préparation des aliments et sur le respect de la chaîne du froid.

Cette forme de communication a été choisie pour permettre une plus grande accessibilité du message aux enfants et, par ce biais, aux parents. Un certain nombre d'écoles ont commandé des exemplaires supplémentaires de cette brochure pour leurs élèves, un signe que cette initiative a été bien accueillie par le public.

3 Affaires internationales

Protocole entre l'AFSCA et AWEX/FIT/VLAM/Brussels Export

Le 31/03/2008, un protocole a été signé entre l'AFSCA et les services régionaux compétents pour l'exportation, à savoir : AWEX, FIT, VLAM et Bruxelles Export. Le protocole tend à améliorer la coopération entre les services afin de promouvoir les possibilités d'exportation des produits contrôlés par l'AFSCA.

Ce protocole permet à l'AFSCA d'examiner les possibilités d'exportation pour les régions à un stade précoce et ce, par rapport aux exigences sanitaires et phytosanitaires des pays tiers. En outre, grâce à cette coopération, il est possible de réagir plus efficacement aux éventuels problèmes commerciaux ou à un embargo en cas d'incident.

Les différents services s'engagent à un échange permanent d'informations sur les modifications éventuelles des conditions sanitaires et phytosanitaires des pays tiers concernés. La concentration des forces favorise, dans une large mesure, les possibilités d'exportation de ces produits.



Visite d'une délégation américaine

3.1 Rayonnement international

En 2008, l'AFSCA a reçu 17 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été commentés et une attention particulière a été accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et à la conclusion d'accords bilatéraux.

Pour plusieurs pays tiers, un certain nombre de sujets spécifiques ont été développés à leur demande, notamment pour :

- la République populaire de Chine : outils informatiques de l'AFSCA pour faciliter et implémenter les contrôles officiels
- les pays du Mercosur : législation européenne en matière de maladies animales, zoonoses, résidus et contrôle à l'importation
- l'Albanie : contrôle à l'importation et postes d'inspection frontaliers
- Cuba : structure et les compétences de l'AFSCA
- l'Argentine : législation européenne en matière de sous-produits animaux impropres à la consommation humaine et en matière de produits végétaux ainsi que de leur contrôle à l'importation
- les États Unis d'Amérique : législation européenne en matière d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
- la Fédération de Russie : stage de laborantins de l'agence russe de contrôle vétérinaire et phytosanitaire Rosselkhoz nadzor dans les laboratoires de l'AFSCA.

3.2 Commerce avec les pays tiers

En 2008, après concertation avec des pays tiers, différents nouveaux accords bilatéraux ont été conclus et de nouveaux certificats ont été établis avec :

- l'Algérie pour l'exportation de viandes bovines
- l'Argentine pour l'exportation de sperme de chevaux et de bovins
- le Brésil pour l'exportation d'aliments pour animaux
- le Canada pour l'exportation de pigeons voyageurs
- Cuba pour l'exportation de sperme de bovins
- l'Égypte pour l'exportation de poussins d'un jour
- les Philippines pour l'exportation de protéines animales transformées
- Israël pour l'exportation de perroquets, psittaciformes et passériformes (oiseaux chanteurs)
- Israël pour l'exportation de petfood
- le Japon pour l'exportation d'aliments pour animaux
- le Maroc pour l'exportation de chevaux (de manière définitive ou temporaire)
- le Népal pour l'exportation de poussins d'un jour
- la Nouvelle-Zélande pour l'exportation de lait et produits laitiers
- le Pérou pour l'exportation de lait et produits laitiers

- la Fédération de Russie pour l'exportation de viandes et préparations de viande et pour l'exportation de poisson et de produits de la pêche
- la Tunisie pour l'exportation de poisson et de sperme de chevaux
- la Turquie pour l'exportation de sperme de bovins
- la Biélorussie pour l'exportation d'aliments pour animaux
- la Corée du Sud pour l'exportation de peaux de biongulés.

En 2008, des négociations ont également été entamées pour conclure un accord bilatéral avec :

- le Bangladesh pour l'exportation de protéines animales transformées
- les Philippines pour l'exportation de viandes bovines
- l'Inde pour l'exportation de pommes et de poires
- les Émirats arabes unis pour l'exportation de viande de veau
- le Vietnam pour l'exportation de protéines animales transformées.

3.3 Inspections et audits de la Commission européenne

L'Office alimentaire et vétérinaire (OAV ou FVO pour « Food and Veterinary Office ») de la DG SANCO est un service de la Commission européenne chargé d'évaluer le respect des prescriptions européennes en matière de sécurité alimentaire dans les différents états membres et des pays tiers exportant vers l'UE.

En 2008, l'AFSCA a reçu 6 missions de l'OAV :

- une mission en janvier consacrée au bien-être des animaux pendant le transport et l'abattage
- une mission en février destinée à évaluer les mesures visant à contrôler les risques de contamination par les salmonelles des œufs de consommation
- une mission en avril pour évaluer les mesures relatives à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)
- une mission en juin pour évaluer les conditions sanitaires dans le commerce intracommunautaire d'animaux vivants et le fonctionnement du système d'identification chez les ovins et les caprins
- une mission en septembre consacrée à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- une « General Review Mission » en novembre, destinée à évaluer la suite réservée aux recommandations adressées à la Belgique dans le cadre des autres missions de l'OAV, et à mettre à jour le « profil » établi pour la Belgique lors de la « General Review Mission » de 2007. Lors de la mission de novembre, une bonne vingtaine des 43 recommandations encore ouvertes ont pu être clôturées.

Ces missions ont permis de mettre en lumière que le système mis en place par la Belgique afin d'assurer un contrôle de l'ensemble de la chaîne alimentaire est globalement très satisfaisant et conforme à la réglementation européenne. Certains déficiences ont toutefois été relevées. Elles concernent principalement le contrôle des mesures prévues pour la gestion des matériaux à risque spécifiés, ainsi que les dispositions de contrôle en matière de commerce intra-communautaire et de transport des animaux. Ces constatations ont fait l'objet d'un certain nombre de recommandations de l'OAV. Suite à ces constatations, l'AFSCA a établi un plan d'action.

Tant les rapports d'inspection que le « Country Profile » de la Belgique sont disponibles sur le site internet de l'OAV (http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm).

3.4 Inspections et audits par des pays tiers

En 2008, l'AFSCA a reçu des équipes d'inspection et d'audit des pays tiers suivants.

États Unis d'Amérique

En mars, le Food Safety and Inspection Service (FSIS) de l'US Department of Agriculture a réalisé un audit. Suite aux conclusions de l'audit, le FSIS affirme que l'autorité belge, en l'espèce l'AFSCA, conserve sa confiance et qu'il peut donner la garantie que toutes les prescriptions américaines en matière d'inspection et d'exportation sont respectées. Jusqu'à présent, seul un établissement belge est agréé pour l'exportation de produits à base de viande vers les USA.

République populaire de Chine

En avril, la General Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ) a réalisé une inspection dans le cadre de l'exportation éventuelle de viande de porc belge. Cette visite d'inspection couronnée de succès pourra être clôturée en 2009 par un protocole vétérinaire et un accord sur les conditions de certification des viandes de porc belges.

Émirats arabes unis

En juin, une équipe d'inspection des Émirats arabes unis a réalisé une visite en Belgique dans le cadre de l'exportation éventuelle de viande de veau belge. Une attention particulière a été accordée à la surveillance active et passive de l'ESB, à l'hygiène dans les entreprises et à l'abattage rituel.

Philippines

En août, le Bureau philippin de l'industrie animale a réalisé une visite d'inspection chez des opérateurs belges dans le cadre de la signature d'un accord bilatéral pour l'exportation de protéines animales transformées.

États Unis d'Amérique

En octobre, les représentants de l'Animal and Plant Health Inspection Service américain (APHIS) ont réalisé une visite d'inspection afin de dresser une liste des opérateurs belges qui satisfont aux normes américaines pour l'exportation de chrysanthèmes. Trois opérateurs ont été repris sur cette liste et ont exporté.

Japon

En novembre, le ministre de la santé japonais a réalisé une visite d'inspection dans le cadre de l'exportation d'oiseaux et pigeons belges. L'équipe d'inspection a accordé une attention particulière à l'enregistrement des opérateurs, aux mesures de quarantaine et plus spécifiquement aux mesures de prévention de l'influenza aviaire (grippe aviaire).

3.5 Participation aux réunions internationales

3.5.1 Codex Alimentarius

L'AFSCA a participé à la réunion annuelle de la Commission du Codex Alimentarius, l'organe du processus décisionnel du Codex Alimentarius, en ce qui concerne la fixation de normes internationales de produit et processus et de directives et bonnes pratiques pour l'ensemble de la chaîne alimentaire.

En outre, les experts de l'AFSCA ont participé à un certain nombre de comités spécialisés du Codex Alimentarius, à savoir :

- Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
- Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
- Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

3.5.2 Organisation mondiale de la santé animale (OIE)

L'AFSCA a participé à la réunion générale de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) lors de laquelle des normes et recommandations internationales ont été fixées, notamment la confirmation de la catégorie de risques ESB.

3.5.3 Organisation mondiale du commerce (OMC)

L'AFSCA a également participé à 2 reprises au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (WTO-SPS Committee) à Genève. Sous la direction de la Commission européenne, les différences commerciales avec les pays tiers y sont discutées, mais également des solutions à un différend commercial spécifique y sont recherchées, via des accords bilatéraux.

4 Comité consultatif de l'AFSCA

Le comité consultatif de l'AFSCA fournit, de sa propre initiative ou à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, un avis sur toutes les matières ayant trait à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Le comité se compose de 37 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autres autorités concernées par le fonctionnement de l'Agence (voir annexe).

4.1 Activités générales

En 2008, le comité consultatif s'est réuni à 10 reprises dont une réunion spéciale en décembre au sujet de la contamination de viandes de porc irlandaise.

Évaluation des activités du comité consultatif

Le fonctionnement du comité consultatif est évalué à la fin de l'année sur base du règlement d'ordre intérieur et d'indicateurs de prestation.

Cette évaluation a pour objectif une amélioration du fonctionnement du comité. Le programme annuel a été intégralement réalisé et les règles déontologiques ont été respectées. En 2008 également, l'AFSCA a pu compter sur un bon taux de présence et une collaboration active des membres du comité.

La circulation des informations fournies par l'AFSCA entre certaines organisations professionnelles et leurs membres reste toutefois un point sensible susceptible d'être amélioré.

L'AFSCA s'est concertée de manière intensive avec les secteurs sur sa nouvelle stratégie financière. Des adaptations des AR contributions et rétributions ont été soumises pour avis. Dans les grandes lignes, les propositions concernent :

- Une diminution des contributions pour les PME et le secteur primaire (environ 5 millions € par an)
- Pour les secteurs de l'horeca et du commerce de détail, une distinction au niveau des contributions entre les établissements devant disposer d'une autorisation et les établissements les moins à risque pour lesquels un enregistrement simple est suffisant.
- La suppression du système de bonus - malus sur les contributions des opérateurs enregistrés des secteurs de l'horeca (cafés) et du commerce de détail car la certification de leur système d'autocontrôle offrirait peu de valeur ajoutée
- Transfert des boulangeries « Business to Consumer » du secteur transformation vers le commerce de détail
- Bonus de 50 % au lieu de 15 % pour les établissements certifiés
- En 2009, un malus de 20 % au lieu de 100%.

Dans le système proposé, le malus augmentera progressivement pour atteindre 20 % en 2009, 60 % en 2010, et 100 % en 2011.

Un suivi régulier de l'évolution de la problématique de la maladie de la langue bleue a été abordé. Le scénario pour l'organisation pratique de la campagne de vaccination a, entre autres, été présenté.

Comme chaque année, le rapport annuel de la Cellule multidisciplinaire hormones a été commenté par le magistrat d'assistance résidus et sécurité alimentaire.

En 2008, un avis a été demandé et des informations ont été données au comité consultatif e.a. sur les questions suivantes :

- Réalisation du plan de contrôle 2008
- Programme de contrôle 2009
- Audit interne : conclusions du programme d'audit 2007
- Budget 2008 - bilan 2007
- Nouvelle politique financière
- Proposition du nouveau business plan de l'administrateur délégué de l'AFSCA
- Guides sectoriels d'autocontrôle – état d'avancement de leur validation
- Rapport annuel du service de médiation
- Rapport annuel de la cellule amendes administratives
- Scénario et suivi de la maladie de la langue bleue
- Inventaire des actions, des limites d'action et des propositions d'harmonisation – contaminants chimiques, résidus et additifs
- Plan de communication 2008
- Projet de nouveau site web de l'AFSCA
- Création d'une cellule de vulgarisation à l'AFSCA
- Premiers résultats du sondage des stakeholders (SWOT)
- Divers dossiers d'actualité (infractions au niveau de la chaîne alimentaire et intoxications alimentaires à Namur, huile de tournesol d'Ukraine, dossier moules belges, incident nucléaire IRE, mélamine...).

Dans le cadre de sa mission légale, le comité a émis un avis sur les réglementations les plus importantes :

- Proposition de modification de l'arrêté royal désignant les fonctionnaires et les autres personnes chargées de la surveillance des dispositions des lois, arrêtés et règlements de l'UE qui relèvent de la compétence de l'AFSCA
- Proposition de modification de l'arrêté royal relatif aux contributions et la communication sur l'indexation des montants des rétributions
- Projet d'arrêté royal relatif aux critères microbiologiques des denrées alimentaires
- Proposition de modification de l'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (surveillance médicale)
- Avant-projet de loi concernant la sécurité de la chaîne alimentaire, la santé des végétaux et des animaux (loi alimentaire)
- Proposition de limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires.

4.2 Réunion commune du Comité consultatif et du Comité scientifique

Les thèmes suivants ont été abordés lors de cette réunion qui s'est tenue le 18 janvier 2008 :

- la réglementation a été présentée au Comité consultatif en 2008 pour avis
- l'état d'avancement de la validation des guides sectoriels pour l'autocontrôle et des OCI agréés pour réaliser des audits dans le cadre de ces guides.

L'ESB était le deuxième thème de cette réunion :

- Le Prof. Dr. Ir. D. Berkvens de l'Institut de médecine tropicale (Anvers) a commenté l'évaluation des risques en cas d'assouplissement du programme de surveillance actif dans le cadre de la lutte contre l'ESB (avis 03-2007 du Comité scientifique)
- Les représentants de l'Agrofront et les gestionnaires du risque de la DG politique de contrôle ont exposé, chacun à leur tour, leurs attentes et leurs points de vue.



5 Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

Guides sectoriels d'autocontrôle

Les guides sectoriels d'autocontrôle sont des documents que les associations professionnelles peuvent rédiger pour aider les opérateurs à répondre à leurs obligations légales en matière d'autocontrôle. Ces guides doivent être approuvés par l'AFSCA qui contrôle leur qualité et veille à ce qu'ils soient clairs et didactiques, afin de faciliter leur utilisation par les opérateurs, y compris les très petites entreprises.

Pour pouvoir être approuvés par l'AFSCA, les guides, sauf ceux destinés au secteur primaire, doivent être basés sur une analyse des dangers et aborder les bonnes pratiques d'hygiène, l'HACCP, la traçabilité et la notification obligatoire. Les guides destinés au secteur primaire doivent, quant à eux, aborder les prescriptions d'hygiène, la tenue des registres, la traçabilité et la notification obligatoire.

Sur base d'un guide sectoriel, les entreprises peuvent faire valider leur système d'autocontrôle par un organisme privé de certification ou d'inspection agréé par l'AFSCA.

Entre le 1/1/2005 (date d'entrée en vigueur de la législation sur l'autocontrôle) et le 31/12/2008, 38 guides sectoriels d'autocontrôle ont été soumis à l'AFSCA. L'AFSCA a approuvé 6 nouveaux guides en 2008, ce qui porte à 23 le nombre de guides approuvés au 31/12/2008.

Les audits de validation des systèmes d'autocontrôle peuvent être réalisés par l'AFSCA ou par des organismes de certification ou d'inspection (OCI) agréés par l'AFSCA pour un guide particulier. L'AFSCA rédige des outils d'audit (check-lists et fils conducteurs) qui doivent être utilisés par les auditeurs. Ces audits, lorsqu'ils sont réalisés par des organismes privés agréés, peuvent être combinés à des audits visant à contrôler le respect de cahiers des charges privés.

Guides sectoriels d'autocontrôle approuvés et OCI agréés au 31/12/2008

N° de dossier	Nom du guide	Date d'approbation	Nombre d'OCI
G-001	Guide autocontrôle alimentation animale	22/12/2005	9
G-002	Guide système d'autocontrôle industrie laitière	24/01/2005	5
G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie	23/12/2005	4
G-004	Guide d'autocontrôle pour le secteur brassicole	05/07/2007	2
G-005	Guide système d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation	30/10/2008	0
G-006	Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles	22/12/2005	0*
G-007	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale	26/10/2007	2
G-008	Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru	15/07/2005	0
G-009	Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru	21/12/2005	3
G-010	Guide autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole – version 2	19/03/2007	2
G-011	Guide sectoriel pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires	09/08/2007	0
G-012	Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale – version 2	09/07/2007	10
G-013	Guide d'autocontrôle pour la filière des poulets de chair	04/01/2007	3
G-014	Guide d'autocontrôle industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes	03/01/2007	4
G-018	Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques	22/01/2008	2*
G-019	Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande, plats préparés, salades, boyaux naturels	06/09/2007	4
G-020	Guide autocontrôle pour la meunerie	04/07/2007	2
G-022	Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie	25/06/2007	3
G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca	23/08/2006	4
G-025	Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins	22/01/2008	2
G-026	Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries	13/10/2008	0
G-027	Guide autocontrôle des entreprises de torréfaction de café	09/10/2008	0
G-037	Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire animale	21/04/2008	4

* l'audit doit être réalisé par l'AFSCA ou un vétérinaire officiel indépendant reconnu par l'AFSCA auquel l'OCI fait appel pour l'audit

En l'absence de guide ou d'organisme agréé pour son secteur d'activité, l'opérateur qui souhaite faire valider son système d'autocontrôle doit faire appel aux auditeurs de l'AFSCA. Fin 2008, plus de 80 % des opérateurs pouvaient faire appel à un guide approuvé. Les secteurs pour lesquels aucun guide n'est encore disponible ou prévu se situent essentiellement dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires. Afin de venir en aide aux opérateurs concernés, l'AFSCA a publié en 2008 un fil conducteur générique qui est utilisé par ses auditeurs lorsqu'ils auditent le système d'autocontrôle des entreprises du secteur de la transformation dont les activités ne sont pas couvertes par un guide. Grâce à ce document, ces entreprises connaissent les principaux critères sur lesquels elles seront auditées.

Jusqu'au 4^{ème} trimestre 2008, seule l'AFSCA pouvait effectuer des audits dans les abattoirs et ateliers de découpe. Afin de permettre à ces entreprises de compresser leurs frais et de pouvoir faire appel à des OCI agréés qui contrôlent déjà l'application des cahiers des charges privés, l'AFSCA a décidé de reconnaître des vétérinaires indépendants compétents en matière d'autocontrôle comme vétérinaires officiels. Depuis, les abattoirs et ateliers de découpe qui le souhaitent peuvent faire appel à un OCI qui s'adressera à un vétérinaire officiel indépendant reconnu par l'AFSCA.

Lorsque l'audit mène à la validation complète de son système d'autocontrôle, l'opérateur obtient une diminution de sa contribution annuelle à l'AFSCA (bonus). En l'absence d'une telle validation, la contribution annuelle est augmentée (malus). Certaines entreprises du commerce de détail et de l'horeca ne sont toutefois pas concernées par le système bonus-malus et paient une somme forfaitaire ; il s'agit des entreprises dont la seule activité consiste à vendre au consommateur final des boissons et/ou des denrées alimentaires préemballées avec une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante.

Les entreprises du secteur primaire doivent, quant à elles, effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et tenir des registres. Elles peuvent également demander à être auditées et sont soumises au système bonus/malus.

Fin 2008, 5.627 opérateurs disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités et 5.645 opérateurs disposaient d'un système d'autocontrôle partiellement validé (5.538 opérateurs pour le secteur primaire et 107 opérateurs pour les autres secteurs).

Nombre d'opérateurs disposant d'un système d'autocontrôle complètement validé au 31/12/2008

Secteur d'activité	Nombre d'entreprises
Agro-fourriture	225
Production primaire	5113
Transformation	198
Commerce de gros	4
Distribution	31
Horeca	55
Transport	1

Exceptionnellement en 2008, plus de 10.000 exploitations agricoles qui étaient certifiées pour toutes leurs activités ou certaines de celles-ci sur base des cahiers des charges QFL, GIQF ou Belplume échapperont au malus ; elles bénéficieront donc d'un bonus ou d'une contribution neutre (sans bonus ni malus) en 2009. Ces opérateurs ne sont pas repris dans le tableau ci-dessus.

Depuis octobre 2008, le processus d'approbation des guides au sein de l'AFSCA est certifié selon la norme ISO 9001.

6 Service de médiation

En 2008, le service de médiation a reçu 236 questions et plaintes écrites. C'est moins qu'en 2007 (277 questions et plaintes). La répartition entre les catégories est comparable à 2007.

Répartition par catégorie des questions et plaintes introduites au service de médiation

Nature du dossier	2007	2008
Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA	164 (59,2 %)	149 (63,1 %)*
Demandes d'informations sur des sujets ayant trait à l'AFSCA	72 (26,0 %)	58 (24,6 %)
Plaintes qui ne relèvent pas de la compétence de l'AFSCA	8 (2,9 %)	1 (0,4 %)
Autres	33 (11,9 %)	28 (11,9 %)
Total	277	236

* dont 5 n'étaient pas de la compétence du service de médiation

En 2008, le fonctionnement du service de médiation a été certifié selon la norme ISO 9001:2000. De manière générale, il est reconnu que les systèmes de gestion de la qualité augmentent l'efficacité et le professionnalisme des organisations. Ceci ressort aussi des chiffres relatifs au délai de traitement des dossiers du service de médiation. L'aperçu montre que le délai de traitement de dossiers s'est considérablement réduit par rapport à 2007.

Durée de traitement des plaintes

Durée de traitement	2007	2008
< 1 mois	42 %	71 %
Entre 1 & 2 mois	38 %	16 %
> 2 mois	20 %	13 %

6.1 Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA

Sujet des plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA

Sujet	2007	2008
Financement	56,7 %	38,9 %
Interprétation réglementation - contestation des mesures de contrôle	23,8 %	28,2 %
Façon de travailler d'un opérateur	4,3 %	6,1 %
Comportement du contrôleur ou de l'inspecteur pendant le contrôle	3,7 %	4,7 %
Délai d'attente des résultats d'analyses de labo	0,6 %	4,7 %
Délai de réponse des documents requis, pas de réponse reçue	3,7 %	4,1 %
Non respect de l'anonymat du plaignant	0,6 %	2,8 %
Documents reçus dans la mauvaise langue		2,0 %
Application du système bonus-malus		1,4 %
Multitude de certificats		0,6 %
Coûts des contrôles trop élevés		0,6 %
Communication entre chargé de mission et UPC	0,6 %	0,6 %
Gestion de l'AFSCA après notification de plainte		0,6 %
Procédure d'embauche des chargés de mission	0,6 %	0,6 %
Résultats de labo contradictoires – paiement de la facture de contre-analyse	1,2 %	
Contestation de mesures dans le cadre de la conditionnalité sur base de rapports AFSCA	1,2 %	
Non paiement d'une indemnisation		0,6 %
Total	159	144

Tout comme en 2007 les plaintes sur le système de financement constituent la plus grande part des plaintes, mais dont la proportion a toutefois diminué de 18 %. Un peu moins de la moitié des plaintes (46 %) étaient spécifiquement liées aux contrôles effectués, ce qui représente une augmentation par rapport à 2007 (33 %).

Ces plaintes se rapportaient entre autres à :

- la contestation de mesures de contrôle (application de la réglementation)
- une communication difficile avec les services de contrôle (problèmes pour obtenir des documents corrects, absence de réponse...)
- un mécontentement par rapport à l'attitude du contrôleur lors de contrôles (non respect de la charte du contrôleur et de l'inspecteur)
- l'impression que les concurrents sont contrôlés moins sévèrement.

Répartition des plaintes par secteur

Secteur	2007	2008
Production primaire	33 (57,9 %)	24 (36,9 %)
Transformation	8 (14,1 %)	13 (20,0 %)
Distribution	16 (28,0 %)	28 (43,1 %)

6.2 Demandes d'informations

En 2008, 58 demandes d'informations sont parvenues au service de médiation. Elles ont généralement été transférées au service interne compétent pour suite utile ; le service de médiation a également répondu directement, sur base de l'expérience acquise. Les questions concernaient surtout l'interprétation de la réglementation belge (30 %) et européenne (52 %).

6.3 Autres

En 2008, 28 notifications n'ont pas pu être classées dans une des catégories précédentes. Il s'agissait de notifications à titre d'information, de demandes de correction de données, d'une demande d'envoi de documents, de problèmes avec une application informatique...

7 Comité scientifique

Le Comité scientifique émet un avis indépendant, soit à la demande de l'administrateur délégué, soit de sa propre initiative, sur des sujets en rapport avec l'évaluation et la gestion du risque dans la chaîne alimentaire. Le Comité scientifique est soutenu dans ses activités par le secrétariat scientifique composé d'une équipe d'experts qui préparent les évaluations du risque. En outre, lors de la préparation d'avis, il est également fait appel à des experts externes qui apportent leur expertise spécifique en fonction du sujet.

L'année 2008 était pour le Comité scientifique, dans sa composition actuelle, un dernier mandat complet étant donné qu'un renouvellement était prévu en janvier 2009. Cinq nouveaux membres ont été accueillis en 2008 en remplacement de membres ayant remis leur démission ainsi que pour faire passer le nombre de membres de 20 à 22. La composition du comité est jointe en annexe.

7.1 Colloque international « Maladies animales émergentes : de la science à la stratégie »

Le 17 octobre 2008, la DG politique de contrôle a organisé, conjointement avec le Comité scientifique et avec le soutien de la Commission européenne, un colloque international sur les maladies animales émergentes. L'objectif était de porter la problématique des maladies animales émergentes à l'attention des autorités, du monde scientifique et des opérateurs. Plus de 300 participants belges et étrangers ont assisté à ce colloque.

Lors de ce colloque, l'attention a surtout été attirée sur l'évaluation et la gestion du risque des maladies animales émergentes et quelques exemples ont été commentés. Des représentants de l'Organisation mondiale de la Santé animale, du Center for Disease Control américain, des autorités alimentaires européennes, du panel intergouvernemental sur les changements climatiques, de la Commission européenne, du laboratoire de référence national et du Comité scientifique de l'AFSCA y ont pris la parole.

Les maladies animales émergentes sont d'une grande importance pour la société en raison de leur impact sur la santé des hommes et des animaux. La quasi totalité des nouvelles maladies infectieuses émergentes chez l'homme ont pour origine les réservoirs animaux. C'est pourquoi une collaboration intensive et un échange d'informations sont nécessaires entre le monde médical et le monde vétérinaire.

La politique sanitaire vétérinaire fait face à de grands défis en raison de l'incertitude quant à la nature et aux caractéristiques des maladies émergentes, de l'existence d'importantes lacunes au niveau des connaissances sur les agents responsables des maladies et leur transmission, les vecteurs. La nécessité de développer des systèmes d'avertissement précoces et une capacité diagnostique ainsi la prévision des moyens financiers pour lutter contre ces maladies est évidente.

La récente apparition de la maladie de la langue bleue et le rôle joué par les vecteurs ont attiré l'attention des décideurs politiques sur le danger réel de l'introduction de nouvelles maladies animales transmises par des vecteurs. De nouvelles maladies animales comme la fièvre du Nil Occidental, différents sérotypes de la maladie de la langue bleue, la fièvre de la vallée du Rift, la peste équine, etc. peuvent surgir en Europe occidentale.

Différents facteurs de risque contribuent à l'apparition de (nouvelles) maladies animales, comme :

- la tendance à la globalisation avec l'augmentation du commerce international et des déplacements de personnes, animaux et produits (exotiques)
- l'augmentation des contacts entre les hommes et les animaux (ex. fermes pour enfants), y compris la faune sauvage, dans le cadre des activités récréatives
- l'intensification de la production animale dans des régions spécifiques
- l'évolution génétique continue des agents responsables des maladies qui peuvent devenir plus virulents ou être capables de contaminer de nouvelles espèces animales voire même l'homme
- les changements climatiques qui favorisent la propagation des vecteurs (insectes) et ont des conséquences pour la santé de l'homme et des animaux.

Tous les maillons du secteur animal doivent être conscients de la menace que peuvent constituer les maladies animales émergentes. Les éleveurs de bétail et les vétérinaires jouent un rôle très important dans la détection, en temps opportun, et dans la lutte contre les maladies animales émergentes. Au niveau des élevages, le maintien d'une biosécurité élevée est très important. Les vétérinaires d'exploitation sont en première ligne pour évaluer la pertinence de symptômes anormaux de maladie, pour prélever des échantillons et les faire analyser. Les laboratoires doivent disposer de méthodes de diagnostic rapides et sensibles et collaborer avec des laboratoires de référence étrangers pour l'établissement d'un diagnostic adéquat. Les décideurs officiels sont responsables de l'adoption de nouvelles législations et de scénarios de lutte contre les maladies animales. L'évolution de la santé animale au niveau mondial doit également être suivie de près.

Les présentations données lors du colloque de même qu'une brochure en anglais sont disponibles sur le site web de l'AFSCA. Les résultats du colloque font l'objet de 2 brochures, l'une pour les agriculteurs et l'autre pour les vétérinaires.

7.2 Avis scientifiques

En 2008, le Comité scientifique a ouvert 33 dossiers pour avis dont 8 à sa propre initiative. Cela a donné lieu à 33 avis dont 1 avis urgent. Ceux-ci se trouvent sur le site web de l'AFSCA. Depuis 2008, un résumé anglais est également repris dans les avis. La liste des avis se trouve en annexe.

La plupart des avis concernaient une problématique spécifique :

- Utilisation d'eau dans la production de gélatine
- Résidus de substances à effet bactériostatique dans des sites d'injection et des échantillons de viande
- Contaminants chimiques et résidus de médicaments dans des poissons d'élevage
- Normes microbiologiques de processus pour le sang de consommation
- Contamination par des dioxines chez les vaches laitières
- Exposition de la population aux dioxines et PCB de type dioxine et évaluation des méthodes d'analyse
- Expertise des volailles
- Classement des zoonoses
- Formaldéhyde dans les champignons
- Exposition à l'acrylamide, risques carcinogènes et génotoxiques dans les denrées alimentaires
- Transport non réfrigéré de carcasses de porcs.

Des avis ont également été émis sur :

- Des guides d'autocontrôle
- Des projets d'arrêtés royaux
- Des documents stratégiques, notamment :
 - La communication d'informations sur la chaîne alimentaire à l'abattoir
 - L'assouplissement du programme de surveillance ESB
 - L'évaluation d'un plan d'échantillonnage pour la détection de contamination éventuelle des viandes de tête de bovins par des tissus du système nerveux central
 - Le programme de lutte contre Salmonella chez les poulets de chair.

A titre d'exemple, les avis suivants sont résumés.

7.2.1 Contaminants chimiques et résidus de médicaments dans le poisson d'élevage

Une revue scientifique internationale fait état de concentrations en contaminants organochlorés significativement plus élevées dans le saumon d'élevage que dans le saumon sauvage.

Le Comité scientifique a analysé les résultats des analyses des contaminants environnementaux et résidus de médicaments vétérinaires réalisés par l'AFSCA dans du poisson et des aliments pour poissons. En général, la teneur en contaminants environnementaux n'est pas alarmante dans les élevages de truites belges. Des résidus de médicaments interdits sont retrouvés dans les produits d'aquaculture, principalement dans les crevettes importées.

L'avis 08-2008 souligne l'importance du contrôle des aliments pour poissons et des produits de l'aquaculture classique, ainsi que le contrôle des résidus d'antibiotiques dans les produits importés.

7.2.2 Classification des zoonoses transmises par les denrées alimentaires

Une politique efficace en matière de sécurité de la chaîne alimentaire doit se concentrer sur les dangers les plus pertinents pour la chaîne alimentaire. Une méthodologie a été développée pour soutenir les responsables de la politique de sécurité alimentaire dans l'établissement du programme de contrôle pluriannuel des zoonoses transmises par l'alimentation.

Pour obtenir une meilleure idée de l'importance des différentes zoonoses transmises par l'alimentation en Belgique, une méthode semi-quantitative standardisée (« evidence-based ») a été développée dans le but de classer, selon leur importance, une liste de zoonoses transmises par les denrées alimentaires y compris l'eau, sur base de critères liés à la santé publique, à la santé animale et à l'alimentation.

La classification montre qu'en Belgique, les principaux agents zoonotiques transmis par l'alimentation sont Salmonella, Campylobacter, Listeria monocytogenes et E. coli vérocytotoxinogène (VTEC). Un deuxième groupe d'agents d'importance significative comprend Toxoplasma gondii, l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), Clostridium botulinum, Cryptosporidium parvum, Mycobacterium bovis, Echinococcus granulosus et multilocularis, Yersinia enterocolitica, Fasciola hepatica et Giardia intestinalis.

L'avis 22-2008 fait des recommandations pour le programme de contrôle de l'AFSCA. La méthodologie permet également d'identifier des lacunes et des questions clé pour la recherche scientifique.

7.2.3 Exposition de la population belge à l'acrylamide

L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement lorsque certaines denrées alimentaires végétales riches en hydrates de carbone sont chauffées à des températures élevées ($>120^{\circ}\text{C}$), lors par exemple de cuisson à feu vif, rôtissage, friture. L'acrylamide est neurotoxique et probablement aussi génotoxique et cancérigène pour l'homme. L'ingestion d'acrylamide par le consommateur belge a été calculée sur base des données du monitoring (2002-2007) de l'AFSCA.

L'ingestion moyenne d'acrylamide s'élève à $0,4\text{ }\mu\text{g/kg}$ de poids corporel par jour pour les adultes de 15 ans et plus et à $1,0\text{ }\mu\text{g/kg}$ de poids corporel par jour pour les enfants de 2,5 à 6,5 ans. En cas de consommation plus élevée de certains produits, l'ingestion peut s'élever à $1,6\text{ }\mu\text{g/kg}$ de poids corporel par jour pour les adultes et $4,5\text{ }\mu\text{g/kg}$ de poids corporel par jour pour les jeunes enfants.

Les frites, les biscuits et le pain représentent en moyenne la contribution principale de l'exposition à l'acrylamide. Les céréales pour petit-déjeuner (pour les jeunes enfants) et le café (pour les adultes) s'avèrent en outre être des sources importantes d'acrylamide. L'étude a également évalué l'effet, sur l'ingestion d'acrylamide, d'un certain nombre de scénarios visant à réduire la teneur en acrylamide des denrées alimentaires. L'industrie alimentaire (dont également l'horeca, les cuisines de collectivité, etc.) doit veiller à ce que les produits contiennent une teneur en acrylamide aussi faible que possible. Le consommateur peut limiter son exposition à l'acrylamide par une alimentation variée et une consommation modérée de frites, chips et café (avis 25-2008).

7.3 Valorisation des activités du Comité scientifique et du secrétariat scientifique

Le Comité scientifique et le secrétariat scientifique accordent une attention particulière à la valorisation de leurs activités. Cela se fait sous forme de publications scientifiques, de brochures et d'exposés. Une liste des publications scientifiques, exposés et brochures se trouve en annexe.

8 Audit interne

En tant qu'organisation publique moderne, l'AFSCA dispose d'un audit interne en tant qu'organe d'appréciation et d'évaluation indépendant. Le fait de disposer d'un audit interne est d'ailleurs une obligation découlant du règlement (CE) n°882/2004 et est un maillon indispensable dans l'introduction de la norme de qualité ISO 9001:2000 à l'AFSCA. Les audits sont un instrument de travail essentiel afin de vérifier que les procédures sont bien appliquées et de viser une amélioration constante.

Au sein de l'audit interne, 2 auditeurs sont actifs à temps plein. L'audit interne peut, pour l'exécution des audits, faire appel à un groupe de collaborateurs de l'AFSCA qui, outre une formation à l'audit, disposent tous également d'une connaissance technique spécifique et d'une expérience. L'audit interne peut également faire appel à des auditeurs externes pour des missions spécifiques. En 2008, cela a été le cas pour l'exécution d'une série d'audits dans le cadre de la certification ISO 9001.

Comité d'audit

En 2008, le comité d'audit de l'AFSCA s'est réuni à 4 reprises. Le comité d'audit a pour mission d'épauler l'administrateur délégué et le comité de direction de l'AFSCA en contrôlant le fonctionnement de l'AFSCA. Il est composé de 4 membres externes et un membre de l'AFSCA qui assure également la présidence. La composition de ce comité d'audit est en annexe.

Programme d'audit 2008

Fin 2007, le programme d'audit 2008 a été approuvé. Outre ces nouveaux audits programmés, le programme d'audit comprend des audits internes de suivi ayant pour but de vérifier s'il a été remédié aux manquements constatés en 2007. Les services audités ont pour la plupart ressenti ces audits comme une expérience constructive et non comme une stigmatisation de leur fonctionnement.

Les recommandations provenant des rapports d'audits sont transposées en plans d'actions avec désignation d'un responsable pour l'exécution de l'action et une date limite. L'audit interne veille avec le management à ce que les points d'actions soient exécutés afin de parvenir, de cette manière, à une amélioration continue du fonctionnement de l'AFSCA.

Aperçu des audits internes réalisés en 2008

Type d'audit	Entité auditée	Sujet
ISO 9001	DG Labo	Activités TSE et agréments
	UPC Brabant flamand	Gestion des chargés de mission
	Direction	Conformité avec les exigences de l'ISO 9001
	Audit interne	Fonctionnement général et conformité avec les exigences ISO 9001
	Assurance qualité	Conformité avec les exigences de l'ISO 9001
	Politique de contrôle	Elaboration et implémentation de la législation
	Point de contact consommateurs	Traitement des plaintes

ISO 17025	Labo Gentbrugge	Audit technique LCMS sulfites
		Recherche de corticostéroïdes, tranquillisants...
		Spectrophotométrie
		Système qualité
	Labo Liège	Analyses spéciales
		Phyto - résidus, spectrométrie d'absorption atomique
		Chimie humide
		Système qualité
	Labo Gembloux	Préparation des échantillons & méthodes microbiologiques
		Section phytopathologie
		Système qualité
	Labo Melle	Détection Listeria classique & E. coli 0157
		OGM
		Dénombrement E. coli & staphylocoques à coagulase positive
		Dénombrement de germes, détermination de l'aw
		Système qualité
	Labo Tervuren	Détermination cholécalciferol & ochratoxine A, identification microscopique
		Détermination/résidus monensin, salinomycine, composés chlorés organiques, narasin, lasalocide et maduramycine
		Système qualité
Opérationnel	UPC Brabant wallon	Facturation des recontrôles
	UPC Anvers	Importation de plantes de pays tiers (PIF)
	UPC Bruxelles	Facturation des recontrôles
	UPC Brabant flamand	Gestion des CDM
	UPC Liège	Echantillonnages suspects
	UPC Limbourg	Facturation des recontrôles
	UPC Luxembourg + Service d'encadrement prévention et gestion de crises	Gestion de crises
	UPC Hainaut	Gestion des CDM + suivi audit 2007
	UPC Flandre orientale	Autocontrôle et assouplissements
	UPC Namur	Autocontrôle et assouplissements
	UPC Flandre occidentale	Echantillonnages suspects
	Service B&B	Evaluation cycle budgétaire
	Service Logistique	Evaluation procédure d'achat
Suivi audits opérationnels	UPC Brabant wallon	Hygiène dans les boulangeries
	UPC Liège	BIRB
	UPC Limbourg	Qualité du lait cru
	UPC Luxembourg	Qualité du lait cru
	UPC Hainaut	Transport à chaud de viande de porc
	UPC Flandre orientale	Transport à chaud de viande de porc
	UPC Namur	Propreté des bovins
	UPC Flandre occidentale	Propreté des bovins

9 Qualité

Chaque jour, l'AFSCA incite les opérateurs à disposer d'un système d'autocontrôle fiable et à le faire certifier. Mais qu'en est-il de l'AFSCA ? Le 13 octobre 2008, l'AFSCA a obtenu le certificat ISO 9001:2000 pour une partie de ses activités à l'issue d'un audit externe. Ce certificat atteste la mise en œuvre effective dans les services concernés d'un système de management de la qualité conforme aux exigences de la norme ISO 9001:2000.

Pourquoi ISO 9001 ?

La norme ISO 9001 énonce les principes de gestion de la qualité et décrit les exigences relatives aux systèmes mis en place par les organisations dans ce domaine.

En adoptant ces principes, l'AFSCA vise à offrir, à tout moment et en toutes circonstances, des services de qualité aux consommateurs, aux opérateurs, aux autorités et à tout intervenant dans la sécurité de la chaîne alimentaire. Cela signifie en pratique que l'AFSCA veille à :

- être à l'écoute de ses clients et partenaires pour identifier leurs besoins et attentes
- respecter en permanence la législation
- mettre des outils performants à disposition de ses collaborateurs et assurer leur compétence
- améliorer en continu les performances de ses processus.

La mise en œuvre de la norme ISO 9001 peut être certifiée par un organisme accrédité. C'est le cas pour une première partie des activités de l'AFSCA.

Veiller à la qualité de ses opérations et services est une volonté claire du management de l'AFSCA qui a inscrit dans ses objectifs stratégiques la mise en place d'un système de gestion de la qualité et la certification de celui-ci selon la norme ISO 9001. Les certificats ISO 9001 sont utilisés pour augmenter la confiance dans les produits et services fournis. Ceux-ci sont déjà largement implantés auprès des entreprises du secteur privé mais sont encore relativement nouveaux dans le secteur public.

Il est reconnu que les systèmes de gestion de la qualité augmentent l'efficacité et le professionnalisme des organisations d'autant plus lorsque leur taille importante crée un besoin de standardisation accru. C'est également le cas pour l'AFSCA ; les opérateurs de la chaîne alimentaire attendent de celle-ci des contrôles harmonisés en toutes circonstances. La standardisation soutient en outre la simplification administrative. Sur le plan international, le label de qualité ISO 9001 peut renforcer l'image de l'AFSCA, ce qui peut entraîner des possibilités de retombées positives pour les opérateurs souhaitant exporter. Par ailleurs, les 5 laboratoires de l'AFSCA disposent déjà de l'accréditation ISO 17025 compatible avec le système de gestion de la qualité suivant l'ISO 9001.

Notre système de qualité

Le point de départ de notre politique qualité est la mission de base de l'agence : « 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 ». A partir de celle-ci et sur base des exigences légales et réglementaires, les axes à suivre pour rencontrer les besoins et attentes des partenaires et des « clients » de l'AFSCA ont été traduits en objectifs stratégiques.

Les processus impliqués dans la démarche de certification ont été identifiés et décrits au moyen de procédures et d'autres documents.

Plusieurs processus ou activités courantes de l'agence ont ainsi été certifiés :

- l'élaboration et l'implémentation de législation dans le domaine de la sécurité alimentaire
- l'évaluation des guides sectoriels d'autocontrôle
- la gestion des vétérinaires chargés de mission par l'UPC du Brabant flamand
- l'attribution des agréments aux laboratoires externes et la gestion des analyses EST
- le traitement des plaintes par le point de contact du consommateur et par le service de médiation pour les opérateurs
- l'audit interne.

Des processus de support liés à la gestion du personnel et des moyens comme par exemple la formation ou la protection des données informatiques ont également été audités.

Un peu d'histoire

Cette première certification est l'aboutissement d'un projet qui s'est déroulé en plusieurs étapes :

- l'idée d'un système de gestion de la qualité basé sur l'ISO 9001 est née dans le cadre de Food@work, un projet BPR important visant l'amélioration du fonctionnement de l'AFSCA
- une phase initiale de développement du manuel qualité a alors été entreprise et clôturée par un pré-audit en mai 2007 constatant l'existence d'un système « sur papier » mais pas encore vraiment vivant et parfois lourd administrativement
- le projet a ensuite été remodelé avec un champ élargi et finalisé par l'implémentation effective du système de qualité dans une série d'activités sélectionnées à titre de pilotes dans différentes sections de l'administration centrale de l'AFSCA ainsi que dans une unité provinciale de contrôle.

Projets

L'étape suivante est l'accréditation des services d'inspections selon la norme ISO 17020.

La norme ISO 17020 fixe des critères pour le fonctionnement des organismes effectuant des inspections. Outre les exigences relatives aux systèmes de gestion de la qualité, elle énonce des critères techniques (notamment pour la compétence technique, la calibration, les équipements, la validation des méthodes...), des critères d'indépendance, d'impartialité et d'intégrité et d'organisation des inspections. Les organismes d'inspection appliquant cette norme peuvent être accrédité par BELAC, l'organisme belge d'accréditation.





De la programmation à l'inspection

1 Le processus central de l'AFSCA

L'AFSCA veille en permanence à ce que les processus et les produits qui en découlent répondent aux prescriptions réglementaires. L'inspection des installations et des mesures d'hygiène mises en place, la vérification de l'implémentation effective des systèmes d'autocontrôle et de la traçabilité, le contrôle des mentions d'étiquetage ou encore l'échantillonnage des produits en vue de leur analyse sont autant de moyens pour s'assurer de la sécurité et de la qualité des produits de la chaîne alimentaire.

Le processus central de l'AFSCA est un processus cyclique qui comporte 3 grandes étapes :

1. Chaque année, l'AFSCA élabore, sur base d'une évaluation du risque, un programme de contrôle composé de 2 parties, une partie échantillonnages, et une partie inspections.
2. Ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activités de contrôle, dans lequel sont formulés les objectifs par province et jusqu'au niveau sectoriel.
3. Les unités provinciales de contrôle (UPC) réalisent les contrôles (inspections et échantillonnages) et rapportent leurs constatations. Les résultats d'analyse sont communiqués par les laboratoires.

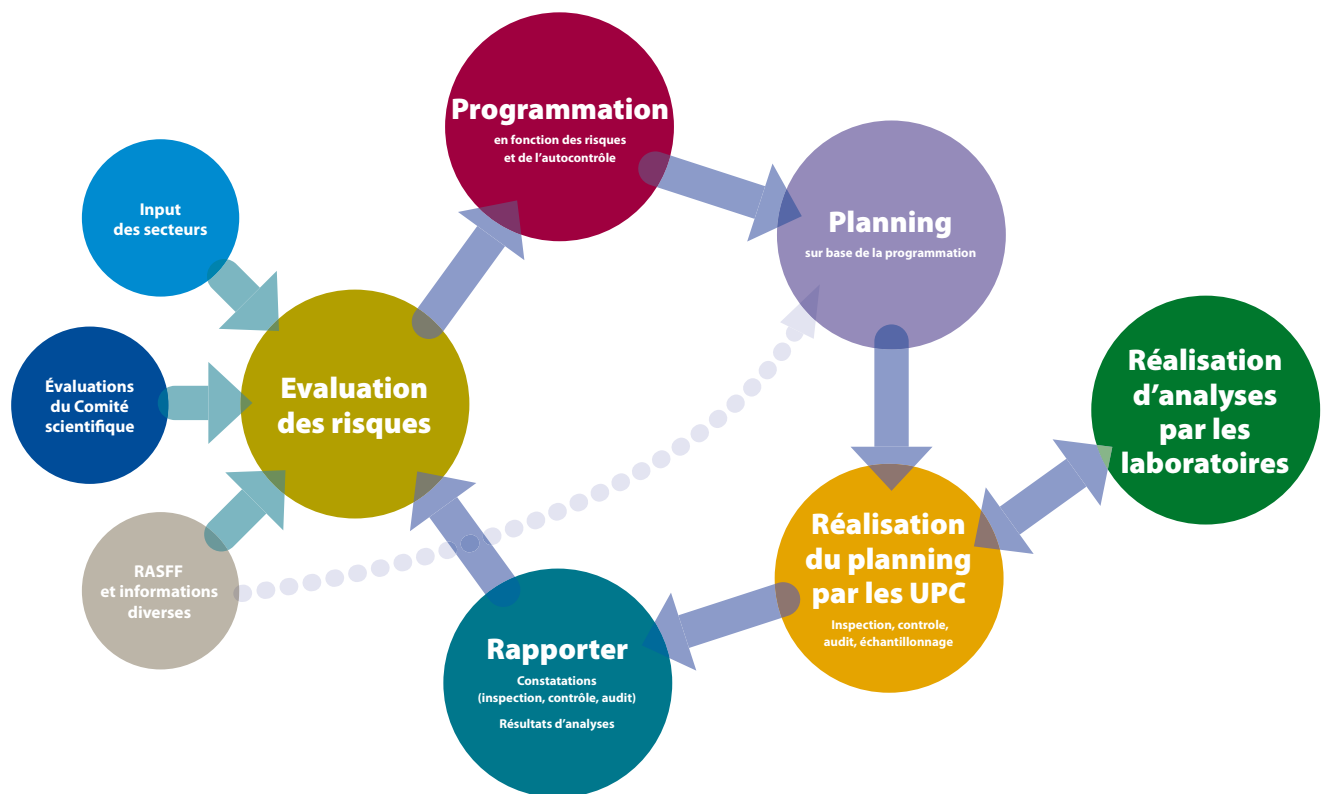
Les informations reçues dans le cadre de la notification obligatoire, du système européen d'alertes rapides (RASFF) via les plaintes, constats, rapports d'inspection et résultats d'analyses, nourrissent l'évaluation des risques et imposent une adaptation régulière voire immédiate de la programmation prévue dans le sens d'une maîtrise maximale des dangers. Le soutien du Comité scientifique de l'agence est indispensable à ce niveau.

Trois directions générales (DG) sont impliquées dans ce processus :

- la DG politique de contrôle développe la politique et les programmes de contrôle
- la DG contrôle traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle réalisés par les UPC (provinces)
- la DG laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle.

Outre les contrôles dans le cadre du plan de contrôle, des contrôles sont réalisés pour différentes raisons, le plus souvent :

- Recontrôle suite à un précédent contrôle défavorable
- Plainte
- Demande d'agrément
- RASFF
- Suspicion de maladie
- Notification obligatoire
- Irrégularités en cas d'import, d'export ou de commerce intracommunautaire
- Pour le BIRB.



2 Coordination des unités de contrôle

L'unité nationale d'implémentation et de coordination (UNIC) a pour missions :

- la coordination des unités provinciales de contrôle (UPC)
- l'implémentation des instructions et leur harmonisation
- l'évaluation du fonctionnement des UPC et des résultats des contrôles par l'accompagnement du service d'audit interne de l'AFSCA et la réalisation d'inspections coordonnées
- la supervision des activités de validation des systèmes d'autocontrôle
- la gestion des vétérinaires chargés de mission (CDM)
- la communication entre services centraux et décentralisés
- l'accompagnement des missions étrangères en Belgique.

Evaluations des UPC

L'UNIC évalue la qualité des contrôles effectués par les UPC sur l'ensemble du territoire et veille entre autres à l'application uniforme des règlements et instructions. Les missions suivantes ont été effectuées en 2008 :

- évaluation de la gestion concernant les CDM, du temps nécessaire à une inspection, des inspections sur les marchés - commerces ambulants, des systèmes de classement utilisés dans les UPC et de l'homogénéité des contrôles des centres de rassemblement d'animaux et des boulangeries
- l'inspection des postes d'inspection frontaliers de Zeebrugge et d'Anvers.

Gestion des vétérinaires chargés de missions

En 2008, l'UPC du Brabant flamand a reçu la certification ISO 9001 pour sa gestion des CDM. Outre la convention d'exécution, les procédures relatives entre autres à la formation continue et l'évaluation des prestations ont été ciblées.

Un nouvel appel à candidature pour des auditeurs pour les audits de systèmes d'autocontrôle est paru. L'UNIC a également participé aux réunions avec les représentants des associations professionnelles des vétérinaires indépendants.

Inspections coordonnées des abattoirs

Depuis 2007, l'UNIC réalise des inspections coordonnées des abattoirs dans le but d'augmenter et d'uniformiser la rigueur des contrôles mais également de favoriser le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Ces inspections sont réalisées sur un cycle de 3 années par 4 équipes spécialisées selon le type d'abattoirs (bovins, porcs, volailles et gibier). Chacune est composée de 3 membres permanents et d'un membre désigné pour chaque abattoir. Les inspections sont réalisées dans le cadre du plan de contrôle.

