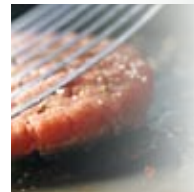
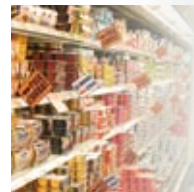
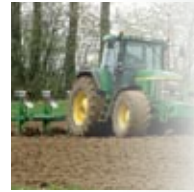


notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne alimentaire
et à la qualité de nos aliments,
afin de protéger la santé des hommes,
des animaux et des plantes.

l'afsca en 2007 faits et chiffres



2007

agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire



.be

faits et chiffres

l'afsca en 2007

agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Colofon

Editeur responsable

Gil Houins, administrateur délégué
Agence fédérale pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Boulevard du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Mise en page et graphisme

Service Communication de l'AFSCA
(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Impression

Imprimerie Bietlot, Gilly

Traduction

Service Traduction de l'AFSCA

Dépot légal: BD 54.197

© AFSCA — novembre 2008

Citation subordonnée à l'indication de la source

Pour les images et graphiques: contactez-nous

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

Un rapport reprenant l'ensemble des activités

de l'AFSCA en 2007 est disponible sur notre site internet

www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC

Avant-propos

C'est avec beaucoup de satisfaction que j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel 2007 de l'Agence belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Il relate le fruit du travail de 1.300 collaborateurs motivés qui chaque jour, par leurs inspections, leurs échantillonnages ou les analyses qu'ils pratiquent, protègent les consommateurs de notre pays mais aussi ceux qui font confiance à la haute qualité des produits belges dans le monde entier.

La politique menée par l'AFSCA vise à encourager la rédaction de guides d'autocontrôle par les secteurs professionnels et à promouvoir leur implémentation auprès des opérateurs via des incitants économiques (système bonus-malus sur leur contribution annuelle à l'Agence).

Les résultats devraient surtout être perceptibles dans les 3 années à venir. Entre-temps, nos efforts portent en grande partie sur le maillon le plus proche du consommateur

(distribution, restaurants ...) étant entendu que le secteur primaire et celui de la transformation sont déjà largement impliqués dans des démarches de qualité.

Un rapport plus détaillé de nos activités se trouve sur le site internet de l'Agence en français et néerlandais. Ce résumé disponible en 4 langues (anglais, allemand, néerlandais et français) donnera néanmoins au lecteur un bon aperçu des résultats de nos inspections en 2007.

Bonne lecture !



Gil Houins
Administrateur délégué



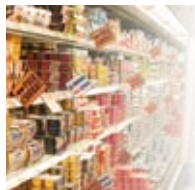
Table des matières

| | |
|---|----|
| Avant-propos | 5 |
| Table des matières | 6 |
| L'AFSCA en quelques mots | 8 |
| De la fourche à la fourchette | 8 |
| Quelle structure pour l'AFSCA? | 10 |
| Le management de l'AFSCA | 14 |
| L'AFSCA près de chez vous | 16 |
| L'année 2007 en chiffres | 18 |
| Temps forts en 2007 | 24 |
| Camp d'été pourri? Non merci! | 24 |
| Guides sectoriels d'autocontrôle | 26 |
| Le smiley-AFSCA | 27 |
| Création d'une direction financement | 28 |
| Inspection par la Fédération de Russie (<i>Rosselkhozadzor</i>) | 28 |
| Protocole de coopération avec les Douanes & Accises | 29 |
| Evaluation des activités du comité consultatif | 30 |
| Journée d'étude du comité scientifique | 31 |

Table des matières

| | |
|--|----|
| Réalisation des missions | 32 |
| De la programmation à l'inspection | 32 |
| Programmation des contrôles | 34 |
| Planification des contrôles | 36 |
| Réalisation des contrôles | 37 |
| Réalisation des analyses | 40 |
| Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire | 41 |
| L'AFSCA sur le terrain | 44 |
| Plantes et produits végétaux | 44 |
| Animaux | 48 |
| Maladies des animaux | 50 |
| Dénrées alimentaires, transformation et distribution | 60 |
| Toxi-infections alimentaires | 68 |
| Lutte contre la fraude | 70 |
| Lutte contre les substances interdites | 71 |
| Contrôles routiers | 72 |
| Actions spécifiques | 72 |

L'AFSCA en quelques mots



De la fourche à la fourchette

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.

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un organe exécutif fédéral compétent sur tout le territoire belge. Elle fixe les normes opérationnelles qui s'imposent aux opérateurs et rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire. Conformément à la loi du 4 février 2000, l'AFSCA est chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle de mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs.

2007

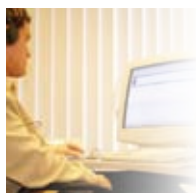
L'AFSCA en quelques mots

Les tâches principales de l'AFSCA sont

- 1° le contrôle, l'examen et l'expertise des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire
- 2° le contrôle et l'expertise de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation, de l'exportation des produits alimentaires ainsi que des sites où se passent ces activités
- 3° l'octroi, la suspension et le retrait des agréments et des autorisations pour pouvoir exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire
- 4° l'intégration et l'élaboration de systèmes d'identification et de traçage des produits alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire ainsi que leur contrôle
- 5° la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission
- 6° l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les Communautés et les Régions
- 7° la surveillance du respect de la législation relative à tous les maillons de la chaîne alimentaire, depuis les intrants agricoles (engrais, aliments du bétail, produits phytopharmaceutiques) jusqu'au consommateur.



L'AFSCA en quelques mots



Quelle structure pour l'AFSCA?

L'AFSCA est construite autour de 4 directions générales: 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 représentée à la page suivante.

L'AFSCA en quelques mots

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
Unité nationale d'implémentation
et de coordination (UNIC)
11 unités provinciales de contrôle (UPC)

Unité nationale d'enquête (UNE)

Laboratoires

Services centraux
Laboratoires AFSCA
Gand
Tervuren
Melle
Liège
Gembloux

Services généraux

Personnel & organisation
Finances et budget
ICT
Logistique et achats
Affaires juridiques

L'AFSCA en quelques mots

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 contrôle, d'échantillonnage et d'analyse. Elle est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne.

Cette administration est également responsable des relations internationales, de l'élaboration de systèmes de traçabilité et d'identification, de la conception 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'agrément et autorisations, de la délivrance de certificats, des contrôles à l'importation et d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

L'AFSCA en quelques mots

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, finances, budget, logistique et achats, ICT et des affaires juridiques.

Services de l'administrateur délégué

Le service de communication, la cellule 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.



L'AFSCA en quelques mots

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



L'AFSCA en quelques mots



Depuis septembre 2008, l'administration centrale et l'UPC de Bruxelles ont déménagé et occupent le Food Safety Center situé à l'angle du boulevard du Jardin Botanique et de la rue Royale à Bruxelles.

L'AFSCA près de chez vous

Services centraux



- 1 CA Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles
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



- 2 UPC Anvers
Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be



- 3 UPC Bruxelles
CA Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles
T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@afsca.be



- 4 UPC Hainaut
Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10
Info.HAI@afsca.be



- 5 UPC Limbourg
Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be



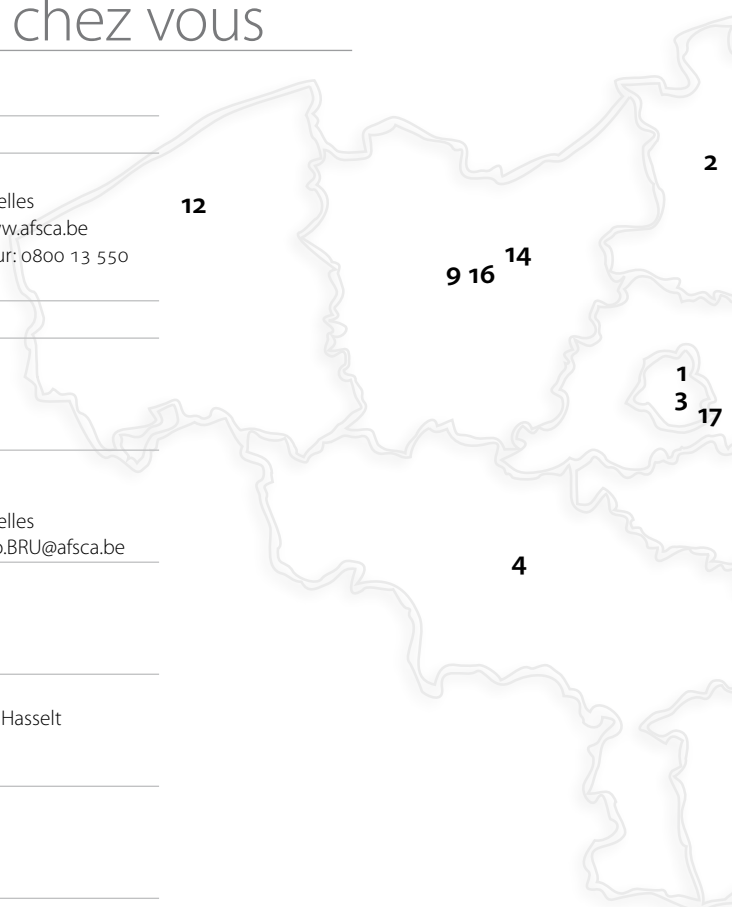
- 6 UPC Liège
Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège
T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be



