



Rapport d'activités 2011

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

.be



Rapport d'activités 2011

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Editeur responsable

Gil Houins, administrateur délégué
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique, 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Mise en page et graphisme

Service de communication de l'AFSCA
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Impression

Cartim, Gand

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.194

© AFSCA – Juin 2012

Citation subordonnée à l'indication de la source

Dit activiteitenverslag is ook beschikbaar in het Nederlands.

La version pdf est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC





Avant propos

Cher lecteur,

J'ai le plaisir de vous adresser le rapport d'activités 2011 de l'Agence alimentaire.

Dans le cadre de notre enregistrement EMAS et ... à l'image de notre budget, ce rapport détaillé a été réduit par rapport aux éditions précédentes pour se centrer sur l'essentiel.

L'année dernière n'a pas failli à la tradition en nous amenant une nouvelle maladie affectant les bovins et ovins : le virus de Schmallenberg face auquel nous sommes actuellement démunis.

Dans le secteur animal, on peut toutefois se réjouir du succès rencontré par le système de notification des avortements avec recherche des organismes en cause, financés par l'AFSCA auprès des laboratoires partenaires. Il s'agit là d'un précieux outil de diagnostic précoce de certaines maladies animales qui a permis notamment de détecter une résurgence de brucellose en 2012.

Nous avons aussi participé avec enthousiasme à la mise sur pied et au co-financement d'un centre (AMCRA) qui va s'attaquer au problème inquiétant de la résistance aux antibiotiques et vise leur utilisation plus rationnelle dans le domaine animal et ce, en concertation avec tous les secteurs concernés.



Un évènement a particulièrement été médiatisé dans l'ensemble de l'Union européenne au printemps 2011 : la crise due à E. coli 0104 sur des graines germées en Allemagne et qui dans ce pays, a entraîné plus de 3.000 hospitalisations et 45 décès. A cette occasion, nous avons pu constater à quelles réactions irrationnelles pouvait mener une communication prématurée et erronée et le morcellement des responsabilités entre autorités compétentes. Une fois de plus, l'existence d'une agence intégrée au niveau fédéral démontre tout son intérêt.

Les résultats de la surveillance de la chaîne alimentaire belge sont aussi rassurants en 2011 qu'en 2010, mais les efforts doivent certainement être poursuivis, notamment en matière d'hygiène, dans le segment business to consumer.

La bonne évolution du nombre d'entreprises certifiées pour leur autocontrôle, qui a plus que doublé en 2 ans et est particulièrement spectaculaire dans le secteur agricole et la distribution, est un signe encourageant.

En étroite concertation avec les fédérations professionnelles nous continuerons à stimuler la responsabilisation des opérateurs de la chaîne alimentaire et maintiendrons un haut niveau de garantie pour nos consommateurs.

Le nouveau business plan 2012-2014 qui vient d'être présenté à la Ministre de tutelle Sabine LARUELLE reflète cette volonté mais aussi la prise en compte des attentes des secteurs : la simplification administrative doit se poursuivre et l'AFSCA doit encore améliorer son service aux exportateurs tout en maintenant la crédibilité de ses certificats.

Bonne lecture !

Gil Houins

C.E.O.

6 juin 2012

Notre mission

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.

Les valeurs de base de l'AFSCA

PROFESSIONNALISME

INTÉGRITÉ

OUVERTURE ET TRANSPARENCE

RESPECT

ÉQUITÉ

Table des matières

L'organisation	13
1. Notre structure	16
2. Nos moyens	17
2.1. Notre personnel	18
2.2. Notre budget	20
3. Business plan	24
3.1. Simplification administrative	26
4. Comité scientifique	27
4.1. Risques de l'exposition de la population belge au plomb	28
4.2. Exposition à des E. coli antibiorésistants via la consommation de viande de poulet	28
4.3. Risques et bénéfices de la consommation de lait cru de vache	28
4.4. Applications de l'évaluation du risque microbiologique dans la chaîne alimentaire	28
5. Qualité et environnement à l'AFSCA : un point d'attention permanent	29
5.1. Contrôle interne	30
5.2. Audit interne	30
5.3. Audits par des instances nationales	31
5.4. Inspections et audits de la Commission européenne	32
5.5. Inspections et audits par des pays tiers	33
6. Prévention de crises	35
6.1. Captation des signaux	35
6.2. Exercices de simulation	35
6.3. Ressources opérationnelles	36
6.4. Collaboration avec le Centre de crise du Gouvernement	36
6.5. Collaboration avec d'autres gouvernements	36
L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels	37
1. Point de contact pour le consommateur	40
2. Service de médiation	42
2.1. Bien-fondé des plaintes	44
2.2. Demandes d'informations	44

3.	Cellule de vulgarisation	45
3.1.	Une alternative à l'amende administrative	46
4.	www.afsca.be	47
5.	Comité consultatif de l'AFSCA	48
Relations internationales		51
1.	Rayonnement international	53
2.	Commerce avec les pays tiers	54
3.	Participation aux réunions internationales	55
De la programmation à l'inspection		57
1.	Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire	60
2.	Systemes d'autocontrôle et guides sectoriels	62
3.	Réalisation des contrôles	64
Inspections et maladies		69
1.	Inspections des établissements	71
1.1.	Fourniture au secteur agricole	71
1.2.	Agriculture	73
1.3.	Commerce de gros en fruits et légumes	77
1.4.	Abattage	78
1.5.	Établissements de traitement du gibier	82
1.6.	Pêche	82
1.7.	Transformation des denrées alimentaires	83
1.8.	Grossistes	88
1.9.	Horeca	89
1.10.	Cuisines de collectivités	90
1.11.	Détaillants	91
1.12.	Emballage et étiquetage de produits divers	94
1.13.	Transport des denrées alimentaires	95
1.14.	Sous-produits animaux	95

2.	Contrôles phytosanitaires	96
3.	Maladies des animaux	99
3.1.	Politique sanitaire	99
3.2.	Suivi des avortements	99
3.3.	Maladies dont la Belgique est officiellement indemne	100
3.4.	Influenza aviaire	101
3.5.	Maladie de la langue bleue	101
3.6.	Virus de Schmallenberg	102
3.7.	Virus du Nil occidental	102
3.8.	Fièvre Q	103
3.9.	EST	103
3.10.	Cysticercose	104
3.11.	Maladies des animaux d'aquaculture	104
3.12.	Maladies des abeilles	104
4.	Toxi-infections alimentaires	105
	Contrôles des produits	107
1.	Qualité	110
2.	Résidus et contaminants	111
2.1.	Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs	111
2.2.	Mycotoxines	112
2.3.	Pesticides	113
2.4.	Métaux lourds	114
2.5.	HAP	115
2.6.	Additifs	116
2.7.	Autres substances interdites ou indésirables	117
2.8.	Allergènes	123
2.9.	Sel dans le pain	123
2.10.	Matériaux de contact	123
2.11.	Eaux	125
3.	Contrôles microbiologiques	126
3.1.	Aliments pour animaux	126
3.2.	Animaux	126

3.3.	Produits	128
3.4.	Cas humains	135
3.5.	Antibiorésistance	136
4.	Organismes génétiquement modifiés	137
4.1.	Aliments pour animaux	137
4.2.	Denrées alimentaires	137
5.	Irradiation	138
6.	Radioactivité	139
7.	Contrôles des envois intracommunautaires	140
7.1.	Animaux vivants et matériel de reproduction	140
7.2.	Sous-produits animaux	142
8.	Certification	143
	Contrôles des produits à l'importation	145
1.	Animaux vivants et matériel de reproduction	147
2.	Produits animaux pour la consommation humaine	148
3.	Denrées alimentaires d'origine non animale	149
4.	Matériaux en contact avec les denrées alimentaires	151
5.	Produits animaux non destinés à la consommation humaine et aliments pour animaux	151
6.	Plantes et produits végétaux	153
7.	CITES	156
	Notifications et suites des contrôles	157
1.	RASFF	159
2.	Notification obligatoire	160
3.	Amendes administratives	161
4.	Retrait ou refus d'agrément ou d'autorisation	163
5.	Contentieux gérés par l'AFSCA	163

Lutte contre la fraude	165
1. Utilisation de promoteurs de croissance illégaux	168
1.1. Echantillons suspects à l'exploitation agricole	168
1.2. Echantillons suspects à l'abattoir	169
2. Pigeons	169
3. Chevaux	170
3.1. Courses hippiques	170
3.2. Commerce de chevaux	170
3.3. Identification et enregistrement des chevaux	170
4. Gibier	171
5. Pesticides	171
6. Contrôles routiers	171
7. Production de fromages	171
8. Production de viande	172
9. Distribution	172
10. Compléments alimentaires	172
11. Menaces à l'égard des agents de l'AFSCA	172
Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire	173
1. Le baromètre de la sécurité alimentaire	176
2. Le baromètre de la santé animale	177
3. Le baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)	178
Abréviations	179

L'organisation





Créée par la loi du 4 février 2000, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un parastatal A fédéral. Elle est chargée de l'évaluation et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes, ainsi que des contrôles de la sécurité au travers de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Journée Découverte entreprises au laboratoire à Melle

Le 2 octobre 2011, le laboratoire de Melle a ouvert ses portes au grand public, événement qui a attiré 1400 visiteurs. Le slogan de la journée était « Parce qu'une nourriture saine a meilleur goût ! ».

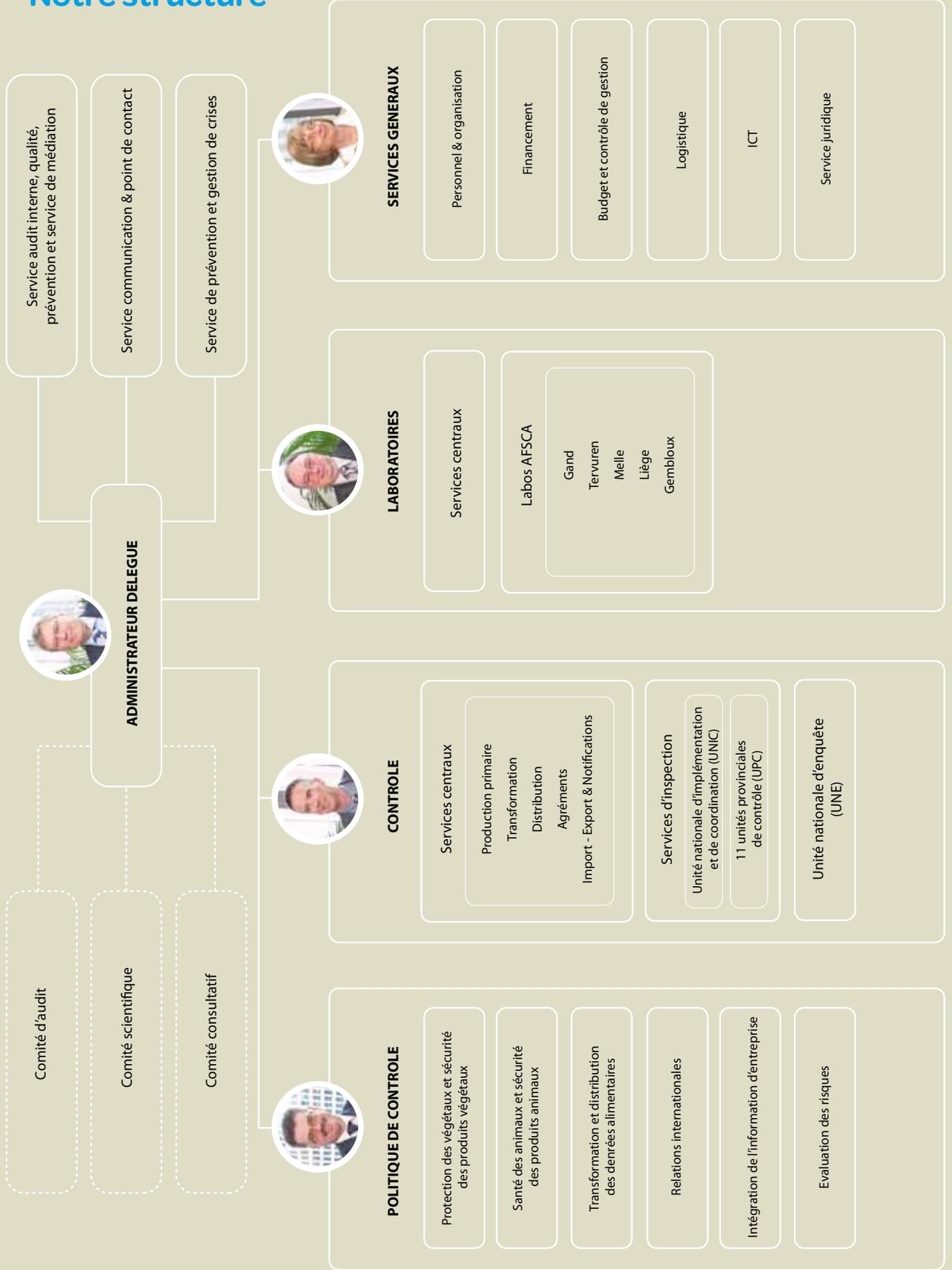
Un film d'une quinzaine de minutes, résumant en images les activités du laboratoire, accueillait les visiteurs, qui ont également pu visiter les locaux dédiés au dispatching, aux analyses microbiologiques, aux analyses d'OGM, aux analyses de terre pour la recherche des nématodes à kystes de la pomme de terre et à l'étalonnage des thermomètres. Ils ont pu observer les outils d'analyse, des échantillons illustratifs et des agents pathogènes (bactéries, nématodes).

Le personnel du laboratoire s'est mobilisé pour donner des explications et répondre aux questions des visiteurs.

Journée Découverte Entreprises au laboratoire à Melle



1. Notre structure





*Véronique Berthot,
Directeur général
Services généraux*

*Geert De Poorter,
Directeur général
Laboratoires*

*Gil Houins,
Administrateur
délégué (CEO)*

*Herman Diricks,
Directeur général
Politique de contrôle*

*Jean-Marie Dochy,
Directeur général
Contrôle*

2. Nos moyens

Pour réaliser ses missions en 2011, l'AFSCA a pu compter sur :

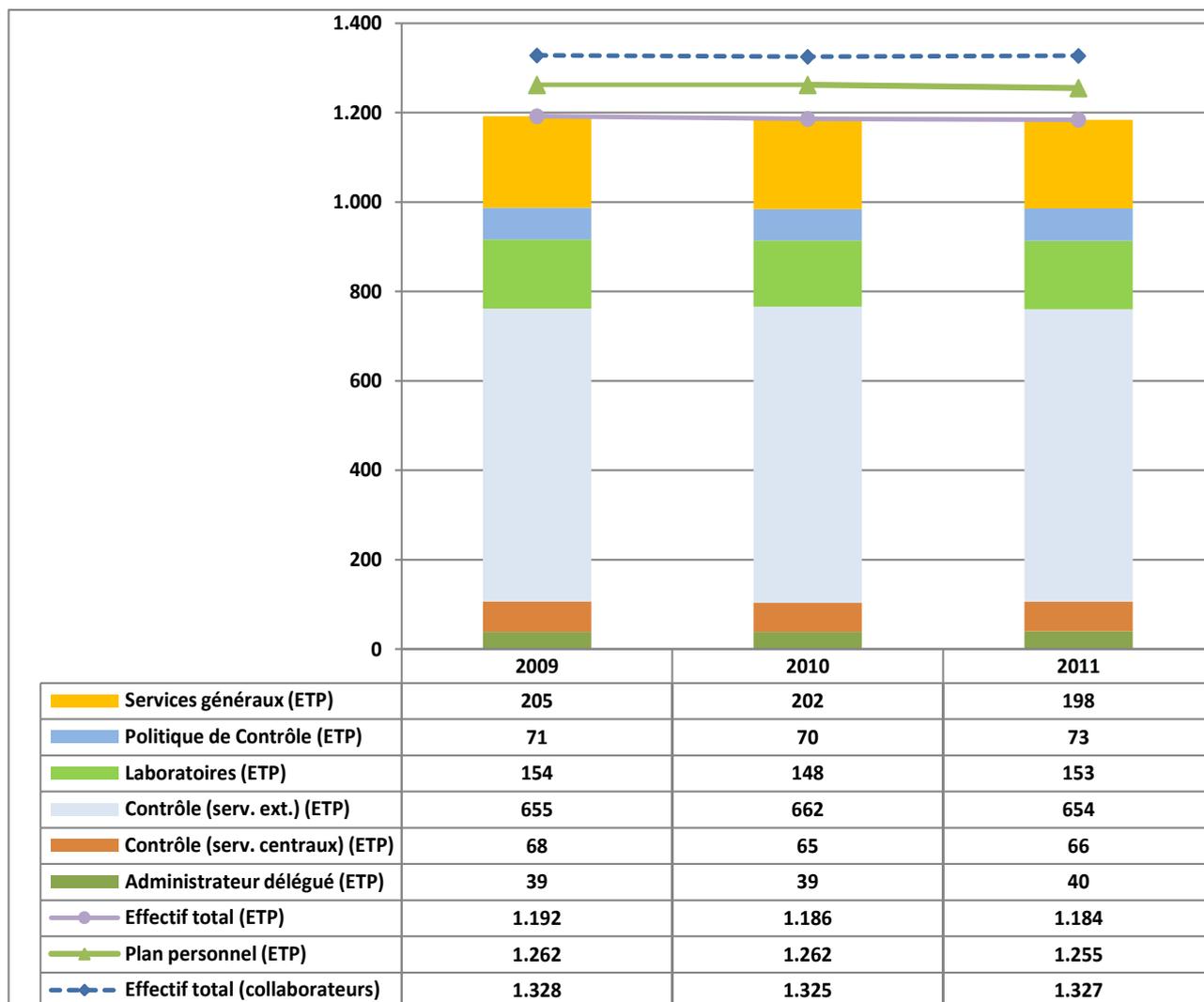
- 1.327 collaborateurs dont 723 dans les 11 unités provinciales de contrôle (UPC), la coordination des UPC et la lutte contre la fraude
- 648 vétérinaires indépendants chargés de missions (CDM), équivalant à environ 400 ETP, qui réalisent des missions de contrôle (essentiellement inspections ante et post-mortem à l'abattoir, inspections du bien-être animal) et de certification, sous supervision des fonctionnaires. Lorsque les CDM réalisent des missions pour le compte de l'AFSCA, ils sont considérés comme vétérinaires officiels.
- 5 laboratoires internes accrédités ISO 17.025 comptant 155 collaborateurs
- un réseau de 56 laboratoires externes agréés par l'AFSCA ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence
- un budget de 175,6 millions €
- une collaboration étroite avec divers services publics fédéraux et régionaux, dont la police et la douane.

Les services centraux sont principalement chargés :

- de la coordination générale du contrôle interne et des systèmes qualité et environnement
- de l'élaboration de réglementations opérationnelles
- de l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire
- de l'élaboration des programmes d'inspections et analyses sur base de l'évaluation des risques ainsi que du rapportage des résultats
- de l'organisation des contrôles sur le terrain (plan de contrôle)
- de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE
- du suivi des relations internationales avec les pays tiers
- de la coordination des analyses de laboratoire
- de la communication aux opérateurs et aux consommateurs, dont la gestion du point de contact pour ces derniers
- de la prévention et la gestion de crises
- du service de médiation pour les opérateurs
- d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

2.1. Notre personnel

Le nombre de collaborateurs qui travaillent à l'AFSCA reste stable, tant en nombre de collaborateurs que d'équivalents temps plein (ETP).



La proportion d'ETP statutaires était de 74,8 % en 2011.



Le service Personnel et Organisation

Charte de la diversité

Dès sa création, l'Agence a toujours œuvré pour une politique de ressources humaines respectueuse de la diversité et veillant à ce que l'Agence soit le reflet de notre société.

Par la ratification de la Charte de la diversité fédérale le 1^{er} octobre 2011, l'AFSCA a pris un engagement officiel en ce sens et s'est dotée d'un plan d'action spécifique.

2.1.1. Formation

L'AFSCA a prolongé son effort en vue du développement constant des compétences de ses collaborateurs. Les formations visent à garantir des contrôles professionnels en répondant aux attentes de la société (efficacité, compétence, relations avec les opérateurs...). La communication entre les contrôleurs et les contrôlés, et le management responsable font tous deux l'objet de trajets de formation pluriannuels.

	2009	2010	2011
Nombre de jours de formation	6.590	6.888	6.228
Jours de formation /ETP	5,4	5,8	5,2

Enquête de satisfaction du personnel

En septembre 2011, l'AFSCA a mené une enquête auprès de son personnel en collaboration avec le SPF P&O qui a désigné une firme externe pour garantir la confidentialité des réponses et permettre un positionnement par rapport aux autres organisations fédérales.

La satisfaction des collaborateurs a été évaluée dans 9 domaines : le contenu du travail, l'environnement de travail, la reconnaissance, la carrière, la responsabilisation, la relation entre l'équipe et le chef, les relations interpersonnelles, la communication et la culture de l'organisation.

L'enquête a connu un véritable succès au vu de l'importance de la participation (70 %), et 82 % des participants se disent satisfaits de leur travail. Les résultats ont été discutés au sein de chaque service qui a proposé des actions permettant d'améliorer la satisfaction de chacun, tant au niveau local qu'horizontal. Ces propositions font l'objet de plans d'actions et d'un suivi régulier.



Le service Budget et Contrôle de gestion

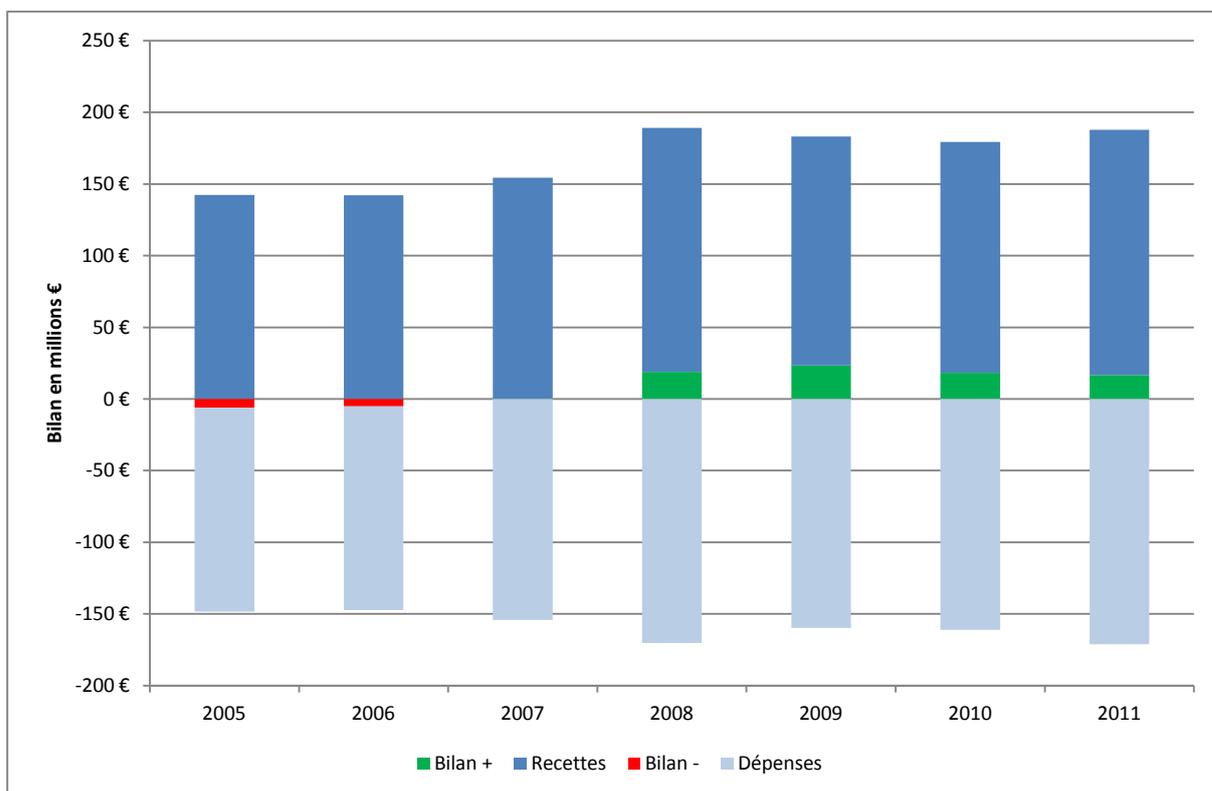
2.2. Notre budget

Recettes de l'AFSCA

	Réalisations 2009	Réalisations 2010	Budget 2011	Réalisations 2011
Dotation	113.415.000 € (62 %)	108.471.000 € (60,5 %)	107.993.000 € (61,5 %)	107.993.000 € (57,5 %)
Contributions	21.146.000 € (11,6 %)	26.514.000 € (14,8 %)	22.920.000 € (13,1 %)	30.084.000 € (16,0 %)
Rétributions	38.036.000 € (20,8 %)	36.740.000 € (20,5 %)	38.646.000 € (22,0 %)	40.215.000 € (21,4 %)
Interventions de l'Union européenne	2.825.000 € (1,5 %)	2.637.000 € (1,5 %)	1.994.000 € (1,1 %)	3.362.000 € (1,8 %)
Autres	7.630.000 € (4,2 %)	4.938.000 € (2,8 %)	4.071.000 € (2,3 %)	6.086.000 € (3,2 %)
Total recettes	183.052.000 €	179.300.000 €	175.624.000 €	187.740.000 €



Un budget sous contrôle

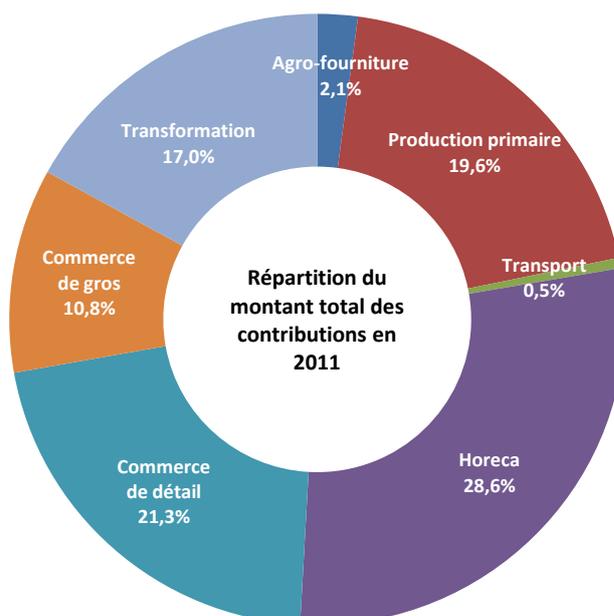


	Réalisations 2009	Réalisations 2010	Budget 2011	Réalisations 2011
Personnel	53,5%	51,9%	52,2%	51,9%
Traitements et salaires	78.688.000 €	76.872.000 €	82.931.000 €	81.188.000 €
Autres frais de personnel	6.677.000 €	6.774.000 €	8.658.000 €	7.260.000 €
Fonctionnement	44,3%	47,0%	46,0%	46,8%
Frais de fonctionnement liés au personnel	8.273.000 €	8.208.000 €	9.924.000 €	8.221.000 €
ICT	5.996.000 €	5.425.000 €	6.985.000 €	7.351.000 €
Prestations vétérinaires externes	26.102.000 €	29.101.000 €	29.220.000 €	27.744.000 €
Laboratoires externes	19.288.000 €	18.384.000 €	18.921.000 €	20.168.000 €
Remboursement des avances trésorerie de 2005 (charges ESB)	1.000.000 €	4.285.000 €	1.000.000 €	6.715.000 €
Autres frais de fonctionnement	10.109.000 €	10.338.000 €	14.701.000 €	10.213.000 €
Investissements	2,2%	1,1%	1,7%	1,3%
Appareils, mobilier, ICT	3.544.000 €	1.725.000 €	3.021.000 €	2.221.000 €
Total dépenses	159.677.000 €	161.112.000 €	175.361.000 €	171.081.000 €

2.2.1. Contributions

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux contributions prévoit le paiement d'une contribution annuelle par tous les opérateurs exerçant une activité soumise au contrôle de l'AFSCA. Une exception est prévue pour certains organismes caritatifs ou pour des acteurs ayant une activité d'entreprise extrêmement limitée.

Un bonus de 50% sur les tarifs fixés est attribué aux opérateurs qui disposent d'un système d'autocontrôle certifié pour l'ensemble des activités soumises au contrôle de l'AFSCA. Par contre, un malus est attribué aux autres opérateurs. Dans le but d'encourager les opérateurs à faire certifier leur système d'autocontrôle, le malus a augmenté progressivement pour atteindre 100% depuis 2011.



La déclaration électronique : une simplification administrative

Permettre aux opérateurs d'introduire leur déclaration par la voie du site internet de l'AFSCA est un point d'attention constant pour l'Agence. En 2011, ils étaient 73 % à l'avoir fait, ce qui constitue un résultat très positif.



La cellule Contributions du service Financement

2.2.2. Rétributions

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions fixe les montants facturés pour les prestations fournies par des collaborateurs de l'AFSCA et par les vétérinaires indépendants chargés de missions (expertises, contrôles, certificats...), soit à la demande des opérateurs, soit imposées par la réglementation.

Le montant facturé en 2011 était de 40,2 millions € (36,7 millions € en 2010).

2.2.3. Gestion du contentieux

L'Agence poursuit ses efforts pour récupérer les créances. Les montants cumulés des factures impayées étaient fin 2011 de :

- contributions : 3,3 % (4,3 % fin 2010, 8,4 % fin 2009, 9 % fin 2008)
- rétributions : 0,5 % (1,1 % fin 2010, 1,8 % fin 2009, 3 % fin 2008).

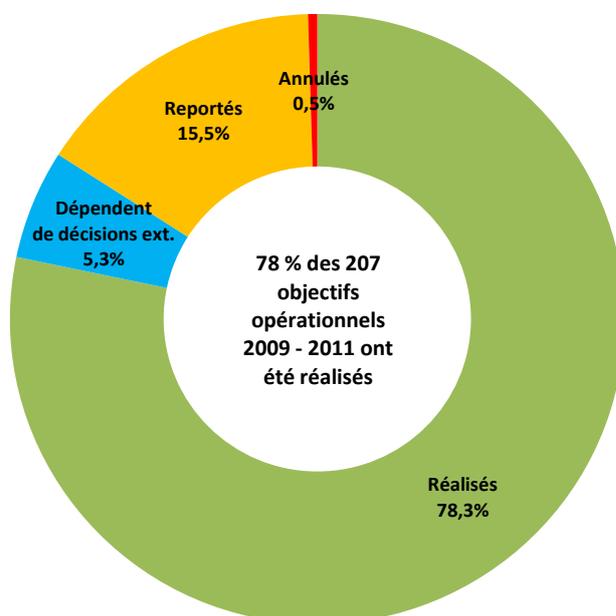
En 2011, signe des difficultés économiques, le nombre de plans d'apurement a fortement augmenté : 177 pour un montant total de 1.648.240 € (90 pour un montant de 995.422 € en 2010). Les plans d'apurement sont respectés le plus souvent : 72,7 % du montant total avait déjà été payé en avril 2012.