Abattoirs inspectés par l'UNIC en 2008

Type d'abattoir	Nombre d'inspections
Bovins	11
Porcs	17
Volaille	5
Lapins, gibier	5
Total	38

Supervision des activités de validation de systèmes d'autocontrôle

Un établissement souhaitant la validation de son système d'autocontrôle peut s'adresser à son UPC en vue d'obtenir un audit. Dans certains cas, l'UNIC se charge d'en coordonner l'audit. Elle établit une estimation du prix, la communique à l'entreprise et compose l'équipe d'audit.

En 2008, 53 audits ont été organisés par l'UNIC et ont débouché sur 47 validations et 6 refus.

3 Réalisation des contrôles

Vétérinaires chargés de mission

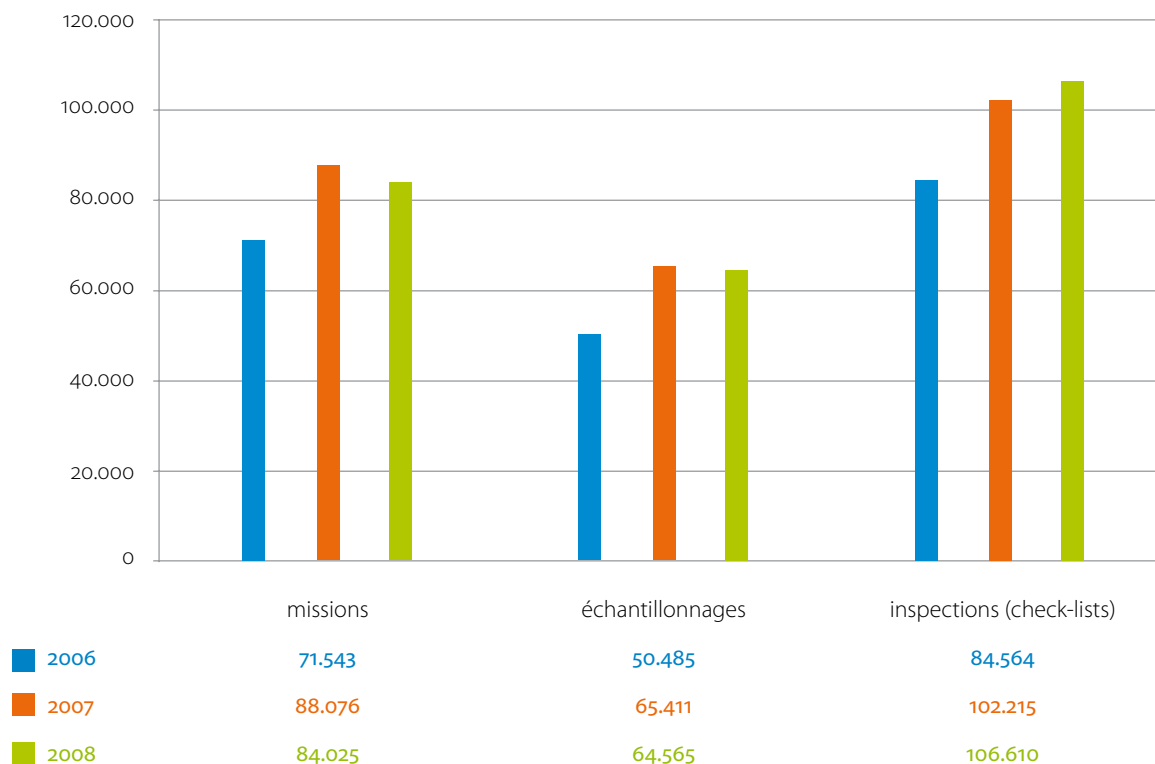
Un vétérinaire chargé de missions (CDM) est un vétérinaire indépendant qui réalise des missions pour l'AFSCA en matière d'inspection, de contrôle et de certification. Une convention est conclue à cette fin entre l'AFSCA et le vétérinaire : une convention-cadre qui décrit les conditions générales et une convention d'exécution complémentaire qui détermine les conditions spécifiques (nature, durée et lieu d'exécution des tâches, modalités de paiement) sur base d'un cahier des charges.

Lorsque le CDM réalise des missions pour le compte de l'AFSCA, il est considéré comme vétérinaire officiel. Le nombre de CDM par UPC est déterminé en fonction du volume de travail. En 2008, l'AFSCA a fait appel à 758 CDM. A la fin de chaque année, les prestations des CDM sont évaluées par le chef de l'UPC.

Un CDM peut offrir ses services à d'autres employeurs, si cela n'entraîne pas de conflit d'intérêt et si ce n'est pas en contradiction avec la réglementation ou les principes déontologiques.

Contrôles réalisés en 2008

En 2008, 196.240 contrôles, répartis sur 84.025 missions ont été réalisés. Par rapport à 2007, le nombre de missions, d'échantillonnages et d'inspections est resté stable.



Evolution du nombre de contrôles (extrapolation pour 2006)

Le jargon de l'AFSCA

Depuis sa création, l'AFSCA a développé son propre jargon. Ainsi, chaque 'maillon' de la chaîne alimentaire est appelé un 'opérateur'. Il peut s'agir d'une personne, d'un établissement ou d'une association. Lorsqu'un contrôleur ou un inspecteur réalise une visite chez un opérateur, on parle de 'mission'. Lors d'une mission, plusieurs 'contrôles' peuvent être effectués, en fonction de l'activité de l'opérateur. Les exemples de contrôles les plus connus sont les 'inspections' et les 'échantillonnages'.

Il existe différents types d'inspections qui sont groupées en domaines ou 'scopes'. Des exemples sont :

- l'infrastructure, l'installation et l'hygiène
- le système d'autocontrôle
- la notification obligatoire
- l'interdiction de fumer.

Pour que les inspections soient réalisées de manière uniforme, des 'check-lists' sont utilisées ; elles sont également sur le site web de l'AFSCA. Au cours de sa mission, l'inspecteur complète ces listes de questions. Le nombre de check-lists complétées correspond au nombre d'inspections réalisées.

Lors d'un échantillonnage d'aliments pour animaux, d'animaux ou de denrées alimentaires, un ou plusieurs échantillons sont prélevés et ensuite analysés pour y détecter la présence de substance(s) ou maladie(s).

Types d'inspections réalisées en 2007 et 2008

Domaine contrôlé (scope)	2007	2008	2008 p./r. 2007
Infrastructure, installation et hygiène	28.014	26.041	-7%
Infrastructure et installation (avant agrément)	551	529	-4%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	15.823	18.196	+15%
Interdiction de fumer	11.979	5.290	-56%
Bien-être animal	7.480	8.788	+17%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	6.029	7.662	+27%
Notification obligatoire	6.047	9.989	+65%
Système d'autocontrôle	5.960	7.722	+30%
Médicaments et guidance	3.174	4.186	+32%
Gestion des déchets	2.992	3.426	+15%
Phytop sanitaire et contrôle physique	2.966	3.036	+2%
Surveillance épidémiologique	2.733	3.603	+32%
Transport	3.966	1.712	-57%
Santé animale	1.942	2.735	+41%
Pesticides	921	2.311	+151%
Matériel d'emballage	828	1.213	+46%
Autres	810	171	-79%
Total	102.215	106.610	+4%

Contrôles par d'autres autorités

A côté des contrôles faisant partie des missions réglementaires de l'AFSCA, l'agence effectue également des contrôles pour d'autres autorités. Des accords de collaboration sont conclus avec les instances concernées dans ce cas.

Il s'agit des contrôles anti-tabac, du bien-être animal ainsi que de l'importation illégale en Belgique d'espèces animales protégées et de leurs produits dans le cadre de la CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) réalisés pour le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

D'autres contrôles réalisés sont communiqués aux Régions dans le cadre de la co-conditionnalité et ciblent certaines exigences que les exploitations agricoles doivent respecter dans le cadre de la santé publique, la santé animale, le bien-être animal et la santé des plantes. Les Régions sont entièrement responsables du suivi donné aux résultats transmis par l'AFSCA en ce qui concerne le retrait éventuel de primes.

4 Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire

4.1 Agrément, autorisation, enregistrement

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'AFSCA et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

Affichage de l'autorisation

Depuis le 22 août 2008, les établissements qui vendent des denrées alimentaires au consommateur final (détaillants et horeca) doivent afficher leur autorisation à un endroit facilement visible pour le consommateur. Outre le logo de l'AFSCA sécurisé graphiquement, cette affiche mentionne le type d'activité pour lequel une autorisation a été délivrée et le numéro de téléphone gratuit du point de contact pour le consommateur.

Grâce à cet affichage obligatoire, le consommateur voit directement que l'établissement dispose bien d'une autorisation de l'AFSCA.

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AUTORISATION

Octroyée à : _____

Pour l'exécution des activités suivantes dans la chaîne alimentaire :

Numéro(s) d'autorisation : _____

Signature : _____

Date : _____

Point de contact AFSCA pour les consommateurs - 0800 13 550

Parmi les établissements devant être agréés, figurent par exemple ceux qui sont actifs dans le secteur de la viande, des produits laitiers et ovoproduits, les fabricants de certains engrais ou de pesticides. L'octroi d'un agrément est toujours précédé d'une visite d'inspection sur place qui a pour but de vérifier si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement.

La liste des établissements agréés, ainsi que de leurs activités, est reprise en annexe II de l'arrêté royal du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA. Le tableau suivant mentionne le nombre d'établissements agréés en date du 31/12/2008, le code et le type d'établissement.

Code d'activité	Type d'établissement	Nombre d'établissements agréés
1.1.1	Abattoirs	140
1.1.2	Ateliers de découpe	564
1.1.3	Locaux d'abattage dans les exploitations agricoles	9
1.1.4	Etablissements de traitement du gibier	34
1.1.5	Etablissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement	247
1.2.1	Etablissements pour la fabrication de produits à base de viande	465
1.2.2	Etablissements pour la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières pour la production de graisses animales et de cretons	7
1.2.3	Etablissements pour le traitement d'estomacs, de vessies et de boyaux	34
1.2.4	Etablissements pour la fabrication de gélatine (production & reconditionnement)	4
1.2.5	Etablissements pour la fabrication de collagène	2
1.2.6	Etablissements pour le traitement de sang	4
1.2.7	Etablissement pour la fabrication d'extraits de viande	5
1.2.8	Etablissements pour le raffinage de graisses animales	1
1.3.1	Entrepôts frigorifiques (viande et/ou produits de viande)	422
1.3.2	Centres de réemballage (viande et/ou produits de viande)	95
2.a.1	Centres d'expédition	5
2.a.2	Centres de purification	1
2.a.3	Zones de reparcage	0
2.b.1	Piscicultures (indemnes de certaines maladies)	1
3.1	Navires-usine	14
3.3	Minques	3
3.4	Etablissements pour la préparation de produits de la pêche	135
3.5	Etablissements pour la transformation de produits de la pêche	223
3.6	Entrepôts frigorifiques (produits de la pêche)	311
3.7	Centres de réemballage (produits de la pêche)	43
4.1	Etablissements laitiers	856
4.2	Etablissements pour le stockage réfrigéré de lait et de produits laitiers	20
4.3	Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base de lait cru	4
5.1	Etablissements pour la préparation d'œufs liquides et de produits d'œufs	12
5.2	Etablissements pour le stockage réfrigéré d'œufs liquides et de produits d'œufs	3
5.3	Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base d'œufs crus	2
6.1	Etablissements pour la préparation de cuisses de grenouille et d'escargots	11
7.1	Entreprises oléochimiques de catégories 2 et 3	2
7.2	Etablissements pour la production d'aliments pour animaux familiers contenant des matériaux de catégorie 3	12

Code d'activité	Type d'établissement	Nombre d'établissements agréés
8.1	Etablissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de certains additifs pour animaux	104
8.2	Etablissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de certains prémélanges pour animaux	107
8.3	Etablissements pour la fabrication en vue de la mise sur le marché de certains aliments composés pour animaux	128
8.4	Etablissements pour la fabrication d'aliments composés pour ruminants et d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales	1
8.5	Etablissements pour la fabrication d'aliments composés pour les besoins exclusifs de l'exploitation agricole	10
8.6	Etablissements pour la fabrication d'aliments médicamenteux pour animaux	63
9.1	Equipes de transfert d'embryons de bovins	8
9.2	Equipes de transfert d'embryons de porcs	0
9.3	Equipes de transfert d'embryons d'équidés	11
9.4	Equipes de transfert d'embryons d'ovins et de caprins	1
10.1	Centres de sperme de l'espèce bovine	5
10.2	Centres de stockage de sperme de l'espèce bovine	14
10.3	Centres de sperme de l'espèce porcine	27
10.4	Centres de sperme d'équidés	23
10.5	Centres de sperme pour l'espèce ovine et caprine	0
10.6	Centres de stockage de sperme de l'espèce porcine	0
11.1	Centres de rassemblement pour animaux domestiques agricoles	183
11.2	Postes de contrôle	1
11.4	Centres de quarantaine	10
11.5	Installations de nettoyage et de désinfection	0
12.1	Fabricants de pesticides y compris les transformateurs, préparateurs et formulateurs	21
12.2	Conditionneurs de pesticides	23
13.1	Fabricants d'engrais composés, engrais contenant plusieurs oligo-éléments, mélanges d'engrais pour la préparation de solutions nutritives pour hydroculture sur substrats, produits constitués en tout ou partie de sous-produits d'origine animale, amendements organiques du sol mélangés	129
15.1	Laboratoires (utilisant des organismes nuisibles)	15
15.2	Lieux d'inspection (contrôles phytosanitaires à l'importation)	10
16.1	Entrepôts et halles de certification (pour le houblon)	9
17.1	Producteurs, magasins collectifs, centres d'expédition, autres personnes ou importateurs de certains végétaux ou produits végétaux	920
18.1	Opérateurs légumes et fruits faisant l'objet de normes, soumis à une fréquence de contrôle réduite	64
18.2	Opérateurs bananes exemptés de contrôle	20
TOTAL		5.598

Lorsque les autres mesures (avertissement, PV) ont été appliquées sans succès, la procédure de refus, de retrait ou de suspension de l'agrément ou de l'autorisation est engagée. En cas de confirmation de la sanction, l'opérateur peut demander son audition devant la commission de recours de l'AFSCA.

En 2008, 27 retraits et 40 refus ont été initiés :

- 25 ont été suspendues : un plan d'action de mise en ordre de l'établissement a été proposé par l'opérateur, et un contrat de suivi a été signé entre l'opérateur et l'AFSCA
- 8 ont fait l'objet d'un recours auprès de la commission des recours de l'AFSCA, sur lequel le Ministre a dû statuer : dans 3 dossiers, le Ministre a confirmé la décision initiale de l'AFSCA, et dans 5 dossiers, le Ministre a soumis l'opérateur au contrôle renforcé de l'AFSCA ou a décidé d'accorder l'agrément/l'autorisation
- dans 20 cas, la mesure envisagée par l'AFSCA a été confirmée et l'opérateur a dû mettre fin aux activités de son établissement
- d'autres procédures ont été suspendues (plan d'action et contrat) ou ont donné lieu à un retrait en raison du non respect du contrat.

4.2 Abattoirs et ateliers de découpe

Nombre d'abattoirs et ateliers de découpe pour ongulés domestiques au 31/12/2008

	Agréé CE	Faible capacité
Abattoirs	64	26
Ateliers de découpe	454	16

Par rapport à 2007, le nombre d'abattoirs et ateliers de découpe agréés reste à peu près constant : un abattoir de faible capacité en moins et une diminution de 1,7 % du nombre d'ateliers de découpe agréés pour le commerce intracommunautaire (CE).

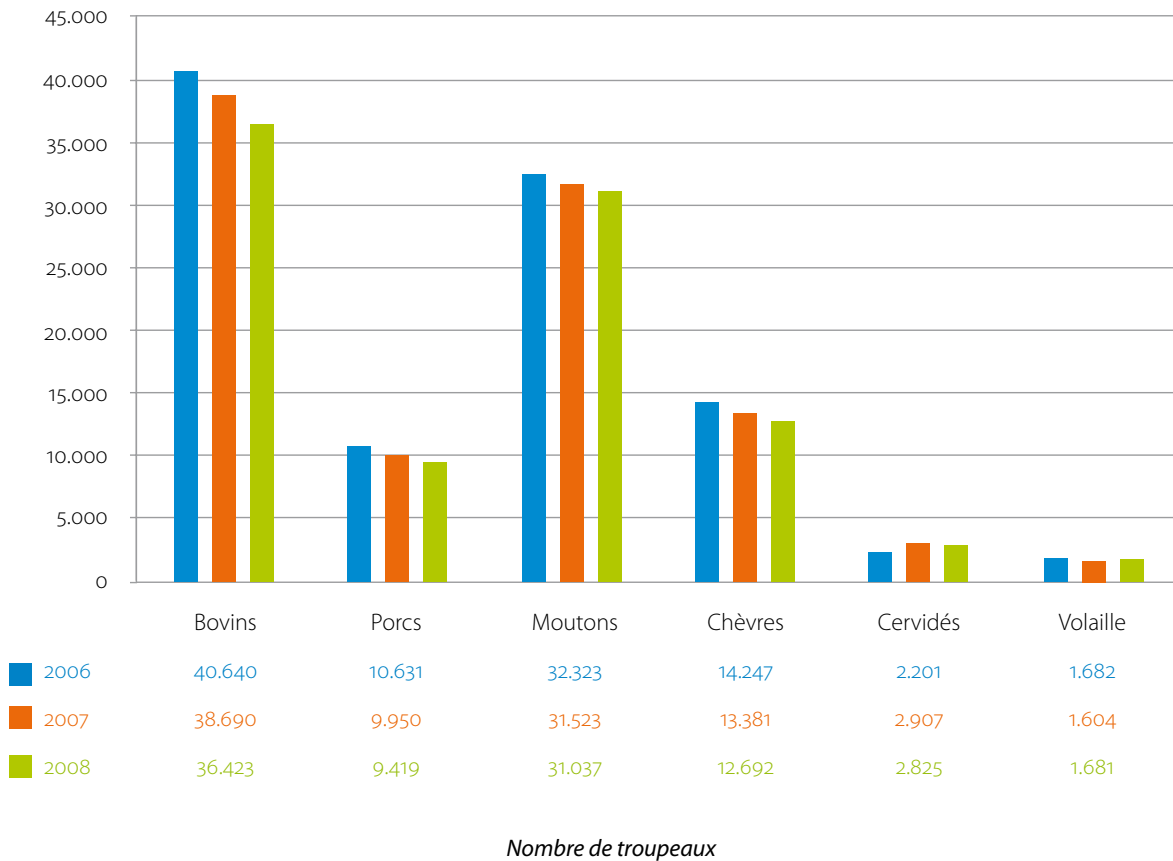
Depuis le 1/1/2006, la réglementation européenne ne prévoit plus d'établissements de faible capacité. En guise de mesure de transition et en attendant leur ré-agrément, les établissements de faible capacité peuvent continuer à vendre leurs produits exclusivement sur le marché national (marque de salubrité ou d'identification rectangulaire). Cette mesure de transition prendra fin au 31/12/2009, date à laquelle les « établissements de faible capacité » n'existeront plus. Ces établissements auront le statut « CE » s'ils satisfont aux exigences réglementaires.

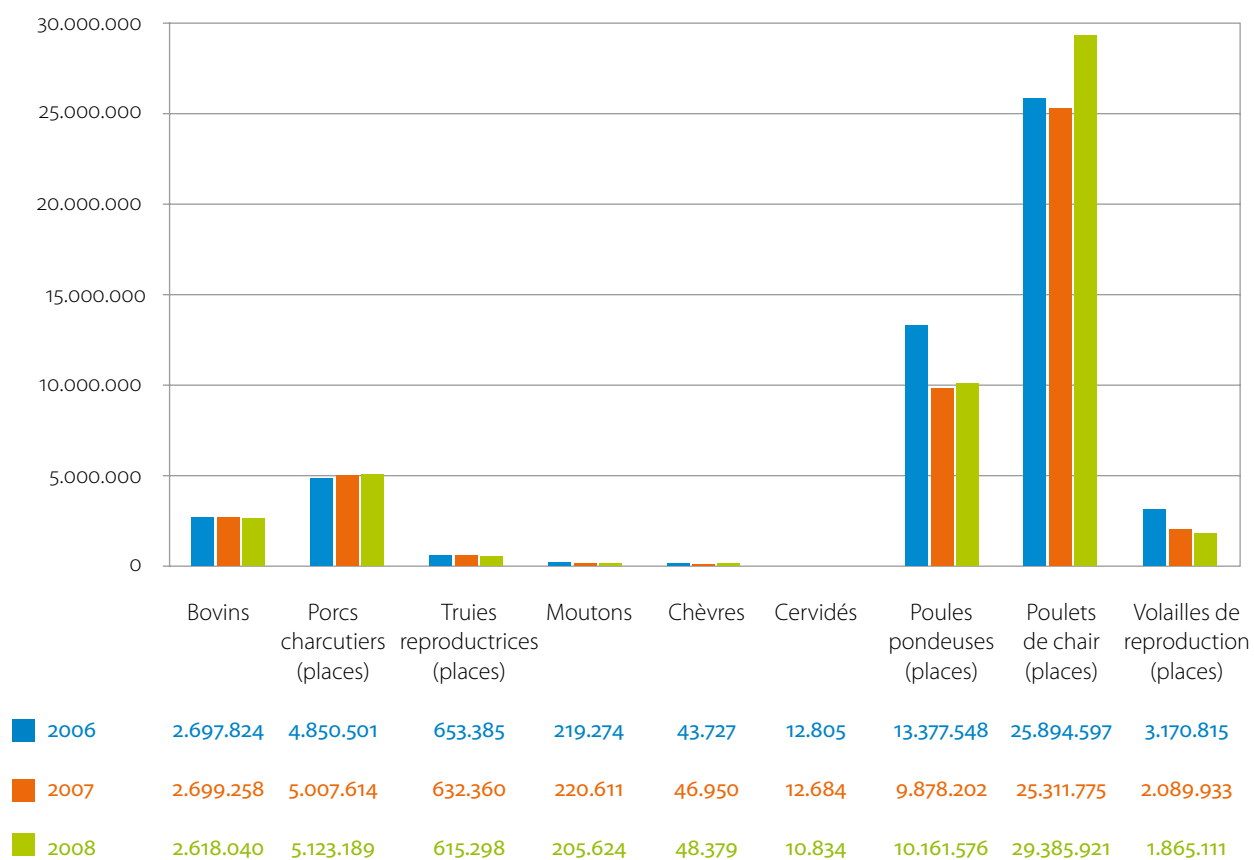
Abattoirs et ateliers de découpe pour volaille, lapin et gibier et établissements de traitement du gibier

	Etablissements
Abattoir de volaille	54
Ateliers de découpe de volaille, lapin et gibier	110
Etablissements de traitement du gibier	39

5 Cheptel

En 2008, du nombre de troupeaux de bovins, porcs, moutons et chèvres continue de diminuer.





Nombre d'animaux

Le nombre de places correspond à la capacité maximale.

6 Notifications

6.1 RASFF

En 2008 dans le cadre du réseau européen d'alerte rapide RASFF, l'AFSCA a traité 231 dossiers et reçu 125 alertes concernant des produits distribués sur le marché belge ou pour lesquels un opérateur en Belgique était concerné.

De son côté, l'AFSCA a notifié 106 alertes via le RASFF dont 87 pour des produits déjà sur le marché belge et 19 pour des produits bloqués à la frontière lors d'importation.

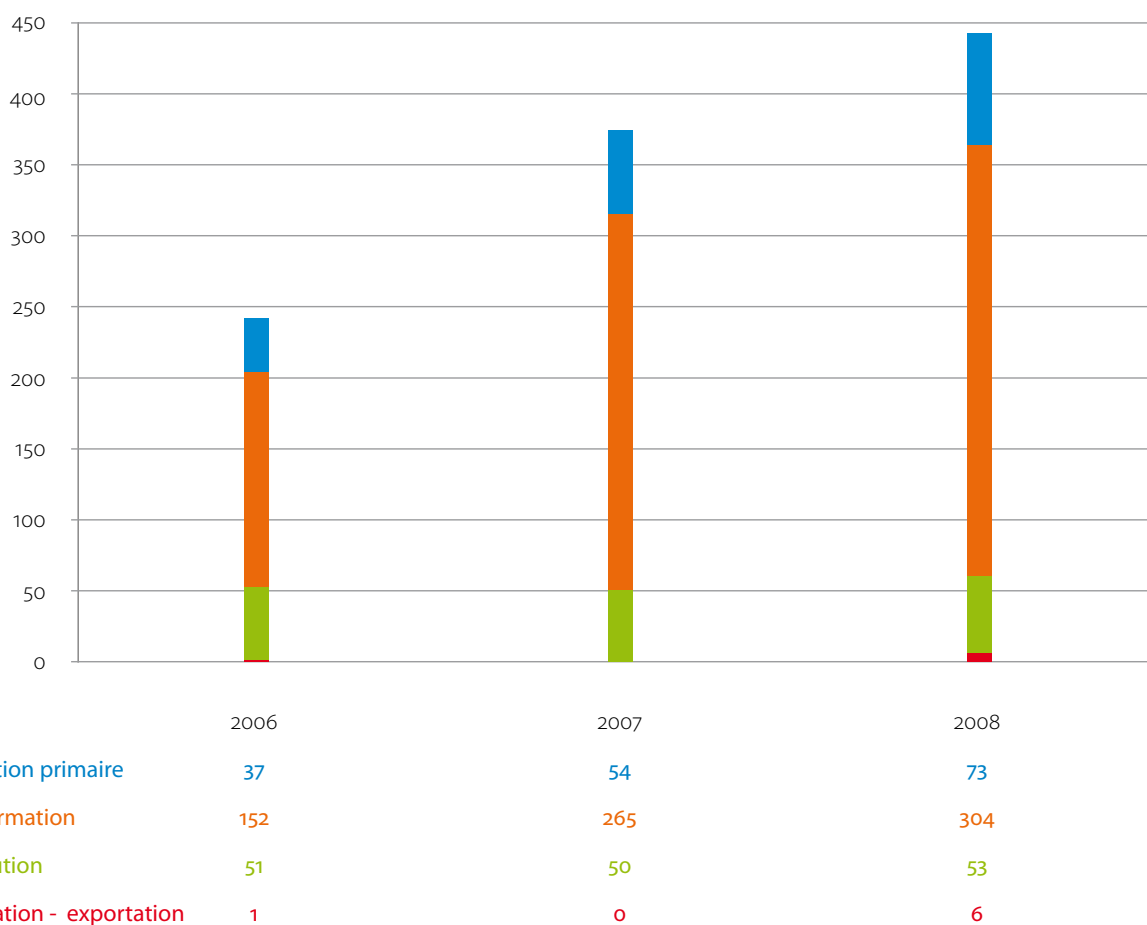
Répartition des notifications d'origine belge selon la nature du danger (96 en 2007 et 106 en 2008)

		en Belgique	bloqués à la frontière	en Belgique	bloqués à la frontière
		2007	2007	2008	2008
Dangers Chimiques	Résidus de médicaments vétérinaires	4	7	15	16
	Résidus de pesticides	7	2	10	0
	Métaux lourds	6	7	7	0
	Contaminants industriels (PCB et dioxines)	5	0	7	0
	Migration	6	0	7	0
	Mycotoxines	4	6	3	1
	Colorants et additifs alimentaires	1	0	3	1
	Contaminants chimiques	1	1	3	0
Dangers Biologiques	Pathogènes et altérants	16	12	22	2
	Biotoxines marines	1	0	0	0
Autres dangers	Corps étrangers	2	0	4	0
	Allergènes non déclarés	1	0	2	0
	Suppléments alimentaires non autorisés	1	0	1	0
	OGM	0	0	1	0
	Importations illégales	0	5	1	0
Total		56	40	86	20

En 2008, le nombre de notifications concernant les résidus de médicaments vétérinaires (essentiellement pour des résidus de nitrofuranes dans les crustacés importés) et les pesticides est en augmentation.

6.2 Notification obligatoire

Tout opérateur exerçant des activités qui tombent sous les compétences de l'AFSCA doit informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Le nombre de notifications est passé de 241 en 2006, 7.298 en 2007 et 547 en 2008.



Evolution du nombre de notifications (hors maladies animales)

Le nombre de notifications en rapport avec les dioxines a fortement augmenté. Cette augmentation est due quasi exclusivement à l'incident dioxine en Irlande de décembre 2008 : les opérateurs belges qui avaient acheté de la viande de porc irlandaise avaient l'obligation d'en informer l'AFSCA. Cela ne signifie pas que les produits étaient également effectivement contaminés par des dioxines.

Le nombre de notifications en rapport avec des maladies des plantes et organismes nuisibles a augmenté significativement, de même que les notifications d'utilisation non autorisée de pesticides. Ces dernières notifications provenaient principalement d'organismes de certification (OCI).

D'autre part, le nombre de notifications relatives à la présence de mycotoxines dans des céréales et autres produits végétaux, de résidus de pesticides dans les fruits et légumes et de colorants interdits comme le sulfite dans la viande hachée a diminué de façon importante.

Répartition des notifications en fonction de la nature du danger

	Danger	2007	2008
Dangers chimiques	Métaux lourds	7	9
	Résidus de médicaments vétérinaires	71	71
	Résidus de pesticides	44	20
	Mycotoxines	21	8
	Colorants interdits	12	3
	Dioxines	12	62
	Autres dangers chimiques	6	21
Dangers biologiques	Maladies animales	6.929	111
	Maladies des plantes et organismes nuisibles	12	43
Dangers microbiologiques	Bacillus sp.	4	0
	E. coli	3	2
	Listeria monocytogenes	18	13
	Salmonella sp.	125	132
	Vibrio parahaemolyticus	1	0
	Autres dangers microbiologiques	8	15
Dangers physiques	Eléments en plastique	4	4
	Eléments en métal	2	1
	Eléments en verre	4	3
	Eléments en caoutchouc	0	2
	Eléments de matériel biologique (ver de farine dans des aliments pour animaux)	2	1
	Emballage altéré	0	1
Autres dangers	Autocontrôle, traçabilité	9	0
	Absence d'enregistrement dans BOOD	0	3
	Utilisation non autorisée de pesticides	0	10
	Non mention d'allergènes sur l'étiquette	0	3
	Dangers non spécifiés	4	9
Total		7.298	547

7 Amendes administratives

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit que les infractions constatées dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, à savoir une amende administrative dont le paiement par le contrevenant éteint l'action publique.

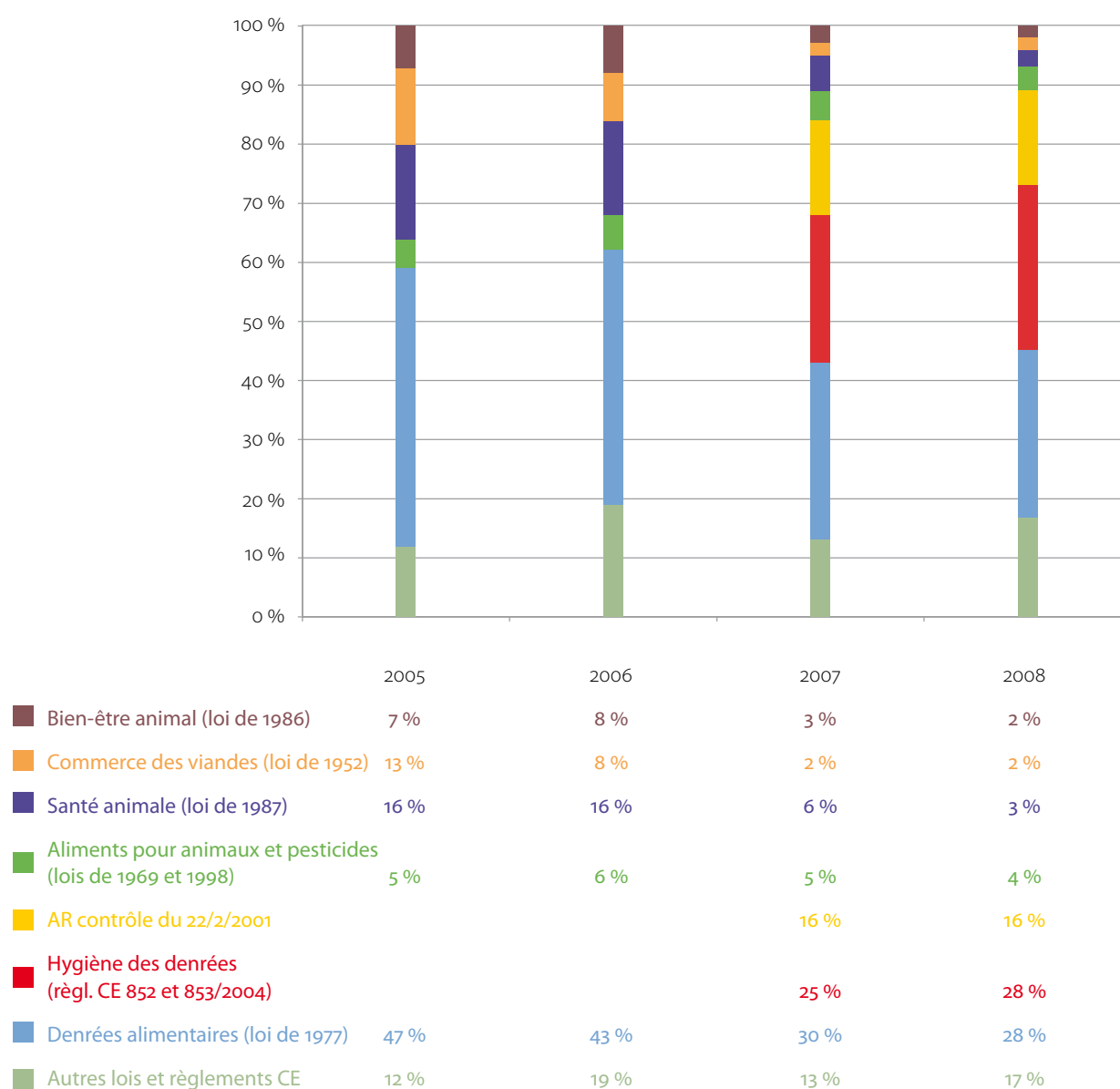
La procédure de proposition d'amende administrative est confiée, par rôle linguistique, à un juriste-commissaire aux amendes administratives. Après avoir mis les parquets en mesure de poursuivre les infractions constatées, il propose le paiement d'une amende administrative dont le minimum légal est de 137,50 € et le maximum de 27.500 €.

Le commissaire aux amendes administratives se réfère aux dispositions pénales des différentes lois dont le contrôle relève des compétences de l'AFSCA en tenant compte, notamment, des situations individuelles des contrevenants, de la gravité ou du nombre d'infractions et de leur impact sur la santé des consommateurs, sur la santé animale ou la santé végétale ainsi que de l'état de récidive.



Evolution du nombre de dossiers traités par les commissaires aux amendes administratives

En 2007, le nombre de procès-verbaux d'infractions a plus que doublé depuis 2006 pour atteindre 3.539 en 2008. En effet, l'accent a été mis sur des contrôles uniformes dans l'ensemble du pays, via l'utilisation de chek-lists pondérées depuis mi-2007 et, depuis 2008, sur le suivi des opérateurs chez lesquels des non conformités ont été observées. Comme les années précédentes, les infractions les plus souvent constatées concernent l'hygiène dans le secteur horeca et la petite distribution et ce, en raison d'une moindre professionnalisation des responsables dans ce secteur. Inversement, une diminution du nombre d'infractions à la loi de 1987 sur la santé animale est observée. Le taux d'infractions des autres secteurs reste stable.



Matières principales des amendes administratives

Les commissaires veillent, tant par des contacts réguliers avec les différents Parquets qu'à l'occasion des rapports détaillés qu'ils leur adressent en cas de non paiement des amendes, à sensibiliser les magistrats aux problématiques en matière d'infraction dans la chaîne alimentaire. Le nombre de poursuites pénales et de condamnations de contrevenants augmente sensiblement.

Propositions d'amendes

	2005	2006	2007	2008
Nombre de propositions	1.448	1.452	2.165	2.767
Dossiers transmis au Parquet	245	225	283	338
Montant total proposé	863.203 €	868.299 €	1.272.119 €	1.564.740 €*

* montant non définitif en raison des dossiers restant à traiter (434)





Inspections
et maladies

1 Inspections

1.1 Production végétale

1.1.1 Inspections phytosanitaires

En 2008, 2.497 missions ont été effectuées chez 1.549 opérateurs.

Des contrôles phytosanitaires physiques ont été réalisés principalement sur des plantes agricoles, horticoles et ornementales destinées à la plantation, dans le but de détecter la présence d'organismes nuisibles.

Cette année, les inspections de traçabilité englobent également les inspections qui étaient rapportées séparément l'année dernière en tant que contrôles phytosanitaires administratifs. Ceci concerne la mise à jour des données relatives aux passeports phytosanitaires entrants et sortants d'une part, et aux produits réceptionnés et expédiés d'autre part.

Le contrôle de la notification obligatoire a pour but de vérifier que l'opérateur a appliqué correctement les modalités de cette notification. Les contrôles de l'infrastructure et de l'installation ont été effectués dans le cadre de l'agrément des laboratoires et instituts qui utilisent des organismes nuisibles à des fins scientifiques ou de recherche. Les inspections du système d'autocontrôle ont été réalisées dans ces établissements et ceux qui manipulent ou produisent des emballages en bois conformément à la norme ISPM 15 (International Standards for Phytosanitary Measures).

Inspections phytosanitaires

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Contrôle phytosanitaire physique	3.034	92,6 %	2,6 %	4,8 %
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	776	84,0 %	12,1 %	3,8 %
Notification obligatoire	145	96,6 %	3,5 %	0 %
Infrastructure et installation (avant agrément)	10	60,0 %	40,0 %	0 %
Autocontrôle	6	100 %	0 %	0 %

Ces contrôles, globalement satisfaisants, ont néanmoins donné lieu à 23 avertissements et 9 PV.

1.1.2 Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

Le contrôle des engrais, des amendements du sol, des substrats de culture et des boues d'épuration (en application de l'arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture) a été réalisé dans le but de vérifier notamment si les produits mis sur le marché sont autorisés, étiquetés et, éventuellement, emballés correctement.

En 2008, 294 missions ont été réalisées chez 259 opérateurs, ce qui représente une forte augmentation par rapport à 2007 (164 missions et 150 opérateurs).

Inspections des engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Possession et commerce d'engrais	127	91,3 %	6,3 %	2,4 %
Infrastructure, installation et hygiène	55	54,6 %	36,4 %	9,1 %
Emballage et étiquetage	326	68,7 %	20,9 %	10,4 %
Traçabilité	149	77,2 %	19,5 %	3,4 %

Ces contrôles ont donné lieu à 19 avertissements et 5 PV.

1.1.3 Pesticides à usage agricole

Les pesticides à usage agricole (insecticides, fongicides, herbicides) sont destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et à détruire les végétaux indésirables. Leur commercialisation et leur utilisation sont strictement réglementées. Les conditions suivantes doivent entre autres être respectées :

- seuls des pesticides à usage agricole agréés par le Ministre peuvent être commercialisés, détenus ou utilisés en Belgique
- les produits commercialisés doivent être de qualité loyale et marchande
- ils doivent être utilisés selon les bonnes pratiques agricoles (culture, respect des doses d'emploi, délais avant récolte...)
- leur application doit être notée dans un registre de pulvérisation
- les pulvérisateurs utilisés pour l'application des pesticides à usage agricole doivent être soumis à un contrôle technique tous les trois ans.

Tous les pesticides à usage agricole agréés en Belgique ainsi que leurs usages autorisés sont consultables sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be>. Cette liste est adaptée continuellement, notamment suite aux révisions des substances actives au niveau européen. De nombreux produits commerciaux sont ainsi retirés chaque année, rendant leur commercialisation, utilisation et détention interdites.

En 2008, 182 missions d'inspection ont été effectuées chez 170 opérateurs actifs dans la mise sur le marché des pesticides à usage agricole ; 83,4 % des inspections effectuées étaient favorables.

Inspections sur la commercialisation des pesticides à usage agricole

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Détention et commercialisation de pesticides	142	53,5 %	8,5 %	38,0 %
Infrastructure, installation et hygiène	91	91,2 %	8,8 %	0 %
Emballage et étiquetage	72	66,7 %	21,8 %	5,6 %
Traçabilité	68	63,2 %	30,9 %	5,9 %

Les principales infractions constatées concernaient la détention ou la commercialisation de produits qui ne sont plus agréés ; 41 avertissements et 14 PV ont été dressés.

En 2008, 2.163 missions d'inspection ont été effectuées chez 2.145 utilisateurs de pesticides à usage agricole. 88,1 % des inspections effectuées étaient favorables.

Inspections sur la détention et l'utilisation des pesticides à usage agricole

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Détention et utilisation de pesticides (agriculteurs)	2.135	82,4 %	6,1 %	11,5 %
Détention et utilisation de pesticides (administrations communales)	34	52,9 %	8,8 %	38,2 %

Les principales infractions constatées concernaient la détention de produits qui ne sont plus agréés. Par rapport à 2007, on constate une légère diminution du nombre d'inspections défavorables ; 87 avertissements et 163 PV ont toutefois été dressés pour des non conformités.

1.1.4 Production primaire végétale

Dans le domaine de la production végétale destinée à la consommation, des inspections sont réalisées essentiellement dans les fermes et au niveau du négoce de gros. En 2008, 2.268 missions ont été réalisées chez 2.234 opérateurs.

Inspections dans le domaine de la production végétale destinée à la consommation

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	1.813	93,9 %	4,0 %	2,0 %
Notification obligatoire	1.994	96,5 %	3,3 %	0,2 %
Autocontrôle	45	51,1 %	15,6 %	33,3 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	1.943	94,0 %	4,0 %	2,1 %

Ces inspections ont donné lieu à 47 avertissements et 16 PV. Les principales non conformités suivantes ont été relevées :

- autocontrôle : les procédures relatives à l'application de l'HACCP demeurent souvent incomplètes ou mal implémentées (concerne uniquement les grossistes)
- infrastructure et hygiène : propreté insuffisante des produits et hygiène insuffisante lors de leur préparation, lutte insuffisante contre les nuisibles, gestion inadéquate des déchets et des substances dangereuses (pesticides, carburants...) qui risquent de contaminer les produits ; dans le négoce, on relève également des lacunes dans la formation du personnel en matière d'hygiène
- traçabilité : les problèmes liés à l'emploi des passeports phytosanitaires (absents, incomplets, non conservés) restent présents ; on relève également des difficultés pour l'établissement des liens entre produits entrants et produits sortants et pour le respect des délais d'enregistrement (maximum 7 jours)
- notification obligatoire : elle reste mal connue des opérateurs tant dans le secteur primaire que dans le négoce ; beaucoup ne disposent d'aucune procédure de rappel des produits.

1.2 Aliments pour animaux

Depuis le 1/1/2006, le règlement (CE) n°183/2005 fixe les règles en matière d'hygiène des aliments pour animaux. Les activités exercées dans le secteur des aliments pour animaux requièrent selon les cas un agrément, une autorisation ou un enregistrement et font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier le respect des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène et d'autocontrôle.

Afin d'assister les établissements dans la réalisation des procédures d'autocontrôle, le secteur a déposé son guide de bonnes pratiques auprès de l'AFSCA. Ce guide, validé depuis décembre 2005, est en cours de révision actuellement afin de prendre en compte les remarques formulées par l'AFSCA sur les engagements sectoriels.

Dans le secteur de l'alimentation animale, 686 visites ont été réalisées chez 645 opérateurs en vue d'inspecter les infrastructures, les installations, l'autocontrôle et l'hygiène. Elles ont donné lieu à 4 PV et 55 avertissements.

Inspections des établissements d'aliments pour animaux

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation, autocontrôle et hygiène	871	56,7 %	35,6 %	7,7 %

On note une amélioration de la situation puisqu'en 2007, 12% des inspections étaient encore insatisfaisantes.

Contrôles documentaires

Les aliments pour animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en sac mais doivent dans tous les cas être accompagnés de documents reprenant les prescriptions légales d'étiquetage. Ces prescriptions visent notamment à informer l'éleveur sur la composition et le mode d'utilisation des aliments qu'il achète. En outre, les opérateurs du secteur sont tenus d'assurer la traçabilité des aliments dans des registres appropriés de manière à pouvoir intervenir rapidement en cas de problème. D'autres documents plus spécifiques telles les prescriptions vétérinaires, les formules des aliments doivent également être tenus à la disposition de l'AFSCA.

En 2008, 1.040 opérateurs ont été contrôlés au cours de 1.266 missions afin de vérifier les prescriptions relatives entre autres à la traçabilité, à l'étiquetage et à la composition des aliments pour animaux. Ces missions ont donné lieu à 3 PV et 50 avertissements.

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	871	88,6 %	10,0 %	1,4 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	1.065	73,0 %	19,1 %	8,0 %

On note, sur ces aspects également, une nette amélioration puisqu'en 2007, 7,4 % (traçabilité) et 17,8 % (emballage) des inspections indiquaient une situation défavorable. De plus, par rapport aux résultats de 2007, des contrôles documentaires ont été réalisés en 2008 chez des éleveurs pour la traçabilité (dans le cadre des mesures EST), ce qui a donné lieu à 254 inspections supplémentaires (sur le total de 940 inspections).

Il y a eu 556 missions comprenant l'inspection de la notification obligatoire chez 513 opérateurs ayant au moins une activité dans le secteur de l'alimentation animale. On note là aussi une nette diminution des inspections non favorables (7,8 % en 2007 et 0,5 % en 2008).

Par ailleurs, 233 inspections ont été réalisées chez les éleveurs en vue de vérifier notamment les prescriptions réglementaires en matière d'aliments médicamenteux pour animaux : 24 inspections ont révélé des non conformités. Cela représente une augmentation de l'ordre de 4 % par rapport à 2007.

Les contrôles documentaires des aliments importés en provenance de pays tiers sont réalisés systématiquement ; 2.922 envois ont ainsi été vérifiés en 2008. Ils étaient tous conformes.

1.3 Animaux vivants

Le nouveau Sanitel et les nouvelles appellations

En février 1994, Sanitel, un système révolutionnaire d'enregistrement et d'identification belge des bovins était opérationnel. Un grand nombre de réunions dans les petites salles paroissiales des campagnes et au salon de l'agriculture à Bruxelles ont été nécessaires pour convaincre les éleveurs de l'intérêt de ce système. Mais ses points forts dans la lutte contre les maladies animales et contre l'utilisation d'hormones sont vite apparus.

Le modèle belge a été présenté comme exemple au sein de l'Europe et a été rendu obligatoire dans tous les états membres à partir de 1998. Il devait également être utilisé pour les contrôles des primes européennes octroyées aux éleveurs de bovins.

Les possibilités informatiques d'aujourd'hui ne sont pas comparables à celles d'il y a 15 ans. Les élevages ont également évolué et des fonctionnalités supplémentaires ont été demandées. Il a donc été décidé de concevoir un tout nouveau programme, en collaboration avec les associations régionales de santé animale DGZ et ARSIA. Il prévoit l'enregistrement de toutes les données relatives aux abattages dans un nouveau module.

Fin 2008, la dernière main a été mise à la nouvelle application, qui se compose actuellement de plusieurs modules :

- la banque de données centrale et l'application globale (Sanitel)
- le module utilisé par les éleveurs en Flandre (Veeportaal), et en Wallonie (Cerise)
- le module des abattoirs (Beltrace)
- le module des services administratifs des autorités fédérales (Sanitrace).

1.3.1 Identification et enregistrement du bétail

En 2008, 5.392 missions ont été effectuées chez 4.972 opérateurs : dans des exploitations de bovins, de porcs, de moutons, de chèvres et de cervidés, de poules pondeuses, durant le transport, chez des négociants et dans les centres de rassemblement.

Contrôles d'identification et d'enregistrement des animaux

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Exploitations de bovins	2.689	82,9 %	13,7 %	3,5 %
Exploitations de porcs	974	84,9 %	12,7 %	2,4 %
Exploitations de moutons, chèvres, cervidés	1.294	55,8 %	30,5 %	13,8 %
Exploitations de poules pondeuses	2	100 %	0 %	0 %
Négociants et centres de rassemblement	158	88,0 %	10,8 %	1,3 %
Transport	535	85,1 %	11,8 %	3,2 %

Ces contrôles ont donné lieu à 275 avertissements et 82 PV. La majorité des non conformités concernaient la tenue des registres, l'identification des animaux (marques auriculaires), les données enregistrées dans Sanitel.

1.3.2 Fête du sacrifice

Conformément à l'arrêté royal du 11 février 1988 relatif à certains abattages prescrits par un rite religieux, des abattages exécutés selon un rite religieux doivent avoir lieu soit dans des abattoirs agréés soit dans des lieux temporairement agréés à cet effet.

Au cours de cette fête qui a eu lieu aux alentours du 8/12/2008, 77 locaux d'abattage ont été temporairement agréés et 33 abattoirs agréés ont également participé à cet événement.

Nombre d'animaux abattus lors de la fête du sacrifice 2008

	moutons	bovins	chèvres
Locaux temporaires	20 997		1
Abattoirs agréés	14 797	2 644	2
Total	35 794	2 644	3

Le contrôle de ces abattages rituels relève de la responsabilité de vétérinaires chargés de mission et/ou d'agents de l'AFSCA dans les abattoirs agréés alors que dans les lieux temporairement agréés, le contrôle de l'abattage est effectué par des vétérinaires agréés engagés par l'opérateur.

Globalement, les abattages rituels se sont déroulés sans incident notoire aussi bien dans les abattoirs que dans les locaux temporairement agréés. Dans ces derniers, quelques non conformités mineures ont été relevées, mais, vu le nombre de moutons abattus, ces non conformités peuvent être considérées comme des exceptions :

- présence d'ovins la veille ou très tôt le matin sans l'autorisation nécessaire
- désinfection insuffisante des moyens de transport
- capacité insuffisante de locaux temporairement agréés par rapport au nombre de moutons
- transport d'ovins vivants avec les pattes liées
- étables insuffisamment aménagées : délimitation, paille...
- absence de déclarations d'abattage
- défauts d'identification
- jugulation de plus d'un mouton au même moment dans le même local d'abattage
- absence d'eau en suffisance
- abattages effectués à même le sol ou dans des conditions d'hygiène non optimales
- manque de professionnalisme de certains sacrificateurs agréés (technique de jugulation)
- dénaturation insuffisante des déchets d'abattages
- subtilisation de déchets d'abattage.

1.3.3 Médicaments et guidance

En 2008, 4.021 missions visant à contrôler les exigences relatives au contrat de guidance, à la présence de médicaments et au registre de traitement ont été effectuées dans 3.899 exploitations. La signature d'un contrat de guidance vétérinaire entre le vétérinaire et l'éleveur permet à celui-ci de disposer d'une réserve de médicaments de 2 mois maximum (par espèce animale concernée par le contrat) dont l'utilisation doit être enregistrée quotidiennement dans le registre des médicaments et aliments médicamenteux administrés.

Contrôle des médicaments et de la guidance

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarques	Défavorables
Médicaments et guidance	4.187	78,2 %	20,4 %	1,4 %

Ces contrôles ont donné lieu à 44 avertissements et 14 PV. Des actions ont été prises à l'encontre d'un autre opérateur dans 88 cas et 2 saisies définitives ont été réalisées.

1.3.4 Véhicules, négociants, centres de rassemblement, exploitations

En 2008, 2.307 missions visant à vérifier les exigences relatives aux conditions d'infrastructure et d'hygiène ont été effectuées chez 1.987 opérateurs.

Contrôle de l'infrastructure et de l'hygiène des véhicules, négoces, centres de rassemblement et exploitations

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Centres de rassemblement	46	54,4 %	37,0 %	8,7 %
Véhicules	1.143	89,2 %	10,0 %	0,8 %
Exploitations de porcs	1.038	84,7 %	13,7 %	1,6 %
Exploitations de veaux	94	83,0 %	16,0 %	1,1 %
Etables de négociant	144	78,5 %	17,4 %	4,2 %

Ces contrôles ont donné lieu à 48 avertissements et 7 PV.