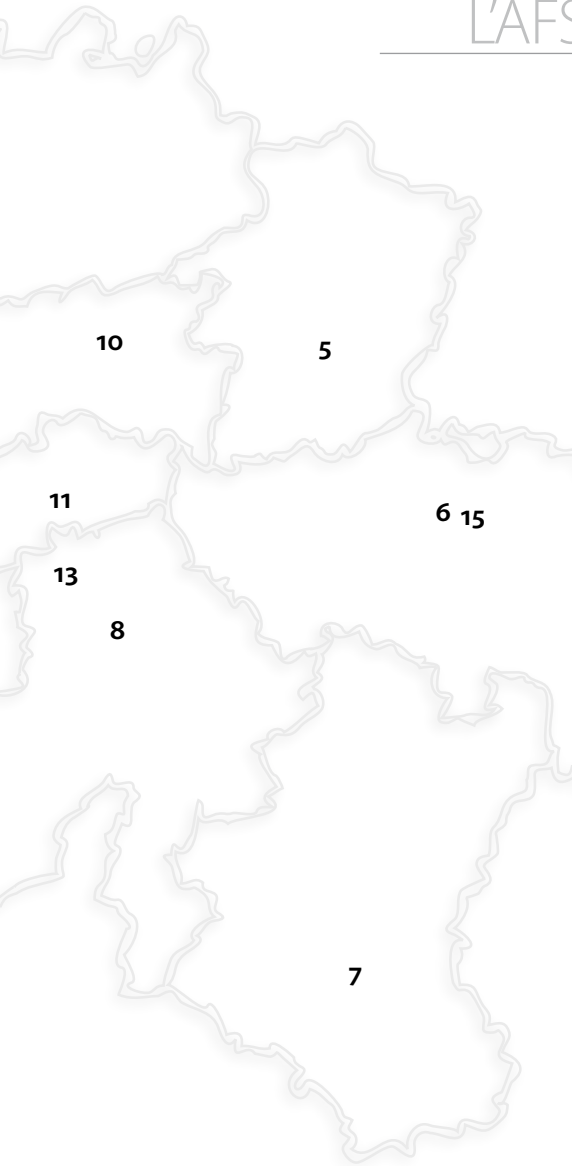
- 7 UPC Luxembourg
Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont
T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be



- 8 UPC Namur
Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
Info.NAM@afsca.be



L'AFSCA près de chez vous



9 UPC Flandre orientale
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

10 UPC Brabant flamand
Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E,
3001 Leuven
T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be

11 UPC Brabant wallon
Espace Coeur de Ville 1, 2^{ème} étage, 1340 Ottignies
T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
Info.BRW@afscsca.be

12 UPC Flandre occidentale
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

13 Gembloux
Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux
T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77

14 Gentbrugge
Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge
T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01

15 Liège
Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège
T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96

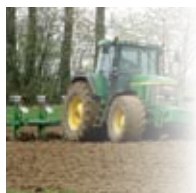
16 Melle
Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle
T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01

17 Tervuren
Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren
T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30



L'année 2007 en chiffres

18



Personnel de l'AFSCA

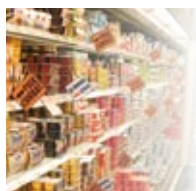
| | |
|--|-------|
| Personnes | 1.275 |
| dont personnes aux services d'inspection | 773 |
| ETP* | 1.148 |
| % statutaires | 62 % |
| + vétérinaires CDM** | 762 |

* équivalent temps plein

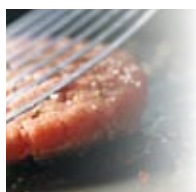
** vétérinaire indépendant chargé de missions



Communication

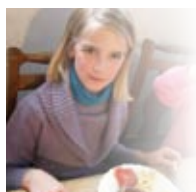


| | |
|--|---------|
| Communiqués | 118 |
| Communiqués pour retrait de produits | 31,4 % |
| Foires et salons | 16 |
| Visites sur le site www.afsca.be | 637.472 |



Point de contact pour les consommateurs

| | |
|---|--------|
| Questions | 6.145 |
| Plaintes | 2.170 |
| Plaintes sur l'hygiène et la réglementation tabac | 60,1 % |



2007

L'année 2007 en chiffres

Evolution des questions et plaintes au point de contact



Service de médiation pour les opérateurs

| | |
|--|--------|
| Plaintes | 164 |
| Plaintes sur le financement | 56,7 % |
| Plaintes sur la réglementation | 23,8 % |
| Plaintes sur le comportement du contrôleur | 3,7 % |

Laboratoires

| | |
|---------------------------|----|
| Laboratoires de l'AFSCA | 5 |
| Laboratoires de référence | 11 |
| Laboratoires agréés | 52 |

L'année 2007 en chiffres

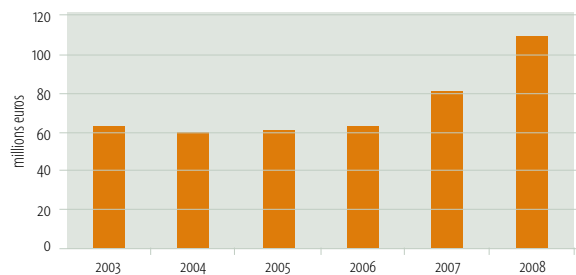
Budget de l'AFSCA: recettes

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Dotation | 85.397.000 € |
| Contributions | 23.904.000 € |
| Rétributions | 35.474.000 € |
| Interventions Union européenne | 2.571.000 € |
| Autres | 7.103.000 € |
| Total recettes | 154.449.000 € |

Budget de l'AFSCA : dépenses

| | |
|----------------|---------------|
| Total dépenses | 154.232.000 € |
|----------------|---------------|

Evolution de la dotation publique



L'année 2007 en chiffres

Comité consultatif

| | |
|--------------------|----|
| Membres | 37 |
| Réunions plénières | 9 |

Comité scientifique

| | |
|---------|----|
| Membres | 20 |
| Avis | 38 |

Contrôles

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Echantillonnages (évolution*) | 65.411 (+30 %) |
| Missions d'inspection (évolution*) | 88.076 (+23 %) |

* Par rapport à 2006

Contrôles intracommunautaires animaux vivants

| | |
|-------------------------|-------------|
| Envois sortants | |
| Certificats rédigés | 27.427 |
| Animaux vivants | 79.778.489 |
| Envois rentrants | |
| Certificats contrôlés | 45.724 |
| Animaux vivants | 439.025.141 |

L'année 2007 en chiffres

Contrôles à l'importation (pays tiers)

| | Envois | Refusés |
|---|--------|---------|
| Animaux vivants | 2.225 | 0,9 % |
| Produits animaux destinés à la consommation humaine | 25.411 | 0,7 % |
| Produits animaux non destinés à la consommation humaine | 3.079 | 1,6 % |
| Aliments d'origine non animale | 226 | 2,2 % |
| Aliments pour animaux | 2.869 | 0,1 % |
| Plantes et produits végétaux | 19.481 | 0,4 % |

Contrôles à l'exportation (pays tiers)

| | |
|---------------------|---------|
| Certificats rédigés | 157.581 |
|---------------------|---------|

Suites des non-conformités

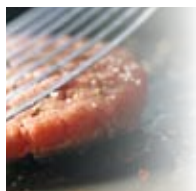
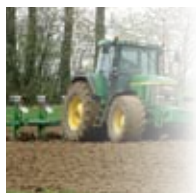
| | |
|---|------------|
| PV | 2.424 |
| Montant des amendes administratives | 1.280.846€ |
| Retraits & refus d'agrément ou d'autorisation | 6 |

L'année 2007 en chiffres

RASFF (système d'alerte rapide): répartition des 96 notifications d'origine belge selon la nature du danger

| | | Contrôle en Belgique | Contrôle à l'importation |
|---------------------|--|----------------------|--------------------------|
| Dangers chimiques | Métaux lourds | 6 | 7 |
| | Résidus de médicaments vétérinaires | 4 | 7 |
| | Résidus de pesticides | 7 | 2 |
| | Mycotoxines | 4 | 6 |
| | Migration | 6 | 0 |
| | Contaminants industriels (PCB et dioxines) | 5 | 0 |
| | Colorants et additifs alimentaires | 1 | 0 |
| | Contaminants chimiques | 1 | 1 |
| Dangers biologiques | Pathogènes et altérants | 16 | 12 |
| | Biotoxines marines | 1 | 0 |
| Autres dangers | Non-conformité documentaire | 0 | 1 |
| | Importation illégale | 0 | 4 |
| | Corps étrangers | 2 | 0 |
| | Supplément alimentaire non autorisé | 1 | 0 |
| | Contrôle organoleptique anormal | 1 | 0 |
| | Allergène non déclaré | 1 | 0 |
| Total | | 56 | 40 |

Temps forts en 2007



Camp d'été pourri? Non merci!

Veillons à la sécurité
des aliments en camp

Chaque année, des milliers de jeunes partent en camp de vacances. Depuis plusieurs années, l'AFSCA attire l'attention sur l'importance de l'hygiène des aliments et de la chaîne du froid. Dans les cuisines de camps, les conditions ne sont souvent pas idéales; accorder une attention particulière à l'hygiène dans la cuisine n'est donc pas un luxe inutile. Un accident est vite arrivé, sans compter que, si une intoxication alimentaire se produit, c'est un grand nombre de jeunes «victimes» qui seront touchées.

2007

Temps forts en 2007

Suite aux incidents de ces dernières années, l'AFSCA a décidé en 2007 de lancer une campagne d'information. Chaque groupe de jeunes qui partait en camp a reçu un paquet comprenant :

- notre dépliant «Camp d'été pourri? Non merci !», avec des conseils sur l'hygiène, la conservation et la préparation de nourriture au camp
- une lettre d'accompagnement pour les animateurs du camp
- un porte-essuie-tout avec des conseils d'hygiène et de conservation.