3. Business plan

Le business plan 2009 – 2011 visait tout d'abord une chaîne alimentaire toujours plus sûre, mais aussi une Agence bien acceptée par les opérateurs et reconnue par la société. Un certain nombre d'initiatives ont été développées, permettant une approche plus respectueuse des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent a été mis davantage sur la sensibilisation de groupes-cibles, souvent difficiles à atteindre, et chez lesquels de nombreuses non conformités sont observées. La promotion de l'autocontrôle dans les entreprises en est un point extrêmement important. Des actions de sensibilisation et d'information des entreprises et plusieurs stimuli ont été prévus en vue de favoriser cet objectif, comme le smiley-AFSCA et des incitants financiers significatifs (bonus sur la contribution annuelle).

Le business plan peut être téléchargé sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be) et est également disponible en version imprimée. Il comprend 12 objectifs stratégiques : une chaîne alimentaire de plus en plus sûre, une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société, une Agence transparente, la promotion de l'autocontrôle, vers la simplification administrative, une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats, une collaboration optimale public/privé, une coopération constructive et efficace avec d'autres instances officielles, une gestion intégrée de l'information et des données (ICT), des garanties sur la qualité des services rendus, un développement durable à l'AFSCA et un rôle significatif sur le plan international.

Ces objectifs stratégiques ont été traduits en 207 objectifs opérationnels.



Voici une liste non exhaustive des objectifs opérationnels réalisés de 2009 à 2011 :

- La généralisation de l'accréditation et de la certification pour l'ensemble de l'AFSCA, une garantie de qualité des services rendus
- L'obtention de l'enregistrement EMAS (système de management environnemental) pour l'organisation
- Une meilleure communication et aide aux professionnels, via la création de la cellule de vulgarisation, la création d'une newsletter destinée aux vétérinaires, la formation des contrôleurs de l'AFSCA visant une meilleure communication avec les contrôlés
- L'amélioration de la notoriété du point de contact pour les consommateurs
- L'amélioration de la notoriété du service de médiation
- La mise en place d'un baromètre pour la sécurité alimentaire
- La mise à disposition de Foodweb permettant à chaque opérateur d'accéder et de modifier ses propres données, à tout professionnel de s'assurer que les fournisseurs sont enregistrés à l'AFSCA et à tout consommateur de vérifier que les établissements de la chaîne alimentaire qu'il fréquente sont bien connus de l'AFSCA
- La ratification de la charte de la diversité
- La mise en place d'une nouvelle politique sanitaire, en collaboration avec les associations de lutte contre les maladies animales, le laboratoire national de référence et les secteurs professionnels
- L'installation d'un « disaster recovery site » afin de mieux protéger les banques de données contre les incidents
- L'organisation d'une enquête de satisfaction des opérateurs et d'une enquête de perception des consommateurs en vue d'améliorer la qualité des services rendus par l'AFSCA
- La conclusion de divers accords avec des pays tiers pour permettre l'exportation de produits belges
- Une simplification administrative (voir chapitre ci-après).

Business plan 2012 -2014

Le nouveau business plan 2012-2014 a été rédigé fin 2011. Il se fonde sur les concrétisations des 3 plans stratégiques précédents et se base tant sur notre expérience que sur la contribution active des consommateurs et des opérateurs ainsi que de leurs organisations respectives, et plus particulièrement sur :

- une enquête SWOT et une enquête de satisfaction auprès de l'ensemble du personnel de l'AFSCA
- une enquête SWOT approfondie auprès de 62 opérateurs de la chaîne alimentaire et représentants au Comité consultatif de l'Agence
- l'enquête de 2011 sur la perception des consommateurs, préparée en collaboration avec les associations de consommateurs
- l'enquête de 2009 auprès de plus de 29.000 opérateurs contrôlés par l'AFSCA.

Le nouveau business plan veille non seulement à la continuité, mais, vu la contribution active de divers « stakeholders » et des responsables politiques, indique également les priorités stratégiques du management de l'AFSCA pour les 3 prochaines années.

3.1. Simplification administrative

Un objectif important des autorités belges est d'éviter les contraintes administratives inutiles et les frais qui y sont liés. La simplification administrative occupe donc une place essentielle aussi bien dans l'ancien que dans le nouveau business plan de l'AFSCA. Toutes les propositions des secteurs et des services publics concernés ont été inventoriées fin 2009 après une vaste concertation sectorielle.

Les propositions suivantes ont pu être implémentées en 2011 :

- Grâce e.a. aux efforts belges au niveau européen, l'âge minimum pour les tests ESB pour les bovins dans les abattoirs belges a pu être élevé, depuis le 1^{er} juillet 2011, à 72 mois ce qui a induit une importante diminution des tests à réaliser.
- En 2011, les éleveurs ont eu la possibilité de transmettre les informations sur la chaîne alimentaire ou ICA, qu'ils doivent fournir préalablement à l'abattage, sur papier ou de manière électronique (e-ICA). Il s'agit d'informations sur le statut sanitaire des animaux, les maladies constatées et médicaments administrés, certains résultats de laboratoires... En ce moment, l'e-ICA est surtout utilisé dans le secteur des veaux, mais à terme, il devrait pouvoir entièrement remplacer l'ICA papier.
- Depuis le 1^{er} avril 2011, un certificat intégré permet la notification de tous les fruits et légumes importés ou exportés ; il comprend le certificat de contrôle des normes, la déclaration de non-conformité (ancienne preuve de refus) et le certificat pour la transformation industrielle (ancien certificat pour destination industrielle).

- Par le biais de l'AR du 16 février 2011 modifiant l'arrêté royal du 22 novembre 2006 relatif à la lutte contre la rhinotrachéite infectieuse bovine (IBR), les tranches d'âge pour le prélèvement d'échantillons sanguins ont été adaptées pour l'IBR (I2, I3, ...) ; elles dépendent du statut de l'exploitation et permettent d'éviter les doubles échantillons inutiles.
- Les passeports pour veaux à l'engrais pour le commerce national sont facultatifs depuis le 1^{er} juillet 2011.
- L'AR du 25 janvier 2011 fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volailles a permis, sous certaines conditions, l'aide d'assistants d'exploitation à la réalisation des expertises.
- Une nouvelle procédure a été élaborée pour l'échantillonnage des carcasses de bovins femelles de plus de 600 kg. Elles étaient bloquées à l'abattoir dans l'attente des résultats relatifs aux substances anabolisantes. Ces carcasses seront toujours analysées, mais vu le nombre très faible de résultats non-conformes et la forte augmentation du nombre de carcasses lourdes en raison de l'adaptation des conditions d'élevage, seules les carcasses de plus de 630kg sont à présent bloquées dans l'attente des résultats.

Les simplifications peuvent consister en adaptations simples permettant cependant de lever une source réelle d'embaras pour les opérateurs, ou en changements plus complexes quand elles concernent la législation nationale ou européenne.

Le fonctionnement quotidien des services de l'AFSCA n'a pas échappé à la simplification. Les documents superflus ont été supprimés et des solutions informatiques sont utilisées lorsque c'est possible. Le site web de l'AFSCA offre à cet effet un éventail d'informations et de documents sous format électronique.



4. Comité scientifique

Le Comité scientifique émet des avis indépendants, soit à la demande de l'administrateur délégué ou du Ministre, soit de sa propre initiative, sur des sujets concernant l'évaluation des risques et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire. En 2011, le Comité scientifique était composé de 19 membres et de 3 experts invités. Ils proviennent de diverses universités et établissements de recherche de notre pays et sont experts dans le domaine de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire. La liste des membres est disponible sur www.afsca.be.

En 2011, le Comité scientifique a émis 22 avis dont 3 avis rapides. Ils peuvent être consultés sur le site web de l'AFSCA.

En 2011, le Comité scientifique a accordé une attention particulière :

- à la poursuite du développement du baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire, partie santé animale (avis 09-2011) et partie santé végétale (avis 10-2011)
- à l'évaluation risques-bénéfices de la consommation de lait cru (avis 15-2011)
- aux risques d'exposition à des E. coli résistant aux céphalosporines lors de consommation de viande de poulet (avis 08-2011)
- aux risques d'exposition au plomb (avis 07-2011).

Des avis ont en outre été émis sur :

- des projets d'arrêtés royaux
- des guides d'autocontrôle et des plans d'échantillonnage sectoriels
- des documents stratégiques parmi lesquels les limites d'action pour contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires (avis 19-2011), l'expertise de la viande sans incision (avis 14-2011) et la signification de résidus très faibles de thiouracile et prednisolone respectivement dans l'urine de bovins et porcs (avis 12-2011 et avis 17-2011).

Le Comité scientifique



4.1. Risques de l'exposition de la population belge au plomb

L'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a conclu que l'exposition au plomb chez l'enfant pouvait entraîner des problèmes dans le développement neurologique et, chez l'adulte, des effets sur les systèmes cardiovasculaire et rénal. Comme diverses instances internationales, l'EFSA a remis en cause la norme pour le plomb ; le Comité scientifique a dès lors réévalué les risques d'exposition de la population belge au plomb.

L'avis 07-2011 précise que la principale voie d'exposition pour la population en général est l'alimentation. Par contre, l'ingestion de plomb via les particules de terre et de poussière est plus importante chez les enfants résidant en zones urbaines ; certaines habitudes (utilisation de certains ustensiles de cuisine artisanaux et cosmétiques non autorisés) peuvent également contribuer à une exposition accrue.

4.2. Exposition à des E. coli antibiorésistants via la consommation de viande de poulet

La résistance d'E. coli aux céphalosporines - des antibiotiques - est un problème de plus en plus important dans le secteur des poulets de chair. En Belgique, environ 36 % des souches d'E. coli isolées chez des poulets de chair vivants sont résistantes aux céphalosporines et environ 60 % des poulets de chair vivants sont porteurs d'E. coli résistants. La contamination des viandes de poulet par E. coli est également importante. La transmission de gènes résistants à des germes présents dans le tractus digestif de l'homme constitue le principal risque et peut compliquer les traitements antibiotiques.

Dans son avis 08-2011, le Comité scientifique estime qu'une exposition à plus de 1.000 UFC (Unités Formant Colonie) d'E. coli résistant aux céphalosporines a lieu dans 1,5 % des cas de consommation d'un repas à base de viande de poulet. Les conséquences pour la santé ne peuvent pas encore être évaluées.

L'exposition est principalement due à la contamination croisée dans la cuisine, ce qui plaide en faveur du respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation de viande de poulet. La proportion d'E. coli présentes chez les poulets et leur viande plaide également en faveur d'une politique d'usage réfléchi des antibiotiques lors de l'élevage et du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les abattoirs et ateliers de découpe.

4.3. Risques et bénéfices de la consommation de lait cru de vache

Dans les pays industrialisés, 2 à 6% des infections alimentaires sont la conséquence de la consommation de lait cru ou de produits à base de lait cru. La plupart des infections sont dues à Campylobacter, E. coli O157 et aux autres E. coli pathogènes, Salmonella et Listeria monocytogenes. Cet avis fait suite à la tendance actuelle de vente de lait cru directement aux consommateurs (via des distributeurs de lait) et aux effets controversés du lait cru sur la santé.

L'avis 15-2011 précise que la consommation de lait cru de vache entraîne un risque d'infection alimentaire particulièrement pour les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéficientes. Le traitement par la chaleur est une méthode qui a scientifiquement fait ses preuves et est efficace pour garantir la sécurité microbienne du lait sans porter atteinte à sa valeur nutritive. Le Comité scientifique recommande donc de chauffer le lait cru jusqu'à ébullition avant de le consommer.

4.4. Applications de l'évaluation du risque microbiologique dans la chaîne alimentaire

Le Comité scientifique a organisé le 25 novembre 2011 un symposium auquel ont participé environ 250 personnes. Une large palette de sujets ont été abordés, parmi lesquels les possibilités et les limites de l'évaluation du risque comme base scientifique des mesures de gestion, et en particulier :



- l'utilisation de l'évaluation des risques microbiologiques dans l'industrie alimentaire (la définition des objectifs dans le cadre de la lutte contre *Campylobacter* chez les poulets de chair, le risque de listériose lors de la consommation de saumon fumé, les risques microbiens émergents dans la chaîne alimentaire)
- une évaluation du risque basée sur une application web pour l'utilisation d'eau dans la production primaire végétale.

L'évaluation du risque microbiologique est un instrument utile, aussi bien pour les décideurs politiques que pour l'industrie des denrées alimentaires. Les limitations sont liées

à un manque de données ou de connaissances et constituent un défi aussi bien pour l'évaluation des risques que pour la communication sur les risques. Des applications web simplifiées de l'évaluation du risque peuvent représenter une plus-value pour les producteurs.

Le foyer EHEC en Allemagne et en France a démontré qu'une vigilance constante par rapport aux dangers microbiologiques émergents est nécessaire, surtout au niveau des méthodes de production de denrées alimentaires à consommer crues.

Les présentations du symposium sont disponibles sur le site web de l'AFSCA.

5. Qualité et environnement à l'AFSCA : un point d'attention permanent

L'AFSCA est constamment sujette à l'influence et à l'évolution de systèmes et processus nécessitant une gestion du changement. Elle a mis en place, dans ce contexte, un système intégré de gestion de la qualité, de la sécurité et de l'environnement qui veille à la cohérence et à l'efficacité des prestations de l'Agence et qui rassemble les mesures et outils nécessaires pour satisfaire aux attentes de nos stakeholders ainsi qu'aux exigences légales et normatives.

Un projet pilote LEAN a également été lancé avec le soutien d'experts du SPF P&O pour optimiser les processus relatifs au financement et au service juridique.

Réunion d'ouverture du projet LEAN au service Financement



LEAN

La méthode LEAN est née dans le monde industriel pour améliorer l'efficacité à tous les niveaux. Elle vise à donner une réponse concrète aux attentes des clients avec un minimum de moyens.

Lors d'un projet LEAN, chaque collaborateur concerné par le processus est appelé à participer, à donner son avis et à analyser la situation pour l'améliorer avec logique, bon sens et en collaboration avec les différents intervenants, en faisant la chasse aux gaspillages et lourdeurs.

Un projet LEAN se déroule en 5 étapes :

1. définir : identifier les attentes des utilisateurs et de l'administration, valider les objectifs d'amélioration
2. mesurer : mesurer les prestations actuelles et identifier les opportunités de rationalisation des tâches en examinant les tâches avec peu de valeur ajoutée pour l'utilisateur
3. analyser : déterminer les causes à l'origine des problèmes et développer des solutions appropriées
4. améliorer : déployer et gérer la mise en place des solutions
5. contrôler : contrôler les performances du processus et l'améliorer en continu.

5.1. Contrôle interne

Afin de systématiser la gestion du risque à l'Agence, des projets pilotes ont été réalisés en 2011 au moyen d'une démarche méthodique appliquée à :

- une approche bottom-up des risques à la direction Budget et Contrôle de Gestion
- une approche top-down des risques pour l'ensemble de l'AFSCA.

Le premier rapportage légal sur le fonctionnement du système de contrôle interne de l'AFSCA au Comité d'audit de l'administration fédérale a été réalisé en février 2011 conformément à l'arrêté royal du 17 août 2007 relatif au système de contrôle interne.

5.2. Audit interne

L'audit interne est une activité d'évaluation indépendante qui, au moyen d'une approche méthodique, offre une garantie sur la maîtrise des activités d'une organisation. Un autre objectif majeur est de mettre en avant des opportunités d'amélioration tant au niveau organisationnel que technique.

La réalisation d'audits internes est une exigence à la fois européenne (règlement (CE) n°882/2004) et nationale (AR du 17 août 2007). Il s'agit également d'une étape indispensable pour la validation (certification ou accréditation) des systèmes de management de la qualité mis en place au sein de l'AFSCA (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 et EMAS).

Les audits internes sont planifiés sur base d'un programme annuel comprenant les obligations réglementaires, les cycles prévus dans les systèmes de management et des demandes internes ou externes. Ils sont réalisés par le service d'audit interne de l'AFSCA avec l'aide d'experts techniques d'autres services de l'AFSCA.

Comité d'audit

Les activités d'audit interne sont supervisées par un comité d'audit composé de 5 membres effectifs dont 4 externes à l'Agence et de 2 suppléants (2 représentants du Comité consultatif, 1 représentant du Ministre et 1 consultant spécialisé en audit et systèmes qualité, ainsi qu'un représentant du Comité de direction de l'Agence). Depuis début 2011, les activités d'audit interne sont également supervisées par un Comité d'audit fédéral (CAAF) commun à l'ensemble des services fédéraux.

Le service Audit interne, Qualité, Prévention et Service de Médiation



Audits internes

	Services centraux et UPC	Laboratoires	Politique environnementale	Total
2007	13	24		37
2008	26	42		68
2009	32	44	2	78
2010	40	31	6	77
2011	35	45	15	95

Quelques exemples de sujets d'audits internes :

- élaboration du programme d'inspection annuel et gestion par l'AFSCA des toxi-infections alimentaires, des alertes RASFF et des notifications des opérateurs
- collaboration entre l'AFSCA et d'autres services publics, contrôles pré-récolte effectués par des organismes agréés.
- activités de contrôle dans le secteur de la transformation (viande, produits laitiers et œufs, aliments d'origine non-animale, aliments composés pour animaux, engrais)
- activités de contrôle dans le secteur de la production primaire (fruits et légumes, pommes de terre et grandes cultures, bovins et petits ruminants, chevaux, centres de rassemblement, produits fermiers).
- plusieurs méthodes d'analyse des laboratoires.

A l'occasion de 12 audits de suivi, 144 recommandations ont été contrôlées ; 76% d'entre elles ont pu être clôturées, suite à des actions correctives efficaces et prévenant la répétition de manquements à l'avenir.

5.3. Audits par des instances nationales

L'année 2011 a été la clé de voûte des projets au sein du système qualité - environnement. Les activités de chaque administration relèvent ainsi d'une certification ou accréditation dont les champs d'application sont décrits sur notre site web.

ISO 9001

La certification ISO 9001 de l'AFSCA par une firme externe couvre :

- le processus-clé et les activités dédiées à la sécurité de la chaîne alimentaire (à l'exception des activités de contrôle et d'analyse, couverte par l'accréditation)
- toutes les activités qui ont de l'importance pour le consommateur ou qui ont un impact sur celui-ci, sur la société, les opérateurs, les autorités et instances nationales ou internationales et les partenaires externes
- toutes les activités de management et les services de support.

ISO 17020

Le secteur distribution de la DG contrôle a déjà été accrédité ISO 17020 en février 2011, suite aux audits par BELAC en décembre 2010. L'accréditation a ensuite été étendue aux secteurs de la production primaire et de la transformation (certificat 428-INSP).



Le scope de l'accréditation ISO 17020 est détaillé dans une annexe technique disponible sur www.afsca.be

ISO 17025 et 17043

Les laboratoires de l'AFSCA ont encore étendu en 2011 l'accréditation de leurs activités :

- Les 5 laboratoires disposent à présent d'un seul certificat ISO 17025 (certificat 014-TEST).
- L'organisation de tests interlaboratoires par le laboratoire de Gembloux est accréditée suivant la norme ISO 17043 (certificat 014-PT).
- L'étalonnage de thermomètres par le laboratoire de Melle est accrédité suivant la norme ISO 17025 (certificat 014-CAL).

EMAS

Suite aux audits de décembre 2011 par une firme externe suivant le règlement EMAS et la norme ISO 14001 pour la gestion de l'environnement, la quasi-totalité des implantations de l'AFSCA sera enregistrée en 2012 suivant le règlement EMAS.

Divers objectifs environnementaux ont été complétés dans le cadre d'EMAS, avec e.a. comme résultat concret la réduction de moitié des déchets sur le site de l'administration centrale en 2011 (19 tonnes) par rapport à 2010 (41 tonnes).

5.4. Inspections et audits de la Commission européenne

L'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) de la Commission européenne, chargé de vérifier l'efficacité des contrôles menés par les autorités nationales compétentes dans la chaîne alimentaire, a effectué 5 missions en Belgique en 2011.

Ces missions ont porté sur :

- les contrôles à l'importation sur les denrées alimentaires d'origine animale et la mise en œuvre du règlement (CE) n°669/2009 ;
- les contrôles du bien-être animal dans les élevages et pendant le transport ;
- les contrôles des compléments alimentaires et les matériaux en contact ;
- le système de sécurité mis en place dans le laboratoire national manipulant le virus de la fièvre aphteuse ;
- les contrôles à l'importation et les postes d'inspections frontaliers.

Ces missions, dont les rapports sont publiés sur le site internet de l'OAV (http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm), ont donné lieu à un certain nombre de recommandations de la Commission européenne, qui feront l'objet d'un suivi global lors d'une mission de l'OAV en Belgique en 2012.

5.5. Inspections et audits par des pays tiers

L'AFSCA est également auditée par des pays tiers en vue de préserver et d'étendre nos marchés d'exportation.

5.5.1. République populaire de Chine

En septembre 2011, l'AFSCA a reçu la visite de trois équipes d'inspection chinoises dans le cadre de l'exportation vers la Chine de sperme bovin, de viande de porc et de chevaux vivants :

- dans le cadre de l'exportation de sperme de bovins, les centres d'insémination artificielle de Ciney et Wavre ont été visités de même que le CERVA, l'ARSIA, la Faculté universitaire de Liège et le concours provincial de la race Blanc-bleu à Ciney
- dans le cadre de l'exportation de viande de porc, une visite d'inspection de suivi a été réalisée afin de vérifier si les entreprises belges satisfaisaient aux conditions fixées dans le protocole de 2009
- afin de susciter l'intérêt pour l'exportation de chevaux vivants vers la Chine, la fédération sectorielle belge a montré toutes les facettes de l'élevage belge de chevaux (haras de pur-sang arabes, chevaux de trait flamands, centres de formation, championnat mondial de jumping pour jeunes chevaux).

Cela ouvre sans conteste des perspectives sur les possibilités d'exportation dans un avenir plus ou moins proche.



Visite d'une équipe d'inspection chinoise

5.5.2. Malaisie

Une modification de la législation de la Malaisie a contraint en 2011 toutes les entreprises belges qui exportaient de la viande de porc vers ce pays à réintroduire une demande d'enregistrement. Les entreprises intéressées ont dès lors été inspectées par les autorités compétentes de Malaisie. La visite d'inspection d'août 2011 s'est clôturée par un résultat très favorable pour les entreprises belges sélectionnées par la Malaisie, ce qui a permis d'assurer la quasi continuité de l'exportation de viande de porc belge.

En octobre, des délégués du service vétérinaire du Ministère malaisien de l'Agriculture, accompagnés d'un auditeur halal, ont inspecté un abattoir et un atelier de découpe de veaux. Le système belge de contrôle a été évalué favorablement, et seul un certain nombre d'adaptations devaient encore être effectuées en ce qui concerne les conditions halal.



Visite d'une équipe d'inspection malaisienne

5.5.3. Maroc

En novembre 2011, des délégués de l'Office national marocain de sécurité sanitaire des produits alimentaires ont réalisé une inspection de l'exportation de bovins vivants et de viande de bovin vers le Maroc. Le système belge de traçabilité et les contrôles officiels, entre autres de l'ESB, ont été favorablement évalués et attendent l'agrément officiel par le ministre marocain compétent.

5.5.4. Fédération de Russie

En décembre, des délégués de l'agence russe Rosselkhoz-nadzor ont réalisé une inspection de l'exportation de viande de porc et de bovin, de produits laitiers vers la Fédération de Russie. Des restrictions d'importation ont été imposées à 9 entreprises jusqu'à ce que les manquements au niveau notamment de l'hygiène, de la traçabilité, de l'infrastructure ou des documents soient corrigés.

5.5.5. Corée du Sud

En décembre, des délégués de la Quarantine & Inspection Agency (QIA) sud-coréenne ont réalisé une inspection relative à l'exportation de viande de porc vers la Corée du Sud. Quatre nouvelles entreprises ont été approuvées et une entreprise doit réaliser un certain nombre de mesures correctives.

6. Prévention de crises

La prévention des incidents dans la chaîne alimentaire constitue l'une des principales préoccupations de l'Agence. Malgré tous les efforts déployés par les pouvoirs publics et les opérateurs, la réalité montre qu'il est impossible d'éviter tout incident dans la chaîne alimentaire ainsi que l'apparition de maladies animales et végétales. La prévention de crises de l'AFSCA ne vise donc pas uniquement la prévention des incidents : l'Agence accorde également une grande attention à la limitation de leurs conséquences. Le service de prévention et gestion de crises y contribue de diverses manières.

6.1. Captation des signaux

L'amélioration de la captation des signaux potentiels de crise est l'un des projets que l'AFSCA a lancé en 2011. Les signaux dont il est question ici sont des éléments d'information pouvant être le signe avant-coureur d'un incident ou d'une crise. Il faut donc repérer et reconnaître ces signaux le plus tôt possible afin de pouvoir y réagir de façon appropriée. Le projet vise donc à :

- utiliser de manière optimale les flux d'information existants et l'information au sein de l'Agence, par exemple en examinant les données et en analysant les tendances permettant de suivre l'évolution des dangers,
- mieux utiliser les sources externes d'informations, qu'elles soient nouvelles ou sous-utilisées.

Entretemps, les principaux flux d'information de crise potentielle au sein de l'Agence ont été identifiés et analysés. Ils concernent principalement :

- les résultats d'analyse et la réalisation du plan de contrôle,
- la notification de résultats d'analyses non-conformes du plan de contrôle et par les opérateurs de la chaîne alimentaire,
- les messages RASFF (système européen d'alerte rapide) qui sont diffusés par les États membres de l'UE par l'intermédiaire de la Commission européenne,
- les plaintes des consommateurs au point de contact pour les consommateurs,
- les notifications de toxi-infections alimentaires collectives, en partie déclarées par les services de santé fédéraux et des communautés,
- les flux d'information ciblant la santé des animaux et des végétaux.

Ce système de captation sera finalisé en 2012.

6.2. Exercices de simulation

Les exercices de simulation constituent la meilleure manière de conserver l'expertise relative à la gestion des incidents dans la chaîne alimentaire. Une telle expertise est non seulement importante pour l'AFSCA, mais aussi pour les opérateurs. En 2011, l'accent a été mis sur la formation du personnel de l'Agence.

Le service de prévention et gestion de crises a organisé 2 exercices pour les UPC simulant la suspicion d'une maladie animale infectieuse au sein d'un élevage : la suspicion d'un foyer de la maladie d'Aujeszky dans une exploitation porcine et la maladie de Newcastle dans une exploitation avicole. L'UPC a envoyé une équipe sur place pour gérer la suspicion de la maladie dans l'élevage, avec l'agriculteur et son vétérinaire. Des agents de 4 autres UPC suivaient les activités dans l'exploitation suspecte. Par la suite, le déroulement des faits a été sujet à une analyse critique et à une discussion. L'UPC concernée devait également développer un centre de crise local qui pouvait être immédiatement opérationnel en cas de confirmation de la suspicion.

Le service de prévention et gestion de crises a également organisé des exercices en interne pour ses collaborateurs. Ils étaient principalement axés sur le maintien et l'amélioration des procédures du service.

Enfin, le service a pris part aux exercices nucléaires organisés régulièrement par le Centre de crise du Gouvernement. Ces exercices nucléaires simulent une situation d'urgence nucléaire dans l'un des sites nucléaires et parmi les installations situées en Belgique ou dans les pays frontaliers. Ils permettent à l'AFSCA et aux autres services de se familiariser avec la problématique du nucléaire et de développer de manière autonome des procédures et un fonctionnement des différentes cellules activées par le plan d'urgence. Ils permettent de tester les procédures et, si nécessaire, de les adapter. Naturellement, la communication entre les cellules du plan d'urgence ainsi que les cellules de crise provinciales des gouverneurs, les responsables du site nucléaire et toutes les autorités concernées en Belgique et à l'étranger fait systématiquement l'objet d'une vive attention.

6.3. Ressources opérationnelles

La gestion d'un incident ou d'une crise dans la chaîne alimentaire nécessite parfois des ressources et équipements spéciaux. Ces dispositifs ouvrent de nouvelles pistes de lutte ou permettent une gestion plus efficace d'un incident. Selon les possibilités du marché, soit l'AFSCA achète l'équipement ou les ressources, soit elle conclut des contrats de stand-by qui assurent une livraison du service ou des équipements. En 2011, les investissements principaux étaient les suivants.

