



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

L'AFSCA : 10 ans au service de la sécurité alimentaire

Gil Houins



Origines de l'AFSCA

« Crise de la dioxine » 1999

- Critique des officiels
- Méfiance du consommateur
- Embargo à l'exportation
- Incidences économiques majeures



« Crise de la dioxine » 1999

- **Blocage de centaines d'élevages**
- **Destruction de volailles vivantes, lait ...**
(± 250 millions €)
- **Destruction massive de viandes et denrées**
 - **porcs : ± 45.000 tonnes**
 - **volailles : ± 12.500 tonnes**
 - **viandes bovines, œufs, denrées alimentaires : ± 38.848 tonnes**
- **Préjudice financier : 437,5 millions €(?)**
- **Démission de 2 ministres**
- **Image des produits belges ↘↘**
- **Condamnation VERKEST : 10 décembre... 2010**

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

L'AFSCA
un service au public

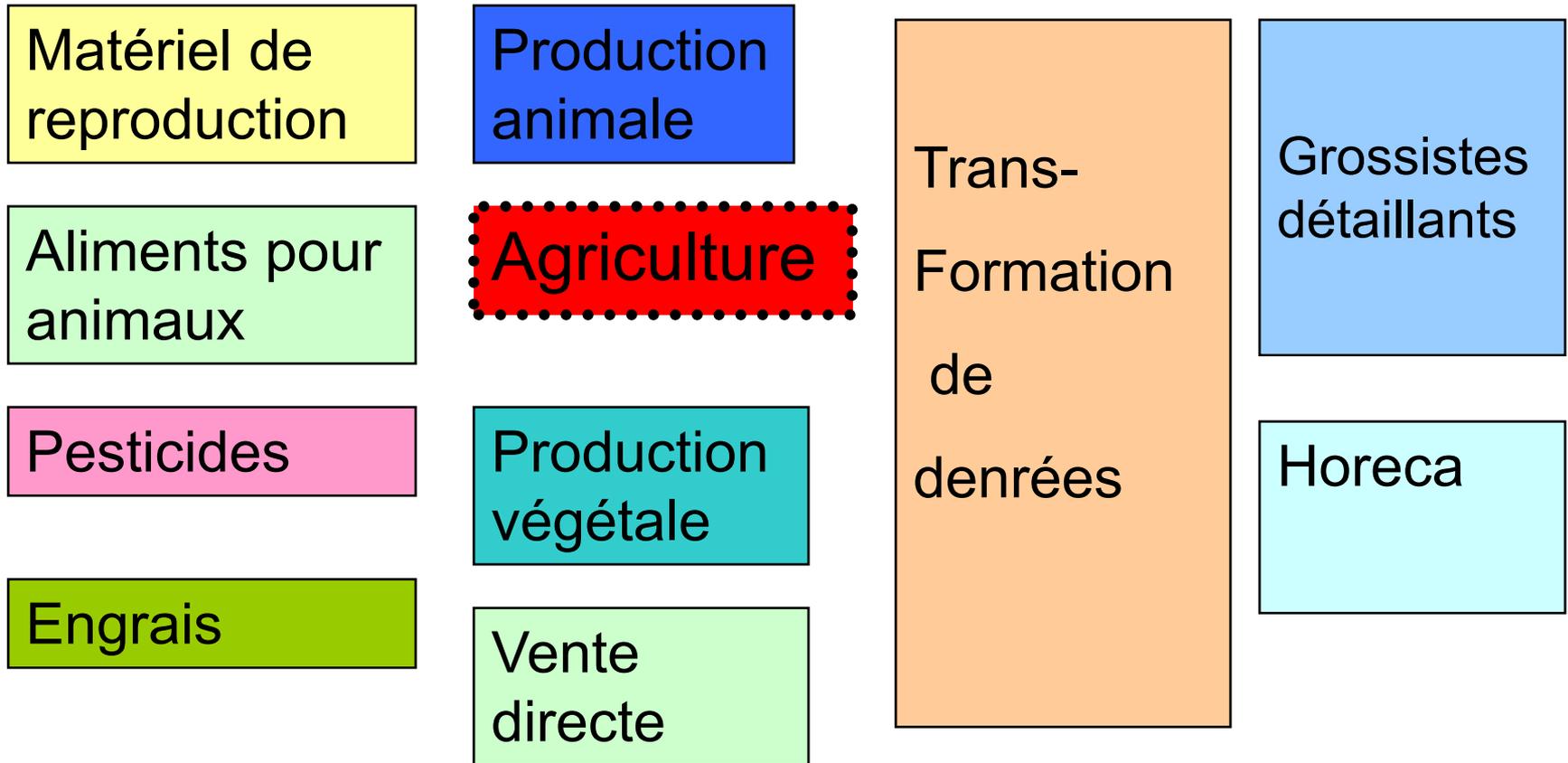


Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

L'Agence alimentaire
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire



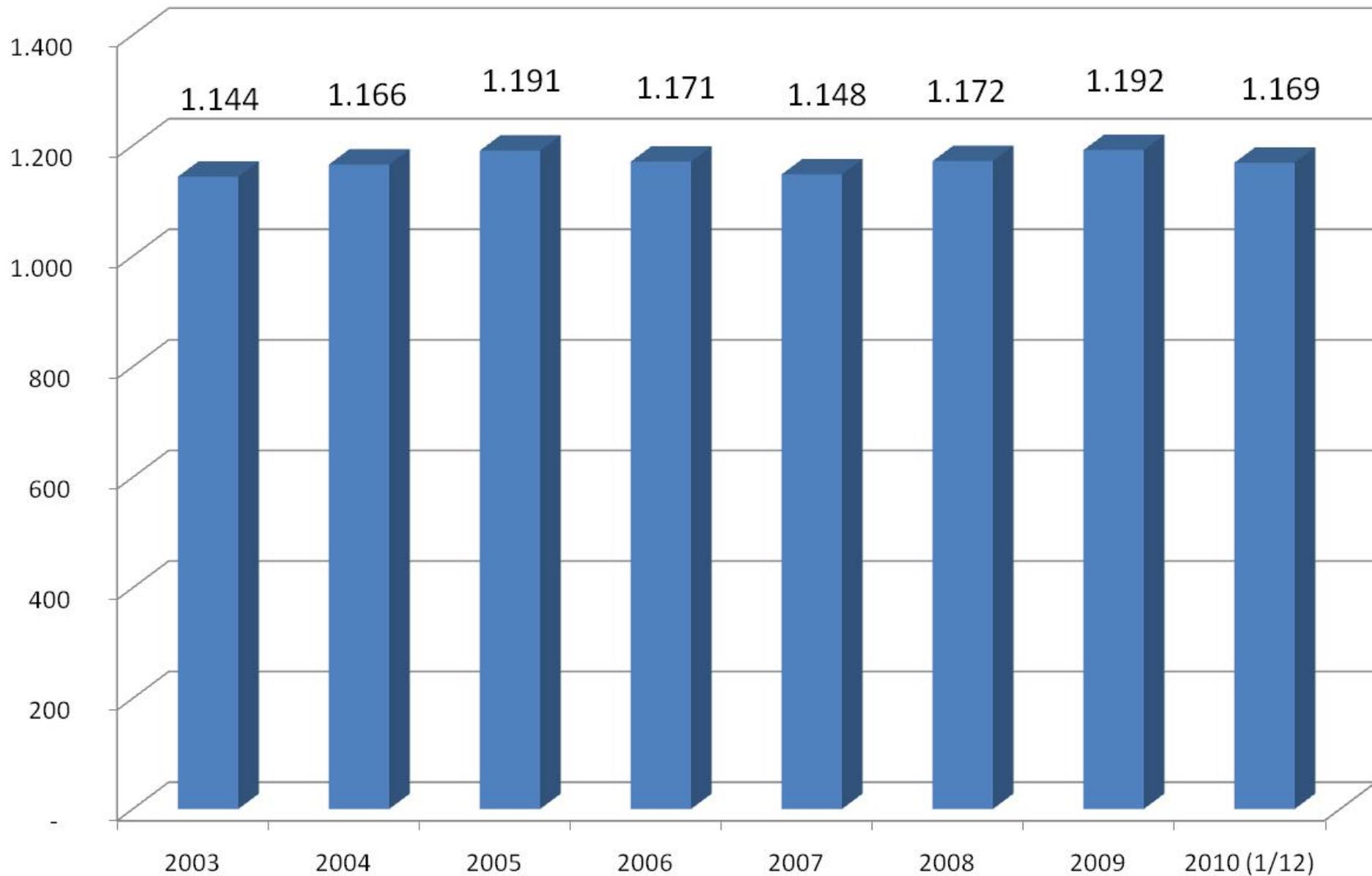
AFSCA : compétences sur toute la chaîne alimentaire