1.3.5 Centres de sperme et équipes de transfert d'embryons

Les centres (de stockage) de sperme sont des centres agréés dans lesquels sont détenus des animaux dont le sperme est prélevé, dilué et conservé.

Les équipes de transfert d'embryons sont des équipes menées par un vétérinaire agréé qui collecte des embryons d'animaux donneurs et transplante ceux-ci, éventuellement après conservation, à des animaux receveurs. Les équipes de production d'embryons produisent des embryons au laboratoire par fécondation in vitro d'ovocytes collectés. Seuls les centres et équipes possédant un agrément pour le commerce intracommunautaire relèvent de la compétence de l'AFSCA.

En 2008, 83 missions ont été effectuées dans 63 centres et équipes disposant d'un agrément pour le commerce intracommunautaire :

- 29 missions ont été réalisées chez 21 opérateurs disposant d'un agrément pour les bovins
- 37 missions ont été réalisées chez 31 opérateurs disposant d'un agrément pour les porcs
- 17 missions ont été réalisées chez 17 opérateurs disposant d'un agrément pour les chevaux.

Inspections des centres de sperme et équipes de transfert d'embryons

Espèce animale	Type d'inspection	Nombre d'inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Bovin	Infrastructure, installation et hygiène	31	93,6 %	6,5 %	0 %
	Traçabilité	29	93,1 %	6,9 %	0 %
Porc	Infrastructure, installation et hygiène	38	73,7 %	26,3 %	0 %
	Traçabilité	35	80,0 %	20,0 %	0 %
Cheval	Infrastructure, installation et hygiène	24	70,8 %	25,0 %	4,2 %
	Traçabilité	25	72,0 %	28,0 %	0 %

* identification et enregistrement compris

La non conformité était relative à l'absence de séparation structurelle et fonctionnelle suffisante entre le ranch et le centre. L'exploitant a formulé par écrit des propositions de mesures susceptible de pallier cette situation. Leur mise en œuvre sera vérifiée lors de la prochaine mission. Aucun avertissement ni PV n'a été dressé.

1.3.6 Epidémiosurveillance dans les exploitations de bovins et de porcs

En 2008, 3,302 missions visant à contrôler le respect des exigences d'épidémiosurveillance ont été effectuées dans 3,228 exploitations de bovins et de porcs.

Contrôle de l'épidémiosurveillance chez les bovins et les porcs

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Exploitations de bovins	836	88,4 %	11,0 %	0,6 %
Exploitations de porcs	2.554	83,9 %	12,5 %	3,6 %

Ces contrôles ont donné lieu à 66 avertissements et 10 PV. La plupart des non conformités concernaient l'absence de convention avec le vétérinaire principal ou suppléant.

1.3.7 Secteur des volailles

En 2008, 325 missions ont été réalisées dans 320 exploitations avicoles (volailles de rente et volailles de reproduction) et 15 missions dans 14 couvoirs.

Inspections dans les exploitations de volailles (volailles de rente et volailles de reproduction)

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	328	90,9 %	7,0 %	2,1 %
Santé animale	303	93,4 %	5,0 %	1,7 %
Surveillance épidémiologique	213	89,2 %	9,9 %	0,9 %
Traçabilité et enregistrement	310	89,7 %	9,7 %	0,7 %

Ces contrôles ont donné lieu à 9 avertissements et 9 PV.

Inspections dans les couvoirs

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	15	100 %	0 %	0 %
Santé animale	15	66,7 %	33,3 %	0 %
Traçabilité	15	93,3 %	6,7 %	0 %

Aucun avertissement ni PV n'a été dressé.

1.3.8 Bien-être animal

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement détermine la politique à mener en matière de bien-être animal. Durant ses contrôles dans les exploitations, l'AFSCA peut également réaliser - sur base d'une convention passée entre les 2 institutions - un contrôle du bien-être animal.

En 2008, 8.295 missions ont été réalisées chez 3.753 opérateurs dans le cadre de la protection des animaux et du bien-être animal. Le bien-être des animaux a été contrôlé dans les exploitations agricoles et les élevages de veaux, de porcs et de volailles, ainsi que dans les abattoirs et durant le transport d'animaux d'abattage.

Inspections sur le bien-être animal

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Bien-être animal	8.788	88,3 %	9,84 %	1,86 %

Les résultats défavorables ont donné lieu à 95 avertissements et 42 PV.

1.4 Abattage

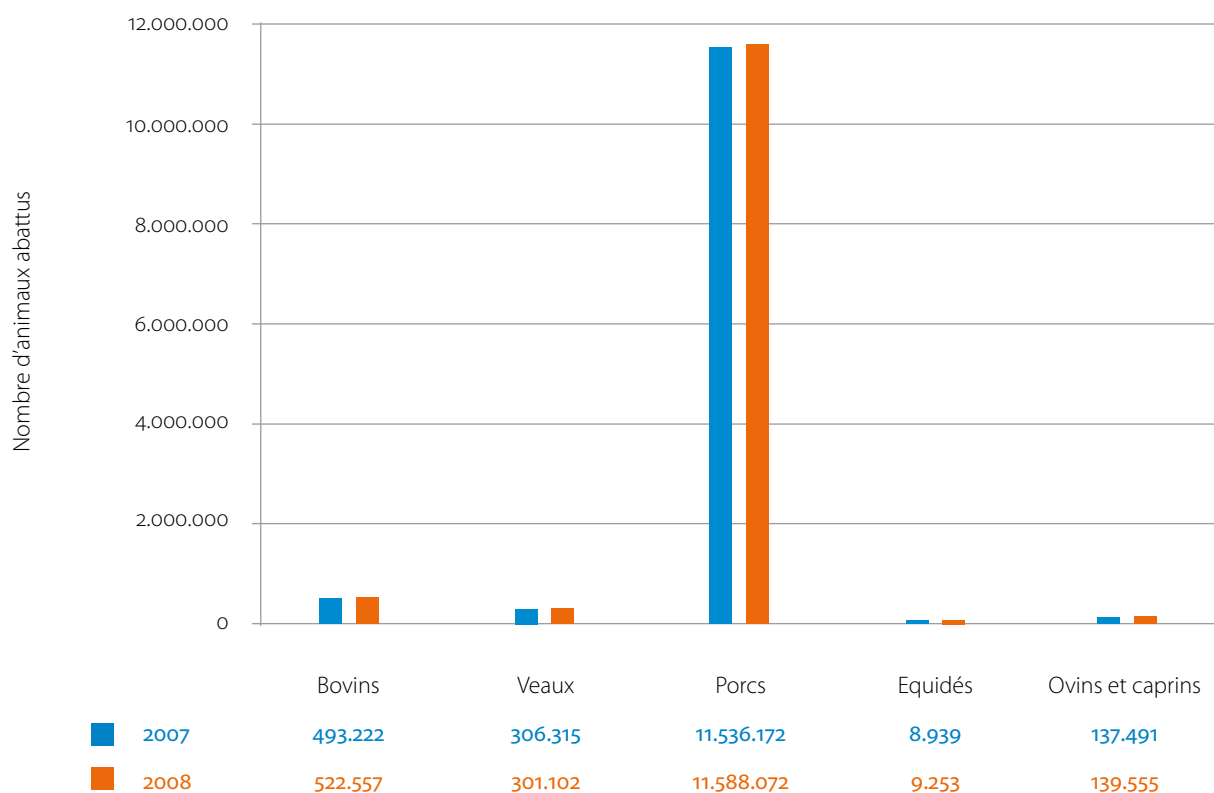
Tous les ongulés domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins et solipèdes) doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en recherchant et en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies pathologiques et anatomiques, qui sont contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants.

Des analyses spécifiques sont réalisées pour un certain nombre de maladies : trichines (vers ronds) dans les carcasses de porcs et de solipèdes, cysticerques (stade larvaire intermédiaire du ténia) dans les carcasses de bovins. Les résultats des analyses pour les trichines et les cysticerques figurent dans le chapitre consacré aux maladies animales.

L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel. La plupart sont des vétérinaires chargés de mission (CDM). Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire, au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés et autres sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et à l'autocontrôle.

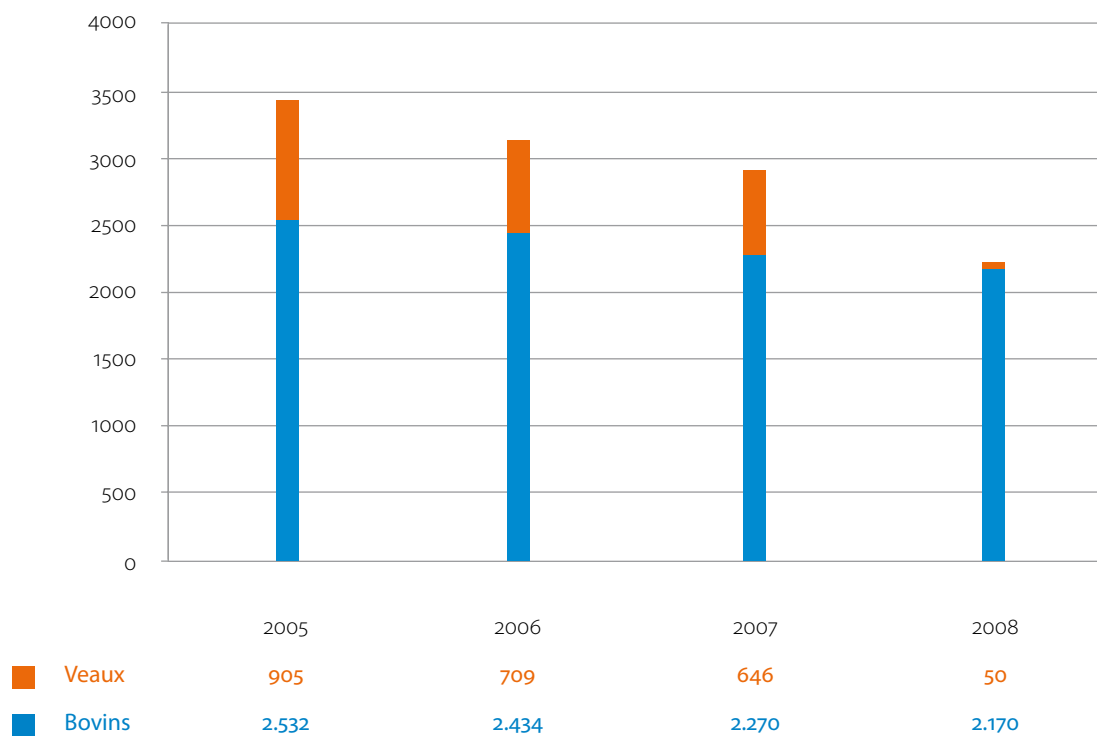
Les expertises par les CDM ont donné lieu à la saisie de carcasses de :

- 1.719 bovins
- 487 veaux
- 37.924 porcs
- 30 chevaux
- 122 moutons
- 12 chèvres.



Abattage d'ongulés domestiques

Depuis le 1^{er} janvier 2006, les abattages d'urgence se limitent à l'abattage (en dehors d'un abattoir) d'animaux sains ayant eu un accident et qui, pour des raisons de bien-être animal, ne peuvent être transportés vivants à l'abattoir. Les animaux malades ne peuvent plus faire l'objet d'un abattage d'urgence, ce qui explique leur diminution depuis 2006. Pour les porcs, le transport en vue d'un abattage d'urgence et les abattages d'urgence sont interdits.



Abattage d'urgence de bovins et veaux

Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont la viande est exclusivement destinée aux besoins du propriétaire et de son ménage.

Nombre d'abattages privés d'ongulés domestiques

	Bovins	Veaux	Porcs	Equidés	Moutons et chèvres
En 2007	11.110	309	11.973	36	1.369
En 2008	13.295	204	2.943	53	1.739

Les porcs, les ovins et les caprins peuvent être abattus au domicile d'un particulier (la viande est alors exclusivement destinée à son ménage), sauf s'il s'agit d'un abattage rituel. En raison du grand nombre d'abattages à l'occasion de la fête du sacrifice, les abattages privés hors abattoir sont possibles dans les lieux d'abattage temporaires agréés à cet effet.

L'abattage à domicile de bovins n'est pas autorisé. Cela explique probablement la part assez importante de bovins présentés pour abattage privé à l'abattoir : 2,5 % du nombre total d'abattages en 2008. En 2008, 1,3 % des petits ruminants (ovins et caprins) ont fait l'objet d'un abattage privé à l'abattoir.

Les motifs de refus sont définis légalement (règlement (CE) n°854/2004).

Les 3 principales raisons de refus en 2008

Bovins	Veaux	Porcs	Equidés	Ovins	Caprins
1. changements physio-pathologiques	1. changements physio-pathologiques	1. animaux morts	1. changements physio-pathologiques	1. animaux morts	1. animaux morts
2. viande provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée	2. viande provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée	2. changements physio-pathologiques	2. viande provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée	2. animal très maigre	2. changements physio-pathologiques
3. présence de germes	3. animal très maigre	3. viande provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée	3. animaux morts	3. changements physio-pathologiques	3. viande provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée

1.4.1 Etablissements de traitement du gibier

Un examen sanitaire doit être également réalisé sur le gibier sauvage. Les raisons principales de refus du gibier sauvage tant petit que gros est la putréfaction imminente ou confirmée.

8.330 carcasses de sanglier ont fait l'objet d'une recherche de trichines ; aucune n'était positive.

Gibier livré et accepté dans les établissements de traitement du gibier

	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
	Biches	Sanglier	Autres biongulés (chevreuil)	A poils	A plumes
Nombre livré	3.777	8.330	4.305	21.356	506.889
Nombre accepté	2.790	8.000	4.582	21.209	493.375

1.4.2 Inspections dans les abattoirs

En 2008, en plus de l'expertise des viandes, 490 missions d'inspection ont été réalisées dans 139 abattoirs, toutes espèces animales confondues.

Inspections dans les abattoirs (toutes espèces animales)

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Autocontrôle	71	60,6 %	29,6 %	9,9 %
Hygiène à l'abattage	39	74,4 %	20,5 %	5,1 %
Notification obligatoire	290	94,1 %	5,2 %	0,7 %
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	337	80,1 %	18,1 %	1,8 %
Transport	270	92,2 %	5,9 %	1,9 %

Ces contrôles ont donné lieu à 31 avertissements et 5 PV.

Par ailleurs, des missions ont également été réalisées dans les abattoirs pour des espèces animales spécifiques :

- 318 missions dans 86 abattoirs pour les ongulés domestiques ; 14 PV et 43 avertissements ont été dressés
- 120 missions dans 63 abattoirs de volailles et de lagomorphes ; 6 PV et 16 avertissements ont été dressés.

Inspections dans les abattoirs (espèces animales particulières)

		Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Ongulés domestiques	Gestion des déchets	218	64,7 %	30,7 %	4,6 %
	Infrastructure, installation et hygiène	248	13,3 %	54,8 %	31,9 %
Volailles et lagomorphes	Infrastructure, installation et hygiène	120	20,0 %	51,7 %	28,3 %

Outre ces inspections effectuées par des collaborateurs de l'AFSCA, une surveillance est également réalisée par des vétérinaires chargés de mission. En cas de résultat défavorable, une inspection complémentaire est réalisée par un collaborateur de l'AFSCA.

1.5 Transformation de denrées alimentaires

En 2008, 2.638 missions ont été menées chez 2.022 opérateurs dans les établissements de transformation industrielle de denrées alimentaires d'origine végétale, de viandes, de produits de la pêche, de produits laitiers et d'ovoproduits.

Inspections dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Autocontrôle	2.439	55,4 %	28,2 %	16,4 %
Infrastructure, installation et hygiène	5.276	53,6 %	38,8 %	7,6 %
Notification obligatoire	1.759	87,2 %	10,8 %	2,1 %
Traçabilité	2.427	69,6 %	27,2 %	3,1 %
Emballage et étiquetage	1.844	73,5 %	24,2 %	2,3 %
Transport	1.437	90,5 %	7,1 %	2,4 %
Gestion des déchets	1.513	79,8 %	17,9 %	2,3 %

Ces contrôles ont donné lieu à 380 avertissements et 87 PV.

Les résultats détaillés de ces inspections dans la transformation sont repris dans les chapitres consacrés aux produits de viande, produits de la pêche, produits laitiers, ovoproduits et produits végétaux.

1.6 Viande et produits de viande

L'infrastructure, l'installation, l'hygiène, la traçabilité et le transport ont été contrôlés lors de 1.453 missions, réalisées chez 1.048 opérateurs.

Inspections dans le secteur de la viande

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	3.413	59,5 %	34,9 %	5,6 %
Traçabilité	1.437	70,2 %	27,6 %	2,2 %
Transport	1.120	91,4 %	5,5 %	3,0 %

Ces contrôles ont donné lieu à 125 avertissements et 31 PV.

Ateliers de découpe

En 2008, les missions suivantes ont été menées dans les ateliers de découpe :

- 567 missions dans 420 ateliers de découpe de viande d'ongulés domestiques
- 148 missions dans 134 ateliers de découpe de viande de volailles et de lagomorphes
- 15 missions dans 15 ateliers de découpe de viande de gibier d'élevage (ratites)
- 38 missions dans 34 ateliers de découpe de viande de gibier sauvage.

Inspections dans les ateliers de découpe

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables	Avertissements	PV
Viande d'ongulés domestiques :					25	8
Gestion des déchets	412	72,1 %	25,7 %	2,2 %		
Infrastructure, installation et hygiène	516	74,8 %	15,9 %	9,3 %		
Viande de volaille et de lagomorphes : Infrastructure, installation et hygiène	150	78%	11,3%	10,7 %	9	2
Viande de gibier d'élevage : Infrastructure, installation et hygiène	17	94,1 %	5,9 %	0 %		
Viande de gibier sauvage : Infrastructure, installation et hygiène	38	84,2 %	15,8 %	0 %		

Etablissements de transformation de viande

Les missions suivantes ont été menées dans les établissements de transformation de viande concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène :

- 101 missions chez 78 producteurs de viande hachée
- 259 missions chez 206 producteurs de préparations de viande
- 11 missions chez 8 producteurs de viande séparée mécaniquement
- 450 missions chez 393 producteurs de produits à base de viande
- 3 missions chez 3 producteurs de graisses animales fondues et de cretons
- 30 missions dans 21 établissements de traitement d'estomacs, de vessies et de boyaux
- 4 missions chez 3 producteurs de gélatine et de collagène
- 403 missions dans 336 entrepôts frigorifiques
- 52 missions dans 46 centres de réemballage
- 6 missions dans 5 établissements de préparation de cuisses de grenouille ou d'escargots.

Inspections de l'infrastructure, installation et hygiène dans les établissements de transformation de viande

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables	Avertissements	PV
Production de viande hachée	105	72,4 %	20,0 %	7,6 %	6	
Production de préparations de viandes	260	64,2 %	27,3 %	8,5 %	9	1
Production de viandes séparées mécaniquement	11	81,8 %	18,2 %	0 %		
Production de produits de viande	451	90,6 %	6,4 %	2,9 %	7	4
Production de graisses animales et cretons	4	100 %	0 %	0 %		
Traitement d'estomacs, vessies et boyaux	30	93,3 %	0 %	6,7 %	1	
Fabrication de gélatine et collagène	6	100 %	0 %	0 %		
Entrepôts frigorifiques	403	94,5 %	3,5 %	2,0 %	7	2
Centres de réemballage	52	94,2 %	3,9 %	1,9 %	1	
Préparation de cuisses de grenouilles ou escargots	8	62,5 %	25 %	12,5 %	1	

1.7 Pêche et produits de la pêche

Navires de pêche

En 2008, 38 missions ont été effectuées sur 38 navires de pêche et concernaient l'infrastructure, l'installation et l'hygiène.

Inspections des navires de pêche

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	38	31,6 %	68,4 %	0 %

Le respect de la notification obligatoire a donné lieu à 26 missions chez 26 opérateurs.

Inspections lors de la capture de produits de la pêche (sur un navire) et des opérations connexes

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Notification obligatoire	26	96,1 %	3,9 %	0 %

Minques

Dans les minques belges, une expertise des poissons a lieu chaque jour de criée. Celle-ci comporte entre autres un contrôle organoleptique des poissons et des analyses pour vérifier la fraîcheur du poisson. En 2008, 0,01 % de l'arrivage de poissons (2.583 kg de poissons) a été refusé en raison d'un manque de fraîcheur.

Inspections dans les minques

	Arrivage (kg)
Minque Nieuwpoort	278.727
Minque Oostende	8.191.520
Minque Zeebrugge	9.981.874
Total	18.452.121

En 2008, une inspection a été effectuée dans chaque minque concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène ainsi que le respect de la notification obligatoire.

Inspections dans les minques

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	3	33,3 %	33,3 %	33,3 %
Notification obligatoire	3	100 %	0 %	0 %

Un PV a été donné.

Centres d'expédition de mollusques bivalves vivants

En 2008, 4 missions ont été menées dans 2 centres d'expédition de mollusques bivalves vivants sur l'infrastructure, l'équipement et l'hygiène et 3 missions chez 2 opérateurs sur le respect de la notification obligatoire. Les contrôles ont porté sur la manipulation des mollusques bivalves vivants à la réception, la finition, le lavage, le nettoyage, le calibrage, le conditionnement et l'emballage.

Inspections dans les centres d'expédition de mollusques bivalves

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	4	75,0 %	25,0 %	0 %
Notification obligatoire	3	100 %	0 %	0 %

Transformation de produits de la pêche

L'infrastructure, l'installation, l'hygiène, la traçabilité et le transport ont été contrôlés lors de 524 missions menées dans 426 établissements de transformation de poisson.

Inspections dans le secteur de la transformation des poissons

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	1.033	60,9 %	34,9 %	4,2 %
Traçabilité	370	70,8 %	27,3 %	1,9 %
Transport	317	87,1 %	12,6 %	0,3 %

Ces contrôles ont donné lieu à 24 avertissements et 10 PV.

1.8 Lait et produits laitiers**Producteurs de lait**

En 2008, 1.424 missions ont contrôlé l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans 1.391 exploitations de production de lait livré aux laiteries.

Inspections chez les producteurs de lait

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	1.425	81,9 %	17,0 %	1,1 %

Ces contrôles ont donné lieu à 33 avertissements et 1 PV.

Dans le cadre de l'autocontrôle, le secteur laitier contrôle régulièrement le nombre de germes, de cellules et la présence de résidus de médicaments vétérinaires dans le lait. Le nombre de germes et le nombre de cellules constituent des indicateurs d'hygiène de l'exploitation. En cas de résultats défavorables persistants pour le nombre de germes ou de cellules (4,8 % des établissements de production) et en cas de présence de résidus (0,08 % des livraisons), le producteur se voit imposer une interdiction de livraison. Celle-ci est levée lorsque les résultats d'analyse sont à nouveau conformes. En 2008, 239 visant à vérifier le respect de l'interdiction de livraison de lait ont été réalisées chez 227 opérateurs.

Interdiction de livraison de lait (toutes espèces animales)

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Autocontrôle	240	92,1 %	2,1 %	5,8 %

Ces contrôles ont donné lieu à 4 PV.

Producteurs de produits laitiers à la ferme

L'AFSCA contrôle l'infrastructure, le système d'autocontrôle, le respect de la notification obligatoire et la traçabilité des producteurs de produits laitiers à la ferme. Les missions suivantes ont été menées en 2008 :

- 408 missions chez 392 opérateurs concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène ; 5 PV et 64 avertissements ont été dressés
- 332 missions chez 321 opérateurs concernant l'autocontrôle ; 3 PV et 39 avertissements ont été dressés
- 214 missions chez 210 opérateurs concernant le respect de la notification obligatoire ; 12 avertissements ont été donnés
- 116 missions chez 112 opérateurs concernant la traçabilité et l'étiquetage ; 2 PV et 22 avertissements ont été dressés.

Inspections chez les producteurs de lait à la ferme

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	667	53,7 %	33,7%	12,6 %
Autocontrôle	333	71,2 %	16,5 %	12,3 %
Notification obligatoire	214	88,3 %	10,3 %	1,4 %
Traçabilité et étiquetage	116	59,5 %	31,0 %	9,5 %

Comme les années précédentes, les principales non conformités constatées lors des inspections d'hygiène étaient :

- l'absence de déclaration écrite de conformité du matériel d'emballage
- l'absence d'attestation médicale pour tout le personnel
- le plan de lutte contre les nuisibles et le plan de nettoyage absents ou incomplets.

La plupart des infractions constatées lors des inspections de l'autocontrôle étaient relatives aux plans d'échantillonnage et d'analyse (absence ou fréquence trop faible) et aux mesures correctives (absentes). Dans le cadre du respect de la notification obligatoire, un très grand nombre d'établissements ne disposaient pas encore d'une procédure de rappel et certains d'entre eux ne savaient pas ce qu'ils devaient notifier à l'AFSCA.

Enfin, les non conformités principales constatées au cours des inspections relatives à la traçabilité et à l'étiquetage concernaient la marque d'identification (forme, contenu, délai de pose de la marque).

Produits laitiers dans les laiteries industrielles

En 2008, 204 missions ont été menées chez 173 opérateurs.

Inspections dans les laiteries industrielles

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	209	38,8 %	49,8 %	11,5 %

Ces contrôles ont donné lieu à 21 avertissements et 2 PV.

Comme les années précédentes, l'absence de déclaration écrite de conformité et l'absence d'attestation médicale des membres du personnel continuent de causer problème. De plus, tous les établissements ne réalisaient pas d'analyse d'eau potable ou à une fréquence insuffisante, ces analyses étant nécessaires en cas d'utilisation d'eau de puits ou d'eau de distribution traitée.

1.9 Œufs et ovoproduits

Des inspections ont été réalisées dans l'ensemble de la chaîne pour contrôler le respect des prescriptions relatives à la mise sur le marché d'œufs : dans les centres d'emballage, chez les fabricants d'ovoproduits et chez les grossistes.

Centres d'emballage

En 2008, les missions suivantes ont été menées dans les centres d'emballage :

- 150 missions chez 77 opérateurs concernant la notification obligatoire et l'emballage, l'étiquetage et les normes commerciales ; 10 avertissements ont été donnés
- 47 missions chez 36 opérateurs concernant l'autocontrôle ; 3 avertissements ont été donnés.

Inspections dans les centres d'emballage

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Normes commerciales, hygiène et traçabilité	219	70,3 %	24,7 %	5 %
Notification obligatoire	54	94,4 %	5,6 %	0 %
Autocontrôle	47	80,9 %	10,6 %	8,5 %

Plus de 95 % des établissements étaient conformes (ou seules des non conformités mineures étaient constatées). Comme les années précédentes, la majorité des non conformités avaient trait à un manque de traçabilité (le registre d'entrée n'étant pas tenu à jour) et à l'absence d'explication du code producteur.

Ovoproduits

En 2008, 12 missions ont été effectuées chez 10 fabricants d'ovoproduits.

Inspections chez les producteurs d'ovoproduits

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	13	30,8 %	46,2 %	23,1 %

Un avertissement a été donné.

Grossistes en œufs

En 2008, 34 missions ont été effectuées chez 34 grossistes en œufs.

Inspections chez les grossistes en œufs

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Normes commerciales et étiquetage	34	50 %	35,3 %	14,7 %

Ces contrôles ont donné lieu à 2 avertissements et 2 PV. Au cours des inspections des normes commerciales chez les grossistes en œufs, les mentions présentes sur les emballages, l'estampillage des œufs et les prescriptions relatives aux locaux de stockage et d'emballage ont été ciblés. Comme en 2007, l'absence d'explication du code producteur reste un problème qui survient lors des inspections des normes commerciales.

1.10 Produits végétaux

L'infrastructure, l'installation et l'hygiène ont été contrôlées au cours de 607 missions menées chez 593 opérateurs dans la transformation de fruits et légumes, la production de bonbons, chocolat, pain, pâtes, boissons...

Inspections dans les établissements de transformation industrielle de denrées alimentaires d'origine végétale

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	608	14,3%	62,8 %	22,9 %

Ces contrôles ont donné lieu à 102 avertissements et 25 PV. Les principales non conformités étaient relatives au matériel d'emballage (absence de déclaration de conformité), les certificats médicaux (non présents pour tout le personnel) et des installations sanitaires insuffisantes.

1.11 Distribution, commerce, horeca, collectivités

En 2008, 13.346 missions ont été réalisées dans 12.876 établissements du secteur de la distribution (horeca, cuisines de collectivité, commerces de détail et commerces de gros) :

- 7.331 missions dans 7.068 établissements de l'horeca et cuisines de collectivité
- 5.482 missions dans 5.200 commerces de détail et de gros
- 533 missions chez 494 transporteurs de denrées alimentaires.

Au cours de ces missions, l'infrastructure, l'installation, l'hygiène, l'autocontrôle, la notification obligatoire, la traçabilité et l'interdiction de fumer ont été contrôlés ; d'autres missions relatives à l'emballage et à l'étiquetage ont également été menées dans le secteur de la distribution (grossistes et détaillants) et de la transformation. Les missions se rapportant aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont mentionnées dans la partie "sous-produits animaux".

Inspections dans l'horeca

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans l'horeca	5.583	8,5 %	40,7 %	50,8 %
Infrastructure, installation et hygiène dans l'horeca (ambulants)	536	25,8 %	45,2 %	29,1 %
Interdiction de fumer	5.290	68,0 %	21,6 %	10,4 %
Autocontrôle	1.686	15,9%	11,5%	72,6%
Notification obligatoire	1.757	55,7 %	36,1 %	8,3 %
Traçabilité	1.594	59,5 %	20,8 %	19,8 %

Ces contrôles ont donné lieu à 2.632 avertissements et 633 PV.

Les résultats des inspections relatives à l'interdiction de fumer sont en légère amélioration par rapport à 2007. Par rapport à 2007, la proportion de PV est plus élevée et la proportion d'avertissements moins élevée. En effet, début 2007, l'AFSCA optait plus souvent pour un avertissement que pour un PV, étant donné qu'il s'agissait d'une nouvelle législation d'application depuis début janvier 2007.

Inspections dans les cuisines de collectivités

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivités	918	11,2 %	52,2 %	36,6 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les biberonneries	79	27,9 %	51,9 %	20,3 %
Autocontrôle	500	37,8 %	24,8 %	37,4 %
Notification obligatoire	516	66,9 %	28,7 %	4,5 %
Traçabilité	560	65,5 %	24,3 %	10,2 %

Ces contrôles ont donné lieu à 338 avertissements et 18 PV.

Inspections chez les détaillants et grossistes

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène chez les grossistes	218	27,5 %	48,6 %	23,9 %
Infrastructure, installation et hygiène chez les détaillants	5.158	16,6 %	42,7 %	40,7 %
Autocontrôle	1.947	43,8 %	15,3 %	40,9 %
Notification obligatoire	2.501	63,4 %	29,8 %	6,8 %
Traçabilité	1.872	61,3 %	24,3 %	14,5 %
Traçabilité viande de bœuf dans les débits de viande (boucheries)	1.148	51,8 %	13,0 %	35,2 %

Ces contrôles ont donné lieu à 1.860 avertissements et 460 PV.

Depuis septembre 2007, l'AFSCA a introduit un nouveau système de pondération des résultats des contrôles. Selon l'importance de chaque question des check-lists, une pondération est attribuée en cas de non conformité. Cette nouvelle méthode d'évaluation, plus stricte, explique au moins en partie l'augmentation des non conformités, mais une nette amélioration est réalisable. Le ciblage des contrôles sur les établissements dans lesquels des non conformités ont été observées (recontrôles systématiques) peut également expliquer en partie l'augmentation des non conformités. Des efforts considérables sont fournis tant par le secteur que par les autorités dans le but de sensibiliser, d'informer et d'accompagner les établissements de la distribution.

Les fédérations professionnelles de l'horeca, des cuisines de collectivité, des boulangeries, des boucheries et des commerces de détail ont élaboré des guides sectoriels d'autocontrôle qui ont été validés par l'AFSCA. Ces instruments, adaptés au secteur, doivent aider les opérateurs à observer les bonnes pratiques d'hygiène et à mettre sur pied leur propre système d'autocontrôle.

Le 1^{er} janvier 2008, le concept du smiley-AFSCA a été lancé, les établissements de l'horeca et les cuisines de collectivité pouvant obtenir un smiley-AFSCA pour la certification de leur système d'autocontrôle. De plus, une cellule de vulgarisation a été mise en place, composée de personnes ayant une expérience de terrain. Celle-ci est active depuis septembre 2008 et a pour principal objectif de donner des informations pratiques aux opérateurs, sous la forme de conférences, d'infosessions et de folders pratiques. Le premier groupe cible est l'horeca et, dans un deuxième temps, le secteur de la distribution, avec l'accent sur les très petites entreprises qui éprouvent des difficultés à respecter la réglementation.

Emballage et étiquetage de produits divers

En 2008, des inspections concernant l'emballage et l'étiquetage ont été effectuées dans les secteurs de la distribution (grossistes et détaillants) et de la transformation :

- 4.079 missions ont été réalisées chez 3.731 opérateurs concernant les denrées alimentaires
- 1.148 missions ont été réalisées chez 1.117 opérateurs concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (uniquement pour le contrôle de l'emballage)
- 274 missions ont été réalisées chez 272 opérateurs concernant le charbon de bois (pour gril et barbecue).

Inspections de l'emballage et de l'étiquetage

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables	Avertissements	PV
Denrées alimentaires	5.186	70,2 %	17,7 %	12,1 %	369	127
Ustensiles et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	1.213	75,7 %	20,5 %	3,9 %	28	5
Charbon de bois	278	98,6 %	1,4 %	0 %		

Transport des denrées alimentaires

L'infrastructure, l'installation et l'hygiène ont été contrôlées au cours de 533 missions menées chez 494 transporteurs de denrées alimentaires.

Inspections dans le secteur du transport de denrées alimentaires

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	534	85,4 %	6,2 %	8,4 %

Ces contrôles ont donné lieu à 20 avertissements et 17 PV.

1.12 Sous-produits animaux

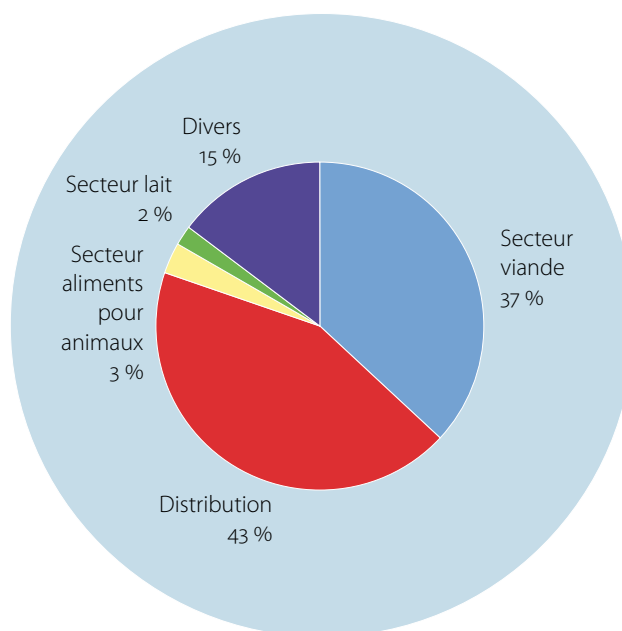
Les sous-produits animaux sont les cadavres, parties d'animaux abattus, denrées alimentaires considérées comme invendables ou des produits animaux qui ne sont pas (ou plus) destinés à la consommation humaine. L'implémentation et le contrôle de la législation européenne harmonisée relative aux sous-produits animaux ont été fortement intensifiés ces dernières années.

L'AFSCA est compétente pour les sous-produits animaux destinés à l'alimentation animale et à l'oléochimie. Elle contrôle également, dans une large mesure, les fabricants de sous-produits animaux. Huit autres autorités sont aussi impliquées dans la législation des sous-produits animaux. Une Commission sous-produits animaux – présidée par l'AFSCA - assure l'harmonisation et la concertation entre ces autorités fédérales et régionales. Cette commission s'est réunie 6 fois en 2008. Une plateforme de concertation a été créée en 2007 pour la concertation avec les secteurs concernés. Cette concertation s'est tenue à 2 reprises en 2008.

Les principales nouveautés de 2008 sont les suivantes :

- La Commission sous-produits animaux a publié un rapport annuel (2007) pour la première fois. Ce rapport comporte un résumé de toutes les activités en matière de sous-produits animaux pour toutes les autorités compétentes. Ce document peut être consulté sur le site internet de l'AFSCA.
- Les travaux visant à élaborer une nouvelle législation européenne sur les sous-produits animaux ont commencé. Le but de la révision du règlement (CE) n°1774/2002 est de continuer à améliorer et à simplifier la législation au moyen des connaissances acquises au sein des secteurs.
- Des assouplissements ont été adoptés au sujet de la destruction de certaines denrées alimentaires considérées comme invendables, en exécution du règlement (CE) n°197/2006, permettant, sous certaines conditions, que certaines anciennes denrées alimentaires soient détruites avec les déchets résiduels.
- Afin de distinguer les sous-produits animaux qui peuvent encore être utilisés dans l'alimentation animale des autres sous-produits animaux, l'ajout du marqueur GTH (triheptanoate de glycérol) aux matières de catégorie 1 et 2 a été rendu obligatoire à la mi-2008.
- Les audits conjoints de l'AFSCA et des autorités régionales ont débuté dans le but d'agréer spécifiquement par espèce animale et, sur base volontaire, les transformateurs de catégorie 3. Ceci aura un impact important à l'avenir sur les mesures prises dans le cadre de la législation relative aux EST.
- L'AFSCA a organisé en 2008 des formations pour la Commission européenne dans le cadre du « better training for safer food program ». Une formation a été organisée par le secteur laitier par des représentants de l'AFSCA et d'autres autorités compétentes.

En 2008, 3.122 missions ont été menées chez 2.668 opérateurs, ce qui représente une légère augmentation par rapport à 2007. Contrairement aux années précédentes, seules les inspections réalisées par des collaborateurs de l'AFSCA sont reprises dans ce rapport. Les vétérinaires chargés de mission réalisent également des inspections.



Répartition des 3.428 inspections des sous-produits animaux par secteur

Contrôles de la gestion des sous-produits animaux

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Gestion des déchets	3.428	72,5 %	21,1 %	6,4 %

Ces contrôles ont donné lieu à 137 avertissements et 67 PV, mais aucune procédure de suspension d'agrément n'a été engagée.

Outre ces missions, le contrôle de l'interdiction d'utilisation de déchets de cuisine pour le nourrissage des animaux a débuté fin 2008 dans l'horeca. Ces contrôles seront étendus en 2009 aux cuisines de collectivité. Au cours de 24 missions, aucune non conformité n'a été constatée. Cinquante-six inspections relatives aux sous-produits animaux dans le secteur des engrais ont également été réalisées ; aucune non conformité n'a été constatée.

L'augmentation du nombre de mesures est presque exclusivement due à un contrôle renforcé dans le secteur de la distribution (19 % des contrôles des sous-produits animaux en 2007 à 43 % en 2008) ; 87 % des PV et avertissements ont en effet été donnés dans le secteur de la distribution.

2 Maladies

2.1 Maladies des plantes

Chaque année, dans le cadre du programme de contrôle, l'AFSCA prélève des échantillons de plantes et produits végétaux chez les producteurs, dans les entrepôts, les centres d'expédition, les espaces verts et les forêts dans le but de détecter les organismes nuisibles.

Il s'agit d'échantillons prélevés de manière aléatoire qui, en fonction de l'organisme concerné, présentent ou non des symptômes de maladie. Des échantillons peuvent être prélevés en dehors du programme de contrôle dans le cadre du suivi d'une contamination, d'une notification ou d'une plainte. Ces contrôles ciblés ont évidemment pour conséquence que plus de contrôles sont non conformes.

En cas de contamination, des mesures appropriées de lutte sont imposées et, si nécessaire, les zones potentiellement contaminées sont délimitées. Ce suivi permet de garantir, sur le plan international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales.



Analyses des organismes nuisibles

	Programme de contrôle		Hors programme de contrôle	
	Analyses	Conformes	Analyses	Conformes
Anoplophora glabripennis*	1	100 %	3	67,0 %
Apple prolifération mycoplasma	6	100 %		
Bursaphelenchus xylophilus	229	100 %	1	100 %
Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis	2	100 %	12	0 %
Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus	2.798	100 %		
Colletotrichum acutatum**	13*	100 %		
Diabrotica virgifera virgifera	29 pièges*	100 %		
Erwinia amylovora (feu bactérien)	304	75,9 %	206	30,0 %
Gibberella circinata	26	100 %		
Globodera rostochiensis et pallida	2.695	99,4 %	36	100 %
Melampsora medusae	5	100 %		
Meloidogyne chitwoodi et fallax	169	99,4 %	50	44,0 %
Monilinia fructicola	18*	100 %		
Virus de la mosaïque du pèpino	20	100 %		
Phytophthora kernoviae	275	100 %	44	100 %
Phytophthora ramorum	277	78,3 %	80	55,0 %
Plum Pox Virus	41	90,2 %		
Potato Spindle Tuber Viroid	138	97,1 %	1	100 %
Ralstonia solanacearum	3.988	95,3 %		
Synchytrium endobioticum*	3	100 %		
Tilletia indica	9	100 %		
Tomato Spotted Wilt Virus	19	100 %		
Xanthomonas campestris	3*	100 %		
Xanthomonas fragariae	40*	100 %	1	100 %

* échantillonnage uniquement lorsque des symptômes suspects sont constatés à l'inspection visuelle

** depuis le 1/9/2008, Colletotrichum acutatum n'est plus considéré comme un organisme nuisible

2.1.1 Clavibacter michiganensis michiganensis

Clavibacter michiganensis michiganensis est une bactérie susceptible de causer des dommages dans la production de tomates. Les 12 échantillons positifs avaient été prélevés en dehors du plan de contrôle sur base d'une notification du service de pathologie végétale des Pays-Bas informant que des lots contaminés de plants de tomates avaient probablement été mis sur le marché belge. Quatre avertissements ont été dressés.

2.1.2 Nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*)

En juillet 2008, la Commission européenne a déclaré l'entièreté du territoire du Portugal continental en zone démarquée. Ceci implique pour le Portugal l'interdiction d'exporter les produits de bois et de plantes de conifères sensibles, excepté lorsqu'ils respectent certaines conditions très strictes garantissant leur statut phytosanitaire irréprochable. A la suite de cette évolution inquiétante, l'AFSCA a renforcé ses contrôles : à ce jour, ce nématode n'a jamais été constaté en Belgique.

2.1.3 Bactéries en culture de pommes de terre

La pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*) et la pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis* spp. *Sepedonicus*) font l'objet d'une surveillance intensive, en particulier en production de plants de pommes de terre. Aucun cas de contamination n'a été observé sur tubercules. Les échantillons positifs pour la pourriture brune sont tous issus du suivi des eaux de surfaces dans les zones de protection.

2.1.4 Feu bactérien

Le feu bactérien est répandu en Belgique et est causé par la bactérie *Erwinia amylovora*. Cette maladie peut, en très peu de temps, provoquer d'importants dégâts aux pépinières (e.a. aubépine, cotonéaster, cognassier, sorbier, pyracantha), aux cultures fruitières (pommiers et poiriers), mais également aux jardins publics et privés. Afin de permettre aux producteurs de plantes-hôtes de livrer des plantes dans les zones où le feu bactérien n'est pas présent (ou pas de façon endémique), des zones tampons sont délimitées.

En 2008, 7 zones tampons d'une superficie totale de 1.009 km² ont été délimitées. Dans ces zones, 270 parcelles comportant des plantes hôtes ont été inspectées à 2 reprises quant à la présence de symptômes (en juillet-août et entre août et novembre). Lors de cette deuxième inspection visuelle, ces parcelles ont également été échantillonnées pour détecter les infections latentes. Les plantes atteintes ont été taillées jusqu'au moins 50 cm en dessous du site d'infection situé le plus bas, coupées au niveau du sol ou arrachées. Les plantes de 239 parcelles ont pu être expédiées dans des zones où le feu bactérien n'est pas présent (ou pas de manière endémique). En dehors des parcelles, 10.561 sites comportant des plantes hôtes ont à nouveau été inspectés quant à la présence de symptômes du feu bactérien.

Les capricornes asiatiques *Anoplophora glabripennis* et *Anoplophora chinensis* menacent nos feuillus

Les grands capricornes asiatiques sont des insectes exotiques qui s'attaquent à une large gamme de feuillus provoquant leur dépérissement et leur mort. Ce sont des organismes de quarantaine dont l'éradication est obligatoire.

A la fin du mois de juillet, 2 *Anoplophora glabripennis* adultes ont été découverts dans un jardin privé : ils avaient été introduits via des emballages en bois transportant des pierres de construction importées de Chine et ce, malgré l'exigence qui impose à tout emballage en bois importé un traitement phytosanitaire préalable.

Une autre espèce, *Anoplophora chinensis*, a été découverte en milieu urbain aux Pays-Bas, en France et surtout en Italie. Dans chaque cas, elle a été introduite par le biais de jeunes érables en pots ou de bonsaïs d'origine asiatique et principalement chinoise. Leur détection lors de l'importation est très difficile car les larves, bien que d'une taille allant jusqu'à 5 cm, se cachent dans les jeunes tiges. Ce n'est que plus tard que les trous d'envol des adultes permettent d'en déceler la présence : il est alors trop tard.

Il n'existe aucun traitement curatif. Des réglementations spécifiques ont été prises au niveau national et au niveau européen afin d'organiser la lutte. Des garanties phytosanitaires sont exigées de la part des pays exportateurs. En cas d'infestation en Belgique, les sujets contaminés mais parfois aussi les plantes situées à proximité doivent être rapidement abattus et détruits sur place.

2.1.5 Nématodes en culture de pommes de terre

En 2007, l'Europe a publié une nouvelle directive (2007/33/CE) relative à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (*Globodera rostochiensis* et *G. pallida*). L'AFSCA a appuyé le financement d'un projet de recherche visant à évaluer la situation de ce parasite sur le territoire national, étudier ses principales voies de dissémination et proposer des moyens de lutte adaptés à nos conditions agro-économiques spécifiques. Ce projet a débuté en 2008 pour une durée de deux ans. Les premiers résultats révèlent la présence de ces nématodes dans toutes les principales zones de production de pommes de terre. L'essentiel des analyses sont réalisées afin de vérifier l'absence de ces nématodes dans les parcelles appelées à produire des plantes de pépinières ou plants de pommes de terre.

Un projet similaire devant démarrer en 2010 abordera la problématique des nématodes à galles du genre *Meloidogyne* qui s'attaquent aux pommes de terre mais également à une large gamme d'autres plantes sensibles dont de nombreux légumes-racines. Ces parasites sont très présents aux Pays-Bas et ont été fréquemment signalés dans les zones frontalières belges. Leur dissémination dans les zones de production de plants aurait de graves conséquences pour ce secteur. Le programme d'échantillonnage permet de conclure en l'absence de ces nématodes dans les productions de plants.

2.1.6 *Gibberella circinata*

Ce champignon est responsable du chancre du pin. Une enquête a été diligentée à la suite d'une notification de la France concernant la vente à un opérateur belge d'un lot de semences de pin (*Pinus tadea*) contaminées, originaires des USA. Les semences commercialisées en Belgique n'ont pas été semées.

2.1.7 *Phytophthora ramorum*

En Californie, *Phytophthora ramorum* provoque des dépérissements importants de chênes et autres feuillus indigènes. Dans l'Union européenne, des mesures d'urgence sont en vigueur depuis 2002 à l'égard de ce champignon. Ces mesures d'urgence ont encore été renforcées en 2007. Les plants de *Camellia*, *Viburnum* et *Rhododendron* autres que *Rhododendron simsii*, destinés à la plantation, sont inspectés à 2 reprises pendant la saison de croissance. Des mesures de quarantaine ont été imposées aux 24 exploitations dans lesquelles une contamination avait été observée. Dans les espaces verts publics, une contamination de *Rhododendron* a été constatée à 5 endroits différents ; les mesures de lutte appropriées ont été appliquées. Le nombre de sites où une contamination a été observée a connu une hausse par rapport à 2007.



2.1.8 Potato Spindle Tuber Viroid

Des mesures d'urgence sont en vigueur depuis 2007 à l'égard du Potato Spindle Tuber Viroid (viroïde du tubercule en fuseau de la pomme de terre). Le Potato Spindle Tuber Viroid peut causer des dommages importants dans les cultures de pommes de terre et de tomates mais peut également être présent de manière latente sur de nombreuses plantes de la famille des solanacées, en particulier les plantes d'ornement. Au cours du monitoring, 4 lots contaminés de *Solanum jasminoides* (solanacée grimpante) ont été rencontrés dans 3 exploitations. Trois de ces lots ont été détruits, le quatrième a été réexpédié au fournisseur italien. Le nombre de lots contaminés découverts a considérablement diminué par rapport à l'année passée.

2.2 Maladies des animaux

2.2.1 EST

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST, TSE en anglais) sont des maladies qui lèsent progressivement le cerveau et le système nerveux des animaux. On suppose que ces maladies sont causées par certaines protéines infectieuses, appelées prions. L'EST la plus connue est l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), mieux connue sous le nom de **maladie de la vache folle**. Les recherches étayent très clairement l'hypothèse selon laquelle le recyclage, dans les aliments pour ruminants, de protéines de ruminants ayant fait l'objet d'un traitement thermique insuffisant, a constitué la principale source de l'épidémie au départ du Royaume-Uni dans les années 80. Les ovins, les caprins et les cervidés peuvent également être touchés par des EST.

Evolution des mesures contre l'ESB

En juillet 2005, la Commission européenne a publié sa feuille de route pour les EST (l'ESB chez les bovins et la tremblante chez les ovins et caprins). Un certain nombre de mesures ont été prises depuis lors, telles que l'arrêt de la surveillance active intensifiée chez les ovins et les caprins et la mise en place d'une surveillance renforcée – au lieu de l'élimination – d'un troupeau contaminé d'ovins et de caprins.

En 2008, la Commission européenne a commencé les discussions sur l'assouplissement de la surveillance active chez les bovins. Étant donné que le nombre de cas d'ESB a fortement régressé ces dernières années dans l'UE, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, l'EFSA, en a conclu qu'au vu des circonstances, les tests réalisés dans le cadre de la surveillance épidémiologique pouvaient être réduits.

Sur base de l'avis de l'EFSA et des dossiers introduits par les états membres, une décision européenne est parue le 5 décembre 2008 qui autorise, à partir du 1^{er} janvier 2009 dans les quinze « anciens » états membres de l'UE, à relever à 48 mois la limite d'âge pour les tests sur les cadavres et abattages d'urgence (initialement fixée à 24 mois) ainsi que les bovins abattus pour consommation humaine (initialement fixée à 30 mois). Cela signifie, à terme, une économie importante. Il faut toutefois tout mettre en œuvre pour continuer d'appliquer le mieux possible les mesures de gestion effectives (destruction des matériels à risques, comme la colonne vertébrale par exemple).

Les autorités belges ont appliqué cette décision de manière effective depuis le 1^{er} janvier 2009. Il n'est pas exclu que cette limite d'âge soit encore relevée les prochaines années. Les discussions à ce sujet ne débiteront qu'une fois les résultats du monitoring 2009 connus.