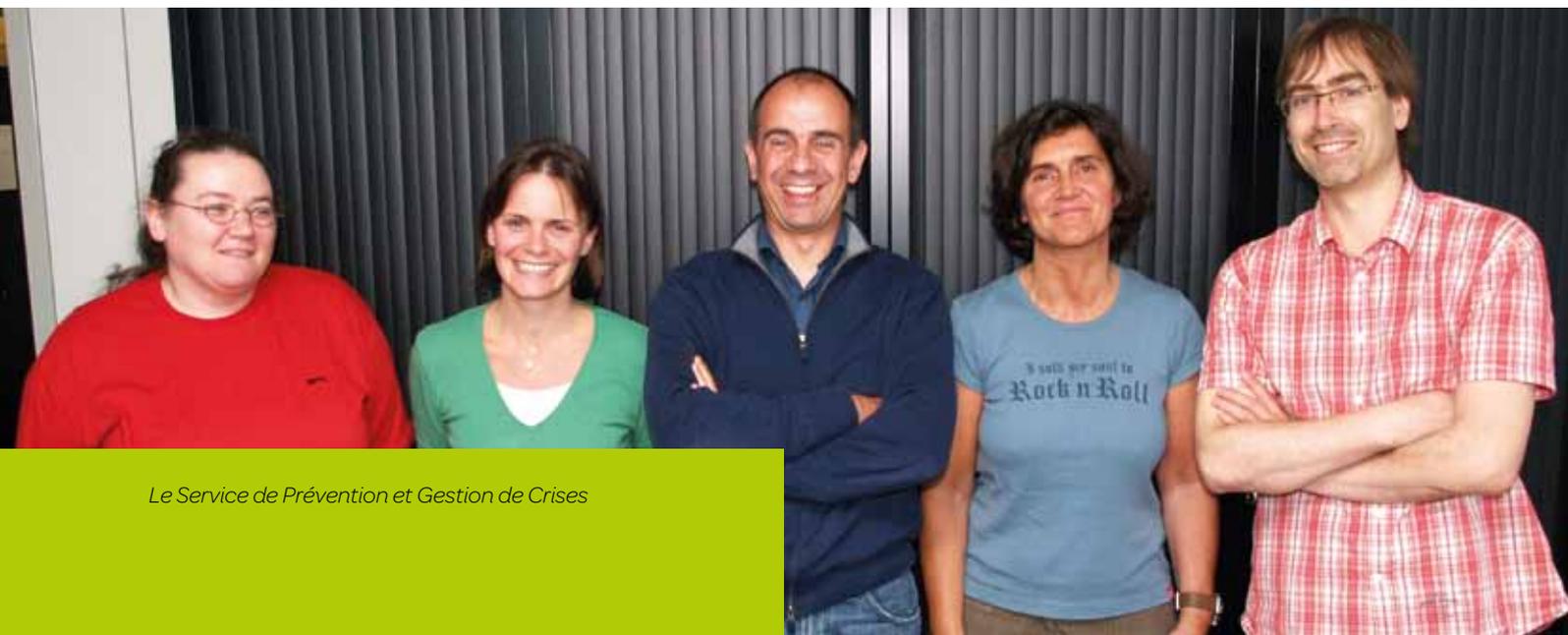
- La banque d'antigènes pour la fièvre aphteuse a été entièrement mise à jour pour pouvoir vacciner et ainsi lutter contre cette maladie dévastatrice chez les ruminants et les porcs. En outre, la composition du nouveau stock d'antigènes a été adaptée aux récents développements épidémiologiques en Afrique du Nord, en Turquie et au Moyen-Orient. Un contrat de stand-by a également été conclu avec un fournisseur d'outils de diagnostic de cette maladie.
- Le contrat pour l'abattage des volailles a été renouvelé pour une période de 4 ans sur base d'un appel d'offres européen. L'expérience acquise lors du foyer de grippe aviaire hautement pathogène H7N7 en 2003 a servi de base de référence à ce nouveau contrat.
- Depuis 2011, la Belgique est exempte de la maladie d'Aujeszky. La maladie est encore présente dans certains États membres de l'UE et dans la population européenne de sangliers, y compris dans notre pays. La vaccination constitue le premier moyen de lutte lors d'une réintroduction de ce virus chez le porc. L'AFSCA a donc acheté pour le compte du Fonds une réserve de vaccins suffisamment importante pour pouvoir lutter rapidement et correctement contre cette maladie.
- Le service de prévention et gestion de crises a mis à jour son application géographique GIS. Les données contenues dans les bases de données de l'AFSCA peuvent ainsi être mieux traitées et représentées visuellement.

6.4. Collaboration avec le Centre de crise du Gouvernement

Le Centre de crise du gouvernement (CGCCR) occupe une position clé au sein du système fédéral, dans le domaine de la planification d'urgence et de la gestion de crise. L'AFSCA compte sur son Centre de crise et les autres partenaires du plan fédéral d'urgence (les gouverneurs, la protection civile, la police, etc.) afin de l'aider à gérer les incidents majeurs de la chaîne alimentaire. Cela concerne en particulier les foyers de maladies animales épizootiques qui ont un impact énorme sur la société et requièrent souvent l'utilisation de moyens logistiques et humains considérables. Afin de mieux lutter contre ces épizooties, le Centre de crise a entrepris, en 2011, l'élaboration d'un plan d'urgence fédéral pour les maladies animales épizootiques. Ce plan sera publié en 2012 et précisera les rôles et responsabilités qui incombent à tous les pouvoirs publics dans le contexte de la lutte contre les maladies animales.

6.5. Collaboration avec d'autres gouvernements

En 2011, l'Agence alimentaire a mis à disposition du gouvernement coréen plus de 800.000 doses d'antigènes de sérotype O de la fièvre aphteuse. La Corée du Sud était alors confrontée à des centaines de foyers de cette maladie et ne pouvait pas obtenir suffisamment de vaccins sur le marché mondial. D'autres mesures de contrôle se sont avérées insuffisantes pour maîtriser les foyers. Dans la mesure où la fièvre aphteuse ne connaît pas de frontières et représente une menace constante pour le bétail en Europe, la lutte contre cette maladie constitue une priorité pour l'ensemble de l'UE. La mise à disposition de ces vaccins pour la Corée du Sud a permis en plus de valoriser le stock d'antigènes belge qui arrivait à la fin de sa durée de conservation. La situation en Corée du Sud s'est stabilisée grâce aux vaccins belges.



Le Service de Prévention et Gestion de Crises



**L'AFSCA au service
des consommateurs
et des professionnels**



La communication en chiffres

		2009	2010	2011
Communiqués de presse		102	76	120
dont rappels de produits		46 %	32 %	48 %
www.afsca.be : nombre de visites		690.387	703.332	774.367
Bulletin	Parutions	4	5	6
	Abonnés poste	4.032	3.910	3.858
	Abonnés e-mail	7.826	7.937	7.950
Point de contact	Questions	6.080	6.408	6.902
	Plaintes	3.389	4.039	4.604
Cellule de vulgarisation	Sessions	78	140	216
	Participants	2.396	4.565	5.660
Brochures	Parutions	11	6	9
Service de médiation	Plaintes	140	178	211
	Plaintes sur le financement	35 %	39 %	55 %
	Plaintes sur l'interprétation de la réglementation, la contestation des mesures de contrôle	34 %	36 %	30 %
Comité consultatif	Membres	37	37	37
	Réunions plénières	8	8	8



Les portes-parole de l'AFSCA: Jean-Paul Denuit (francophone) et Lieve Busschots (néerlandophone)

1. Point de contact pour le consommateur



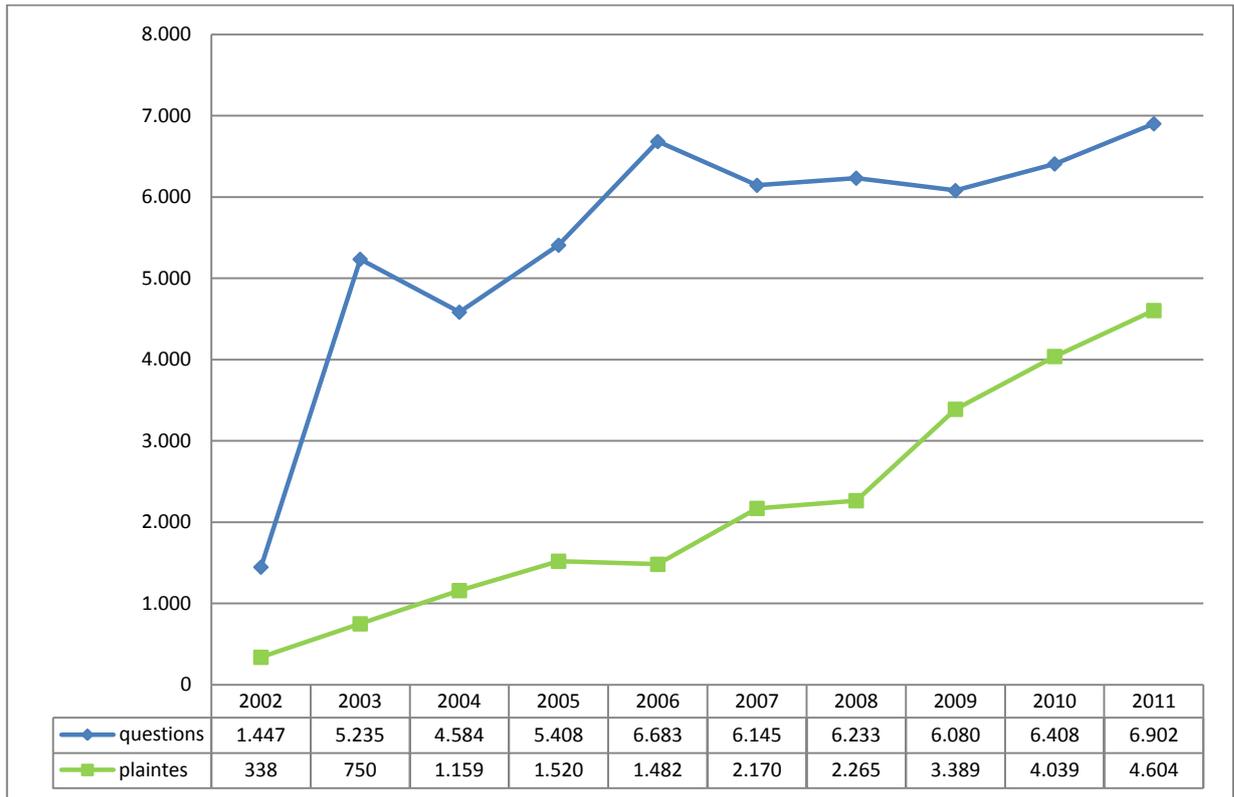
Point de contact

Le point de contact de l'AFSCA permet aux consommateurs de poser ses questions et d'introduire une plainte. Toutes les questions et plaintes reçoivent un suivi adéquat ; le respect des délais de réponse constitue un point d'attention particulier.

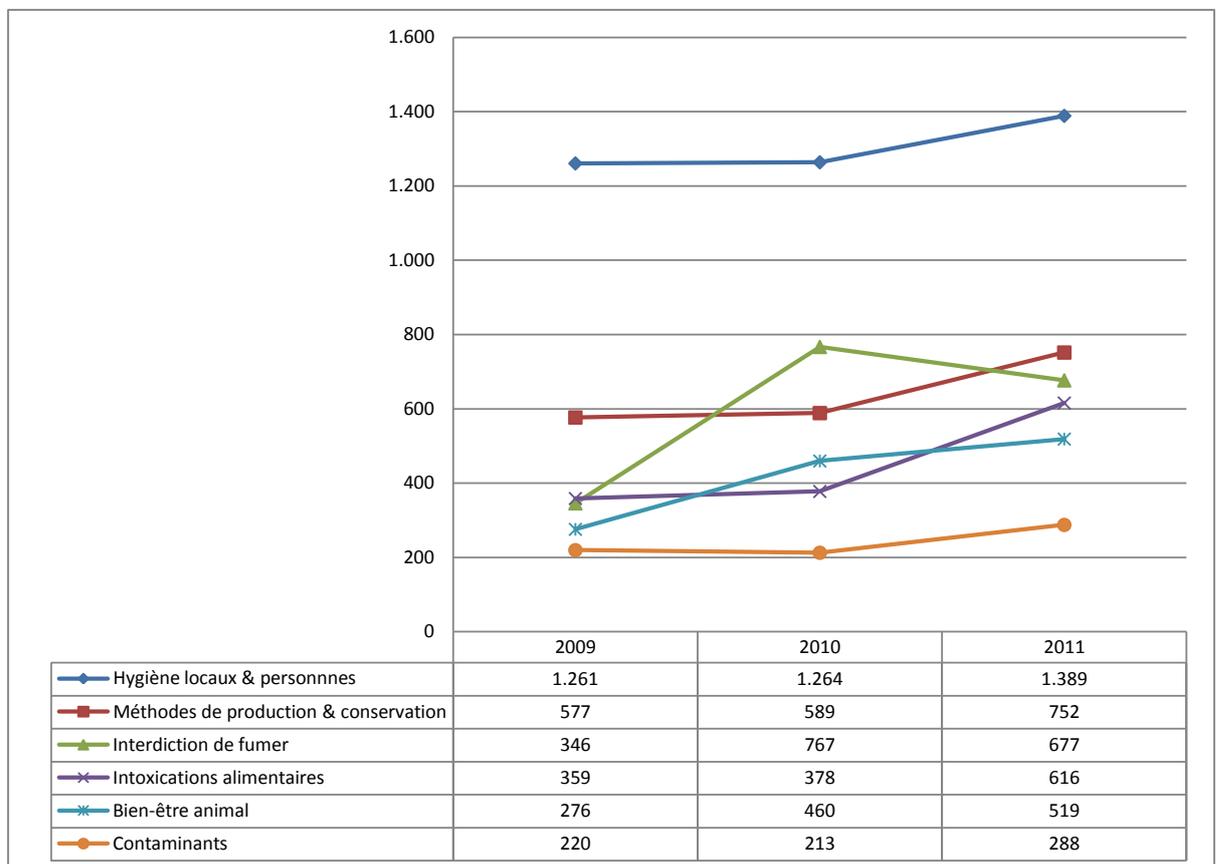
Exemples de plaintes :

- Méthodes de fabrication et de conservation : « Les fournisseurs déposent dans ce restaurant des produits à réfrigérer qui restent tout un temps à température ambiante. Cela s'est produit avec des crevettes : la livraison a été placée dans un sas tôt le matin et y était encore 3 heures plus tard. »
- Contaminants: « Hier soir, j'ai bu la moitié d'une canette de X dans laquelle se trouvait un insecte mort ou quelque chose comme ça. J'ai bu à la canette et j'ai constaté une très mauvaise odeur. J'ai jeté la moitié de la canette et j'ai ainsi vu l'insecte. »

Questions et plaintes au point de contact depuis sa création



Principaux sujets des plaintes au point de contact



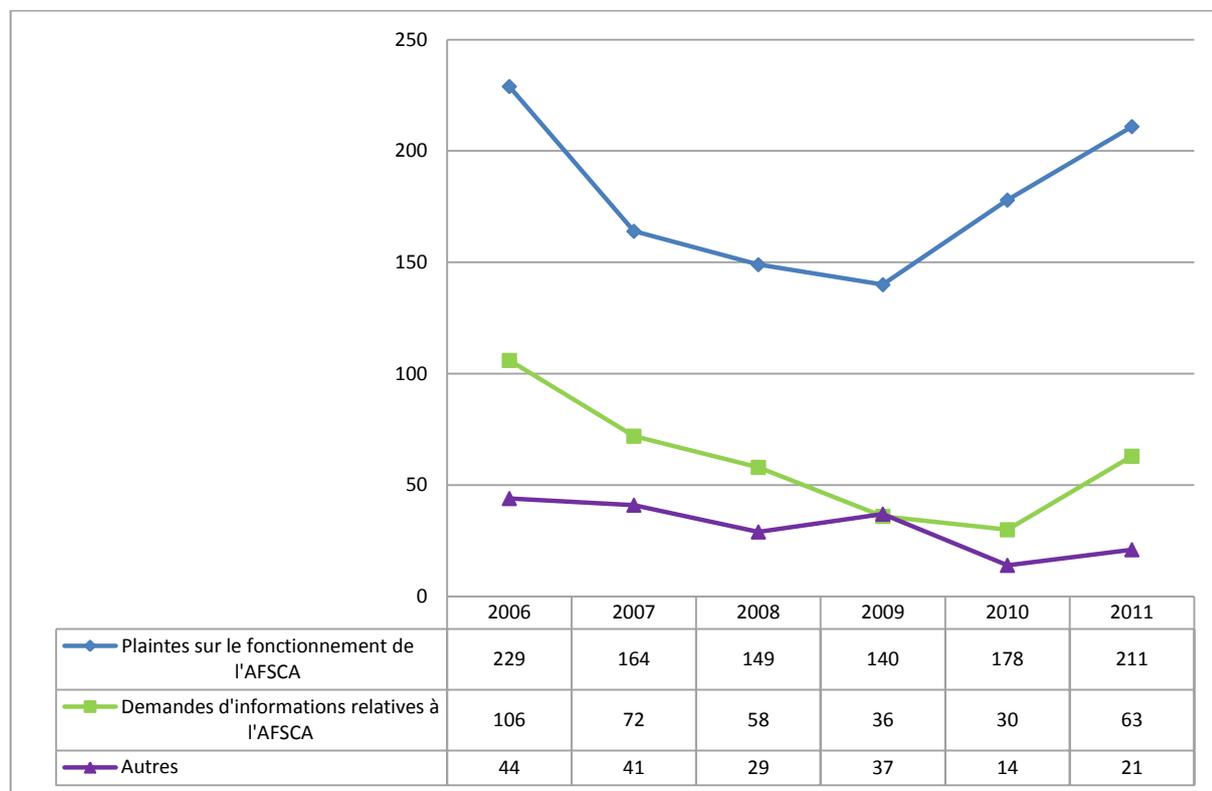
2. Service de médiation

Le service de médiation prend en charge toutes les plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA. Il est à l'écoute des partenaires de l'AFSCA et, en priorité, des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire. Ces informations permettent une amélioration continue du fonctionnement de l'AFSCA.



Des plaintes sur nos prestations?

Questions et plaintes au service de médiation depuis sa création





Service de médiation

Raisons des plaintes

	2009	2010	2011
Financement & application du système bonus-malus	27,7%	35,9%	55,3%
Interprétation de la réglementation, contestation des mesures de contrôle	27,1%	33,3%	29,9%
Certificats d'importation & d'exportation	1,7%	4,2%	4,0%
Comportement d'un agent de l'AFSCA (contrôleur, call center...)	2,8%	4,7%	2,8%
Proposition d'amende administrative	0,0%	2,6%	1,0%
Délai d'attente des résultats d'analyses de labo	1,1%	3,6%	0,8%
Délai ou absence de réponse	7,3%	4,7%	0,8%
Documents reçus dans une autre langue nationale	1,1%	1,0%	0,4%
Contestation de résultats ou de la facture de laboratoire	4,0%	0,5%	0,3%
Autres	27,1%	9,4%	4,7%
Total	177	192	232

L'année 2011 est marquée par l'augmentation très importante des plaintes relatives au financement (69 plaintes en 2010 et 117 plaintes en 2011) en raison :

- d'un doublement en 2011 de la contribution à l'AFSCA en cas d'absence de système d'autocontrôle certifié ou validé
- d'une campagne d'information sur le service de médiation de l'AFSCA : une brochure présentant le service de médiation a été envoyée à tous les opérateurs en même temps que leurs factures de contribution.

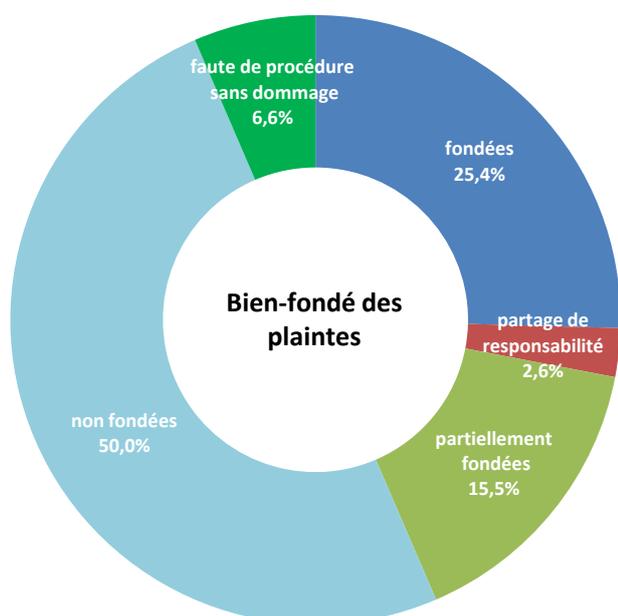
Le nombre de plaintes relatives aux contrôles (contestation des mesures, mauvaise compréhension de la législation, impression d'une plus grande sévérité vis-à-vis des petites entreprises) reste stable (64 plaintes en 2010 et 63 plaintes en 2011).

2.1. Bien-fondé des plaintes

Chaque plainte est examinée cas par cas et donne lieu à une réponse écrite dans laquelle les constatations du service de médiation sont expliquées.

Lorsque la plainte est fondée, des mesures correctives sont prises immédiatement, comme par exemple le remboursement (partiel) d'une facture, l'intervention en cas de blocage de produits, la demande d'adaptation d'une procédure interne de travail... Dans de nombreux cas, il ne s'agit pas vraiment d'une plainte proprement dite mais d'une mauvaise compréhension, par exemple, de la législation.

Lorsque la plainte est considérée comme non fondée, une réponse nuancée est donnée.



2.2. Demandes d'informations

En 2011, 63 demandes d'information écrites sont arrivées au service de médiation ainsi que de nombreux appels téléphoniques. Outre celles relatives au financement, 73 % avaient trait à l'interprétation de la réglementation belge et européenne, et en particulier l'implémentation de systèmes d'autocontrôle au sein des petites et moyennes entreprises.

3. Cellule de vulgarisation

La cellule de vulgarisation de l'AFSCA aide les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire à se mettre en conformité avec la réglementation. S'adressant aux opérateurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, détaillants), elle organise des sessions de formation pour des groupes d'opérateurs.



Le Service de vulgarisation

Participants aux formations de la cellule de vulgarisation

	2009	2010	2011
Restaurateurs	213	484	497
Horeca (en remplacement des amendes administratives)			405
Bouchers	54	1.210	670
Actions de contrôle annoncées	215	1.067	970
Cuisines de collectivités	1.069	517	728
Ecoles (hôtelières, de bouchers, boulangers)		949	1.657
Commerces de détail	126	195	188
Boulangers	307	45	45
Banques alimentaires et associations caritatives			306
Autres	412	100	194
Nombre total de participants (sessions)	2.396 (78)	4.565 (140)	5.660 (216)

Initié en 2010, le projet visant à former les enseignants, responsables et étudiants d'écoles hôtelières s'est poursuivi en collaboration avec les autorités régionales et communautaires. Des formations ont également été données aux écoles formant les bouchers, les boulangers et le personnel des cuisines de collectivités. Globalement, 1.657 personnes de 47 écoles y ont participé en 2011.

Trois projets ont débuté en 2011 et se poursuivront en 2012 :

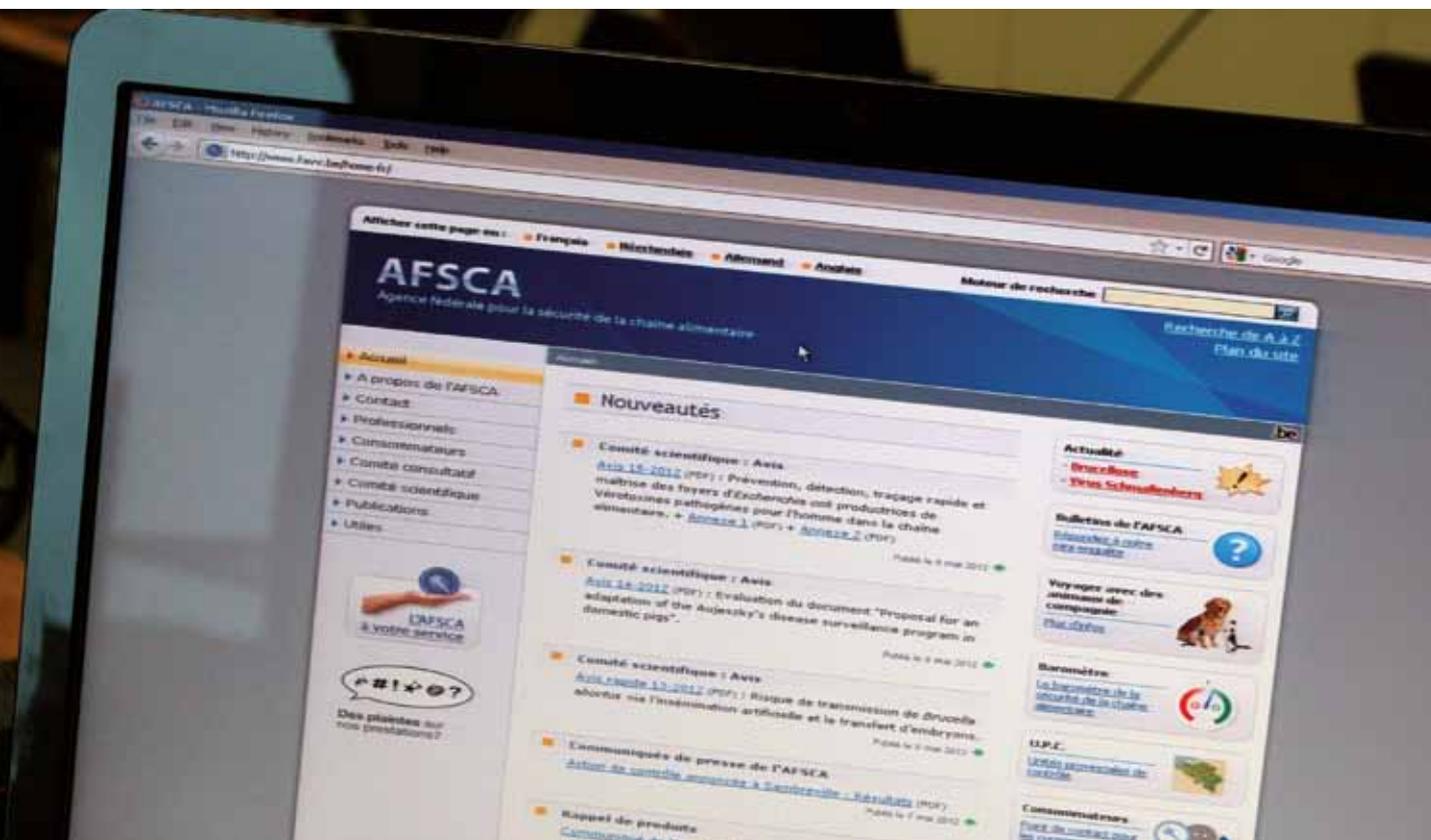
- 306 personnes travaillant pour des banques alimentaires et des associations caritatives ont été formées lors des 16 sessions
- 70 personnes travaillant dans des crèches ont été formées lors de 4 sessions
- 405 personnes travaillant dans 209 établissements horeca ont été formées lors de 21 sessions, dans le cadre du projet visant à proposer une alternative aux amendes administratives.

3.1. Une alternative à l'amende administrative

Le but de l'Agence n'est pas de sanctionner mais d'améliorer le niveau d'hygiène e.a. dans les restaurants. En collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA propose aux opérateurs de l'horeca depuis le 1/1/2011 de retirer leur amende administrative à condition qu'ils suivent une formation organisée par sa cellule de vulgarisation. Cette action n'est valable que pour la première amende et exclut les infractions relatives à l'interdiction de fumer.

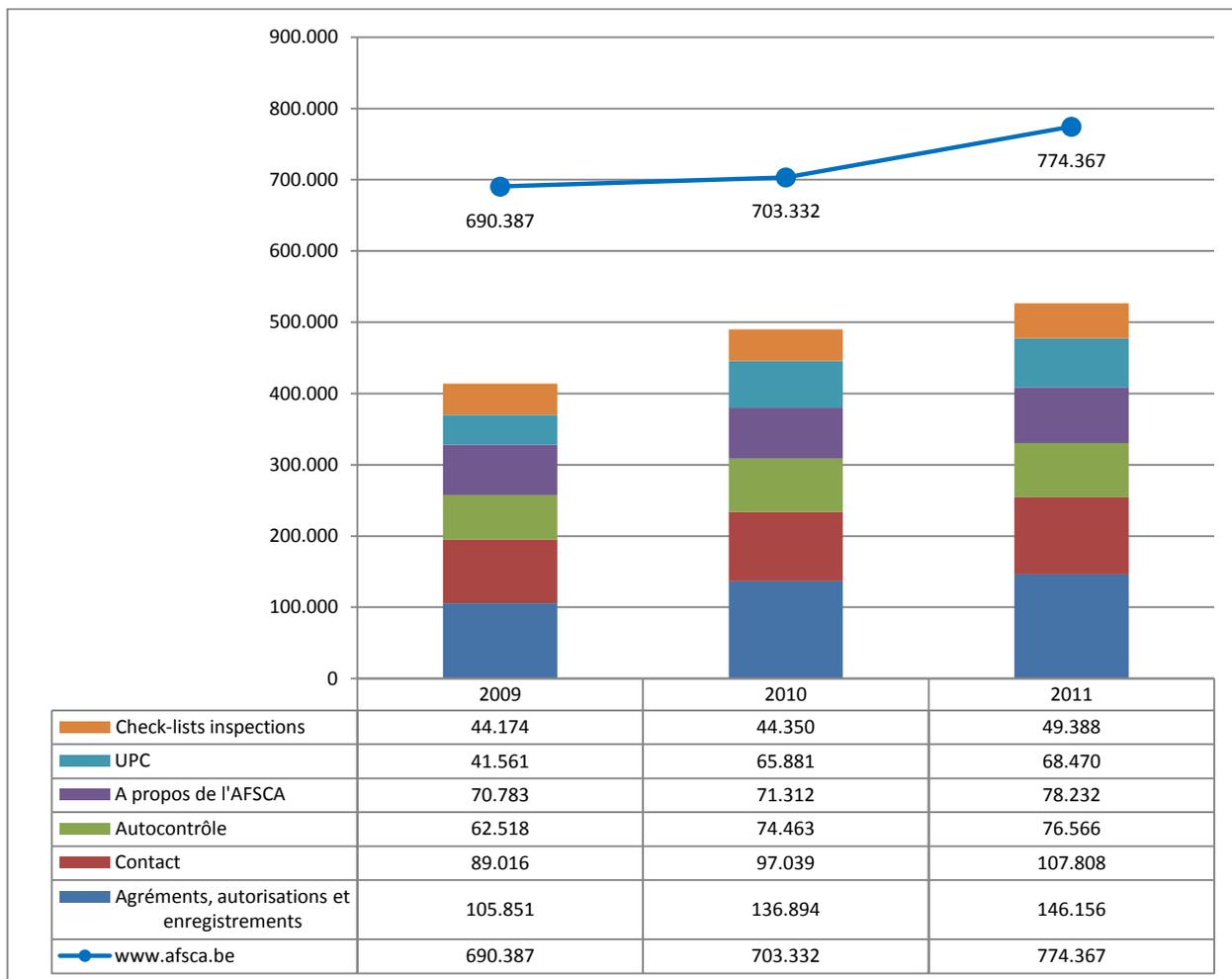
Cette alternative est proposée aux opérateurs du secteur horeca possédant une autorisation (restaurants, bars à pitas, friteries, snacks...), à l'exception des cuisines de collectivité.

Ces formations sont également accessibles gratuitement aux autres opérateurs de l'horeca. Toutes les informations sont disponibles sur notre site web www.afsca.be > contacts > cellule de vulgarisation.



4. www.afsca.be

Le nombre de visites à notre site web www.afsca.be augmente d'année en année (+ 10% entre 2010 et 2011). En 2011, notre site a été visité 774.367 fois. Les pages les plus visitées reflètent l'augmentation de la consultation par les opérateurs des informations relatives aux agréments, autorisations et enregistrements.



5. Comité consultatif de l'AFSCA



Le Comité consultatif de l'AFSCA

Le Comité consultatif de l'AFSCA fournit, de sa propre initiative ou à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, des avis sur les matières ayant trait à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il constitue également une plateforme de concertation permettant une discussion en toute transparence entre l'AFSCA et ses partenaires sur des points d'actualité, l'évolution de la réglementation, le financement, des obstacles à l'exportation... Ce comité se compose de 37 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autorités concernées par le fonctionnement de l'Agence :

organisations de consommateurs, du secteur de la production agricole, du secteur de la fabrication d'aliments pour animaux, des organisations actives dans l'industrie alimentaire, dans l'industrie chimique, le commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA, de l'horeca, du transport, des SPF Santé publique et Economie, des Régions et Communautés.