Nous avons pu compter sur une coopération très active des autorités et associations, surtout en Flandre. Plus de 3.000 colis ont été distribués. Dans les années à venir, l'AFSCA souhaite renouveler et renforcer cette campagne d'information et de sensibilisation.



Temps forts en 2007

Guides sectoriels d'autocontrôle

Pour aider les opérateurs à mettre en place des systèmes d'autocontrôle, les associations professionnelles ont la possibilité de rédiger des guides sectoriels d'autocontrôle et de les faire approuver par l'AFSCA. L'AFSCA insiste pour que ces guides soient clairs et didactiques, afin de faciliter leur utilisation par les opérateurs, y compris les très petites entreprises.

Ces guides sont basés sur une analyse des dangers et traitent des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP, de la traçabilité et de la notification obligatoire. Les guides du secteur de la production primaire traitent des prescriptions d'hygiène, de la tenue des registres, de la traçabilité et de la notification obligatoire.

L'existence d'un guide dans leur secteur permet aux entreprises de demander la certification de leur système d'autocontrôle par un organisme certificateur.

Nombre d'établissements disposant d'un système d'autocontrôle validé basé sur le guide sectoriel

| | |
|----------|-------|
| fin 2006 | 15 |
| fin 2007 | 3.305 |

En 2008, une cellule de vulgarisation sera mise en place. Elle sera constituée d'agents de terrain formés pour accompagner les entreprises dans leur démarche d'autocontrôle. Les PME et les établissements de l'horeca seront concernés en priorité.

Temps forts en 2007

Le smiley-AFSCA

Un incitant pour la mise en place d'un système d'autocontrôle

La visualisation, par le consommateur, d'un système d'autocontrôle validé constitue le point de départ de l'idée du smiley. Il s'agit d'un incitant, en plus du système de bonus-malus, pour les opérateurs qui fournissent directement au consommateur (business to consumer).

L'affichage du smiley se fait sur base volontaire.

L'AFSCA a pris conseil auprès des secteurs professionnels, des associations de consommateurs et d'un panel de citoyens. Confortée par leur avis, l'AFSCA a développé le concept du smiley et l'a présenté à la presse le 24 avril 2007.

Le secteur horeca a été le premier à entrer dans ce système. Ce secteur, qui compte quelques dizaines de milliers d'opérateurs, était lui-même partie prenante dans le développement d'un incitant à une application rapide de l'autocontrôle et à sa certification. Dans une phase ultérieure, d'autres secteurs pourront adhérer à ce concept.

Lorsqu'un opérateur veut adhérer à ce concept, il doit faire auditer son système d'autocontrôle par un organisme de certification (OCI). Le système d'autocontrôle doit être basé sur le guide d'autocontrôle du secteur, validé par l'AFSCA.

Les premiers smiley ont été attribués en janvier 2008.



Temps forts en 2007

Création d'une direction financement

L'implémentation du nouveau système de financement a nécessité la mise en place d'une direction opérationnelle spécialement chargée de la perception des contributions et des rétributions auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire. Ses activités sont:

- la gestion du processus depuis la déclaration jusqu'à la facturation et la gestion du contentieux en collaboration avec le service juridique
- la gestion des questions, demandes d'informations et plaintes des opérateurs
- les contacts avec les firmes sous-traitantes chargées de la gestion administrative des contributions et du call-center.

En 2007, environ 126.000 factures ont été envoyées pour un montant total de 25,2 millions € pour les contributions et environ 33.900 factures pour un montant total de 38,2 millions € pour les rétributions.

Toutes les informations relatives aux contributions et rétributions ainsi qu'un large éventail de questions – réponses se trouvent sur le site internet de l'AFSCA.

Inspection par la Fédération de Russie (*Rosselkhoz nadzor*)

En août et novembre - décembre, l'Agence russe *Rosselkhoz nadzor* a réalisé des inspections dans des établissements belges qui souhaitent exporter des viandes de bovins désosées vers la Fédération de Russie. Un certain nombre de mesures correctives ont dû être prises afin d'assurer l'exportation de ces viandes.

Temps forts en 2007

En novembre - décembre, *Rosselkhoznadzor* a également réalisé un audit complet des services vétérinaires de l'AFSCA et du SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement. L'attention s'est principalement portée sur la lutte contre les maladies animales, le management de crise, les laboratoires et le contrôle officiel dans les différents maillons de la chaîne alimentaire.

A l'issue de cet audit, *Rosselkhoznadzor* a conclu un accord de coopération avec l'AFSCA, un groupe de travail bilatéral étant constitué pour discuter des problèmes sur le plan vétérinaire.



Protocole de coopération avec les Douanes & Accises

Le 13 mars 2007, l'AFSCA a signé un protocole de coopération avec l'administration des Douanes et Accises. Ce protocole permet aux 2 parties d'intervenir plus efficacement et d'offrir une meilleure prestation de service aux entreprises.

L'AFSCA et les Douanes ont des objectifs communs en vue d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire et la sécurité de la société. Ce protocole de coopération vise une meilleure coordination lors des contrôles à l'importation et à l'exportation d'animaux vivants et de leurs produits, de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux, de végétaux et produits végétaux, de sous-produits animaux et de tout autre produit relevant de la compétence de l'AFSCA.

Temps forts en 2007

Il est donc logique que la direction des affaires internationales de l'AFSCA ait pris l'initiative de la concrétisation de ce protocole de coopération. Une cellule de coordination a également été constituée avec des représentants des 2 institutions. Cette cellule évalue en permanence l'application de ce protocole ainsi que ses résultats. Une attention particulière est également portée à la formation des collaborateurs ainsi qu'à l'échange d'expertise. Une meilleure coopération est également visée pour la perception des rétributions.



*Gil Houins, administrateur délégué de l'AFSCA et
Noël Colpin, Administrateur des douanes et accises*

Evaluation des activités du comité consultatif

Les activités du comité consultatif de l'AFSCA sont évaluées sur base du règlement d'ordre intérieur et des indicateurs de prestation. Cette évaluation se fait sur base semestrielle ou annuelle et contribue à améliorer le fonctionnement du comité.

Elle montre que l'AFSCA peut compter sur une bonne collaboration des membres du comité consultatif, sur une participation élevée aux réunions et sur une application correcte du règlement d'ordre intérieur. La circulation vers la base (les membres des organisations professionnelles) des informations communiquées par l'AFSCA peut toutefois encore être améliorée.

Temps forts en 2007

Journée d'étude du comité scientifique

Le 23 novembre 2007 une journée d'étude intitulée: «Exploitation scientifique de banques de données pour l'évaluation des risques en sécurité alimentaire» a été organisée par le comité scientifique de l'AFSCA.

Trois thèmes centraux avaient été retenus:

- le rassemblement des données (vision de l'EFSA) et le développement de systèmes de gestion de banques de données
- les banques de données disponibles pour l'évaluation des risques appliquée à la situation belge (banque de données de consommation alimentaire, de l'AFSCA et du monde professionnel)
- des exemples d'études de cas d'évaluation du risque au départ de données de l'AFSCA.

Les études de cas traitaient de la problématique de la disponibilité de données pour la réalisation d'une étude d'exposition à *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé, de l'évaluation de l'exposition du consommateur aux résidus de pesticides, de la surveillance microbiologique des carcasses et de la viande et enfin de l'estimation de l'exposition du consommateur au cadmium dans une région spécifique. Malgré les limites dans la qualité et la quantité des données disponibles, des conclusions utiles ont pu être tirées d'évaluations quantitatives du risque. Dans ce cadre, la présence inhérente d'incertitude a toujours été prise en considération.

Les présentations de la journée peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA.

Réalisation des missions



De la programmation à l'inspection

L'agence 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 possibilités 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.

2007

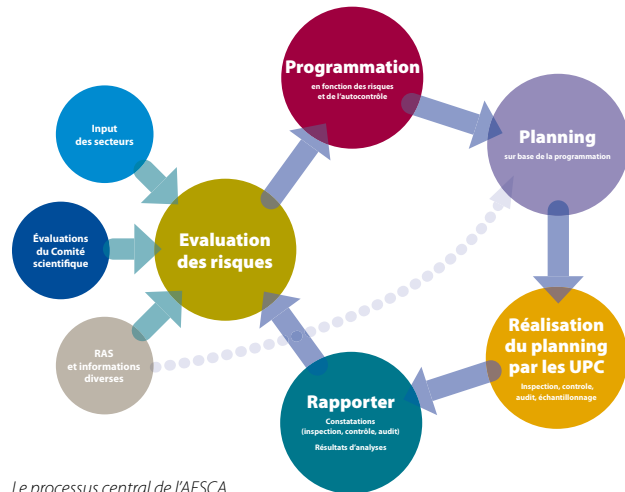
Réalisation des missions

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 risques. 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.



Le processus central de l'AFSCA

Réalisation des missions

Programmation des contrôles

Chaque année, la DG politique de contrôle élabore un programme de contrôle composé de 2 grandes parties, une partie échantillonnages et une partie inspections.

Le rythme des inspections est programmé sur la base de critères objectifs liés aux risques. Les aspects inspectés dépendent des exigences réglementaires d'une part et de l'impact général sur la sécurité d'autre part. A titre d'exemple, les contrôles en matière d'hygiène sont relativement plus nombreux que les contrôles d'étiquetage.

De la même façon, le nombre d'analyses est déterminé sur base des effets néfastes liés aux dangers (toxicité ou impact économique associés aux contaminants et aux maladies) et sur l'exposition des consommateurs. Ainsi, le contrôle des produits est d'autant plus renforcé que le risque pour le

consommateur est grand. L'échantillonnage des produits est le plus souvent ciblé sur base des résultats des contrôles antérieurs, des données de consommation (panier de la ménagère...) et des recommandations émanant de différentes instances (comité scientifique, Commission européenne...).