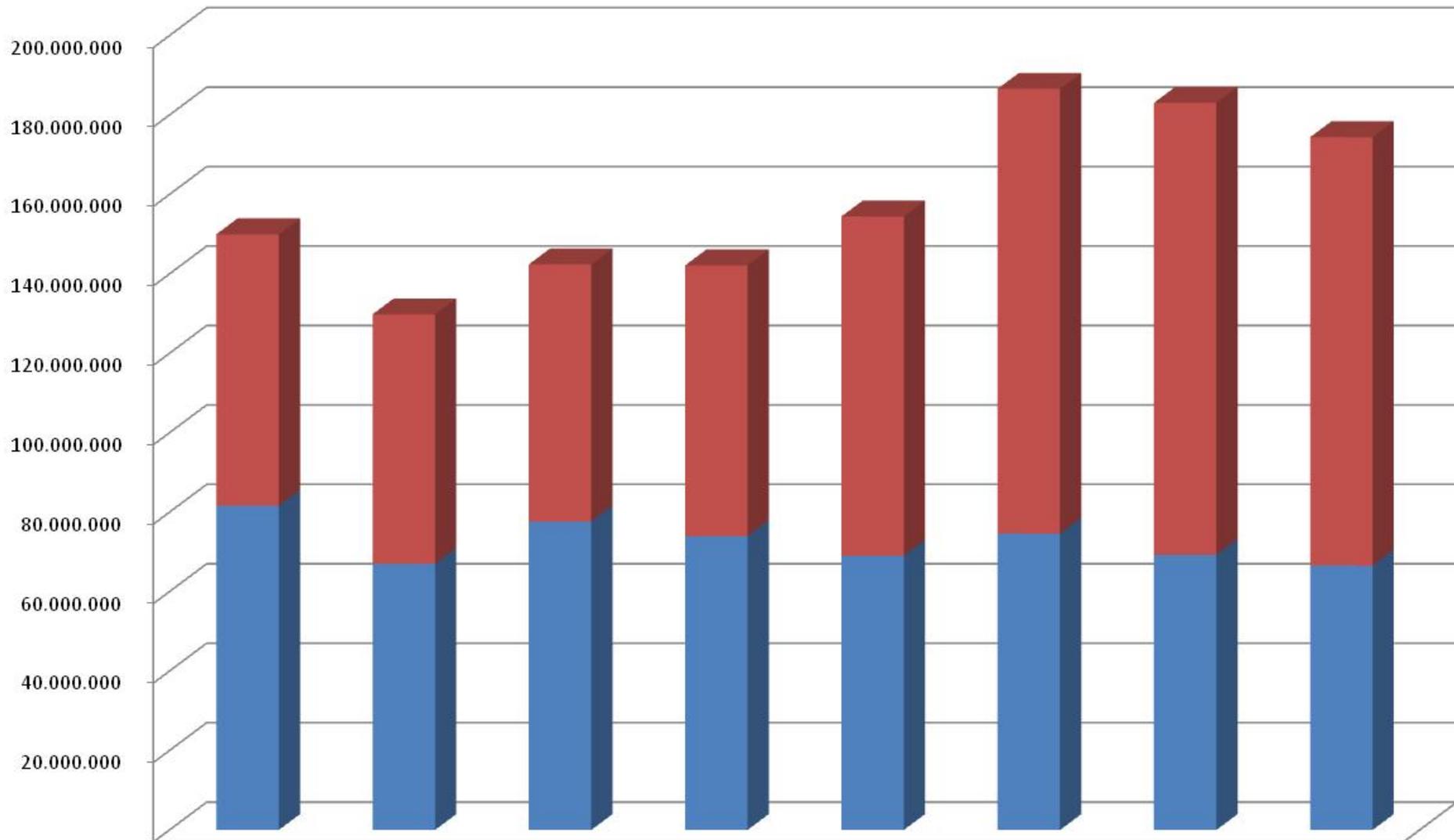
L'Agence en chiffres (2010)

- 1.169 collaborateurs (ETP) dont 655 répartis dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC)
- 5 laboratoires accrédités ISO 17.025
- un réseau de 59 laboratoires externes & 10 laboratoires nationaux de référence (12 en 2011)
- dépenses 2009 : 165 millions € dont 62 % de dotation = 10,6 € / habitant

Personnel de l'AFSCA (ETP)



Budget (dotation et autres recettes)



	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
dotation	68.363.000	62.833.000	64.716.500	68.147.250	85.397.000	111.974.000	113.815.000	107.856.095
autres recettes	81.616.595	66.994.000	77.680.616	73.993.760	69.052.000	74.633.000	69.237.000	66.569.143

10 ans au service de la sécurité alimentaire

1. **Quelques réalisations**
2. **Enquête de perception de l'Agence par les consommateurs**
3. **Enquête de perception de l'Agence par les professionnels contrôlés**
4. **Présidence européenne et baromètre de la sécurité alimentaire**

Des contrôles objectifs et uniformes

- Incompatibilités & cumuls (2004)
- Charte de l'inspecteur/contrôleur (2004)
- Check-lists pondérées (2007)
+ remarques possibles du contrôlé
- Médiateur (2005)
- Amendes administratives : grille selon infraction par des commissaires (juristes)

Informatisation

2000 : 6 systèmes informatiques ≠
6 banques peu fiables des opérateurs



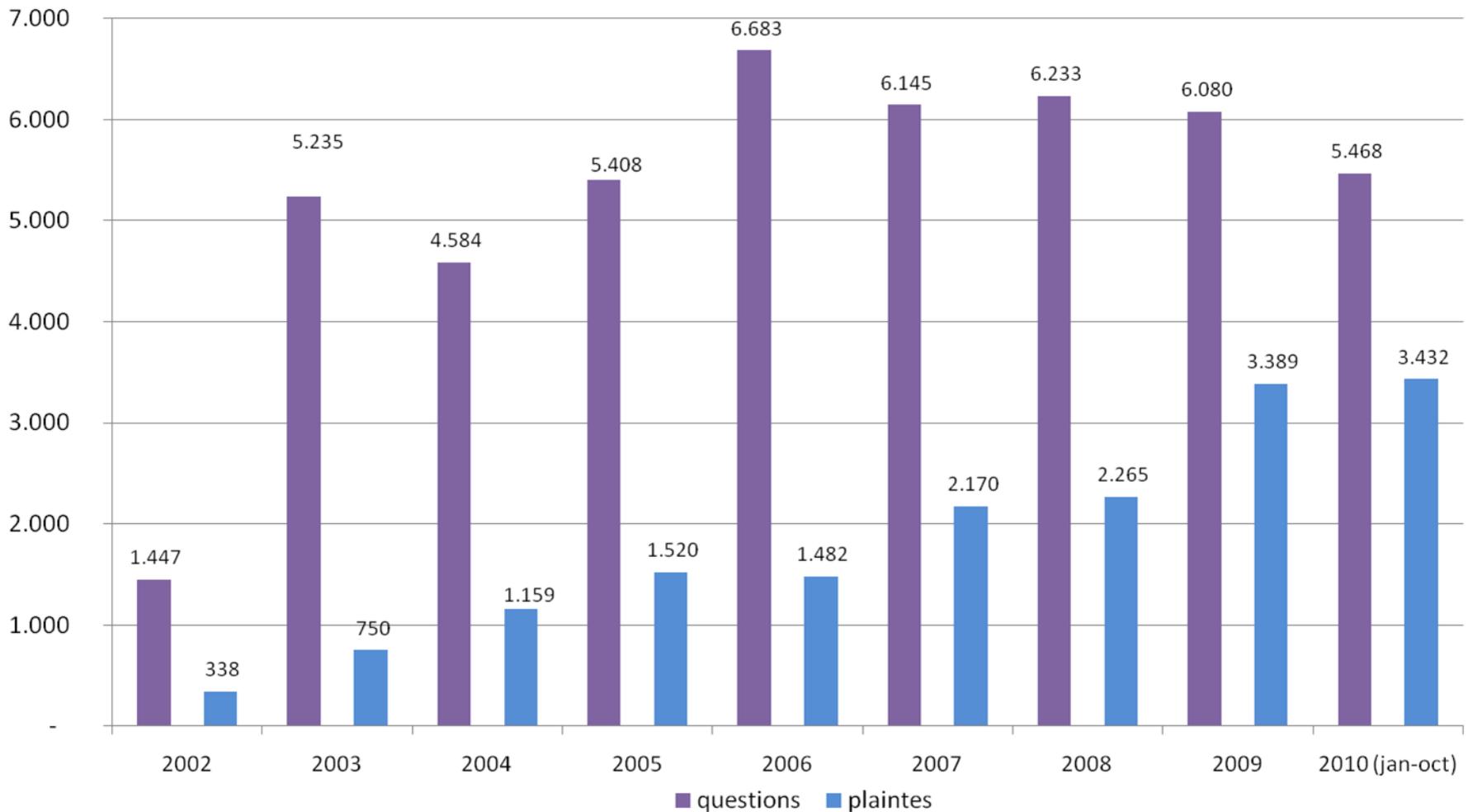
2010 : ● BOOD = 170.000 opérateurs

lien avec la BCE

- FOODNET = tous les résultats
- FOODLIMS : toutes les analyses
- Sanitel + Sanitrace (bétail + abattoir)
- Disaster recovery site