Les membres et les suppléants sont désignés pour une période de quatre ans (arrêté royal du 19/05/2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité consultatif institué auprès de l'AFSCA). La liste des membres est disponible sur notre site web www.afsca.be.

Le Comité consultatif s'est réuni à 8 reprises en 2011. A chaque fois, des avis ont été demandés et des informations sont fournies au Comité consultatif sur la stratégie financière de l'AFSCA en matière de contributions, rétributions, le budget de l'AFSCA, le programme de contrôle et l'exécution du plan de contrôle, l'évolution de Foodweb, le suivi des réalisations du business plan de l'AFSCA, les systèmes d'autocontrôle certifiés (guides, audits, smiley-AFSCA), le rapport d'activités de l'AFSCA, de la Cellule multidisciplinaire Hormones et des Commissaires aux amendes administratives, le plan de communication, les audits internes et l'état des lieux des projets de simplification administrative. La problématique du blocage des carcasses de bovins femelles de plus de 600 kg à l'abattoir (en attente des résultats d'analyses) dans le cadre de la lutte contre l'utilisation d'hormones, a fait l'objet de discussions à plusieurs reprises. Un accord a été conclu avec le magistrat de la cellule hormones, Francis Clarysse, lors de la réunion du Comité consultatif de novembre 2011.



Un avis formel a été demandé sur les adaptations de la réglementation :

- le projet d'arrêté royal relatif à l'agrément des laboratoires
- le projet d'arrêté ministériel relatif au tarif des analyses.

Différents sujets d'actualité ont également été présentés pour avis ou information, dont :

- la crise allemande de la dioxine
- l'importation de denrées alimentaires du Japon, suite à la catastrophe nucléaire de Fukushima
- la crise EHEC allemande (E. coli entérohémorragiques)
- l'autorisation de l'édulcorant extrait de stévia
- l'impact de la révision de la surveillance de l'ESB sur les bovins à l'abattoir
- l'adaptation de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, autorisations et des enregistrements
- la migration de contaminants chimiques et colles contenus dans les emballages
- l'inventaire des limites d'actions et propositions d'harmonisation pour les contaminants chimiques, résidus et additifs, lors de contrôles officiels
- les risques pour la sécurité alimentaire lors de la reformulation de denrées alimentaires, et en particulier lors de la réduction de la teneur en sel
- la création du centre d'expertise sur la résistance aux antibiotiques et leur consommation par les animaux (AMCRA, Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals).



Relations internationales



L'AFSCA a reçu 21 délégations étrangères en 2011 auxquelles son fonctionnement et ses missions ont été présentées. Une attention particulière est accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et 25 accords bilatéraux ou certificats ont été conclus avec 16 pays tiers.

L'AFSCA est également auditée par différentes instances internationales (la Commission européenne, certains pays tiers) et nationales (voir chapitre 1, organisation).

1. Rayonnement international

L'AFSCA a reçu des délégations qui se sont intéressées à ses différentes missions :

- le Bangladesh (gestion des laboratoires)
- le Liban (banques de données des opérateurs et animaux vivants)
- le Maroc (sécurité alimentaire des produits végétaux)
- la Mauritanie (sécurité alimentaire des produits de la pêche)
- le Pakistan (contrôles officiels de l'ensemble de la chaîne alimentaire)
- le Pérou et l'Azerbaïdjan (importation de denrées alimentaires dans l'Union européenne).

Une délégation du Bénin rend visite à l'AFSCA



Coopération entre le Bénin et la Belgique

Les exigences européennes mises en place avec le Règlement (CE) n°178/2002 ont entraîné en 2003 un embargo européen sur une des principales exportations du Bénin : 700 tonnes de crevettes par an. Les efforts de l'AFSCA, conjugués à ceux de l'Union européenne (UE) et de l'Agence belge de Développement (CTB) ont permis au Bénin d'améliorer ses contrôles et d'être à nouveau autorisé à exporter vers l'Union européenne depuis début 2010.

À cette occasion, le Bénin a pris conscience de l'importance d'améliorer ses services de contrôles sanitaires et a décidé de s'inspirer du modèle belge pour créer l'Agence Béninoise pour la Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA). L'AFSCA a collaboré à l'élaboration des bases juridiques.

L'UE et la CTB soutiennent financièrement cet effort de restructuration qui s'est matérialisé par une lettre d'entente entre l'AFSCA et la CTB. Cette collaboration se poursuivra en 2012 par des missions d'experts de l'AFSCA qui soutiendront le développement de l'ABSSA et de son laboratoire de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

La nVWA rend visite à l'AFSCA

Le 4 avril 2011, l'AFSCA a reçu le comité de direction de son homologue néerlandais, la nVWA (nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit). En 2011, la nVWA a subi une profonde restructuration de même qu'une fusion de la VWA, le Plantenziektkundige Dienst et l'Algemene Inspectie Dienst. Cela a conduit, début 2012, à un nouveau service public intégré : la Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA).

Des groupes de travail ont discuté du soutien pratique du processus central par l'ICT et de l'approche basée sur le risque et en particulier de la manière de déterminer les fréquences d'inspection.

Nous avons examiné les possibilités de poursuivre la collaboration :

- en prenant des positions communes au niveau de l'UE,
- dans le cadre de la lutte contre la fraude,
- dans le cadre de l'évaluation du risque, sur la diffusion d'informations sur les avis scientifiques en préparation et l'évaluation mutuelle d'avis (peer review).

La NVWA veut mettre en pratique une stratégie suivant le principe « en douceur si l'on peut, avec fermeté s'il le faut ». Les Pays-Bas aussi souhaitent se concentrer sur les moins bons élèves de la chaîne alimentaire ; pour les bons élèves, la confiance en, et la responsabilité des entreprises sont plus grandes.



Le 4 avril 2011, l'AFSCA a reçu le comité de direction de son homologue néerlandais, la nVWA

2. Commerce avec les pays tiers

Plusieurs accords bilatéraux ont été conclus après concertation avec des pays tiers et de nouveaux certificats ont été établis en vue de l'exportation vers les pays suivants :

- Afrique du Sud (chiens et aliments pour animaux de compagnie)
- Brésil (aliments pour oiseaux de compagnie et enregistrement d'établissements belges d'aliments pour animaux)
- Canada (viande de volaille et tomates)
- États-Unis d'Amérique (Bromelia et sperme de chevaux)
- Fédération de Russie, la Biélorussie et le Kazakhstan (aliments pour animaux de compagnie, mise à jour des certificats pour les fourrages d'origine végétale)
- Inde (produits laitiers)
- Israël (enregistrement d'établissements belges produisant des aliments pour animaux de compagnie et leurs certificats, perroquets et passereaux)
- Japon (produits de volaille traités thermiquement et chevaux)
- Liban (bovins)
- Moldavie (porcs)
- Serbie (porcs)
- Turquie (viande de bovins)
- Ukraine (viande de porcs)
- Vietnam (protéines animales transformées)



3. Participation aux réunions internationales

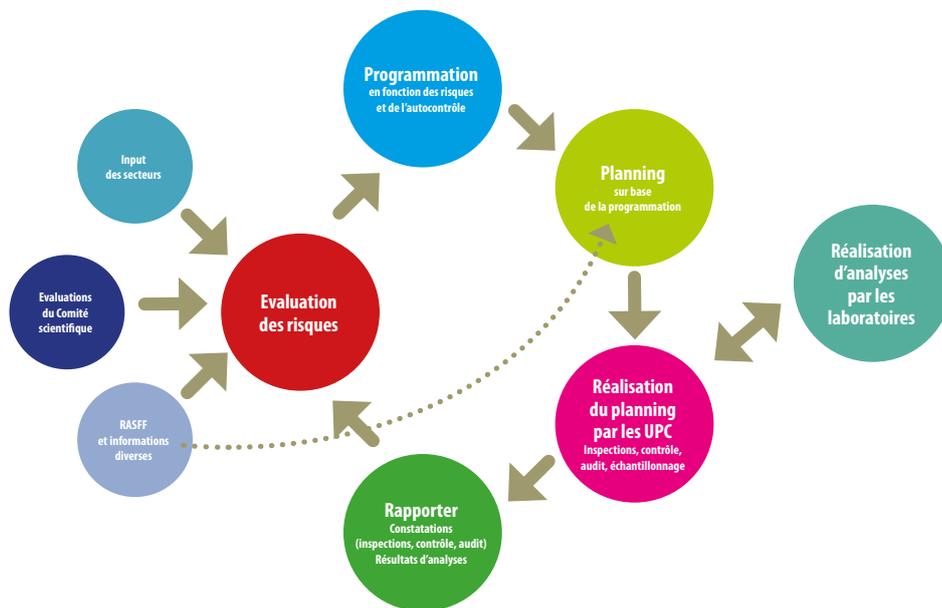
L'AFSCA participe à la réunion annuelle de la Commission du Codex Alimentarius, l'organe décisionnel du Codex Alimentarius pour la fixation des normes internationales de produit et de processus, ainsi que des directives et des bonnes pratiques pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Des experts de l'AFSCA participent à plusieurs comités spécialisés du Codex Alimentarius, et plus précisément, en 2011, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sur les contaminants dans les aliments et sur l'hygiène alimentaire.

L'AFSCA a également participé à la réunion générale de l'Organisation mondiale de la Santé animale (OIE), où sont fixées les normes internationales et les recommandations en matière de santé animale, ainsi qu'au Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'organisation mondiale du commerce (OMC - Comité SPS) à Genève. Sous la direction de la Commission européenne, les aspects divergents de l'accord sanitaire et phytosanitaire (SPS) avec les pays tiers ont été traités. Les consultations bilatérales tentent d'apporter une solution à des litiges commerciaux spécifiques.

Le Service Affaires internationales de la DG Politique de Contrôle







Le programme des contrôles officiels de l'AFSCA comprend des échantillonnages et analyses d'une part, et des inspections d'autre part. Il est élaboré avec le souci d'assurer un niveau élevé de sécurité alimentaire, tout en utilisant de manière efficiente les effectifs disponibles. Il repose sur une approche statistique basée sur les risques, mise au point par l'AFSCA avec l'aval de son Comité scientifique.

La fréquence et la nature des inspections auxquelles les opérateurs sont soumis dépend avant tout des risques liés aux activités exercées ainsi que du profil individuel des opérateurs qui est déterminé en tenant compte :

- de la validation éventuelle de leur système d'autocontrôle
- des sanctions encourues
- des résultats des inspections dans certains cas.

Dans le cadre de l'élaboration du business plan 2012-2014, les fréquences d'inspection ont été réévaluées sur base de l'expérience acquise. En fonction du secteur, un système d'inspection à 2 ou 3 fréquences est prévu et modulé vers le haut ou vers le bas en fonction du profil de risque de l'opérateur.

Dans le secteur de la transformation des denrées d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers, ovoproduits), le système d'inspection à 3 fréquences est maintenu. Ces inspections sont réalisées par les contrôleurs de l'AFSCA ou - pour certaines tâches d'expertise - par des vétérinaires indépendants chargés de missions.

Un système à 2 fréquences d'inspection complété par des inspections de suivi est organisé pour les inspections des autres secteurs. En cas d'inspection non favorable, les opérateurs sont tenus de prendre des mesures correctives qui feront l'objet d'un ou de plusieurs recontrôles. Le nouveau business plan prévoit qu'un certain pourcentage d'opérateurs qui se sont remis en ordre feront l'objet d'une inspection de suivi l'année suivante pour s'assurer que les opérateurs se sont mis en conformité de façon durable. Contrairement aux recontrôles, les inspections de suivi ne seront pas facturées aux opérateurs.

Pour des raisons de faisabilité, certaines inspections (transport, commerces ambulants, marchés, ...) seront organisées sur base d'un nombre fixe par an plutôt que sur base d'une fréquence. Le détail des fréquences d'inspection figure en annexe du business plan 2012 - 2014 bientôt disponible sur www.afsca.be.

1. 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. Leurs coordonnées peuvent être consultées via Foodweb, un outil disponible sur le site web de l'AFSCA. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

Nombre d'établissements enregistrés auprès de l'AFSCA

	2010	2011
Agro-fourriture	5.309	5.846
Production primaire	66.611	71.632
Transformation	3.282	3.587
Distribution	41.981	47.787
Horeca et cuisines de collectivités	55.114	64.637
Services	2.046	2.526
Importation / échanges commerciaux IN	2.544	2.610
Exportation / échanges commerciaux OUT	904	955
Autres secteurs	1.305	1.403
Total	179.096	200.983

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

En 2011, 5.872 établissements étaient agréés par l'AFSCA et 108.955 étaient autorisés.

Le Service Agréments de la DG Contrôle





Foodweb

L'application Foodweb est accessible à tous les opérateurs et au grand public via le site internet de l'AFSCA.

L'établissement que vous fréquentez est-il connu de l'AFSCA ?

Foodweb permet à tous de vérifier si un opérateur de la chaîne alimentaire est enregistré à l'AFSCA (et pour quelles activités), ses coordonnées complètes, s'il possède un système d'autocontrôle validé, un smiley-AFSCA...

Foodweb au service des opérateurs

Grâce à un accès sécurisé, chaque opérateur de la chaîne alimentaire peut consulter en ligne toutes les données le concernant telles qu'elles figurent dans les banques de données de l'AFSCA :

- numéro d'entreprise, dénomination...
- agréments et autorisations délivrés...
- résultats des inspections (check-lists)
- résultats des échantillonnages (analyses)...

Foodweb permet également aux opérateurs d'accéder à différents services en ligne pour :

- s'enregistrer auprès de l'AFSCA
- apporter des modifications administratives (formulaire d'enregistrement, personnes de contact)
- enregistrer ses nouvelles activités.

D'autres services seront également proposés aux opérateurs, tels que l'accès aux données de facturation.

2. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

Depuis 2005, tous les opérateurs de la chaîne alimentaire doivent implémenter un système d'autocontrôle dans leur établissement. En application du principe selon lequel le premier responsable d'un produit est celui qui le met sur le marché, il doit donc être capable de gérer les risques. En d'autres termes, l'autocontrôle conduit à une plus grande sécurité pour les consommateurs.

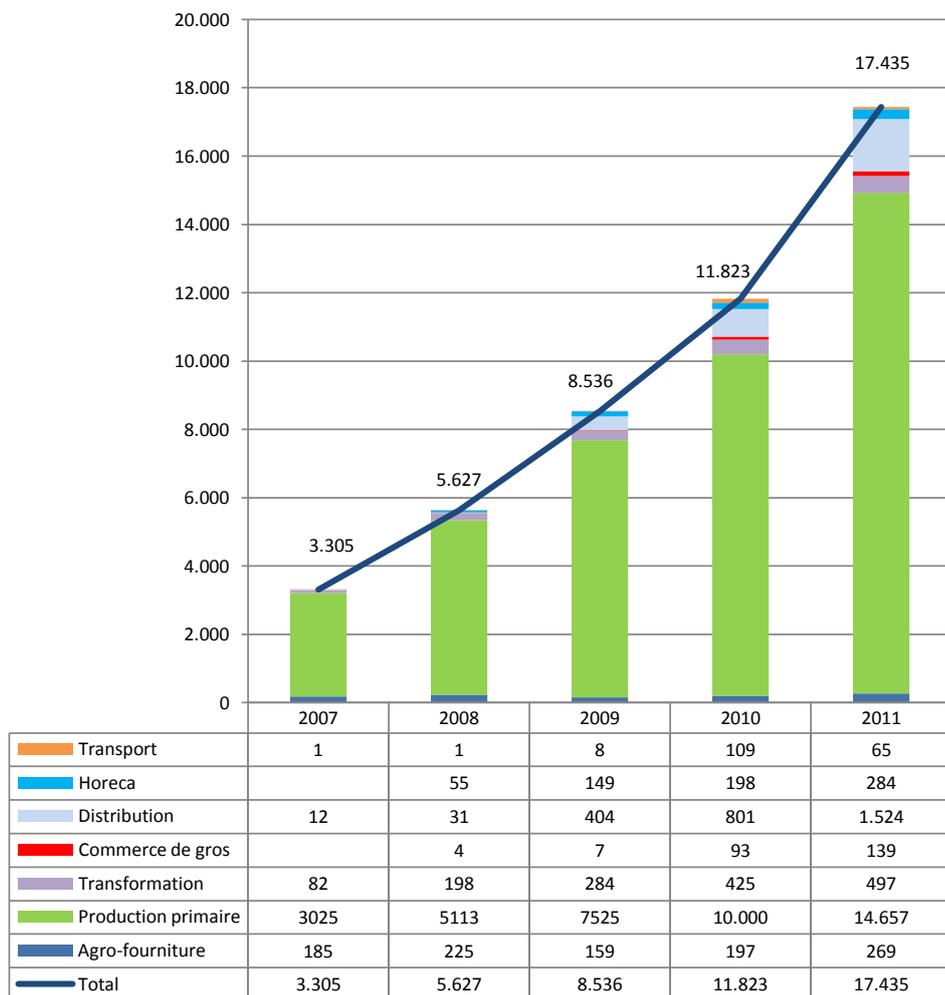
Afin d'aider les opérateurs à répondre à leurs obligations légales en matière d'autocontrôle, des guides sectoriels sont prévus. Ils sont rédigés par les associations professionnelles et doivent être validés par l'AFSCA.

En 2011, l'AFSCA a approuvé 2 nouveaux guides sectoriels : pour le secteur du poisson (G-032) et le secteur du commerce de gros (G-039). La révision du guide des abattoirs et ateliers de découpe de volailles (G-006) a été validée. Cela porte le total à 31 guides sectoriels validés. Un guide est donc disponible pour la plupart des secteurs (plus de 99% des opérateurs).

Bien que la présence d'un système d'autocontrôle soit obligatoire, la validation d'un système d'autocontrôle sur la base d'un audit est facultative. Les établissements dont toutes les activités sont couvertes par un système d'autocontrôle validé bénéficient d'une réduction de 50% de leur contribution annuelle à l'AFSCA (bonus). En l'absence d'une telle validation, la contribution annuelle est doublée (malus). La présence d'un système d'autocontrôle validé, considéré comme un renforcement de la sécurité de la chaîne alimentaire, entraîne une réduction de la fréquence des inspections de l'AFSCA. Selon les activités, la validation est valable pour une période de 1 à 4 ans.

Les audits de validation sont réalisés par l'Agence ou un organisme privé de certification (OCI) agréé par l'AFSCA lorsqu'un guide validé existe ; 16 OCI ont réalisé environ 23.600 audits sur base des guides d'autocontrôle.

Fin 2011, 17.435 établissements possédaient un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités

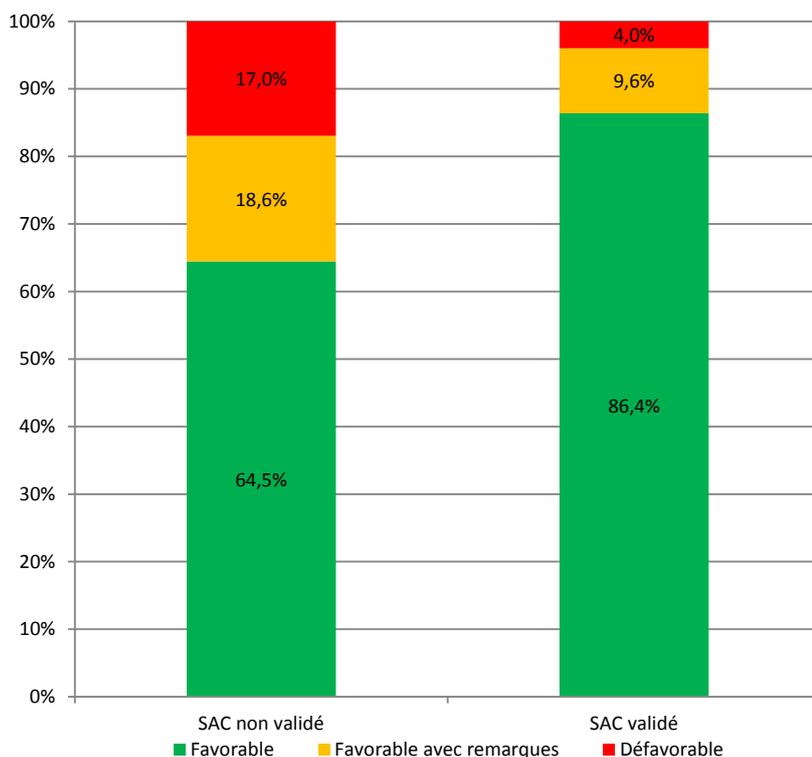


Le secteur de la production primaire comprend principalement des exploitations qui disposaient déjà d'un certificat pour leurs activités dans la production primaire végétale et qui ont également demandé un audit pour la production primaire animale.

Afin de favoriser la certification de l'autocontrôle, les établissements de l'horeca (restaurants, friteries...) et les cuisines de collectivités ayant un système d'autocontrôle validé peuvent afficher un smiley-AFSCA. Il leur est délivré par l'OCI qui effectue l'audit et est valable 3 ans. Fin 2011, 309 unités d'établissement affichaient un smiley-AFSCA. La liste de ces établissements est disponible sur le site internet: <http://www.afsca.be/smileys>.



Les résultats des inspections de l'AFSCA sont nettement plus favorables dans des établissements avec un système d'autocontrôle (SAC) validé



3. Réalisation des contrôles

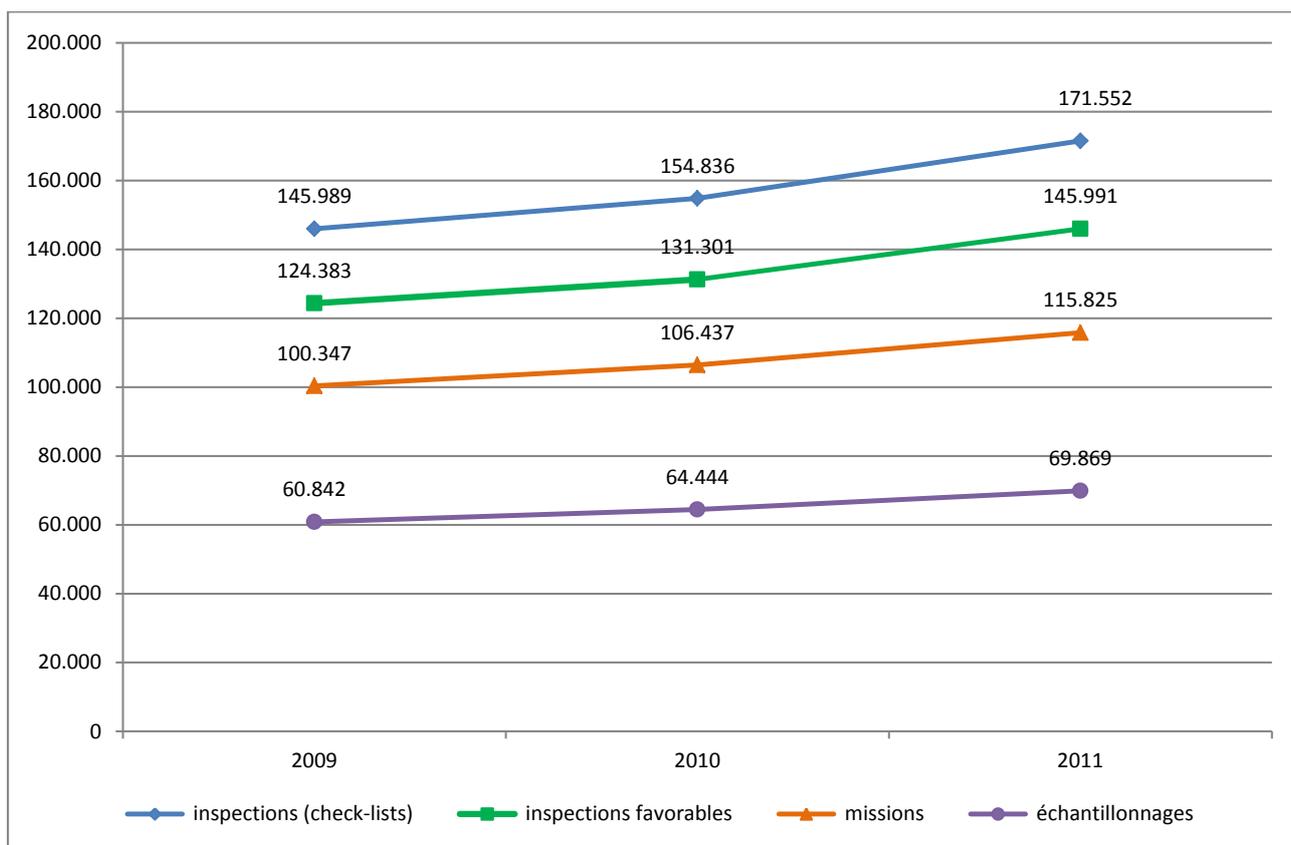
Enquête de perception des contrôleurs

En 2009, l'Agence avait organisé une vaste enquête de satisfaction auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire (disponible sur le site web de l'AFSCA). Certains contrôleurs avaient alors exprimé leur étonnement devant les résultats qui révélaient un indice de satisfaction élevé.

Dès lors, l'AFSCA a évalué la perception des contrôleurs par rapport à l'accueil reçu lors de leurs inspections au moyen d'une grille estimant le niveau de collaboration à chaque étape du contrôle. Les 2.757 formulaires confirment globalement les résultats de l'enquête de 2009 et montrent que 92,3 % des opérateurs réservent un bon accueil aux contrô-

leurs, que 95 % des opérateurs accordent la disponibilité nécessaire et leur collaboration au contrôleur, et que lorsque le contrôle donne lieu à un avertissement ou PV, 91,7 % des opérateurs en acceptent les conclusions et 86,9 % expriment leur volonté d'amélioration.

Cette enquête montre également que le faible nombre de contrôles se déroulant dans une ambiance tendue, voire agressive, ont un impact psychologique important sur les contrôleurs. Son évolution sera suivie dans les années à venir.



Inspections

En 2011, l'AFSCA a réalisé 171.552 inspections au cours de 50.149 missions chez 41.121 opérateurs ; 85,1% des inspections étaient favorables [=favorables et favorables avec remarques].

Les différents types d'inspection

Les inspections couvrent plusieurs domaines : lors de sa visite chez un opérateur, le contrôleur de l'AFSCA vérifie d'abord l'infrastructure, l'équipement et l'hygiène afin de s'assurer que la production ou la commercialisation se déroulent dans des conditions optimales contribuant à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.

Les opérateurs ont la responsabilité première des produits qu'ils mettent sur le marché. À l'exception du secteur de la production primaire, ils doivent mettre en place un système basé sur les principes de l'HACCP : le système d'autocontrôle. L'AFSCA vérifie lors de ses inspections que les opérateurs l'ont bien mis en place, mais également qu'ils en ont une connaissance suffisante.

Les produits doivent être correctement étiquetés. Ces prescriptions visent à informer l'éleveur, le producteur, le transformateur, le distributeur ou le consommateur de la liste des ingrédients, des garanties nutritionnelles, du mode d'utilisation et éventuellement des dates limite de consommation ou de durabilité.

Les opérateurs doivent également assurer la traçabilité de leurs produits dans des registres ou au moyen d'un autre système et conserver des documents plus spécifiques (prescriptions vétérinaires, formules des aliments pour animaux...) de manière à faciliter, le cas échéant, le retrait du marché des produits présentant un risque.

En cas de problèmes pouvant avoir un impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire, les opérateurs doivent en informer l'AFSCA. Ils doivent donc connaître la procédure concernant la notification obligatoire.

D'autres contrôles plus spécifiques sont réalisés en fonction du type d'établissement (interdiction de fumer dans l'horeca, qualité et utilisation des pesticides, santé animale...).

	2010	2011	2011 vs. 2010 (%)	Conformité 2010 (%)	Conformité 2011 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	39.222	44.292	+13%	72,3%	71,3%
Infrastructure, installation et hygiène (avant agrément)	349	296	-15%	96,6%	92,6%
Systèmes d'autocontrôle	12.689	17.907	+41%	54,0%	63,2%
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	26.920	30.267	+12%	92,1%	92,5%
Notification obligatoire	16.599	21.092	+27%	96,4%	97,8%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	8.362	10.519	+26%	90,9%	90,4%
Matériel d'emballage	1.201	2.423	+102%	94,8%	95,4%
Gestion des déchets	4.060	5.863	+44%	93,5%	90,6%
Transport	1.629	1.505	-8%	95,8%	97,2%
Interdiction de fumer	12.769	10.483	-18%	86,5%	93,1%
Contrôles phytosanitaires	3.106	3.133	+1%	96,4%	95,0%
Pesticides	3.360	2.974	-11%	87,6%	87,2%
Santé animale	3.020	2.935	-3%	95,8%	95,9%
Bien-être animal	10.750	9.838	-8%	97,2%	97,4%
Médicaments et guidance	5.852	4.163	-29%	97,5%	97,9%
Surveillance épidémiologique	4.623	3.853	-17%	97,1%	97,1%
Autres	325	9	-97%	98,8%	88,9%
Total	154.836	171.552	+11%	84,8%	85,1%

Les résultats d'inspection sont repris de façon plus détaillée dans les chapitres suivants.

Analyses

Types d'analyses 2010-2011

	Échantillonnages en 2010	Échantillonnages en 2011	2011 vs. 2010	Analyses en 2010	Conformes en 2010	Analyses en 2011	Conformes en 2011
Analyses microbiologiques	24.175	29.179	+21 %	49.200	95,2 %	61.818	94,5 %
Hormones & médicaments	19.891	19.798	-0,5 %	55.124	99,2 %	55.255	99,4 %
Residus & contaminants	13.192	12.605	-4 %	28.860	98,4 %	29.362	98,2 %
Importation, exportation & commerce intracommunautaire	4.148	3.916	-6 %	10.143	98,2 %	8.705	98,6 %
Qualité	2.189	2.652	+21 %	4.744	97,2 %	5.601	97,7 %
Parasites	1.419	2.512	+77 %	1.598	91,9 %	2.667	95,2 %
OGM	292	346	+18 %	292	99,3 %	346	98,6 %
Autres analyses	3.529	3.521	-0,2 %	4.087	97,7 %	4.050	97,6 %
Total	64.444	69.869	+8 %	154.048	97,5 %	167.804	97,2 %

Les résultats d'analyse sont repris de façon plus détaillée dans les chapitres suivants.