Dans tous les cas, le programme de contrôle intègre le nombre d'inspections et d'analyses imposé par la réglementation.

Loin d'être statique, ce processus est en perpétuel évolution et exige de la part de tous les experts impliqués une bonne dose de réactivité, de connaissances et d'efficacité.

Réalisation des missions



Plan de contrôle national pluriannuel intégré pour la Belgique

Le plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP) découle des obligations du règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels. Il comporte un aperçu complet de l'organisation et de la gestion des contrôles en matière d'alimentation animale et de denrées alimentaires ainsi que des prescriptions en matière de santé et de bien-être animal.

Cette approche pluriannuelle permet de couvrir une gamme plus importante de produits et de matrices et de contrôler l'ensemble des opérateurs tout en tenant compte des capacités analytiques et budgétaires. La méthodologie de programmation a fait l'objet d'une publication scientifique qui est disponible sur le site de l'AFSCA.

Le MANCP et ses adaptations sont communiquées chaque année à la Commission européenne et seront publiés sur le site internet de l'AFSCA.

Réalisation des missions

Planification des contrôles

La DG contrôle traduit le programme annuel de contrôle en plans de contrôle provinciaux. Dans les UPC, les contrôles sont répartis entre les secteurs de production primaire (fermes...), transformation (ateliers, meuneries, brasseries...) et distribution (magasins, horeca, marchés...).

Alpha

Le projet alpha vise l'informatisation du processus central de programmation, planification, réalisation et rapportage des contrôles et analyses.

En 2007, le projet alpha s'est principalement concentré sur la rationalisation et l'informatisation de la partie échantillonnages. Depuis le 1^{er} janvier 2008, la programmation, la planification et le rapportage se font quasiment entièrement de façon informatisée.

A cet effet, une base de données contenant plus de 900 matrices à échantillonner et plus de 2.300 paramètres à analyser a été élaborée. Toutes les applications informatiques concernées (alpha pour l'établissement du programme de contrôle et du plan de contrôle, FoodNet pour la réalisation des missions sur le terrain et FoodLIMS pour le rapportage des résultats d'analyse) utilisent cette base de données unique.

Le développement de ces applications informatiques vise l'encodage unique des données; une fois une donnée introduite, elle ne doit plus être encodée dans d'autres applications, ce qui réduit le risque d'erreur et génère un gain de temps.

Réalisation des missions

Réalisation des contrôles

La réalisation du plan de contrôle est confiée aux unités provinciales de contrôle (UPC) qui rapportent les données de contrôles (inspections, échantillonnages...) dans un système informatique centralisé (FoodNet).

A côté de ces contrôles planifiés, les UPC réalisent d'autres contrôles, notamment suite à un résultat d'analyse positif ou douteux, une plainte, dans le cadre d'une enquête épidémiologique, de fraudes, etc.

La charte du contrôleur

L'agence a adopté un code de conduite pour les inspecteurs et contrôleurs. Cette charte fixe leurs droits et obligations. Les principes de base en sont le respect mutuel, l'équité, le professionnalisme, l'intégrité. Le contrôleur se présente et explique quels contrôles auront lieu et dans quel but. Le contrôle peut, si nécessaire, être ajourné pour des circonstances familiales exceptionnelles.

L'égalité de traitement des personnes contrôlées, la discrétion par rapport aux faits et informations obtenues lors des contrôles sont également des éléments importants. Enfin, toutes les précautions doivent être prises pour éviter d'introduire, en raison du contrôle, des maladies ou autres dommages susceptibles de nuire à l'établissement contrôlé.

La charte peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).



Réalisation des missions

Pour effectuer ses inspections, l'AFSCA utilise un système de check-lists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles et de les rendre les plus objectifs possibles. Ces check-lists sont mises à disposition des opérateurs (sur le site internet de l'AFSCA et lors des contrôles) dans un but de transparence et d'information. Elles sont basées sur les textes légaux.

Afin de rendre l'interprétation des check-lists plus uniforme et plus transparente, une nouvelle fonctionnalité y a été ajoutée dans le courant de l'année 2007. Selon l'importance de chaque question, une pondération est attribuée en cas de non-conformité. Différents niveaux de pondération existent:

- conforme (valeur de 0)
- non-conformité mineure (valeur de 1 ou 3)
- non-conformité majeure (valeur 10 ou 10 pointé).

La somme des différentes pondérations donne lieu à un score global selon lequel l'inspection est qualifiée de favorable, favorable avec remarques ou défavorable. En cas de résultat défavorable, l'inspection donne généralement lieu à un avertissement ou un PV.



Réalisation des missions

Types d'inspections réalisées en 2007

| Domaine contrôlé | Nombre |
|---|----------------|
| Infrastructure, installation et hygiène | 28.014 |
| Infrastructure et installation (avant agrément) | 551 |
| Traçabilité (y compris identification et enregistrement) | 15.823 |
| Interdiction de fumer | 11.979 |
| Bien-être animal | 7.480 |
| Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation) | 6.029 |
| Notification obligatoire | 6.047 |
| Système d'autocontrôle | 5.960 |
| Médicaments et guidance | 3.174 |
| Gestion de déchets | 2.992 |
| Phytosanitaire - contrôle physique | 2.773 |
| Phytosanitaire - contrôle administratif | 193 |
| Epidémiosurveillance | 2.733 |
| Transport | 3.966 |
| Santé animale | 1.942 |
| Pesticides | 921 |
| Matériel d'emballage | 828 |
| Autres | 810 |
| Total | 102.215 |

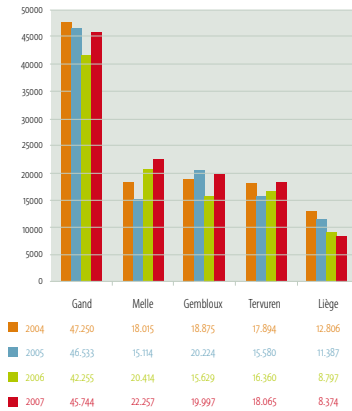
Réalisation des missions

Réalisation des analyses

FoodLIMS (Laboratory Information Management System) est la nouvelle application informatique de l'administration des laboratoires. Elle a été créée en 2007 permet une gestion efficace des analyses des laboratoires qui travaillent avec l'AFSCA tout en répondant aux exigences de qualité de l'ISO 17.025.

FoodLIMS assure le suivi des données depuis le dispatching jusqu'aux laboratoires et permet aux laboratoires externes d'introduire directement leurs résultats d'analyses effectuées pour l'AFSCA. Ce système facilite l'encodage et la validation des résultats (choix de la langue de travail, suivi des échantillons, détermination des analyses attribuées à chaque laboratoire, suivi et contrôle de la facturation des analyses).

FoodLIMS permet également la gestion des activités et tâches du personnel des laboratoires de l'AFSCA.



Evolution du nombre d'analyses dans les laboratoires de l'AFSCA

Laboratoire de l'AFSCA à Tervuren

Le Laboratoire fédéral pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire de Tervuren (FLVVT) est devenu, au 1^{er} janvier 2007, laboratoire national de référence (LNR) pour les dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires à l'aide de la méthode Calux ainsi que pour les protéines animales dans les aliments pour animaux. Le FLVVT a été choisi en raison de son excellente expertise technique. Durant l'incident dioxine de 2006, tous les échantillons ont en effet été analysés dans un délai très court. C'est également le premier laboratoire belge accrédité pour la méthode Calux.

Réalisation des missions

Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire

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.

Pour limiter les obligations administratives pour les entreprises au strict minimum, l'AFSCA travaille en étroite collaboration avec d'autres services publics comme la Banque carrefour des entreprises (guichet d'entreprises).

BOOD-on-WEB: comment vérifier l'enregistrement d'un opérateur

L'AFSCA a développé une application web, Bood-on-web, pour les consommateurs et les opérateurs. Celle-ci permet de savoir, à l'aide soit du numéro de TVA, soit du nom ou de l'adresse d'un opérateur, si ce dernier est enregistré et donc contrôlé par l'AFSCA.

Réalisation des missions

Parmi les établissements devant être agréés, figurent par exemple ceux qui sont actifs dans le secteur de la viande, des produits laitiers et ovoproducts, les fabricants d'engrais composés 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.

Les établissements actifs dans le secteur de la transformation de viande, de lait et d'œufs ont fait l'objet d'une enquête visant à contrôler s'ils répondent à la nouvelle réglementation européenne (le paquet hygiène) et si un nouvel agrément peut leur être accordé (ré-agrément).



Réalisation des missions

Banques de données et traçabilité:

Beltrace

Beltrace est une application informatique dans laquelle sont enregistrées les données de transport, d'abattage et d'expertise des animaux abattus en Belgique. Grâce à cette application, les abattoirs disposent d'une connexion on-line avec la banque de données centrale. Cela permet un encodage unique et la mise à disposition de données complémentaires pour les abattoirs et l'AFSCA. Les informations recueillies permettent aux abattoirs d'adapter l'ordre d'abattage et aux vétérinaires de réaliser l'expertise en connaissance de cause, conformément aux obligations belges et européennes.

Ces enregistrements remplacent ou simplifient un certain nombre d'actes administratifs associés au processus d'abattage et d'expertise, ou nécessaires au rapportage, à l'évaluation du risque et à la facturation. Ils permettent également de transmettre de nombreuses données de façon électronique vers d'autres applications ou à d'autres autorités.

Une toute nouvelle application est opérationnelle dans tous les abattoirs belges depuis novembre 2007. Elle permet d'offrir un soutien aux utilisateurs en dehors des heures de bureau.