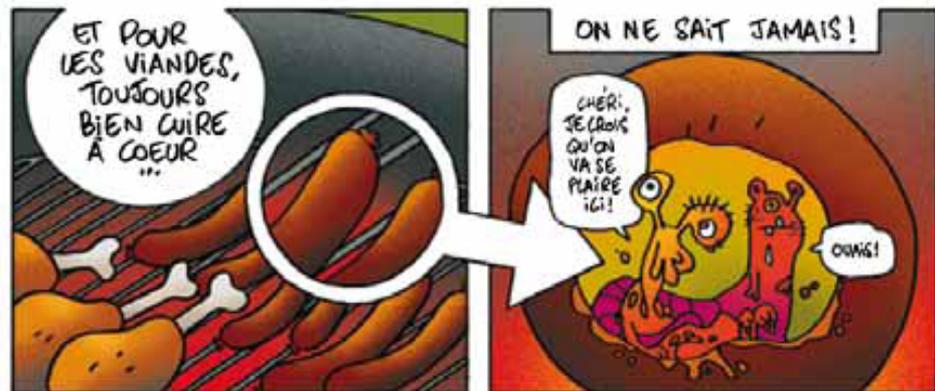
Au service des consommateurs

Point de contact pour les consommateurs : ☎ 0800 13 550

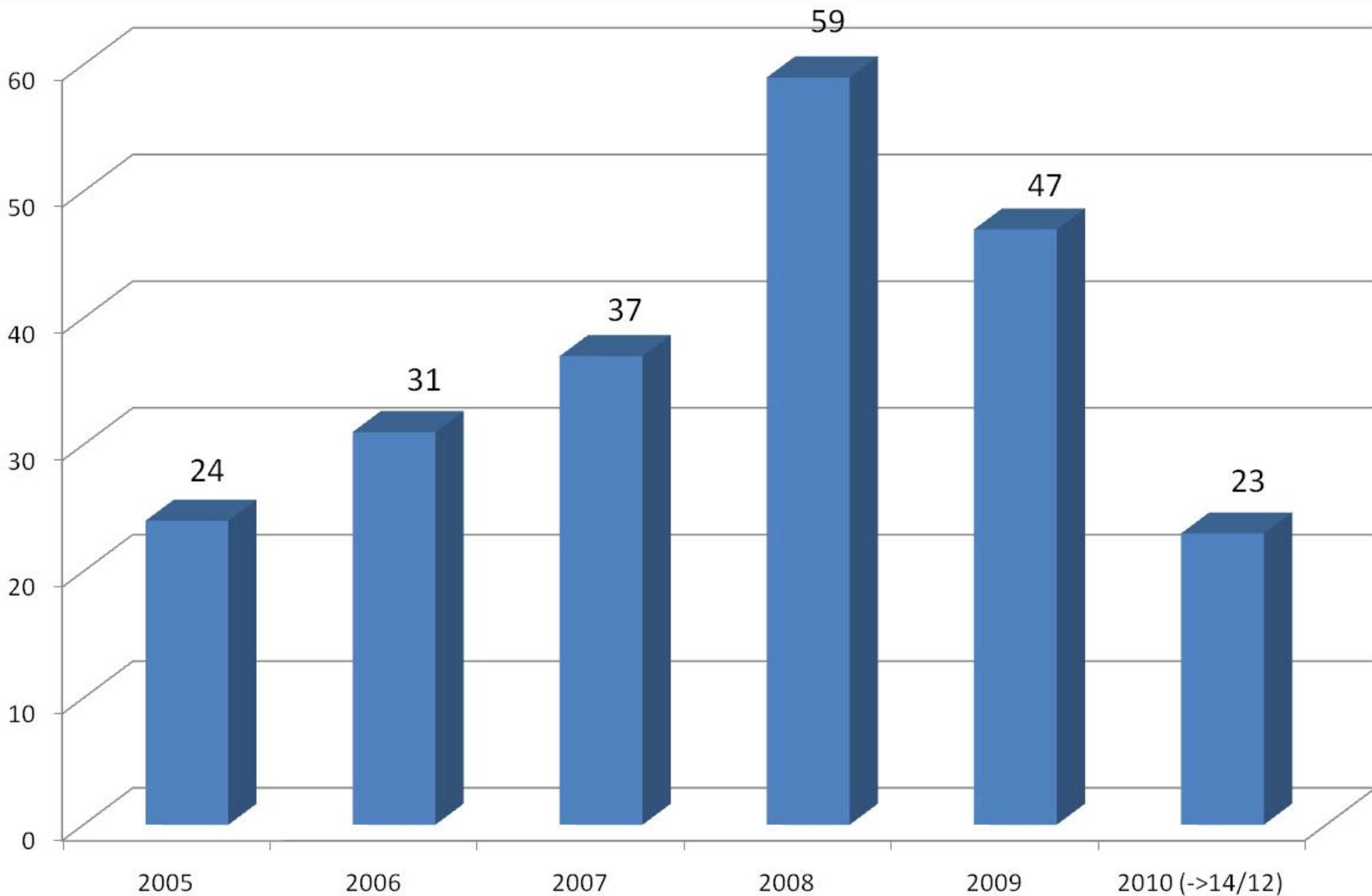


Au service des consommateurs

- Brochures
- Publications
- ...



Rappels de produits (consommateurs)



Au service des professionnels

- 32 guides d'autocontrôle validés = >90% opérateurs
- Souplesse pour les PME (≤ 5 ETP DIS & <400 m²)
(≤ 2 ETP TRANSFO)
- Cellule de vulgarisation (depuis 9/2008: ± 250 sessions) : écoles d'hôtelleries, écoles, en collaboration avec les Communautés, horeca, en collaboration avec les associations professionnelles (boucheries, boulangeries...) ...
- Contrôles annoncés (opérations centrées sur une ville avec séance d'information)
- HORECA : alternative à l'amende = la formation
- FOODWEB = accès on line au dossier personnel

Au service des professionnels

Incitants à la validation de l'autocontrôle :

- Bonus sur la contribution annuelle à l'AFSCA :
 - Bonus: 50%
 - Malus: 60% en 2010 → 100% en 2011 !
 - ± 10 000 entreprises certifiées

- Smiley- AFSCA



[HOME](#) | [SMILEY](#) | [LES AVANTAGES DU « SMILEY »](#) | [ENGAGEZ-VOUS](#) | [ILS L'ONT DÉJÀ](#) | [L'AFSCA](#)

Bienvenue sur le site du « smiley »

Le « smiley » : un autocollant pour la sécurité alimentaire.

Un atout pour les professionnels, une garantie pour les consommateurs !

Le secteur Horeca est le premier à en profiter.

Que trouverez-vous dans ce site ? :

- [Qu'est-ce que le « smiley » ?](#)
- [Quels sont les avantages du « smiley » pour les professionnels actifs dans la chaîne alimentaire et pour les consommateurs](#)
- [Comment un professionnel actif dans la chaîne alimentaire peut-il obtenir un « smiley » ?](#)



Un rôle significatif sur le plan international

- **Aide aux nouveaux états membres de l'UE et aux pays tiers**
- **Soutien aux exportations de produits belges**

± 200.000 certificats rédigés chaque année, une 15aine délégations étrangères reçues, protocole de collaboration avec FIT/AWEX/Brussels Export ...

- **Contrôles des produits importés**

60.286 envois contrôlés en 2009 : 242 refusés



Garantie de qualité de nos services :

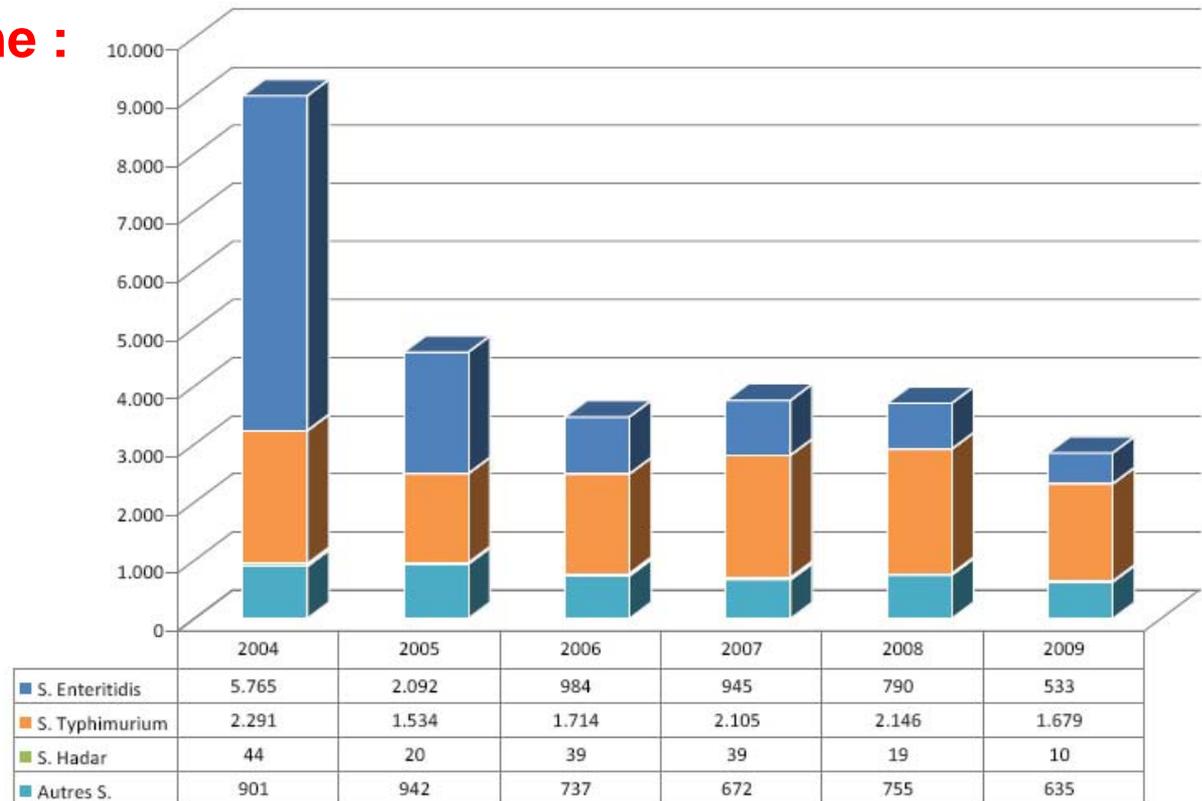
une agence sous contrôle !