Nombre d'analyses réalisées dans les laboratoires de l'AFSCA

Labo	Activités	Nombre d'échantillons analysés			Nombre d'analyses réalisées		
		2009	2010	2011	2009	2010	2011
Gentbrugge	Résidus et contaminants, chimie inorganique	21.809	21.571	18.555	65.867	66.397	61.051
Tervuren	Contaminants, additifs, dioxines et mycotoxines	9.423	8.738	8.759	18.018	16.726	17.214
Melle	Microbiologie, OGM, Globodera, résidus de coquilles et membranes	12.886	12.563	19.454	23.141	23.715	32.974
Gembloux	Microbiologie, chimie et phytopathologie	10.438	12.213	11.623	20.172	22.102	25.627
Liège	Analyses spéciales, chimie humides, phytopharmacie et résidus	5.178	5.229	5.222	8.810	8.572	8.901
Total		59.734 (+4,7%)	60.314 (+1,0%)	63.613 (+5,5%)	136.008 (+4,3%)	137.512 (+1,1%)	145.767 (+5,7%)



Inspections et maladies



1. Inspections des établissements

1.1. Fourniture au secteur agricole

L'AFSCA réalise des contrôles dans les secteurs qui fournissent des matières premières au secteur agricole :

- engrais, amendements du sol et substrats de culture
- pesticides
- aliments pour animaux.

1.1.1. Engrais

Résultats de 751 missions réalisées auprès de 723 producteurs et négociants en engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	673	82,0 %	14,4 %	3,6 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	686	81,0 %	16,9 %	2,0 %
Système d'autocontrôle	607	65,1 %	28,8 %	6,1 %
Emballage et étiquetage (y compris les normes commerciales)	544	73,2 %	18,2 %	8,6 %

Le nombre de missions a considérablement augmenté par rapport à 2010 (463 missions). Les résultats des inspections sont comparables à ceux de 2010, sauf pour les systèmes d'autocontrôle pour lesquels la situation en 2011 s'est améliorée. Les non-conformités ont néanmoins donné lieu à 118 avertissements et 28 PV.

1.1.2. Pesticides

L'utilisation de pesticides continue d'être perçue de manière critique par le consommateur et la société. Les fluctuations dans l'utilisation de pesticides en Belgique au fil des années prouvent que la pression infectieuse de maladies et parasites, les prix et les systèmes d'avertissement déterminent fortement le marché.

Les pesticides à usage agricole (insecticides, fongicides, herbicides) sont destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et à détruire les végétaux indésirables. Leur commercialisation et leur utilisation sont strictement réglementées. Les pesticides à usage agricole agréés en Belgique ainsi que leurs usages autorisés sont consultables sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be>. En cas de détention de produits non agréés, l'AFSCA les place sous saisie ; ils doivent être remis lors des collectes organisées tous les 2 ans par l'ASBL Phytophar Recover qui en assure la destruction en toute sécurité.

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure et commercialisation de pesticides agréés	523	66,5 %	7,6 %	25,8 %
Traçabilité	509	88,4 %	11 %	0,6 %
Système d'autocontrôle	458	60,5 %	30,3 %	9,2 %
Emballage et étiquetage	277	93,1 %	4,7 %	2,2 %

Les principales infractions concernaient la détention ou la commercialisation de produits qui ne sont plus agréés et ne peuvent donc pas être commercialisés, et des manquements dans les procédures du système d'autocontrôle (contrôles d'entrées). Elles ont donné lieu à 107 avertissements, 59 PV et 94 saisies (516 kg, 16 litres et 3.132 emballages).

1.1.3. Aliments pour animaux

Il existe différentes catégories d'aliments pour animaux : les matières premières, les additifs, les prémélanges (mélange d'additifs et de matières premières servant de support), les aliments composés et les aliments médicamenteux (mélange d'un aliment composé et d'un médicament).

La production nationale d'aliments composés avoisine 6,5 millions de tonnes par an. La Belgique importe environ un million de tonnes d'aliments (y compris les matières premières) et en exporte environ 850.000 tonnes (source : BEMEFA - APFACA).

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	1.248	54,4 %	38,7 %	6,9 %
Notification obligatoire	909	91,9 %	7,2 %	1,0 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	940	87,7 %	10,5 %	1,8 %
Système d'autocontrôle	508	80,1 %	8,1 %	11,8 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	894	58,9 %	26,4 %	14,7 %

Les non-conformités dans le secteur des aliments pour animaux ont donné lieu à 28 PV et 193 avertissements. Ces résultats sont semblables à ceux de 2010.

L'AFSCA contrôle également l'utilisation des médicaments en ferme (registres des médicaments, stocks...) : 97,1 % des 307 inspections sur des aliments médicamenteux étaient conformes. Les infractions constatées portaient sur l'absence de signature des prescriptions, l'absence de certaines mentions d'étiquetage obligatoires et dans un cas sur le non-respect du délai d'attente.

1.2. Agriculture

En Belgique, le nombre d'exploitations agricoles diminue régulièrement tandis que leur taille augmente. En 30 ans, le nombre d'exploitations a diminué de 63 % (en moyenne -3,4 % par an) et leur surface moyenne a plus que doublé.

En 2010, le secteur agricole représentait, en valeur, 11,1 % des exportations belges totales. Environ 43.000 exploitations étaient actives. La superficie totale des terres de culture était de 1.358.019 ha, principalement des pâturages permanents (36,8 %), du blé d'hiver, de l'orge d'hiver, du maïs grain (25 %) et des plantes fourragères (19,7 %). Les cultures industrielles et la culture de la pomme de terre représentaient respectivement 6,8 % et 6 % de la superficie. Le pourcentage restant était occupé par la culture de légumes, les cultures ornementales et les plantes vivaces, les terres en jachère, les légumineuses et diverses autres plantes. La production de cultures industrielles et de plantes fourragères s'élevait chacune à environ 8,56 millions de tonnes, et à 3,1 millions de tonnes pour le blé d'hiver, l'orge d'hiver et le maïs grain.

Le nombre de troupeaux de bovins et - dans une moindre mesure de moutons et chèvres - continue de diminuer.

		2009	2010	2011
Bovins	troupeaux	36.064	35.217	34.540
	animaux	2.594.358	2.721.130	2.682.370
Porcs	troupeaux	9.243	9.063	9.075
	emplacements pour truies	598.857	589.049	583.919
	emplacements pour porcs à l'engrais	5.113.202	5.286.829	5.375.356
Ovins	troupeaux	30.626	29.556	29.150
	animaux	215.262	209.263	204.128
Caprins	troupeaux	12.530	11.869	11.710
	animaux	57.371	60.753	48.989
Cervidés	troupeaux	2.810	2.717	2.667
	animaux	9.502	9.239	9.174
Volailles	troupeaux	1.626	1.587	1.628
	poules pondeuses	11.082.569	9.235.236	11.854.681
	poulets de chair	27.134.405	26.269.807	26.291.305
	volailles d'élevage	2.031.572	1.979.233	1.844.109

Les inspections sont réalisées :

- dans les exploitations agricoles avec production végétale (produits destinés à la consommation comme les fruits et légumes et autres produits tels que les semences, plants, plantes ornementales, produits de l'horticulture) et les grossistes en fruits et légumes
- dans les exploitation agricoles avec production animale, y compris dans les fermes aquacoles (élevage, lait, viande, œufs, poissons...)
- chez les négociants (marchands de bestiaux), centres de rassemblement, transporteurs, postes de contrôle

- dans les centres (de stockage) de sperme et chez les équipes de transfert d'embryons.

Parmi les différents contrôles dans la production végétale, des contrôles phytosanitaires physiques sont réalisés afin de détecter la présence d'organismes de quarantaine.

Résultats des 6.684 missions réalisées chez 5.545 agriculteurs dans la **production végétale**

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	3.649	94,2%	4,3%	1,5%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	3.976	94,1%	3,7%	2,2%
Notification obligatoire	3.895	97,9%	2,0%	0,1%
Système d'autocontrôle	53	84,9%	3,8%	11,3%
Pesticides (possession et utilisation)	2.974	82,4%	4,8%	12,8%
Contrôles phytosanitaires / physiques	3.133	93,2%	1,8%	5,0%

Les inspection du système d'autocontrôle ont lieu chez les négociants en gros de fruits, légumes et pommes de terre, les installations de traitement et de production d'emballages en bois ISPM-15 et les laboratoires utilisant des organismes de quarantaine.

Résultats des 8.732 missions menées chez 7.573 éleveurs dans la production animale

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène dans les exploitations agricoles, véhicules, commerçants, centres de rassemblement et postes de contrôle	4.647	89,0 %	8,8 %	2,2 %
Infrastructure, installations et hygiène dans les centres (de stockage) de sperme et équipes (de production) d'embryons	192	81,3 %	18,2 %	0,5 %
Identification et enregistrement d'animaux	5.527	87,1 %	7,8 %	5,1 %
Aliments pour animaux conformes aux exigences de prévention de contamination par l'ESB	952	99,8 %	-	0,2 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement) dans les centres (de stockage) de sperme et équipes (de production) d'embryons	190	88,4 %	11,1 %	0,5 %
Respect de l'interdiction de livraison de lait	183	95,1 %	3,3 %	1,6 %
Santé animale	2.931	93,3 %	2,6 %	4,1 %
Médicaments et guidance	4.151	86,7 %	11,3 %	2,0 %
Surveillance épidémiologique	3.853	91,0 %	6,1 %	2,9 %
Bien-être animal	5.154	90,1 %	6,2 %	3,7 %

Dans la production animale, l'AFSCA contrôle e.a. l'utilisation de médicaments et la guidance vétérinaire, la santé animale et la surveillance épidémiologique, la prévention de la contamination par l'ESB chez les éleveurs via les aliments pour animaux (aliments pour animaux autorisés pour les espèces animales de l'exploitation, étiquetage complet).

Les non-conformités ont donné lieu à 883 avertissements, 301 PV et 307 saisies (dont plus de 80 kg et 400 unités de pesticides, 27 lots de médicaments, 18 chevaux et 42 bovins et veaux).

Globalement, les résultats sont comparables à ceux de 2010 mais il reste un certain nombre de points d'attention. Les résultats des contrôles de l'identification et l'enregistrement dans les exploitations de moutons, chèvres et cervidés sont moins bons en 2011 ; les non-conformités concernent le plus souvent le tenue du registre et l'utilisation des documents de transport. Les résultats sont moins bons pour la traçabilité chez les négociants et centres de rassemblements en raison de contrôles plus stricts sur le respect du délai pour compléter les registres et l'obligation du transfert des données à Sanitel. Les résultats des contrôles des véhicules pour l'infrastructure et l'hygiène sont également moins bons en 2011 ; les non-conformités constatées concernent essentiellement l'absence de marquage à l'extérieur du véhicule indiquant le transport d'animaux vivants et l'absence d'une paroi ou d'une barrière au moyen de transport empêchant les animaux de tomber ou de s'enfuir.

Contrôles pour d'autres autorités

Lors des visites rendues aux exploitations agricoles dans le cadre de la conditionnalité (réglementation de l'UE), un certain nombre d'exigences au niveau de la santé publique, de la santé des animaux, du bien-être animal, de la santé des plantes et de l'environnement sont contrôlées. Ces résultats sont transmis aux Régions qui sont entièrement responsables du suivi qui y est donné (en ce qui concerne l'éventuel retrait de primes sur base des règlements européens).

Dans ce cadre, l'AFSCA a transmis en 2011 aux Régions les résultats de 27.187 inspections qu'elle a réalisées auprès de 9.575 opérateurs au cours de 10.245 missions.



Le CVO et son équipe (Direction Santé des Animaux et Sécurité des produits animaux de la DG Politique de Contrôle)

1.2.1. Identification et enregistrement des chevaux

Fin 2011, environ 264.000 chevaux étaient identifiés ou en cours d'identification auprès de la Confédération Belge du Cheval. Le nombre total de chevaux en Belgique est estimé à environ 300.000. Les chevaux non encore identifiés sont des chevaux de particuliers qui sont automatiquement exclus de l'abattage pour la consommation humaine.

L'AFSCA réalise des contrôles de l'identification des chevaux dans les abattoirs, dans les centres de rassemblement, chez les négociants, à l'exportation et dans les centres d'insémination. Des contrôles dans les manèges et chez les particuliers peuvent également être réalisés à la suite d'un foyer de maladie ou dans le cadre d'actions spécifiques de contrôle. Le contrôle chez les particuliers, les manèges et lors des concours est assuré par SPF Santé publique. La majorité des non-conformités constatées sont le défaut d'enregistrement dans la banque de données centrale, l'absence du registre chez les négociants ou le manque de certaines données et des passeports non-conformes.



1.3. Commerce de gros en fruits et légumes

Les principaux produits présentés en 2011 par les criées belges (source : VBT) étaient des légumes (384.197 tonnes de poivrons, poireaux, tomates et chicons, 224.424 laitues pommées, choux fleurs et concombres) et fruits (364.256 tonnes de fraises, pommes et poires). La culture de pommes de terre augmente ces dernières années aussi bien en superficie (76.833 ha en 2011) qu'en production (3,6 millions de tonnes).

L'AFSCA contrôle le respect des normes de commercialisation pour les légumes et les fruits, principalement dans le commerce de gros (e.a. les criées) et – pour les pommes de terre - chez les préparateurs, emballeurs et dans les commerces de gros.

273 missions ont été réalisées chez 212 opérateurs.

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Système d'autocontrôle	2	100 %	-	-
Emballage et étiquetage (y compris les normes commerciales)	275	86,5 %	9,1 %	4,4 %

Les inspections défavorables sont donc rares et ont donné lieu à 11 avertissements et 2 PV. Les résultats sont similaires à ceux de 2010.

1.4. Abattage

En 2011, il y avait :

- 66 abattoirs agréés pour ongulés domestiques, comme en 2010
- 51 abattoirs agréés pour volailles et lagomorphes, comme en 2010.

Tous les animaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies, qui sont contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires ou des contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission par l'Agence.

	Carcasses expertisées	Carcasses saisies
Bovins	536.637	1.773 (0,3 %)
Veaux	322.754	352 (0,1 %)
Porcs	11.801.106	29.482 (0,2 %)
Chevaux	9.669	53 (0,5 %)
Moutons	127.250	137 (0,1 %)
Chèvres	6.701	18 (0,3 %)
Volailles	304.719.679	4.089.978 (1,3 %)
Lapins	2.912.295	35.796 (1,2 %)

Les causes principales de refus étaient des animaux morts, une maladie généralisée ou la suspicion de présence de résidus.



Direction d'Encadrement pour l'Intégration de l'Information d'entreprise (DG Politique de Contrôle)

e-ICA : une étape simplifiée dans la chaîne alimentaire

L'éleveur doit fournir à l'exploitant de l'abattoir les informations sur la chaîne alimentaire (ICA) de chaque animal ou chaque lot d'animaux qui part à l'abattoir. Ces informations portent e.a. sur le statut sanitaire des animaux, les maladies, les médicaments administrés, les résultats de certaines analyses de laboratoire, les résultats d'expertise des abattages précédents d'animaux de la même exploitation.

Ce système doit être utilisé pour toutes les espèces depuis 2010. Son pendant électronique (e-ICA) a été développé en 2011. En quelques clics, l'e-ICA permet aux éleveurs de notifier toutes les informations sur les maladies, traitements et analyses de laboratoire ou, comme c'est le cas pour la plupart des abattages, de communiquer que rien de spécial n'est à signaler.

Les e-ICA sont actuellement principalement utilisées dans le secteur des veaux en combinaison avec le passeport électronique. La notification obligatoire du départ des animaux n'est plus nécessaire et il n'y a donc pas plus de travail administratif pour l'éleveur. Ce système simplifie fortement la gestion des informations sur la chaîne alimentaire par les abattoirs. On s'attend à ce que l'utilisation des e-ICA se généralise à toutes les espèces au cours des prochaines années et qu'elles puissent, à terme, entièrement remplacer les ICA papier.

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire, au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés (mesures contre la maladie de la vache folle) et autres sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et au système d'autocontrôle.

Outre la présence permanente de vétérinaires chargés de mission lors des activités d'abattage, des inspections sont réalisées par des vétérinaires de l'Agence.

Résultats de 4.185 missions réalisées par des collaborateurs de l'AFSCA dans les différents abattoirs belges (toutes espèces animales)

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Bien-être animal	4.490	87,5 %	11,1 %	1,4 %
Infrastructure, installation et hygiène	343	21,0 %	44,9 %	34,1 %
Hygiène lors de l'abattage	325	77,5 %	18,2 %	4,3 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	342	92,4 %	5,8 %	1,8 %
Système d'autocontrôle	332	80,1 %	5,1 %	14,8 %
Emballage et étiquetage	327	80,1 %	19,3 %	0,6 %
Gestion des déchets	323	69,7 %	24,1 %	6,2 %
Notification obligatoire	318	98,7 %	0,9 %	0,3 %
Transport	256	90,6 %	5,9 %	3,5 %

Les résultats des inspections dans les abattoirs sont similaires à ceux de 2010. Les non-conformités ont donné lieu à 102 avertissements et 28 PV.

Une modernisation de certains abattoirs et un effort continu sur le plan des bonnes pratiques d'hygiène restent indispensables.

1.4.1. Abattage en dehors d'un abattoir

Abattage d'urgence

A l'exception des porcs, les animaux sains ayant eu un accident et qui, pour des raisons de bien-être, ne peuvent pas être transportés vivants à l'abattoir, peuvent être abattus en dehors de l'abattoir (abattages d'urgence) et ensuite être transportés à l'abattoir en vue de l'expertise. En 2011, 2.518 bovins, 29 veaux et 3 chevaux ont fait l'objet d'un abattage d'urgence.

Abattage privé

Les porcs, ovins et caprins peuvent être abattus à domicile par un particulier (les viandes dans ce cas sont exclusivement destinées à la famille) sauf s'il s'agit d'un abattage rituel. En raison du nombre élevé d'abattages à l'occasion de la Fête du sacrifice, les abattages privés en dehors de l'abattoir sont possibles dans les lieux d'abattage temporairement agréés par l'AFSCA. L'abattage à domicile de bovins et solipèdes (chevaux, ânes...) n'est pas autorisé.

Un abattage privé peut également avoir lieu dans un abattoir. En 2011, c'était le cas pour 8.805 bovins, 107 veaux, 994 moutons et chèvres, 253 porcs et 72 chevaux.

Abattage sur le lieu de production

Les producteurs de volailles ou de lapins peuvent être autorisés à abattre de petites quantités de leurs propres animaux à leur exploitation. Leur vente, uniquement de carcasses entières, ne peut se faire qu'en petites quantités et au consommateur final, soit sur le lieu de production, soit au marché local.

En 2011, 11 inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène ont été effectuées auprès de 11 de ces opérateurs : 3 étaient favorables, 6 favorables avec remarques et 2 défavorables ; 9 des 10 contrôles du bien-être animal étaient conformes. Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements, 1 PV et à la saisie de 9 carcasses de volailles.

Abattage de gibier d'élevage

Les oiseaux coureurs (autruches, nandous...) et les ongulés d'élevage (sangliers, chevreuils...) qui ne peuvent être transportés en raison du risque pour le manipulateur ou pour garantir le bien-être de ces animaux, peuvent être abattus sur le lieu d'origine dans des locaux adaptés, permettant l'abattage dans des conditions hygiéniques.

Les 7 inspections réalisées en 2011 auprès de 6 opérateurs étaient favorables pour l'infrastructure, l'installation, l'hygiène, le bien-être animal et le transport.

Fête du sacrifice

En 2011, la fête du sacrifice a eu lieu les 5 et 6 novembre. Conformément à l'arrêté royal du 11 février 1988 relatif à certains abattages prescrits par un rite religieux, 81 lieux ont été temporairement agréés ; 30 abattoirs agréés y ont également participé.

Le nombre d'animaux abattus était le suivant :

- environ 40.000 moutons et 100 chèvres, en majorité dans des lieux temporairement agréés,
- environ 4.000 bovins (dans les abattoirs uniquement).

Les principales non-conformités concernaient le bien-être animal lors du transport et de l'abattage, l'identification des ovins et les documents tels que la déclaration d'abattage auprès des communes, le manque de professionnalisme de certains sacrificateurs, le manque d'hygiène des locaux d'abattage temporairement agréés et l'abattage clandestin (6 cas).

Les infractions ont donné lieu à 12 avertissements et 19 PV par des agents de l'AFSCA ainsi que 15 PV des services de police.



1.5. Établissements de traitement du gibier

Le gibier tiré par un chasseur qui a réussi une formation sur la santé publique et l'hygiène peut uniquement être vendu à un établissement agréé pour le traitement du gibier, sauf s'il est conservé pour l'utilisation personnelle du chasseur ou s'il le livre en petites quantités à un particulier qui est le consommateur final, à l'exclusion de toute autre destination (restaurant, marché, boucher, cantine...).

Le vétérinaire chargé de mission réalise un examen sanitaire du gibier sauvage à l'établissement de traitement du gibier : 14.910 (2,0 %) des 756.961 pièces de gibier, ont été déclarées impropres à la consommation. La décomposition imminente ou confirmée constitue la principale raison de refus du petit et gros gibier.

Gibier sauvage livré dans les établissements de traitement du gibier

	Pièces livrées	Pièces saisies
Biches	6.765	199 (2,9 %)
Sangliers	10.169	78 (0,8 %)
Autres gros biongulés (chevreuil)	5.739	80 (1,4 %)
Petit gibier à poils	47.600	1.318 (2,8 %)
Petit gibier à plumes	686.688	13.235 (1,9 %)

1.6. Pêche

Dans les minques belges, un contrôle du poisson a lieu chaque jour de criée : un examen organoleptique du poisson et des analyses complémentaires éventuelles afin de s'assurer de la fraîcheur du poisson. En 2011, 4.356 kg de poisson (0,03 % des arrivages) ont été déclarés impropres à la consommation pour manque de fraîcheur.

	Arrivage
Minque de Nieuwpoort	346.448 kg
Minque d'Oostende	5.113.864 kg
Minque de Zeebrugge	11.338.356 kg
Total	16.798.668 kg

Quatre missions ont été menées dans 3 criées belges (Nieuwpoort, Oostende et Zeebrugge) : l'infrastructure, les installations et l'hygiène étaient conformes avec remarques dans 3 cas et non-conformes dans 1 cas. Le respect de la notification obligatoire était assuré dans tous les cas.

Inspections des navires de pêche (75 missions auprès de 74 opérateurs)

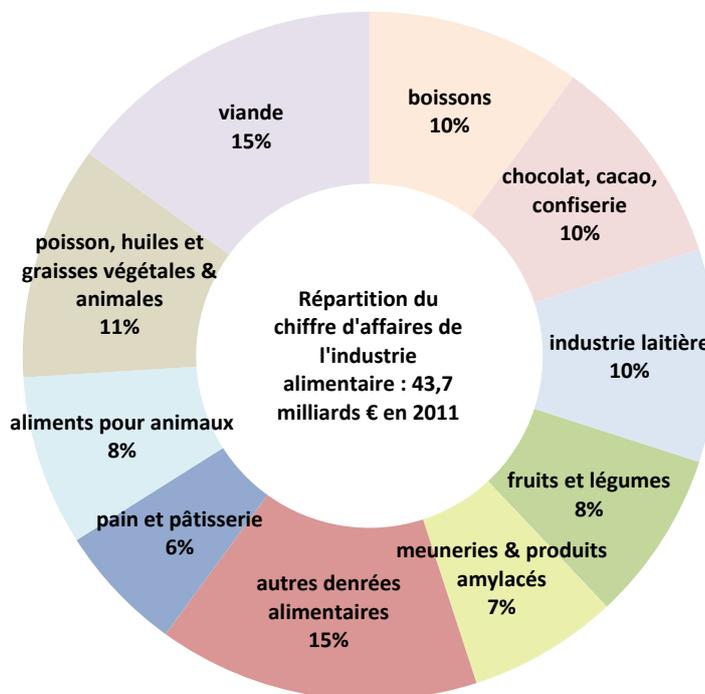
	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	75	82,7%	17,3%	-
Notification obligatoire	76	100%	-	-

Deux missions ont été réalisées dans 2 centres d'expédition de mollusques bivalves vivants : les contrôles de l'infrastructure, des installations, de l'hygiène, de la notification obligatoire et du transport n'ont révélé aucune anomalie.

Les résultats des inspections dans le secteur de la pêche sont similaires à ceux de 2010.

1.7. Transformation des denrées alimentaires

L'industrie de la transformation reste importante pour l'économie belge et certainement pour l'exportation. C'est un secteur très diversifié aussi bien en ce qui concerne la nature des produits que la taille des entreprises.



Source : DGSIE (déclarations T.V.A mensuelles et trimestrielles) et FEVIA (Développement économique de l'industrie alimentaire belge en 2010/2011).

Résultats des 4.340 missions réalisées auprès de 3.621 opérateurs dans les entreprises de transformation de denrées alimentaires

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	5.751	55,7%	34,2%	10,1%
Système d'autocontrôle	2.754	67,7%	18,5%	13,8%
Notification obligatoire	2.725	93,0%	6,1%	0,9%
Traçabilité	2.132	77,0%	20,2%	2,8%
Étiquetage	2.942	75,1%	20,9%	4,0%
Transport	1.494	91,0%	6,2%	2,8%
Gestion des déchets	1.163	81,9%	14,1%	4,0%

Les non-conformités ont donné lieu à 667 avertissements, 106 PV, 2 fermetures temporaires, 1 procédure de suspension ou de retrait de l'agrément et 14 saisies.

Les résultats sont détaillés dans les chapitres suivants.



Direction Transformation et Distribution des denrées alimentaires (DG Politique de Contrôle)

1.7.1. Viande et produits de viande

En 2011, il y avait :

- 433 ateliers de découpe de viandes fraîches d'ongulés domestiques (441 en 2010)
- 178 ateliers de découpe de volailles, lagomorphes et gibier (201 en 2010).

Résultats des missions réalisées dans l'ensemble des établissements de découpe et de transformation de viande

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Ateliers de découpe				
Infrastructure, installation et hygiène	699	76,1 %	11,4 %	12,4 %
Traçabilité	366	66,7 %	30,9 %	2,5 %
Entreprises de transformation de viandes				
Infrastructure, installation et hygiène	2.627	53,1 %	37,1 %	9,8 %

Les résultats des inspections de l'infrastructure dans les ateliers de découpe sont moins bons qu'en 2010 (8,3 % défavorables), et en particulier dans les ateliers de découpe d'ongulés domestiques, de volailles et de lagomorphes.

1.7.2. Produits de la pêche

Résultats des 490 missions auprès de 442 entreprises de transformation du poisson (établissements de préparation des produits de la pêche, établissements de transformation des produits de la pêche, entrepôts frigorifiques et centres de réemballage)

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	1.072	59,1 %	33,8 %	7,1 %
Traçabilité	256	78,1 %	20,7 %	1,2 %
Transport	299	89,6 %	8,0 %	2,4 %

Les résultats des inspections de l'infrastructure sont légèrement moins bons qu'en 2010 (4,2 % défavorables).

1.7.3. Lait et produits laitiers

Résultats des 626 missions réalisées auprès de 579 producteurs produits laitiers et laiteries

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Producteurs de produits laitiers à la ferme				
Infrastructure, installation et hygiène	407	65,6 %	31,0 %	3,4 %
Système d'autocontrôle	263	71,9 %	25,5 %	2,6 %
Notification obligatoire	165	97,6 %	1,2 %	1,2 %
Traçabilité	117	95,7 %	1,7 %	2,6 %
Étiquetage	311	74,3 %	20,9 %	4,8 %
Établissements laitiers industriels				
Infrastructure, installation et hygiène	374	51,6 %	40,1 %	8,3 %
Système d'autocontrôle	129	58,2 %	20,9 %	20,9 %
Notification obligatoire	90	90,0 %	10,0 %	-
Traçabilité	96	78,1 %	20,8 %	1,1 %
Étiquetage	190	74,7 %	22,1 %	3,2 %

Les résultats des inspections chez les producteurs de produits laitiers à la ferme (fromage, yaourt, glace, beurre...) sont semblables à ceux de 2010. Les résultats des inspections de l'étiquetage dans les laiteries industrielles sont meilleurs qu'en 2010 (9,1 % de non-conformité). L'inspection des systèmes d'autocontrôles des laiteries industrielles consiste en un contrôle aléatoire de la connaissance et de l'implémentation du système d'autocontrôle au moyen de

3 questions portant sur un point critique du guide sectoriel d'autocontrôle ; elle est défavorable si l'opérateur ne répond pas adéquatement à une des questions. Cela explique probablement les résultats moins favorables de ces inspections dans les établissements laitiers industriels.

1.7.4. Œufs et ovoproduits

Résultats des 274 missions réalisées dans 102 centres d'emballage et chez 41 producteurs d'ovoproduits et de denrées alimentaires à base d'œufs crus

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Centres d'emballage				
Infrastructure, installation et hygiène	59	78,0 %	11,8 %	10,2 %
Système d'autocontrôle	27	81,5 %	7,4 %	11,1 %
Notification obligatoire	30	100 %	-	-
Étiquetage	224	82,6 %	12,9 %	4,5 %
Fabricant d'ovoproduits et établissements qui utilisent des œufs crus				
Infrastructure, installation et hygiène	90	56,7 %	31,1 %	12,2 %
Système d'autocontrôle	27	51,9 %	18,5 %	29,6 %
Notification obligatoire	19	68,4 %	31,6 %	-
Traçabilité	21	71,4 %	19,1 %	9,5 %
Étiquetage	25	80,0 %	16,0 %	4,0 %

Les résultats des inspections dans les centres d'emballage, les fabricants d'ovoproduits et ceux qui utilisent des œufs crus sont semblables à ceux de 2010.

Secteur Transformation (DG Contrôle)



1.7.5. Produits divers

Les résultats des 862 missions menées chez 850 transformateurs de fruits et légumes et producteurs de bonbons, chocolat, pain, pâtes, boissons, etc. se sont améliorés par rapport à 2010 : en 2011, 18,4 % des inspections étaient favorables, 60,7 % favorables avec remarques et 20,9 % défavorables (27,3 % en 2010).

Les problèmes les plus fréquents étaient (dans l'ordre décroissant) : l'absence de déclaration de conformité pour les matériaux d'emballage, l'absence de certificats médicaux pour le personnel en contact avec les denrées alimentaires, le non-respect des exigences pour les lavabos.

1.8. Grossistes

L'AFSCA réalise des contrôles chez des grossistes, c'est-à-dire les opérateurs qui fournissent des aliments à d'autres opérateurs (Business to Business) sans transformer ces aliments.

Résultats de 756 missions réalisées auprès de 747 grossistes

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	728	34,1 %	45,0 %	20,9 %
Système d'autocontrôle	303	64,4 %	16,8 %	18,8 %
Notification obligatoire	372	69,1 %	26,6 %	4,3 %
Traçabilité	446	63,7 %	31,4 %	4,9 %

Par rapport à 2010, on constate une sérieuse amélioration des résultats des contrôles de l'infrastructure (35,4 % de non-conformes en 2010), des systèmes d'autocontrôle (45,1 %) et de la traçabilité (15,6 %). Il faut noter qu'un guide validé d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation est disponible depuis juillet 2011. Cela a permis une augmentation de 50 % du nombre de grossistes possédant un système d'autocontrôle validé : 93 en 2010 et 139 en 2011.