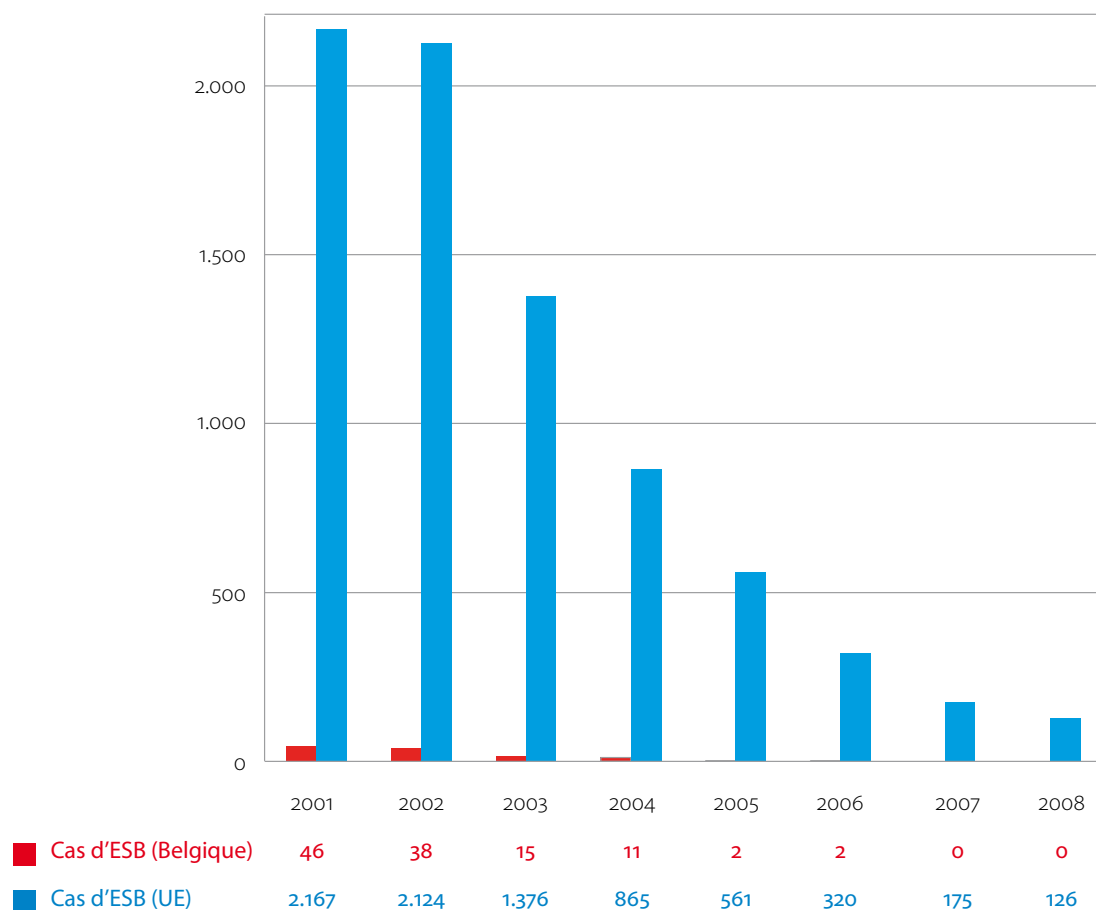
Par contre, la limite d'âge pour la destruction du contenu de la boîte crânienne, de la colonne vertébrale et des intestins en tant que matériels à risques spécifiés reste inchangée. Cette mesure est la plus importante pour la protection de la santé publique et reste donc toujours en vigueur.

Diagnostic de l'ESB

En 2008, des tests de diagnostic rapide de l'ESB ont été réalisés sur tous les bovins âgés de plus de 30 mois qui ont été abattus pour consommation humaine (317.781 bovins) et sur tous les bovins à risque âgés de plus de 24 mois qui sont décédés ou qui ont été abattus par mesure d'urgence (49.188 bovins).

En cas de résultat positif du test rapide, des tests de confirmation étaient réalisés au CERVA, le laboratoire national de référence pour la lutte contre les EST.

Une surveillance permanente des bovins vivants a également été menée dans les exploitations d'élevage, les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Toutes les suspicions ont pu faire l'objet d'un suivi nécessaire grâce à la prise en compte de la notification obligatoire. Le cerveau de tous les animaux suspects a été analysé par le CERVA. **Ces 2 dernières années, plus aucun cas d'ESB n'a été constaté en Belgique (dernier cas diagnostiqué en octobre 2006).** Dans l'ensemble de l'UE, une forte diminution du nombre de cas positifs a été observée ces dernières années.



Cas d'ESB chez les bovins en Belgique et dans l'Union européenne

Diagnostic des EST chez les ovins et les caprins

En 2008, 3,512 ovins et caprins morts à plus de 18 mois ont été échantillonnés au clos d'équarrissage, avec à chaque fois un test de diagnostic rapide des EST. Aucun échantillon n'était positif.

Protéines animales dans les aliments pour animaux

Depuis 2000, l'interdiction alimentaire étendue restreint fortement l'usage des protéines animales dans les aliments pour animaux producteurs de denrées.

Des contrôles stricts sont organisés pour s'assurer notamment que les aliments pour ruminants ne sont pas contaminés avec des protéines animales interdites. Le contrôle des autres aliments n'en est pas pour autant exclu.

Analyses de protéines animales dans les aliments pour animaux

	Nombre d'échantillons	Conformes
Matières premières	130	98,5 %
Aliments composés	1.018	99,9 %

Les non conformités ont porté sur des farines de sang et sur un aliment pour poules pondeuses. Par ailleurs, 682 des 1.018 échantillons d'aliments composés analysés étaient des aliments pour ruminants.

Ces non conformités ont donné lieu à 2 PV et 1 avertissement.

Outre ces analyses d'aliments pour animaux, l'interdiction d'utilisation de protéines animales dans l'alimentation des animaux est également contrôlée au moyen d'inspections. Ces contrôles sont réalisés dans le cadre d'autres inspections relatives à la traçabilité, l'emballage et l'étiquetage, l'infrastructure et l'hygiène, etc. Ces inspections ne sont pas rapportées séparément (voir la partie relative aux aliments pour animaux) mais contribuent de manière importante à la lutte contre certaines EST. La législation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1774/2002) contribue aussi de façon importante à la prévention de la transmission de certaines EST dans la chaîne alimentaire en imposant des méthodes de transformation, des destinations autorisées, la traçabilité, etc. pour tous les produits animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Tests ADN chez les bovins

Dans le cadre de la lutte contre l'ESB, l'identification et la traçabilité de la viande bovine doivent être garanties depuis l'abattage jusqu'au détaillant. Pour contrôler cet aspect, des viandes fraîches de bovins sont prélevées dans des boucheries et ateliers de découpe. Via le numéro d'identification (le numéro de marque auriculaire du bovin) figurant sur la viande, l'oreille congelée de ce bovin est recherchée dans l'abattoir et échantillonnée. L'ADN de la viande bovine est comparé à l'ADN de l'oreille du bovin.

Si l'oreille n'est pas retrouvée ou si l'ADN de la viande ne correspond pas à celui de l'oreille correspondante, le résultat est considéré comme non conforme et donne lieu à une enquête pour en déterminer la cause.

Résultats des tests ADN sur la viande bovine

	Nombre d'échantillons	Conforme
Boucheries	279	79,9 %
Ateliers de découpe	392	93,6 %
Total	671	87,9 %

Les résultats montrent une amélioration par rapport à 2007, les pourcentages étant alors respectivement de 79 %, 84 % et 82 %. Quatre avertissements ont été dressés.

CWD

La Chronic Wasting Disease (CWD) est une maladie à prions (EST) qui touche les cervidés. Cette maladie a été observée ces 10 dernières années chez les cerfs, les rennes et les élans d'Amérique du Nord (Etats-Unis et Canada). Aucun cas n'a actuellement été détecté dans l'UE mais une étude ciblée a été jugée nécessaire afin de confirmer cette situation.

Nombre de tests CWD réalisés en Belgique sur des cervidés sauvages et des cervidés d'élevage vivants

	Saison de chasse 2007-2008		Saison de chasse 2008-2009	
	Nombre de tests	Nombre de cas de CWD	Nombre de tests	Nombre de cas de CWD
Cervidés d'élevage	52	0	53	0
Cervidés sauvages	92	0	144	0

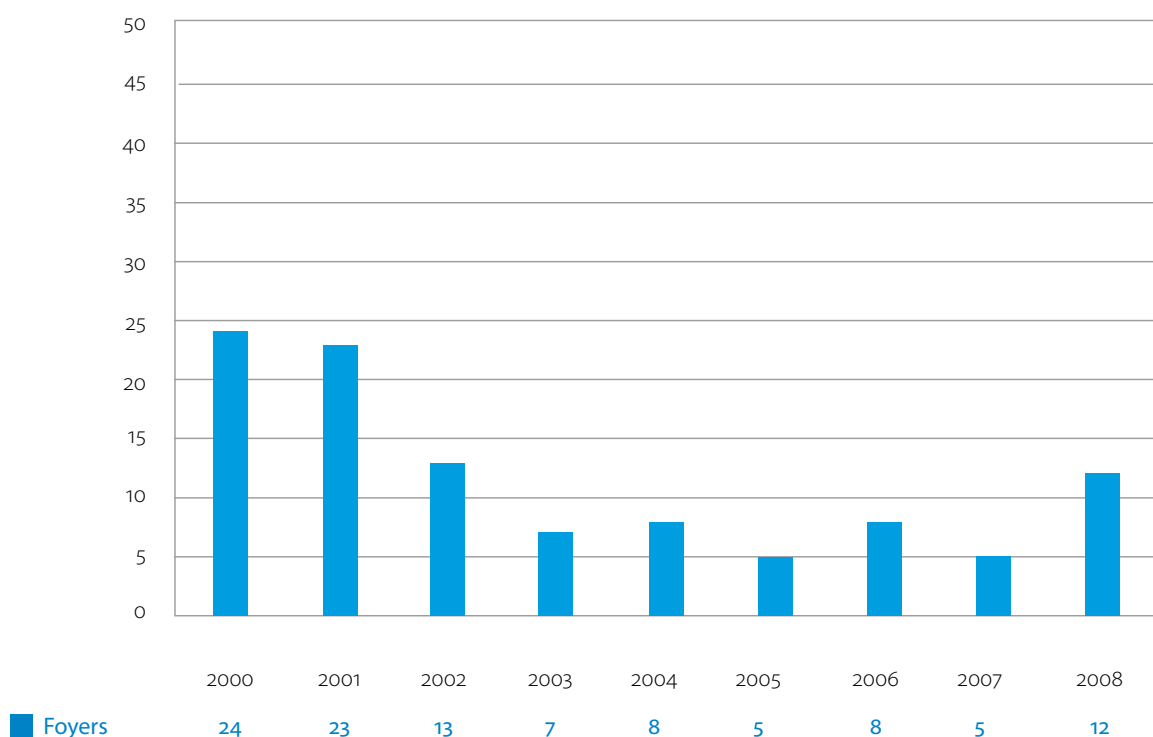
2.2.2 Brucellose et leucose

La Belgique est officiellement indemne de leucose depuis le 1^{er} juillet 1999. En 2008, aucun foyer de leucose bovine enzootique n'a été constaté.

La Belgique est officiellement indemne de brucellose bovine depuis le 25 juin 2003. En 2008 également, aucun foyer de brucellose bovine n'a été observé. Le maintien du statut officiellement indemne pendant 5 années successives permettra de réduire encore radicalement le programme de surveillance de la brucellose et de la leucose à partir de l'hiver 2009-2010.

2.2.3 Tuberculose

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003, mais cette maladie se rencontre encore de façon sporadique. Le statut « indemne de tuberculose bovine » implique que maximum 0,1 % de l'ensemble des troupeaux incluent encore un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.



Foyers de tuberculose dans le cheptel bovin

Au total, 1.697 missions ont été effectuées chez 1.667 opérateurs dans le cadre du contrôle de l'exécution de la tuberculisation. Ces contrôles étaient surtout ciblés sur la conservation, l'utilisation, la réalisation de l'injection, la lecture et l'interprétation de la réaction cutanée. Lors d'une tuberculisation, une dose de tuberculine (antigènes de *Mycobacterium*, des fragments de la bactérie) est injectée dans la peau d'un animal pour contrôler s'il est atteint de tuberculose bovine. Chez les animaux contaminés, on observe généralement un épaississement de la peau à l'endroit de l'injection.

Inspections de la méthode de tuberculisation

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Santé animale : tuberculisation	1.698	89,1 %	6,0 %	5,0 %

Les résultats non conformes ont donné lieu à 78 avertissements et 7 PV.

2.2.4 Maladie d'Aujeszky

Maladie d'Aujeszky

La lutte contre la maladie d'Aujeszky a débuté en 1993. Elle se base sur une vaccination obligatoire à l'aide d'un vaccin marqueur et l'abattage sélectif des porcs contaminés. Les troupeaux de porcs sont testés régulièrement pour vérifier s'ils ont été contaminés.

Depuis lors, le cheptel porcin belge est indemne de cette maladie. En 2008, la maladie n'a plus été constatée que chez des sangliers détenus en captivité. À partir du 1^{er} janvier 2009, l'obligation de vaccination sera levée et, dans le courant de l'année 2009, la vaccination va être interdite, sur base d'un nouvel arrêté royal, ceci en vue d'obtenir au niveau européen le statut officiellement indemne de la maladie d'Aujeszky. Les inspections relatives à la santé des porcins vont être modifiées à partir de 2009, avec la suppression du contrôle de la vaccination contre la maladie d'Aujeszky et l'accent sera plutôt mis sur le programme de lutte contre les salmonelles.

En 2008, 700 missions de contrôle de la vaccination ont été effectuées chez 692 opérateurs possédant des élevages de porcs.

Inspections dans le cadre de la vaccination contre la maladie d'Aujeszky

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarque	Défavorables
Santé animale	702	84,3 %	13,1 %	2,6 %

Ces contrôles ont donné lieu à 20 avertissements et 5 PV, ce qui représente une nette diminution par rapport à 2007 (48 avertissements et 10 PV).

2.2.5 Trichinose

En vertu de la réglementation européenne, les carcasses des porcins et solipèdes sont analysées quant à la présence de trichines. La viande de ces animaux peut en effet être contaminée par des nématodes du genre *Trichinella*. La consommation de viande contaminée par *Trichinella* peut provoquer une grave maladie chez l'homme.

En 2008, on n'a découvert de trichines ni chez les porcins, ni chez les solipèdes. Depuis le début de ces analyses (en 1978 chez les porcins et en 1993 chez les solipèdes), aucun cas de trichinose n'a été constaté chez ces espèces animales.

L'AFSCA encourage l'accréditation de tous les laboratoires réalisant la détection de trichines. Dans ce cadre, des améliorations sont encore nécessaires.

2.2.6 Cysticercose

Les cysticerques constituent un stade larvaire intermédiaire du ténia, qui peuvent donner lieu à la naissance de ténias adultes s'ils sont consommés par l'homme. En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué : la viande de bovin est conservée à -18°C pendant au moins 10 jours, après quoi celle-ci devient propre à la consommation humaine. En cas d'infestation généralisée par des cysticerques, la totalité des carcasses est déclarée impropre à la consommation.

En 2008, 2.356 cas de cysticercose localisée et 18 cas de cysticercose généralisée ont été détectés chez les bovins.

2.2.7 Rage

La Belgique a obtenu le statut indemne de rage en juillet 2001. Toutefois, l'apparition d'un cas, chez un chien importé illégalement, le 25 octobre 2007, a provoqué la perte de ce statut qui a été rétabli le 21 avril 2008.

En 2008, la Direction maladies infectieuses et transmissibles de l'ISP (ex Institut Pasteur) a réalisé 713 analyses sur des animaux domestiques et sauvages (notamment 12 chiens, 24 chats, 214 bovins, 25 chauves-souris, 53 cervidés et 245 renards). Toutes étaient négatives.

2.2.8 Maladies des animaux d'aquaculture

En 2008, 70 exploitations détenant des salmonidés étaient enregistrées. Deux fois par an, la présence des virus de la nécrose infectieuse hématopoïétique (NHI) et de la septicémie hémorragique (SHV) - 2 maladies des animaux d'aquaculture sans impact sur la santé publique - est recherchée dans ces exploitations. En 2008, la présence de SHV a été mise en évidence dans 3 exploitations ainsi que dans 2 pêcheries récréatives. Ces maladies sont à déclaration obligatoire ; des mesures ont été appliquées afin d'éviter la propagation du virus à d'autres exploitations (vidange et désinfection des plans d'eau, interdiction de commercialisation ou d'utilisation pour repeuplement en fonction des cas).

Suite à la mise en évidence de l'infection de zones de production d'huîtres par *Bonamia exitiosa* en Espagne en 2007, la présence de la maladie a été recherchée dans les huîtres produites en Belgique (un producteur), les résultats d'analyse se sont révélés négatifs pour *Bonamia exitiosa* mais la présence de *Bonamia ostreae* a été mise en évidence. Les mesures nécessaires ont été appliquées afin d'éviter la propagation de la maladie à d'autres sites de production.

2.2.9 Maladies des abeilles

En 2008, 4 foyers de loque américaine (agent pathogène : *Paenibacillus larvae larvae*) ont été découverts contre 5 en 2007. Les mesures consistent à délimiter autour du foyer une zone de protection de 3 km dans laquelle toute circulation de colonie ou de matériel est interdite. Les colonies infectées sont détruites et le matériel est désinfecté. L'AFSCA examine les ruchers situés dans la zone pour dépister une éventuelle dispersion de l'infection. L'apiculteur dont les colonies sont détruites est indemnisé.

La varroase touche une grande proportion des ruchers, toute la Belgique est donc considérée comme zone d'infestation.

Ces deux maladies provoquent une diminution de la production et un affaiblissement voire une disparition de la colonie, mais sont sans impact sur la santé publique.

2.3 Toxi-infections alimentaires

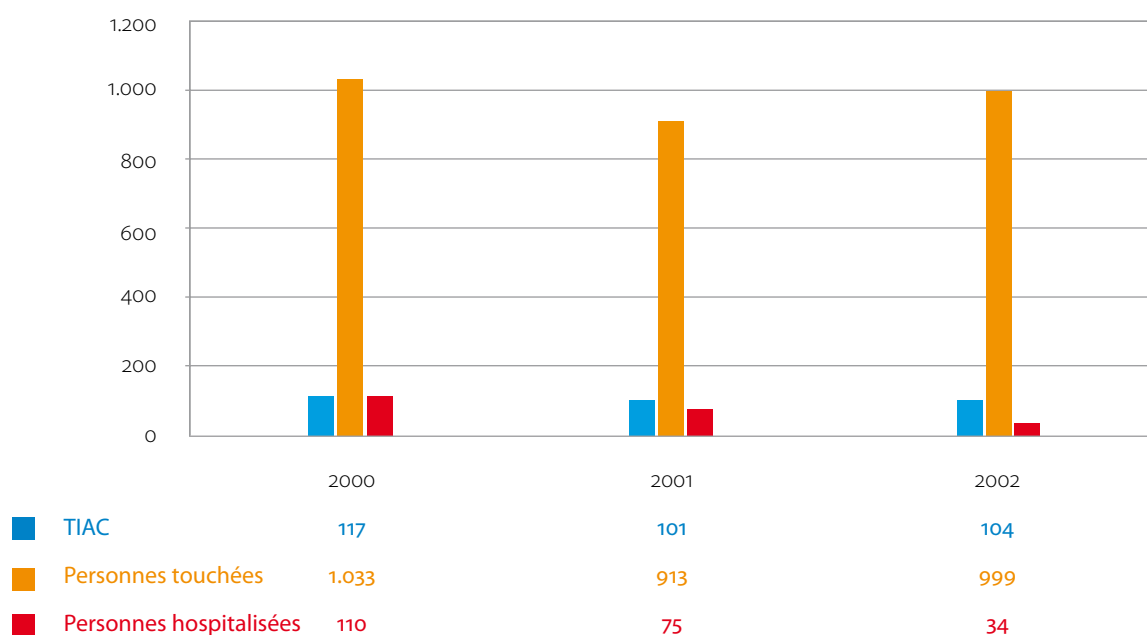
Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliment ou d'eau contaminée. On parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque l'on se trouve en présence de symptômes similaires observés dans les mêmes circonstances chez au moins 2 personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

En Belgique, les différents acteurs qui interviennent en cas de TIAC sont les suivants :

- l'AFSCA qui mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées. Depuis 2005, l'AFSCA possède un point de contact qui joue un rôle de coordination dans la collecte des informations et le suivi des dossiers
- les Communautés qui mènent les enquêtes sur les personnes, et réalisent les enquêtes épidémiologiques
- l'Institut scientifique de santé publique (le laboratoire national de référence pour les TIAC) qui analyse tous les échantillons suspects et rassemble les données relatives aux TIAC au niveau national
- la Plateforme nationale Toxi-infections alimentaires et zoonoses transmises par les aliments qui permet l'échange d'informations et de données entre les différents acteurs.

Les données collectées lors de ces enquêtes sont essentielles pour connaître de façon la plus complète possible la situation relative aux TIAC, de manière à pouvoir également optimiser la politique de surveillance et de prévention de chacun de ces acteurs.

En 2008, 104 TIAC ont été notifiées ; 999 personnes étaient impliquées dont 34 ont dû être hospitalisées. Pour 31 de ces TIAC, une cause (potentielle) a pu être trouvée, soit par analyse des restes des aliments suspects, soit par examen du patient. Dans le cadre de l'analyse des denrées alimentaires suspectes, 594 analyses microbiologiques ont été réalisées.



Evolution des TIA rapportées

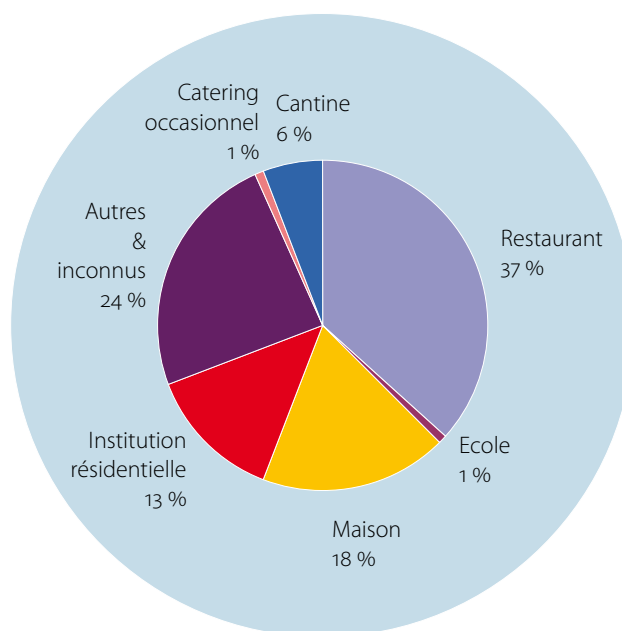
TIA en 2008

	Nombre de TIA	Nombre de malades	Nombre d'hospitalisés	Source suspectée
Norovirus	7	439	0	sandwiches, assiette variée
Campylobacter	6	31	6	assiette variée, volaille
E. coli O157 entérohémorragique	3	11	6	viande hachée, lait cru
Salmonella	3	39	3	préparations aux œufs crus, viande de poulet hachée
Bacillus cereus	2	10	3	fromage, viande de chèvre
Staphylocoques	2	32	10	assiette variée
Listeria monocytogenes	1	2	1	inconnue
Hépatite A	1	49	0	sandwiches
Clostridium perfringens	1	100	0	tajine
Autres & inconnus	78	128	5	fromage, frites, viande, poisson
Total	104	999	34	

Parmi les toxi-infections alimentaires de 2008 on peut citer plus particulièrement :

- un foyer de norovirus, probablement dû à des sandwichs garnis contaminés, qui a contaminé environ 200 personnes lors d'une fête du personnel
- l'intoxication d'une centaine d'enseignants qui avaient consommé un tajine, par des Clostridium perfringens
- l'intoxication de 30 enfants par des staphylocoques à coagulase positive, lors d'un repas à la cantine (pâtes au jambon et au fromage).

Lieux d'exposition aux TIA en 2008



Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, le nombre de TIAC enregistrées est certainement largement sous-estimé. Cela est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'à l'insuffisance de déclaration des foyers de TIAC. Même s'il s'agit le plus souvent de maladies infectieuses à faible taux de mortalité, elles présentent néanmoins une grande importance socio-économique (absentéisme au travail etc.).



A background image showing a close-up of a hand holding a knife, positioned over a pizza topped with pepperoni on a wooden cutting board. The scene is brightly lit, and the focus is on the food preparation process.

Contrôles des produits

1 Qualité

1.1 Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

En 2008, l'AFSCA a prélevé des échantillons d'engrais, d'amendements du sol, de substrats de culture et de boues d'épuration afin d'en contrôler la qualité. Il s'agissait notamment d'analyses des teneurs en nutriments tels que l'azote, le phosphore, le potassium, les éléments secondaires et les oligo-éléments, ainsi que, en fonction du produit, de la teneur en matière organique et en matière sèche, du pH, du degré de maturité, de la valeur neutralisante, de la conductivité électrique...

Une analyse de la qualité consiste à analyser plusieurs paramètres en fonction des normes et garanties qui sont pertinentes pour le produit. L'analyse de la qualité n'est jugée conforme que si toutes les analyses donnent un résultat conforme.

Analyses de la qualité des engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

	Nombre d'analyses	Conformes
Engrais composés (bulk-blending)	37	86,5 %
Engrais composés (autres que bulk-blending)	33	87,9 %
Engrais simples	49	89,8 %
Engrais pour la préparation de solutions nutritives pour l'hydroculture et la culture sur substrats	5	100 %
Engrais contenant des oligo-éléments	9	66,7 %
Engrais à base d'éléments secondaires	19	89,5 %
Amendements organiques du sol (dont compost)	90	87,8 %
Substrats de culture organiques (dont terreaux)	51	84,3 %
Produits apparentés	1	100 %
Boues d'épuration industrielles	46	67,4 %
Boues d'épuration municipales	16	93,8 %

Les résultats non conformes ont donné lieu à 25 avertissements 7 PV.

La majorité des non conformités est due à une teneur d'un ou plusieurs composants inférieure à la teneur garantie par l'opérateur.

Par rapport à 2007, le nombre de résultats conformes des boues d'épuration industrielles a diminué de 15 %. Pour les engrais à base d'éléments secondaires et les engrais composés, ce nombre s'est respectivement accru de 11 % et de 18 %.

1.2 Pesticides à usage agricole

En 2008, l'AFSCA a prélevé 67 pesticides à usage agricole sur le marché belge pour analyser leur teneur en substance active et leurs principales propriétés physico-chimiques ; 91 % des échantillons étaient conformes.

Analyse des teneurs en substance active et propriétés physico-chimiques des pesticides

	Nombre d'échantillons	Conformes
Herbicides	24	95,8 %
Fongicides	19	89,5 %
Insecticides/acaricides	14	92,9 %
Régulateurs de croissance	2	100 %
Molluscicides	6	66,7 %
Rodenticides	1	100 %
Autres	1	100 %

A la demande du SPF Santé publique, une campagne de contrôle spécifique des molluscicides (anti-limaces) a été réalisée afin de vérifier entre autres leur teneur en répulsifs (destinée à éviter leur ingestion par les animaux domestiques). Le rappel d'un produit en infraction a été organisé.

1.3 Aliments pour animaux

1.3.1 Additifs et substances médicamenteuses

Il existe plusieurs formes d'additifs, dont les additifs nutritionnels (vitamines, oligo-éléments...) qui sont administrés aux animaux par l'intermédiaire des aliments composés.

Lors de la fabrication de ces aliments composés, le fabricant doit veiller à garantir l'homogénéité du mélange et les concentrations en additifs. Les analyses permettent de vérifier par exemple que les teneurs en oligo-éléments dans les aliments sont conformes aux garanties données par le fabricant et ne dépassent pas les maxima autorisés par la réglementation de manière à garantir la santé des animaux (par ex. le cuivre peut s'avérer toxique pour les moutons). Par ailleurs, des niveaux trop élevés dans les aliments pour animaux de certains éléments comme les vitamines A peuvent entraîner des niveaux plus élevés dans les denrées alimentaires qui peuvent être néfastes à certaines catégories de consommateurs (p.ex. un excès de vitamine A chez les personnes souffrant d'ostéoporose).

Des contrôles similaires sont réalisés sur les aliments médicamenteux afin de s'assurer que les normes et garanties en médicament sont respectées.

Additifs

En 2008, 1.443 analyses sur le respect des garanties et normes en additifs ont été réalisées dans les aliments pour animaux ; 9,1 % d'entre elles étaient conformes à 100 % et concernaient les additifs suivants : cobalt, molybdène, sélénium, arprinocide, avilamycine, BHT, carbadox, choline, éthoxyquine, ipronidazole, lasalocide, monensin, nifursol, vitamine B11 (ac. folique), vitamine B12, vitamine B3 (PP), vitamine B8 (biotine), vitamine D2, vitamine K.

Analyses réalisées sur le respect des garanties et normes en additifs

	Aliments complémentaires pour animaux	Aliments complets	Additifs	Prémélanges
Nombre total d'analyses	592	545	41	265
Aliments pour lesquels les analyses étaient conformes à 100 %	59 (10,0 %)	45 (8,3 %)	7 (17,1 %)	21 (7,9 %)

Détail des analyses des additifs pour lesquelles des non conformités ont été observées

	Aliments complémentaires pour animaux		Aliments complets		Additifs		Prémélanges	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Cuivre	125	91,2 %	158	85,6 %			36	88,9 %
Fer	14	92,9 %	4	100 %	1	0,0 %	26	80,8 %
Iode	8	100 %	1	100 %			3	66,7 %
Manganèse	45	86,7 %	12	100 %			28	85,7 %
Zinc	63	82,5 %	64	98,5 %	1	0,0 %	40	97,5 %
Robenidine			5	80,0 %				
Salinomycine			17	70,6 %				
vitamine A	123	84,3 %	116	88,8 %	3	0,0 %	43	93,0 %
vitamine B1	3	75,0 %			4	25,0 %		
vitamine B2	1	100 %			3	33,3 %	4	75,0 %
vitamine B5					3	66,7 %		
vitamine B6	2	100 %			4	50,0 %	1	100 %
vitamine C (ac. ascorbique)	4	66,7 %			4	25,0 %	1	100 %
vitamine D3	51	88,9 %	24	100 %	2	50,0 %	24	83,3 %
vitamine E (tocophérol)	94	80,6 %	99	86,9 %	9	0,0 %	38	79,0 %

Des additifs interdits en Europe peuvent être utilisés dans certaines conditions dans des aliments destinés à l'exportation. C'est pourquoi, certains d'entre eux peuvent se retrouver dans ce tableau.

Un PV a été dressé sur base de non conformités concernant les garanties en vitamines dans un aliment complémentaire.

Aliments médicamenteux

Globalement, 82 % des aliments médicamenteux sont conformes.

Respect des garanties et normes des aliments médicamenteux

	Nombre d'analyses	Conformes
Amoxicilline	6	66,7 %
Apramycine	1	100 %
Colistine	12	91,7 %
Fenbendazole	2	50,0 %
Flubendazole	32	87,9 %
Lincomycine	1	100 %
Oxytétracycline	8	100 %
Spectinomycine	1	100 %
Sulfadiazine	10	70,0 %
Tilmicosine	3	66,7 %
Triméthoprim	12	75,0 %
Tylosine	5	80,0 %
Valnemuline	2	50,0 %

4 avertissements ont été donnés.

1.3.2 Qualité substantielle

Les fabricants d'aliments composés doivent garantir la teneur de leurs aliments en différents composés nutritionnels (protéines, amidon, matière grasse...). Le contrôle de ces teneurs est essentiellement lié aux respects des engagements contractuels. Les garanties relatives à la qualité substantielle des aliments sont essentielles pour que l'éleveur puisse calculer au mieux la ration journalière des animaux et limiter les risques de carence.

Respect de la qualité substantielle des aliments pour animaux

	Aliments complémentaires		Aliments complets		Matières premières	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Amidon	3	100 %	6	100 %	35	60,0 %
Calcium	153	94,8 %	5	100 %	8	88,9 %
Cellulose brute	124	95,2 %	262	98,1 %	123	92,8 %
Cendres brutes	132	89,5 %	245	96,8 %	14	80,0 %
Cendres insolubles dans l'HCl	2	100 %			6	83,3 %
Magnésium	115	87,0 %			3	100 %
Matière grasse brute	155	95,5 %	317	96,9 %	88	82,4 %
Phosphore	113	95,6 %	57	100 %	5	100 %
Protéines brutes	203	94,1 %	350	98,6 %	320	94,1 %
Sodium	102	80,4 %	1	100 %	1	100 %
Sucres totaux	3	66,7 %	7	100 %	8	100 %
Teneur en humidité	24	100 %	30	100 %	33	97,0 %

Au total, 100 avertissements et 7 PV ont été donnés suite à ces non conformités.

1.4 Fruits et légumes

L'AFSCA contrôle le respect des normes de qualité dans les fruits, légumes et pommes de terre. Les contrôles de qualité des fruits et légumes ont eu lieu principalement chez les grossistes (notamment les criées), ceux des pommes de terre chez les préparateurs/conditionneurs et chez les grossistes.

Les petites non conformités - la présentation, la couleur ou la forme – sont évaluées moins sévèrement que les non conformités plus graves - la pourriture, la décomposition, les meurtrissures, la maturité, la taille minimale insuffisante ou une origine incorrecte. Les non conformités ont donné lieu dans un premier temps à un avertissement et à une saisie des produits non conformes. Après un nouveau contrôle favorable, les produits pouvaient à nouveau être commercialisés. Une même non conformité constatée chez le même opérateur lors d'un contrôle ultérieur donne lieu à un procès-verbal.

En 2008, 460 missions ont été effectuées chez 294 opérateurs.

Contrôles de qualité des fruits, légumes et pommes de terre

	Inspections	Favorables	Favorables avec remarques	Défavorables
Fruits et légumes	340	85,9 %	9,1 %	5,0 %
Pommes de terre	131	84,0 %	12,2 %	3,8 %

Au total, 12 avertissements ont été donnés et 9 PV ont été dressés.

1.5 Huiles de friture

Lors des inspections d'hygiène dans le secteur horeca, les exigences légales en termes de qualité des graisses de friture ont été contrôlées. Lorsque le résultat était défavorable, la teneur en acides gras libres et à la teneur en fraction polaire était analysée au laboratoire. En 2008, 10 analyses ont été réalisées, dont la moitié était conforme. Au total, 3 PV ont été dressés.

1.6 Ovoproduits

Des échantillons d'ovoproduits liquides et de poudre d'œufs ont été prélevés dans les établissements de production d'ovoproduits afin de vérifier si les normes légales étaient respectées. Il s'agit plus particulièrement des paramètres suivants :

- Pour garantir qu'aucun œuf couvé ou dénaturé n'a été utilisé comme matière première, la teneur en acide β -hydroxybutyrique des ovoproduits ne peut pas excéder 10 mg/kg d'ovoproduit non modifié, calculée sur la matière sèche.
- Pour garantir que les mesures d'hygiène sont respectées jusqu'à ce que les œufs et les ovoproduits soient traités, la teneur en acide lactique ne peut excéder 1.000 mg/kg d'ovoproduit, calculée sur la matière sèche (produits non traités uniquement).
- La quantité de restes de coquilles, de membranes et d'éventuelles autres particules dans l'ovoproduit ne peut excéder 100 mg/kg d'ovoproduit.

Paramètres de qualité des ovoproduits liquides et poudres d'œufs

	Ovoproduits liquides		Poudre d'œufs	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Acide lactique	29	96,6 %	22	100 %
β -hydroxybutyrique	22	95,5 %	22	100 %
Restes de coquilles et de membranes	115	97,4 %		

Aucun avertissement ni PV n'a été donné.

1.7 Aliments pour nourrissons

La législation stipule notamment que les aliments pour nourrissons doivent avoir une teneur minimum et maximum en vitamines et en minéraux et fixe la teneur en acides gras trans. Les aliments complets pour nourrissons, qui conviennent aux nourrissons sont vendus exclusivement en pharmacie et sont dès lors prélevés par l'AFMPS (Agence fédérale des médicaments et produits de santé), en application d'un protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS.

En 2008, l'AFSCA a prélevé 10 échantillons d'aliments de suite pour nourrissons (destinés à des nourrissons recevant une alimentation complémentaire). Les teneurs en vitamine, en minéraux et en acides gras trans étaient toutes conformes.

1.8 Suppléments alimentaires en vitamines et minéraux

Les suppléments alimentaires à base de nutriments sont des produits vendus sous forme de gélules, comprimés ou sous d'autres formes prédosées qui contiennent des substances nutritives essentielles (vitamines, minéraux, acides aminés, etc.) et qui sont utilisés en complément de l'alimentation normale. Les teneurs en nutriments de ces compléments doivent correspondre aux valeurs indiquées sur l'étiquette et répondre aux valeurs légales minimales et maximales. Les valeurs mentionnées sur l'étiquette doivent également être garanties jusqu'à la date de péremption.

L'AFSCA a prélevé 23 suppléments alimentaires en vitamines (13 échantillons dans la transformation et 10 dans la distribution) et 27 suppléments alimentaires en minéraux (16 échantillons dans la transformation et 11 dans la distribution) afin de vérifier leur composition. Dans le secteur de la transformation, un supplément alimentaire en vitamines était non conforme ; cette infraction a été sanctionnée par un PV. Dans les secteurs de la transformation et de la distribution, respectivement 5 et 2 échantillons étaient non conformes. Dans le secteur de la transformation, 2 PV ont été dressés et 3 avertissements donnés.

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, il est également prévu que l'AFMPS analyse des échantillons de suppléments alimentaires.

Tous les résultats d'analyses n'ont pas encore été rapportés, mais la situation semble s'améliorer par rapport aux années précédentes.

1.9 Eaux

Des analyses chimiques et microbiologiques sont réalisées afin de contrôler la potabilité des eaux embouteillées et les eaux utilisées pour la préparation de denrées alimentaires. Les échantillonnages sont réalisés tant dans le secteur de la transformation que le secteur de la distribution.

Analyses des eaux prélevées dans le secteur de la transformation

	Echantillons	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Paramètre non conforme
Eau utilisée dans préparation des aliments, eau de puits, recyclée, de surface	147	90,5 %	8,2 %	1,4 %	entérocoques, bore, bromoforme, chloroforme, sodium, somme trihalométhane
Eau minérale et de source	17	88,2 %	11,8 %	0 %	
Eau de table	12	100 %	0 %	0 %	
Eau de distribution traitée	46	95,7 %	2,2 %	2,2 %	plomb

Les contrôles des eaux utilisées en transformation ont donné lieu à un PV et à un avertissement.

Les échantillons dont les résultats sont conformes avec remarques concernent les paramètres suivants (nombre d'échantillons) :

- Arsenic, fluor, HAP (1)
- Sodium, chlore résiduel, manganèse, germes totaux aérobie mésophile à 22°C (2)
- Bore, coliformes (3).

Analyses des eaux prélevées dans le secteur de la distribution

	Echantillons	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable	Paramètre non conforme
Eau de table autre que l'eau minérale ou de source et non traitée	23	100 %	0 %	0 %	
Eau distribution traitée	51	90,2 %	3,9 %	2,0 %	germes totaux aérobies mésophile à 22°C
Eau minérale et de source	72	95,8 %	1,4 %	2,8 %	arsenic, nitrate, pH, sulfates

Les contrôles des eaux échantillonnés dans le secteur de la distribution ont été réalisés suite à un message RASFF provenant des Pays-Bas. Les lots de l'eau embouteillée dont la concentration en arsenic, nitrate et sulfate était trop élevée ont été détruits.

Les échantillons dont les résultats sont conformes avec remarques concernent les paramètres suivants (nombre d'échantillons) :

- Germes totaux aérobies mésophiles à 22°C (1)
- Plomb (2).

2 Résidus et contaminants

Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs

Les PCB et les dioxines sont des substances pouvant avoir une action cancérogène. Leur particularité est d'être extrêmement résistantes aux dégradations chimiques et biologiques et de s'accumuler dans les graisses tout au long de la chaîne alimentaire.

Les dioxines sont un groupe de composés organochlorés. Outre les 'véritables' dioxines (polychlorodibenzodioxines ou PCDD), ce groupe comprend aussi les furanes (polychlorodibenzofuranes ou PCDF) et les polychlorobiphényles (PCB) du type dioxines. Il existe 210 PCDD et PCDF différents, dont 17 sont considérés comme toxiques. Tous ces composés sont lipophiles (ils se dissolvent dans les graisses), chimiquement et physiquement très stables et peu biodégradables. De ce fait, ils s'accumulent dans la graisse des animaux et des hommes.

Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères différents. Ils ont pour origine des activités humaines. Ils peuvent être classés en 2 catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques. Douze d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de PCB de type dioxine. Différents congénères de PCB sont toujours présents simultanément : généralement, la détection se limite aux PCB marqueurs. Leur quantification est relativement simple et donne des indications quant à l'exposition totale.

Les dioxines sont des sous-produit issus d'une réaction chimique ou du processus d'incinération. Elles sont également présentes naturellement. Contrairement aux PCB, les dioxines n'ont pas d'application technologique. Elles sont donc un sous-produit indésirable. L'homme absorbe des dioxines principalement via son alimentation. Les denrées alimentaires d'origine animale comme les viandes, le lait, les œufs en sont la principale source.

L'exposition à des doses très élevées de dioxines provoque chez l'homme le chloracné, une perturbation fonctionnelle de la glande thyroïde, des problèmes psychologiques, des infections digestives et des voies respiratoires supérieures, des œdèmes, etc. Les effets à long terme de faibles doses sont moins bien connus. Elles sont indésirables dans la chaîne alimentaire et, par précaution, il y a lieu de veiller à ce que leurs niveaux soient le moins élevés possible.

Le contrôle des dioxines dans les aliments pour animaux est crucial. Un seul lot d'une matière première servant à la fabrication de ces aliments peut entraîner la contamination d'un très grand nombre d'animaux. Citons la crise de la dioxine de 1999 (due à une contamination de graisses animales par des graisses techniques), l'incident de 2006 (causé par l'utilisation d'acide chlorhydrique non purifié dans la production de gélatine) et, en 2008, la crise de la dioxine en Irlande (causée par des produits de boulangerie séchés et recyclés).

Peu après la crise de la dioxine de 1999, un programme de détection rapide de contaminants a été mis en place en Belgique. Certaines matières premières à risque ont été interdites, comme les graisses et huiles recyclées provenant de cuisines ou de friteries. Une analyse de PCB et, dans certains cas, de dioxines a été imposée à tout lot de produits critiques. Dès 1999, des normes nationales provisoires ont été fixées pour les PCB dans l'attente de normes européennes. Actuellement, des normes UE ont été fixées pour les dioxines, par la directive 2002/32/CE, et la traçabilité des aliments pour animaux a été renforcée.

En 2008, l'analyse obligatoire de PCB a été remplacée par une analyse de dioxines sur la plupart des produits critiques comme les graisses animales. Cette adaptation avait pour but d'affiner l'autocontrôle des établissements pour ces produits.

2.1 Aliments pour animaux

2.1.1 Résidus de pesticides

Les pesticides sont utilisés pour traiter les cultures contre les adventices, les insectes ou les champignons ou encore préserver les récoltes lors du stockage. Ces utilisations peuvent entraîner la présence de résidus dans les matières premières, qui ne peuvent dépasser une limite fixée par la législation. Des analyses sont réalisées pour s'assurer que les limites maximales en résidus de pesticides sont respectées.

En 2008, 98 analyses de résidus de pesticides ont été réalisées dans les matières premières : 98,0 % étaient conformes. Les 2 analyses non conformes concernent la présence de chlorprophame.

2.1.2 PCB et dioxines

PCB et dioxines dans les aliments pour animaux

	Additifs		Aliments composés		Matières premières		Prémélanges	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
PCB de type de dioxine	14	100 %	26	100 %	86	100 %	19	100 %
PCB	16	100 %	723	100 %	419	100 %	120	99,2 %
Dioxines	100	100 %	453	100 %	448	100 %	118	100 %

La non conformité dans un prémélange a donné lieu à un avertissement.

2.1.3 Métaux lourds

Les métaux lourds sont des substances toxiques présentes naturellement dans l'environnement ou découlant des activités industrielles. Lorsqu'ils sont absorbés via l'aliment, ils peuvent entraîner des dysfonctionnements ou s'accumuler dans l'organisme (ex : le cadmium dans les reins). Des contrôles sont organisés pour s'assurer que les normes légales ne sont pas dépassées.

Métaux lourds dans les aliments pour animaux

	Additifs		Aliments composés		Matières premières		Prémélanges	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Arsenic	1	100 %	80	100 %	57	100 %		
Cadmium	6	100 %	118	100 %	79	100 %	59	100 %
Mercure	1	100 %	82	100 %	66	100 %		
Plomb	1	100 %	79	100 %	100	97,0 %		

Un PV a été dressé.

2.1.4 Fluor

En 2008, 85 analyses ont été réalisées dans les aliments pour animaux. Tous les échantillons étaient conformes.

2.1.5 Autres substances interdites ou indésirables

Diverses substances sont interdites dans l'alimentation animale. On peut citer les hormones qui sont destinées à améliorer la croissance des animaux, mais dont on soupçonne un impact sur la santé des consommateurs, et qui sont aussi source de concurrence déloyale. Il y a également les antibiotiques dont l'usage a été interdit au niveau européen afin de prévenir les risques d'antibiorésistance des microorganismes. Les graisses recyclées sont aussi proscrites du fait du manque de transparence et de l'absence de garanties sur la sécurité (cfr crise des dioxines de 1999).

Les graisses de ruminants d'une pureté insuffisante sont également interdites. Il s'agit d'une mesure de protection contre la maladie de la vache folle.

Substances interdites ou indésirables dans les aliments pour animaux

	Matières premières		Aliments composés	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Hormones	2	100 %	592	100 %
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	128	100 %	121	100 %
Impuretés dans les graisses	94	97,9 %		
Huiles recyclées	111	100 %		
Ergot du seigle	30	100 %		
Substances médicamenteuses interdites			734	100 %

Les non conformités relatives aux impuretés dans les graisses de ruminants ont mené à 2 PV.

2.2 Engrais, amendements du sol et substrats de culture

Résidus et contaminants dans les engrais, amendements du sol et substrats de culture

	Cadmium		Métaux lourds (dont cadmium)		PCB	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Engrais	9	100 %				
Amendements organiques du sol			90	100 %		
Substrats de culture organiques			50	96 %		
Boues d'épuration industrielles			44	100 %	46	100 %
Boues d'épuration municipales			14	100 %	15	100 %

Les non conformités dans les substrats de culture organiques ont donné lieu à 2 PV.

2.3 Fruits, légumes, céréales et produits transformés d'origine végétale

2.3.1 Résidus de pesticides

L'utilisation des pesticides lors de la production des fruits, légumes et céréales laisse dans de nombreux cas des traces de résidus auxquelles le consommateur est exposé, mais sans risque si les LMR sont respectées.

Afin de vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits agréés sur la culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et de protéger la santé des consommateurs, des limites maximales en résidus (LMR) dans les denrées alimentaires sont fixées dans la législation. Les denrées qui ne respectent pas ces LMR ne peuvent pas être mises sur le marché. Depuis le 1/9/2008, les LMR sont complètement harmonisées en Europe (règlement (CE) n° 396/2005). Elles protègent tous les consommateurs européens et permettent la libre circulation des denrées entre les différents états-membres.

Le programme de contrôle des résidus de pesticides mis en place par l'AFSCA est élaboré sur la base d'une évaluation des risques. Les denrées susceptibles de présenter des dépassements de LMR et fortement consommées sont étroitement surveillées. A la demande de Commission européenne, une attention particulière a été portée à certaines denrées (aubergines, mangues, melons et lauki) provenant de République Dominicaine et Thaïlande. Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement un danger pour le consommateur mais est le signe de la mauvaise utilisation d'un pesticide. En cas de dépassement de LMR, une évaluation du risque pour le consommateur est effectuée. Si le dépassement représente un risque potentiel pour le consommateur, des mesures sont prises pour éviter la consommation de l'aliment concerné (retrait du marché et rappel de chez le consommateur). De plus, une inspection a lieu chez le responsable de la denrée (producteur belge ou importateur) afin de déterminer les raisons du dépassement de LMR. Selon la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un PV.

Fruits, légumes et céréales

En 2008, 1432 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de 350 pesticides différents ; 94 % des échantillons étaient conformes (absence de résidus ou non dépassement des LMR fixées dans la législation).

Analyses de résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales

	Echantillons	Sans résidus décelables (conformes)	Avec résidus ≤ LMR (conformes)	Avec résidus > LMR (non conformes)
Fruits	598	19,9 %	75,4 %	4,7 %
Légumes	815	34,2 %	58,7 %	7,1 %
Céréales	19	31,6 %	68,4 %	0 %
Total	1.432	28,2 %	65,8 %	6,0 %

Les principaux groupes de fruits qui dépassaient les LMR sont les fruits exotiques (fruits de la passion), les agrumes (oranges) et les baies et petits fruits (groseilles et fraises). Les principaux groupes de légumes dépassant les LMR sont les légumes fruits (piments, aubergines, melons et lauki – une cucurbitacée également appelée « bottle gourd »), les légumes bulbes (ail) et les légumineuses (haricots).

Par rapport à l'année 2007, on constate une augmentation du nombre d'échantillons avec au moins un résidu de pesticides (+ 9,5 %). Ceci s'explique par l'amélioration des méthodes analytiques qui permettent de détecter un nombre plus important de résidus de pesticides (350 pesticides) à des seuils de détection très bas (généralement 0,01 mg/kg) ainsi que par les contrôles ciblés sur les denrées à risque. On observe par contre une diminution du taux d'échantillons dépassant les LMR fixées dans la législation (- 0,8 %).

Les fruits et légumes importés en dehors de la Communauté européenne ont montré proportionnellement plus de dépassements de LMR que ceux produits dans les pays membres.

Résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales en fonction de l'origine des échantillons

Origine	Proportion d'échantillons	Non conformes (> LMR)
Belgique	38,1 %	3,7 %
Autres pays de l'UE	23,4 %	3 %
Pays tiers	37,6 %	10,4 %
Inconnue	0,9 %	0 %

Dix messages d'alerte européens ont été émis par l'AFSCA pour des denrées ne respectant pas les LMR et potentiellement dangereuses pour le consommateur. Toutes les mesures possibles ont été prises pour éviter la consommation de ces denrées.

Messages d'alerte européens émis par l'AFSCA en 2008

	Pays d'origine
Ananas	Equateur
Raisins	Inde
Oranges	Etats-Unis
Mangues	Costa-Rica
Concombres	Pays-Bas
Aubergines	République Dominicaine
Poivrons	Egypte
Piments	Thaïlande
Piments	Inde
Infusions	Chine

En 2008, 107 échantillons de fruits et légumes ont également été prélevés et analysés dans le cadre du suivi de non conformités ou de plaintes ; 90,7 % de ces échantillons étaient conformes.

Avant de pouvoir être récolté, chaque lot de laitues (Laitues sp., endives), mâche et de céleris cultivés sous protection doit être soumis à une analyse des résidus de pesticides et des nitrates afin de vérifier qu'il respecte les LMR fixées dans la législation. Ce contrôle pré-récolte est effectué par l'AFSCA ou par des organisations de producteurs agréées par l'AFSCA. En 2008, l'AFSCA a effectué 133 contrôles pré-récolte. Seuls les produits respectant les LMR peuvent être mis sur le marché.

Produits transformés d'origine végétale

Résidus de pesticides

	Nombre d'échantillons	Sans résidus détectables (conformes)	Avec résidus \leq LMR (conformes)	Avec résidus $>$ LMR (non conformes)
Produits transformés	67	55,2 %	44,8 %	0 %
Aliments pour bébés	103	100 %	0 %	0 %

2.3.2 Nitrates

Les nitrates sont des contaminants présents naturellement dans les fruits et légumes. Leur concentration varie selon l'espèce végétale, les saisons et le mode de culture. On en retrouve principalement dans les légumes feuillus.

En 2008, 181 échantillons de légumes ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de nitrates ; 97,8 % des échantillons respectaient les normes fixées dans la législation européenne ou belge.

2.3.3 Plomb et cadmium

La présence de plomb et de cadmium dans les fruits et légumes trouve principalement son origine dans la contamination de l'environnement.

En 2008, 177 échantillons de fruits et légumes (y compris pommes de terre) ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de plomb et de cadmium ; 99,5 % des échantillons prélevés respectaient les normes fixées dans la législation européenne en tenant compte de l'incertitude analytique sur le résultat. L'échantillon non conforme - un céleri - a donné lieu à un RASFF.

2.4 Lait et produits laitiers

Des contrôles de résidus de médicaments et de contaminants sont effectués dans le lait de plusieurs espèces animales (bovins, caprins, ovins et équins). Les prélèvements se font principalement à la ferme et, dans une moindre mesure, dans les camions de transport du lait. Le lait de vache constitue la majorité des échantillons prélevés, étant donné son volume de production, en comparaison les laits de chèvre, de brebis et de jument.

Les résultats montrent que la qualité du lait dans les exploitations agricoles est très bonne. Dans les rares cas où les normes étaient dépassées, le lait présent dans les exploitations concernées a été détruit et, si nécessaire, un rappel était organisé. La production de ces exploitations a pu à nouveau être intégrée à la chaîne alimentaire lorsque des analyses ont démontré qu'elle satisfaisait aux normes.