- **Audit interne (depuis 2007)**
- **Audits externes :**
 - Certification ISO 9001 depuis 2008
 - Enregistrement EMAS (politique environnementale) en 2010
 - Accréditation ISO 17.020 pour les services d'inspection (en cours)
 - Accréditation ISO 17.025 de nos 5 laboratoires (2004)
 - Inspection par l'Office Alimentaire & Vétérinaire (DG SANCO-CE)
 - Réviseur d'entreprise & Cour des Comptes

Nouvelles politiques : quelques exemples

- **Lutte contre les salmonelles chez les volailles**
 - depuis 2005 (volailles d'élevage),
 - depuis 2007 (poules pondeuses),
 - depuis 2009 (poulets de chair)

Résultats chez l'homme :



Nouvelles politiques quelques exemples

- **Lutte contre la maladie de la langue bleue chez les bovins, moutons, chèvres**
 - 6 derniers mois de 2006 : 700 cas
 - En 2007 : 7.000 cas
 - **Vaccination obligatoire en 2008 : 50 cas**
 - **Vaccination obligatoire en 2009 et 2010 : 0 cas**

2,35 millions de bovins et 200 000 moutons vaccinés en 2009
 - **Vaccination volontaire à partir de 2011**

Prévention et gestion de crises

- **Prévention = vigilance !**
Prêter attention aux divers signaux (RASFF, publications, résultats d'analyses...)
- **Exercices**
traçabilité, fièvre aphteuse...
- **Grande réactivité :**
Eviter qu'un incident ne se transforme en situation de crise



Une gestion de crise efficace quelques exemples

- **Grippe aviaire (2003)**
- **Colorant rouge soudan dans de la sauce Worcester (2005)**
- **Dioxine dans la graisse pour aliments pour bétail (2006)**
- **Radioactivité rejetée par l'IRE (2008)**

10 ans au service de la sécurité alimentaire

1. Réalisations et problèmes évités
2. **Enquête de perception de l'Agence par les consommateurs**
3. **Enquête de perception de l'Agence par les professionnels contrôlés**
4. Présidence européenne et baromètre de la sécurité alimentaire

Manger sain tous les jours ?

Notre souci depuis 10 ans !



Il y a 10 ans, tous les services de contrôle de la chaîne alimentaire ont été rassemblés en une organisation unique et orientée résultat. Depuis, **l'Agence alimentaire** est chaque jour sur la brèche avec les producteurs et vos commerçants pour la sécurité de votre alimentation.

A présent, nous voulons vous donner la parole, à vous, les consommateurs. Nous organisons une enquête consommateurs à grande échelle pendant quelques semaines. Participez-y, c'est simple : visitez notre site web ou demandez un formulaire d'enquête (accompagné d'une enveloppe 'port payé par le destinataire') à notre point de contact pour les consommateurs !

NOUS AVONS BESOIN DE VOTRE AVIS !

www.afsca.be ou appelez gratuitement le 0800 13 550



Enquête de perception des consommateurs (2010)

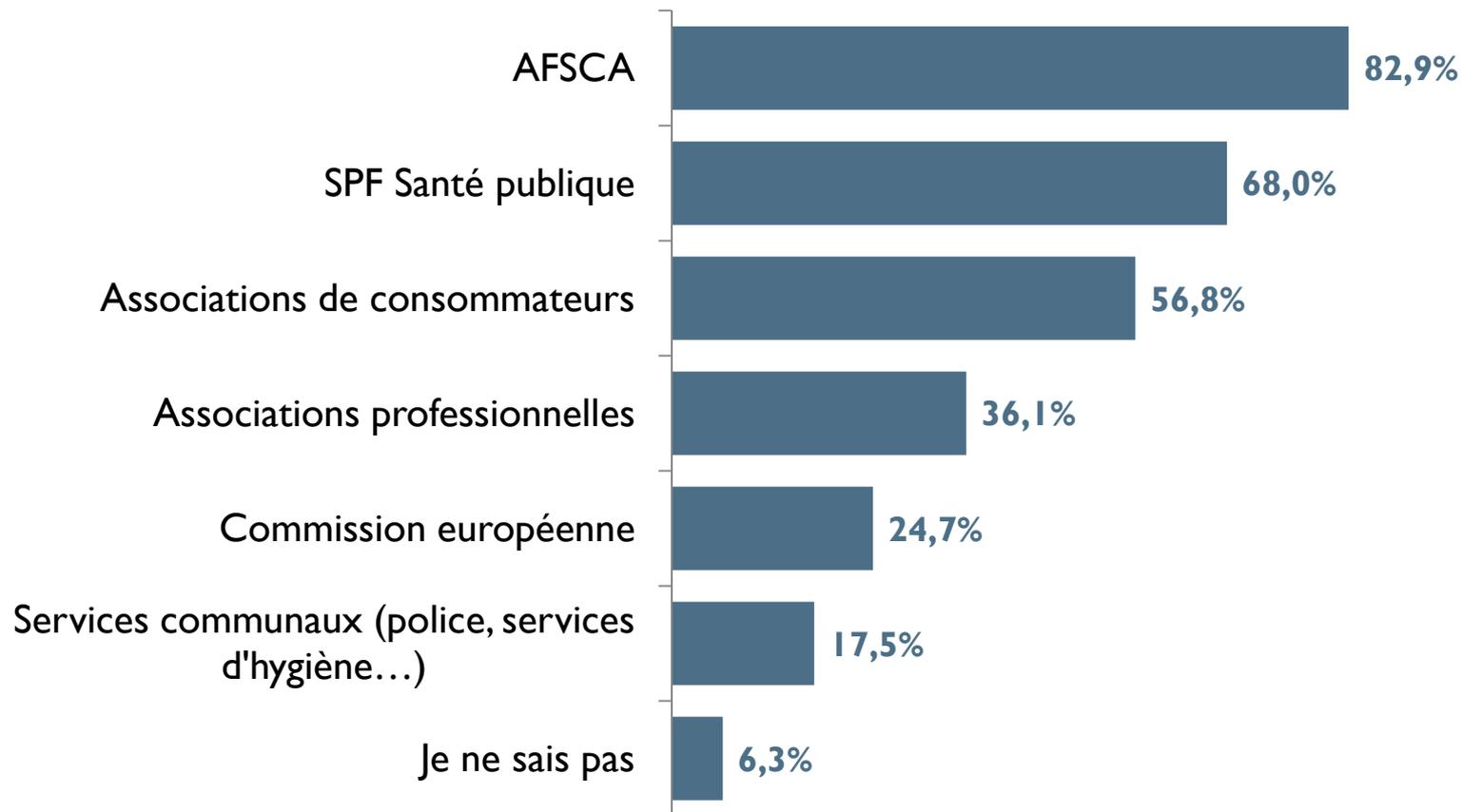
Enquête via un panel d'iVox :

1.321 représentatifs de

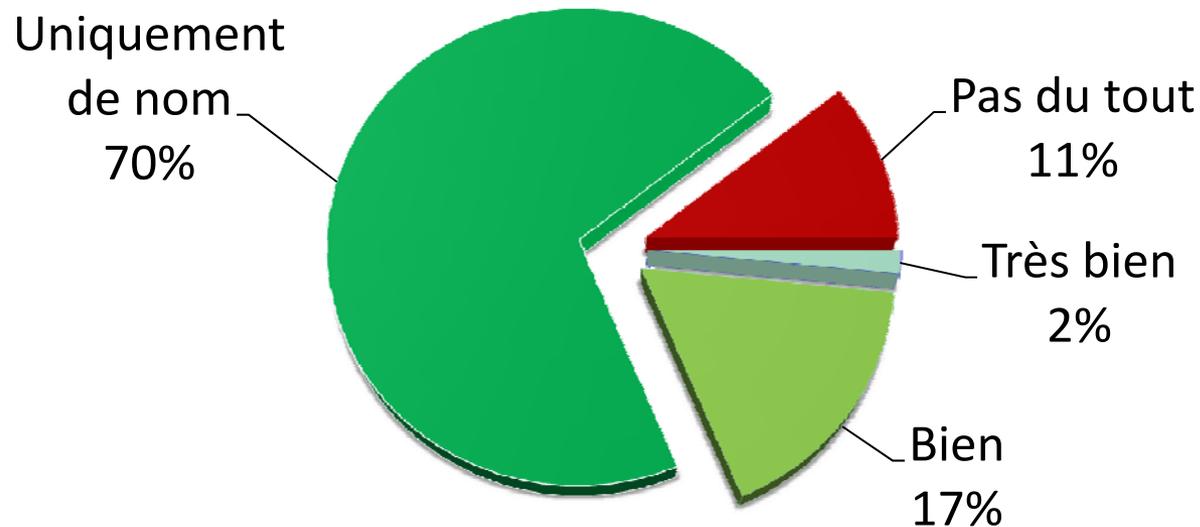
- Sexe
- Niveau d'éducation
- Age
- Région