Les non-conformités ont néanmoins donné lieu à 164 avertissements, 1 action à l'encontre d'un autre opérateur, 20 PV et 10 saisies de plus de 2,5 tonnes de produits.

1.9. Horeca

Résultats des 12.014 missions réalisées auprès de 11.720 établissements horeca

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	8.826	3,6 %	43,1 %	53,3 %
Infrastructure, établissement et hygiène chez les exploitants ambulants	739	21,0 %	45,5 %	33,5 %
Infrastructure, établissement et hygiène dans les cafés enregistrés	2.087	24,6 %	59,6 %	15,8 %
Interdiction de fumer	10.484	77,1 %	16,0 %	6,9 %
Système d'autocontrôle	5.194	33,0 %	1,2 %	65,8 %
Notification obligatoire	5.331	76,3 %	19,9 %	3,8 %
Traçabilité	5.303	75,7 %	10,2 %	14,1 %

Les non-conformités ont donné lieu à 5.256 avertissements, 15 actions à l'encontre d'un autre opérateur, 870 PV, 60 fermetures temporaires et à 233 saisies (plus de 3 tonnes de viande et produits de la pêche, plus de 500 kg de céréales ou produits de boulangerie, plus de 400 kg de glace et desserts,

plus de 200 kg de plats préparés, plus de 100 kg de lait et produits laitiers, plus de 90 kg de fruits et légumes et plus de 4 tonnes d'autres produits).

Inspections infrastructure, établissement et hygiène dans l'horeca non ambulante : quelques activités spécifiques

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Chambre avec petit déjeuner	94	9,6 %	68,1 %	22,3 %
Traiteur, salle des fêtes	771	6,2 %	52,5 %	41,2 %
Hôtel-restaurant	219	1,4 %	51,1 %	47,5 %
Tearoom, glacier, pâtisseries	435	3,0 %	48,7 %	48,3 %
Friterie	952	2,3 %	46,1 %	51,6 %
Snackbar, sandwicherie	2.003	2,9 %	43,4 %	53,7 %
Restaurant	2.675	1,8 %	39,9 %	58,3 %
Pizzeria	302	2,3 %	37,7 %	59,9 %
Pita	283	1,8 %	25,8 %	72,4 %

	Nombre d'inspections (non-conformes)
Les locaux sont propres	8.653 (14,3 %)
Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres (y compris l'équipement et l'appareillage)	8.652 (11,2 %)
Les températures des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid sont respectées	8.407 (10,2 %)
La décongélation se fait dans des conditions appropriées	5.775 (10,1 %)
Il y a des toilettes propres avec chasse, elles ne donnent pas directement sur des locaux où des denrées alimentaires sont manipulées et il y a des lavabos pour les mains	8.153 (9,8 %)

Nouvelle réglementation sur l'interdiction de fumer dans l'horeca

Afin de protéger la santé des non-fumeurs, et en particulier des employés, une interdiction générale de fumer est d'application depuis janvier 2010 dans tous les lieux publics. Jusqu'à la mi-2011, la réglementation en matière de tabac scindait le secteur de l'horeca en 2 parties : dans les établissements de restauration et les débits de boisson, seules les denrées alimentaires préemballées qui se conservent au moins 3 mois à température ambiante pouvant être proposées dans un débit de boissons.

Depuis le 1^{er} juillet 2011, cette distinction est supprimée et une interdiction générale de fumer s'applique à l'ensemble de l'horeca. La présence d'un fumoir - un local séparé, fermé par un plafond et des cloisons, où l'on peut fumer et où seules des boissons peuvent être consommées - reste toutefois autorisée.

La politique à ce sujet est une compétence de la Ministre de la Santé et du SPF Santé publique. L'AFSCA en contrôle, avec le SPF Santé publique, le respect dans les locaux de consommation des établissements horeca. L'Agence intègre ces contrôles à son programme d'inspection.

1.10. Cuisines de collectivités

Résultats des 3.503 missions réalisées dans 3.464 cuisines de collectivité

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, établissement et hygiène dans les cuisines de collectivité	3.435	6,1 %	59,7 %	34,2 %
Infrastructure, établissement et hygiène dans les biberonneries	72	27,8 %	51,4 %	20,8 %
Système d'autocontrôle	1.891	55,5 %	2,3 %	42,2 %
Notification obligatoire	2.143	82,8 %	14,2 %	3,0 %
Traçabilité	2.066	77,4 %	11,4 %	11,2 %

On observe une amélioration des résultats pour les systèmes d'autocontrôle par rapport à 2010 (50,7 % de non-conformités), même si la situation n'est pas encore satisfaisante. Notons aussi que certains opérateurs importants ont opté pour la certification de leurs cuisines.

Les non-conformités ont donné lieu à 1.372 avertissements, 8 actions à l'encontre d'un autre opérateur, 33 PV, 1 fermeture temporaire et 21 saisies (2.515 kg de fruits et légumes, 760 kg de viande, 126 litres de boissons et plus de 200 kg d'autres produits).

Inspections de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène dans les cuisines de collectivité : quelques activités spécifiques

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Biberonnerie	72	27,8 %	51,4 %	20,8 %
École (y compris internat)	1.200	4,0 %	63,3 %	32,7 %
Crèche	674	4,6 %	60,2 %	35,2 %
Maison de repos	532	9,0 %	53,8 %	37,2 %
Hôpital	67	14,9 %	43,3 %	41,8 %
Prison	8	-	25,0 %	75,0 %

1.11. Détaillants

Résultats des 10.542 missions réalisées auprès de 10.297 commerces de détail

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	10.597	10,9 %	42,8 %	46,3 %
Système d'autocontrôle	6.093	69,1 %	1,5 %	29,4 %
Notification obligatoire	6.255	86,3 %	11,3 %	2,4 %
Traçabilité	7.226	71,8 %	17,2 %	11,0 %

On observe une nette amélioration des résultats des inspections des systèmes d'autocontrôle par rapport à 2010 (40,0 % de non-conformité). Les non-conformités ont donné lieu à 4.111 avertissements, 21 actions vis-à-vis d'un autre opérateur, 615 PV, 40 fermetures temporaires, 2 procédures de suspension ou de retrait de l'agrément et 222 saisies (plus

de 900 kg de viande, plus de 800 kg de lait et produits laitiers, plus de 700 kg de produits de la pêche, plus de 300 kg de fruits et légumes, plus de 200 kg de céréales et produits de boulangerie et plus de 7 tonnes d'autres produits).



Les principales non-conformités (points de la check-list) pour les différents types de détaillants sont les suivantes (% non-conformités) :

- Commerce de détail (sans transformation) :
 - Il y a suffisamment de lavabos bien placés (en particulier à proximité des toilettes), pourvus d'eau courante chaude et froide (ou température mitigée), de savon liquide et d'un dispositif pour le séchage hygiénique des mains (24,4 %)
 - Il y a un contrôle à l'entrée des produits et ces derniers sont propres à la consommation humaine (20,1 %)
 - La température des produits réfrigérés et des produits surgelés est respectée (9,1 %)
- Commerce de détail (avec transformation) :
 - Il y a un contrôle à l'entrée des produits et ces derniers sont propres à la consommation humaine (36,4 %)
 - Il y a suffisamment de lavabos bien placés (en particulier à proximité des toilettes), pourvus d'eau courante chaude et froide, de savon liquide et d'un dispositif pour le séchage hygiénique des mains (32,8 %)
 - L'espace d'entreposage est suffisant, les denrées alimentaires conservées ne sont pas avariées ni contaminées (18,9 %)
- Commerce de détail pain et pâtisserie :
 - Les locaux et les équipements sont propres (23,7 %)
 - Il y a des toilettes propres avec chasse, elles ne donnent pas directement sur des locaux où des denrées alimentaires sont manipulées et il y a des lavabos pour se laver les mains (21,1 %)
 - La température des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid sont respectées (16,9 %)
- Débits de viande :
 - L'analyse annuelle obligatoire d'un échantillon de viande hachée ou de préparation de viande à base de viande hachée a été faite et suivie correctement (31,1 %)
 - Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres (y compris l'équipement et l'appareillage) (12,5 %)
 - Les locaux sont propres (11,0 %)
- Débits de poisson :
 - Il y a un contrôle à l'entrée des produits et les denrées alimentaires sont propres à la consommation humaine (34,6 %)
 - Il y a suffisamment de lavabos bien placés, équipés d'eau courante chaude et froide, de savon liquide et d'un dispositif pour le séchage hygiénique des mains (25,3 %)
 - La température des produits des comptoirs frigorifiques est respectée (9,1 %).



Secteur Distribution (DG Contrôle)

Contrôles sur les marchés de Noël

Fin 2011 et début 2012, l'AFSCA a réalisé 96 contrôles dans des commerces ambulants (horeca, débits de viande, boulangeries, commerces de détails) présents à des marchés de Noël (à Louvain-la-Neuve, Liège, Œudeghien, Mons, Gand et Louvain).

Les non-conformités les plus souvent constatées étaient l'absence de thermomètre dans les frigos, comptoirs frigorifiques et/ou surgélateurs, l'utilisation de poubelles sans couvercle ou en mauvais état, l'accumulation de déchets dans les locaux des denrées alimentaires et l'absence de lavabos équipés d'eau courante, de savon liquide et d'un dispositif de séchage hygiénique des mains. Cinq procès-verbaux et 36 avertissements ont été dressés.

Dates de durabilité

Il existe 2 différentes dates de durabilité : une date de durabilité minimale et une date limite de consommation :

- La date de durabilité minimale (« à consommer de préférence avant ... ») est mentionnée sur les produits qui, d'un point de vue microbiologique, sont moins périssables et ont une période de conservation plus longue (conserves, biscuits, pâtes sèches, chocolat...). Jusqu'à cette date, les fabricants garantissent un produit sûr et des qualités organoleptiques optimales. Après cette date, cette garantie expire et les produits peuvent encore être écoulés et consommés si l'emballage n'a pas été endommagé, si le goût et l'odeur ne présentent pas d'anomalie...
- La date limite de consommation (« à consommer jusqu'au... ») est par contre utilisée pour les produits microbiologiquement très périssables comme les viandes et le poisson frais, la charcuterie préemballée... Après cette date, les produits ne peuvent plus être vendus ni consommés en raison des risques potentiels pour la santé du consommateur.

Résultats des contrôles des dates de durabilité

	Contrôles dans la production primaire (non-conforme)	Contrôles dans la transformation (non-conforme)	Contrôles dans la distribution (non-conforme)
Absence de denrée alimentaire avariée, dont la date limite de consommation est dépassée ou impropre à la consommation humaine	-	2.077 (1,5 %)	20.745 (7,3 %)
Date de durabilité minimale ou la date limite de consommation est correctement mentionnée et n'a pas été modifiée	545 (2,4 %)	3.828 (2,8 %)	8.933 (4,2 %)

1.12. Emballage et étiquetage de produits divers

Résultats des 7.318 missions visant à contrôler l'emballage et l'étiquetage chez 7.163 opérateurs

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Denrées alimentaires et compléments alimentaires	5.014	76,3 %	10,0 %	13,7 %
Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.	2.423	66,0 %	29,4 %	4,6 %
Charbon de bois (pour grill et barbecue)	143	97,2 %	2,8 %	-
Œufs (grossistes)	77	70,1 %	16,9 %	13,0 %

Les non-conformités ont donné lieu à 1.013 avertissements, 211 PV, 7 fermetures temporaires et 88 saisies de dizaines de lots de céréales, produits de boulangerie, poisson, volaille et autres denrées alimentaires.

1.13. Transport des denrées alimentaires

Résultats des 617 missions réalisées auprès de 462 transporteurs de denrées alimentaires

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Infrastructure, installation et hygiène	602	78,0 %	9,0 %	13,0 %
Système d'autocontrôle	13	53,8 %	38,5 %	7,7 %
Notification obligatoire	25	80,0 %	20,0 %	-
Traçabilité	27	77,8 %	7,4 %	14,8 %

Les non-conformités les plus fréquentes avaient trait à la température de transport (11,6 %), au nettoyage entre deux chargements (8,1 %) et au contrôle et à l'enregistrement de la température (6,7 %). Ces non-conformités ont donné lieu à 77 avertissements, 25 PV et 15 saisies (e.a. 200 kg de viandes,

72 kg de poisson, 13 kg de fruits et légumes, plus de 5 kg de produits de la boulangerie, 9 kg de lait et produits laitiers, 53 unités de repas préparés).

1.14. Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont des parties d'animaux qui ne sont pas utilisées pour la consommation humaine ou des cadavres d'animaux. Utilisés pour de nombreuses applications, ils doivent se conformer à la réglementation européenne : le règlement (CE) n° 1774/2002 est remplacé depuis le 4 mars 2011 par le règlement (CE) n° 1069/2009 et son règlement d'application (UE) n°142/2011.

L'AFSCA contrôle certaines destinations possibles comme l'alimentation pour animaux et l'oléochimie et organise la concertation avec les autres autorités (Régions, SPF Santé publique) au sein de la Commission sous-produits animaux et avec le secteur au niveau de la plate-forme de concertation sous-produits animaux.

En 2011, suite à la nouvelle législation, l'AFSCA a donné un grand nombre de formations aux opérateurs et aux différents services d'inspection.

Résultats des 5.784 missions chez 5.455 opérateurs dans les sous-produits animaux

	Inspections	Favorable	Favorable avec remarques	Défavorable
Gestion des déchets	5.862	77,1 %	13,5 %	9,4 %

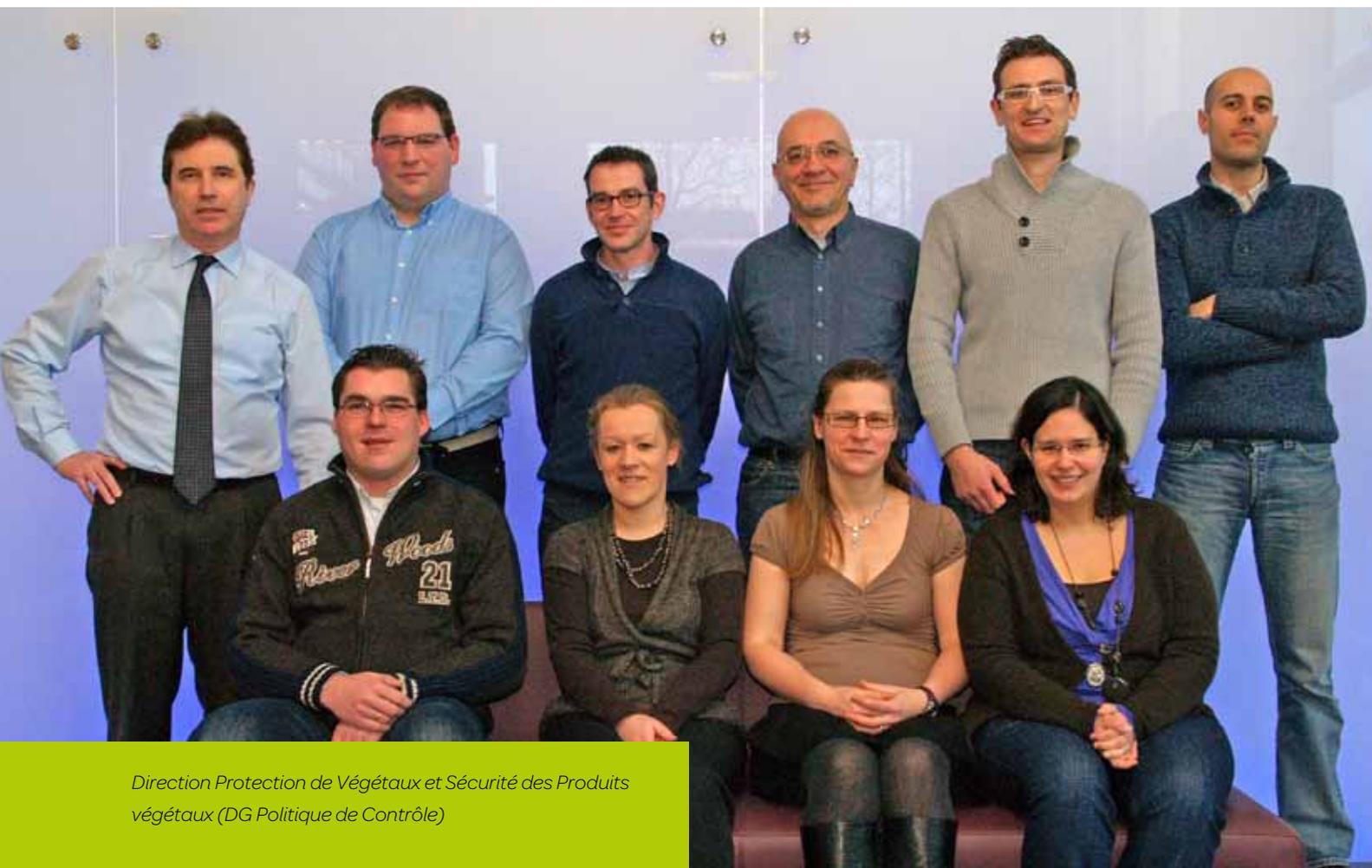
Les résultats des inspections sont un peu moins bons qu'en 2010 (6,5 % de non-conformités). Les non-conformités ont donné lieu à 719 avertissements, 183 PV, 3 procédures de suspension ou de retrait de l'agrément, 9 fermetures temporaires et 57 saisies.

L'AFSCA a également réalisé 12.202 missions en vue de contrôler que les déchets de cuisine des établissements horeca et des cuisines de collectivité ne servent pas de nourriture pour le bétail (interdiction au niveau européen). Une non-conformité a été constatée dans 2,6 % des 3.404 cuisines de collectivité et 1,8 % des 8.746 établissements horeca contrôlés.

2. Contrôles phytosanitaires

En 2011, l'AFSCA a prélevé 11.229 échantillons de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pour détecter les organismes nuisibles ; 97,7 % des échantillons étaient conformes, ce qui représente une amélioration significative par rapport à 2010 (93,9 %).

Ces échantillonnages ont été réalisés chez les producteurs, dans les parcelles de production, entrepôts, centres d'expédition, espaces verts publics et bois. Cette surveillance permet de garantir, au niveau international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales. Un nombre important d'échantillonnages, essentiellement dans la culture de plants de pommes de terre, est délégué par l'AFSCA aux Régions. Ces échantillonnages sont également repris dans les aperçus ci-dessous.



Direction Protection de Végétaux et Sécurité des Produits végétaux (DG Politique de Contrôle)

Insectes

	Échantillons	Conforme
Tuta absoluta	14	28,6 %
Autres	65	90,5 %
Total insectes	79	87,5 %

Le monitoring pour la mineuse de la tomate, *Tuta absoluta*, un papillon nuisible pour ces cultures, a été réalisé à l'aide de pièges à phéromones installés dans 10 centres d'emballages belges. Tout comme l'an dernier, plusieurs insectes ont été retrouvés, ce qui permet de conclure que ce ravageur est présent dans notre pays.

Les autres échantillonnages ont principalement été réalisés sur des végétaux et produits végétaux importés de pays tiers et ont permis notamment la détection de *Bemisia tabaci* (aleurode du tabac), *Liriomyza sativae* (mineuse maraîchère) et *Liriomyza trifolii* (mouche mineuse américaine)

Nématodes

	Échantillons	Conforme
<i>Bursaphelenchus xylophilus</i> (nématode du pin)	141	100 %
Globodera (nématode à kyste de la pomme de terre)	4.018	98,8 %
<i>Ditylenchus dipsaci</i> (nématode des tiges)	628	98,9 %
Meloidogyne (nématode à galles)	383	96,9 %
Autres	119	92,8 %
Total nématodes	5.289	98,4 %

La grande majorité des parcelles sélectionnées par des opérateurs pour la production de plants de pépinière ou de plants de pommes de terre, dans le cadre des passeports phytosanitaires, s'est avérée indemne de nématodes à kystes de la pomme de terre. Les autres analyses ont été réalisées à l'occasion de la première enquête réalisée sur 0,5 % des superficies représentatives de l'ensemble des zones de production de pommes de terre de consommation dans le cadre de la directive 2007/33/CE. Elle a montré une contamination de 2,6 % des parcelles. Malgré sa distribu-

tion géographique hétérogène, ce résultat place la Belgique dans le groupe des États membres les moins touchés par ce nématode.

La détection d'autres nématodes se fait principalement par l'analyse de terre adhérente à des plantes importées de pays tiers. Des nématodes nuisibles ont régulièrement été constatés, entre autres, *Helicotylenchus*, *Pratylenchus*, *Trichodorus* et *Xiphinema*.

Champignons

	Échantillons	Conforme
<i>Phytophthora ramorum</i>	234	93,2 %
Autres	762	99,5 %
Total champignons	996	98,0 %

En 2011, des contaminations par *Phytophthora ramorum* ont été constatées sur des plantes de *Rhododendron* dans 8 entreprises ; il s'agit d'un statut quo par rapport à l'an dernier. Les végétaux contaminés et les plantes hôtes ont été détruits dans un rayon de 2 m. Dans les espaces verts publics, 270 lieux ont été inspectés ; une contamination a été découverte dans un parc. La recherche de *Phytophthora kernoviae* – un champignon provoquant des symptômes similaires mais sous une forme beaucoup plus agressive - a également été réalisée dans tous les échantillons prélevés.

Cette maladie n'est pas observée en Belgique.

Les autres échantillonnages ont été réalisés pour la détection de *Monilinia fructicola* (pourriture brune du pêcher), *Gibberella circinata* (chancre du pin), *Melampsora medusae* (rouille du peuplier), *Tilletia indica* (carie de Karnal) et *Sclerotium sepivorum* (pourriture blanche de l'oignon). Seul ce dernier champignon a été découvert. Aucune culture d'oignon pour la multiplication ne peut être installée sur des parcelles contaminées.

Bactéries

	Échantillons	Conforme
Clavibacter michiganensis sepedonicus et Ralstonia solanacearum	3.353	100 %
Erwinia amylovora (feu bactérien)	451	69,8 %
Autres	143	91,5 %
Total bactéries	3.947	97,9 %

Les bactéries détectées sont Erwinia amylovora sur e.a. des pommiers et poiriers, l'aubépine et le sorbier, Clavibacter michiganensis michiganensis sur tomates, Xanthomonas fragariae sur fraises et Xanthomonas arboricola pv. pruni sur des lauriers-cerises.

Virus et viroïdes

	Échantillons	Conforme
Mycoplasme de la prolifération du pommier	368	97,8 %
Virus de la mosaïque du pépino	43	95,3 %
Pospiviroides	404	90,3 %
Autres	58	100 %
Total virus et viroïdes	873	94,5 %

En 2011, une action ciblée a été menée afin de détecter le mycoplasme de la prolifération du pommier dans les pépinières. Ce mycoplasme a été découvert dans 2 exploitations et les plantes contaminées ont été détruites.

Lors de l'enquête sur les pospiviroides, 1 cas de Potato Spindle Tuber Viroid a été découvert sur Solanum jasminoides (morelle faux jasmin). Les autres viroïdes découverts sont Tomato Apical Stunt Viroid sur Solanum jasminoides, Solanum rantonetti (solanum à fleurs bleues), Brugmansia (trompette des anges) et Citrus Exocortis Viroid sur Solanum jasminoides.

Parmi les autres virus recherchés (e.a. Plum pox virus, Tomato spotted wilt virus, Tomato yellow leaf curl virus), seul le virus de la mosaïque du pépino a été découvert.

3. Maladies des animaux

3.1. Politique sanitaire

L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire aux associations régionales de santé animale (ARSIA et DGZ) et y consacre annuellement plus de 7 millions €.

Afin de pouvoir garantir la sécurité sanitaire de notre cheptel au niveau national et international, différentes orientations ont été choisies :

- des analyses sur les bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de maladies lors de leur introduction et lors de la campagne hivernale suivante
- une campagne hivernale lors de laquelle des analyses de sang sont réalisées sur une sélection aléatoire d'animaux pour détecter et évaluer la séroprévalence de certaines maladies
- des analyses en cas d'avortement chez les bovins et les petits ruminants ainsi qu'un examen des causes probables

- la gestion administrative en matière de suivi sanitaire et un soutien scientifique des acteurs de terrain
- la mise en place d'une sérothèque (échantillons de sérum de la campagne d'hiver) pour permettre une analyse rétroactive
- l'analyse et le suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux (p.ex. BVD, IBR, fièvre Q, maladie de la langue bleue, virus du Nil Occidental).

Cette nouvelle approche de la stratégie sanitaire nous permet à la fois de maintenir le statut de pays indemne et d'étendre le champ d'application de la politique sanitaire.

3.2. Suivi des avortements

Une enquête est réalisée lors de tout avortement notifié chez des bovins, caprins ou ovins : outre la détection obligatoire de la brucellose, de nombreux agents pathogènes sont analysés. Des analyses sérologiques sont réalisées chez la mère et des analyses virologiques et bactériologiques du fœtus ou placenta.

En 2011, 8.164 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Il s'agit d'une forte augmentation par rapport à 2010 (6.650). Cette évolution est due au financement par l'AFSCA des analyses réalisées dans le cadre du protocole avortement et à l'organisation du transport du matériel pour analyse. En 2011, la liste des maladies animales à analyser a été adaptée et des méthodes d'analyse ont été optimisées.

Agents pathogènes identifiés lors d'avortement

	Bovins : mère
BVD	48,0 %
IBR	18,4 %
Néosporose	17,6 %
Fièvre Q	11,9 %
Leptospirose	3,1 %

	Bovins : fœtus & placenta
Néosporose	11,0 %
E. coli	8,4 %
Arcanobacterium pyogenes	7,2 %
Levures et moisissures	6,1 %
BVD	3,4 %
Fièvre Q	1,5 %
Listeria monocytogenes	1,5 %
Salmonella	1,1 %
Maladie de la langue bleue	-
Brucellose	-

En 2011, 187 avortements ont été examinés chez les ovins et caprins (analyse sérologie de la mère et analyse virologique et bactériologique du fœtus ou placenta) :

	Ovins et caprins : mère
Toxoplasma (IgG - IgM)	81,3 % - 71,9 %
Néosporose	9,5 %
Fièvre Q	5,2 %
Chlamydia	4,7 %
Brucellose	-

	Ovins et caprins : fœtus & placenta
Virus de Schmallenberg	51,4 %
Toxoplasma	19,6 %
Néosporose	15,2 %
E. coli	7,1 %
Levures et moisissures	2,6 %
Fièvre Q	1,9 %
Campylobacter	1,3 %
Listeria monocytogenes	1,3 %
Arcanobacterium pyogenes	0,8 %
Maladie de la langue bleue	-
Brucellose	-

3.3. Maladies dont la Belgique est officiellement indemne

La Belgique est officiellement indemne de plusieurs maladies bovines et porcines : la leucose bovine (depuis le 1^{er} juillet 1999), la brucellose bovine (depuis le 25 juin 2003), la tuberculose bovine (depuis le 25 juin 2003), la maladie d'Aujeszky (depuis le 4 octobre 2011).

Le maintien du statut officiellement indemne pendant plusieurs années consécutives a permis d'alléger le programme de surveillance des bovins depuis décembre 2009 (directive 64/432/CEE).

La Belgique est également indemne de nombreuses autres maladies, comme la fièvre aphteuse, la rage, l'influenza aviaire hautement pathogène (dernier cas en 2003), la maladie de Newcastle chez les volailles, la peste porcine classique... La liste complète est disponible sur le site web de l'AFSCA.

Le fait d'être indemne de ces maladies est important pour la Belgique dans le cadre du commerce intracommunautaire et des exportations vers des pays tiers.

Maladie d'Aujeszky

La maladie d'Aujeszky est une maladie virale qui touche principalement les porcs et n'est pas transmissible à l'homme.

La lutte contre la maladie d'Aujeszky a débuté en 1993. Elle se basait initialement sur une vaccination obligatoire à l'aide d'un vaccin marqueur et l'abattage sélectif des porcs contaminés. Depuis le 1^{er} janvier 2011, la vaccination est interdite.

Les troupeaux de porcs sont testés régulièrement pour vérifier s'ils ont été contaminés. Les derniers foyers cliniques ont été déclarés en 2002.

Depuis octobre 2011, la Belgique a obtenu au niveau européen le statut officiellement indemne de la maladie. L'exportation et les échanges intracommunautaires des porcs sont dès lors facilités, des analyses sérologiques ne devant plus être réalisées. Le monitoring sera également allégé dans la majorité des troupeaux de porcs.

La maladie reste toutefois endémique chez les sangliers sauvages. Il faut donc rester vigilant étant donné la possibilité de transmission du virus des sangliers aux porcs domestiques.

3.4. Influenza aviaire

La grippe aviaire constitue une menace constante pour notre cheptel avicole. Les oiseaux sauvages forment le réservoir de la maladie. C'est pourquoi, comme les années précédentes, l'AFSCA a organisé en 2011 un monitoring des virus de la grippe aviaire chez les oiseaux sauvages et les volailles.

Pour le monitoring des oiseaux sauvages, l'AFSCA a collaboré avec l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique, le Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage de

l'Université de Liège et les services Nature des Régions. Les échantillonnages de volailles ont été réalisés par l'AFSCA, DGZ et ARSIA. Des échantillons ont été prélevés sur 3.453 oiseaux sauvages et 7.820 volailles.

Les résultats des analyses réalisées par le CERVA, le laboratoire de référence national, étaient cette année encore rassurants : quelques virus faiblement pathogènes ont été isolés (types H2, H3, H4, H6, H9 et H10), et uniquement chez des oiseaux sauvages chez qui ces virus se retrouvent de manière naturelle et sont insignifiants.

3.5. Maladie de la langue bleue

Depuis des années, l'AFSCA lutte contre la maladie de la langue bleue en collaboration avec le secteur de l'élevage et les vétérinaires afin que notre cheptel soit à nouveau déclaré indemne de cette maladie. En 2011, 1.500 élevages bovins ont été échantillonnés en plus des enquêtes sur les avortements. Aucune contamination par le virus de la maladie de la langue bleue n'a été mise en évidence depuis 2009. Il s'agit d'une amélioration remarquable de la situation, vu les 700 cas en 2006, 7.000 en 2007 et 50 en 2008.

En 2008 - la première année de commercialisation des vaccins contre le sérotype 8 - et en concertation avec le secteur agricole, l'AFSCA avait opté pour une vaccination obligatoire de l'ensemble du cheptel de bovins et ovins pendant 3 ans. Il en a résulté que, depuis début 2009, plus aucun cas de

maladie de la langue bleue n'a été constaté. Dès lors, notre pays, à l'instar des Pays-Bas, de l'Allemagne et du Luxembourg, a déclaré à l'Union européenne son statut indemne de la maladie le 15 février 2012. La vaccination est devenue volontaire depuis le 1/1/2011.