L'AFSCA sur le terrain



Plantes et produits végétaux

PSTVd et pommes de terre

Un viroïde est le plus petit pathogène végétal, encore plus petit qu'un virus. Le viroïde du tubercule en fuseau de la pomme de terre (Potato Spindle Tuber Viroïd ou PSTVd) peut toucher de nombreuses espèces végétales de la famille des Solanaceae et entraîner des pertes de récolte extrêmement importantes en cultures des pommes de terre et de tomates. Jusqu'il y a peu, ce viroïde n'apparaissait que sporadiquement en Europe occidentale. En Belgique, le premier cas a été constaté fin 2006 dans une serre de production de tomates. Le foyer de contamination a été détruit.

2007

L'AFSCA sur le terrain

La constatation de PSTVd dans des plantes ornementales aux Pays-Bas a eu pour conséquence la mise en place de mesures complémentaires de lutte dans l'Union européenne depuis mi-2007. Ces plantes ornementales doivent dorénavant être accompagnées d'un passeport phytosanitaire garantissant qu'elles sont exemptes de PSTVd ou proviennent de plantes-mères exemptes. Des analyses sur les autres plantes hôtes doivent également être réalisées. En cas de contamination, le lot concerné est détruit, tous les autres lots de plantes hôtes présents sont échantillonnés et des mesures d'hygiène sont imposées à l'exploitation concernée.

Parmi les 248 échantillons prélevés dans les établissements belges, 67 étaient positifs. Il s'agissait uniquement de plantes ornementales.

Végétaux, pesticides & mycotoxines

Les pesticides à usage agricole regroupent les produits phytopharmaceutiques (insecticides, fongicides, herbicides utilisés pour protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et détruire les végétaux indésirables) et les autres pesticides susceptibles d'être utilisés en agriculture. Ces produits doivent être agréés par le SPF Santé publique pour être commercialisés, détenus ou utilisés en Belgique.

En 2007, 239 missions d'inspection ont été effectuées chez 126 opérateurs actifs dans la mise sur le marché des pesticides à usage agricole; 57 % des inspections ont donné des résultats favorables. Les principales infractions constatées concernaient la détention ou la commercialisation de produits qui ne sont plus agréés et l'étiquetage non-conforme. Les produits non agréés sont saisis en vue de leur destruction.

L'AFSCA sur le terrain

En outre, 793 missions d'inspection ont été effectuées chez 771 utilisateurs de pesticides à usage agricole; 68 % des inspections ont donné des résultats conformes. Les principales infractions constatées concernaient la détention de pesticides qui ne sont plus agréés et la tenue de registres de pulvérisation.

Contrôles des résidus de pesticides
Les pesticides utilisés dans les cultures de fruits, légumes et céréales peuvent laisser des résidus auxquels le consommateur est exposé. Des teneurs maximales en résidus de pesticides (LMR) autorisées sur et dans les denrées alimentaires sont définies par la réglementation. Elles permettent de vérifier la bonne utilisation des pesticides et de protéger la santé du consommateur.

En 2007, 50 échantillons de céréales et 1.757 échantillons de fruits et légumes ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de 350 pesticides différents; 93 % des échantillons

étaient conformes (absence de résidus ou non dépassement des LMR fixées dans la législation). Les dépassements étaient plus fréquents pour les fruits et légumes importés des pays tiers.

| Origine des échantillons | Non-conformes |
|-----------------------------------|---------------|
| Belgique | 5,8 % |
| Autres pays de l'Union européenne | 6,4 % |
| Pays tiers | 11,3 % |

Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement un danger pour le consommateur mais est le signe de la mauvaise utilisation d'un pesticide. Si ce 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). Une inspection a lieu chez le responsable de la denrée pour déterminer les raisons du dépassement de LMR.

L'AFSCA sur le terrain

Contrôles des mycotoxines

Les mycotoxines sont des substances produites par des champignons se développant sur les matières premières végétales en cours de culture ou lors du stockage. Plusieurs de ces mycotoxines ont des effets non négligeables sur la santé humaine ou animale.

Le déoxynivalénol (DON), également appelé vomitoxine, est une mycotoxine à laquelle une attention grandissante doit être accordée. Les moisissures produisant le DON se développent dans les pays au climat tempéré et humide, principalement lorsqu'il pleut durant la période de floraison. Les denrées susceptibles d'être contaminées sont l'orge, le blé, le maïs et l'avoine. L'ingestion de DON provoque des nausées, vomissements, douleurs abdominales, diarrhées, vertiges et céphalées.

La mise en place de bonnes pratiques de culture permet de diminuer la contamination. L'AFSCA a communiqué aux négociants et transformateurs de blé les mesures à prendre en cas de contamination et les conditions de notification.

En 2007, tous les résultats de contrôle pour le DON étaient conformes. Cependant, une entreprise belge produisant des chips tortilla à base de farine de maïs a fait l'objet d'une enquête suite à une alerte via le système RASFF: 120 échantillons ont été prélevés par l'AFSCA et l'entreprise visée a également procédé à des analyses. Des mesures de gestion (sélection des matières premières) ont été prises au sein de l'entreprise afin de diminuer le risque de contamination.

L'AFSCA sur le terrain

Animaux

Informations relatives à la chaîne alimentaire

La réglementation européenne impose aux éleveurs de fournir à l'exploitant de l'abattoir des informations sur chaque animal ou groupe d'animaux qu'il envoie à l'abattoir: c'est ce que l'on appelle les informations sur la chaîne alimentaire (ICA). Ces informations permettent à l'exploitant de l'abattoir et aux experts de l'AFSCA de travailler de façon plus ciblée et prendre les précautions nécessaires lors de l'abattage ou de l'expertise.

L'éleveur doit tenir les registres d'exploitation reprenant ces informations. Les ICA se rapportent au statut sanitaire des animaux de l'exploitation et mentionnent:

- les médicaments ou autres traitements administrés aux animaux
- les maladies, résultats d'analyses (ex. salmonelle)
- les résultats d'expertise d'animaux de la même exploitation abattus antérieurement
- des informations de production
- des informations de nature pratique (ex. nom et adresse du vétérinaire d'exploitation).

Les obligations relatives aux ICA sont en vigueur pour les volailles (depuis le 1/1/2006) et les porcs (depuis le 31/12/2007). Elles seront obligatoires pour les chevaux et les veaux à partir du 31/12/2008 et pour tous les autres secteurs à partir du 31/12/2009.

L'AFSCA sur le terrain

Des chasseurs «touchés» par la sécurité alimentaire

Depuis le 1^{er} septembre 2007, chaque pièce de gibier doit être accompagnée d'une «déclaration de la personne qualifiée». Une personne qualifiée est un chasseur ayant suivi une formation spécifique. Cette déclaration contient des informations sur l'état de santé et le comportement du gibier avant sa mise à mort, sur les éventuelles contaminations environnementales ainsi que sur l'examen visuel du gibier fraîchement tiré et éviscéré. Si toutes ces informations sont conformes sans aucun doute, le chasseur peut céder le gibier à un particulier ou établissement agréé de transformation du gibier. Dans le cas contraire, le gibier ne peut alors être envoyé que vers un établissement agréé dans lequel le vétérinaire officiel prendra une décision définitive à l'issue d'une expertise.

La formation et l'examen des personnes qualifiées a été organisée par l'ASBL wallonne du Royal Saint Hubert Club de Belgique, la *Hubertusvereniging Vlaanderen*, l'*Instituut voor Jachtopleiding* et le *Hochwildringe Hohes Venn-Eifel und Süd Eifel*. Une équipe de vétérinaires a assuré les formations qui ont été fort appréciées par les participants. Elles servent même d'exemple pour d'autres états membres de l'Union européenne. En 2007, environ 4,500 chasseurs (20 % des chasseurs belges) ont participé et réussi l'examen. L'AFSCA est très satisfaite de ce comportement responsable et coopératif du monde des chasseurs.



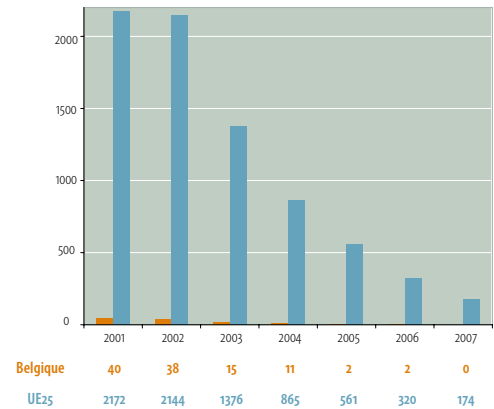
L'AFSCA sur le terrain

Maladies des animaux

Maladie de la vache folle

En juillet 2005, la Commission européenne a lancé la «Roadmap ESB» dans le domaine des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), comme l'ESB chez les bovins (maladie de la vache folle) et la tremblante chez les ovins et les caprins. Grâce aux mesures sévères de restriction des risques au niveau de l'Union européenne, une forte diminution du nombre de cas positifs d'ESB est constatée ces dernières années. Cette tendance favorable permet d'envisager d'apporter des modifications à une série des mesures actuelles concernant les EST sans pour autant abaisser le niveau de sécurité alimentaire et de protection des consommateurs.

Un des objectifs de cette roadmap consistait au classement des états membres par l'OIE et par leurs principaux partenaires commerciaux selon leur risque en matière d'ESB. Des règles commerciales qui offrent les garanties nécessaires en matière de protection de la santé de l'homme et de l'animal ont été fixées pour chaque catégorie de risque. Un classement provisoire a eu lieu en juin 2007.