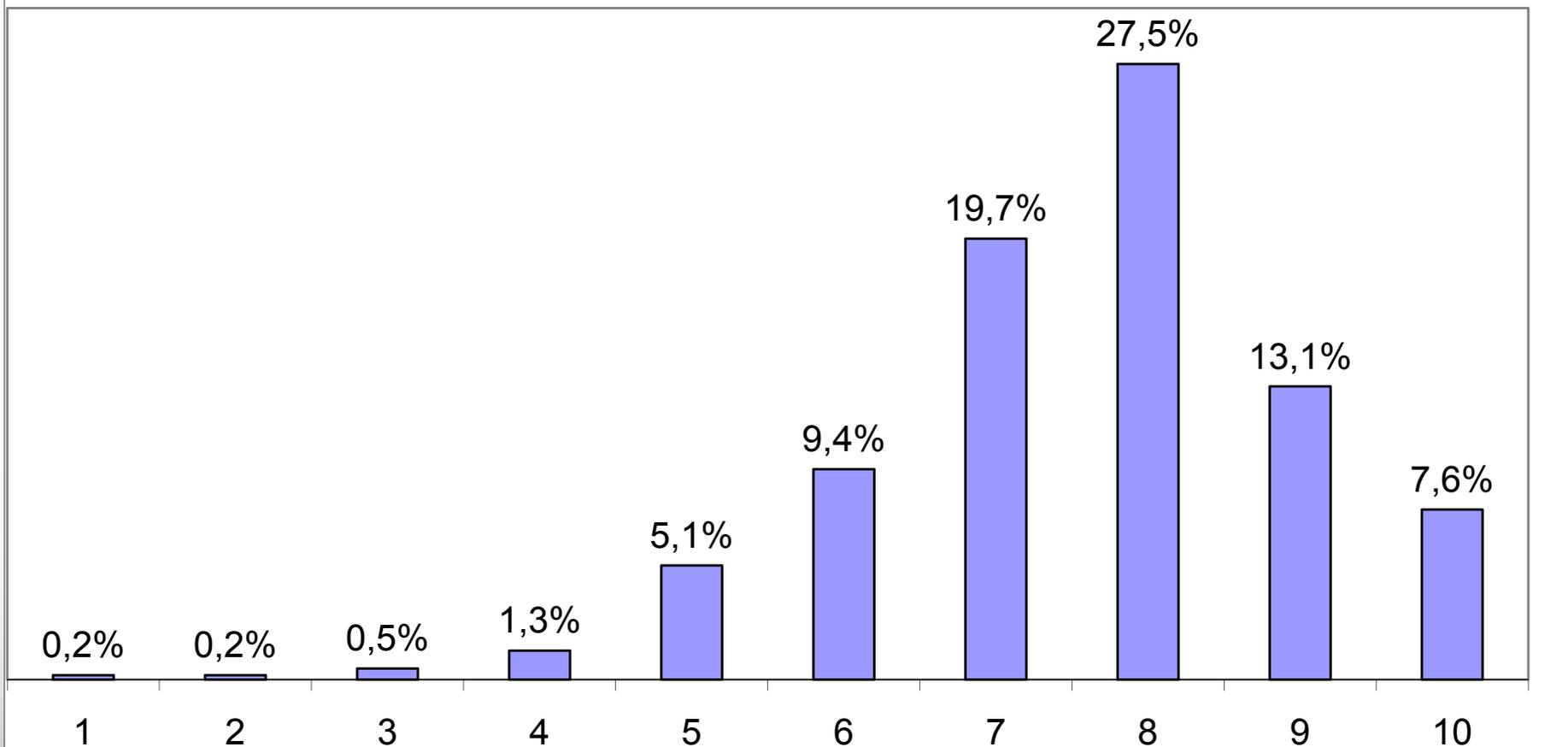
Notoriété : quels organismes s'occupent de la sécurité alimentaire ?



A quel point connaissez-vous l'Agence alimentaire ?



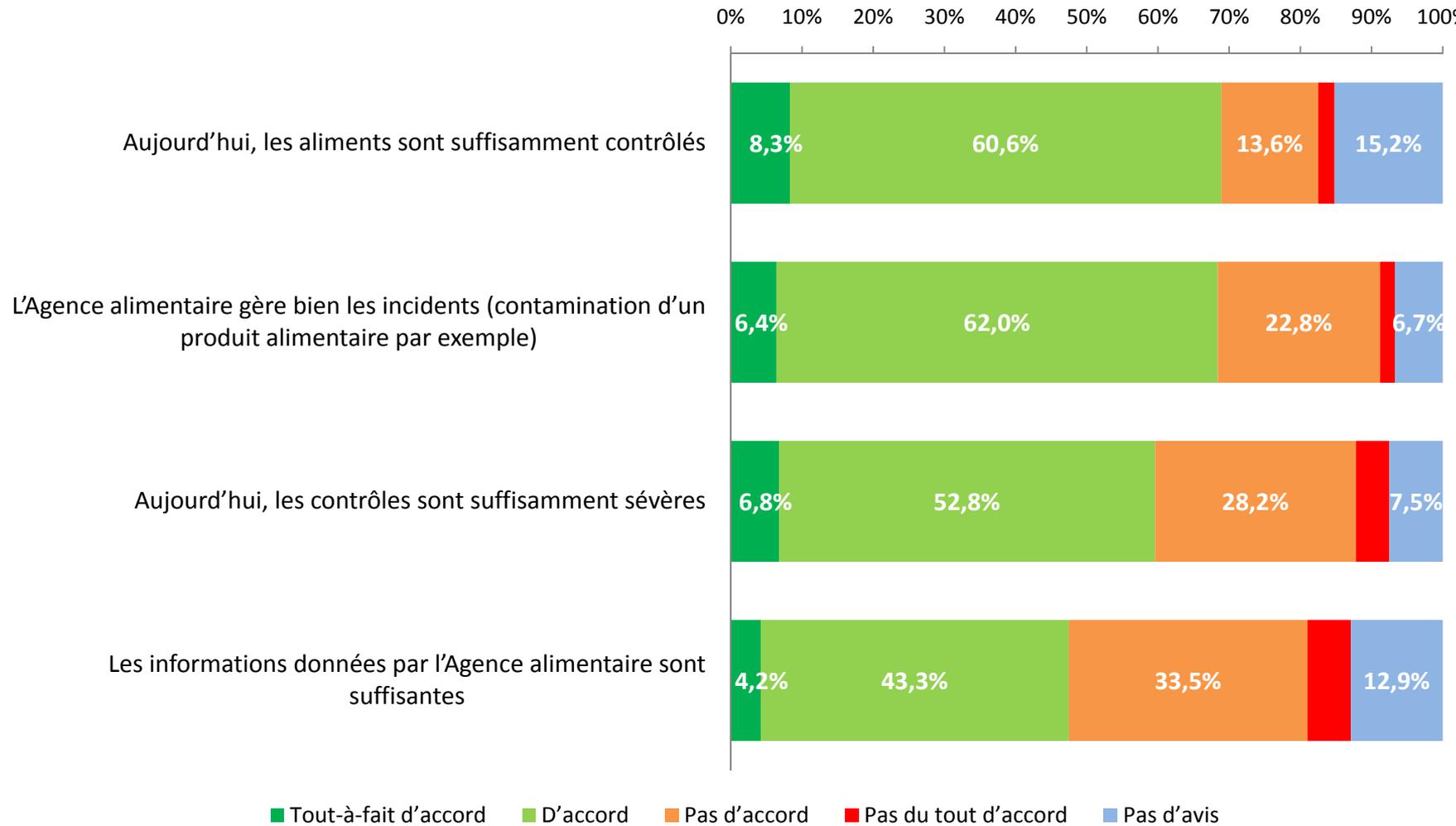
Quelle est votre appréciation globale du travail de l'AFSA ?