Les efforts financiers fournis depuis 2006 par l'AFSCA et le Fonds sanitaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux pour la lutte contre la langue bleue sont considérables. De 2006 à 2011, l'AFSCA a investi 13 millions € dans la lutte contre la langue bleue et a acheté 13,5 millions de doses de vaccin qu'elle a mises gratuitement à la disposition des éleveurs. Les frais d'administration des vétérinaires ont été en grande partie couverts par les indemnités forfaitaires payées pour chaque animal correctement vacciné.

3.6. Virus de Schmallenberg

Au deuxième semestre de 2011, les éleveurs de notre pays et des pays limitrophes ont été confrontés à une nouvelle maladie virale qui touche les ruminants. Les premières indications de cette nouvelle maladie ont été constatées en août et septembre en Allemagne et aux Pays-Bas : un grand nombre de cas sévères de fièvre, diarrhée et parfois d'importantes diminutions de la production laitière chez les vaches laitières a été constaté. Dans la majorité des cas, une guérison complète était observée après quelques jours. Après des recherches intensives de l'agent causal, le laboratoire de référence allemand a isolé le virus de Schmallenberg en novembre.

Le virus de Schmallenberg appartient à la famille des Orthobunyavirus, dont la présence n'avait encore jamais été établie en Europe. Il touche uniquement les ruminants et se propage, tout comme la maladie de la langue bleue, par des moucheron piqueurs (le vecteur). Lorsque ce virus infecte un animal gestant, il peut se transmettre au fœtus via le placenta.

Cette nouvelle maladie a été attribuée à la contamination directe des animaux par des vecteurs contaminés. La maladie n'est plus observée depuis octobre, en raison de la faible activité des moucheron par temps froid.

En décembre, au début de la période d'agnelage, d'autres symptômes ont été observés : une augmentation des avortements, naissances prématurées et mort-nés. Les agneaux morts présentaient des malformations au cerveau, aux os et aux articulations. Les mêmes problèmes ont ensuite également été constatés chez les veaux.

A partir de mi-décembre, des problèmes congénitaux ont été observés chez des agneaux en Belgique. Il était dès lors clair que le virus de Schmallenberg était également présent dans notre pays. Depuis, la présence du virus a été établie dans des centaines d'élevages d'ovins et de bovins, partout dans le pays et il est clair que les moucheron ont répandu le virus à l'ensemble de l'Europe du nord-ouest en 2011.

La maladie n'est pas une maladie à notification obligatoire mais vu son impact pour l'élevage, l'AFSCA l'a ajoutée à la liste des maladies analysées dans le cadre du protocole avortement.

3.7. Virus du Nil occidental

En 2011, un monitoring du virus du Nil occidental a été organisé pour la deuxième fois. Ce virus peut provoquer chez l'homme et le cheval la fièvre du Nil occidental, une maladie parfois mortelle. Le virus n'a encore jamais été introduit en Belgique mais s'est installé ces dernières années en Europe méridionale et du sud-est.

Les analyses ont été réalisées sur des échantillons de sang de :

- 297 chevaux destinés à l'exportation ou prélevés dans le cadre du monitoring pour l'anémie infectieuse équine
- 2.000 bovins dans le cadre du screening hivernal
- 1.836 canards et oies détenus en plein air et 1.214 oiseaux sauvages dans le cadre du monitoring de la grippe aviaire.

Les échantillons ont été analysés par le CERVA, le laboratoire national de référence. Tous étaient négatifs au virus du Nil occidental, à l'exception de 3 % de serums de chevaux suite à une vaccination : les chevaux qui voyagent vers des pays où circule le virus sont souvent vaccinés.

3.8. Fièvre Q

Depuis fin 2009, un monitoring du lait de tank est réalisé dans les exploitations de brebis et chèvres laitières en vue de détecter *Coxiella burnetii*. En cas d'avortement, une analyse est également réalisée sur la présence du germe (voir chapitre sur le suivi des avortements). En cas de résultat positif, des mesures de biosécurité et d'hygiène, ainsi qu'une vaccination sont imposées.

En 2011 la vaccination obligatoire des chèvres d'exploitations dans lesquelles *Coxiella burnetii* a été retrouvé (dans le lait ou en cas d'avortement) a débuté. Le vaccin a été fourni par l'AFSCA : 12.800 animaux ont été vaccinés dans 11 exploitations. Dans 8 exploitations, le germe n'a plus été détecté après vaccination. Le coût s'élevait à 64.000 €.

3.9. EST

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles ou EST (en anglais : TSE) sont des maladies qui touchent progressivement le cerveau et le système nerveux des animaux. Ces maladies sont occasionnées par certaines protéines infectieuses appelées prions. L'EST la plus connue est l'ESB ou encéphalopathie spongiforme bovine, mieux connue sous le nom de « maladie de la vache folle ».

En 2011, des tests ESB ont été réalisés en Belgique sur 207.204 bovins (180.318 bovins de boucherie et 26.759 cadavres). L'augmentation de l'âge des tests sur les bovins d'abattage sains a permis une diminution de près de 50.000 analyses par rapport à 2010.

Une surveillance permanente des bovins vivants est également effectuée dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Le cerveau de tous les animaux suspects est analysé par le CERVA ; les 127 suspicions ont fait l'objet d'un suivi via la notification obligatoire. Ces cinq dernières années, plus aucun cas d'ESB n'a été constaté en Belgique. Le dernier cas date d'octobre 2006. Dans toute l'UE, une forte diminution du nombre de cas positifs a été constatée ces dernières années (67 cas en 2009, 44 en 2010, 28 en 2011), mais dans certains pays, des cas sporadiques se présentent encore, principalement chez les animaux les plus vieux.

En 2011, 1.858 ovins et caprins morts à plus de 18 mois ont été échantillonnés au clos d'équarrissage et 102 ovins et caprins cliniquement suspects ont été analysés. Tous les échantillons étaient conformes. Le dernier cas de scrapie en Belgique date de 2007.

Révision de la surveillance ESB depuis le 1^{er} juillet 2011

Suite à la parution de la deuxième feuille de route EST de la Commission européenne et suite à la discussion relative à la surveillance EST au sein des groupes de travail sous la direction de la présidence belge en 2010, la Commission européenne a décidé de relever la limite d'âge au-dessus de laquelle les bovins d'abattage sains doivent être testés : depuis le 1^{er} juillet 2011, cette limite est passée de 48 à 72 mois. L'âge du test a été maintenu à 48 mois pour les bovins abattus d'urgence à l'abattoir et les cadavres de bovins. Les mesures pour les bovins cliniquement suspectés d'ESB ne changent pas non plus. De ce fait, une détection rapide d'une éventuelle résurgence de l'ESB ou d'une nouvelle variante d'EST est garantie.

Par contre, la limite d'âge pour l'enlèvement du matériel à risque spécifié (MRS) et l'interdiction de nourrir les ruminants avec des protéines animales (feed ban) ne changent pas : ces deux mesures constituent la base de la protection de la santé de l'homme et de l'animal et sont les pierres angulaires de la politique européenne de santé publique en matière d'EST.

3.10. Cysticercose

Les cysticerques, un stade larvaire intermédiaire du ténia, peuvent donner lieu à la naissance de ténias adultes s'ils sont consommés par l'homme. En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué : après 10 jours à - 18°C, les viandes deviennent propres à la consommation humaine. Si l'infestation de cysticerques est généralisée, la totalité de la carcasse est déclarée impropre à la consommation.

En 2011, 1.336 cas de cysticercose localisée et 11 cas de cysticercose généralisée ont été détectés chez les bovins à l'abattoir.

3.11. Maladies des animaux d'aquaculture

Aucun foyer de septicémie hémorragique virale (SHV) ni de nécrose infectieuse hématopoïétique (NHI) n'a été observé. Un foyer d'herpes virose de la carpe koï a été identifié dans une pêcherie. Des mesures de restriction de mouvements ont été mise en place afin d'éviter une propagation de cette maladie.

3.12. Maladies des abeilles

En Belgique, 6 maladies des abeilles sont à notification obligatoire : la loque américaine (provoquée par la bactérie *Paenibacillus larvae larvae*), la loque européenne (provoquée par la bactérie *Melissococcus plutonius*), la varroase (provoquée par l'acarien *Varroa destructor*), l'acariose (provoquée par l'acarien *Acarapis woodii*) et les maladies dues au petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*) et à l'acarien *Tropilaelaps*. Ces 2 dernières n'ont jamais été constatées en Belgique.

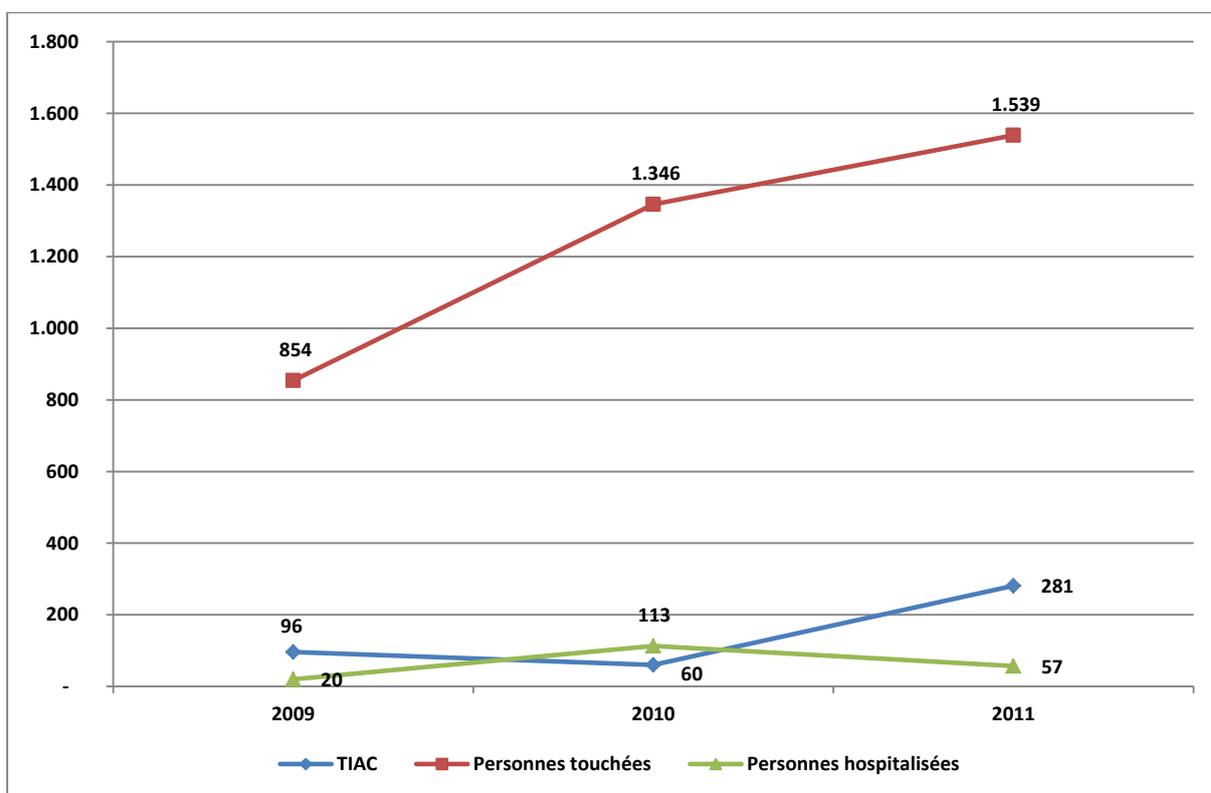
En 2011, aucun foyer de loque ou d'acariose n'a été constaté en Belgique. Étant donné que la varroase est largement répandue en Belgique, cette maladie n'est plus notifiée.

Au cours de cette dernière décennie, l'apiculture a été touchée par des problèmes sanitaires au niveau mondial. Dans différents pays, dont la Belgique, une mortalité accrue des abeilles a été observée, mais leur cause précise n'a pas encore pu être établie. Dès lors, la Commission européenne a désigné le 2 février 2011 l'ANSES française (l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) en tant que laboratoire de référence européen pour la santé des abeilles. Sa première tâche est de développer un programme de monitoring européen pour les maladies des abeilles à partir de l'automne 2012. Fin 2011, l'AFSCA a introduit un programme auprès de la Commission européenne afin de pouvoir participer activement à ce projet européen.

4. Toxi-infections alimentaires

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés. Il est question de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque, dans les mêmes circonstances, 2 personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il y a un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

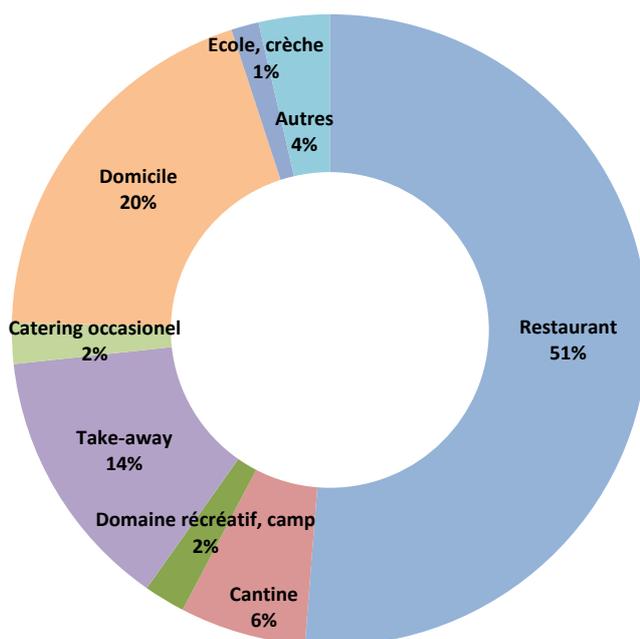
L'augmentation du nombre de TIAC en 2011 est une conséquence du rapportage amélioré par les acteurs concernés : l'AFSCA, les communautés et l'ISP



La cause des TIAC n'est identifiée que dans 10 % des cas par l'analyse des restes alimentaires ou l'examen des malades.

	Nombre de TIAC	Nombre de malades	Nombre de personnes hospitalisées	Origine suspectée
Lectines & Bacillus cereus	1	178	0	Potage aux haricots
Campylobacter	5	103	1	Eau de puits
Bacillus cereus	8	87	9	Riz
Shigella	1	37	2	
Norovirus	2	13	0	
Listera monocytogenes	1	11	11 (dont 4 décès)	Fromages à pâte dure et mi-dure
E. coli O157:H7	3	8	6	
Bacillus cereus & Clostridium perfringens	1	8	1	Riz
Salmonella	2	7	2	
Staphylococcus coagulase +	2	7	0	
Histamine	1	3	1	Gonelle (poisson marin)
Bacillus cereus & staphylocoques coagulase +	1	3	3	
Inconnue	253	1.074	21	

En 2011, la moitié des TIAC étaient liées à un repas au restaurant



Le nombre de TIAC déclaré est toujours sous-estimé en raison de l'absence fréquente de notification, surtout en cas de symptômes légers. Il est également difficile d'établir un lien entre une TIAC et l'aliment en raison entre autres de leur notification tardive.



Contrôles des produits



Plans d'échantillonnage sectoriels : secteur des aliments pour animaux et du lait

La législation européenne prévoit que les contrôles officiels tiennent compte des contrôles réalisés par les opérateurs s'ils permettent de réduire les risques de contamination de la chaîne alimentaire. Dans cette optique, l'AFSCA adapte son programme d'analyses en fonction des plans d'échantillonnage sectoriels (PES) qui offrent les garanties permettant de maintenir la sécurité alimentaire à un niveau élevé. Le PES doit notamment être soumis au Comité scientifique de l'AFSCA, tenir compte de son avis et répondre à certaines conditions d'échantillonnage et d'analyses. La réduction du nombre d'analyses officielles repose sur des critères de risque tels que la gravité des dangers contrôlés et l'exposition des consommateurs.

Aliments pour animaux

Le PES des aliments pour animaux a été développé par OVOCOM, la plateforme belge des différents chaînons de la filière de l'alimentation animale. Il prévoit l'analyse des contaminants depuis la fourniture des matières premières jusqu'à la livraison des aliments composés pour animaux. L'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés (APFACA) a, depuis 2003, pris à sa charge l'organisation du PES auprès des fabricants d'aliments composés et de prémélanges.

L'APFACA transmet régulièrement à l'AFSCA son PES et les résultats d'analyses. Dès lors, l'AFSCA a réduit en 2011 le nombre d'analyses programmées de mycotoxines (-15 %), métaux lourds (-14 %) et résidus de pesticides (-14 %) dans les matières premières livrées aux fabricants d'aliments composés.

En 2011, l'APFACA a prélevé 1.783 échantillons auprès de 274 unités de production et analysé entre autres les métaux lourds (198 échantillons), les mycotoxines (540), les résidus de pesticides (223), les dioxines et PCB de types dioxine (203), les PCB (113) et les salmonelles (269). Deux non-conformités en aflatoxines ont été détectées (sorgho blanc et arachides). Les entreprises concernées en ont été informées afin de prendre les mesures adaptées en concertation avec l'AFSCA. Le seuil d'intervention en dioxines était dépassé dans un échantillon de farine de poisson et dans 3 échantillons (huile de soja, chélate de zinc et bentonite) pour les PCB de type dioxines. Des enquêtes ont été menées et des mesures correctives ont été prises. 1 échantillon (chélate de fer) a dépassé la norme en dioxines entraînant une notification à l'AFSCA et un RASFF. La présence de salmonelle (*S. Idikan*) a été détectée dans un échantillon (colza).

Secteur du lait

Depuis 2006, le secteur du lait a un plan d'échantillonnage sectoriel dont les coûts sont partagés entre les producteurs de lait et les laiteries. Son organisation est assurée par la CBL (Confédération belge de l'industrie laitière). Des échantillons de lait cru sont prélevés à la ferme et dans les camions de collecte du lait. Des produits laitiers sont également échantillonnés.

En 2011, 1.426 analyses ont été réalisées sur 1.659 échantillons (résidus de médicaments vétérinaires, métaux lourds, dioxines, PCB de type dioxine, PCB, résidus de pesticides, salmonelles, *E. coli*, radioactivité...); pour certaines analyses, les échantillons ont été regroupés. Il y a eu 3 résultats non-conformes en raison de présence de résidus d'anthelminthiques non autorisés pour le traitement des vaches laitières en lactation. La majorité des échantillons prélevés par l'AFSCA le sont dans le cadre du règlement 96/23/CE qui prévoit un nombre minimum – respecté – d'échantillons à prendre.

1. Qualité

L'AFSCA contrôle la qualité de divers produits de la chaîne alimentaire : engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration (éléments nutritifs, matières organiques, matières sèches, pH...), pesticides (teneur en substance active et propriétés physico-chimiques), aliments pour animaux (protéines animales interdites, additifs,

matières grasses brutes, protéines brutes, cendres brutes, cellulose brute, calcium...), graisse de friture (triglycérides polymérisés), aliments pour bébés (nutriments) et compléments alimentaires (teneur en substances actives, vitamines, minéraux).

	Nombre d'échantillons	Favorables
Engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration	385	83,6 %
Pesticides à usage agricole	65	90,8 %
Aliments pour animaux		
Qualités substantielles	1.677	95,3 %
Aliments médicamenteux	125	86,4 %
Additifs	1.006	92,8 %
Huiles et graisses de fritures	10	50,0 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	605 analyses	95,0 %
Compléments alimentaires	433 analyses	93,8 %

Ces résultats sont similaires à ceux observés en 2010.

Pour les engrais, les non-conformités concernaient principalement un déficit de nutriments (azote, phosphore, potassium) et pour les amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration une trop faible teneur en matières sèches et organiques : elles ont donné lieu à 33 avertissements et 8 PV. Pour les pesticides à usage agricole, les non-conformités concernaient le non-respect de la teneur en substance active garantie et des propriétés physico-chimiques (formation de mousse et mouillabilité) des produits : 2 PV et 4 avertissements ont été dressés.

Pour les aliments pour animaux, les non-conformités sur les garanties en additifs ont donné lieu à 11 PV et 16 avertissements. Celles concernant les aliments médicamenteux à 4 PV et 4 avertissements.

Lors des inspections de l'hygiène dans le secteur horeca, la qualité des graisses de friture est systématiquement contrôlée au moyen d'un testeur portable mesurant les composés polaires. En cas de résultat défavorable, la teneur en triglycérides polymérisés est analysée en laboratoire. Un PV a été dressé pour une non-conformité.

Dans les compléments alimentaires, les principales vitamines (A, B1, B11, B12, D2, E et K) et principaux minéraux (chrome, iode, cuivre, manganèse, magnésium, molybdène et sélénium) sont analysés. Les non-conformités ont donné lieu à 6 avertissements, 6 PV et 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur. Les vitamines ont été analysés dans les aliments pour bébés (A, B1, B11, B12, B2, B3, B5, B6, B8, C, D, E, K), ainsi que les minéraux (calcium, chlore, phosphore, potassium, magnésium, sodium, fer, cuivre, sélénium, zinc) et les acides gras trans. Les non-conformités ont donné lieu à 8 avertissements, 6 PV et 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur.

2. Résidus et contaminants

2.1. Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs

Les PCB et les dioxines sont des substances pouvant avoir un effet cancérigène. Les dioxines constituent une famille de composés organochlorés. Outre les « véritables » dioxines (polychlorodibenzodioxines ou PCDD), ce groupe comprend aussi les furanes (polychlorodibenzofuranes ou PCDF) et les polychlorobiphényles (PCB) du type dioxine. Tous ces composés sont lipophiles (ils se dissolvent dans les graisses), chimiquement et physiquement très stables et peu biodégradables. De ce fait, ils s'accumulent dans la graisse des animaux et de l'homme. Les PCB ont pour origine des activités humaines. Les denrées alimentaires d'origine animale comme les viandes, les poissons, le lait, les œufs en sont la principale source.

Le contrôle des dioxines en amont de la chaîne alimentaire - dans les aliments pour animaux - est crucial. Un seul lot d'une matière première peut entraîner la contamination d'un très grand nombre d'animaux. Citons la crise de la dioxine de 1999 (due à une contamination de graisses animales par des huiles de transformateurs électriques), l'incident de 2006 (causé par l'utilisation d'acide chlorhydrique non purifié dans la production de gélatine), la crise de la dioxine en Irlande en 2008 (causée par des produits de boulangerie séchés avec un combustible contaminé et recyclé en alimentation pour porcs) et, en 2010, l'incident dioxine en Allemagne (causé par l'incorporation d'acides gras techniques contaminés à des aliments pour animaux).

En Belgique, dans le secteur des aliments pour animaux, l'analyse des dioxines et PCB de type dioxine avant commercialisation des matières premières critiques est obligatoire et aux frais de l'opérateur.

Résultats des échantillons prélevés par l'AFSCA

	Dioxines	PCB type dioxines	PCB
Boues d'épuration			36
Aliments pour animaux	1.110	219	811
Contrôle viande abattoirs	403	403	218
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	20	20	10
Compléments alimentaires	25	25	15
Œufs et ovoproduits	32	31	19
Lait et produits laitiers	215	215	104
Produits de la pêche	136	136	112
Graisses animales transformées (suif, saindoux)	35	35	12
Viande et produits de viande	43	43	11
Huiles et graisses végétales	55	55	30
Total	2.074	1.182	1.378

Seuls 4 échantillons d'aliments pour animaux - 3 oligoéléments (un d'Israël, 2 de Roumanie) et 1 aliment composé pour bovins (d'Allemagne) - étaient non-conformes (3 pour les dioxines et 1 pour les dioxines et PCB de type dioxines) ;

2 PV et 1 saisie de 15 tonnes d'aliments composés ont été réalisés. Un lot d'oligoéléments a été renvoyé en Israël.

2.2. Mycotoxines

Les mycotoxines sont produites par des moisissures présentes sur des matières premières végétales pendant la croissance ou le stockage. Plusieurs mycotoxines ont un effet non négligeable sur la santé de l'homme et de l'animal. Une toxine du fusarium (DON pour déoxynivaléol) provoque des nausées, des vomissements, des diarrhées, des vertiges et des céphalées. D'autres mycotoxines sont toxiques pour le système nerveux, comme la patuline, ou peuvent provoquer des dommages génétiques et sont cancérogènes, comme certaines aflatoxines. Les mycotoxines peuvent également se retrouver dans des produits animaux comme le lait, suite à l'ingestion de fourrages contaminés et en raison de leur stabilité chimique.

Des échantillons ont été prélevés en 2011 dans l'ensemble de la chaîne alimentaire et lors d'importations e.a. dans le cadre du Règlement européen (CE) n° 669/2009. Nombre d'aliments importés sont sujets à la formation de mycotoxines (épices, arachides, riz, amandes...).

	Echantillonnages	Conformes
Aliments pour animaux	553	99,6 %
Lait et produits laitiers	178	100 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	53	100 %
Compléments alimentaires	15	100 %
Boissons	86	98,4 %
Fruits (raisins, dattes, figues)	48	100 %
Noix	332	99,7 %
Céréales et produits dérivés	214	99,9 %
Epices	126	98,6 %
Graines, huiles végétales et graines oléagineuses	98	99,6 %
Carcasses d'animaux	168	100 %
Autres*	201	100 %

* pain et pâtisserie, plats chauds prêts à consommer, soupes et sauces, chocolat, confiture, frites, fruits et légumes de la 4^{ème} gamme, margarine, amidon, biscuits, friandises aux fruits secs, piments, café

Les résultats sont comparables à ceux de 2010, sauf pour le groupe des graines oléagineuses et des huiles végétales, pour lequel une amélioration est constatée (conformes à 94,5 % en 2010).

Des analyses sont également effectuées sur des mycotoxines pour lesquelles il n'existe pas de norme (par exemple, toxines T2 et HT2 dans les aliments, ochratoxine A sur les carcasses). Les résultats des toxines T2/HT-2 sont transmis à l'EFSA qui les utilise dans son évaluation des risques.

La concentration en patuline était trop élevée dans 2 échantillons de jus de pomme ; pour l'un, le reste du lot a été saisi et détruit (120 l). Pour l'autre, les unités vendues ont été rappelées au moyen d'affiches placées dans les magasins. Un PV a été dressé. Dans 3 échantillons de pistaches, 1 échantillon d'arachides, 1 échantillon de poivre de Cayenne et 3 échantillons de mélanges d'épices, des teneurs trop élevées en aflatoxines ont été trouvées lors des contrôles à l'importation. L'importation des envois a été refusée. Dans 1 échantillon de farine de blé, la norme pour les fumonisines était dépassée. Un PV a été dressé. Deux échantillons d'aliments pour animaux contenaient un niveau trop élevé d'aflatoxines. Ces lots ont été refusés à l'importation.

2.3. Pesticides

L'utilisation des pesticides lors de la production des fruits, légumes et céréales peut entraîner la présence de résidus dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Des limites maximales en résidus (LMR) sont fixées dans la législation européenne afin de vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits agréés sur la culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et de protéger la santé des consommateurs. Les denrées dont la teneur en résidus dépasse la LMR ne peuvent pas être mises sur le marché.

Le plan de contrôle des résidus de pesticides mis en place par l'AFSCA cible les denrées susceptibles de présenter des dépassements de LMR. Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement - et même rarement - un risque pour le consommateur, mais est le signe de la mauvaise utilisation d'un pesticide. En cas de dépassement, une évaluation du risque pour le consommateur est effectuée. Si un risque

potentiel pour ce dernier est mis en évidence, des mesures sont prises pour éviter la consommation de l'aliment concerné (retrait du marché, communiqué de presse et rappel au niveau du consommateur). De plus, une inspection a lieu chez le responsable de la denrée (producteur belge ou importateur) afin de déterminer les raisons du dépassement de LMR. Selon la gravité de l'infraction, un avertissement ou un PV est dressé.

En complément du plan de contrôle, des analyses supplémentaires sont effectuées dans certaines denrées provenant de Thaïlande, République Dominicaine, Turquie, Egypte et Inde (en application du règlement (CE) N°669/2009) ainsi que suite à des non-conformités.

Résultat des 3.537 analyses de denrées alimentaires pour la présence de résidus de pesticides (en tenant compte de l'incertitude analytique).

		Nombre d'échantillons analysés	Conformes
Fruits, légumes, céréales	Plan de contrôle	1.920	97,4 %
	Règlement 669/2009	451	96,5 %
	Suivi de non-conformités	143	83,2 %
Aliments pour bébés	Plan de contrôle	64	100 %
Aliments pour animaux	Plan de contrôle	95	100 %
	Suivi de non-conformités	2	100 %
Produits d'origine animale (lait, œufs, viande, miel, poissons ...)	Plan de contrôle	747	100 %
Produits transformés	Plan de contrôle	115	100 %
Total		3.537	97,5 %

Les principales non-conformités constatées dans le cadre du plan de contrôle concernaient les légumineuses potagères [pois et haricots (principalement du Kenya) et lentilles (principalement de France)], les infusions (entre autres de Chine et du Japon) et les légumes feuillus (herbes fraîches, épinards, scaroles et roquette, principalement de Belgique). Les denrées importées des pays tiers présentaient proportionnellement plus de non-conformités (3,9 %) que les denrées produites dans la Communauté européenne (1,1 %). Par rapport à 2010, le taux de conformité des fruits, légumes et céréales est comparable (97,4 % en 2011 et 97,6 % en 2010).

Les non-conformités dans les échantillons de suivi de non-conformités concernaient principalement la menthe en provenance du Maroc. Les non-conformités constatées dans les échantillons analysés dans le cadre du règlement (CE) N°669/2009 concernaient principalement des denrées de Thaïlande (basilic, coriandre et aubergines) et de République Dominicaine (piments).

Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements, 11 PV et 3 saisies (1.104 kg de denrées alimentaires).

2.4. Métaux lourds

Les métaux lourds sont des substances toxiques présentes naturellement dans l'environnement ou découlant des activités industrielles. Lorsqu'ils sont absorbés via l'aliment, ils peuvent entraîner des dysfonctionnements ou s'accumuler dans l'organisme (ex : le cadmium dans les reins).

Des contrôles sont organisés pour s'assurer que les normes légales ne sont pas dépassées dans les denrées alimentaires, mais également dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (voir chapitre spécifique). Des analyses sont également réalisées en vue de collecter des données d'exposition ou de la détermination éventuelle de normes.