Nombre de cas d'ESB

L'AFSCA sur le terrain

Un autre objectif était la surveillance active des ovins et des caprins. La surveillance intensive a pu être clôturée en juillet 2007, aucun nouveau cas d'ESB n'ayant été découvert.

Les discussions concernant un certain nombre d'autres objectifs ont également été lancées :

- l'assouplissement de la surveillance active des bovins
- le relèvement de la limite d'âge pour le retrait de la colonne vertébrale comme matériel à risques spécifiques
- le rétablissement de l'autorisation des farines de poisson dans les aliments pour les ruminants non sevrés.

Il est clair que les mesures prises jusqu'à présent ont porté leurs fruits. En Belgique, aucun cas d'ESB n'a été détecté en 2007, alors que 356.808 analyses ont été effectuées.

Grippe aviaire

Le virus H5N1 de la grippe aviaire peut également provoquer des problèmes de santé chez l'homme. En comparaison avec 2006, il a beaucoup moins retenu l'attention de la presse en 2007. On peut toutefois difficilement parler d'amélioration de la situation. La Belgique a été épargnée, mais ailleurs en Europe (Allemagne, Royaume-Uni, France, Tchéquie, Pologne, Hongrie, Roumanie, Russie et Turquie) et dans le monde, la grippe aviaire a été constatée chez les volailles et les oiseaux sauvages. 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 problème ni chez oiseaux sauvages ni chez l'homme

L'AFSCA sur le terrain

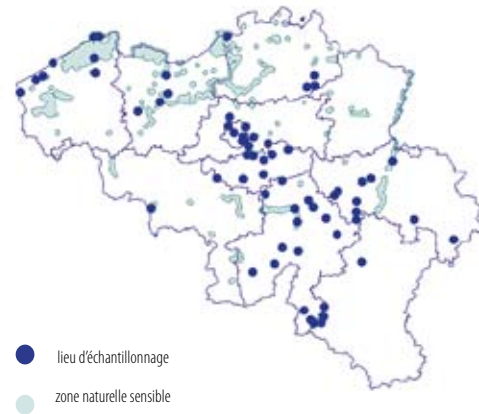
mais ils peuvent muter en virus hautement pathogène dès qu'ils touchent des volailles d'élevage.

En 2007, comme les années précédentes, l'AFSCA a pris des mesures préventives pour détecter rapidement une éventuelle introduction de la grippe aviaire dans nos cheptels avicoles et pour évaluer la menace que les oiseaux sauvages peuvent représenter pour le cheptel avicole. Elle a organisé différents programmes de monitoring:

- monitoring actif des oiseaux sauvages: plus de 4.450 échantillons (oro-pharyngiens, cloacaux et éventuellement des échantillons de sérum) des 2.815 oiseaux échantillonnés ont été analysés
- mortalité suspecte d'oiseaux sauvages: 29 analyses concernant 230 oiseaux (principalement des cygnes et des canards) ont été réalisées (104 dossiers en 2006)

- monitoring sérologique des volailles: 7.800 animaux ont été échantillonnés dans 722 exploitations
- surveillance passive des volailles: 761 cas cliniques suspects de grippe aviaire ont été notifiés.

Aucune souche H5N1 n'a été mise en évidence en 2007.



Sites du monitoring actif en 2007

L'AFSCA sur le terrain

Cas de rage chez un chien importé

La rage est surtout observée chez les carnivores et chauves-souris, mais peut également contaminer l'homme et d'autres mammifères par des contacts avec la salive d'animaux contaminés. La rage est toujours mortelle lorsque les symptômes apparaissent. Un traitement n'a d'effet que s'il est administré immédiatement après l'infection.

En Europe, la rage n'atteint généralement que les carnivores vivant à l'état sauvage et différentes espèces de chauves-souris. Par contre, en Afrique, Asie et Amérique du Sud, la maladie est très répandue dans la faune locale, et la population de chiens errants constitue un énorme réservoir du virus.

La Belgique a obtenu le statut indemne de rage depuis 2001, aucun cas indigène de rage n'ayant été observé ces 10 dernières années, mais le risque de ré-introduction de la maladie existe.

Fin octobre 2007, un cas de rage «importé» a été confirmé chez un jeune chien de Beersel (Brabant flamand). Ce chien n'avait pas les documents sanitaires obligatoires. Il n'avait pas subi de contrôle sanitaire ni de contrôle lors de son importation début juillet 2007 du Maroc, un pays dans lequel la rage est présente régulièrement et qui n'impose pas la vaccination. L'absence de rage en Belgique et de contact avec d'autres animaux potentiellement contaminés ont permis de conclure que le jeune chiot avait été contaminé au Maroc.

Dès confirmation de la rage, l'AFSCA et les autorités régionales (les services d'inspection sanitaires de la Région flamande) ont débuté une enquête pour retrouver le plus rapidement possible toutes les personnes et tous les animaux ayant été en contact avec l'animal. Une campagne d'information à grande échelle a été mise en place par les autorités communales à destination des habitants de Beersel et de 6 communes avoisinantes.

L'AFSCA sur le terrain

Toutes les personnes ayant eu un contact direct avec le chien contaminé ont été traitées préventivement et suivies par l'Institut Pasteur; les animaux ayant eu un contact avec le chien enragé ont été suivis pendant 6 mois par l'AFSCA. Heureusement, aucune nouvelle contamination n'a été identifiée.



Maladie de la langue bleue

La fièvre catarrhale ovine (maladie de la langue bleue) est une maladie d'origine virale transmise par un insecte piqueur appartenant au genre des culicoïdes qui affecte les ruminants. Les pertes économiques et zootechniques engendrées par la maladie sont considérables pour les secteurs concernés, mais elle n'a pas d'impact sur la santé publique. En Europe, cette maladie est connue depuis les années 50, mais sa présence était limitée à quelques pays du bassin méditerranéen.

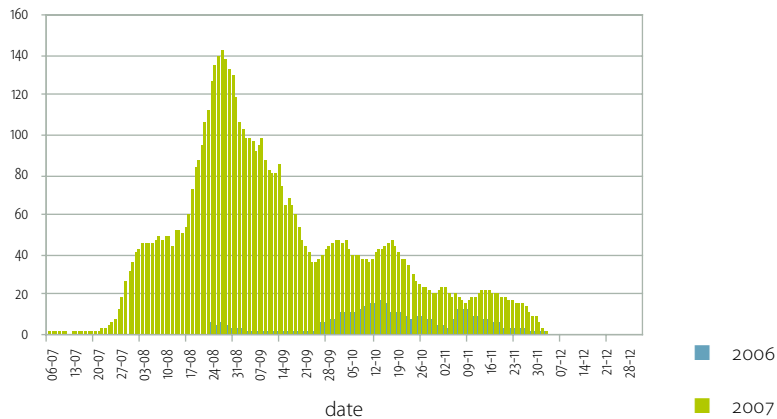
En Belgique, le virus de la maladie de la langue bleue (de sérotype 8) a été détecté pour la première fois au cours du mois d'août 2006. D'août à décembre 2006, 695 cas ont été confirmés sur tout le territoire. A la mi-juillet 2007, la maladie est réapparue dans un élevage de moutons et s'est répandue en l'espace de 2 semaines sur tout le territoire belge. En 2007, l'incidence et la mortalité chez les moutons étaient beaucoup plus

L'AFSCA sur le terrain

élevées qu'en 2006; 25.000 moutons et 13.000 bovins supplémentaires sont morts par rapport à la même période en 2006.

En 2007, 6.870 cas confirmés de maladie de la langue bleue ont été enregistrés en Belgique, soit près de 10 fois plus qu'en 2006. Dans les pays limitrophes, la même évolution est observée et le virus s'est répandu

systematiquement aux frontières des régions contaminées, pour atteindre une surface environ 4 fois plus grande qu'en 2006. Le virus a atteint la Scandinavie, les Alpes et le sud de l'Europe. Fin 2007, plus de 48.000 exploitations de bovins et moutons en Europe contaminées par le sérotype 8 de la maladie de la langue bleue étaient enregistrées officiellement.



Nombre d'exploitations contaminées en 2006 et 2007

L'AFSCA sur le terrain

56

Les mesures de lutte disponibles (restrictions de mouvements des animaux, désinsectisation...) d'application depuis août 2006 ont montré leurs limites, vu l'étendue de la maladie en Belgique et dans les pays limitrophes. La vaccination semble donc être la seule alternative permettant de diminuer les signes cliniques et la prévalence de cette maladie, et permettre, à moyen terme, son éradication. Elle est obligatoire en 2008.



Etat des toisons des animaux de boucherie

La réglementation européenne met l'accent sur l'importance d'une toison ou d'une peau propre lorsque les animaux sont abattus. Divers organismes peuvent en effet se trouver dans les intestins, les excréments et sur la peau des animaux sains. Certains peuvent provoquer des infections alimentaires chez l'homme (E. coli O157, Salmonella, Campylobacter par exemple).

La peau est une source potentielle de contamination de la carcasse lors du processus d'abattage. Plus elle est sale et humide, plus le risque de contamination de la carcasse et le risque pour la santé humaine sont grands.

Après concertation avec les organisations sectorielles concernées, une circulaire a été publiée fin 2006 pour attirer l'attention des différents opérateurs, à savoir les éleveurs, les transporteurs et les exploitants d'abattoirs, sur leurs responsabilités respectives

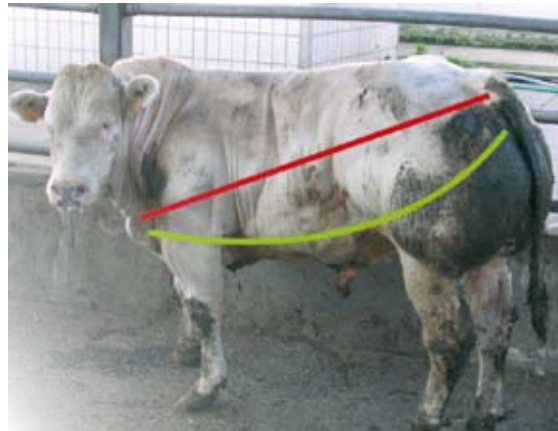
L'AFSCA sur le terrain

en la matière. Des photos illustraient les différentes catégories d'animaux et permettaient de déterminer s'ils pouvaient être abattus.