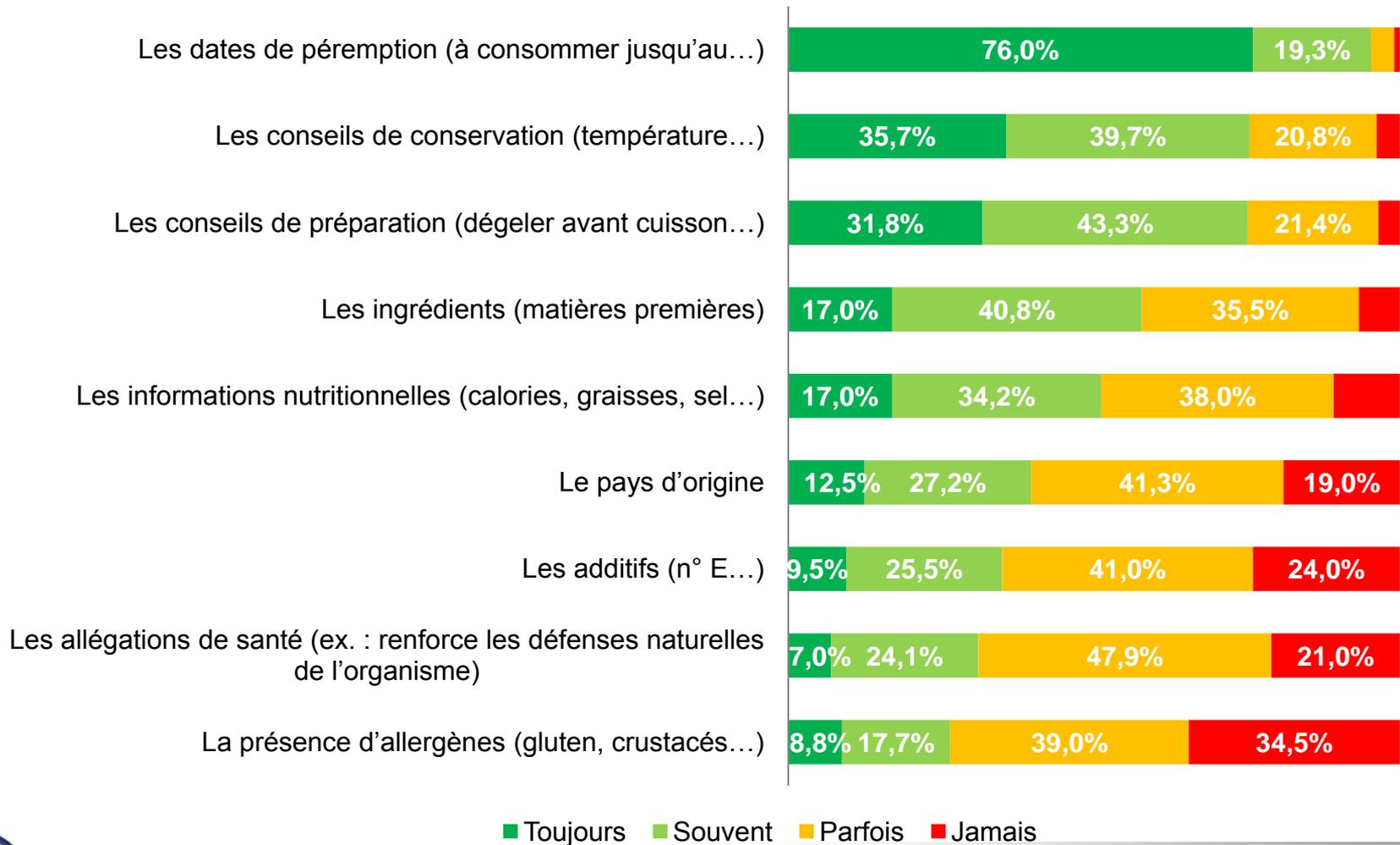
Moyenne : 7,6/10



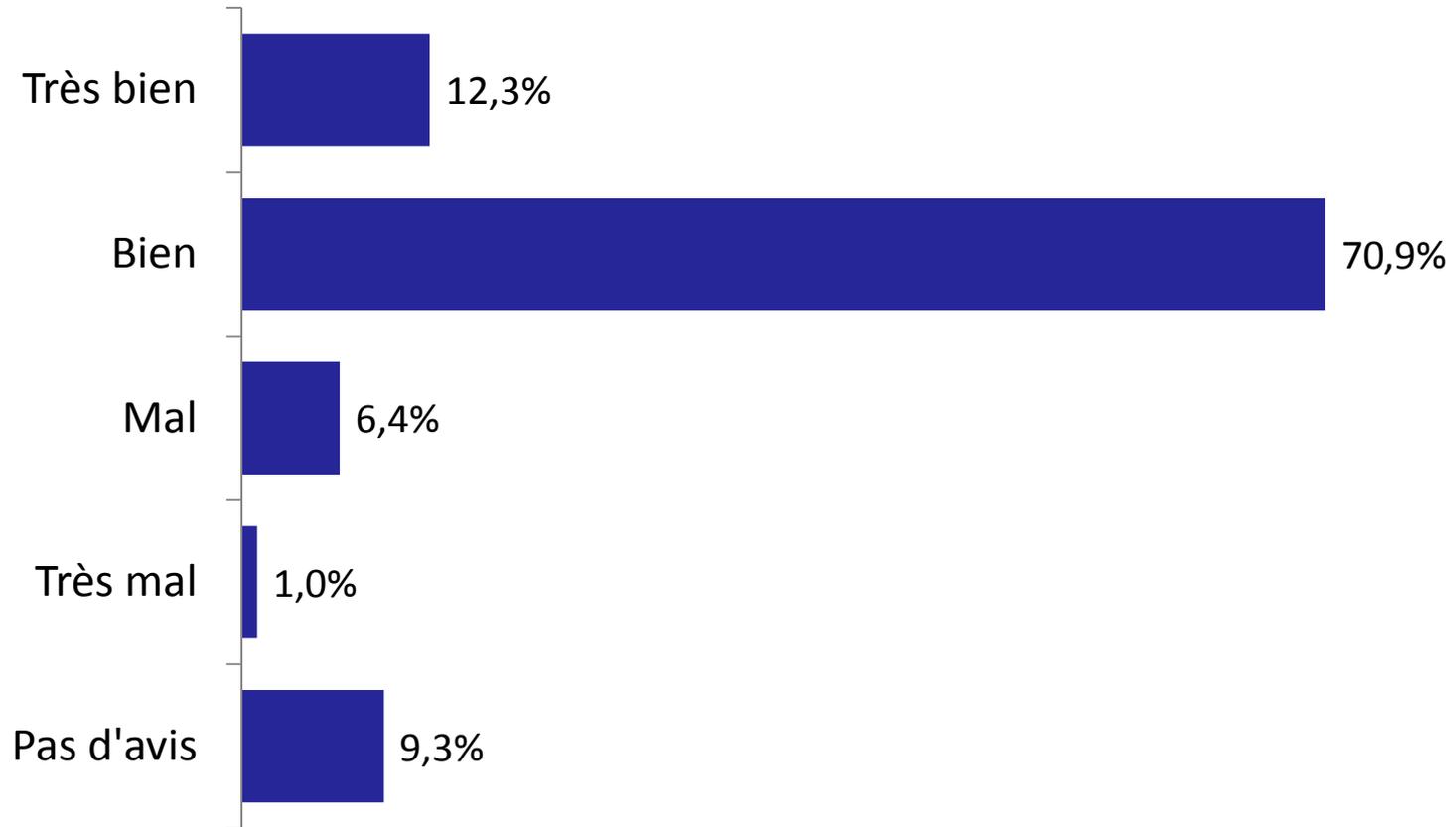
Perception des activités de base



Etiquettes des aliments préemballés : que lisent les consommateurs ?



Par rapport à il y a 10 ans, comment la sécurité des aliments a-t-elle évolué dans notre pays selon vous ?





Ensemble pour les meilleurs aliments.

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire et les opérations du secteur alimentaire soutient la qualité des produits alimentaires. Elle assure la sécurité alimentaire. Elle est la garante principale pour la réalisation d'un haut niveau de sécurité alimentaire.

Depuis 10 ans déjà, l'AFSCA est libre de proposer des opérations du secteur alimentaire aux consommateurs et de contribuer à la sécurité de la chaîne alimentaire. Elle est la garante principale de la sécurité alimentaire et de la qualité des produits alimentaires.

Garantir la sécurité de la chaîne alimentaire est un défi que l'AFSCA et les professionnels du secteur alimentaire ont accepté de relever.

Des consommateurs et des professionnels de la chaîne alimentaire ont accepté de relever ce défi.

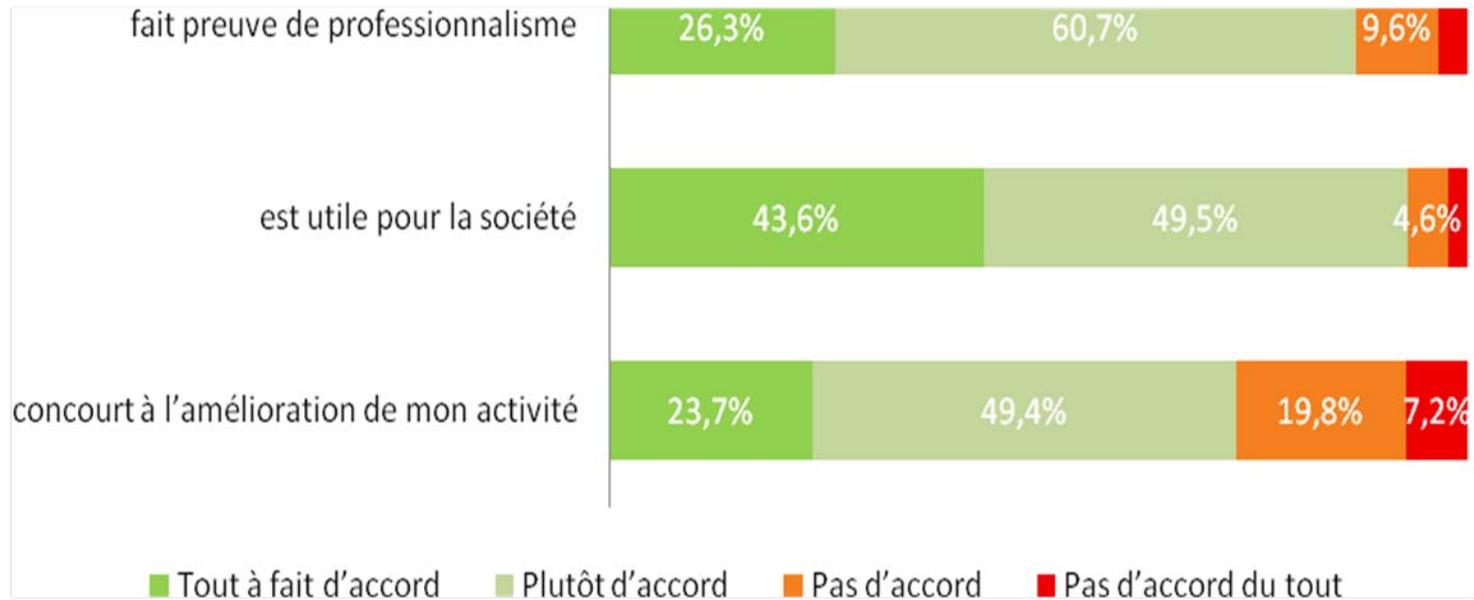


Enquête de perception des professionnels (2009)