Résidus et contaminants dans le lait cru prélevé à la ferme ou lors du transport

	Lait de vache (production)		Lait de vache (transport)		Lait de chèvre		Lait de brebis		Lait de jument	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Substances interdites:										
• chloramphénicol	41	100 %	20	100 %	5	100 %	6	100 %	2	100 %
• dapsone	41	100 %	21	100 %	10	100 %	9	100 %	9	100 %
• nitrofuranes	50	100 %	20	100 %	5	100 %	6	100 %	2	100 %
• nitro-imidazoles	50	100 %	20	100 %	5	100 %	6	100 %	2	100 %
Antibiotiques (screening)	35	100 %			5	100 %	4	100 %	2	100 %
Sulfonamides	41	100 %	21	100 %	10	100 %	9	100 %	9	100 %
Quinolones	35	100 %			5	100 %	4	100 %	2	100 %
Anthelminthiques	35	100 %			3	100 %	2	100 %	2	100 %
Anti-inflammatoires non stéroïdiens	32	96,9 %			5	100 %	4	100 %	2	50 %
Pesticides organochlorés	17	100 %	10	100 %	5	100 %	5	100 %	5	100 %
Pesticides organophosphorés	16	100 %			5	100 %	6	100 %	2	100 %
Plomb	19	100 %	8	100 %	5	100 %	5	100 %	2	100 %

La présence d'acide flufenamique a été décelée dans un échantillon de lait de vache. Le lait a été placé sous saisie provisoire. Du phénylbutazone a été trouvé dans un échantillon de lait de jument ; le lait a été saisi à titre provisoire et un PV a été dressé. Le recontrôle était conforme. Des antibiotiques (screening), ont été recherchés dans 2 échantillons en dehors du plan de contrôle, tous 2 étaient conformes.

Les analyses dans les secteurs de la transformation et de la distribution montrent également que la qualité du lait et des produits laitiers est très bonne.

Lait et produits laitiers relevés dans la transformation et la distribution

	Plomb		Chloramphénicol	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Lait	11	100 %		
Fromage	9	100 %	11	100 %
Yaourt	10	100 %	10	100 %
Poudre de lait	10	100 %	10	100 %

Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs dans la filière lait

Dans le secteur du lait, des analyses de dioxines, de PCB de type dioxine et de PCB sont réalisées sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : les aliments destinés aux vaches laitières – ces contaminants peuvent, s'ils sont présents, se transmettre au lait – aux stades de la production et du transport du lait. Des produits transformés sont prélevés dans des entreprises de la transformation et de la distribution.

Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs dans la filière lait

		Dioxines et PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
		Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Aliments pour vaches laitières	Aliments complémentaires	90	100 %	126	100 %
	Pré-mélanges	2	100 %	1	100 %
Production	Lait de vache	58	100 %	22	100 %
	Lait de chèvre	7	100 %	6	100 %
	Lait de brebis	5	100 %	6	100 %
	Lait de jument	3	100 %	5	100 %
Transport	Lait de vache	10	100 %	10	100 %
Transformation et distribution	Lait	20	95 %	11	100 %
	Beurre	20	100 %	22	100 %
	Fromage	30	100 %	21	100 %
	Yaourt	40	100 %	5	100 %
	Poudre de lait	14	100 %		

Dans le cadre du plan de contrôle, tous les résultats sont conformes dans le lait, à l'exception d'un dépassement dans du lait de consommation. En dehors du plan de contrôle, des analyses de dioxines, PCB de type dioxine et PCB ont été réalisées pour 10 échantillons de lait ; 1 analyse était non conforme, ce qui a donné lieu à une saisie définitive.

2.5 Œufs et ovoproduits

Exploitations

Des analyses ont été réalisées dans des œufs de poules pour détecter la présence de résidus de médicaments et de contaminants. Les échantillons ont été prélevés dans les différents types d'élevage de poules pondeuses (batterie, élevage au sol, libre parcours et bio). En cas de dépassement des normes, les œufs présents à l'exploitation sont détruits et, si nécessaire, un rappel des produits de chez le consommateur est organisé. Les œufs de l'exploitation ne peuvent réintégrer dans la chaîne alimentaire que lorsque les analyses sont à nouveau conformes.

Résidus et contaminants dans les œufs prélevés dans l'exploitation d'origine

	Batterie		Elevage au sol		Libre parcours		Bio	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Substances interdites:								
- chloramphénicol	21	100 %	10	100 %	7	100 %	4	100 %
- dapsone	42	100 %	14	100 %	15	100 %	13	100 %
- nitrofuranes	21	100 %	10	100 %	5	100 %	4	100 %
- nitro-imidazoles	21	100 %	10	100 %	5	100 %	4	100 %
Antibiotiques (screening)	27	100 %	5	100 %	5	100 %	4	100 %
Sulfonamides	27	100 %	5	100 %	5	100 %	4	100 %
Quinolones	27	100 %	5	100 %	5	100 %	4	100 %
Coccidiostatiques	30	100 %	5	100 %	5	100 %	3	100 %
Dioxines	5	100 %	4	100 %	4	75 %	5	100 %
PCB de type dioxines	5	100 %	4	100 %	4	75 %	5	100 %
PCB	3	100 %	1	100 %	5	100 %	2	100 %
Pesticides organochlorés	2	100 %	1	100 %	2	100 %	1	100 %
Pesticides organophosphorés	1	100 %	1	100 %	2	100 %	1	100 %

Dans 1 échantillon d'œufs (libre parcours), une teneur trop élevée en dioxines et en PCB de type dioxine a été détectée. Les œufs ont fait l'objet d'une saisie définitive, et un PV a été dressé.

Transformation et distribution

Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs dans les œufs dans la transformation et la distribution

	Dioxines & PCB de type dioxine		PCB marqueurs	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes
Œufs	10	100 %	10	100 %

2.6 Animaux de boucherie

En 2008, 3,945 échantillons ont été prélevés pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants, à savoir :

- 2.184 échantillons de bovins
- 1.119 échantillons de porcs
- 458 échantillons de veaux
- 184 échantillons de volailles.

Plusieurs familles de substances sont recherchées sur le même échantillon, le nombre d'analyses réalisées est donc beaucoup plus élevé. Un échantillon était positif pour la prednisolone chez les veaux et un échantillon était positif pour la dexaméthasone chez les bovins.

En 2008, un statut H a été attribué à 3 exploitations bovines suite à l'utilisation de mélanges de substances à activité hormonale et de corticostéroïdes et un statut a été attribué à une exploitation bovine suite à l'utilisation de corticostéroïdes. Un statut H a également été attribué à une exploitations porcine suite à la présence de chloramphénicol. Parmi les statuts R attribués en 2008, 9 faisaient suite à l'utilisation d'antibiotiques, 5 à l'utilisation d'anti-inflammatoires non stéroïdiens et 2 au mélange des deux.

Evolution des statuts H et R dans les exploitations bovines et porcines

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2005	3	4	7	9
2006	9	1	7	9
2007	5	0	12	12
2008	4	1	12	4

Le statut R implique que, pendant une période de 8 semaines, pour chaque lot d'animaux présentés à l'abattoir, 1 animal sur 10 fera l'objet d'une analyse aux frais du responsable. L'attribution du statut H a pour conséquence que, pendant 52 semaines, les animaux ne peuvent quitter l'exploitation que pour être emmenés vers un abattoir belge, où, pour chaque lot, 1 animal sur 10 fera l'objet d'une analyse aux frais du responsable.

2.7 Viande et produits dérivés

A l'abattoir

Dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants, des échantillons sont prélevés sur les carcasses d'animaux à l'abattoir.

Les échantillons de bovins, veaux, porcs, moutons, chevaux, volailles, lapins et pigeons sont analysés afin de mettre en évidence la présence de substances anabolisantes (hormones, antithyroïdiens, bêta-agonistes et corticostéroïdes), substances interdites (chloramphénicol, nitrofuranes, nitro-imidazoles), de médicaments vétérinaires, de dioxines et PCB, de pesticides, de métaux lourds et de mycotoxines. Les échantillons prélevés sur le gibier sauvage sont essentiellement analysés afin de déterminer une contamination par les dioxines et PCB et les métaux lourds.

Résidus et contaminants à l'abattoir (nombre d'analyses et % de conformité mentionné uniquement pour les analyses qui ne sont pas conformes à 100 %)

	Bovins	Veaux	Porcs	Moutons	Chevaux	Volailles	Lapins	Pigeons	Gibier sauvage
Substances anabolisantes	1.671 (99,8 %)	766	2.582	43	38	512	45	30	
Substances interdites	51	58	263 (99,6 %)	21	20	446	27	26 (92,3 %)	
Antibiotiques	342	200 (99,0 %)	1.787 (99,8 %)	19 (94,7 %)	17	503 (99,6 %)	28	14	
Anthelminthiques	72	48	297	20	10	117	17	6	24
Anticoccidiens	10	49	70	9	10	188 (98,4 %)	12	8	5
Pyréthroïdes	31	16	107	10	5	70	9	10	
Tranquillisants	75	31	459	9	10				
Anti-inflammatoires non stéroïdiens	91 (98,9 %)	35	169 (98,2 %)	9	8	94 (96,81 %)	8	4	
Dioxines, PCB de type dioxines et PCB marqueurs	226 (99,6 %)	55	441	32	13	259	18	30	48
Pesticides organochlorés	19	10	53	10	2	40	10	10	16
Pesticides organophosphorés	17	11	36	10					
Plomb et cadmium	96	22	126	18	16	80	16	12	196

Les résultats non conformes étaient dus à la présence :

- de corticostéroïdes (3)
- de chloramphénicol (1 chez les porcs)
- d'antibiotiques (9)
- d'anticoccidiens (3)
- d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (7)
- de résidus de furaladone, une substance anti-bactérienne interdite (2)
- de dioxines et PCB de type dioxine à un taux supérieur à la norme (1).

La carcasse d'un bovin, encore présente à l'abattoir, a été saisie et détruite.

Transformation et la distribution

Des échantillons de viandes et de produits de viande ont été prélevés dans la transformation et la distribution pour la détection de dioxines, PCB (polychlorobiphényles) et HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques).

Résidus et contaminants dans la viande et les produits de viande dans la transformation et la distribution

	Dioxines et PCB de type dioxines		PCB marqueurs		HAP	
	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'analyses	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Viande	40	100 %	28	100 %		
Graisses animales	32	100 %	9	100 %		
Produits de viande					14	100 %

2.8 Produits de l'aquaculture

En 2008, 185 échantillons ont été prélevés dans les fermes aquacoles, seul un échantillon s'est révélé non conforme pour la présence de vert de malachite. Toutes les truites de l'étang traité (250 kg) ont été détruites.

Résidus et contaminants dans les poissons d'aquaculture

	Nombre d'échantillons	Conformes
Substances anabolisantes	27	100 %
Substances interdites	28	100 %
Antibiotiques	9	100 %
Anthelminthiques	13	100 %
Dioxines, PCB de type dioxines et PCB marqueurs	29	100 %
Pesticides organochlorés	8	100 %
Plomb et cadmium	20	100 %
Vert de malachite	78	98,7 %

2.9 Produits de la pêche

2.9.1 Histamine

Il peut se produire une formation d'histamine dans le poisson lors de sa dégradation lorsque les bactéries transforment en histamine l'histidine, un acide aminé naturellement présent dans le poisson. Certaines espèces comme le thon, le maquereau, les sardines, le hareng, l'anchois, contiennent beaucoup d'histidine et comportent donc un plus grand risque de formation de teneurs élevées en histamine, surtout lorsqu'elles sont manipulées ou stockées dans de mauvaises conditions (par exemple conservation à trop haute température).

La consommation de poisson ayant des teneurs élevées en histamine peut provoquer des symptômes d'intoxication tels que nausées, éruptions cutanées, céphalées et troubles gastro-intestinaux. L'histamine n'est pas détruite par la cuisson du poisson. La conservation du poisson frais dans des conditions réfrigérées (à une température de 0 à 4°C) est donc une mesure très importante pour limiter à un minimum la formation d'histamine.

Analyses d'histamine

	Maquereau (minque)		Produits de la pêche riches en histidine (grandes surfaces)	
	Analyses	Conformes	Analyses	Conformes
Histamine	1	0 %	39	97 %

Un rappel (maquereaux) a été organisé.

2.9.2 Dioxines, PCB de type dioxines, PCB, métaux lourds et HAP

Zone de production (huîtres) ou criée

En 2008, 179 analyses de poissons, coquilles Saint-Jacques, huîtres et crustacés ont été réalisées. Tous les résultats étaient conformes.

Transformation et la distribution

Résidus et contaminants des produits de la pêche (nombre d'analyses et % de conformité mentionné uniquement pour les analyses qui ne sont pas conformes à 100 %)

	Cadmium	Plomb	Mercure	Dioxines et PCB de type dioxine	PCB marqueurs	HAP
Mollusques bivalves	7	7	7	7	7	
Poissons et crustacés	31 (96,8 %)	26	26	27 (96,3 %)	27 (96,3 %)	88

Les non conformités correspondaient à :

- 1 des 5 crustacés (cadmium)
- 1 des 22 poissons (dioxines et PCB de type dioxines)
- 1 des 3 poissons (PCB marqueurs), en dehors du plan de contrôle

2.9.3 Tributylétain

Le tributylétain est une substance qui est utilisée depuis le début des années 1970 dans la peinture des coques des navires pour empêcher la prolifération d'algues. Son utilisation permet de diminuer la consommation de carburant. Cette substance est encore présente en grandes quantités dans l'eau des ports et routes navigables. Depuis 1990, le tributylétain est interdit sur les coques des bateaux de moins de 25 m. L'Union européenne interdit de mettre sur le marché le tributylétain et une réglementation est en préparation pour interdire sa présence sur toutes les coques. Le tributylétain adhère facilement aux éléments présents dans la vase et flottant et se retrouve ainsi dans la chaîne alimentaire (coquillages et crustacés).

En 2008, 57 échantillons d'huîtres, moules et crevettes (de grossistes et détaillants) ont été analysées. Tous les résultats étaient conformes.

2.9.4 Conservateurs dans les crevettes

L'acide sorbique et l'acide benzoïque sont des conservateurs autorisés dans les crevettes cuites. L'acide borique est toutefois interdit. En 2008, 50 échantillons de crevettes cuites ont été prélevés chez des grossistes pour la détection d'acide sorbique, d'acide benzoïque et d'acide borique. Pour 1 échantillon, un dépassement a été constaté pour l'acide benzoïque. Les produits concernés ont été saisis.

2.9.5 Biotoxines marines

Les mollusques bivalves vivants tels que les moules et les huîtres dépendent, pour leur nourriture, du phytoplancton qu'ils filtrent dans l'eau. Certaines espèces de phytoplancton produisent des toxines naturelles non toxiques pour les mollusques mais qui peuvent s'accumuler dans l'animal, ce sont les biotoxines marines. Dans des circonstances favorables, le plancton peut se multiplier en très peu de temps jusqu'à atteindre des concentrations spectaculaires. On parle alors de floraison d'algues ou de 'bloom', qui exposent les mollusques à de fortes concentrations de biotoxines.

Chez l'homme, la consommation de moules ou huîtres contaminées peut provoquer des symptômes tels que vomissements et diarrhées (DSP : Diarrhetic Shellfish Poisoning), de la confusion et des pertes de mémoire (ASP : Amnesic Shellfish Poisoning) des convulsions et des symptômes de paralysie (PSP : Paralytic Shellfish Poisoning), voire la mort. Un contrôle régulier du phytoplancton producteur de toxines dans l'eau de mer et des biotoxines marines dans les moules et huîtres réduisent fortement le risque de consommation de mollusques contaminés par des toxines.

En juillet 2008, lors de la récolte, une teneur accrue en DSP a été détectée dans des moules provenant de la mer du Nord. L'AFSCA a interdit la poursuite de la récolte et a procédé à un rappel des moules présentes sur le marché. La récolte et la commercialisation des moules ont pu reprendre sur base de nouvelles analyses favorables.

Analyses de biotoxines marines

	Coquilles Saint-Jacques (minque)		Huîtres (zone de production)		Mollusques bivalves vivants (supermarchés)	
	Analyses	Conformes	Analyses	Conformes	Analyses	Conformes
ASP	65	91 %	24	100 %	18	100 %
DSP	64	97 %	22	95 %	18	100 %
PSP	59	100 %	22	100 %	19	100 %

2.10 Miel

En 2008, 133 échantillons de miel ont été prélevés chez les apiculteurs (177 analyses), 65 dans la distribution et 54 dans la transformation (370 analyses dans la distribution et la transformation) pour la recherche de substances interdites, antibiotiques, pesticides organochlorés et organophosphorés, pyréthrinoides, plomb et cadmium. Tous les résultats étaient conformes.

2.11 Mycotoxines dans la chaîne alimentaire

Les mycotoxines sont produites par des moisissures présentes sur des matières premières végétales pendant la croissance ou le stockage. Plusieurs mycotoxines ont un effet non négligeable sur la santé de l'homme et de l'animal. La toxine du fusarium appelée DON (déoxynivalénol) provoque des nausées, des vomissements, des maux de ventre, des diarrhées, des vertiges et des céphalées. D'autres mycotoxines sont toxiques pour le système nerveux, comme la patuline, ou peuvent provoquer des dommages génétiques et sont cancérogènes, comme certaines aflatoxines.

Les mycotoxines peuvent également se retrouver dans des produits animaux comme le lait, suite à l'ingestion d'aliments contaminés et en raison de leur stabilité chimique. C'est pourquoi la présence de mycotoxines est recherchée dans les aliments pour animaux et denrées alimentaires. Les mycotoxines les plus dangereuses – les aflatoxines, l'ochratoxine A et les toxines de fusarium – sont recherchées dans les produits les plus à risque : les céréales et les denrées alimentaires à base de céréales.

Aliments pour animaux

L'aflatoxine B₁ est considérée comme la plus toxique des aflatoxines. On la retrouve dans certaines matières premières considérées comme potentiellement à risque (tourteau d'arachides...). La contamination du lait par l'aflatoxine M₁ découle directement de l'ingestion par l'animal d'aliments contaminés par l'aflatoxine B₁. C'est dans ce contexte, qu'une attention particulière est portée au contrôle des aliments composés destinés aux vaches laitières.

Mycotoxines dans les aliments pour animaux

	Matières premières		Aliments composés	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Aflatoxine	144	99 %	113	100 %

449 recherches de DON, fumonisine, T₂-HT₂, ochratoxine et zéaralénone ont également été réalisées dans les matières premières et aliments composés; tous les résultats étaient conformes.

La non conformité porte sur une farine fourragère de riz.

Production primaire

La présence d'aflatoxine M₁ a été contrôlée dans du lait de vache (33 analyses), du lait de chèvre (5 analyses), du lait de brebis (6 analyses) et du lait de jument (2 analyses). Tous les échantillons étaient conformes.

L'ochratoxine a été recherchée dans des échantillons prélevés à l'abattoir sur des carcasses de bovins (10 analyses), de veaux (12 analyses), de porcs (70 analyses), d'ovins (10 analyses), de chevaux (6 analyses), de volailles (38 analyses), de lapins (10 analyses) ainsi que 9 poissons d'aquaculture. Tous les échantillons étaient conformes.

Transformation et distribution

Mycotoxines dans les produits dans la transformation et la distribution (nombre d'analyses et % de conformité mentionné uniquement pour les analyses qui ne sont pas conformes à 100 %)

	Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	Ochratoxine A	Fumonisine B ₁ & B ₂	DON	Zéaralénone	T ₂ & HT ₂	Aflatoxine M ₁
Fruits, légumes et céréales	28	20	22	53 (98 %)			
Café et infusions		19					
Epices	34 (97 %)	7					
Cacao		10					
Céréales de petit déjeuner	8		10	10	10	9	
Bonbons	76		5	2			
Noix	102	11					
Graines oléagineuses	18				20		
Pain		15		71		15	
Pâtes alimentaires		10		10		10	
Malt		7				7	
Biscuits			1	1			
Aliments pour bébés	9		9	9	9	9	10
Chips			14	10	15	10	
Fécule			1	1			
Farine de blé			8	10	8	10	
Tortilla			10				
Denrées alimentaires spéciales			6				
Pop-corn			20				
Plats froids prêts à être consommés			1				
Lait							27
Fromage							9
Yaourt							19
Poudre de lait							20
Total	275 (99 %)	99 (100 %)	107 (100 %)	177 (99 %)	62 (100 %)	70 (100 %)	75 (100 %)

Une noix muscade en distribution était non conforme pour l'aflatoxine B₁ (7,6 µg/kg) et un PV a été dressé. La noix de muscade moulue vendue en conditionnement de 100 g a fait l'objet d'un rappel.

Un échantillon de vin a été prélevé en dehors du plan de contrôle pour la recherche de l'ochratoxine A. Il était conforme.

Moisissures dans les céréales prélevées dans la transformation et la distribution

	Claviceps purpurea	
	Nombre d'échantillons	Conformes
Seigle	6	83,3 %
Froment	34	100 %

D'autres analyses sont réalisées pour le contrôle de la teneur en mycotoxines à l'importation (voir chapitre relatif aux contrôles à l'importation et l'exportation).

2.12 Denrées alimentaires diverses

2.12.1 Métaux lourds, HAP, dioxines et PCB

Résidus et contaminants de produits dans la transformation et la distribution (nombre d'analyses et % de conformité mentionné uniquement pour les analyses qui ne sont pas conformes à 100 %)

	Arsenic	Plomb	Cadmium	Mercure	HAP	Dioxines & PCB de type dioxines	PCB marqueurs
Boissons à base de jus de fruits et légumes	10	35	40				
Vin		10					
Thé	10	10					
Pain	10	10	10				
Beurre de cacao et chocolat			10		20		
Champignons d'élevage et sauvages		26	17				
Miel		35	29				
Aliments pour bébés	10	23	9		10	20	10
Pâtes alimentaires		10	10				
Huiles végétales					14	39 (94,9 %)	34
Légumes					11		
Epices					12		
Suppléments alimentaires	5 (80 %)	5	5	5	5		
Sauces						15	
Arômes	19	19	19	19			
Additifs	24	24	24	24			

2.12.2 Furanes

Le furane est un composé qu'on retrouve dans bon nombre de denrées alimentaires ayant subi un traitement thermique à pression élevée comme c'est le cas pour les aliments en bocaux ou en boîte.

57 échantillons ont été prélevés dans les fruits, dans les boissons en transformation et distribution pour analyse de la teneur en furane. Tous les résultats étaient conformes.

2.12.3 Acrylamide

L'acrylamide est neurotoxique et probablement aussi génotoxique et cancérigène pour l'homme. Des quantités relativement élevées d'acrylamide se forment durant la préparation de certaines denrées alimentaires (cuisson à feu vif, rôtissage, friture) à températures élevées dans des milieux pauvres en eau. Des recherches intensives sont effectuées depuis lors sur les différents mécanismes de formation et la toxicologie de l'acrylamide. Le comité scientifique a rendu un avis sur l'exposition de la population belge, la contribution de différentes denrées alimentaires et la méthodologie pour la détermination de limites d'action (voir chapitre sur les activités du comité scientifique).

173 échantillons ont été prélevés dans les denrées alimentaires les plus fortes contributrices à l'exposition telles que le pain, les céréales petit déjeuner, le café et la chicorée pour le contrôle de la teneur en acrylamide. Actuellement, il n'existe aucune norme légale.

2.12.4 3-MCPD

Le 3-monochloropropanediol (3-MCPD) est un contaminant qui se forme lors de l'hydrolyse acide des protéines végétales (des recherches ont montré que le 3-MCPD est cancérigène et probablement génotoxique lorsqu'il est utilisé à des doses élevées pendant une période relativement longue). Il est présent dans de nombreux autres aliments et ingrédients, en particulier dans les sauces de soja, mais aussi les pains, les crackers, les biscuits grillés, les fromages, les salamis, les amidons modifiés...

91 échantillons ont été prélevés pour connaître la teneur en 3-MCPD. Seules les sauces de soja font l'objet d'une réglementation et étaient toutes conformes.

2.12.5 Benzène

Le benzène est cancérigène et la forme la plus courante d'exposition à cette substance est l'inhalation. Dans certaines circonstances, du benzène peut toutefois se former en petites quantités dans des boissons rafraîchissantes par réaction entre l'acide benzoïque (un conservateur autorisé) et l'acide ascorbique (vitamine C, antioxydant). La combinaison de plusieurs facteurs est toutefois nécessaire à la formation de benzène : température, temps de conservation, rayons UV, présence de certaines autres substances...

Le sucre ralentissant la formation de benzène, la lumière et la durée de conservation l'accéléralant, les échantillons prélevés étaient principalement des boissons rafraîchissantes avec édulcorants en bouteilles transparentes analysées quelques mois avant leur date de péremption. Au total, 79 analyses ont été effectuées. Comme en 2007, aucune boisson rafraîchissante ne contenait plus de 10 ppb de benzène.

Le benzène a également été recherché dans 18 substances aromatiques. Tous les résultats étaient conformes.

2.12.6 Autres résidus et contaminants

D'autres paramètres tels que l'éthylcarbamate, les retardateurs de flamme, les composés perfluorés et les composés organostanniques utilisés comme agents antisalissure sont analysés dans un but de collecte de données qui seront par la suite envoyées à l'EFSA pour de futures évaluations d'exposition.

2.12.7 Additifs

Les additifs sont des substances ajoutées volontairement à des denrées alimentaires pour modifier ou améliorer certaines de leurs caractéristiques : allonger la durée de conservation (conservateurs et antioxydants), modifier la texture, la stabilité, la couleur et le goût (colorants et substances aromatiques).

La législation sur les additifs prévoit une liste positive, ce qui signifie que seuls les additifs ayant une autorisation spécifique sont autorisés.

Sulfites

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite. La viande exposée à l'air s'oxyde et prend un aspect brunâtre. L'ajout de sulfite permet de conserver la couleur rouge de la viande. Cet additif peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire. Les ingrédients ajoutés dans les viandes hachées préparées peuvent contenir des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut excéder la norme légale, et le sulfite doit être mentionné parmi les ingrédients.

La présence de sulfite dans la viande hachée est d'abord contrôlée au moyen d'un test rapide de routine utilisant le vert de malachite et, s'il est positif, sa présence est confirmée au laboratoire.

En 2008, des tests ont été effectués en vue de détecter la présence de sulfites sur des échantillons de viandes hachées prélevées chez 936 bouchers, grossistes, cuisines de collectivités et supermarchés : 83 échantillons étaient non conformes. Il s'agissait de hachis de porc, de bœuf, de cheval, de mouton, ainsi que de filet américain, de hamburgers, d'oiseaux sans tête, de saucisses... En fonction de l'infraction, différentes mesures ont été prises : 73 PV, 3 avertissements, 1 saisie et/ou des mesures concernant d'autres opérateurs en amont.

Le sulfite n'est pas autorisé dans la viande hachée ni les boissons rafraîchissantes à base de jus de fruits, mais son utilisation est autorisée comme conservateur dans certaines limites légales dans les fruits et légumes secs, les crevettes, les pommes de terre pelées et transformées, les confitures, la moutarde, les sucres, le vin...

Sulfites dans diverses denrées alimentaires

	Nombre d'échantillons	Conformes
Viande hachée	936	91,1 %
Fruits secs	10	100 %
Légumes secs	10	100 %
Crevettes	9	100 %
Pommes de terre pelées	11	100 %
Pommes de terre transformées	10	100 %
Boissons à base de jus de fruits	10	100 %
Confiture	10	100 %
Moutarde	10	100 %
Sucres	10	100 %
Vin rouge et blanc	46	100 %

Autres additifs

Les conservateurs acide benzoïque, acide sorbique, nitrate et nitrites (100 échantillons), les colorants tartrazine, cochenille, azorubine et jaune orangé (45 échantillons), les édulcorants acésulfame K, aspartame, acide cyclamique et sucralose (56 échantillons) ainsi que le glutamate monosodique (24 échantillons) ont été analysés dans diverses denrées alimentaires. Deux boissons rafraîchissantes avaient une teneur trop élevée en acide benzoïque et 3 plats chinois contenaient trop de glutamate monosodique.

Le rouge soudan I, II, III, IV - un colorant interdit - a été recherché dans 114 échantillons de piment en poudre et de curry, de curcuma et d'huile de palme. Le rouge para, l'orange II et la rhodamine B - des colorants interdits - ont été recherchés dans 44 de ces échantillons. L'annatto (ou rocou), un colorant uniquement autorisé dans certaines denrées alimentaires, a été recherché dans 62 de ces échantillons. Tous les échantillons étaient conformes.

2.12.8 Sel dans le pain

Le sel donne au pain un goût apprécié du consommateur et permet de le conserver plus longtemps. Une ingestion importante de sel est associée à une augmentation de la pression artérielle. C'est pourquoi il est généralement recommandé d'en limiter l'ingestion. Le pain faisant partie du menu quotidien, il participe de façon importante à la consommation totale de sel, et il est important que la teneur du pain en sel ne dépasse pas la norme.

La réglementation belge fixe un taux maximum de 2 % de sel dans la matière sèche. L'organisation sectorielle concernée est prête à collaborer à de meilleurs résultats, mais l'absence de norme européenne pour le sel dans le pain n'encourage pas la diminution de la consommation totale de sel.

Dans le secteur de la transformation, 19 pains ont été analysés ; 2 (11 %) contenaient nettement trop de sel. Dans la distribution, 43 pains ont été analysés ; 4 (9 %) dépassaient la norme de façon importante. Un avertissement a été donné à un dépassement, moins nombreux qu'en 2007. Cependant, vu les mauvais résultats des années précédentes, un plus grand nombre d'analyses de sel dans le pain est programmé pour 2009.

2.12.9 Allergènes

Le nombre d'allergies alimentaires semble augmenter, et ce essentiellement chez les enfants. La réaction allergique la plus dangereuse est ce qu'on appelle le choc anaphylactique, qui peut souvent se révéler mortel. Même d'infimes quantités d'un allergène peuvent provoquer une telle réaction. La quantité minimale à laquelle une réaction allergique se produit peut varier très fortement d'une personne à l'autre et d'une allergie alimentaire à l'autre. La seule solution pour une personne souffrant d'allergie alimentaire est d'éviter l'allergène, et pour cela, une étiquette claire et lisible de chaque denrée alimentaire préemballée est une nécessité absolue. La législation en matière d'étiquetage impose à toutes les denrées alimentaires préemballées la mention, sur l'étiquette, des allergènes présents dans les ingrédients parmi 12 allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait (y compris le lactose), certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame et produits dérivés, et sulfite au-delà de 10 mg/l ou de 10 mg/kg. À partir du 23 décembre 2008, le lupin et les mollusques ont été ajoutés à cette liste.

Dans le secteur de la transformation, l'AFSCA a réalisé 936 contrôles de l'étiquetage des allergènes, notamment par une vérification de la teneur indiquée. Tous les allergènes précités ont été pris en considération; 73 contrôles (8 %) étaient non conformes. Dans le secteur de la distribution, parmi les 1.510 contrôles, 241 (16 %) étaient non conformes.

Dans le secteur de la distribution, 30 analyses d'allergènes des œufs, 25 analyses d'allergènes du lait, 30 analyses d'allergènes des cacahuètes et 30 analyses de gluten ont été réalisées sur divers produits. Cinq étaient non conformes : cacahuètes (1), gluten (1), et lait (3).

Étant donné les conséquences possibles pour la santé des consommateurs, ce problème doit certainement être pris en considération avec l'industrie.

2.13 Matériaux de contact

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou objets avec lesquels elles entrent en contact. Toutes les denrées alimentaires entrant en contact avec des matériaux, il est important de veiller à ce que celles-ci ne soient pas contaminées par ces matériaux. Ce contrôle est réalisé à l'aide de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée durant un certain temps, à une certaine température.

Aperçu des analyses réalisées sur les matériaux de contact

	Nombre d'analyses	Non conformes	Mesures
Plomb et cadmium dans la céramique	67	1 (cadmium)	1 rappel
4,4-diaminophénylméthane dans des objets en nylon noir	123	2	2 PV's, 2 rappels
Aluminium dans les papiers et barquettes en aluminium	56	1	
SEM dans des aliments pour bébés	30	0	
SEM dans des denrées alimentaires grasses	27	0	
Huile de soja époxydée dans des aliments pour bébés	30	3	
Huile de soja époxydée dans des denrées alimentaires grasses	29	0	
Bisphénol A dans le polycarbonate	56	0	
Phtalates dans des aliments pour bébés	30	0	
Phtalates dans des denrées alimentaires grasses	29	0	
Formaldéhyde dans des ustensiles en mélamine	200	9	4 PV, 2 avertissements
Gants en caoutchouc	42	14	3 PV, 4 avertissements

Plomb et cadmium dans la céramique

De nombreux produits en céramique tels que des plats, tasses, ustensiles de cuisine sont colorés, décorés ou laqués, ce qui peut parfois entraîner une diffusion accrue de cadmium et de plomb dans les denrées alimentaires qu'ils contiennent. Le cadmium et le plomb sont des métaux lourds qui peuvent provoquer de sérieux problèmes de santé (ralentissement du développement mental et des performances intellectuelles chez les enfants, maladies cardiovasculaires chez les adultes, perturbation de la fonction rénale). Les limites en plomb et en cadmium dans la céramique et la migration de ces métaux dans les denrées alimentaires sont strictement réglementées.

En 2008, la présence de cadmium et de plomb a été recherchée dans 67 échantillons. Un seul échantillon présentait un dépassement de la limite de migration pour le cadmium (mais pas le plomb). Un rappel a été organisé.

4,4-diaminophénylméthane dans des objets en nylon noir

Les ustensiles de cuisine en nylon noir comme certaines spatules ou louches ne peuvent pas diffuser d'amines aromatiques primaires au-delà d'une certaine quantité. En 2008, la présence de 4,4-diaminophénylméthane a été mesurée dans 123 objets en nylon noir. Cette substance est toxique pour le foie. Dans 2 échantillons, la norme était dépassée ; 2 PV ont été dressés et 2 rappels organisés.

Aluminium dans les papiers et barquettes en aluminium

Aucune limite de migration spécifique de l'aluminium n'est prévue dans la législation, mais bien une valeur indicative (correspondant à une valeur 7 fois plus faible que la valeur indicative précédente) publiée en 2008 dans un avis de l'EFSA. Comme le papier d'aluminium et les barquettes d'aluminium sont fréquemment utilisés, une campagne d'échantillonnage a été réalisée en 2008.

La migration de l'aluminium vers les denrées alimentaires, mesurée dans 56 échantillons, est importante lors d'utilisation de températures élevées.

SEM dans les aliments pour bébés et denrées alimentaires grasses

L'azodicarbonamide a été utilisé pour réaliser l'anneau d'étanchéité à l'intérieur du couvercle des bocaux en verre pourvus d'un couvercle en métal. Par la stérilisation notamment, l'azodicarbonamide peut se transformer en semicarbazide (SEM). Aucune norme légale n'est prévue pour le SEM. L'utilisation d'azodicarbonamide est toutefois interdite depuis le 2 août 2005. Les matériaux et objets remplis avant cette date peuvent encore être mis sur le marché, à condition que la date de remplissage apparaisse sur les matériaux et objets concernés.

Étant donné que les bébés constituent un groupe vulnérable, 30 échantillons d'aliments pour bébés ont été analysés en 2008 dans le secteur de la distribution. Par ailleurs, 27 échantillons d'aliments gras conditionnés dans des bocaux en verre pourvus d'un couvercle en métal ont été analysés. Aucune migration de SEM n'a été observée, ce qui indique que les fabricants se sont bien adaptés.

ESBO dans les aliments pour bébés et denrées alimentaires grasses

L'huile de soja époxydée (ESBO) est utilisée comme additif dans le chlorure de polyvinyle (PVC). En 2008, 30 analyses d'aliments pour bébés et 29 analyses de produits gras ou de produits à l'huile (comme la feta, le pesto et les tomates séchées dans l'huile) ont été réalisées. Trois échantillons d'aliments pour bébés étaient non conformes.

Bisphénol A dans le polycarbonate

Le bisphénol A ou 2,2-bis(4-hydroxyphényl)propane, est notamment utilisé comme monomère dans la fabrication de polycarbonate et de résines d'époxy, comme antioxydant dans les PVC et comme inhibiteur de la polymérisation terminale du PVC.

En 2008, 39 biberons et 17 gobelets réutilisables en polycarbonate ont été analysés. Aucun dépassement de la norme n'a été constaté.

Phtalates dans les aliments pour bébés et denrées alimentaires grasses

Les phtalates sont utilisés comme plastifiants dans la fabrication des anneaux d'étanchéité des couvercles métalliques de bocaux en verre. L'EFSa a procédé à une évaluation pour le DEHP (di-(éthylhexyl)phtalate), le DINP (di-isononylphtalate) et le DIDP (di-isodécylphtalate), et la directive 2007/19/CE prévoit des normes en vigueur à partir du 1/7/2008.

En 2008, la migration de DEHP, de DIDP et de DINP a été mesurée dans 59 échantillons du secteur de la distribution (30 aliments pour bébés et 29 autres denrées alimentaires comme des sauces, olives à l'huile, fromage à l'huile). Aucun dépassement n'a été constaté.

Autres contrôles des matériaux de contact

En raison d'une migration accrue de formaldéhyde d'objets en mélamine, 4 PV ont été dressés, 2 avertissements ont été donnés et un rappel a été organisé.

La migration globale a été mesurée sur de la vaisselle jetable en plastique et en carton, des gants et des moules flexibles en silicone. Pour les gants, plusieurs dépassements de la limite de migration globale ont été constatés, sanctionnés par 3 PV et 4 avertissements.

Des tests de migration ont également été réalisés pour l'isopropylthioxanthone utilisé dans l'impression des emballage tetrapack, le nickel et le chrome des ustensiles de cuisine en métal, l'acide perfluoro-octanoïque (PFOA) et le perfluoro-octane sulfonate (PFOS) du papier et du carton utilisés dans les fastfoods, le mercaptobenzothiazol des tétines de biberons. Aucune migration au-delà de la norme n'a été constatée.

Des analyses du formaldéhyde ont également été réalisées sur le carton et l'étain organique des moules flexibles en silicone. Aucune valeur importante n'a été détectée.

3 Contrôles microbiologiques

Tous les ans, des analyses microbiologiques des aliments pour animaux, animaux vivants, carcasses et diverses denrées alimentaires sont réalisées par l'AFSCA. En effet, certains micro-organismes peuvent provoquer des maladies chez les animaux et les hommes.

Le type de micro-organisme recherché dépend du type de denrée alimentaire. En fonction de sa composition, de son mode de préparation et de sa conservation, chaque type de denrées alimentaire comporte un risque microbiologique spécifique. Dans certains cas, on tient compte également du groupe cible auquel la denrée alimentaire est destinée (par exemple les aliments pour bébés).

Les microorganismes pathogènes, c'est-à-dire pouvant provoquer une maladie ou toxi-infection alimentaire, recherchés sont les *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, staphylocoques à coagulase positive, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* et *Vibrio parahaemolyticus*, ainsi que les norovirus et le virus de l'hépatite A. La contamination des denrées alimentaires peut être due à l'utilisation d'ingrédients contaminés, mais aussi d'un manque d'hygiène lors de la préparation ou du processus de production.

A côté de ces pathogènes, des organismes indicateurs sont également recherchés. En soi, ces microorganismes ne sont pas pathogènes, mais leur présence peut mettre en évidence de moins bonnes pratiques hygiéniques lors de la manipulation des aliments. *E. coli*, les entérobactéries, levures et moisissures sont des exemples de germes indicateurs.

3.1 Salmonella dans la chaîne alimentaire

Depuis plusieurs années, *Salmonella* est une des zoonoses – une maladie pouvant se transmettre des animaux aux hommes – les plus importantes. En Belgique, la lutte est organisée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, étant donné que *Salmonella* peut se transmettre dans la chaîne (des aliments pour animaux à l'homme via les animaux) et s'introduire dans la chaîne alimentaire à tous les niveaux (via différentes sources).

3.1.1 Aliments pour animaux

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a qualifié *Salmonella* de danger microbiologique le plus susceptible de contaminer les aliments pour animaux. Outre les mesures d'hygiène réglementaires et autres obligations visant une production et un environnement plus propres des aliments pour animaux, il existe un programme spécifique d'analyses des produits, et en particulier les produits à risque et produits sensibles. En cas de contamination, des mesures sont imposées pour éviter toute contamination supplémentaire de la chaîne alimentaire.

Fin 2008, les discussions sur une nouvelle stratégie pour le contrôle de la contamination microbiologique ont débuté au niveau européen. Elles aboutiront à un nouveau cadre européen harmonisé pour la lutte contre *Salmonella* dans les aliments pour animaux.

Salmonella dans les aliments pour animaux

	Nombre d'échantillons	Conformes
Matières premières	204	91,7 %
Aliments composés	505	96,6 %

Ces non conformités ont donné lieu à 2 PV et 15 avertissements. Les aliments pour animaux d'origine animale et aliments pour animaux de compagnie contaminés sont retraités pour les rendre indemnes de salmonelles. Dans les autres cas (aliments pour animaux d'origine végétale par exemple), les actions prises (traitement, rappel, information au client...) dépendent du sérotype de Salmonella (sérotypes 'critiques'). En 2008, 7 sérotypes 'critiques' de Salmonella ont été détectés (S. Typhimurium, S. Enteritidis, S. Mbandaka, S. Branderburg, S. Virchow, S. Derby, S. Hadar).

3.1.2 Animaux

Porcs

Depuis juin 2007, un contrôle de la contamination par les salmonelles est réalisé, dans toutes les exploitations d'une capacité de plus de 30 porcs d'engraissement, par le vétérinaire d'exploitation. Les exploitations présentant une prévalence élevée pendant une longue durée sont considérées comme exploitations à risque (lorsqu'elles sont positives 3 fois de suite).

Programme de lutte contre Salmonella chez les porcs charcutiers

	Nombre total	Positifs
Analyses	188.257	39.875 (21,2 %)
Exploitations	6.658	2.679 (40,2 %)

Depuis le début du programme, en juin 2007, 693 exploitations ont été considérées comme exploitations à risque de salmonelles. Pour 200 de ces exploitations, le statut 'à risque' a été levé après un an ; 43 exploitations sont, elles, soumises à une guidance par la DGZ ou ARSIA. On compte en moyenne 30 nouvelles exploitations à risque par mois.

Le vétérinaire d'exploitation réalise un contrôle approfondi de l'hygiène et de la biosécurité des exploitations à risque. Le vétérinaire d'exploitation prélève des échantillons pour la recherche de Salmonella et établit un plan d'action salmonelles spécifique à l'exploitation en se basant sur les directives de DGZ et ARSIA. Le plan d'action s'étend sur une période d'un an. Si, après cette période, l'exploitation présente toujours une prévalence trop élevée, l'exploitation doit alors être soumise à une guidance par DGZ ou l'ARSIA. L'exploitation reste sous guidance jusqu'à ce que le statut d'exploitation à risque soit levé. L'AFSCA effectue des inspections aléatoires dans les exploitations à risque de salmonelles. En 2008, 10 exploitations à risque ont été inspectées ; 4 d'entre elles ont reçu un avertissement verbal et l'une d'entre elles avait arrêté ses activités.

Volaille

Chez la volaille, la lutte contre les salmonelles a commencé en haut de la pyramide de reproduction, c'est-à-dire chez les volailles d'élevage (reproductrices). Déjà en 1993, un monitoring de *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium* a été lancé. Le programme de lutte actuel a débuté chez les volailles d'élevage en 2005, chez les poules pondeuses en 2007 et chez les poulets de chair en 2009. La lutte a lieu au niveau du lot. Un lot est un groupe de volailles élevées dans un même espace, qui ont le même âge et le même statut sanitaire.

Les volailles d'élevage (parentaux et volailles de sélection) doivent être exemptes des 5 sérotypes principaux de *Salmonella* zoonotiques (sérotypes à combattre : *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, *S. Infantis* et *S. Virchow*). Pour les parentaux, la vaccination contre *Salmonella Enteritidis* est obligatoire ; elle est interdite chez les volailles de sélection. Afin de déterminer le statut *Salmonella* d'un lot de volailles d'élevage en production, des échantillons de chaque lot sont prélevés tous les 14 jours. Pendant l'élevage, les poussins sont contrôlés à l'âge d'un jour, de 4 et de 16 semaines. Des échantillonnages officiels sont réalisés à l'âge de 16, 24, 46 et 56 semaines.

Dans le secteur des poules pondeuses les sérotypes à combattre sont *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium*. La vaccination contre *S. Enteritidis* est obligatoire, la vaccination contre *S. Typhimurium* est fortement recommandée. Chaque lot en production est contrôlé toutes les 15 semaines pour les *Salmonella*. Pendant l'élevage, ils sont contrôlés à l'âge d'un jour et de 16 semaines. Chaque année, un échantillon officiel d'un lot en production de chaque exploitation est prélevé.

Dans le secteur de la viande, dans le cadre de la qualification sanitaire, chaque lot de poulets de chair d'une exploitation comptant plus de 5.000 têtes de volailles est analysé pour les *Salmonella* lors des 3 dernières semaines avant l'abattage.

Programmes de lutte contre Salmonella chez la volaille

		Echantillons		Lots		
		Nombre	Positifs	Nombre	Positifs	Sérotypes à combattre
Volaille d'élevage	Croissance	820	0,9 %	224	2,7 %	0,4 %
	Production	10.946	0,6 %	550	8,2 %	0,9 %
Poules pondeuses	Croissance	678	1,2 %	293	1,4 %	0,0 %
	Production	2.776	4,6 %	649	11,2 %	3,7 %
Poulets de chair	Contrôle de sortie	14.374	2,2 %	7.755	3,0 %	

Les lots de volaille d'élevage positifs à un des 5 sérotypes à combattre sont abattus dans le mois ; les œufs à couver sont détruits ou pasteurisés. Le poulailler est nettoyé et désinfecté en profondeur et contrôlé quant à la présence de *Salmonella* avant qu'un nouveau lot n'y soit placé.

Les œufs de lots de poules pondeuses positives à l'un des 2 sérotypes à combattre reçoivent un traitement thermique dans un établissement de transformation des œufs 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 *Salmonella*. Le poulailler est nettoyé et désinfecté en profondeur et contrôlé quant à la présence de *Salmonella* avant qu'un nouveau lot n'y soit placé. Le lot suivant de ce poulailler est échantillonné officiellement à l'âge de 24 semaines.

A l'abattoir, les lots de poulets de chair positifs à un sérotype de *Salmonella* zoonotique, quel qu'il soit, sont abattus après les lots négatifs en vue d'éviter autant que possible une contamination croisée dans la chaîne d'abattage. Les abattoirs effectuent un nettoyage et une désinfection en profondeur après l'abattage de lots positifs.

3.1.3 Produits

Les exploitants d'abattoirs et d'ateliers de découpe doivent mettre en œuvre des mesures préventives pour maîtriser l'hygiène et prévoir des actions correctives dans le cadre d'un système d'autocontrôle basé sur l'HACCP. Des conditions d'abattage et de découpe satisfaisantes permettent de réduire le risque de contamination de la viande par les salmonelles. Des contrôles réguliers de l'hygiène doivent être réalisés notamment par des analyses microbiologiques sur les viandes et carcasses de porcs, de poulets de chair et de dindes conformément au règlement (CE) n° 2073/2005.

Salmonella dans les carcasses et viandes de volailles

		Poules pondeuses		Poulets de chair		Volaille	
		Nombre d'échantillons	% positifs	Nombre d'échantillons	% positifs	Nombre d'échantillons	% positifs
Abattoir	Caeca (lots)	200	45,5 %	193	9,8 %		
	Carcasses	128	23,4 %	157	7,0 %		
Atelier de découpe	Viandes de découpe			568	7,0 %		
Transformation	Préparations de viande					61	21,3 %
	Produits de viande					36	2,8 %
Distribution	Carcasses	114	14,0 %	88	11,4 %		
	Viande de découpe avec peau					92	1,1 %
	Viande de découpe sans peau					82	2,4 %
	Viande hachée					118	12,7 %
	Préparations de viande					88	6,8 %
	Produits de viande					65	3,1 %

Salmonella dans les carcasses et viandes de porcs

	Nombre d'échantillons	% positifs
Carcasses	281	14,6 %
Viandes de découpe	122	5,7 %

Dans le cadre du monitoring de l'AFSCA, les résultats défavorables (carcasses ou viandes de découpe) sont immédiatement communiqués à l'exploitant. L'exploitant doit en rechercher les causes et mettre en place des mesures correctives dans le cadre de son système autocontrôle.

Dans la transformation et la distribution, les exploitants doivent veiller à prévenir autant que possible la contamination par *Salmonella* et/ou sa multiplication en prenant les mesures adéquates dans le cadre de leur plan HACCP, par exemple : travailler de manière la plus hygiénique possible pour éviter une contamination croisée, appliquer des conditions de conservation et des températures correctes, éventuellement réaliser des analyses des matières premières et produits finis. Le règlement (CE) n°2073/2005 définit des critères de sécurité relatifs à *Salmonella* pour un certain nombre de denrées alimentaires.

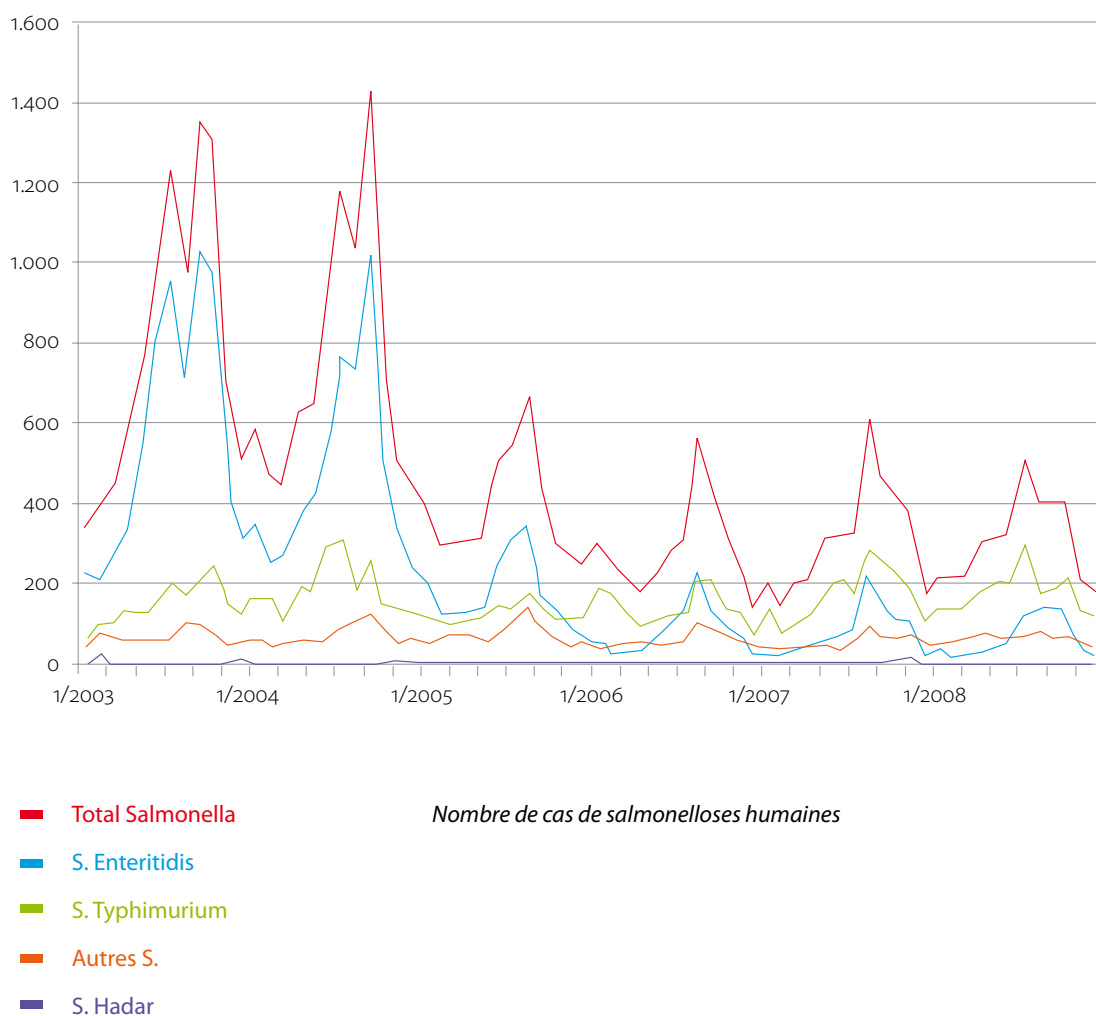
De nombreux autres produits sont également analysés en vue de détecter la présence de *Salmonella* :

- les produits laitiers (fromage à base de lait cru et de lait traité thermiquement, beurre, crème, crème pâtissière, glace à l'italienne, crème glacée, desserts à base de lait, lait en poudre)
- produits de la pêche (poissons crus, crustacés crus, mollusques bivalves vivants, mollusques bivalves cuits, crustacés cuits, salade de crustacés)
- viandes et produits à base de viande (viande hachée et préparations de viande, jambon cru, saucisses sèches, salade de viande, salade de poulet, viande à pita)
- produits d'origine végétale (herbes aromatiques fraîches, fruits et légumes frais (prédécoupés), épices, baies et petits fruits, jus de fruits non pasteurisés)
- produits divers (plats froids prêts à être consommés, plats préparés à réchauffer, amuse-bouches et entrées froides, plats mijotés, chocolat et friandises à base de chocolat, repas pour bébés, œufs, préparations sucrées et salées à base d'œufs, ovoproduits, aliments diététiques en poudre destinés aux nourrissons, gélatine).