Les sanctions n'ont pas été appliquées pendant la période transitoire, jusqu'au 31/3/2007. Après le 31/12/2007, le transport et l'abattage des animaux de catégorie 3 (animaux extrêmement

sales) ne peuvent plus avoir lieu.

L'AFSCA a également mené une campagne d'information (brochures, informations aux foires agricoles) qui sera poursuivie en 2008. Les fédérations professionnelles ont été vivement encouragées à conclure des accords mutuels. Un protocole a été signé le 12 mars 2008.



L'AFSCA sur le terrain

Lutte contre Salmonella chez le porc et les poules pondeuses

Le 28 juin 2007, la 2^{ème} phase du programme de surveillance de Salmonella chez le porc et les poules pondeuses a débuté officiellement.

L'analyse des échantillons de sérum prélevés sur des porcs permet de déterminer le statut Salmonella de chaque exploitation de porcs charcutiers. En 2007, le statut «d'exploitation à risque de Salmonella» a été attribué à 236 exploitations. Ces exploitations doivent être contrôlées par le vétérinaire d'exploitation et un plan d'action doit être mis en place pour prévenir l'apparition et la diffusion de Salmonella.

Un monitoring de Salmonella doit être réalisé à 6 reprises tout au long de la vie des poules pondeuses. Elles doivent également être vaccinées.

Incident PCB et dioxines d'origine environnementale

En juillet 2007, un échantillon de graisse de bœuf prélevé dans un abattoir dans le cadre du plan de contrôle dépassait la norme en dioxine et en PCB. Le bœuf provenait d'une exploitation mixte de la région du port d'Anvers (Stabroek).

Tous les produits animaux de l'exploitation concernée, y compris le lait, ont immédiatement été bloqués. L'AFSCA a réalisé une enquête pour déterminer l'origine de la contamination et a prélevé des échantillons d'aliments commerciaux pour animaux, d'ensilage d'herbe et de lait. La Région flamande et notamment la Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) compétente en matière environnementale, ont prélevé des échantillons de sols.

L'hypothèse émise pour expliquer ces dépassements temporaires des normes est une pollution transitoire de l'air ayant contaminé les cultures ser-

L'AFSCA sur le terrain

vant, après leur ensilage, à nourrir les animaux. Bien que de telles pollutions de l'environnement ne soient pas observées régulièrement, un incident de ce type est toujours envisageable aux abords des zones industrialisées. C'est pourquoi, les programmes de contrôle de l'AFSCA sont particulièrement pertinents.

En 2007, une ferme de Hennuyères a également dû faire face à des taux anormalement élevés de PCB et dioxines d'origine environnementale dans le lait et la graisse des bovins de l'exploitation. Un blocage des produits animaux de l'exploitation a aussi dû y être réalisé et le cheptel a finalement été abattu et détruit.



Contrôles des biotoxines marines

Les mollusques bivalves (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques) dépendent, pour leur nourriture, du phytoplancton qu'ils filtrent dans l'eau. Certaines sortes de phytoplancton produisent des toxines naturelles non toxiques pour les fruits de mer mais qui peuvent s'accumuler dans l'animal. Ces toxines sont résistantes à la cuisson habituelle. Chez l'homme, leur consommation peut provoquer une paralysie (Paralytic Shellfish Poison), de la diarrhée (Diarrhetic Shellfish Poison) ou des pertes de mémoire (Amnesic Shellfish poison).

En 2007, 112 échantillons de mollusques bivalves ont été prélevés dans la zone de production belge, dans les minques et chez les grossistes. Tous étaient conformes à l'exception de 2 échantillons:

- 1 échantillon d'huîtres avait un taux trop élevé de DSP
- 1 échantillon de coquilles Saint-Jacques avait un taux d'ASP supérieur à la norme réglementaire.

L'AFSCA sur le terrain

Denrées alimentaires, transformation et distribution

Transformation des denrées alimentaires

Ce secteur comprend la transformation de produits d'origine végétale, de viande et produits transformés, de produits de la pêche, produits laitiers et ovoproduits.

Dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires, 2.889 missions ont été réalisées chez 2.145 opérateurs.

Inspections dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires

| | Inspections | Favorable | Favorable avec remarques | Défavorable |
|---|-------------|-----------|--------------------------|-------------|
| Autocontrôle | 2.695 | 55,4 % | 29,4% | 15,2% |
| Infrastructure, installation et hygiène | 5.385 | 52,2 % | 40,9% | 6,9% |
| Notification obligatoire | 1.297 | 80,6 % | 14,3% | 5,1 % |
| Traçabilité | 2.877 | 69,7 % | 26,7 % | 3,6 % |
| Emballage et étiquetage | 1.355 | 68,6 % | 27,9 % | 3,5 % |
| Transport | 1.804 | 82,4 % | 15,6 % | 2,0 % |

Elles ont donné lieu à 500 avertissements et 98 PV.

L'AFSCA sur le terrain

Contrôles sur les marchés de Noël

Fin 2007, les contrôleurs du secteur de la distribution ont accordé une attention particulière aux commerçants ambulants des marchés de Noël. Au total, 391 opérateurs ont été contrôlés sur 22 marchés répartis dans les 11 UPC. Ils ont donné lieu à 143 avertissements et 7 PV.

L'absence d'eau courante pour le lavage des mains représente le manquement le plus fréquent.

Les autres manquements souvent constatés étaient les suivants:

- absence d'attestation médicale du personnel
- utilisation de poubelles sans couvercle
- denrées alimentaires non protégées du public ou conservées dans des bacs posés à même le sol
- étiquetage non-conforme
- température de conservation non-conforme
- absence de thermomètre visible par le public.



L'AFSCA sur le terrain

Horeca et cuisines de collectivités

En 2007, 19,501 missions ont été réalisées dans 9,819 établissements de l'horeca et cuisines de collectivités. Le nombre d'établissements horeca contrôlés est très important en raison de l'action spécifique réalisée suite à la mise en place de la nouvelle réglementation sur l'interdiction de fumer.

Inspections dans l'horeca et les cuisines de collectivités

| | Inspections | Favorable | Favorable avec remarques | Défavorable |
|--|-------------|-----------|--------------------------|-------------|
| Infrastructure, installation et hygiène dans l'horeca | 9.454 | 19,4 % | 58,8 % | 21,7 % |
| Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivités | 1.193 | 18,2 % | 65,8 % | 16,0 % |
| Autocontrôle | 1.466 | 25,6 % | 30,2 % | 44,3 % |
| Notification obligatoire | 1.535 | 51,4 % | 27,2 % | 21,4 % |
| Traçabilité | 1.629 | 56,5 % | 25,3 % | 18,2 % |
| Transport | 1.804 | 82,4 % | 15,6 % | 2,0 % |

L'AFSCA sur le terrain

Contrôles microbiologiques

Lors des contrôles microbiologiques dans le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivités, l'attention a été portée aux denrées alimentaires qui ne sont plus chauffées après leur préparation et les préparations chaudes :

- plats froids
- salades (de viande, de poulet, de fruits de mer) servant à la préparation de sandwiches
- plats mijotés dans les cuisines d'écoles
- pitas chez des vendeurs de pitas
- préparations salées à base d'œufs crus comme la purée et la mayonnaise.

Les résultats sont globalement satisfaisants à l'exception des pitas qui contiennent trop d'entérobactéries, ce qui est le signe de déficiences dans l'hygiène générale lors de la préparation.

Contrôles anti-tabac

Depuis le 1/1/2007, la réglementation sur le tabac a été renforcée et il n'est plus autorisé de fumer dans les établissements belges de l'horeca. L'aménagement d'un fumoir séparé est permis. Ces nouvelles règles visent la protection des non-fumeurs contre les effets nocifs de la fumée de tabac.

Des dérogations sont prévues pour les débits de boissons (sauf s'ils sont situés dans un espace public étendu et non isolé de celui-ci ou s'ils sont situés dans une enceinte sportive) à plusieurs conditions (lorsque l'activité principale et permanente consiste à servir des boissons, lorsque les repas se limitent à des repas légers ou représentent moins d'un tiers des achats de denrées alimentaires de l'exploitant...)

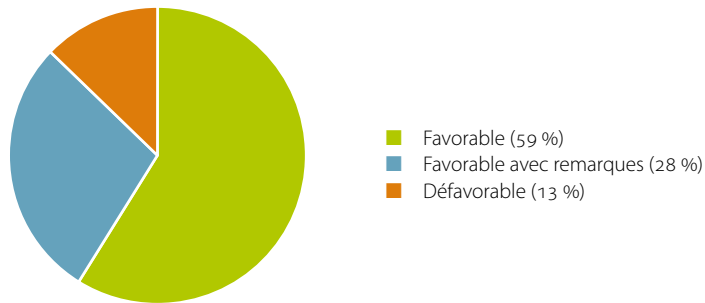
Pour les friteries, une dérogation est prévue lorsqu'elles ont un maximum de 16 places assises ou debout.