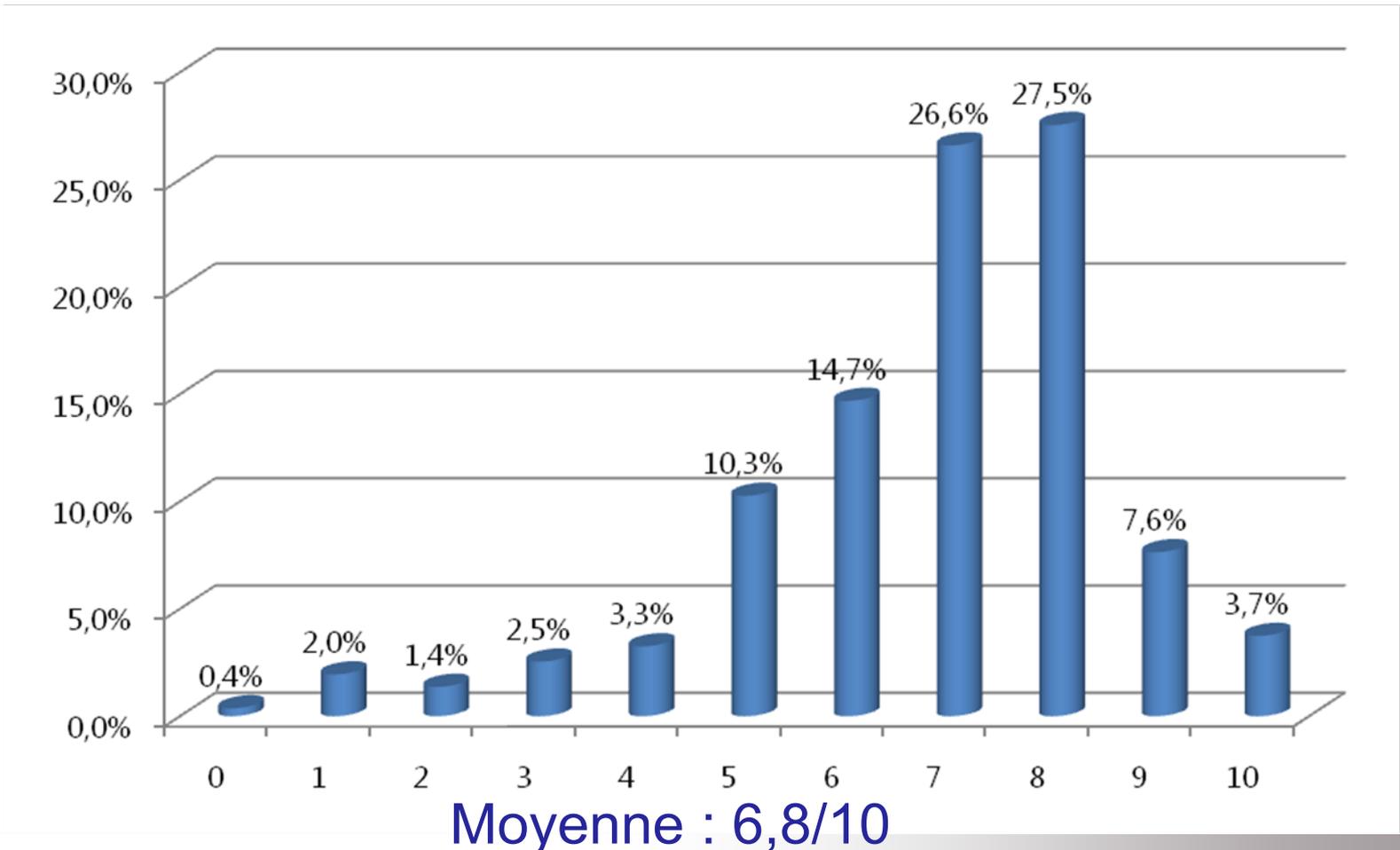
6.200 réponses anonymes sur 29.000 courriers