En cas de non conformité, les mesures prises par l'AFSCA dépendent de la nature du produit. S'il s'agit d'un produit prêt à être consommé ou d'un produit pour lequel il existe un critère de sécurité dans le règlement (CE) n°2073/2005, de nouveaux échantillons sont prélevés. Si le résultat défavorable est confirmé, le produit en question est retiré du marché ou rappelé de chez les consommateurs. Dans tous les autres cas (absence de critère de sécurité réglementaire et il ne s'agit pas d'un produit prêt à être consommé), aucun problème direct ne se pose pour le consommateur ; dès lors, aucune mesure n'est prise à l'égard du produit. L'opérateur est toutefois informé du résultat non conforme et du fait qu'il doit prendre les mesures nécessaires dans le cadre de son plan HACCP.

3.1.4 Salmonelloses humaines

La surveillance du nombre de cas de salmonelloses humaines par le Centre National de Référence des salmonelles (Institut scientifique de Santé publique) témoigne d'une baisse de 70 % entre 2003 et 2008 (de 12.894 à 3.883). Il s'agit principalement d'une diminution du nombre de cas dus à *Salmonella* Enteritidis (de 9.201 à 811). Les mesures des programmes de lutte contre *Salmonella* chez les volailles de reproduction et poules pondeuses et en particulier la vaccination contre *S. Enteritidis* en le traitement des œufs provenant de lots positifs pour *Salmonella* sont à la base de cette forte diminution.



3.2 Campylobacter dans la chaîne alimentaire

Campylobacter est un agent pathogène alimentaire d'importance. Selon les données de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), la campylobactériose, maladie provoquée par Campylobacter, a pris la place de la salmonellose en 2005 en tant que zoonose la plus rapportée dans l'UE. En raison de la forte diminution du nombre de cas humains de salmonellose, la campylobactériose est également devenue la zoonose la plus rapportée en Belgique. Différentes études confirment que les produits issus du poulet constituent une source importante d'infections humaines par Campylobacter.

Campylobacter est un organisme sensible à la température. À température ambiante, il ne peut quasiment pas se développer mais peut survivre. Si un produit est suffisamment chauffé, les Campylobacter sont détruits. La congélation permet également de réduire considérablement le nombre de Campylobacter.

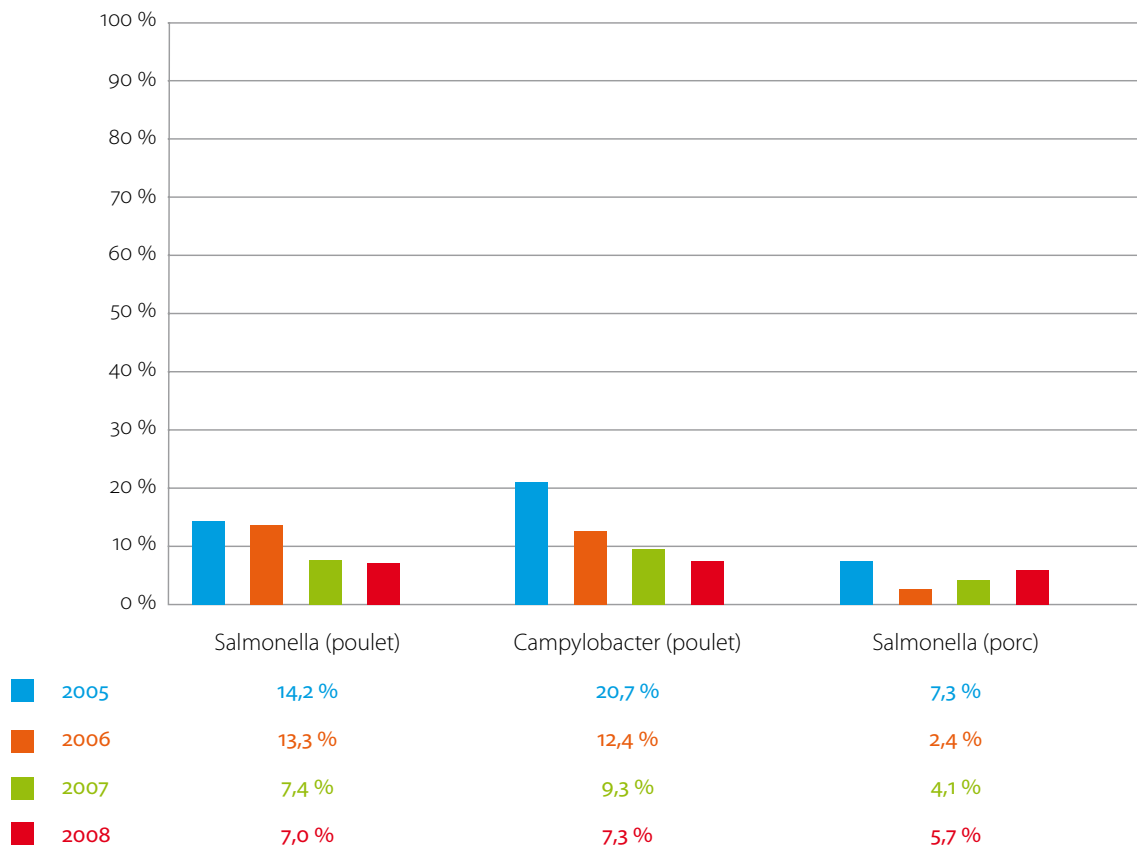
3.2.1 Aliments pour animaux

Aucun programme spécifique de lutte contre Campylobacter n'est organisé dans le secteur de l'alimentation animale. Selon l'EFSA, Campylobacter ne pose pas, selon toute vraisemblance, de problèmes dans les aliments pour animaux, en raison de leurs conditions de production (séchage et exposition à l'air). Des mesures générales d'hygiène, telles que définies dans le règlement (CE) n°1831/2003, sont appliquées et contrôlées à travers l'ensemble de la chaîne de production d'aliments pour animaux ; ces mesures garantissent un niveau de protection de base notamment contre les contaminations microbiologiques.

3.2.2 Animaux

De nombreux porcs et de nombreuses volailles sont porteurs de cette bactérie au niveau de leurs intestins sans que cette contamination n'induisse de lésions ou de symptômes. Il n'existe pour l'instant pas de mesures spécifiques de lutte contre Campylobacter chez les animaux vivants. Toutefois, les mesures d'hygiène appliquées dans le cadre de la lutte contre les salmonelles devraient également permettre de réduire la présence de Campylobacter chez les animaux vivants.

3.2.3 Produits



Contamination de viande de découpe de volaille et porcs

Le respect des règles d'hygiène à l'abattage diminue la contamination des carcasses par les fèces mais ne garantit pas l'absence de Campylobacter dans la viande. Les mesures d'hygiène lors du processus d'abattage sont indispensables pour garder les contaminations microbiologiques à un niveau minimal.

Campylobacter dans les carcasses et viandes (nombre d'échantillons et % de positifs)

		Poules pondeuses	Poulets de chair	Volaille	Dindes	Porcs
Abattoir	Carcasses	37 (27,0 %)	185 (33,0 %)		166 (7,8 %)	500 (16,6 %)
Atelier de découpe	Viandes de découpe			523 (7,3 %)		
Transformation	Préparations de viande			61 (3,3 %)		
Distribution	Carcasses	110 (7,3 %)	112 (19,7 %)			
	Viande de découpe avec peau			92 (6,5 %)		
	Viande de découpe sans peau			82 (0 %)		
	Viande hachée			100 (2,0 %)		
	Préparations de viande			53 (0 %)		

Depuis 2008, le nombre de *Campylobacter* est déterminé dans les carcasses et les viandes de découpe de volailles. Les résultats défavorables sont communiqués aux exploitants des abattoirs concernés qui doivent alors mettre des actions correctives en œuvre pour limiter cette contamination.

Le niveau de contamination est élevé mais ne représente pas la contamination finale du produit qui sera mis sur le marché. En effet, les carcasses, en fin de chaîne d'abattage, sont lavées et soumises à un traitement par le froid ce qui atténue significativement leur charge microbienne.

Dans les secteurs de la transformation et de la distribution, les exploitants doivent veiller à prévenir autant que possible la contamination par *Campylobacter* et/ou son développement en prenant les mesures adéquates dans le cadre de leur plan HACCP, par exemple : travailler de manière la plus hygiénique possible pour éviter une contamination croisée, appliquer des conditions de conservation et des températures correctes, éventuellement réaliser des analyses des matières premières et produits finis.

Jusqu'il y a peu, il n'existait pas de normes de procédés pour *Campylobacter* dans les denrées alimentaires. Récemment, un critère national d'hygiène des procédés a été fixé pour la viande hachée et les préparations à base de viande hachée de volaille (AR du 26/4/2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

Outre les résultats mentionnés ci-dessus pour la viande dans les secteurs de la transformation et de la distribution, *Campylobacter* est également contrôlé dans de nombreux autres produits, notamment les mollusques bivalves vivants, la viande hachée, le fromage frais à base de lait cru et la viande à pita.

En cas de non conformité, les mesures prises par l'AFSCA dépendent de la nature du produit. S'il s'agit d'un produit prêt à être consommé, de nouveaux échantillons sont prélevés. Si le résultat défavorable est confirmé, le produit en question est retiré du marché ou rappelé de chez les consommateurs. Dans tous les autres cas, aucun problème direct ne se pose pour le consommateur ; dès lors, aucune mesure n'est prise à l'égard du produit. L'opérateur est toutefois informé du résultat non conforme et du fait qu'il doit prendre les mesures nécessaires dans le cadre de son plan HACCP.

3.2.4 Campylobactérioses humaines

Selon les données de l'Institut scientifique de santé publique, le nombre de cas humains de campylobactérioses rapportés en Belgique ces dernières années a connu une légère diminution (de 5.423 cas en 2005 à 4.985 en 2007). Toutefois, en raison de la diminution du nombre de cas humains de salmonelloses, Campylobacter a relativement gagné en importance.



Le consommateur peut limiter le risque de contamination par Salmonella ou Campylobacter en cuisant bien les produits avant leur consommation et en évitant les contaminations croisées. Par exemple, il doit veiller à ne pas couper des légumes destinés à être consommés crus sur une planche qui a été utilisée juste avant pour découper de la viande crue.

3.3 Viande et produits dérivés

Ce chapitre est consacré aux analyses microbiologiques, à l'exception de *Salmonella* et *Campylobacter*.

E. coli O157 entérohémorragique

Les ruminants sont considérés à l'heure actuelle comme le principal réservoir d'E. coli O157. La transmission à l'homme peut se faire par l'ingestion d'aliments (produits d'origine animale, légumes crus, produits laitiers au lait cru) ou d'eau contaminés par des matières fécales d'animaux porteurs. E. coli O157 peut être pathogène pour l'homme, et en particulier certaines souches virulentes pour les enfants de moins de 5 ans et les personnes âgées.

En 2008, 1.353 carcasses de bovins ont été échantillonnées pour la recherche d'E. coli O157. Douze carcasses se sont révélées positives ; leurs viandes ont été retracées pour saisie conservatoire jusqu'au résultat de la recherche des facteurs de virulence. Neuf carcasses ont finalement dû faire l'objet d'une saisie définitive pour destruction.

E. coli O157 entérohémorragique dans les viandes bovines

	Carcasses de bovins		Découpe de bovins	
	Nombre d'échantillons	% conforme	Nombre d'échantillons	% conforme
2005	2.554	89,9 %	251	99,3 %
2006	1.214	99,1 %	243	100 %
2007	1.611	99,7 %	286	100 %
2008	1.353	99,3 %	766	100 %

Germes indicateurs d'hygiène des procédés

Les exploitants d'abattoirs d'ongulés domestiques et de volailles doivent, dans le cadre de la vérification de leur plan HACCP, réaliser des analyses microbiologiques par écouvillonnage et respecter les critères réglementaires établis dans le règlement (CE) n° 2073/2005 :

- Les carcasses d'animaux de boucherie sont soumises à 3 critères indicateurs d'hygiène des procédés (*Salmonella*, germes totaux et entérobactéries)
- Les carcasses de volailles sont quant à elles soumises à un critère indicateur d'hygiène des procédés (*Salmonella*).

En cas de dépassement d'un critère d'hygiène des procédés, il n'y a pas non conformité du produit. L'évolution des résultats doit être suivie et des actions correctrices doivent être mises en place dès qu'une tendance à la dégradation est observée.

Indicateurs d'hygiène des procédés (abattoirs)

	Abattoirs de bovins		Abattoirs de porcs		Abattoirs de poulets de chair	
	Nombre	Conformes	Nombre	Conformes	Nombre	Conformes
Salmonella	19	94,7%	15	60,0%	14	50%
Germes totaux	21	85,7%	52	94,2%		
Entérobactéries	21	90,5%	52	94,2%		

Des limites d'action ont été établies par l'AFSCA pour les denrées non soumises à des critères européens.

Indicateurs d'hygiène des procédés (échantillons)

	Germes totaux		E. coli	
	Nombre d'échantillons	Conformes	Nombre d'échantillons	Conformes
Carcasses de poules	133	66,9 %	133	68,4 %
Carcasses de poulets	133	86,5 %	133	90,2 %
Découpe de bovins			776	99,9 %
Découpe de porcs			122	98,4 %

Les exploitants sont avertis par courrier des résultats non conformes ; l'hygiène du personnel, le plan de nettoyage/désinfection et la température de travail sont des éléments qui font l'objet d'une vérification pour rechercher la cause de ces résultats.

3.4 Produits de la pêche

En 2008, une analyse d'E. coli et de Salmonella a été réalisée dans 7 échantillons d'huîtres en provenance d'une zone de production belge. Tous les résultats étaient conformes. Le but de ces contrôles était d'évaluer la situation en matière d'hygiène dans les zones de production. En cas de résultats défavorables, les zones de production sont fermées par l'AFSCA, ce qui signifie qu'aucune huître ne peut être récoltée jusqu'à ce que l'analyse de nouveaux échantillons démontre que la situation en matière d'hygiène est à nouveau favorable.

3.5 Denrées alimentaires dans la transformation et la distribution

En 2008, 19.618 analyses microbiologiques de denrées alimentaires ont été réalisées sur des échantillons prélevés chez des producteurs de produits laitiers fermiers, du secteur de la transformation (à l'exception des abattoirs et des ateliers de découpe) et du secteur de la distribution. 19.236 analyses ont été effectuées dans le cadre du programme de contrôle et 382 analyses en dehors du programme de contrôle. Ces dernières ont été réalisées pour diverses raisons, comme suite à des plaintes, alertes RASFF ou recontrôles.

Parmi les analyses réalisées dans le cadre du programme de contrôle, 98,1 % étaient conformes. Les résultats non conformes ont donné lieu à l'établissement de 15 PV et 25 avertissements. En dehors du programme de contrôle, 87,7 % des analyses étaient conformes ; 3 PV ont été dressés et 9 avertissements ont été donnés.

Analyses microbiologiques chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation et dans le secteur de la distribution

	Nombre d'analyses	Conforme
Salmonella	5.321	97,7 %
Listeria monocytogenes	5.055	98,2 %
Staphylococcus coagulase +	2.769	99,3 %
Campylobacter	1.126	96,3 %
E. coli O157	930	100 %
Bacillus cereus	902	99,2 %
Yersinia	229	100 %
Clostridium perfringens	178	98,9 %
Enterobacter sakazakii	162	100 %
Vibrio parahaemolyticum	126	99,2 %
Vibrio cholerae	92	98,9 %
E. coli	1.095	97,8 %
Enterobacteriaceae	792	94,2 %
Nombre total de germes aérobies	458	92,1 %
Virus de l'hépatite A	146	99,3 %
Levures et moisissures	101	96,0 %
Norovirus	78	84,6 %
Rotavirus	58	100 %
Total	19.618	97,9 %

Les prochains chapitres présentent plus spécifiquement les résultats des analyses réalisées dans le cadre du programme de contrôle. Les résultats détaillés figurent en annexe.

3.5.1 Producteurs de produits laitiers fermiers

Les résultats des analyses réalisées chez les producteurs de produits laitiers fermiers sont de manière générale satisfaisants, en particulier en ce qui concerne les germes pathogènes. En ce qui concerne les germes indicateurs d'hygiène, les résultats sont moins bons pour les entérobactéries dans la crème glacée, les E. coli dans la crème à base de lait cru et le nombre de staphylocoques à coagulase positive est relativement élevé. Les staphylocoques à coagulase positive peuvent produire des toxines, s'ils sont présents en nombre élevé. Aucune toxine n'a toutefois été retrouvée dans les échantillons positifs. Les staphylocoques à coagulase positive indiquent une contamination par les personnes ayant manipulé le produit. Les staphylocoques sont en effet présents tant sur la peau des personnes malades que celle des personnes en bonne santé.

3.5.2 Secteur de la transformation

Les résultats des analyses de produits laitiers sont, en général, satisfaisants. Le critère relatif à *Listeria monocytogenes* a toutefois été dépassé dans plusieurs échantillons de fromage au lait cru.

Listeria monocytogenes est un organisme largement répandu que l'on rencontre souvent dans les matières premières crues et les environnements de production. Sur base du règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le critère au niveau de la transformation est très strict, à savoir l'absence dans 25g. Le producteur peut déroger à ce critère strict s'il peut démontrer, sur base de données scientifiques ou expérimentales (pH, activité de l'eau, tests de croissance...) qu'un critère moins strict offre suffisamment de garanties pour la santé du consommateur. Jusqu'à présent, peu de producteurs ont fait usage de cette possibilité. Leur nombre pourrait cependant augmenter étant donné que fin 2008, la Commission européenne a édicté des directives sur les données scientifiques ou expérimentales à rassembler.

Le pourcentage de non conformités se rapporte en grande partie aux analyses basées sur la norme d'absence dans 25g du règlement. Pour un adulte en bonne santé, les produits non conformes n'impliquent pas nécessairement un danger pour la santé. Cela prouve toutefois que *Listeria monocytogenes* est fréquemment présent dans le fromage au lait cru. Les groupes vulnérables (femmes enceintes, jeunes enfants, personnes âgées...) doivent par conséquent éviter de consommer ce type de produit.

Les **aliments prêts à être consommés** sont bien souvent consommés sans être réchauffés avant leur consommation. Les agents pathogènes éventuels n'étant pas détruits, ces produits peuvent présenter un risque pour la santé. Tout comme le fromage au lait cru, le critère relatif à *Listeria monocytogenes* est dépassé dans un certain nombre de produits. Ici aussi il s'agit dans la plupart des cas d'analyses basées sur le critère d'absence dans 25g. De plus, plusieurs échantillons de fruits et légumes prédécoupés contenaient des *Salmonella*.

3.5.3 Commerces de détail

L'AFSCA consacre chaque année beaucoup d'attention à la qualité microbiologique des denrées alimentaires qui sont proposées à la vente dans les commerces de détail.

Filet américain à la boucherie

Le filet américain est un produit très sensible qui peut être à l'origine de toxi-infections alimentaires, notamment durant la période estivale. Il est généralement consommé cru. Il doit être préparé dans des conditions strictes d'hygiène, être conservé à une température très basse (maximum 4°C) et être consommé le plus rapidement possible. Ce produit comporte un risque plus particulièrement pour les groupes vulnérables de la population, tels que les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est déficient. Il leur est recommandé de bien cuire le produit avant de le consommer.

Les résultats des analyses réalisées en 2008 montrent que la qualité microbiologique du filet américain nature et du filet américain préparé est en général satisfaisante.

Produits de boulangerie et de pâtisserie

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière ainsi que les préparations sucrées à base d'œufs (tiramisu, mousse au chocolat, bavaois...) sont des produits à risque car ils sont susceptibles d'être contaminés par des germes de *Salmonella* ou d'autres germes pathogènes provenant des œufs.

Un petit nombre de dépassements de la norme relative aux staphylocoques à coagulase positive est observée dans les viennoiseries à la crème pâtissière. Ce dépassement peut être dû à une contamination lors de la manipulation des produits. Le nombre de bactéries était cependant trop faible pour permettre la formation des toxines.

Mollusques

Les mollusques bivalves vivants tels que les moules et huîtres peuvent être contaminés facilement par des bactéries et virus pathogènes lorsqu'ils sont élevés par exemple dans de l'eau contaminée. Le risque n'est pas réduit lors de la préparation, étant donné que les mollusques sont généralement consommés crus ou peu cuits.

La présence du virus de l'hépatite A, du norovirus et du rotavirus a été recherchée dans les mollusques bivalves vivants. Aucun rotavirus n'a été détecté, l'un des 146 échantillons contenait le virus de l'hépatite A. Très contagieux, ce virus peut provoquer une grave maladie du foie. Des norovirus ont été retrouvés dans 12 des 67 échantillons. Comme les années précédentes, ces résultats montrent que les mollusques bivalves vivants sont particulièrement sensibles à la contamination par ce virus.

En ce qui concerne les germes pathogènes (*Salmonella*, *Campylobacter* et *Vibrio parahaemolyticus*) et les germes indicateurs (*E. coli*), aucune non conformité n'a été constatée.

Repas prêts à être consommés

La gamme de repas prêts à être consommé s'est fortement étendue ces dernières années. Chaque année, l'AFSCA prélève des échantillons de plats destinés à être consommés froids et d'autres devant être réchauffés avant consommation. Les résultats sont très bons, tant pour les germes pathogènes que les germes indicateurs.

Produits laitiers

L'AFSCA a prélevé des échantillons de fromage à base de lait traité thermiquement et à base de lait cru. De manière générale, le risque pour le consommateur est plus important pour le fromage à base de lait cru ; les résultats sont cependant conformes et comparables pour ces 2 types de fromage. Des salmonelles ont été détectées dans 2 des 151 analyses de fromage à base de lait traité thermiquement. Le critère relatif aux staphylocoques était dépassé dans 2 des 91 analyses de fromage au lait cru. Dans l'un d'eux, le nombre de staphylocoques étaient suffisamment élevé pour que des toxines se forment mais le test était négatif.

Malgré ces résultats favorables pour les fromages au lait cru, il est tout de même recommandé aux groupes à risque (par exemple les femmes enceintes) d'éviter ce type de produits.

Crème glacée et glace à l'italienne

La crème glacée et la glace à l'italienne (soft ice) sont des produits sensibles : divers micro-organismes sont susceptibles de s'y retrouver par le biais de matières premières contaminées (crème, ovoproduits...) ou des différentes manipulations lors du processus de production. Depuis 2008, l'AFSCA inclut systématiquement ces 2 produits dans son programme de contrôle annuel. Auparavant, la crème glacée et la glace à l'italienne étaient prélevées alternativement. Des échantillons ont été prélevés chez les vendeurs ambulants, détaillants dans les boulangeries, tea-rooms et cafés.

Les résultats sont satisfaisants. Aucun organisme pathogène n'a été décelé. La situation en termes d'indicateurs d'hygiène (entérobactéries et germes totaux) s'est légèrement améliorée par rapport à 2006 et 2007.

3.5.4 Horeca et cuisines de collectivité

Lors des contrôles microbiologiques dans le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivité, l'attention a été portée sur les produits comportant un risque spécifique (des mesures d'hygiène spécifiques et la température de conservation doivent être respectées).

De manière générale, les résultats sont très bons et sont comparables à ceux de l'année dernière.

3.5.5 Crèches et hôpitaux

Les nourrissons et les très jeunes enfants constituent un groupe particulièrement sensible. C'est pourquoi l'AFSCA contrôle les biberons préparés dans les biberonneries des hôpitaux et les repas pour bébés dans les crèches. La qualité microbiologique de ces produits est en général excellente.

On peut en conclure que la qualité microbiologique des denrées alimentaires est relativement satisfaisante, tant au niveau des producteurs de produits laitiers fermiers que dans les secteurs de la transformation et de la distribution.

Les denrées alimentaires ne posent pas de gros problème sur le plan de la contamination par des microorganismes pathogènes.

Dans certains cas, des améliorations devraient être apportées en matière d'hygiène lors de la préparation et de la conservation des produits.

4 Organismes génétiquement modifiés

4.1 Aliments pour animaux

L'utilisation d'un organisme génétiquement modifié (OGM), d'aliments contenant des OGM ou de produits dérivant d'OGM est permise dans l'alimentation animale à condition que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen.

La présence d'un OGM dans un aliment pour animaux doit être signalée sur l'étiquette en utilisant des mentions bien précises reprises dans la législation dès que l'OGM est présent à une quantité supérieure à 0,9 % ou si cette présence ne peut être considérée comme fortuite ou techniquement inévitable.

Analyses OGM dans les aliments pour animaux

	Nombre d'analyses	Conformes
Matières premières	103	97,1 %
Aliments composés	28	89,3 %

Vu l'usage devenu courant d'OGM par les producteurs d'aliments pour animaux, les contrôles documentaires concernant la traçabilité des OGM et les mesures prises pour éviter la contamination croisée entre lots OGM et non-OGM ont été inclus de manière systématique dans l'inspection des opérateurs du secteur des aliments pour animaux ainsi que dans le cadre des contrôles documentaires des aliments pour animaux.

Deux PV ont été dressés pour présence d'OGM autorisés non signalée.

4.2 Denrées alimentaires à base de riz, de maïs et de soja

Le contrôle relatif aux organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires s'est renforcé en 2008 par rapport à 2007. Afin de répondre à la demande des consommateurs - soucieux de cette question - le nombre d'échantillons a augmenté :

- de 8 % dans le secteur de la transformation
- de 41 % dans le secteur de la distribution.

Comme les années précédentes, les contrôles se focalisent – conformément à la législation européenne – sur le contrôle de la conformité de l'étiquetage des produits contenant ou dérivés d'OGM et en particulier :

- les OGM ou dérivés d'OGM non autorisés dans l'UE et interdits d'utilisation
- l'obligation d'étiquetage de la présence d'OGM ou de dérivé d'OGM à plus de 0,9 % de l'ingrédient
- l'obligation d'être en mesure de prouver la présence fortuite ou accidentelle, en l'absence d'étiquetage mentionnant la présence d'OGM, si des OGM ou des dérivés d'OGM sont détectés à un niveau inférieur à 0,9 % du produit.

Malgré l'allègement européen des mesures de contrôle du riz LL Rice 601 provenant des Etats-Unis, il n'en demeure pas moins que des contrôles restent requis aux points d'entrée dans l'UE. En 2008, 3 contrôles documentaires ont été réalisés aux points d'entrée et se sont révélés conformes.

Bien que le contrôle en transformation et en distribution n'était pas obligatoires pour le LL Rice 601, l'AFSCA a pris l'option de réaliser des contrôles dans ces filières.

Le riz BT63 produit ou originaire de Chine, a fait l'objet d'un contrôle renforcé suite à l'augmentation en 2007 des cas européens de détection de cet OGM dans les denrées alimentaires. Cette augmentation s'est maintenue en 2008.

Transformation des denrées alimentaires

En 2008, tout comme en 2007 aucune non conformité d'étiquetage et d'OGM interdit n'a été détectée dans les échantillons prélevés dans le secteur de la transformation. Et ceci malgré le renforcement du contrôle par rapport à 2007. Les contrôles du soja OGM et du maïs OGM ont augmenté respectivement de 8 % et de 3 % par rapport à 2007. En 2008, le contrôle du riz a été intégré dans le plan de contrôle.

Analyses OGM effectuées sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

	Nombre d'échantillons	Moins de 0,1 % d'OGM	Teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Riz (grain)	2	100 %	0 %	0 %
Soja et ingrédients à base de soja (grain, amidon, farine de céréales, graisses, protéines)	42	95,2 %	4,8 %	0 %
Maïs et ingrédient à base de maïs (grain, farine de céréales, amidon, semoule)	41	100 %	0 %	0 %
Total	85	87,6 %	2,4 %	0 %

En 2008, on observe une tendance à la baisse de 75 % par rapport à 2007 (passant de 8 cas à 2 cas) de la présence de soja génétiquement modifié autorisé (soja RR autorisé dans l'UE) entre 0,1 % et 0,9 %. Les fabricants ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il s'agit de ce fait de contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

Distribution des denrées alimentaires

Le contrôle du riz fait son entrée dans le plan de contrôle de 2008 ; les résultats ne montrent aucune détection de riz LL Rice 601 ou de Bt 63.

Analyses OGM sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

	Nombre d'échantillons	Moins de 0,1 % d'OGM	Teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	Plus de 0,9 % d'OGM
Riz (grain) (Bt63, LL Rice 601)	22	100 %	0 %	0 %
Préparations à base de soja*	21	100 %	0 %	0 %
Aliments à base de maïs**	22	100 %	0 %	0 %
Total	65	100 %	0 %	0 %

* aliment particulier, sauce, potage, plat prêt à l'emploi, confiserie, biscuit, margarine

** aliment particulier, amidon, confiserie, légumes, fruits et graines germées de IV^{ème} gamme, pain, salade préparée, potage, sauce

Tout comme en 2007, aucune non conformité d'étiquetage et d'OGM interdit n'a été détectée en 2008. Bien qu'une détection de soja OGM entre 0,1% et 0,9% se soit produite en 2007, aucune détection au dessus du seuil de quantification de 0,1% n'a été rencontrée. Aucune présence de riz OGM n'a été détectée en distribution et ce malgré la croissance des RASFF relatifs au Bt 63.

5 Irradiation

L'emballage des produits susceptibles d'avoir été irradiés doit mentionner « traité par ionisation » ou « traité par des rayonnements ionisants ». Dans ce cadre, 2 types de contrôles sont effectués depuis 2004 :

- lorsque l'ionisation est autorisée, et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage, le contrôle a pour but de déterminer si le produit n'a effectivement pas été irradié ; l'analyse va donc de pair avec un contrôle de l'étiquette
- lorsque l'ionisation n'est pas autorisée, les analyses sont réalisées pour vérifier qu'aucun traitement par irradiation n'a été effectué

La méthode d'analyse est basée sur la thermoluminescence. En 2008, des analyses ont été réalisées sur des herbes aromatiques surgelées (15), des légumes séchés (11), des fruits séchés (11), des nouilles instantanées (20), des compléments alimentaires (18) et des fruits de mer (15). Un échantillon de nouilles instantanées était positif. Un PV a été dressé.

6 Radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN), qui réalisent toutes 2 des contrôles de la contamination radioactive. La base légale pour la surveillance de la contamination nucléaire des denrées alimentaires est une réglementation européenne adoptée suite à la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

Outre l'échantillonnage dans les postes d'inspection frontaliers, 133 échantillons de produits belges ont été prélevés (sur des bovins, porcs, ovins, caprins, poulets, lapins, poissons). Ces échantillons ont été prélevés dans des abattoirs, des viviers et des minques. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée.

L'incident à l'iode radioactif qui a eu lieu à Fleurus en été 2008 est décrit dans le chapitre consacré à la prévention et gestion de crises.

Le rapport complet sur la surveillance radiologique en Belgique, reprenant également les résultats des analyses de radioactivité réalisées pour le compte de l'AFSCA, est disponible sur le site internet de l'AFCN (www.fanc.fgov.be).

7 Contrôles des envois intracommunautaires

Les envois intracommunautaires d'animaux vivants et de certains sous-produits animaux comme le fumier, doivent être notifiés via TRACES.

TRACES (TRAdE Control and Expert System)

TRACES est un système informatique européen dans lequel les déplacements d'animaux et de produits animaux sont enregistrés par les États membres et certains pays tiers. Il génère des certificats sanitaires électroniques et permet la disponibilité immédiate des informations en cas de problème.

En octobre 2008, une nouvelle version de TRACES a été lancée. Une des adaptations importantes est sa liaison au système RASFF. Les données d'un contrôle à l'importation par exemple, lors duquel un problème de santé publique a été constaté, peuvent à présent être utilisées pour la rédaction d'une alerte RASFF. Des adaptations concernaient également le contrôle du bien-être animal.

Animaux vivants et produits assimilés

En 2008, 31.367 envois sortant de Belgique ont été notifiés via TRACES, soit 1.627 en moins qu'en 2007, et 58.117 envois entrants provenant d'autres états membres ont été notifiés, soit 2.461 de plus qu'en 2007.

Nature des envois d'animaux vivants et produits assimilés

	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificat	Quantité	Certificat	Quantité
Bovins	9.302	308.521	7.828	294.842
Porcins	4.238	721.187	8.921	1.378.707
Ovins	74	1.300	683	91.540
Caprins	43	2.969	37	1.887
Volailles	3.902	76.786.328	19.934	136.746.718
Oiseaux	1.096	433.118	387	218.870
Poissons	48	77.961	341	1.025.191
Chevaux	2.706	6.963	2.249	8.117
Chiens et chats	908	9.558	649	16.604
Primates	10	25	17	35
Autres petits mammifères	271	111.743	140	53.036
Amphibiens et reptiles	30	841	31	914
Invertébrés	896	142.708	14	128
Sperme	961	736.662	3.818	968.530
Œufs à couvrir	862	52.740.363	1.303	73.621.378
Autres	90	691	86	416
Total	25.437	132.080.938	46.438	214.426.913

Sous-produits animaux

L'AFSCA délivre les autorisations pour les échanges commerciaux entrants (protéines animales transformées et engrais animal) et les certificats sanitaires pour échanges commerciaux sortants (engrais animal) pour les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et conformément aux dispositions de l'article 8 du règlement (CE) n°1774/2002.

Nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

	nombre d'envois sortants	nombre d'envois entrants
Engrais non traités	3.297	5.728
Engrais traités	0	1.415
Farine de viande	2.234	1.442
Farine de poisson	0	32
Total	5.531	8.617

Pour la deuxième année consécutive, en plus des contrôles microbiologiques des sous-produits animaux réalisés dans le cadre de la réglementation sur les aliments pour animaux, des contrôles microbiologiques spécifiques ont également été réalisés en 2008 dans le cadre de la législation sur les sous-produits animaux.

Salmonella et Enterobacteriaceae ont été analysés dans 323 envois de sous-produits animaux en provenance d'autres états membres ; 90,8 % des lots étaient conformes.

Les résultats d'analyse ont donné lieu à 2 avertissements. Par rapport aux résultats de 2007, on constate une légère augmentation de la qualité microbiologique des lots intracommunautaires (UE) (+ 2,3 %).

8 Contrôles à l'importation

8.1 Animaux vivants

En 2008, le nombre de contrôles à l'importation réalisés sur des animaux vivants et produits assimilés a augmenté d'un quart en comparaison avec 2007. Le nombre de lots refusés a diminué de moitié.

L'interdiction d'importation d'oiseaux, entrée en vigueur suite aux foyers d'influenza aviaire hautement pathogène, a été levée le 1/7/2007. Les conditions d'importation pour oiseaux sont toutefois tellement sévères que le nombre d'envois est resté limité en 2008.

En 2008, 1.062 chevaux ont été importés. Par rapport à 2007, l'augmentation est de 75 %. Les principaux pays d'origine sont l'Islande (43%) et les USA (à peine 15%).

Contrôles des animaux vivants et produits assimilés à l'importation

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés	Nombre	Nombre refusés
Oiseaux	6	0	18	0
Poissons	796	2	5.667.415	14.382
Chevaux	1.062	0	1.062	0
Chiens et chats	303	6	2.774	300
Autres petits mammifères	211	1	8.112	0
Amphibiens et reptiles	63	0	83.904	0
Œufs à couvrir	0	0	0	0
Invertébrés	326	2	720.759.258	3.900.000
Sperme	24	0	68	0
Total	2.791	11	726.522.611	3.914.682

8.2 Produits animaux pour la consommation humaine

En 2008, 25.457 envois de produits animaux destinés à la consommation humaine ont été présentés dans un poste d'inspection frontalier belge (PIF) (25.411 envois en 2007). Le nombre d'envois importés est stable pour la troisième année consécutive. Le nombre d'envois de miel – provenant de Chine pour plus de la moitié des envois – a plus que doublé par rapport à l'an dernier.

Nature des envois de produits animaux pour la consommation humaine

	Nombre d'envois	Nombre refusé
Viandes fraîches de bovins, ovins, caprins, porcins et solipèdes et produits dérivés	4.598	47
Produits de la pêche	17.284	154
Œufs	0	0
Saindoux et graisse fondue	0	0
Boyaux	187	2
Viandes de volailles et produits dérivés	602	12
Viandes de lapins, de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	870	1
Lait et produits laitiers	663	7
Ovoproduits	102	4
Protéines animales transformées pour la consommation humaine	0	0
Miel	846	3
Gélatine	39	0
Cuisses de grenouilles et escargots	208	0
Os et produits à base d'os	58	1
Total	25.457	231

Des produits non autorisés d'origine animale transportés par des services de transport express font également partie des envois refusés.

Parmi les 25.457 envois, 2.755 ont été échantillonnés dans le cadre des mesures de protection, du suivi des messages RASFF ou du plan de contrôle.

Motif échantillonnage	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformités	Motif de non conformité
Mesures de protection (imposées par une décision de la CE)			
Crustacés du Bangladesh (résidus de chloramphénicol, cristal violet, vert de malachite, nitrofuranes et tétracycline)	6	1	Nitrofuranes
Produits de l'aquaculture de Chine (cristal violet, vert de malachite)	2	0	
Produits de pêche d'Indonésie :			
Histamine	30	0	
Métaux lourds	668	0	
Viandes de cheval du Mexique (résidus de substances à effet hormonal et β -agonistes stimulateurs de croissance)	251	0	
Crevettes du Myanmar (chloramphénicol)	4	0	
Suivi des messages RASFF	208	23	Nitrofuranes (22) Salmonella (1)
Réalisation du plan de contrôle	1.586	16	Nitrofuranes (9) Vert leucomalachite (1) Tilmicosine (1) Métronidazole (2) Salinomycine (1) Cadmium (1) Benzo(a)pyrène (1)
Total	2.755	40	

Au total, 40 alertes RASFF ont été rédigées lors de l'importation, via des PIF belges, de produits destinés à la consommation humaine et ce suite à des dépassements des normes fixées légalement : 32 portaient sur des nitrofuranes dans des crevettes du Bangladesh (18), d'Inde (11) et de Thaïlande (3).

8.3 Denrées alimentaires d'origine non animale

Les contrôles à l'importation de denrées alimentaires d'origine non animale ont principalement ciblé la recherche d'aflatoxines dans les fruits à coque, les épices et le riz. Des contrôles accrus ont également été réalisés dans des produits tels que la gomme de guar d'Inde, le riz de Chine et des USA, le thé, les arachides du Brésil.

Le nombre d'échantillonnages des lots de pistaches d'Iran, de figues de Turquie et d'amandes des USA ont doublé cette année. Ces augmentations sont dues d'une part à l'augmentation du nombre de lots importés et d'autre part au renforcement de la législation européenne.

Lorsque la présence d'un contaminant dépasse les normes légales, le lot est refusé à l'importation et est soit détruit, soit ré-expédié vers son pays d'origine. Cela a été le cas pour un lot de pistaches de Turquie et pour un lot de thé de Chine.

Contrôles des envois de denrées alimentaires d'origine non animale

	Produits contrôlé	Nombre d'envois contrôlés	Nombre d'envois refusés
Aflatoxines	Pistaches d'Iran	180	0
	Noisettes de Turquie (y compris les produits dérivés)	43	0
	Figues de Turquie	15	0
	Pistaches de Turquie	6	1
	Pistaches (autre origine)	1	0
	Arachides du Brésil	23	0
	Arachides de Chine	8	0
	Arachides (autres origines)	3	0
	Amandes des USA	28	1
	Amandes (autre origine)	1	0
	Noix du Brésil	1	0
	Riz	2	0
	Epices	4	0
Ochratoxine A	Epices	1	0
HAP	Epices	4	0
Pentachlorophénol	Gomme de Guar d'Inde	2	0
Rouge soudan, annatobixine, norbixine	Epices (paprika, curry, curcuma, piments rouges, etc.)	7	0
Pesticides	Thé	1	1
Radioactivité	Champignons sauvages	1	0
3-MCPD	Sauce soja	1	0
Total		332	2

8.4 Produits animaux non destinés à la consommation humaine

En 2008, 2.065 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés à l'importation via :

- Anvers : 1.453 envois (70 %), principalement des aliments et articles à mastiquer pour animaux de compagnie
- Zaventem : 489 envois (24 %), principalement de produits sanguins
- Zeebrugge : 113 envois (5 %) principalement de peaux
- Gand : 8 envois de graisses fondues et d'huiles de poisson
- Liège : 2 envois.

Par rapport à 2007, le nombre d'envois a diminué de 33 %, ce qui est dû en partie à la suppression du contrôle vétérinaire sur des produits tels la laine traitée et les réactifs de laboratoire contenant du sang.

Nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer pour chiens	924	8
Laine, poils, plumes	118	
Trophées de chasse	43	5
Peau et pelage d'animaux domestiques	126	
Ovoproduits	205	
Sang et produits sanguins	223	4
Matières premières pour aliments pour animaux	182	
Graisses fondues et huiles de poisson	19	
Protéines animales transformées	20	
Matières premières animales pour la fabrication de produits techniques	118	
Lait et produits laitiers	26	
Autres	61	1
Total	2.065	18

Sous-produits animaux

En 2008, l'analyse de salmonelles et d'entérobactéries a été réalisée dans 247 lots de sous-produits animaux : 96,4 % étaient conformes.

Par rapport à 2007, le nombre de lots conformes provenant de pays tiers diminue légèrement (min +/- 1%).

8.5 Aliments pour animaux

En 2008, les produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux et provenant de pays tiers ont été introduits via les ports d'Anvers, de Gand et de Zeebrugge.

Par rapport à 2007, le nombre d'envois est resté stable, sauf pour le port de Zeebrugge où le nombre a presque doublé.

Produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux présentés aux points d'entrée

	Nombre d'envois présentés	Nature des envois	Nombre d'envois refusés
Anvers	2.409	matières premières (millet, graines de carthame, colza...), additifs, composés azotés particuliers et prémélanges (levures, vitamines, acides aminés...), aliments composés	0
Gand	418	matières premières (graines de lin, dérivés du soja, graines pour oiseaux de volière...)	0
Zeebrugge	95	matières premières (tourteau d'arachides, mélasse), additifs (sulfate de lysine, monochlorure de lysine)	0

8.6 Plantes et produits végétaux

Résidus de pesticides

Les fruits, légumes, herbes aromatiques fraîches et céréales sont échantillonnés à l'importation pour la recherche de résidus de pesticides. La limite maximale en résidus a été dépassée dans 11,5% des échantillons. La dose aiguë de référence a été dépassée pour le prochloraz dans des mangues du Costa Rica, l'oxamyl dans des aubergines de République dominicaine, le carbofurane dans des piments de Thaïlande et d'Inde et le méthomyl dans des poivrons d'Egypte.

Analyse sur résidus de pesticides

	Nombre d'échantillons	Non conformes	Dépassement significatif	Danger pour la santé publique
Fruits	252	22	10	1
Légumes	66	14	10	4
Herbes aromatiques fraîches	16	3	2	0
Céréales	4	0	0	0
Total	338	39	22	5

Suite à de multiples dépassements des LMR pour fruits et légumes de République dominicaine, un contrôle des résidus de pesticides a débuté en septembre 2008, à la demande de la Commission européenne. Il ciblait les mangues, bananes, poivrons, aubergines, calebasses, melons et haricots. 50% des envois ont été échantillonnés ce qui a donné lieu à 98 échantillons complémentaires. Il n'y a pas eu d'importation de poivrons, haricots et melons.

Contrôle ciblé sur les fruits et légumes de République dominicaine

	Nombre d'échantillons	Non conformes	Dépassement significatif	Danger pour la santé publique
Mangues	29	0	0	0
Bananes	7	0	0	0
Calebasses	24	6	3	0
Aubergines	38	3	3	0
Total	98	9	6	0

Métaux lourds

Dans le cadre du plan de contrôle, 5 échantillons de pommes de terre de consommation et 4 échantillons d'oignons ont été prélevés pour analyse de la teneur en cadmium et plomb. Aucun dépassement des normes n'a été constaté.

Contrôles phytosanitaires

En 2008, 28.587 envois de végétaux, produits végétaux et autre matériel ont été importés en UE via des PIF belges, ce qui représente une diminution d'environ 25 % par rapport à 2007. Pour 11.724 envois, le contrôle sanitaire a été réalisé en Belgique. Pour 18.211 envois, seul un contrôle documentaire a été réalisé. La plupart des envois de fleurs coupées et de fruits arrivés aux aéroports de Zaventem et d'Ostende (fleurs coupées) et au port d'Anvers (fruits) ont subi le contrôle physique et d'identité aux Pays-Bas. Pour 990 envois, seul un contrôle documentaire a été réalisé au port d'Anvers en application de la fréquence de contrôle réduite pour les pommes de Nouvelle-Zélande et d'Afrique du Sud, les agrumes du Mexique et des États-Unis, les poires et prunus (prunes, pêches, nectarines, abricots, cerises) d'Afrique du Sud sur base du règlement (CE) n°1756/2004.

Nature des envois soumis à un contrôle phytosanitaire en Belgique

	Nombre d'envois		Quantités
	2007	2008	2008
Fleurs coupées	7.113	2.486	5,091 millions de tiges
Feuillage ornemental		15	13,522 kg
Plantes destinées à être replantées	1.614	538	7,6 millions de pièces
Boutures & plants	739	679	143,4 millions de pièces
Semences & cultures de tissus végétaux		80	23,930 tonnes
Bulbes, tubercules & rhizomes	/	63	251,375 kg
Fruits & légumes	8.685	6.459	194,856 tonnes
Pommes de terre		167	22,085 tonnes
Légumes verts & herbes aromatiques fraîches	/	976	1,898 tonnes
Céréales	14	7	39,392 tonnes
Bois	1.298	222	30,749 m ³
Autres	18	32	/
Total	19.481	11.724	

Organismes nuisibles

489 échantillons ont été prélevés lors des contrôles phytosanitaires.

Des nématodes ne nécessitant pas de quarantaine ont été découverts dans 79 échantillons de milieu de culture de plantes destinées à être replantées. Le milieu de culture a, si nécessaire, été traité plusieurs fois à l'aide d'un nématicide et a, à nouveau, été échantillonné afin de contrôler l'efficacité du traitement. Les plantes ont été libérées dès que le nombre de nématodes est redescendu en dessous d'un seuil acceptable.

Des organismes de quarantaine ont été découverts dans 31 échantillons. Des oranges dans lesquelles on a découvert *Guignardia citricarpa* ou black spot ont été envoyées en Biélorussie avec l'autorisation du service phytosanitaire de Biélorussie étant donné qu'il n'y est pas considéré comme un organisme de quarantaine. Un envoi de graines de tomates chinoises a été échantillonné après l'importation lorsqu'un opérateur italien les ayant achetées à l'importateur belge a demandé un passeport phytosanitaire. Suite à cela, on a découvert que l'envoi de graines de tomates n'avait pas été présenté au moment de l'importation. Aucun passeport végétal n'a été délivré ; l'importateur a dû rappeler les graines distribuées et les détruire. Tous les envois dans lesquels des organismes de quarantaine ont été découverts ont été détruits.

Contrôles des organismes nuisibles

	Organisme	Nombre d'échantillons	Non conformes
Végétaux, parties de végétaux & matériel de multiplication	Bactéries	2	0
	Insectes	31	14
	Nématodes	174	88
	Moisissures	2	0
	Virus	1	0
Plantes hôtes PSTVd (principalement boutures de Petunia)	PSTVd	31	0
Boutures de Pelargonium	Ralstonia solanacearum	121	0
Agrumes	Guignardia citricarpa	16	7
Pommes de terre primeurs	Clavibacter michiganensis, Ralstonia solanacearum	93	0
Blé	Claviceps purpurea, Tilletia indica	8	0
Graines de tomates	PSTVd & PepMV	7	1
Matériel d'emballage en bois	Anoplophora sp., Bursaphelenchus xylophilus, Monochamus sp.	3	0
Total		489	110

Nature de l'organisme de quarantaine, type d'échantillons et pays d'origine

	Nature	Espèce végétale	Origine	Nombre
Insectes				
Bemisia tabaci	Plantes destinées à être replantées	Hibiscus	Côte d'Ivoire	7
		Eruca sativa	Israël	1
	Fleurs coupées	Bouvardia	Israël	2
	Fleurs coupées	Gypsophila	Israël	1
Liriomyza sp.	Fleurs coupées	Gypsophila	Israël	1
Thrips palmi	Fleurs coupées	Dendrobium	Thaïlande	2
Nématodes				
Xiphinema americanum	Plantes destinées à être replantées	Chamaecyparis	Japon	1
		Enkiantus		3
		Ilex		4
		Pinus		1
Champignons				
Guignardia citricarpa	Oranges	Citrus sinensis	Brésil	7
Virus				
PepMV	Graines	Tomate	Chine	1

8.7 CITES

Le commerce des espèces animales menacées est soumis à une réglementation commerciale stricte conformément à la convention internationale CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) et exige la plupart du temps une autorisation spéciale. Ces animaux et oiseaux vivants doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire.

Dans ce cadre, les demandes d'autorisations et de certificats sont traitées par le SPF Santé publique.

Les contrôles d'introduction illégale des espèces animales protégées ou des produits dérivés (ivoire, peaux de reptile, peaux de mammifères...) en Belgique relèvent de la compétence de l'AFSCA. Ils sont effectués en même temps que d'autres contrôles ou consistent en contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF Santé publique.

En 2008, les animaux et objets suivants ont été saisis :

- 6 tortues vivantes
- 2 crânes
- 6 carapaces
- 1 corps et 1 instrument de musique à base de tortues marines
- 3 masques en carapace de tortue
- 5 crânes de crocodiles
- 1 peau de crocodile
- 25 produits en cuir de crocodile
- 214 produits en cuir de serpent
- 23 bouteilles de vin de serpent
- 1 squelette de dauphin
- 1 peau de lion
- 8 porte-monnaie et ceintures de félins
- 1 crâne de léopard
- 1 crâne de morse
- 1 crâne de primate
- 16 objets en ivoire
- 2 défenses d'éléphant
- 2 bracelets en poils d'éléphant
- 12 dents d'hippopotame
- 150 grammes de corail
- 14 cactus
- 17 orchidées
- 2 plantes vivantes euphorbia
- dérivés d'asterales (famille composée) transformés en 500 médicaments asiatiques (moxa)
- dérivés d'orchidées transformés en 24 médicaments asiatiques (moxa)
- dérivés d'antilope saïga transformés en 300 médicaments asiatiques (moxa)
- dérivés de Panthera pardus et d'orchidées transformés en 12 médicaments asiatiques (moxa).

Les animaux et les marchandises saisis sont, dans la mesure du possible, offerts à des universités, musées et parcs zoologiques. Certains articles doivent être détruits.

8.8 Contrôles à l'exportation

En 2008, 220.844 certificats ont été délivrés dans les différents secteurs pour lesquels l'AFSCA est compétente.

Exportation vers la Fédération de Russie

L'exportation vers la Fédération de Russie est soumise à différentes exigences fixées par les autorités russes. L'AFSCA a développé des procédures ces dernières années et principalement en 2008.