Les contrôles réalisés par l'AFSCA se sont concentrés lors du premier trimestre de l'année. Pendant ces 3

L'AFSCA sur le terrain

premiers mois, les contrôleurs ont consacré beaucoup de temps à donner des conseils et informations aux exploitants. Les établissements horeca qui n'étaient pas en ordre avec la nouvelle réglementation ont d'abord reçu un avertissement écrit avec des points d'amélioration. Lors des mois suivants, les contrôleurs ont dressés directement un PV lors de manquements clairs.

En 2007, 11.979 inspections ont été réalisées chez 11.094 opérateurs dans le cadre des contrôles anti-tabac. Par rapport au nombre d'exploitation horeca contrôlées en 2006 (2.535), il s'agit d'une forte augmentation. Elle souligne l'importance accordée par les autorités à la lutte anti-tabac et à l'information et au contrôle dans le cadre de la nouvelle réglementation sur le tabac.



Résultats des 11.979 inspections sur la réglementation anti-tabac dans l'horeca

Elles ont donné lieu à 2.483 avertissements et 108 PV.

L'AFSCA sur le terrain

Commerces de détail et grossistes

En 2007, 4.010 missions ont été réalisées dans des commerces de détail et grossistes.

Inspections dans les commerces de détail et grossistes

| | Inspections | Favorable | Favorable avec remarques | Défavorable |
|--|-------------|-----------|--------------------------|-------------|
| Infrastructure, installation et hygiène chez les grossistes | 151 | 21,2 % | 53,6 % | 25,2 % |
| Infrastructure, installation et hygiène chez les détaillants | 4.112 | 20,5 % | 54,6 % | 25,0 % |
| Autocontrôle | 1.076 | 38,9 % | 22,7 % | 38,4 % |
| Notification obligatoire | 1.367 | 57,0 % | 28,0 % | 15,0 % |
| Traçabilité | 1.193 | 56,7 % | 25,8 % | 17,5 % |
| Traçabilité de la viande bovine dans des débits de viande | 538 | 45,7 % | 26,6 % | 27,7 % |

Elles ont donné lieu à 1.308 avertissements et 310 PV.

L'AFSCA sur le terrain

Contrôles des additifs

Les additifs sont des substances ajoutées volontairement à des denrées alimentaires pour des raisons techniques et dont la présence est souhaitée jusqu'à la livraison au consommateur. Ils sont utilisés pour modifier ou améliorer certaines caractéristiques des aliments: allonger la durée de conservation (conservateurs et antioxydants), modifier leur texture et stabilité, modifier la couleur et le goût (colorants et arômes).

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. Plusieurs centaines de contrôles sont réalisés chaque année chez les bouchers, les grossistes, dans les cuisines de collectivités et les supermarchés.

En 2007, 612 denrées alimentaires ont été analysées. Parmi les 480 tests réalisés sur de la viande hachée, 27 étaient non-conformes et ont été saisis. Tous les autres types d'échantillons (fruits et légumes secs, vin...) étaient conformes.

Le benzène est une substance cancérigène. L'exposition humaine au benzène se fait principalement par voie respiratoire. Dans certaines circonstances, le benzène peut se former en petites quantités dans des boissons fraîches suite à la réaction entre l'acide ascorbique (vitamine C) et le benzoate de sodium (un conservateur). La combinaison de plusieurs facteurs est toutefois nécessaire à la formation de benzène: température, temps de conservation, lumière UV, présence de certaines autres substances...

L'AFSCA sur le terrain

En 2007, 89 analyses ont été effectuées sur des boissons rafraîchissantes. Aucune ne contenait plus de 10 ppb de benzène (limite d'action proposée par la Commission européenne dans les boissons rafraîchissantes), et 9 contenaient entre 1 et 5 ppb de benzène (1 ppb étant la norme européenne réglementaire dans l'eau). Ces résultats montrent que l'industrie des boissons rafraîchissantes a fait des efforts pour produire des boissons sans benzène ou dont la quantité de benzène est négligeable.

Matériaux de contact

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou les objets avec lesquels elles entrent en contact. Des contrôles sont donc réalisés sur ces matériaux (vaisselle et ustensiles de cuisine, bocaux d'aliments pour bébés...) au moyen de tests de migration.

Lors de résultats non-conformes, des PV et avertissements sont dressés et, après évaluation du risque, un rappel peut être décidé. En 2007, 9 rappels ont été réalisés via communiqués de presse ainsi que 6 alertes rapides européennes (RASFF).



L'AFSCA sur le terrain

Analyses des matériaux en contact
avec les denrées alimentaires

| | Nombre d'échantillons | % non-conformes |
|--|-----------------------|-----------------|
| Plomb et cadmium (céramique) | 65 | 3,1 % |
| 4,4-diphénylméthane (objets en nylon noir) | 145 | 9,7 % |
| Semicarbazide (aliments pour bébés et aliments gras) | 17 | 0 % |
| Formaldéhyde (ustensiles de cuisine en mélamine) | 126 | 0,8 % |
| Bisphénol A (biberons et gobelets) | 47 | 0 % |

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 deux personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

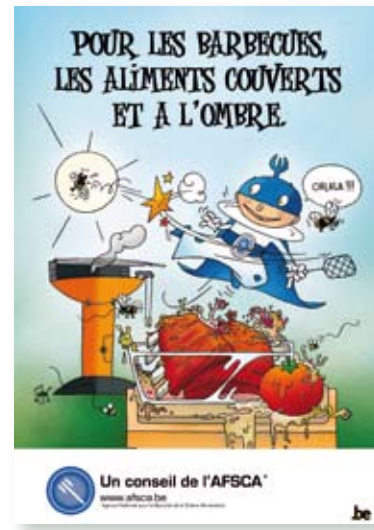
En 2007, 101 TIAC ont été rapportées. Elles ont touché 913 personnes, dont 75 ont été hospitalisées. Dans 44 de ces TIAC, l'agent causal (possible) a été identifié, soit par l'analyse des restes des denrées alimentaires suspectes disponibles, soit par l'analyse d'échantillons provenant du patient. Les causes les plus souvent identifiées sont les norovirus (10), les salmonelles (8 dont 7 dues à *Salmonella Enteritidis*), *Bacillus cereus* (6), *Listeria monocytogenes* (5) et les staphylocoques à coagulase positive (4).

L'AFSCA sur le terrain

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, le nombre de TIAC enregistrées est 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.).

En 2007, plusieurs TIAC ont touché des enfants, comme par exemple:

- l'intoxication d'une dizaine d'enfants à 2 fêtes d'anniversaire par des E. coli entérohémorragiques due à un défaut d'hygiène lors de la manipulation de crème glacée.
- l'intoxication d'une cinquantaine de scouts originaires des Pays-Bas due à l'utilisation de bidons sales pour s'approvisionner en eau
- l'intoxication d'une trentaine de scouts par des staphylocoques due à des déficiences en hygiène lors de la fabrication, la conservation et la préparation de hamburgers



Lutte contre la fraude



Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité alimentaire, différents contrôles et analyses sont réalisés chaque année par différents services de l'AFSCA.

L'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA participe aux groupes de travail de:

- la cellule multidisciplinaire hormones
- la commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques
- la cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire
- la cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire dont l'AFSCA assure également la présidence.

2007

Lutte contre la fraude

Lutte contre les substances interdites

Des échantillons sont prélevés dans des exploitations agricoles de bovins et porcs (urine, poils, aliments pour animaux, seringues...) dans le cadre du plan de contrôle ainsi que lors de suspicions.

En 2007, des statuts H ont été attribués à 5 exploitations de bovins suite à l'utilisation de mélanges de substances à activité hormonale ou corticostéroïdes. Des statuts R ont été attribués à 12 exploitations de bovins et 12 exploitations de porcs en raison d'infractions dans l'utilisation d'antibiotiques ou d'anti-inflammatoires non stéroïdiens.

Dans le cadre d'enquêtes ciblées, 29 exploitations agricoles ont fait l'objet de 2.214 prélèvements d'échantillons; 9 exploitations étaient non-conformes.

Des échantillons sont également prélevés sur les carcasses de bovins, veaux, porcs, ovins et chevaux à l'abattoir dans le cadre du plan de contrôles et lors d'enquêtes. Les substances interdites et médicaments vétérinaires sont recherchés dans divers types d'échantillons (urine, fèces, graisse, foie, viande, site d'injection, thyroïde...).

Un bovin était non-conforme dans le cadre du plan de contrôle et 2 bovins dans le cadre d'échantillons suspects.



Lutte contre la fraude

Contrôles routiers

En 2007, l'AFSCA a participé à 23 contrôles routiers réalisés en collaboration avec la police locale et fédérale, les douanes, l'Office national de l'emploi...

Parmi les 586 véhicules contrôlés, des non-conformités ont été constatées pour 39 camions. Elles concernaient principalement les documents de transport, l'étiquetage et la traçabilité des produits ainsi que la température de conservation.



Actions spécifiques

En 2007, 6 actions spécifiques et souvent multidisciplinaires ont été organisées :

- action compost
- action plants de pommes de terre
- action caviar
- action KORBEEF (bien-être animal, aliments pour animaux et utilisation de substances hormonales interdites lors du transport d'animaux)
- action compléments alimentaires (centres de fitness, magasins sportifs, internet...) qui se poursuit en 2008
- action moutons dans le cadre de la fête du sacrifice (détenteurs, commerçants, abattage clandestin...).

Une quinzaine de PV ont été dressés pour les actions clôturées.





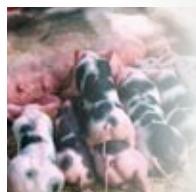
74

2007

agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire
ca-botanique • food safety center
boulevard du jardin botanique 55
1000 bruxelles



t 02/211 82 11 • info@afsca.be • www.afsca.be



2007