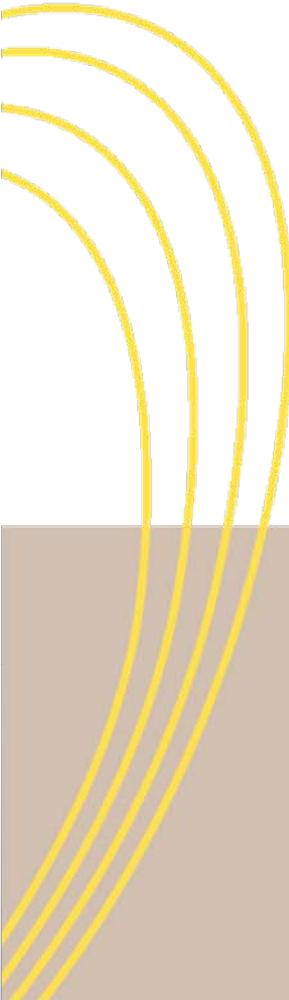


Perception globale de l'AFSCA

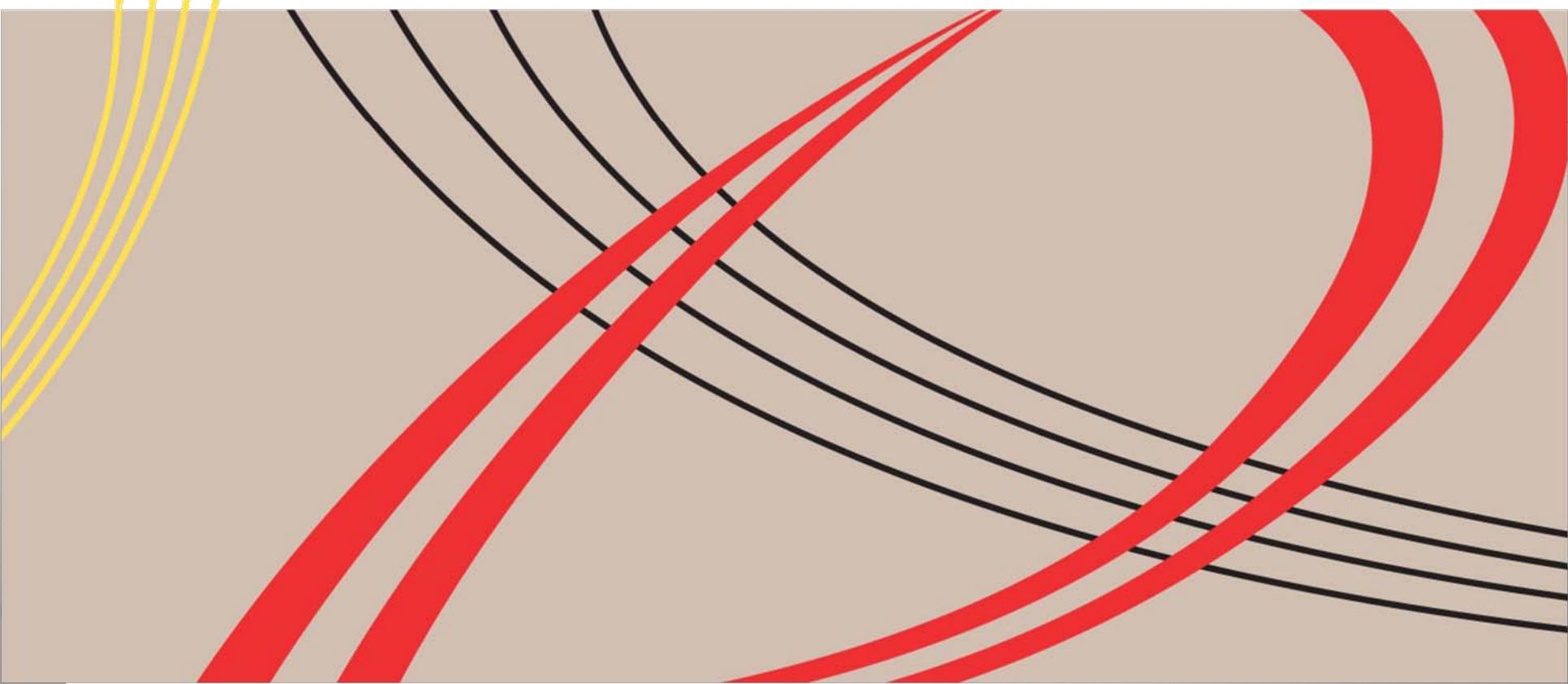


Satisfaction des services rendus par l'AFSCA





Présidence belge de l'Union européenne et baromètre de la sécurité alimentaire

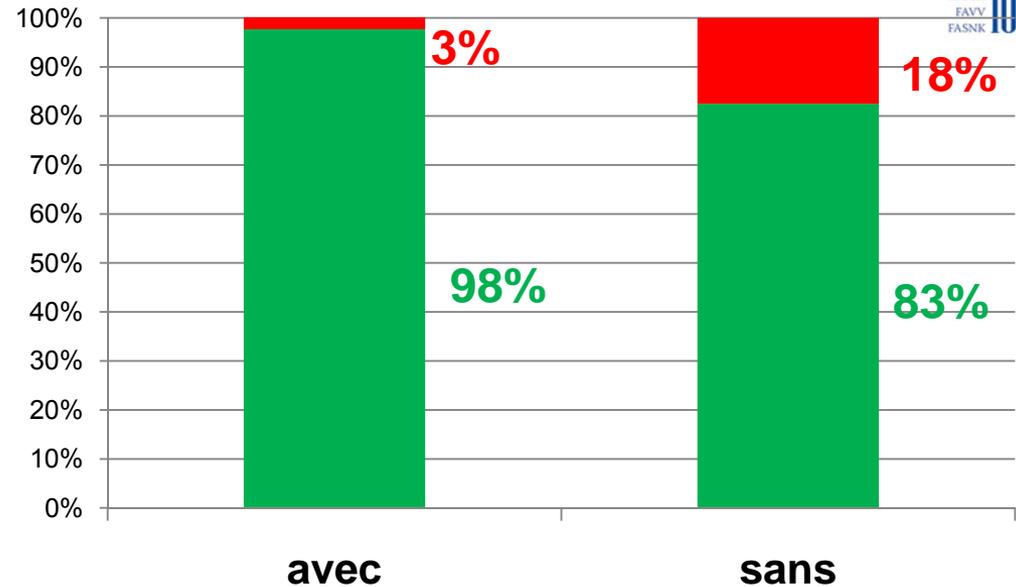


Présidence belge de l'Union européenne et baromètre de la sécurité alimentaire

- Réunion des chefs d'agences alimentaires des 27 Etats membres (13-14/10/2010)
- Symposium autocontrôle (17/11/2010)
- Symposium nanotechnologies (24/11/2010)
- Grande première européenne : le baromètre de la sécurité alimentaire (17/11/2010)

Symposium autocontrôle

- Impact d'un système d'autocontrôle sur les résultats des inspections (AFSCA) :



- Partenariat public – privé aux Pays-Bas
- France : prise en compte de la certification ISO 22.000 des établissements (fréquence et résultats des audits) pour les inspections

Baromètre de la sécurité alimentaire

Développement d'un instrument objectif pour mesurer et suivre l'évolution de la sécurité alimentaire



BAROMETRE

Sécurité
alimentaire



Santé
animale



Santé
végétale



30 indicateurs de la sécurité alimentaire

1. **Notification** obligatoire en matière de sécurité alimentaire
2. Systèmes d'**autocontrôle** dans le secteur des fournisseurs de la production primaire
3. Systèmes d'**autocontrôle** dans le secteur de la production primaire
4. Systèmes d'**autocontrôle** dans le secteur de la transformation
5. Systèmes d'**autocontrôle** dans le secteur des cuisines de collectivité
6. Contrôle de l'**autocontrôle** dans la chaîne alimentaire
7. **Inspections** de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène dans les secteurs distribution, horeca et cuisines de collectivité
8. **Inspections** de la traçabilité dans la chaîne alimentaire
9. **Résidus** de pesticides dans les fruits et légumes d'origine belge
10. **Acrylamide**
11. **Plomb et cadmium** dans les fruits et légumes
12. **Aflatoxine** et déoxynivalénol
13. Substances ayant un effet anabolisant, **substances non autorisées** et médicaments vétérinaires chez les bovins et les porcs
14. **Sulfites** dans la viande hachée
15. **Dioxines et PCB** de type dioxine dans les produits laitiers et les œufs
16. **Mercure** dans les mollusques, les crustacés et le poisson
17. Résidus de **pesticides** dans les fruits et légumes provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers
18. **Colorants** interdits
19. Dangers **chimiques et microbiologiques** dans les produits animaux importés destinés à la consommation humaine
20. **Dioxines et PCB** de type dioxine dans les aliments pour animaux
21. **Matériaux de contact**
22. **Salmonella** sp. chez les porcs d'engraissement
23. **Salmonella** sp. chez les poules pondeuses
24. **Salmonella** sp. chez les volailles et les porcs
25. **E. coli** dans les carcasses et les viandes découpées
26. **E. coli** dans les denrées alimentaires
27. **Listeria monocytogenes** dans les denrées alimentaires
28. **Toxi-infections alimentaires** collectives
29. **Salmonellose** chez l'homme
30. **Listériose** chez l'homme

Baromètre de la sécurité alimentaire

Eventail de 30 indicateurs : quelques exemples

ISAI7:
Inspections de
l'hygiène

ISAI15: Dioxines
et PCB de type
dioxine dans les
produits laitiers et
les œufs

ISAI23:
Salmonella chez
les poules
pondeuses

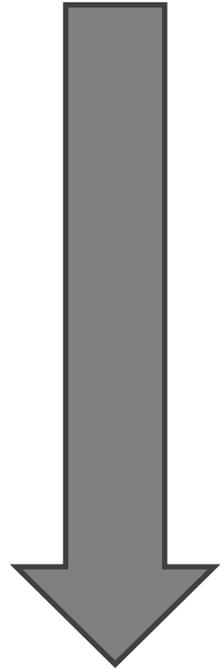
ISAI14: Sulfites
dans la viande
hachée

Avis du Comité
scientifique
(Septembre 2010)

Mesure de la sécurité alimentaire 2000-2009

2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009

2 /30 indicateurs



Progression manifeste sur
le plan de la mesure, du
suivi et de la gestion de la
sécurité alimentaire

30/30 indicateurs

Ex. évolution favorable

- du nombre de salmonelloses
- de l'exposition de l'homme aux dioxines

Baromètre de la sécurité alimentaire

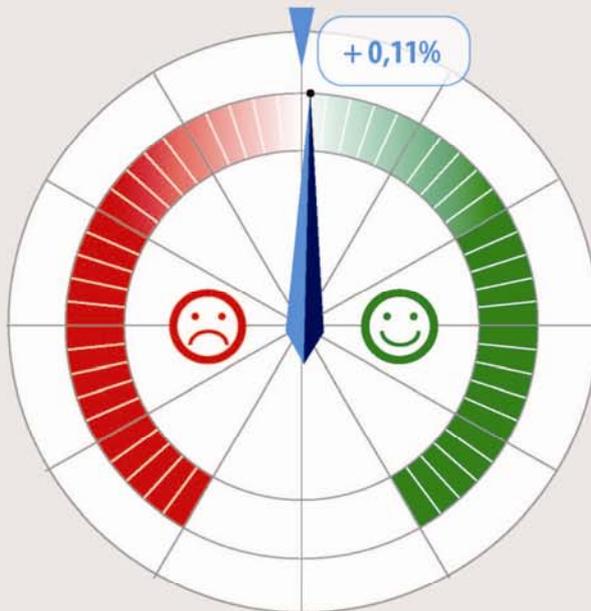


LEVENSMIDDELEN | DENREES ALIMENTAIRES



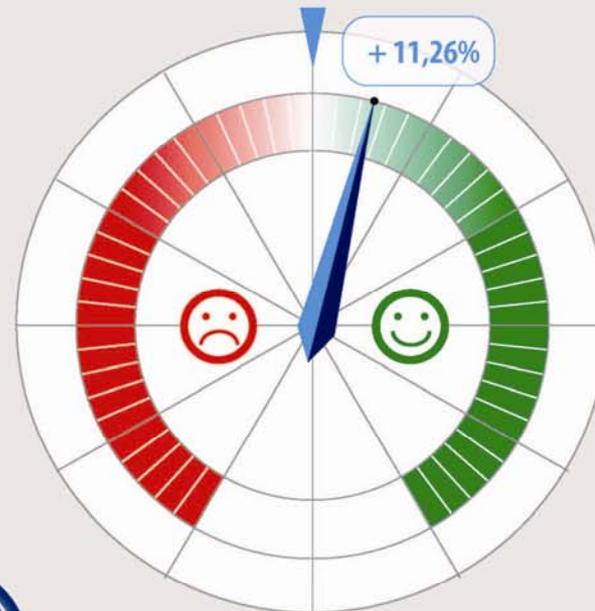
2007 | 2008

ANNEE DE REFERENCE 2007 - REFERENTIEJAAR 2007



2008 | 2009

REFERENTIEJAAR 2008 - ANNEE DE REFERENCE 2008



Conclusion

- **1^{er} instrument permettant de mesurer objectivement la sécurité alimentaire**
- **Mesure :**
 - Grand nombre d'indicateurs avec un **haut niveau de sécurité alimentaire (>95% conforme)**
 - Résultats d'inspection: possibilité d'amélioration
 - **Systemes d'autocontrôle validés: influence positive** sur le baromètre
 - Globalement: **tendance vers une amélioration** de la sécurité alimentaire



Merci de votre attention !