Depuis 2005, du papier sécurisé est utilisé pour la certification vers la Fédération de Russie afin d'établir l'authenticité des certificats. Depuis le 1^{er} avril 2008, une prénotification doit être réalisée pour les envois contenant des viandes fraîches qui sont destinés à l'extrême est de la Fédération de Russie. Depuis le 15 juillet 2008, outre la liste existante pour les viandes fraîches de bovins, les établissements souhaitant exporter des viandes fraîches de porc et de volailles doivent figurer sur des listes fermées. Les établissements doivent être repris dans ces listes pour pouvoir exporter vers la Fédération de Russie. Des négociations entre l'AFSCA et les autorités russes ont eu lieu de janvier à septembre pour établir ces listes. Les listes pour aliments pour bétail, lait et produits laitiers, poisson et produits de la pêche sont actuellement en cours de négociation.

Certificats délivrés pour l'exportation vers la Fédération de Russie en 2008

	Nombre de certificats à l'exportation
Produits destinés à l'alimentation des animaux	1.748
Produits pour la consommation humaine	2.773





Lutte contre
la fraude

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) participe aux réunions des groupes de travail suivants.

Cellule multidisciplinaire hormones (CMH)

La Police fédérale est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police via la CMH. Cette dernière a une fonction de signal, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques, les structures de concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. La CMH est donc une cellule opérationnelle.

Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF)

Elle est chargée :

- de la gestion efficace de l'échange d'informations
- du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude
- de concertations sur les mécanismes de fraude.

Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA)

Elle est chargée :

- de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique
- de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police.

Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA)

L'UNE assure la présidence de la CMSA qui a en charge :

- de contribuer à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire, par le rassemblement, le traitement, l'échange et la diffusion d'informations aux services concernés
- de coordonner les efforts des services impliqués
- d'évaluer les actions réalisées.

En 2008, l'UNE a également participé, avec les UPC concernées, à une réunion avec les substituts du Procureur du Roi des arrondissements judiciaires relevant du Parquet général des Cours d'appel de Gand, Anvers et Bruxelles.

Dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire, 70 dossiers ont été réalisés avec d'autres services : la police (locale et fédérale), le parquet, les services communaux de l'environnement, divers services du SPF Finances (douane, inspection spéciale des impôts...), le SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement, l'Inspection de l'environnement, la banque du lisier, l'IGBE-BIM, l'Agence des médicaments (AFMPS), le SPF Economie, l'Unité anti-bronnage de la Région wallonne.

1 **Traitement des dossiers**

En 2008, l'UNE a enregistré 527 saisies administratives. Celles-ci ont donné lieu à :

- l'ouverture d'enquêtes de fraude (322)
- la participation à un contrôle routier (18)
- la réalisation d'échantillonnages dans des exploitations agricoles (35) ou des abattoirs (une mission annuelle qui a entraîné le prélèvement de 905 échantillons)
- l'organisation d'actions détaillées plus loin (20)
- le transfert d'informations à d'autres services, tant internes qu'externes (109)
- le classement en vue d'un traitement ultérieur (23).

Dans 61 % des cas, les informations reçues ont donné lieu à l'ouverture d'un dossier de fraude. Lors de la rédaction de ce rapport d'activités, 86 % des dossiers ouverts en 2008 étaient clôturés.

2 Type d'infractions

En 2008, l'UNE a constaté 245 infractions qui ont donné lieu à 106 PV et 32 avertissements. La plupart des infractions concernaient :

- La protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits (loi du 24/01/1977) : 16 %
- La santé animale (loi du 24/03/1987) : 13 %
- Les médicaments (loi du 25/03/1964) : 12 %
- Le trafic de substances vénéneuses, soporifiques, stupéfiantes, désinfectantes et antiseptiques (loi du 24/02/1921) : 11 %
- L'utilisation de substances à effet hormonal, anti-hormonal, à effet bêta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux (loi du 15/07/1985) : 5 %.

L'UNE réalise la supervision des actions coordonnées avec les autres autorités et les UPC. En 2008, 781 actions coordonnées avec d'autres autorités ont été réalisées.

3 Collaboration internationale

La collaboration avec d'autres services internes et externes à l'AFSCA est d'un intérêt fondamental pour le développement d'un réseau d'information. Dans ce cadre, l'UNE collabore avec différentes instances internationales.

Dans le cadre du WGEO (working group of enforcement officers), des réunions sont organisées tous les 6 mois. Le groupe vétérinaire, nommé « Small Bull Group », est composé de membres de Grande-Bretagne, d'Irlande du Nord, d'Irlande, du Danemark, d'Allemagne, d'Autriche, des Pays-Bas, de Belgique et de France. L'échange d'informations a mené en 2008 à l'ouverture ou au suivi de nouveaux dossiers.

Vente sur internet de médicaments vétérinaires

Des colis de médicaments vétérinaires (e.a. anabolisants) en provenance d'Australie ont été saisis à BRUCARGO. Les services du Parquet en ont immédiatement été informés par l'intermédiaire de la Cellule multi-disciplinaire hormones et une instruction a été ouverte. Ces médicaments vétérinaires étaient stockés en Belgique pour ensuite être distribués au Royaume-Uni. Nos collègues anglais ont également été informés, de sorte qu'ils puissent également entreprendre les démarches judiciaires nécessaires.

Constatations dans un atelier de découpe

Des substances illégales ont été décelées dans des sites d'injection échantillonnés dans un atelier de découpe. Le traçage a permis de découvrir que les carcasses provenaient de bovins belges abattus dans un abattoir des Pays-Bas. Grâce aux contacts du Small Bull Group, les services d'inspection néerlandais (AID) ont été informés de la situation via la Cellule multi-disciplinaire hormones ; une action simultanée d'échantillonnage a été lancée dans l'exploitation agricole belge concernée et dans l'abattoir néerlandais, ce qui a donné lieu à la constatation d'infractions.

Déplacement de bovins aux Pays-Bas

Les services d'inspection néerlandais ont été informés qu'un engraisseur belge achetait ses bovins en Belgique, les transférait aux Pays-Bas pour l'engraissement et les y faisait abattre pour ensuite réimporter la viande en Belgique. Les contrôles réalisés aux Pays-Bas dans les exploitations d'engraissement et dans l'abattoir ont mené à des résultats non conformes.

4 Lutte contre l'utilisation illégale de promoteurs de croissance

4.1 Echantillons suspects à l'exploitation agricole

En 2008, des échantillons suspects ont été prélevés dans 35 exploitations agricoles.

Echantillons suspects prélevés

	Exploitations	Animaux	Matériel	Aliments pour animaux
Bovins	25	533	82	41
Porcins	8	321	49	9
Veaux	2	55	12	10

Un échantillonnage complémentaire a dû être réalisé dans 2 exploitations bovines en raison de non conformités (dexaméthasone) lors de l'échantillonnage initial. Cet échantillonnage complémentaire s'est déroulé aux frais des propriétaires.

Motif de la prise d'échantillon et résultats

	Nombre	Non conforme
Non conformité lors du screening à l'exploitation agricole	3	1
Non conformité lors du screening à l'abattoir	9	4
Echantillonnage suspect à l'abattoir	4	
Autres informations (Cellule hormones)	12	
Parquet	7	4
Total	35	9

Les non conformités ont été constatées uniquement dans des exploitations bovines, et concernaient :

- le matériel (seringues, aiguilles, flacons...)
- les échantillons animaux.

Substances décelées

Œstrogènes, gestagènes et androgènes	Diéthylstilbœstrol, testostérone (propionate, phénylpropionate, décanoate, cypionate), méthyltestostérone, progestérone, acétate de megestrol, acétate de chlormadinone, acétate de médroxyprogestérone
Corticostéroïdes	Dexaméthasone, isonicotinate de dexaméthasone, phénylpropionate de dexaméthasone, acétate de dexaméthasone, prednisolone, acétate de prednisolone

Suite à l'échantillonnage suspect réalisé dans les exploitations agricoles, des sites d'injection ont été spécifiquement recherchés sur 3 bovins décédés pendant la période de saisie (13 échantillons ont été prélevés). Quatre échantillons d'un bovin se sont révélés non conformes en raison de présence de dexaméthasone.

4.2 Échantillons suspects à l'abattoir

Les échantillons sont prélevés :

- sur les animaux provenant d'exploitations avec un statut R ou H,
- en cas de constatation d'un site d'injection,
- en cas d'indices laissant penser qu'ils ont été traités.

Les carcasses sont bloquées en attente du résultat et détruites en cas de résultat non conforme.

4.2.1 Résidus de médicaments vétérinaires

En 2008, 256 échantillons ont été analysés pour la recherche d'AINS (anti-inflammatoires non stéroïdiens), 271 pour la présence d'antibiotiques et 258 pour la présence de tranquillisants. Treize échantillons ont également été prélevés au clos d'équarrissage.

Plusieurs échantillons peuvent être prélevés sur un même animal (cas des sites d'injection avec lesquels un échantillon de viande est également prélevé). Au total, 46 échantillons, issus de 37 animaux, étaient non conformes en raison de la présence :

- de progestérone et d'antibiotique (1)
- de dexaméthasone et d'antibiotiques (3)
- d'antibiotiques (25)
- d'AINS (12)
- d'antibiotiques et d'AINS (5).

Quatre procès-verbaux et 2 avertissements ont été dressés à l'encontre du vétérinaire traitant, 1 PV et 1 avertissement à l'encontre du propriétaire.

4.2.2 Promoteurs de croissance

En 2008, des échantillons ont été prélevés sur 1.203 animaux. Plusieurs échantillons peuvent être prélevés sur un même animal : au total ce sont 1.300 échantillons (fèces, urine, graisse, foie, viande, site d'injection, toison, œil, rein et rate) qui ont été prélevés.

Analyses réalisées sur les échantillons suspects prélevés à l'abattoir

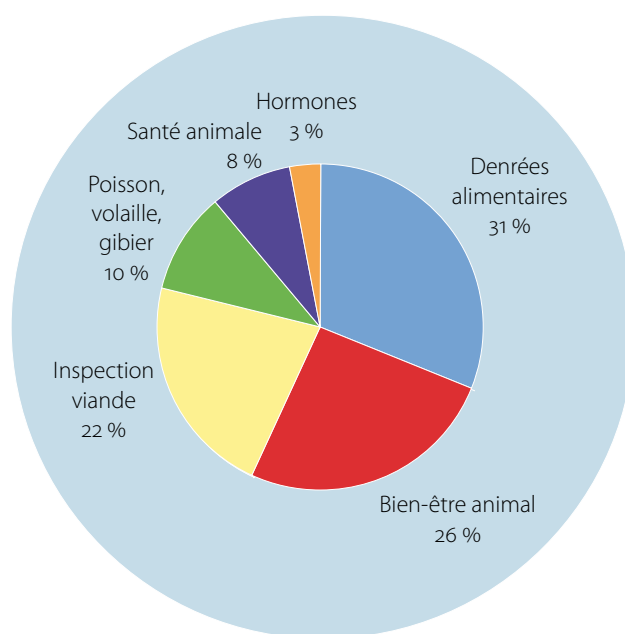
	Bovins	Veaux	Chevaux
Œstrogènes, gestagènes et androgènes	1.076	8	
Stilbènes	1.032	8	
Bêta-agonistes	624	8	
Corticostéroïdes	703	72	1
Stanolozol	3		
Thyréostatiques	262	4	
Total	3.700	100	1

Cinq bovins étaient non conformes en raison de présence de prednisolone (2), de progestérone (2) et de progestérone et acétate de médroxyprogestérone (1).

5 Contrôles routiers

À la demande de la police locale et fédérale, l'UNE prend régulièrement part à des contrôles routiers qui présentent un caractère clairement multidisciplinaire et ce en collaboration avec d'autres services (RVA, douane...). Généralement, l'UPC locale est également présente lors de ces contrôles routiers.

En 2008, l'UNE a participé à 18 contrôles routiers, lors desquels 792 véhicules ont été contrôlés. Cela a donné lieu à 596 contrôles réalisés dans le cadre des différentes compétences.



Types de contrôle routier

21 PV et 29 avertissements ont été dressés.

Contrôle coordonné avec les Pays-Bas

En collaboration avec les services d'inspection néerlandais (Algemene Inspectiedienst (AID) du Nederlands Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij), la Police de la route fédérale, les douanes et le service de recherche du SPF Finances, des contrôles frontaliers coordonnés ont été organisés les 13/6/2008 et 9/10/2008 :

- 27 camions ont été contrôlés à 2 postes-frontières : 3 PV ont été dressés et 2 transports ont été renvoyés aux Pays-Bas ;
- 63 camions ont été contrôlés à 3 postes-frontières : 2 PV et 2 avertissements ont été dressés, 3 transports ont été renvoyés aux Pays-Bas.

Gibier

En collaboration avec l'Unité Anti-Braconnage (UAB) de la Région wallonne, un contrôle routier ciblé spécifiquement sur la viande de gibier a été réalisé dans la nuit du 15 au 16/11/2008. Trois avertissements ont été donnés.

Action KORBEEF

En collaboration avec le Parquet d'Ypres, la Police Judiciaire Fédérale de Courtrai, les zones de police locales (Grensleie, RIHO, MIRA et Gavers) et le Poste de circulation de Courtrai de la Police de la route fédérale, des actions de contrôle ont été menées les 16/6 et 18/11/2008 sur le transport d'animaux vivants dans les environs des abattoirs et sur les autoroutes de l'arrondissement de Courtrai (bien-être animal, transport des animaux et utilisation potentielle de substances hormonales interdites) :

- 147 véhicules et 152 personnes ont été contrôlés (transporteurs d'animaux, engraisseurs, éleveurs, négociants en bétail)
- 18 carcasses de bovins ont été placées sous saisie provisoire et échantillonnées dans l'abattoir de destination ; les résultats étaient conformes
- 1 seringue suspecte a été saisie et échantillonnée ; le résultat indiquait la présence de dexaméthasone et un contrôle chez l'éleveur a été effectué
- plusieurs PV ont été dressés à l'encontre de personnes ne pouvant pas présenter les autorisations, registres ou certificats requis relatifs à la législation sur la santé animale
- d'autres ont reçu un avertissement pour n'avoir pas complété correctement les documents réglementaires lors du transport du bétail.

6 Action plants de pommes de terre

L'objectif de cette action était de sensibiliser les opérateurs au moyen de contrôles de la commercialisation de plants sous toutes les formes possibles. Cette action s'est déroulée du 25 mars au 19 avril 2008 : 118 établissements ont été contrôlés (importateurs de plants, cultivateurs de plants fermiers, planteurs) dans toutes les UPC.

Les points suivants ont été contrôlés :

- L'autocontrôle et la notification obligatoire des plants fermiers et plants importés (registres d'entrée et de sortie et traçage interne)
- Quelles sont les parcelles à planter disponibles ?
- Présence des passeports phytosanitaires et des documents commerciaux
- Contrôle du matériel de reproduction pour la culture de plants fermiers
- Une déclaration des plants fermiers a-t-elle été faite ?
- Des plants ont-ils été réemballés ?
- Des plants refusés ont-ils été achetés ?
- L'étiquetage.

Ces contrôles ont donné lieu à 32 constatations, les principales infractions se situant au niveau du traçage ; 15 PV et 4 avertissements ont été dressés.



7 Action caviar

Cette action se déroulait en 2 parties :

- des contrôles routiers
- une action auprès des négociants.

Un contrôle routier simultané a été réalisé à 3 postes-frontières avec la France en collaboration avec les douanes. L'action chez les négociants a été menée début décembre, en collaboration avec le SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement, les services de CITES, le service Environnement de la Police judiciaire fédérale et les douanes. Douze opérateurs ont été contrôlés ; du caviar périmé a été découvert chez un opérateur ainsi que du caviar d'origine imprécise.



8 Action compléments alimentaires

Une action relative aux compléments alimentaires a été préparée et lancée en 2007. En effet, l'expansion de ce secteur, la zone floue entre médicaments et denrées alimentaires (médicaments vs alicaments), pour le contrôle desquels tant l'AFSCA que l'AFMPS sont compétentes, le chaos au niveau de l'offre via les divers points de distribution (centres de fitness, magasins de sport...) et via internet ainsi que l'avis émis par le Comité scientifique de l'AFSCA en 2006, sont les raisons qui ont donné lieu à cette action.

L'action a eu lieu en septembre 2007 à l'UPC de Bruxelles, en novembre dans les UPC de Flandre occidentale et de Namur, et elle s'est terminée en juin 2008. La majorité des contrôles ont eu lieu chez des détaillants, parmi lesquels 2 opérateurs étaient également actifs en tant que fabricants, et 2 autres exerçaient également une activité de grossiste. De plus, 3 grossistes ont été contrôlés ainsi que 3 établissements actifs exclusivement dans la vente sur internet.

- 167 opérateurs ont été contrôlés
- 57 (34 %) opérateurs n'étaient pas enregistrés à l'AFSCA
- quelque 5.000 produits ont été contrôlés
- 1.679 produits étaient non conformes (34 %) :

Absence de notification	1.487
Erreurs ou non conformités dans l'étiquetage	699
Dosage de vitamines et minéraux plus élevé que le dosage autorisé	193
Présence de plantes/nutriments interdits	72
Présence d'indications thérapeutiques	36
Présence de substances hormonales (mélatonine, DHEA, ecdystérone)	5
Présence de substances pharmacologiquement actives, de médicaments (yohimbe/yohimbine)	3

Au total, 100 distributeurs nationaux fournissaient des produits non conformes. Une liste des fournisseurs étrangers de compléments alimentaires non conformes a été dressée. Il s'agissait principalement de fournisseurs installés aux Pays-Bas, en France, en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis et en Allemagne.

L'action en elle-même et son approche par étapes ont permis d'acquérir une meilleure expertise. Elle a montré que les opérateurs ne connaissent pas suffisamment les aspects légaux liés à la vente de compléments alimentaires. Cette action a donc également été l'occasion pour l'AFSCA de sensibiliser et d'informer le secteur.

En dehors de cette action, les nouvelles tendances et problématiques dans le secteur des compléments alimentaires ont également été suivies, parmi lesquelles différents problèmes notifiés par le biais du système RASFF et des dossiers spécifiques traités par l'UNE :

- problèmes de qualité (contamination à l'arsenic, utilisation de techniques d'irradiation...)
- mélamine présente dans des compléments riches en protéines (à base de protéines de lactosérum provenant du lait)
- OGM présents dans des produits à base de soja
- contamination par des substances hormonales (produits dopants)
- produits à base d'ingrédients d'origine animale (extrait d'embryon de poulet, fiel de bœuf et hypophyse de porc).

Vente de compléments alimentaires sur internet

Une large gamme de compléments alimentaires est proposée à la vente aux particuliers sur différents sites internet. Ces établissements (tant en Belgique qu'à l'étranger, principalement aux Pays-Bas et aux Etats-Unis) veulent offrir la même gamme que leurs concurrents étrangers, dont des produits dont la vente n'est pas autorisée en Belgique. Etant donné qu'il s'agit de vente à des particuliers, il est quasi impossible de tracer la destination réelle de ces produits.

En collaboration avec les Douanes et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (AFMPS), des contrôles ont été réalisés sur les importations de colis postaux. La Cellule multidisciplinaire hormones (CMH) a également été informée de certaines non conformités (importation d'anabolisants).

En 2008, l'AFSCA a réalisé 21 contrôles, qui ont donné lieu à l'ouverture de 85 dossiers :

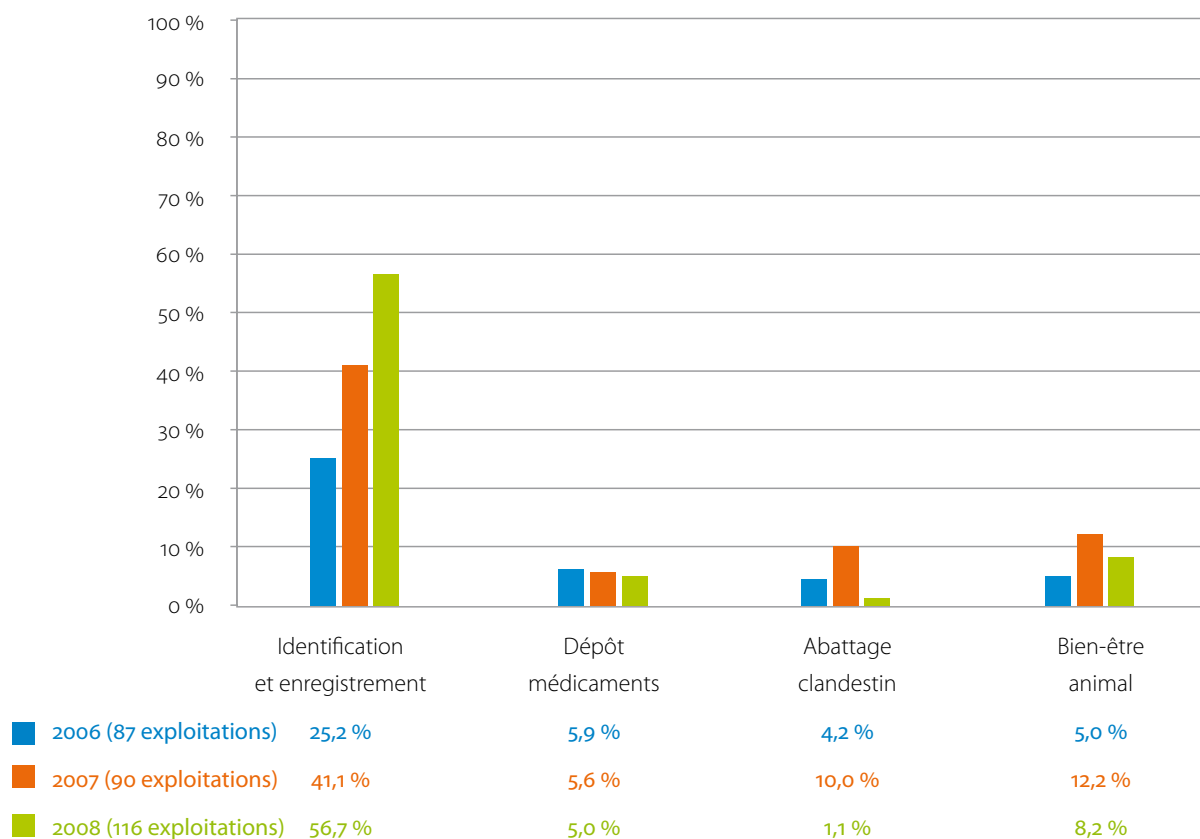
- 39 ont été traités par l'AFSCA
- 8 dossiers ont été transmis à l'AFMPS
- 12 dossiers ont été traités par la CMH.

9 Action « moutons » dans le cadre de la fête du sacrifice

Comme chaque année, 408 contrôles ont été effectués les semaines précédant la fête du sacrifice du 8/12/2008 dans 116 établissements, en collaboration avec les UPC.

Vu la problématique du virus de type 6 de la fièvre catarrhale (souche de la maladie de la langue bleue contre laquelle il n'existe pas encore de vaccin) aux Pays-Bas et les restrictions d'importation qui en ont découlé, l'attention a également été portée sur le commerce intracommunautaire. Aucune non conformité n'a été observée au cours des contrôles menés aux différents postes-frontières. Par le suivi des notifications TRACES (système européen destiné au suivi du commerce intracommunautaire), des contrôles ont été effectués dans des abattoirs et des exploitations agricoles ; 3 non conformités relatives au commerce intracommunautaire d'ovins de boucherie (non transportés directement à l'abattoir) ont été observées.

19 PV et 11 avertissements ont été dressés. Un suivi a été prévu pour 39 dossiers.



Evolution des non conformités de l'action « moutons »

10 Action dans le secteur de la distribution

Au printemps 2008, dans le cadre de l'action « traite des êtres humains » lancée par le Parquet de Dendermonde (auditorat du travail), des restaurants chinois et des snacks kebab ont été contrôlés par l'UPC de Flandre orientale et l'UNE dans l'arrondissement judiciaire de Dendermonde, en collaboration avec les zones de police locales.

Des contrôles ont été effectués dans 40 établissements de 9 zones de police. Lors de ces actions, 3 restaurants ont été immédiatement fermés pour déficiences graves en matière d'hygiène ; 10 PV et de 5 avertissements ont été dressés.

11 Gestion des menaces à l'égard des agents de l'AFSCA

En 2008, 15 dossiers relatifs à la menace à l'égard d'agents de l'AFSCA dans l'exercice de leur fonction ont été transmis à la Cellule multidisciplinaire hormones pour suite utile : 80 % de ces menaces sont survenues dans le secteur primaire (agriculture), 20 % dans le secteur de la distribution.

L'AFSCA a élaboré une procédure bien définie pour le traitement de telles menaces ; elle prévoit l'établissement d'un formulaire de notification et le dépôt de plainte auprès des services de police.

Le traitement de ces dossiers de menace est demandé avec insistance aux Parquets. Dans ce cadre, un jugement a été prononcé par le tribunal de Mons (jugement à l'encontre d'une personne) et le parquet d'Eupen a proposé un arrangement à l'amiable.



A close-up photograph of a hand peeling a hard-boiled egg. The egg is white and smooth, and the bright yellow yolk is visible as the shell is being removed. The hand is positioned over a clear glass bowl, which is partially visible in the background. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the egg and the skin.

Prévention et gestion de crises

1. Grippe aviaire

Depuis 2007, le virus H5N1 de la grippe aviaire qui peut également provoquer des problèmes de santé chez l'homme a beaucoup moins retenu l'attention de la presse qu'en 2006. On peut toutefois difficilement parler d'amélioration de la situation. Notre pays a été épargné, mais ailleurs en Europe et dans le monde, le virus est encore toujours présent. Dans de grandes parties d'Asie et d'Afrique, le virus H5N1 de la grippe aviaire est présent de manière endémique.

La vigilance reste importante face aux autres virus de la grippe aviaire des types H5 et H7, faiblement pathogènes. Ils sont fréquemment découverts chez des oiseaux aquatiques sauvages (canards, cygnes, oies, mouettes). Ils n'occasionnent de problèmes ni chez oiseaux sauvages ni chez l'homme mais ils peuvent muter en virus hautement pathogènes dès qu'ils touchent des volailles d'élevage.

En 2008, comme les années précédentes, l'AFSCA a organisé divers programmes de monitoring et pris des mesures préventives pour détecter rapidement une éventuelle introduction de la grippe aviaire dans nos cheptels avicoles et évaluer la menace que les oiseaux sauvages peuvent représenter pour le cheptel avicole.

1.1. Monitoring des oiseaux sauvages

L'AFSCA organise depuis 2005 un programme de monitoring des oiseaux sauvages.

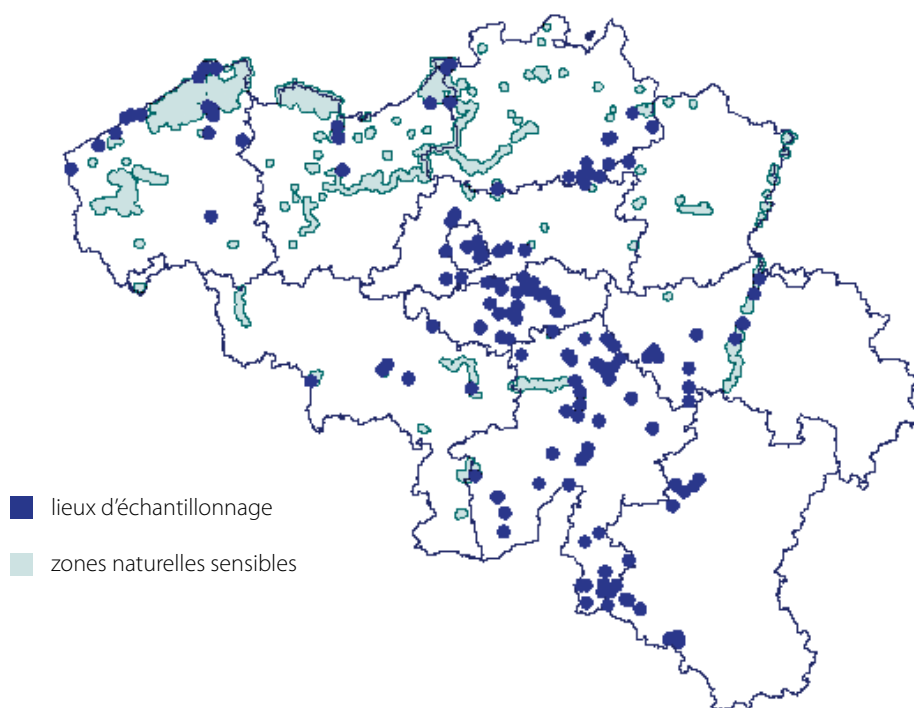
Monitoring actif

L'échantillonnage est réalisé, d'une part sur des oiseaux vivants capturés lors d'activités de baguage par l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique (IRSNB), et d'autre part sur du gibier d'eau tiré pendant la saison de la chasse, échantillonné par le « Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage » de l'Université de Liège. En 2008, 3,514 oiseaux sauvages ont été analysés.

Monitoring passif

Le monitoring a pour objectif de déceler la présence potentielle de virus de la grippe aviaire lors de mortalité suspecte d'oiseaux sauvages. En 2008, 22 dossiers ont été ouverts, pour un total de 90 animaux. Les notifications de mortalité suspecte chez les oiseaux sauvages sont suivies par les services nature des 3 Régions, à savoir par l'Agentschap Natuur en Bos (Région flamande), la Division Nature et Forêts (Région wallonne) et l'Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement (Région de Bruxelles-Capitale). Ces 3 services sont responsables de l'enlèvement des cadavres et de leur transport vers le laboratoire de référence CERVA où les analyses sont réalisées.

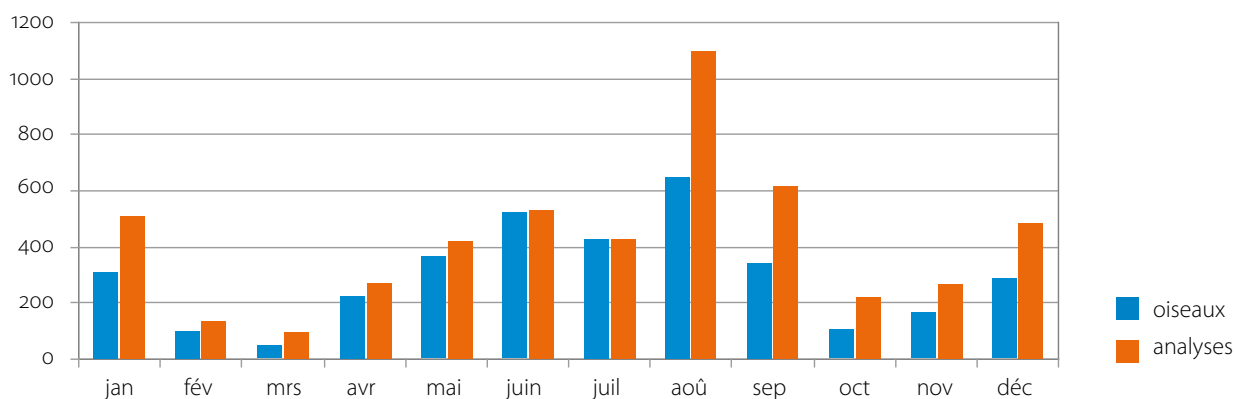
Les oiseaux ont été prélevés, tout au long de l'année, sur 154 sites différents répartis sur l'ensemble du pays. Environ la moitié des oiseaux ont été trouvés dans des zones naturelles sensibles. Ces zones naturelles sensibles sont des régions avec une forte concentration d'oiseaux migrateurs. C'est pourquoi elles sont considérées comme les plus à risque pour l'introduction et la transmission de virus de la grippe aviaire.



Sites du monitoring actif en 2008

Plus de la moitié des oiseaux échantillonnés appartiennent à des espèces considérées par l'UE comme des « espèces pont ». Le principe en est que ces espèces pont (principalement canards, oies et cygnes) sont les espèces ornithologiques pouvant introduire, lors de leur migration, le virus de la grippe aviaire H5N1.

Des échantillons oro-pharyngiens, cloacaux et les éventuels échantillons de sérum sont prélevés en même temps sur ces espèces. Au total, plus de 5.800 échantillons des 3.604 oiseaux échantillonnés ont été analysés par le laboratoire de référence CERVA.



Oiseaux échantillonnés au cours du monitoring actif des oiseaux sauvages

Les résultats des analyses étaient comparables aux années précédentes : des virus grippaux faiblement pathogènes des types H1, H3, H4, H5, H6, H7, H13 et H16 ont été découverts dans 6 groupes de canards et oies, 2 groupes de limicoles et râles et 7 groupes de mouettes. Ces chiffres montrent une fois encore que différentes espèces de virus faiblement pathogènes circulent fréquemment parmi les oiseaux aquatiques rencontrés en Belgique.

1.2. Monitoring des volailles

Le programme de monitoring actif du cheptel avicole couvrait 520 exploitations professionnelles : volailles de poules, dindes, canards, oies, faisans, perdrix, pintades, pigeons et ratites destinés à la production de viande, à la ponte ou à la reproduction. Dans chaque exploitation, 10 à 50 animaux ont été échantillonnés en fonction de l'espèce. Entre avril et décembre, 6.000 échantillons d'animaux ont été analysés par le laboratoire de référence CERVA.

Les années précédentes, les analyses avaient mis en évidence des anticorps contre des virus H5 ou H7, mais le virus n'avait jamais pu être isolé. En décembre 2008, un virus faiblement pathogène H5N2 a été découvert dans une exploitation d'oies et dans une exploitation de volailles d'ornement. Dans les deux cas, les oiseaux étaient élevés en plein air. Aucun signe clinique n'avait été observé. Bien que le mode d'introduction du virus dans les exploitations de volailles n'ait pas pu être déterminé, il est probable que les oiseaux sauvages étaient à l'origine de la contamination. Conformément aux réglementations nationale et européenne, l'AFSCA a fait procéder à l'assainissement préventif des 2 exploitations. Les propriétaires ont été indemnisés par le Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux.

Dans 9 autres exploitations de volailles, des anticorps contre H5 ou H7 ont été mis en évidence chez un ou plusieurs animaux. Malgré un échantillonnage approfondi, aucun virus n'a pu être isolé. Étant donné qu'aucun signe clinique n'a été observé dans ces exploitations, on peut conclure qu'il s'agissait à chaque fois d'un virus faiblement pathogène de la grippe aviaire présent chez les animaux de manière éphémère.

2. Incidents liés à la contamination de produits alimentaires

Quelques définitions

- blocage :** les produits restent en place : pas d'utilisation ni de transport vers les clients.
- retrait :** consiste à retirer les produits concernés chez tous les opérateurs de la filière de production et de la distribution (sans rappel).
- rappel (recall) :** consiste à demander aux consommateurs de ne pas consommer ou utiliser les denrées concernées et de les ramener en magasin.

La traçabilité de produits alimentaires contaminés

Un exercice utile

Mi-janvier 2008, le service de prévention et gestion de crises a mis sur pied, en collaboration avec les organisations sectorielles concernées, un exercice en temps réel simulant la contamination de porcs abattus et dont la viande avait été mise sur le marché. L'exercice, une première du genre en Belgique et au niveau européen, consistait à retracer \pm 4.100 porcs potentiellement contaminés provenant de 44 exploitations. Les animaux ont été abattus dans 14 abattoirs et introduits sur le marché 3 jours avant le lancement de l'exercice.

Des objectifs réalistes

La question initiale était « Où se situe le secteur de la viande en ce qui concerne la mise en place de la traçabilité ? ». Un second objectif était la sensibilisation des opérateurs sur l'importance d'une traçabilité interne efficace pour la sécurité des consommateurs.

La tenue de registres des produits entrants et sortants est obligatoire depuis 1996 dans le secteur de la viande, à l'exception du commerce détail. Dès 2005, cette obligation a été étendue à tous les maillons de la chaîne alimentaire et prévoit également que tout opérateur est tenu de disposer d'une traçabilité interne (c'est-à-dire le lien entre les produits entrants et sortants).

Tous les acteurs de la filière de la viande porcine ont activement participé à l'exercice. Au départ, 14 abattoirs étaient impliqués. Le nombre d'opérateurs impliqués (découpeurs, transformateurs de la viande et de produits de viande, grossistes) a augmenté d'heure en heure pour atteindre l'ensemble du secteur de la distribution. Au terme de l'exercice, soit 8 jours après l'abattage des porcs, presque 3.000 opérateurs belges étaient concernés par les produits fictivement contaminés dont 1.350 supermarchés.

Des résultats encourageants

L'implication des opérateurs et leur participation volontaire démontrent la connaissance et l'intérêt du secteur pour la traçabilité. Le retraçage de la viande de l'abattage jusqu'aux points de vente a démontré que les systèmes mis en place sont efficaces. Seul gros bémol, le délai de réaction des opérateurs ! Un gain de temps dans les différents maillons constitue un bénéfice important pour la protection du consommateur lors d'un véritable problème dans la chaîne alimentaire. Un exercice utile donc et qui est appelé à se répéter, en tenant compte des points faibles relevés.

2. 1. Contamination d'huile de tournesol par des huiles minérales

Fin avril, l'Union européenne a été confrontée à l'importation d'une grande quantité (environ 40.000 tonnes) d'huile de tournesol venant d'Ukraine et contaminée par des huiles minérales. Ces huiles ont été mise sur le marché européen via un grand nombre d'opérateurs de la chaîne alimentaire. Une partie de ces huiles contaminées a également été retrouvée en Belgique.

Des matières indésirables mais ne posant pas de risque pour la santé humaine

Des mesures ont été mises en place, tant au niveau belge qu'europpéen, pour l'huile elle-même et pour les produits transformés contenant cette huile : le blocage, le retrait et le rappel des huiles contaminées et le blocage et le retrait des produits transformés contenant plus de 10 % d'huile contaminée (sauce, mayonnaise...). Ces mesures ont finalement eu peu de conséquences au niveau du marché belge. Seuls 4 produits ont fait l'objet d'un rappel auprès des consommateurs et le nombre d'opérateurs concernés est resté très limité.

A la suite de cet incident, les autorités européennes ont décidé d'imposer des mesures de contrôle d'importation supplémentaires sur les huiles originaires d'Ukraine. Chaque lot doit désormais être accompagné d'un certificat et de résultats d'analyses.

2. 2. Graisse de bœufs potentiellement contaminées par du MRS

Le 26 juin 2008, la Suède fait part à la Commission européenne d'une exportation vers plusieurs pays européens de produits contaminés par du matériel à risques spécifiés (MRS), c'est-à-dire des matières susceptibles de contenir des prions de la maladie de la vache folle (ESB). Il s'agissait de graisses, de poudre d'os et de phosphate de calcium dont une partie était issue de colonnes vertébrales de bovins âgés de plus de 30 mois.

Seules les graisses raffinées se retrouvent dans la chaîne alimentaire, la poudre d'os et le phosphate de calcium étant utilisés comme amendement de sols. De nombreux pays européens étaient concernés par le problème et un peu plus de 150 tonnes de graisse raffinée se trouvaient sur le marché belge.

Quelques jours plus tard, les autorités suédoises faisaient savoir que la présence de MRS dans les graisses raffinées, bien qu'illégale, n'entraînait pas de risque pour la santé humaine ou des animaux. En effet, les carcasses de bovins de plus de 30 mois concernées étaient toutes d'origine suédoise, la Suède possède un statut de risque négligeable pour l'ESB (statut défini par l'OIE, Organisation mondiale de la santé animale), et toutes les carcasses de bovins de plus de 30 mois ont été testées après abattage (tous les résultats étant négatifs).

Mesures belges

Au niveau belge, vu la non conformité de la présence de tels produits dans la chaîne alimentaire, les produits concernés ont été bloqués. Chaque opérateur ayant reçu des lots contaminés devait réaliser le traçage et prévenir ses clients pour en effectuer le retrait et avertir l'AFSCA qui contrôlait les informations reçues, traçait les produits et organisait des contrôles. Au total, plus de 200 tonnes de graisses ont été détruites.

Fin juillet, l'incident pouvait être clôturé après avoir retracé les produits à travers la chaîne alimentaire. Environ 900 opérateurs ont été touchés. Il s'agissait principalement de grossistes, de transformateurs, de friteries et autres snack utilisant des graisses dans les bains de friture.

2. 3. Mélamine dans du lait chinois

Une crise chinoise

La présence de denrées alimentaires importées de Chine et contaminées par de la mélamine a été rapportée en septembre 2008 via le système d'alerte rapide européen RASFF et relayée par la presse. Ce type d'incident dans la chaîne alimentaire n'est pas neuf. En 2007 déjà, les autorités sanitaires des USA avaient dû gérer une contamination d'aliments pour des animaux de compagnie par de la mélamine ; les matières premières incriminées étaient originaires de Chine.

La mélamine est ajoutée frauduleusement à certains produits afin d'en augmenter la teneur en azote et donc, de manière factice, la teneur en protéine. Ingerée, la mélamine provoque des calculs rénaux, voire le blocage des fonctions rénales.

En Chine, 4 bébés sont décédés et quelque 294.000 enfants sont tombés malades suite à l'ingestion de produits laitiers frelatés ; 154 en ont gardé des séquelles à vie. Dans le reste du monde, aucun cas de maladie ou de décès n'a été observé suite à l'ingestion de denrées contaminées à la mélamine.

Mesures européennes

L'importation de lait et produits laitiers en provenance de Chine n'est pas autorisée dans l'Union européenne. La Commission européenne a demandé à l'autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) quels sont les risques encourus par les personnes ayant consommé des produits importés de Chine. Dans son avis du 24/9/2008, l'EFSA mentionne que le risque encouru par des enfants consommant de grandes quantités de biscuits et friandises à base de lait importés de Chine ne peut être exclu. Suite à cet avis, la Commission a pris des mesures de sauvegarde en publiant une décision interdisant l'importation de lait ou d'aliments pour bébés à base de lait et fixant des conditions spéciales pour l'importation de produits contenant du lait ou des produits laitiers originaires ou expédiés de Chine sur le territoire communautaire. Seuls les produits ayant une teneur en mélamine inférieure à 2,5 mg/kg pouvaient être commercialisés. Cette limite permet de différencier les produits contenant du lait frelaté de ceux qui sont contaminés de manière inévitable via d'autres sources de mélamine tels que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires. La décision a été adaptée suite à la contamination d'autres produits en provenance de Chine, notamment les produits à base de soja et le bicarbonate d'ammonium.

Mesures de l'AFSCA

L'AFSCA a pris toutes les mesures nécessaires pour la protection de la sécurité alimentaire. Les laboratoires de l'AFSCA ont, dans un premier temps, rapidement développé des méthodes analytiques performantes. L'AFSCA a immédiatement pris les mesures de précaution suivantes : échantillonnage de 50 produits signalés comme étant contaminés dans les notifications via le système RASFF, contrôles ciblés dans les magasins et restaurants chinois, ainsi qu'à l'importation. Dans 7 établissements, des friandises au chocolat étaient non conformes. Un rappel a été réalisé.

Suite à la mise en évidence en 2007 de mélamine dans les aliments pour chiens et chats, l'AFSCA avait mis en place l'analyse systématique des produits à base de riz d'origine chinoise. En 2008, compte tenu de l'étendue de la fraude, ces mesures ont été significativement renforcées et couvrent actuellement l'ensemble des aliments dont la qualité est tributaire de la teneur en protéines ainsi que les additifs et les prémélanges en provenance de Chine.

Simultanément, les opérateurs ont été tenus au courant du développement de la situation via leurs associations.

2. 4. Incident dioxine et PCB dans de la viande de porc irlandaise

Début décembre, suite à un échantillonnage de routine, les autorités irlandaises ont découvert des taux élevés de PCB dans de la viande de porc. De manière concomitante, l'autocontrôle d'un opérateur belge faisait apparaître une tendance à l'augmentation de la teneur en dioxines dans de la graisse de porc en provenance d'Irlande. Le résultat d'un échantillon prélevé dans le cadre de l'autocontrôle d'un opérateur français a été communiqué par les autorités françaises. Ce résultat faisait état de 433 pg OMS TEQ de dioxines/g graisse dans des filets de porc irlandais, la norme étant de 2 pg/g de graisse.

L'enquête des autorités irlandaises a montré que le processus de fabrication d'aliments pour animaux à partir de produits de boulangerie recyclés (mie de pain) était à l'origine de cette contamination. Le producteur d'aliments pour animaux avait livré des produits contaminés à 10 exploitations de porcs qui ont été bloquées et dont le cheptel a été abattu.

Suite à l'incapacité du secteur - en Irlande - à retracer de manière précise la viande de porc déjà commercialisée, les autorités irlandaises ont fait retirer du marché toute la viande et les produits dérivés provenant des porcs abattus après le 1/1/2008 et suspendu temporairement la commercialisation de viande de porc.

Mesures européennes

La Commission européenne a conseillé aux états-membres de retirer du marché toutes les viandes de porc irlandaises et les produits en contenant plus de 20 %. La Belgique a décidé, sur base d'une analyse de risque d'appliquer une politique plus rigoureuse et d'utiliser un seuil de 1 % afin d'assurer une meilleure protection du consommateur belge et d'éviter la mise sur le marché de produits non conformes.

Mesures belges

L'enquête de l'AFSCA a démontré qu'aucun porc vivant n'était arrivé directement d'Irlande. Seuls 2 opérateurs belges ont reçu de la viande et un 3^{ème} de la graisse. Le retraçage, le retrait et le rappel des produits concernés ont rapidement été mis en place. Au final, en tenant compte des échanges commerciaux de produits transformés ayant eu lieu au niveau européen, plusieurs centaines d'opérateurs belges de la transformation et de la distribution ont été concernés. Parmi eux, toutes les enseignes classiques de la grande distribution ont été touchées par une ou plusieurs des 22 denrées alimentaires qui ont fait l'objet d'un rappel auprès des consommateurs.

2008, une année mouvementée

Comparé aux dernières années, 2008 a été marquée par de nombreux incidents nécessitant de retracer des produits alimentaires contaminés ou potentiellement contaminés et ce dans différents secteurs. Ces divers incidents n'étaient pas causés par des producteurs belges et, à chaque occasion, tant l'AFSCA que les producteurs ont fait preuve d'une grande réactivité.

Ces incidents, dont l'impact a heureusement été négligeable pour la santé humaine, ont démontré la capacité de l'AFSCA à organiser et encadrer les processus de traçabilité des secteurs concernés, ainsi qu'à gérer efficacement ces incidents. Ils démontrent aussi la nécessité, pour les opérateurs, de disposer d'un système de traçabilité efficace.

3. Incident nucléaire à l'IRE de Fleurus

Lors de l'été 2008, notre pays a été momentanément inquiété par un incident nucléaire à l'Institut national des radioéléments IRE de Fleurus impliquant de l'iode radioactif (I-131). Avec le recul, on constate que l'ampleur de cet incident a heureusement été limitée. La durée de demi-vie de l'I-131 est de 8 jours, ce qui est court. Cet élément est dangereux pour l'homme car après ingestion ou inhalation, il est assimilé par la glande thyroïde.

Le 22/8, lors de l'incident, de l'iode radioactif a été libéré par les cheminées de l'IRE, mais cette émission n'a été constatée que le 25/8. L'institut produisait encore du matériel radioactif à cette date, mais la production a été bloquée le lendemain par l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN). La quantité d'iode radioactif libérée a été considérée comme alarmante et l'incident a été évalué comme grave sur base des échelles de mesure usuelles.

Comme prévu, le plan d'urgence fédéral pour les incidents nucléaires a été lancé. Au Centre gouvernemental de coordination et de crise (CGCCR), les 3 cellules prévues dans le plan d'urgence, dont l'AFSCA, ont été mobilisées. Durant les 2 semaines suivantes, l'incident a été géré depuis le CGCCR : les différentes autorités concernées se sont réunies quotidiennement pour évaluer la situation et convenir des mesures appropriées.

Sur base des données météorologiques et des analyses d'échantillons d'herbe dans les environs immédiats de l'IRE, la zone à risque a rapidement pu être limitée à une étroite zone au nord-ouest du site. Les parcelles de légumes de cette zone ont immédiatement été échantillonnées par l'AFSCA. Toutes étaient conformes et ont donc immédiatement pu être déclarées comme étant indemnes. Sur base de ces analyses et d'autres résultats d'analyses environnementales de l'IRE, les mesures ont été rapidement limitées à un avis à la population recommandant de ne consommer aucun fruit ou légume cultivé dans leur jardin. Le plan d'urgence nucléaire et toutes les mesures ont finalement été levés le 12/9.

Mesures prises par l'AFSCA

Au cours de l'incident, l'AFSCA a prélevé 132 échantillons dans des exploitations de vaches laitières et sur des parcelles de cultivateurs professionnels de légumes ainsi que dans des jardins privés autour du site de Fleurus : 10 échantillons de lait, 116 échantillons de légumes verts (salade, choux, persil, haricots, choux de Bruxelles, épinards, betteraves, céleri, scaroles, tomates et oignons) et 6 échantillons de fruits (poires). Ces échantillons ont été analysés par le Centre d'Étude de l'Énergie nucléaire et l'Institut scientifique de Santé publique. Tous les résultats se sont révélés conformes aux normes de 500 Bq/kg pour le lait et 2.000 Bq/kg pour les fruits et légumes. Tous les échantillons satisfaisaient également à la norme beaucoup plus sévère de 100 Bq/kg pour les aliments pour bébés.

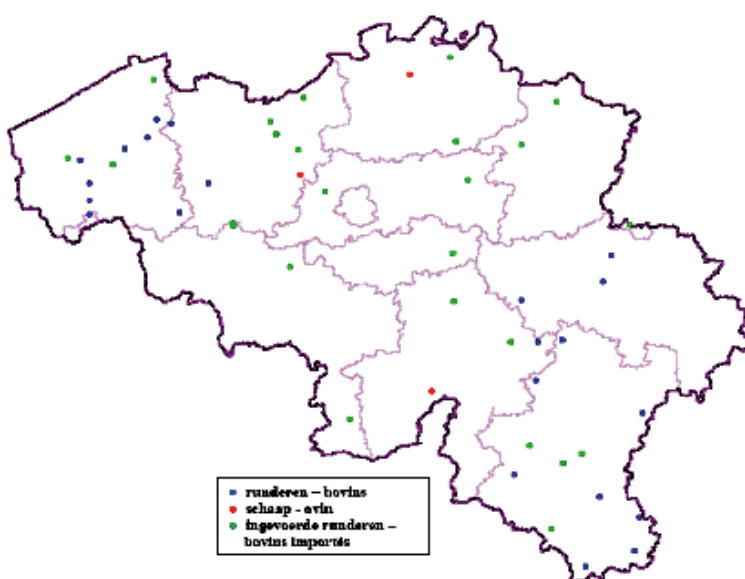
C'était la première fois que l'AFSCA était réellement confrontée à un problème nucléaire. Jusqu'alors, l'expérience consistait exclusivement en divers exercices que le CGCCR organise chaque année sur les menaces potentielles autour des installations nucléaires. Cet incident a permis de tester, en situation réelle, la disponibilité de l'AFSCA en cas d'incident nucléaire, la collaboration avec les autres services publics et l'échantillonnage dans les exploitations pour vaches laitières, chez les cultivateurs professionnels de légumes et dans les jardins de particuliers. L'AFSCA a fait preuve de la plus grande réactivité, permettant, 24 heures après l'alerte, de conclure que la chaîne alimentaire n'était pas en danger. Cela a permis de couper court immédiatement aux questions provenant de nos clients étrangers et aux menaces sur nos exportations.

4. Maladie de la langue bleue

En 2008, le fait marquant de la lutte contre la maladie de la langue bleue a été sans conteste la campagne de vaccination qui a été initiée au mois de mai. Seuls 50 nouveaux cas de sérotype 8 ont été diagnostiqués en Belgique, dont plus de la moitié (27 cas) sur des animaux importés. En 2007, presque 7.000 cas avaient été détectés.

De même, les nombreux problèmes cliniques et la mortalité élevée observés en 2007 chez les bovins et les ovins, ne se sont pas manifestés en 2008. Le principal problème clinique était la transmission transplacentaire de virus chez le bovin, c'est-à-dire la transmission du virus, pendant la gestation, d'une vache à son fœtus. En fonction de l'avancement de la gestation lors de l'infection, cela a entraîné la mort du fœtus ou la naissance de veaux peu viables et souvent malformés. On estime que presque 5 % des veaux nés au courant des premiers mois de 2008 ont été infectés de cette façon pendant la gestation.

Le nombre peu élevé de nouveaux cas diagnostiqués et la faible manifestation de problèmes cliniques peuvent être expliqués par la mise en œuvre progressive de la vaccination et l'immunisation naturelle des animaux (le virus étant présent en Belgique depuis 2006).



Cas de maladie de la langue bleue (BTV8) en 2008

Campagne de vaccination

La pénurie de vaccin redoutée en raison de la forte demande en vaccin de la part de nombreux pays et de la disponibilité limitée de vaccins au cours du premier semestre 2008 n'a pas eu lieu. En Belgique, les vaccins étaient disponibles en suffisance pour vacciner les ovins et les jeunes bovins avant l'été (la période d'activité principale des culicoides, les vecteurs de la maladie), grâce à l'offre publique d'achat organisée par l'AFSCA.

En 2008, 6 millions de doses de vaccin provenant de 2 producteurs ont été graduellement mises à disposition des vétérinaires belges, permettant ainsi de répondre à l'obligation légale de vacciner tout le cheptel ovin et bovin avant la fin de l'année. Les caprins et cervidés pouvaient être vaccinés sur base volontaire.

Nombre de doses de vaccins en 2008

	bovins (2 injections)	moutons	chèvres	cervidés	total
Anvers	457.790	27.720	1.542	126	487.178
Brabant flamand	205.493	33.665	339	0	239.497
Brabant wallon	105.342	6.500	167	1	112.010
Flandre occidentale	778.359	51.814	3.015	1	833.189
Flandre orientale	637.665	54.893	631	10	693.199
Hainaut	629.954	24.449	582	0	654.985
Liège	522.770	23.557	510	37	546.874
Limbourg	243.570	23.059	559	0	267.188
Luxembourg	692.458	17.562	464	0	710.484
Namur	486.518	20.470	1.078	0	508.066
Total	4.759.919	283.689	8.887	175	5.052.670

En conclusion, la quasi-totalité du cheptel adulte de moutons et de bovins a été vaccinée.

Les vaccins se sont démontrés très fiables : peu d'effets secondaires ont été signalés. Seuls 57 cas sur plus de 5 millions de vaccinations. Ils ont été introduits pour évaluation à l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé.

Pour soutenir financièrement la campagne, l'AFSCA et le Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux ont payé une indemnité à chaque éleveur dont les animaux étaient vaccinés selon les modalités prévues dans la législation :

- 20 € par troupeau (AFSCA)
- 4 € par bovin
- 1,5 € par mouton, chèvre ou cervidé à partir du 6^{ème} bovin ou 14^{ème} mouton, chèvre ou cervidé vacciné.

Environ 10 millions € ont été versés aux détenteurs. Les frais d'achat et de distribution des vaccins étaient également pris en charge par l'AFSCA et le Fonds. Au total, la campagne de vaccination a demandé un effort financier de presque 14 millions €. Le cofinancement prévu par la Commission européenne pour cette campagne est de 4,5 millions €.

Autres sérotypes

Une vigilance particulière a été apportée à l'introduction d'autres sérotypes que le sérotype 8. En 2008, la France a été confrontée au sérotype 1 et les Pays-Bas et l'Allemagne au sérotype 6, 2 sérotypes toujours non observés en Belgique.

Afin de détecter au plus vite une éventuelle introduction de ces virus, tout animal en provenance de zones à risques en France, en Allemagne ou aux Pays-Bas a été soumis à un dépistage. Cette surveillance a permis d'identifier en novembre et décembre 2008, 3 exploitations bovines et une exploitation d'engraissement de veaux dans lesquelles respectivement 1 ou 2 animaux infectés par le sérotype 1 et 2 veaux infectés par le sérotype 6 avaient été introduits. Les animaux infectés ont été abattus ou renvoyés vers leur lieu de provenance. Des analyses des troupeaux concernés et, dans un cas, des troupeaux situés dans un rayon d'un kilomètre ont permis de conclure qu'aucune dispersion de virus n'avait eu lieu. Il s'agissait donc d'introductions sans conséquence. Ces cas démontrent cependant que le risque d'introduction de nouveaux virus qui circulent dans les pays voisins est réel.



Activités des laboratoires



1. L'AFSCA et son réseau de laboratoires

L'AFSCA travaille avec un réseau de laboratoires tant internes qu'externes, mais aussi avec des laboratoires de référence, source d'un appui technique et scientifique remarquable. Les relations avec les laboratoires externes et de référence sont assurées par l'administration centrale.

Le réseau des laboratoires de l'AFSCA

5 labo AFSCA : Gand – Gembloux – Liège - Melle – Tervuren
56 labo agréés liste sur www.afsca.be
11 labo de référence

1.1. Laboratoires de l'AFSCA

L'AFSCA comprend 5 laboratoires propres, réparti sur tout le territoire belge et accrédités ISO 17025 par BELAC. Leur première mission est la réalisation d'analyses demandées par l'AFSCA. Le nombre d'analyses réalisées dans ces laboratoires et leur diversité sont en augmentation permanente. Outre les analyses de routine, les laboratoires de l'AFSCA se tiennent toujours prêts à réaliser un nombre accru d'analyses, en cas de crise.

Domaine d'action et de spécialisation des laboratoires AFSCA

Melle

- Microbiologie, analyses chimiques, OGM
- Denrées alimentaires, aliments pour animaux
- Dispatching, thermométrie

Gembloux

- Microbiologie, composition chimique, PCB, physico-chimie, pesticides organochlorés, traceurs, fraude, nature de la matière grasse
- Denrées alimentaires, aliments pour animaux
- Feu bactérien sur plantes
- Dispatching

Gand

- Résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites, hormones, composition chimique, minéraux et métaux lourds, nématodes dorés
- Produits d'origine animale, aliments pour animaux, denrées alimentaires, engrais et amendements du sol

Liège

- Qualité substantielle des aliments et des engrais, farines animales, mycotoxines, pesticides, conservateurs, détection d'aliments irradiés, huiles minérales, nitrates, phosphates, sulfites
- Aliments pour animaux, produits d'origine animale, denrées alimentaires, engrais et amendements du sol, formulations de produits phytopharmaceutiques, mélamine
- Toxines dans les mollusques
- Avermectines dans les foies de mammifères
- Oligoéléments dans les matières fertilisantes

Tervuren

- PCB, dioxines, résidus de médicaments vétérinaires, mycotoxines, vitamines, additifs, pesticides organochlorés, farines animales, HAP
- Aliments pour animaux, produits d'origine animale, denrées alimentaires

1.2. Laboratoires agréés

L'AFSCA a collaboré en 2008 avec 56 laboratoires agréés, spécialistes dans différents domaines d'analyses, comme par exemple la microbiologie, les résidus et contaminants, les pesticides, les additifs, la phytopathologie. La liste de ces laboratoires, ainsi que les analyses concernées par les agréments est disponible sur le site internet de l'AFSCA.

L'agrément des laboratoires fait l'objet de décisions publiées par l'AFSCA dans le cadre de l'arrêté royal du 15 avril 2005. En 2008, 4 nouveaux laboratoires ont été agréés. Ces décisions permettent l'attribution des analyses pour une durée déterminée, en l'absence de laboratoires agréés pour ces analyses, en cas de crise alimentaire ou de RASFF. Citons par exemple les analyses de détection de pentachlorophénol dans la gomme de guar et les produits à base de gomme de guar, les analyses qui ont pour but de déterminer si de la viande a été traitée par ionisation, les analyses relatives à la détection d'huile minérale dans des huiles végétales ou encore de mélamine dans les denrées alimentaires.

L'AFSCA participe chaque année aux audits BELAC dans les laboratoires agréés en tant que représentants de l'autorité compétente. En 2008, au moins 15 audits ont été accompagnés dans différents laboratoires.

1.3. Laboratoires nationaux de référence

Les laboratoires nationaux de référence (LNR) ont pour mission principale d'apporter un soutien technique et scientifique à l'AFSCA. Ils sont tenus de se maintenir à la pointe dans leur secteur d'activités et de relayer les informations clé à l'AFSCA et aux laboratoires externes par le biais de réunions et formations tant théoriques que pratiques. Dans la même optique, les LNR sont tenus d'organiser régulièrement des test interlaboratoires (analyses circulaires). La liste des LNR et leurs domaines d'expertise sont en annexe.

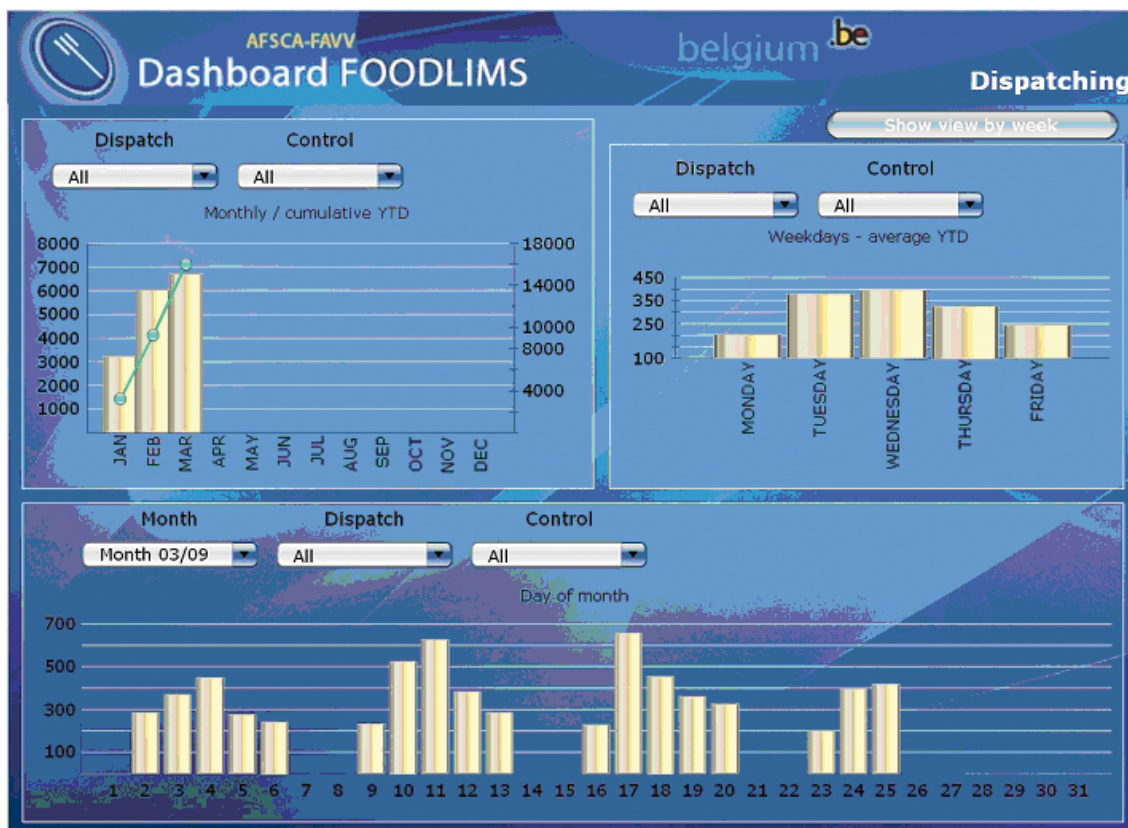
2. Nouveautés en 2008

2.1. Foodlims & Dashboard

En janvier 2008, après 2 années de travail ininterrompu, l'application informatique Foodlims est entrée en fonction. Créé sur mesure, ce système intègre une base de données permettant un suivi optimisé des échantillons à tous les stades de leur manipulation :

- échantillonnage
- distribution via les points de collecte (dispatching)
- réception par les laboratoires
- analyse en laboratoire
- enregistrement et communication des résultats.

Des liens ont été établis d'une part avec le système d'enregistrement des missions de contrôle Foodnet, et d'autre part avec les laboratoires externes (Extlab). Un système de code-barre assure la traçabilité des échantillons et facilite l'encodage des données. La nature des échantillons, les analyses à réaliser et les laboratoires de destination sont automatiquement indiqués ; actuellement, Foodlims jongle avec 500 à 600 méthodes, 2.400 paramètres (types d'analyses) et 1.000 matrices (types d'échantillons).



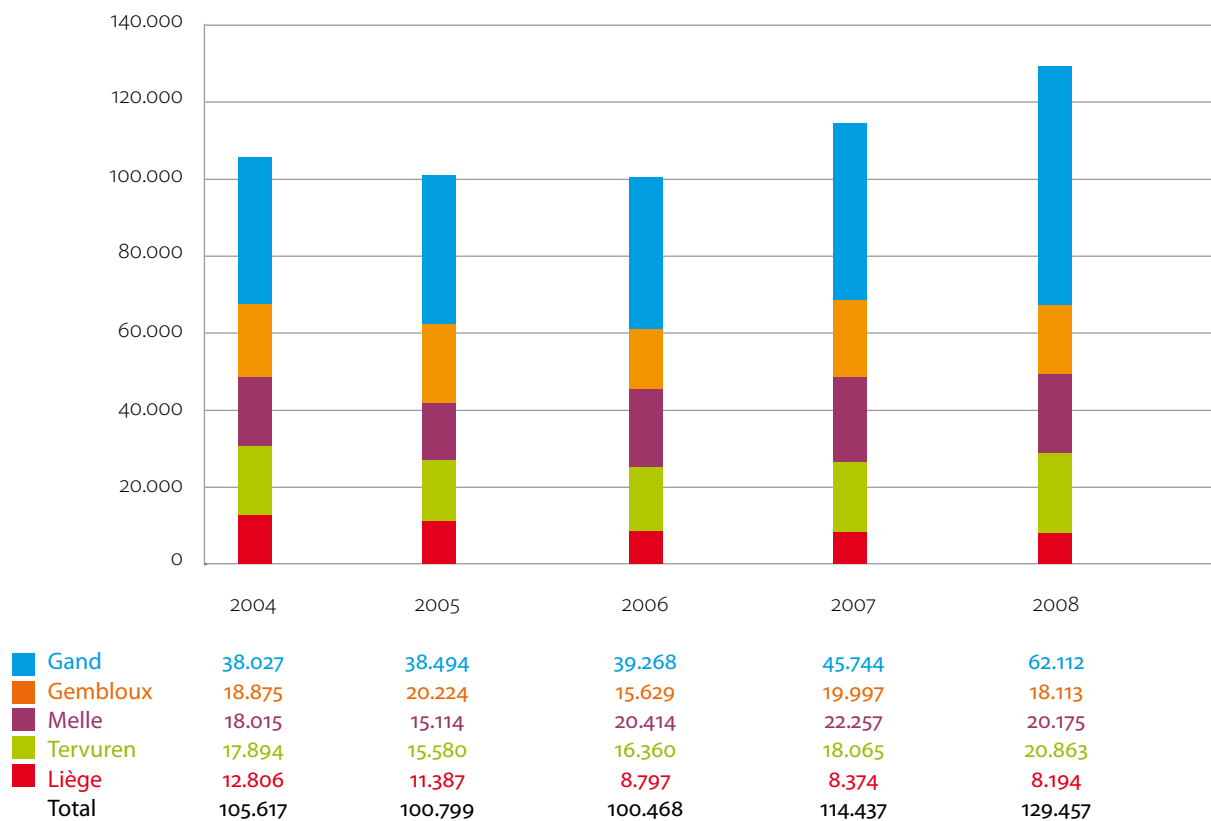
Dashboard

Afin d'avoir une vue d'ensemble permanente, un tableau de bord (dashboard) a été mis en place. Il affiche sur un écran, sous forme graphique et colorée, les informations liées au parcours des échantillons, comme par exemple le nombre reçu chaque jour dans les centres de dispatching, ainsi que les prestations quotidiennes des laboratoires, suivant différents critères de performance (le nombre d'échantillons traités, les délais d'analyse, les délais entre le prélèvement et la réception des échantillons, etc.). Ce système permet par ailleurs des comparaisons entre les laboratoires. Un avantage important du système est la mise à disposition rapide des données, permettant une réaction immédiate en cas de crise.

2. 2. Bulletin d'information Labinfo

En octobre 2008 paraissait le premier numéro de « Labinfo », un bulletin d'information technico-scientifique semestriel publié par l'AFSCA, à destination des laboratoires agréés. L'AFSCA accorde en effet une grande importance à la transparence dans le travail et la transmission de l'information. Les sujets abordés sont entre autres les nouveaux développements des méthodes, les rapports des workshops des laboratoires communautaires de référence, les développements normatifs et législatifs, l'agenda des formations et des conférences. Ce bulletin électronique constitue un excellent moyen de transmission rapide des connaissances analytiques et microbiologiques importantes aux utilisateurs.

3. Laboratoires de l'AFSCA



Evolution du nombre d'analyses réalisées dans les laboratoires de l'AFSCA

La mise en place de Foodlims en janvier 2008 a modifié le calcul du nombre d'analyses (exprimé en nombre de paramètres), entraînant une surestimation de ce nombre. Il faut donc être prudent dans la comparaison entre 2008 et les années précédentes.

Nombre d'analyses et d'échantillons analysés dans les laboratoires de l'AFSCA en 2008

Laboratoire	Type d'analyse	Nombre d'échantillons	Nombre d'analyses
Gand	Résidus et contaminants	15 487	
	Chimie inorganique	2 378	
	Nématode Globodera	2 898	
Sous-total		20 763	62 112
Tervuren	Contaminants et additifs, vitamines, microscopie et mycotoxines	11 506	20 863
Melle	Microbiologie et chimie	10 720	20 175
Gembloux	Microbiologie, chimie et phytopathologie	10 792	18 113
Liège	Analyses spéciales, chimie humide, engrais, phytopharmacie et résidus	5 124	8 194
Total global		58 905	129 457

3.1 Laboratoire de Gembloux

Jusqu'en 2007, une partie des échantillons analysés l'étaient pour le BIRB (le Bureau d'Intervention et de Restitution Belge), ce qui n'a plus été le cas en 2008. Cependant, 17,7 % d'échantillons supplémentaires ont été analysés. La microbiologie constitue la grande majorité des analyses effectuées (90 %), dont approximativement la moitié est la recherche de *Salmonella*.

Un département phytopathologie a été créé avec le développement et la validation de la méthode de recherche d'*Erwinia amylovora*, microorganisme responsable du feu bactérien.

En microbiologie, la méthode PCR pour la recherche de *Salmonella* a été développée, et 2 autres méthodes de recherche ont été accréditées (*Enterobacter sakazakii* et *Salmonella*).



3.2. Laboratoire de Liège

De manière générale, on constate une diminution du nombre d'échantillons analysés depuis 2004. Elle est due au remaniement de la répartition des analyses suivant le type de matrice (diminution des aliments pour animaux, produits laitiers et engrais). Cette diminution n'a été compensée que partiellement par la forte augmentation du nombre d'échantillons de denrées alimentaires (multiplié par 5). L'impact de l'introduction de Foodlims est le plus important pour les résidus des pesticides.

Le laboratoire a développé des analyses de contaminants, d'allergènes, de résidus de pesticides, de colorants et d'édulcorants : en 2008, 10 méthodes ont été développées, validées et accréditées.

La section chimie humide regroupe à présent les aliments et engrais et a développé :

- l'analyse des avermectines dans les foies de mammifères
- l'analyse des métaux par ICP-OES dans les aliments pour animaux et les matières fertilisantes
- l'analyse de la teneur des phosphates dans les limonades par HPLC
- une méthode de détection d'huiles minérales dans les matières grasses alimentaires, suite à des contaminations de produits ukrainiens
- une méthode de dosage de la mélamine, suite à un problème avec des aliments issus de Chine.

Ces 2 dernières méthodes ont été développées en raison de 2 incidents (voir chapitre sur la prévention et la gestion de crises). Soulignons la réactivité du laboratoire dans ce cadre.

L'analyse des toxines dans les mollusques bivalves a été abandonnée en raison des exigences en matière de méthode et d'appareillage.

3.3. Laboratoire de Tervuren

En 2008, le nombre d'analyses et d'échantillons traités a augmenté pour différentes raisons :

- 7 méthodes ont été mises en place dans le cadre de l'analyse d'additifs et médicaments
- l'analyse des aflatoxines a été étendue aux aliments pour bébé
- la détection de l'ergot par analyse microscopique a été réalisée
- 2 nouvelles toxines – T2 et HT2 – ont été ajoutées au groupe des mycotoxines recherchées.

3.4. Laboratoire de Melle

Le nombre d'échantillons reçus au laboratoire, majoritairement destinés à la microbiologie, s'est stabilisé en 2008.

Deux nouvelles sections ont été créées :

- développement et validation de méthodes pour la détection d'OGM dans le soja, le maïs et le colza
- thermométrie en vue d'étalonner les thermomètres utilisés par les contrôleurs (opérationnelle depuis octobre 2008) : 236 thermomètres ont été calibrés en 2008. L'accréditation de cette activité est planifiée pour 2009.

En microbiologie, l'accréditation a été étendue au dénombrement de *Campylobacter* et à l'identification de *Clostridium perfringens* et *Salmonella* (par PCR).

Le développement d'un système de gestion environnementale (EMAS) et d'un système de gestion de la santé et de la sécurité (OHSAS) a également débuté en 2008.

3.5. Laboratoire de Gand

Depuis plusieurs années, on observe une stabilisation du nombre d'échantillons et, entre 2007 et 2008, une diminution de 13 % qui s'explique principalement par la combinaison de plusieurs analyses par échantillon (par exemple pour les amendements de sols). Contrairement au nombre d'échantillons, le nombre d'analyses réalisées au laboratoire de Gand ne cesse d'augmenter depuis plusieurs années. Ceci est particulièrement marqué pour l'analyse des anabolisants, actuellement comptabilisée sous forme de 4 paramètres distincts.

Le projet « hormones naturelles », réalisé en collaboration avec le laboratoire LABERCA de Nantes, a démarré en 2008. L'équipement dans le laboratoire a aussi été amélioré, notamment via des investissements dans des appareils de type HPLC, UPLC et LC-MS. L'analyse des sites d'injection et du tissu musculaire associé a débuté en février.

Dans la section chimie inorganique, 4 méthodes d'analyse pour la détection d'éléments (cadmium, arsenic, plomb, mercure) dans les produits laitiers ont été développées et validées, et l'accréditation a été étendue à la détection d'arsenic, de cuivre et de plomb respectivement dans les céréales et dérivés, les légumes, et les nourritures minérales pour animaux.

L'accréditation a été étendue à la recherche d'anabolisants dans la graisse et la viande, à la détermination quantitative de la zéaralénone (une mycotoxine) dans les aliments pour animaux.



Annexes

1 17 adresses pour l'AFSCA

Services centraux



CA Botanique - Food Safety Center

Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

- 1 T 02/211 82 11 – F 02/211 82 00 – www.afsca.be
Point de contact pour le consommateur: 0800 13 550
pointdecontact@afsca.be

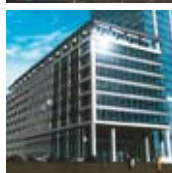
Unités provinciales de contrôle



UPC Anvers

Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen

- 2 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be



UPC Bruxelles

CA Botanique - Food Safety Center

Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

- 3 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@afsca.be



UPC Hainaut

Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons

- 4 T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10
Info.HAI@afsca.be



UPC Limbourg

Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt

- 5 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be



UPC Liège

Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège

- 6 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be



UPC Luxembourg

Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont

- 7 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be



UPC Namur

Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge

- 8 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
Info.NAM@afsca.be



UPC Flandre orientale

- 9 Zuiderpoort, blok B, 10^{ème} étage
Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent
T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be



UPC Brabant flamand

- 10 Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E
3001 Leuven
T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be



UPC Brabant wallon

- 11 Espace Coeur de Ville 1, 2^{ème} étage, 1340 Ottignies
T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
Info.BRW@afscs.be



UPC Flandre occidentale

- 12 Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge
T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12
Info.WVL@favv.be

Laboratoires de l'AFSCA



Gembloux

- 13 Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux
T 081/61 19 27
F 081/61 45 77



Gentbrugge

- 14 Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge
T 09/210 21 00
F 09/210 21 01



Liège

- 15 Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège
T 04/252 01 58
F 04/252 22 96



Melle

- 16 Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle
T 09 272 31 00
F 09/272 31 01



Tervuren

- 17 Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren
T 02/769 23 12
F 02/769 23 30

2 Membres effectifs du Comité consultatif

Président

- M. Gil Houins - administrateur délégué de l'AFSCA

Représentants des organisations de consommateurs

- Mme Sigrid Laurysen – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- M. Robert Remy – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Mme Linn Dumez - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- Mme Caroline Jonckheere – Centrale Générale des Syndicats Libéraux de Belgique (CGSLB)
- Mme Sonja Broucke – Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB)
- Mme Ingrid Vanhaevre - Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (CRIOC)
- M. Renaat Vandeveld – Algemeen Christelijk Werkersverbond (ACW)
- M. Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole

- M. Eric Mijten – Boerenbond (BB)
- M. Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- M. René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mme Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- M. Patrick Ruppel – Bioforum Wallonie

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux

- M. Yvan Dejaegher – Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations, actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- M. Johan Hallaert - FEVIA
- M. Renaat Debergh – Confédération belge de l'Industrie laitière (BCZ-CBL)
- M. Romain Cools – Belgapom
- M. Thierry Smagghe - FEBEV

Représentant d'une organisation du secteur de l'industrie chimique

- M. Peter Jaeken - Phytophar-Essenscia

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- M. Joeri Dewarte – Fédération belge des entreprises de distribution (FEDIS)
- M. Luc Ardies - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
- Mme Clarisse Ramakers – Fédération nationale des Unions de Classes moyennes (UCM)
- M. Willy Verbust – Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique
- Mme Ann De Craene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Représentants des organisations du secteur de l'horeca

- M. Jan De Haes – FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- M. Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Représentante du secteur de transport

- Mme Carine Focquaert - Beroepsfederatie van de Vlaamse Goederentransport Ondernemers en Logistieke Dienstverleners (SAV)

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

- Mme Katia Machiels
- M. Charles Crémer

Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie

- M. Luc Ogiers
- Mme Brigitte Vandecavey

Représentants des régions et communautés

- Région flamande : Mme Kathleen Schelfhout
Mme Katrien Nijs
- Communauté française de Belgique : M. Jérôme de Roubaix
- Région wallonne : M. Jean Marot
- Région de Bruxelles-Capitale : Mme Véronique Brouckaert
- Communauté germanophone : M. Alexander Miesen

3 Membres suppléants du Comité consultatif

Représentants des organisations de consommateurs

- Mme Gwendolyn Maertens – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Mme Isabelle Scarniet – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- M. Jan Turf – Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- M. Vincent Van Der Haegen, Centrale générale des Syndicats libéraux de Belgique (CGSLB)
- M. Rob Renaerts – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- M. Marc Vandercammen – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- M. Daniel Van Daele – Fédération générale des Travailleurs belges (FGTB)
- Mme Ann De Greef – Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole

- M. Georges Van Keerberghen – Boerenbond (BB)
- M. Aloys Van Goethem – Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- M. Alain De Bruyn – Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- M. Alain Masure – Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mme Leen Laenens – BioForum Vlaanderen

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux

- M. Erik Hoeven – Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- Mme Maud Sermeus – Fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA)
- M. De Wijngaert Lambert – Brasseurs belges
- M. Frans Leroux – Fenavian
- M. Dirk Peeters – Syndikale Unie BBCI (brood-, banket-, chocolade- en ijsbereiders)

Représentant du secteur de l'industrie chimique

- M. Philippe Van den Bossche – Pharma.be

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- M. Alain Verhaeghe – Fédération belge des entreprises de distribution (FEDIS)
- M. Luc Vogels – Unie van Zelfstandige Ondernemers - UNIZO
- M. Arnaud Deplae – Fédération nationale des Unions de Classes moyennes (UCM)
- M. Jean-Luc Pottier – Fédération Nationale des Bouchers
- M. Philippe Appeltans - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Représentants des organisations du secteur de l'horeca

- M. Luc De Bauw - Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- M. Marc Van Muylders - Ho.Re.Ca. Bruxelles

Représentant du secteur de transport

- M. Roland Serwas - Fédération Royale Belge des Transporteurs et des Prestataires de Services Logistiques

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

- M. Dirk De Groof
- Mme Isabelle Laquière

Représentantes du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie

- Mme Valérie Bastin
- Mme Dina Segers

Représentants des régions et communautés

- Région flamande : M. Peter Loncke
M. Wim Van Moeseke
- Communauté française de Belgique : Mme Sophie Lokietek
- Région wallonne : Mme Marie-Françoise Closset
- Région de Bruxelles-Capitale : M. Roger Bosman
- Communauté germanophone : Mme Murielle Mendez

4 Composition comité d'audit

Président et représentant de l'AFSCA

- M. Herman Diricks – AFSCA – Directeur général Politique de Contrôle

Représentant de Madame Sabine Laruelle, Ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique

- M. Jean Renault – Responsable sécurité alimentaire et agriculture dans la cellule politique de la Ministre

Représentants du Comité Consultatif de l'AFSCA

- M. Yvan Dejaegher – Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (APFACA)
- M. Robert Remy – Union belge des consommateurs – Test-Achats

Expert externe en matière d'audit et de qualité

- M. Peter Maes – Directeur Quality Coaching

5 Composition du Comité scientifique

Président

- Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent

Vice-Président

- Dr. Ir. Luc Pussemier, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Direction Opérationnelle Sécurité Chimique de la Chaîne Alimentaire, Tervuren

Membres

- Dr. Ir. Vincent Baeten, Centre Wallon de Recherches Agronomiques, Département Qualité des Productions Agricoles, Gembloux
- Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Antwerpen
- Prof. Dr. Claude Bragard, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques, Louvain-La-Neuve
- Prof. Dr. Jean-Paul Buts, Université Catholique de Louvain-la-Neuve, Faculté de Médecine, Bruxelles (à partir du 28/05/2008)
- Prof. Em. Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Leuven
- Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale de Marloie, Laboratoire d'Hormonologie, Marloie
- Prof. Dr. Ir. Koen Dewettinck, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent (à partir du 28/05/2008)
- Dr. Katelijne Dierick, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Afdeling Bacteriologie, Brussel
- Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Dr. Lieve Herman, Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek, Afdeling Technologie en Voeding, Melle
- Dr. Hein Imberechts, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Operationele Directie Bacteriële Ziekten, Ukkel
- Prof. Dr. Jeroen Lammertyn, Katholieke Universiteit van Leuven, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Leuven (à partir du 28/05/2008)
- Prof. Em. Dr. Guy Maghuin-Rogister, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège (à partir du 28/05/2008)
- Prof. Dr. Claude Saegerman, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège (à partir du 28/05/2008)
- Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Gembloux
- Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège
- Prof. Em. Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Gent

6 Avis du Comité scientifique 2008

Avis n°	Sujet
01-2008	Déclaration à l'abattoir par le détenteur de veaux d'engraissement et par le détenteur de chevaux de données dans le cadre des informations relatives à la chaîne alimentaire (dossier Sci Com 2007/36)
02-2008	Evaluation du plan sectoriel d'échantillonnage du guide d'autocontrôle pour la meunerie (dossier Sci Com 2007/40 – G-020)
03-2008	Evaluation du risque pour le consommateur de l'abattage pour la consommation humaine de porcs dans le cadre d'un essai clinique du vaccin anti-GnRH Improvac (dossier Sci Com 2007/41)
04-2008	Utilisation d'eau ne satisfaisant pas entièrement aux normes de qualité d'une eau potable, pour la production de gélatine (dossier Sci Com 2006/40)
05-2008	Evaluation du risque d'un relèvement de l'âge limite des tests dans le cadre de l'épidémiosurveillance active de l'ESB chez les bovins (dossier Sci Com 2007/44)
06-2008	Evaluation scientifique de l'annexe du guide d'autocontrôle pour l'industrie des produits laitiers (SAC Produits Laitiers) : 'stratégie produits à base de lait cru' (dossier Sci Com 2006/39bis – G-002)
07-2008	Evaluation scientifique des annexes du guide d'autocontrôle pour l'industrie des produits laitiers (SAC Produits Laitiers) : 'Plan HACCP beurre acide à base de lait cru' et 'Plan HACCP fromages à base de lait cru' (dossier Sci Com 2007/42 – G-002)
08-2008	Contaminants chimiques et résidus de médicaments dans le poisson d'élevage (dossier Sci Com 2004/25 : auto-saisine)
09-2008	Résidus de substances bactériostatiques dans des lésions des sites d'injection et des échantillons de viande (dossier Sci Com 200726)
10-2008	Projet d'arrêté royal remplaçant l'arrêté royal du 8 novembre 1998 concernant le contrôle officiel des produits destinés à l'alimentation des animaux (dossier Sci Com 2007/43)
11-2008	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (dossier Sci Com 2008/04)
12-2008	Sang de consommation : normes de processus microbiologiques et normes de température (dossier Sci Com 2007/46)
13-2008	Evaluation du guide autocontrôle dans le secteur de la fabrication, de l'emballage et du conditionnement, de l'importation et la distribution des substrats de culture et amendements du sol (dossier Sci Com 2008/03 – G-036)
14-2008	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 7 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles (dossier Sci Com 2008/09)
15-2008	Evaluation scientifique du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'autocontrôle dans la friterie (dossier Sci Com 2008/07 – G-031)
16-2008	Cas de dépassement de la teneur en dioxines dans le foie d'une vache laitière (dossier Sci Com 2008/14)*
17-2008	Projet d'arrêté royal concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (dossier Sci Com 2008/05)

18-2008	Influence des nouveaux facteurs d'équivalence toxique, évolution des concentrations en dioxines et PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires et niveau d'exposition alimentaire aux dioxines et PCB de type dioxine (dossier Sci Com 2007/35)
19-2008	Méthodologie pour la mesure de la contamination croisée dans les aliments pour animaux (dossier Sci Com 2007/24bis)
20-2008	Evaluation du guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes – Partie « importation » (dossier Sci Com 2008/12 – G-014)
21-2008	Evaluation de la pertinence de l'inspection de l'estomac et des intestins lors de l'expertise post mortem des volailles (dossier Sci Com 2008/15)
22-2008	Classement des zoonoses transmises par les denrées alimentaires (dossier Sci Com 2005/54: auto-saisine)
23-2008	Evaluation du risque pour la santé publique et pour la santé animale de la proposition belge de révision du programme annuel de surveillance de l'ESB (dossier Sci Com 2008/19)
24-2008	Formaldéhyde dans des champignons cultivés (dossier Sci Com 2008/16)
25-2008	Acrylamide : exposition de la population belge, contribution de différentes denrées alimentaires et méthodologie pour la détermination de limites d'action (dossier Sci Com 2007/37)
26-2008	Risques cancérigènes et/ou génotoxiques dans les denrées alimentaires : introduction (dossier Sci Com 2007/09 : auto-saisine)
27-2008	Evaluation d'un plan d'échantillonnage pour détecter l'éventuelle contamination de la viande de la tête des bovins par du tissu du système nerveux central et évaluation de mesures correctives éventuelles (dossier Sci Com 2008/13)
28-2008	Comparaison des résultats d'analyses des dioxines (PCDD/F) et des PCB de type dioxine obtenus par les méthodes CALUX et GC-HRMS (dossier Sci Com 2007/30 : auto-saisine)
29-2008	Evaluation du guide d'autocontrôle et de traçabilité pour le secteur du poisson (dossier Sci Com 2008/21)
30-2008	Programme national de lutte contre Salmonella chez les poulets de chair pour 2009 (dossier Sci Com 2008/18)
31-2008	Transport à chaud de carcasses de porcs (dossier Sci Com 2008/23)
32-2008	Evaluation du guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraîchissantes, des jus de fruits et nectars (dossier Sci Com 2008/20 – G-29)
33-2008	Question concernant la partie HACCP du guide d'autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru (dossier Sci Com 2008/17 – G-009)

* Avis urgent

7 Publications scientifiques et exposés du comité scientifique

Publications scientifiques

- Claeyls, W., Wilmart, O., Pussemier, L. Exposure assessment of the Belgian population to pesticide residues in 2005. Brochure Sci Com Workshop 2007, Brussels, Belgium, "Scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment", p 61-68. Edited in 2008.
- Herman, L., Pussemier, L. Valorisation of monitoring programme databases by risk assessment studies: opportunities and constraints. Brochure Sci Com Workshop 2007, Brussels, Belgium, "Scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment", p 9-11. Edited in 2008.
- Van Boxtael, S., Baert, K., Uyttendaele, M., Berkvens, D., Daube, G., De Zutter, L., Dierick, K., Geeraerd, A., Messens, W., Pochet, B., Vereecken, K., Herman, L. *Listeria monocytogenes* on smoked salmon: a case study to evaluate the suitability of available Belgian data for exposure assessment. Brochure Sci Com Workshop 2007, Brussels, Belgium, "Scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment", p 49-59. Edited in 2008.
- Vromman, V., Pussemier, L. Estimation of the dietary exposure to Cadmium. Brochure Sci Com Workshop 2007, Brussels, Belgium, "Scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment", p 79-88. Edited in 2008.
- Vromman, V., Saegerman, C., Pussemier, L., Huyghebaert, A., De Temmerman, L., Pizzolon, J.-C., Waegeneers, N. Cadmium in the food chain near non-ferrous metal production sites. *Food Additives & Contaminants* 2008, 25:3, 293 – 301.
- Claeyls, W., De Voghel, S., Schmit, J.-F., Vromman, V., Pussemier, L. Exposure assessment of the Belgian population to pesticide residues through fruit and vegetable consumption. *Food Additives & Contaminants* 2008, 25:7, 851-863.
- Van Huffel, X., Cardoen, S., Vanholme, L., Imberechts, H., Dierick, K., Debevere, J., Daube, G., Herman, L., Deprez, P., Haesebroeck, F. (Verdenking van) botulisme bij melkvee: voedselveiligheidsaspecten en maatregelen. *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift* 2008, 78, 81-89.
- Saegerman, C., Porter, S., Humblet, M.-F. Risk assessment on the re-emergence of bovine brucellosis/tuberculosis. Brochure Sci Com Workshop 2008, Brussels, Belgium, "Emerging animal diseases: from science to policy", p 63-71. Edited in 2008.

Exposés

- Cardoen, S. Prioritisation of food-borne zoonoses: methodology and application on the Belgian situation. 13th Conf. Food Microbiology, Ghent, 11-12 september 2008.
- Van Huffel X. The Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain. UGent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, 13 oktober 2008.
- Van Huffel X., Carry-over of chemicals from feed to animal food products. Overview of current Belgian research. Workshop Voedsel- en Warenautoriteit, Den Haag, 19 november 2008.
- Wilmart, O. L'AFSCA et l'analyse des risques en matière de sécurité alimentaire. UCL, Faculté des Sciences agronomiques, 16 décembre 2008.
- Huyghebaert, A. The Scientific Committee of the Belgian Food Safety Agency. Belgian Nutrition Society, Brussel, 18 december 2008.

8 Analyses microbiologiques dans la transformation et la distribution

Analyses microbiologiques chez les producteurs de produits laitiers à la ferme (nombre d'analyses et % conformité)							
	Fromage au lait cru à pâte molle ou mi-dure	Fromage frais au lait cru	Beurre au lait cru	Crème glacée	Fromage frais au lait cru de chèvre ou de brebis	Crème au lait cru	Desserts à base de lait
Salmonella	74 (100 %)	11 (100 %)	46 (100 %)	28 (100 %)	18 (100 %)	20 (100 %)	18 (100 %)
Campylobacter		37 (100 %)					
Listeria monocytogenes	19 (100 %)	11 (100 %)	142 (100 %)	45 (100 %)	18 (100 %)	20 (100 %)	19 (100 %)
E. coli O157	19 (100 %)	10 (100 %)	112 (100 %)		17 (100 %)	50 (100 %)	
Staphylococcus coagulase +	74 (97,3 %)	11 (100 %)	25 (100 %)	18 (100 %)	17 (88,2 %)		
Enterobacteriaceae				29 (89,7 %)			
E. coli	23 (95,7 %)	10 (100 %)			17 (100 %)	21 (90,5 %)	
Germes totaux				12 (91,7 %)			

Analyses microbiologiques de produits laitiers dans la transformation (nombre d'analyses et % conformité)					
	Lait de consommation pasteurisé	Poudre de lait	Fromage au lait cru	Fromage à base de lait traité thermiquement	Yaourt
Salmonella		19 (100 %)	48 (100 %)	105 (100 %)	
Listeria monocytogenes		26 (100 %)	47 (95,7 %)	214 (99,0 %)	69 (100 %)
E. coli O157			28 (100 %)		
Staphylococcus coagulase +		39 (100 %)	46 (97,8 %)	78 (100 %)	12 (100 %)
Bacillus cereus	10 (100 %)				
Enterobacteriaceae	10 (100 %)	19 (100 %)			20 (100 %)
E. coli			29 (100 %)	84 (100 %)	
Germes totaux	10 (66,0 %)				

Analyses microbiologiques des denrées alimentaires prêtes à être consommées dans la transformation (nombre d'analyses et % conformité)											
	Ovo- produits	Jambon cuit	Pâté de viande	Saumon fumé	Crustacés et mollus- ques cuits	Salades (crevettes, crabe, surimi, viande, poulet)	Chocolat et frian- dises au chocolat	Fruits et légumes prédécou- pés	Epices	Plats prêts à être consom- més à réchauffer	Plats froids prêts à être consom- més
Salmonella	110 (99,0 %)				49 (100 %)	137 (100 %)	31 (100 %)	12 (91,7 %)	36 (100 %)	72 (100 %)	59 (100 %)
Listeria mono- cytogenes		57 (93,0 %)	58 (98,3 %)	100 (93,0 %)		364 (95,1 %)		22 (100 %)			120 (95,0 %)
Staphylococcus coagulase +					59 (100 %)	179 (100 %)					80(100 %)
Bacillus cereus								28 (100 %)	26 (100 %)	50 (100 %)	80 (100 %)
Clostridium perfringens										30 (100 %)	
Entero- bacteriaceae	51(94,1 %)	20(100 %)	20(100 %)								
E. coli					44 (100 %)	32 (100 %)		13 (100 %)		12 (92,0 %)	
Germes totaux						43(95,4 %)					
Levures et moisissures			12 (100 %)			31 (100 %)					

Analyses microbiologiques des denrées alimentaires prêtes à être consommées chez les détaillants (nombre d'analyses et % conformité)										
	Mollusques bivalves vivants	Filet américain nature	Filet américain préparé	Epices	Herbes aromatiques fraîches	Fruits et légumes découpés et emballés prêts à être consommés	Préparations sucrées à base d'œufs crus	Viennoiseries à la crème pâtissière	Glace à l'italienne (soft ice)	Crème glacée
Salmonella	58 (100 %)	111 (99,1 %)	120 (99,2 %)	78 (100 %)	79 (100 %)	20 (100 %)	102 (100 %)	76 (100 %)	89 (100 %)	62 (100 %)
Campylobacter	58 (100 %)									
Listeria monocytogenes		139 (100 %)	150 (99,3 %)			92 (100 %)	98 (100 %)	144 (100 %)	98 (100 %)	81 (100 %)
E. coli O157		138 (100 %)	147 (100 %)							
Staphylococcus coagulase +		110 (99,1 %)	119 (100 %)				101 (100 %)	76 (94,7 %)	37 (100 %)	27 (96,3 %)
Bacillus cereus				58 (98,3 %)	71 (100 %)	63 (98,4 %)				
Enterobacteriaceae									36 (72,2 %)	16 (93,8 %)
E. coli	10 (100 %)	25 (100 %)	44 (97,4 %)		12 (100 %)	10 (100 %)	18 (100 %)	11 (100 %)		
Germes totaux		42 (90,5 %)	42 (97,6 %)				18 (94,4 %)	19 (68,4 %)	19 (89,5 %)	10 (100 %)

Analyses microbiologiques dans l'horeca et les cuisines de collectivités (nombre d'analyses et % conformité)					
	Plats mijotés	Plats froids	Pita	Préparations salées à base d'œufs crus	Glaçons
Salmonella	106 (99,1 %)	81 (100 %)	89 (100 %)	102 (100 %)	
Campylobacter			89 (100 %)		
Listeria monocytogenes		65 (100 %)	108 (99,1 %)	98 (100 %)	
Staphylococcus coagulase +	104 (100 %)	102 (100 %)		101 (100 %)	
Bacillus cereus		79 (98,7 %)			
Clostridium perfringens	43 (100 %)		44 (100 %)		
Enterobacteriaceae	53 (98,1 %)				
E. coli	21 (100 %)	18 (100 %)	21 (100 %)	18 (100 %)	22 (100 %)
Germes totaux				18 (94,4 %)	

Analyses microbiologiques dans les hôpitaux et crèches (nombre d'analyses et % conformité)		
	Biberons préparés à l'hôpital	Repas pour bébés dans les crèches
Salmonella	115 (100 %)	87 (100 %)
Listeria monocytogenes	115 (100 %)	143 (99,3 %)
Enterobacter sakazakii	95 (100 %)	
Staphylococcus coagulase +	115 (100 %)	115 (100 %)
Bacillus cereus	114 (100 %)	114 (96,5 %)
Clostridium perfringens		43 (100 %)
Enterobacteriaceae	56 (98,2 %)	
E. coli		25 (100 %)
Germes totaux	41 (100 %)	

9 Laboratoires nationaux de référence de l'AFSCA

Domaine	Laboratoire de référence
Maladies infectieuses animales et encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques, génotypage du mouton, mycotoxines et métaux lourds	CERVA
Trichines	Instituut Tropische Geneeskunde
Dioxines et PCB dans l'alimentation humaine et animale	Institut scientifique de Santé publique (ISP) & Centre d'Analyses des Résidus en Traces (CART)
Maladie des poissons	CERVA & CER-Marloie
Résidus et contaminants (animaux et végétaux), biotoxines marines, toxi-infections alimentaires, résistance antimicrobienne, dioxines – PCB, staphylocoques à coagulase positive, rage, additifs utilisés dans l'alimentation animale	ISP
Microbiologie des denrées alimentaires d'origine animale (sauf produits laitiers) et des mollusques bivalves, y compris la virologie des mollusques bivalves	Université de Liège, Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
OGM	ISP – ILVO – CRA
Produits laitiers : microbiologie et paramètres de qualité	ILVO – Eenheid Technologie & Voeding & CRA-W Département Qualité des Productions agricoles
Dioxines et dioxines like-PCB (méthode Calux) dans l'alimentation humaine et animale, protéines animales dans l'alimentation animale	Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren
Dioxines et dioxines like-PCB (autres méthodes) dans l'alimentation humaine et animale	Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren & SIPH & CART
Maladies des plantes : bactéries, moisissures, nématodes, insectes et virus	ILVO – Departement voor gewasbescherming & CRA – Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques

10 Abréviations

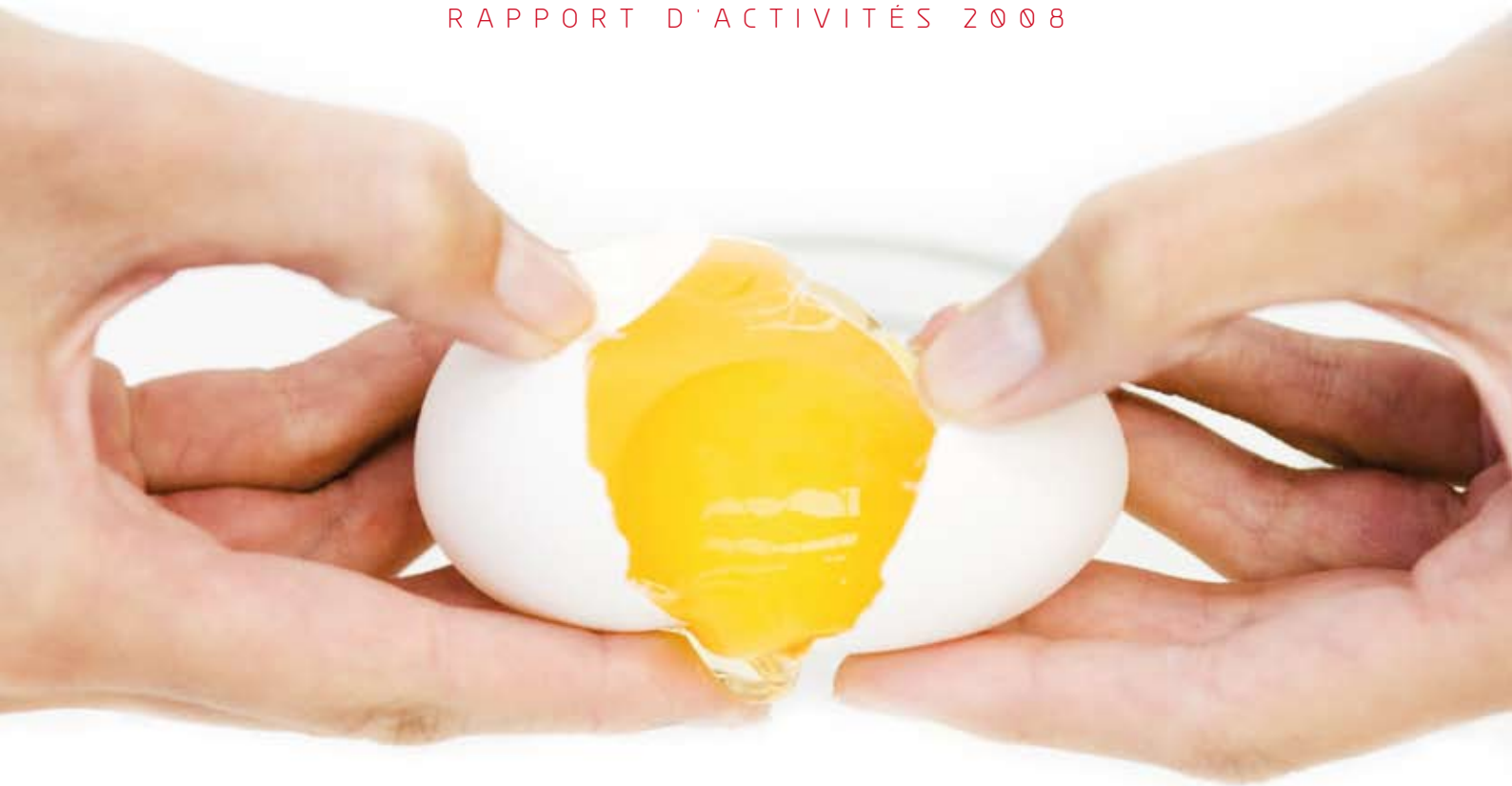
AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFMPS	Agence fédérale des médicaments et des produits de santé
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AINS	Anti-inflammatoire non stéroïdien
AQSIQ	Administration for quality supervision, inspection and quarantine (République populaire de Chine)
AR	Arrêté royal
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BIRB	Bureau d'intervention et de restitution belge
BOOD	Banque de données des opérateurs
CART	Centre d'analyses des résidus en traces
CDM	Vétérinaire chargé de missions
CE	Commission européenne
CERVA	Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CRA	Centre de recherches agronomiques
DG	Direction générale
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	Equivalent temps plein
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FVO	Food and veterinary office (Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne)
HACCP	Hasard analysis and critical control points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	Hydrocarbures aromatiques polycycliques
ICA	Informations sur la chaîne alimentaire
ICT	Information and communication technologies
ILVO	Instituut voor landbouw en visserijonderzoek
ISP	Institut scientifique de Santé publique
LIMS	Laboratory information management system
LMR	Limite maximale en résidus
LNR	Laboratoire national de référence
OCI	Organisme de certification
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCB	Polychlorobiphényles

PIF	Poste d'inspection frontalier
ppb	Part per billion (partie par milliard)
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (viroïde de la maladie des tubercules en fuseau)
PV	Procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SEM	Semicarbazide
SPF	Service public fédéral
SPF Santé publique	SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
TRACES	Trade Control and Expert System
UE	Union européenne
UNE	Unité nationale d'enquête
UNIC	Unité national d'implémentation et de contrôle
WHO	World Health Organization (Organisation Mondiale de la Santé)



Notre mission est 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.

R A P P O R T D ' A C T I V I T É S 2 0 0 8



Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

CA Botanique - Food Safety Center
bd du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles
Tél.: 02 211 82 11
info@afsca.be
www.afsca.be