	Métaux lourds	Nombre d'échantillons (nombre d'analyses)	Conformes
Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	As, Cd, Cr, Co, Cu, Hg, Ni, Pb, Zn	264 (1893)	99,8 %
Aliments pour animaux (matières premières, prémélanges, aliments composés, additifs)	Cd, Pb, Hg, As	622 (736)	99,9 %
Fruits et légumes	Cd, Pb	119 (218)	98,6 %
Céréales, produits dérivés de céréales et préparations à base de céréales	Cd, Pb	65 (108)	100 %
Carcasses de bovins, veaux, porcs, moutons, chevaux, volailles, lagomorphes, gibier	Cd, Pb	310 (620)	100 %
Viande, produits et préparations de viande	Cd, Pb	16 (27)	100 %
Lait, œufs et leurs produits	Cd, Pb, Hg	57 (147)	100 %
Produits de pêche et d'aquaculture	Cd, Pb, Hg	173 (390)	99,2 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	Cd, Pb	46 (56)	100 %
Compléments alimentaires)	Cd, Pb, Hg, As	54 (68)	92,6 %
Boissons alcoolisées et jus de fruits	Cd, Pb	29 (34)	100 %
Miel	Cd, Pb	45 (70)	100 %
Produits de boulangerie, pâtisserie, chocolats, biscuits, fruits, légumes et céréales de 4 ^{ème} gamme, salades préparées	Cd, Pb	46 (71)	100 %
Additifs alimentaires	Cd, Pb, Hg, As	8 (32)	100 %
Sel	Pb, As	10 (12)	100 %
Graines, fruits oléagineux et huiles végétales	Cd, Pb	3 (6)	100 %
Thé, café, infusions et cacao	Pb	15 (15)	100 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2010. Les non-conformités concernaient 4 substrats de culture organiques (Zn, Cu, Ni), 1 aliment complémentaire pour animaux (As), 3 analyses d'épinards (Cd, Pb), 1 calmar (Cd), 1 merlin (Hg), 1

coquille Saint-Jacques (Cd) et 5 compléments alimentaires contenant de l'argile (Pb, As). Elles ont donné lieu à 4 PV, 2 saisies et 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur.

2.5. HAP

La combustion incomplète de produits organiques entraîne la formation d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dont certains sont des carcinogènes probables pour l'homme. Les HAP se forment dans les aliments durant le processus de chauffage et de séchage lorsque les produits de combustion entrent en contact direct avec l'aliment.

De grandes quantités d'HAP peuvent se retrouver dans les huiles raffinées. L'HAP peut être extrait par passage sur du charbon actif. Une autre source possible de HAP est le dépôt de pollutions marines sur les poissons et produits de la mer. Il existe pour certaines denrées alimentaires une limite maximale pour l'un des HAP les plus toxiques : le benzopyrène.

	Nombre d'échantillons	Conformes
Aliments pour animaux	233	100 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	33	100 %
Produits de chocolat	20	100 %
Aliments spécifiques	17	100 %
Légumes	20	100 %
Epices	10	100 %
Produits de la pêche ou de l'aquaculture et leurs préparations	128	99,9 %
Viande, produits et préparations de viande	39	100 %
Huiles végétales	25	100 %
Graisses animales	7	100 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2010. Tous les résultats étaient conformes à l'exception d'un échantillon de sardines contenant une teneur en benzopyrène supérieure à la norme. Les produits vendus ont été tracés et détruits avec le stock.



2.6. Additifs

Les additifs sont des substances ajoutées volontairement à des denrées alimentaires pour modifier ou améliorer certaines de leurs caractéristiques : allonger la durée de conservation (conservateurs et antioxydants), modifier la texture, la stabilité, la couleur et le goût (colorants et substances aromatiques). L'AFSCA réalise des analyses d'arômes naturels (coumarine, pulégone, safrole, estragole, méthyleugénol) de conservateurs, d'édulcorants (acésulfame K, aspartame, acide cyclamique et sels de Na et de Ca, néotame, sucralose), de colorants autorisés et interdits (rouge Soudan I, II, III, IV, jaune de méthyle, orange II, rouge para, rhodamine B).

La législation européenne sur les additifs prévoit une liste positive, ce qui signifie que seuls les additifs ayant une autorisation spécifique peuvent être utilisés.

Les glycosides de stéviol : un nouvel édulcorant

Depuis le 2 décembre 2011, l'utilisation de glycosides de stéviol (E960) est autorisée en Europe. Cet édulcorant est extrait des feuilles de la plante *Stevia rebaudiana* Bertoni et a un pouvoir sucrant environ 200 fois plus élevé que le sucre.

Il n'est autorisé que dans certains groupes d'aliments (boissons rafraîchissantes, desserts, céréales de petit déjeuner...) et sous certaines conditions d'utilisation. L'autorisation est également généralement limitée aux produits allégés et aux produits sans sucre ajouté.

Des directives ont été élaborées par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, l'AFSCA et le SPF Economie concernant l'étiquetage et la publicité pour les aliments contenant des glycosides de stéviol. Des contrôles de l'utilisation de glycosides de stéviol dans certains aliments sont prévus en 2012.

Contrairement aux glycosides de stéviol, la plante stévia elle-même n'est pas autorisée : elle doit être considérée comme un « novel food » et ne pourra être autorisée que lorsque des données toxicologiques suffisantes démontreront l'innocuité de ce produit.

		Echantillons	Conformité
Arômes naturels		122	100 %
Conservateurs	Sulfite dans le haché	3.292	97,2 %
	Sulfite dans d'autres denrées alimentaires	136	100 %
	Nitrates et nitrites	30	100 %
	Benzoates et sorbates	87	98,9 %
	Acide borique	91	94,5 %
	Parabènes	37	97,3 %
	Acide propionique	22	100 %
	Phosphates	25	100 %
Edulcorants		51	100 %
Colorants	Autorisés	47	100 %
	Interdits	109	99,1%*

* Un échantillon non-conforme pour du rouge soudan dans de l'huile de palme

Les résultats non-conformes ont donné lieu à 1 PV, 6 avertissements et 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur.

Sulfites dans la viande hachée

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

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

En 2011, 3,8 % des tests au vert de malachite réalisés lors des 3.292 inspections de boucheries n'étaient pas conformes. Les analyses en laboratoire ont permis la confirmation de la présence de sulfite dans 73,0 % des 125 échantillons, soit dans 2,8 % des 3.292 tests (3,1 % en 2010). Les non-conformités ont donné lieu à 23 avertissements, 94 PV, 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur et 20 saisies.

2.7. Autres substances interdites ou indésirables

2.7.1. Aliments pour animaux

Certaines substances sont tolérées sous certaines limites, d'autres sont formellement interdites dans l'alimentation animale (p. ex. les hormones). Nos contrôles ont également porté sur la contamination croisée en usine ou sur la présence d'additifs non autorisés tels les antibiotiques dont l'usage a été interdit afin de prévenir les risques d'antibiorésistance des microorganismes.

Les graisses recyclées (déchets de cuisine) sont aussi proscrites en raison des risques qu'elles peuvent présenter pour la santé des animaux ou la sécurité des denrées animales : elles pourraient contenir des protéines non autorisées pour les ruminants (dérivées de mammifères). Dans le cadre de la lutte contre l'ESB (maladie de la vache folle), l'AFSCA réalise des contrôles visant à vérifier l'absence de protéines animales non autorisées, notamment du fait de contaminations croisées, dans les aliments pour ruminants. Les graisses de ruminants d'une pureté insuffisante sont également interdites.

L'AFSCA recherche également la mélamine, un composant chimique utilisé pour la fabrication de plastiques. Elle a été ajoutée frauduleusement dans le passé à certains produits laitiers fabriqués en Chine afin d'en augmenter la teneur en azote et donc, de manière factice, la teneur en protéine. Cette fraude a eu des conséquences importantes en termes de santé publique pour la population chinoise.

L'hydroxyméthylfurfural (HMF) – nocif pour les abeilles - est aussi recherché dans les produits à base de sucre destinés au nourrissage des abeilles. Il peut se former si ces aliments sont mal conservés et exposés à la chaleur (soleil). Plusieurs graines indésirables pouvant être toxiques pour certains animaux font également l'objet d'une surveillance.

La recherche de substances hormonales interdites dans l'engraissement des animaux reste aussi d'actualité.

	Matières premières	Aliments composés
Substances anabolisantes		672 (100 %)
Impuretés dans les graisses	47 (97,9 %)	
Graisses recyclées	118 (100 %)	
Ergot du seigle	29 (100 %)	
Fluor	27 (100 %)	44 (100 %)
Absence d'emballages	42 (83,3 %)	
Mélatamine	6 (100 %)	2 (100 %)
HMF	11 (81,8 %)	
Crotolaria	45 (100 %)	
Graines de datura	45 (100 %)	
Graines de ricin	45 (100 %)	
Cyanures	6 (100 %)	
Contamination croisée et substances médicamenteuses interdites		512 (99,4 %)
Protéines animales	249 (100 %)	753 (99,9 %)

Des prémélanges (19) ont également été analysés pour vérifier l'absence de contamination croisée de substances médicamenteuses interdites ; tous étaient conformes.

Pour l'absence d'emballages dans les aliments, on observe une diminution du taux de conformité (100 % de conformité en 2010). Ceci s'explique par un changement de stratégie au niveau du lieu d'échantillonnage et des produits échantillonnés. Les non-conformités ont donné lieu à un avertissement.

Les non-conformités relatives à la présence de substances médicamenteuses interdites ont donné lieu à 2 PV. Un PV a été dressé pour la présence de trace de protéines animales dans un aliment composé pour porcs produit à la ferme.

2.7.2. Fruits et légumes

Les nitrates sont naturellement présents dans les fruits et légumes. Leur concentration varie selon l'espèce végétale, les saisons et le mode de culture. On en retrouve principalement dans les légumes feuillus. Les nitrates sont peu toxiques, mais leurs métabolites peuvent avoir des effets nocifs sur la santé.

En 2011, 123 échantillons de légumes et aliments pour bébés ont été prélevés sur le marché belge et analysés; tous les échantillons respectaient les normes européenne en nitrates.

GTH

L'AFSCA réalise des analyses pour détecter le marqueur GTH (triheptanoate de glycérol) devant être ajouté à la farine et la graisse animale ne pouvant pas être utilisée dans l'alimentation animale. En 2011, 112 échantillons de graisses animales et 87 échantillons de farines animales ont été testés ; ils étaient tous conformes.

Dans le but de transmission de données à l'EFSA ou lors de contrôles à l'exportation exigés par des pays tiers, 18 échantillons pour lesquels il n'existe pas de norme ont également été analysés.

2.7.3. Produits de la pêche

Les mollusques bivalves tels que les moules, les huîtres et les coquilles Saint-Jacques se nourrissent de micro-algues (phytoplancton) qu'ils filtrent hors de l'eau. Certaines espèces de phytoplancton produisent des toxines appelées biotoxines marines qui s'accumulent notamment dans des mollusques. Chez l'homme, la consommation de ces mollusques peut provoquer des vomissements et des diarrhées (DSP : Diarrhetic Shellfish Poisoning), de la confusion et des pertes de mémoire (ASP : Amnesic Shellfish Poisoning), des convulsions voire des symptômes de paralysie (PSP : Paralytic Shellfish Poisoning).

De l'histamine peut se produire dans le poisson lors de la dégradation d'histidine (naturellement présente dans le poisson) par des bactéries. Certaines espèces de poissons comme le thon, le maquereau, la sardine, le hareng ou l'anchois contiennent beaucoup d'histidine et comportent donc un plus grand risque de formation de teneurs élevées en histamine, surtout lorsqu'elles sont manipulées ou stockées dans de mauvaises conditions (température de conservation trop élevée). La consommation de poisson ayant des teneurs élevées en histamine peut provoquer des nausées, éruptions cutanées, céphalées et troubles gastro-intestinaux. L'histamine n'est pas détruite par la cuisson du poisson. La conservation du poisson frais dans des conditions réfrigérées (à une température de 0 à 4 °C) est donc une mesure très importante pour limiter à un minimum la formation d'histamine.

		Nombre d'analyses	Conformes
Mollusques bivalves vivants	Biotoxines marines	203	99,5 %
Poissons	Histamine	57	96,5 %

Dans 1 échantillon de moules, la présence de DSP a été constatée. 2 échantillons de poissons étaient non-conformes pour l'histamine (1 échantillon de gonelle et 1 échantillon de maquereau). Ces 2 échantillons avaient été prélevés dans le cadre d'une plainte.



2.7.4. Animaux de boucherie

L'AFSCA prélève des échantillons dans les élevages pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites. En 2011, 3.942 échantillons ont été prélevés pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants (2.169 échantillons de bovins, 481 de veaux, 1.125 de porcs et 167 de volailles) ; 87 échantillons d'eau ont été prélevés dans des exploitations de porcs et de volailles pour la recherche de nitrofuranes et chloramphénicol. Toutes les analyses étaient conformes.

En 2011, 1 statut H a été attribué suite à l'utilisation de corticostéroïdes. Les 24 statuts R ont été attribués en 2011 suite à l'utilisation d'antibiotiques (11), d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (7), d'antibiotiques et d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (3), de corticostéroïdes (1) et de sédatif (1).

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2009	0	0	16	5
2010	5	0	15	3
2011	1	0	13	11

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

Lutte contre l'utilisation de substances anabolisantes en engraissement bovin

Dans le cadre de la lutte contre l'utilisation de substances anabolisantes (entre autres hormones), l'AFSCA a prélevé à l'abattoir des échantillons de carcasses des bovin femelle d'un poids supérieur à 600 Kg. D'application depuis 1996, on considérait alors qu'un tel poids était un indice de l'utilisation de substances anabolisantes.

Pendant la durée de l'analyse, la carcasse est bloquée à l'abattoir et n'est libérée que si les résultats de l'analyse sont conformes. Lorsque le résultat se révèle non-conforme, la carcasse est détruite, une enquête est menée et un statut H est appliqué à l'exploitation mise en cause.

Ces dernières années, le nombre de résultats non-conformes est inférieur à 0,6 %. Une augmentation du nombre de carcasses lourdes de bovins femelles est constatée, en raison des modifications des pratiques d'élevage et de sélection. Une réévaluation du système d'échantillonnage systématique a dès lors été entreprise afin de mieux répondre à la situation de terrain.

Depuis janvier 2012, le poids des carcasses de bovins femelles soumises à un échantillonnage systématique à l'abattoir est de 630 kg et les carcasses échantillonnées sont bloquées en attendant les résultats d'analyse.

Le programme de contrôle annuel de l'AFSCA a été également modifié pour mieux cibler les animaux ayant pu faire l'objet d'un traitement illégal : 350 échantillons par an sont prélevés sur des bovins répondant à des critères précis de poids, de sexe, d'âge et de conformation de carcasse, et analysés pour la recherche de résidus de substances anabolisantes. Les carcasses, échantillonnées dans le cadre du programme de contrôle, ne sont pas bloquées à l'abattoir en attente des résultats.

Cette nouvelle approche sera réévaluée après 1 an et si nécessaire, adaptée.

2.7.5. Produits

Les échantillons prélevés à l'abattoir sont analysés afin de mettre en évidence la présence de substances anabolisantes (hormones, antithyroïdiens, bêta-agonistes et corticostéroïdes), substances interdites (chloramphénicol, nitrofuranes, nitro-imidazoles), de médicaments vétérinaires (antibiotiques, anthelminthiques, anticoccidiens, anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS)).

	Nombre d'échantillons	Conformes
Viande et produits de viande		
plan de surveillance à l'abattoir	9.627	99,9 %
échantillons suspects à l'abattoir	230	61,3 %
Produits d'aquaculture (fermes aquacoles belges-plan de contrôle)	110	100 %
Produits de la pêche et de l'aquaculture (autres)	570	99,9 %
Miel (apiculteurs-plan de contrôle)	75	100 %
Miel (autres)	109	98,2 %
Lait et produits laitiers	413	98,8 %
Œufs et ovoproduits	230	99,1 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2010.

Les carcasses non-conformes à l'abattoir (plan de surveillance) contenaient des corticostéroïdes, nitrofuranes (pigeons), anticoccidiens (cerfs, moutons, porcs) ou AINS. Les échantillons suspects étaient non-conformes pour la présence d'antibiotiques, d'AINS, de tranquillisant et/ou d'antiparasitaires. Les carcasses provenant d'animaux non-conformes encore présentes à l'abattoir ont été saisies et détruites. Un RASFF a été émis suite à la présence d'antibiotique dans la viande de porcs.

Six échantillons prélevés au niveau des PIF sur 5 lots de crustacés contenaient des substances interdites (4 lots contenaient des métabolites de nitrofuranes et 1 du chloramphénicol). Quatre lots ont été directement rejetés. Le 5^{ème} lot était déjà sur le marché belge via les Pays-Bas et a été rappelé.

Du métronidazole était présent dans 2 échantillons de miel prélevés dans les PIF. L'un provenait de Chine et a été réexpédié. L'autre provenait du Guatemala et avait déjà été expédié en France. Le chargement a été tracé et détruit. De nouveaux envois de miel provenant de ces 2 pays ont été soumis à un contrôle plus strict.

Une trop forte concentration d'un AINS a été trouvée dans 1 échantillon de lait. Des benzimidazoles – dont l'utilisation est interdite chez des animaux produisant du lait – ont été détectés dans un autre échantillon. 1 avertissement a été donné. Des quinolones ont été mis en évidence dans 2 échantillons d'œufs. Ils ne peuvent pas être utilisés chez des poules pondeuses ; 36 kg d'œufs ont été saisis.

3-MCPD

Le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) est un contaminant qui se forme par hydrolyse acide de protéines végétales. Il est cancérigène et probablement génotoxique s'il est administré pendant une longue période à des doses

élevées. Le 3-MCPD et ses esters sont présents dans de nombreux aliments et ingrédients, en particulier la sauce soja, mais aussi le pain, les crackers, les biscuits, le fromage, l'amidon modifié, les huiles végétales... Lors de la digestion des aliments, les esters seraient transformés en 3-MCPD libres.

		Nombre d'analyses	Conformes
Sauce soja	(esters de) 3-MCPD	32	100 %
Denrées alimentaires diverses	(esters de) 3-MCPD	164	Pas de norme

Contaminants sans norme

L'AFSCA recherche également des contaminants pour lesquels il n'existe pas de norme belge ni européenne dans un but de rassembler des données que l'EFSA utilise pour ses évaluations de risques :

- le furane, un composé volatile formé au cours du chauffage/ de la cuisson d'aliments et s'accumulant dans des récipients fermés ; il est considéré comme cancérigène possible pour l'homme (139 échantillons de sauces, aliments pour bébés, fruits, légumes, thé et café) ;
- l'acrylamide, neurotoxique et probablement cancérigène, qui se forme dans certains aliments riches en glucides au cours de la cuisson à des températures élevées comme les grillades et les fritures (201 échantillons de pain, de céréales de petit déjeuner, de chips, de pain d'épices, de café et de chicorée) ;
- le carbamate d'éthyle qui se forme naturellement dans les aliments fermentés et les boissons alcoolisées, comme le pain, le yaourt, la sauce soja, le vin, la bière et, en particulier, les alcools de fruits à noyau (cerises, prunes, mirabelles et abricots). Les résultats des 43 échantillons étaient en dessous de la valeur cible européenne de 1 mg/l ;
- l'hexabromocyclododécane, un retardateur de flamme utilisé dans la mousse de polystyrène extrudé et expansé (utilisé comme isolant thermique dans la construction), et dans les textiles. Il est présent dans l'environnement et dès lors aussi dans les aliments (pour animaux) (120 analyses) ;
- les biphényles polybromés et éthers de diphényles polybromés, retardateurs de flamme utilisés dans de nombreuses applications plastiques, textiles, électronique... Ils peuvent se retrouver dans l'environnement et, par conséquent, contaminer la chaîne alimentaire (120 analyses) ;
- les composés perfluoroalkyles utilisés dans les textiles, les produits pour le traitement des tapis et du cuir, les tensio-actifs, la mousse anti-incendie... (41 échantillons).

Pignons de pin non comestibles

En 2009 et 2010, les Etats-membres de l'UE – et l'AFSCA – ont signalé un nombre croissant de consommateurs se plaignant d'un arrière-goût amer suite à la consommation de pignons de pin. L'origine en était l'ajout d'espèces de pignons de pin non comestibles à des lots destinés à l'exportation.

La Commission européenne a pris des dispositions en collaboration avec les autorités chinoises et la Chambre de commerce chinoise en 2011 : une liste des exportateurs chinois accrédités qui n'exportent que des espèces comes-

tibles vers l'UE a été dressée et un système de certification a également été mis en place.

En 2011, l'AFSCA a effectué 104 analyses d'échantillons prélevés de façon aléatoire ou suite à des plaintes ou RASFF d'autres Etats membres. Des espèces de pignons de pin non-comestibles étaient présentes dans 25 échantillons. Les lots concernés ont été retirés du marché. Dans 6 cas, un rappel a été organisé auprès des consommateurs. 1 PV a été dressé et 2 avertissements ont été donnés.

2.8. Allergènes

La seule solution pour une personne souffrant d'allergie alimentaire est d'éviter l'allergène qui la concerne ; pour cela, une étiquette claire et lisible sur chaque denrée alimentaire pré-emballée est une nécessité absolue. La législation en matière d'étiquetage impose à toutes les denrées alimentaires pré-emballées la mention, sur l'étiquette, des allergènes présents dans les ingrédients parmi 14 allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait, certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques et produits dérivés, et des sulfite au-delà de 10 mg/l ou kg.

Dans le secteur de la transformation, 1.418 contrôles de l'étiquetage ont été réalisés, notamment par une vérification des recettes ; 6,6 % des contrôles étaient non-conformes. Dans le secteur de la distribution, 2.744 contrôles de l'étiquetage ont été réalisés ; 7,7 % des contrôles n'étaient pas conformes. Les non-conformités ont donné lieu à des avertissements, PV, etc. repris au point 1.12 du chapitre 5 (emballage et étiquetage de produits divers).

Dans le secteur de la distribution, 59 analyses de gluten, 59 analyses des allergènes du soja, 59 analyses d'allergènes de l'arachide et 60 analyses des allergènes de noix (amandes, noix de cajou, noix de macadamia, noix du Brésil, noix de pécan et pistaches) ont été effectuées dans diverses denrées alimentaires ; 1 analyse n'était pas conforme (1 allergène du soja) et a donné lieu à un rappel du produit.

2.10. Matériaux de contact

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou objets avec lesquels elles entrent en contact. Le contrôle est réalisé à l'aide de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis au contact d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée. L'AFSCA analyse également des denrées alimentaires pour vérifier l'absence de substances provenant des matériaux ou des objets avec lesquels elles entrent en contact.

2.9. Sel dans le pain

La réglementation belge fixe un taux maximum de 2 % de sel dans la matière sèche. En 2011, l'AFSCA a analysé 237 pains ; 98,3 % étaient conformes ce qui montre une nette amélioration par rapport à 2010 (93,0 %) et 2009 (86,3 %). Les non conformes ont donné lieu à 1 avertissement et une action à l'encontre d'un autre opérateur.

Interdiction du bisphénol A dans des biberons

Le bisphénol A (BPA) est utilisé dans la production de polycarbonate, un matériau transparent en plastique dur qui est notamment utilisé pour les récipients d'aliments pour bébés, de produits laitiers ou de boissons rafraîchissantes. Il est également utilisé dans des revêtements, des enduits ou des boîtes métalliques et comme solvant dans les encres d'imprimerie de papier et de carton. Sous l'action de la chaleur et dans certaines circonstances, de petites quantités de BPA peuvent migrer de l'emballage vers les aliments.

Le BPA est un perturbateur endocrinien (il peut avoir un effet sur le système hormonal humain) étudié à de multiples reprises, notamment par l'EFSA. Jusqu'en 2010, le BPA pouvait être utilisé dans la fabrication de matières plastiques, à condition que la migration reste en dessous d'une limite spécifique de migration.

Les nourrissons sont plus exposés au BPA que la moyenne de la population via les biberons. En raison de l'incertitude scientifique sur les risques du BPA pour la santé humaine, et par précaution, la Commission européenne a décidé d'interdire l'utilisation du bisphénol A dans la fabrication de biberons en polycarbonate à partir du 1/3/2011 et son commerce et son importation au 1/6/2011.

En 2011, l'AFSCA a analysé 18 gobelets en polycarbonate et 28 biberons en polycarbonate. Comme les années précédentes, aucune non-conformité n'a été constatée.

	Nombre d'échantillons	Conformes
Analyse globale de migration de divers matériaux en plastique et de silicone	90	100 %
Métaux lourds de matériaux en céramique	102	98,3 %
4,4-diaminophénylméthane dans des ustensiles de cuisine en nylon noir	81	97,5 %
SEM dans des aliments pour bébés et d'autres denrées alimentaires	55	100 %
Huile de soja époxydée (ESBO) dans des aliments pour bébés et d'autres denrées alimentaires	59	100 %
Bisphénol A dans des biberons et gobelets réutilisables en polycarbonate	46	100 %
Phtalates dans des aliments pour bébés et d'autres denrées alimentaires	49	100 %
Formaldéhyde dans des objets en mélamine	71	91,5 %
Mélamine dans des objets en mélamine	56	94,6 %
Migration de 2,2 toluènediamine (2,4 TDA) à partir de matières polymères	24	100 %
Migration de l'aniline à partir de plastique	24	100 %
Total	657	98,0 %

Les non-conformités ont donné lieu à 11 PV.

En plus des contrôles de ces éléments pour lesquels une norme légale existe, d'autres paramètres ont été analysés :

- La migration d'isopropylthioxanthone (ITX, utilisé dans l'impression d'emballages tétra-briques) a été analysée dans 28 échantillons. Aucune diffusion accrue n'a été constatée.
- Une diffusion accrue de benzophénone et de méthylbenzophénone a été constatée dans 2 des 41 échantillons de papier et carton analysés ; 1 avertissement a été donné.
- La migration de métaux à partir d'ustensiles de cuisine métalliques et de barquettes et feuilles en aluminium a été analysée à des fins de monitoring.

2.11. Eaux

L'AFSCA contrôle la conformité de la qualité chimique, physico-chimique et microbiologique des eaux embouteillées et des eaux utilisées pour la fabrication et la mise dans le commerce des denrées alimentaires.

Les différents types d'eaux analysées sont l'eau utilisée dans la préparation des aliments (eau de qualité potable d'origine autre que de distribution : eau de puits, recyclée, de surface), l'eau de distribution traitée (par chauffage, stockage, adoucissement, filtration, osmose inverse, désinfection au chlore

ou par UV), l'eau de table (eau potable mise en bouteille et vendue dans le commerce comme les bouteilles pour fontaines à eau), l'eau minérale naturelle et l'eau de source. Les échantillons sont prélevés dans les secteurs de la transformation et de la distribution.

	Nombre d'échantillons	Nombre d'analyses	Analyses conformes
Eau utilisée dans la préparation des aliments (eau de puits, recyclée, de surface)	277	2.876	98,8 %
Eau minérale naturelle et de source	235	4.704	99,6 %
Eau de table	58	782	98,5 %
Eau de distribution traitée	204	1.443	98,0 %
Total	774	9.805	99,0 % (92,4 % échantillons)

Les paramètres non-conformes étaient :

- le fluor, les bromates, l'arsenic, le sodium, le bore, le cuivre, le plomb, le fer
- l'étiquetage (sulfates dans des eaux minérales en distribution)
- les coliformes, les germes totaux à 22°C et à 37 °C, les E. coli, les streptocoques fécaux, les entérocoques, Pseudomonas aeruginosa, Campylobacter (eau de puits), les norovirus (eau de distribution traitée).

Les non-conformités ont donné lieu à 16 avertissements, 2 PV et une saisie de 480 litres d'eau de table dans la transformation.

3. Contrôles microbiologiques

L'AFSCA réalise chaque année des dizaines de milliers d'analyses microbiologiques sur des échantillons prélevés à tous les maillons de la chaîne alimentaire. Elle recherche à la fois des microorganismes pathogènes, c'est-à-dire pouvant provoquer une maladie ou une toxî-infection alimentaire (Salmonella, Campylobacter, Listeria monocytogenes, les E. coli pathogènes tels que VTEC ou EHEC, staphylocoques coagulase positive, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Vibrio parahaemolyticus, norovirus, le virus de l'hépatite A...), mais également des organismes indicateurs de l'hygiène (germes totaux, E. coli, entérobactéries, levures et moisissures...). La contamination des denrées alimentaires peut en effet être due à l'utilisation d'ingrédients contaminés, mais aussi à un manque d'hygiène lors de la préparation, du processus de production ou de la conservation.

En 2011, l'AFSCA a effectué 28.345 échantillonnages en vue de réaliser 63.145 analyses microbiologiques ; 95,3 % des analyses étaient conformes (95,2 % en 2010). Les échantillons sont prélevés dans le cadre du programme de contrôle ou suite à une plainte, une alerte rapide européenne (RASFF) ou le recontrôle d'un opérateur.

3.1. Aliments pour animaux

Salmonella est le principal contaminant microbiologique des aliments pour animaux. Les analyses microbiologiques ciblent donc principalement cette bactérie. Des analyses sont également réalisées pour vérifier le respect des bonnes pratiques hygiéniques de l'opérateur et, dans les aliments pour animaux d'origine animale, et si le traitement est suffisant, par la recherche des entérobactéries.

	Salmonella	Conformes	Entérobactéries	Conformes
Matières premières	341	98,0 %	124	98,4 %
Aliments composés	505	97,8 %	34	82,4 %
Articles à mâcher pour animaux de compagnie	71	91,5 %	47	100 %

Les résultats sont similaires à ceux de 2010. 24 sérotypes différents de salmonelles ont été mise en évidence parmi lesquels S. Typhimurium (3), S. Montevideo (3), S. Infantis (2), S. Mbandaka (2) et S. Agona (2). Les non-conformités ont donné lieu à 4 PV et à 15 avertissements, en plus d'autres mesures telles que le retraitement, le renvoi, la destruction.

3.2. Animaux

Dans la production primaire, des programmes de monitoring et de lutte contre les salmonelles sont mis en œuvre dans tous les établissements comptant au moins 31 porcs et les exploitations de volailles, de poules pondeuses, de poulets de chair et de dindes. Dans les secteurs des volailles et des porcs, un groupe de travail réunissant les différentes parties concernées se réunit tous les 4 mois pour discuter de la mise en œuvre, des résultats et des suites de ces programmes.

3.2.1. Porcs

En 2011, 172.770 analyses ont été réalisées dans 5.976 exploitations de porcs à l’engrais : 81 d’entre elles ont été identifiées pour la première fois comme exploitations à risque pour les salmonelles, 33 pour la deuxième fois et un accompagnement par DGZ ou ARSIA a été organisé. La situation est stable par rapport à 2010.

L’AFSCA a effectué 86 missions dans des exploitations à risque pour les salmonelles. Les non-conformités portaient sur le plan d’action salmonelles spécifique à l’entreprise (sa présence (7) ou sa mise en œuvre (3)), les analyses de salmonelles dans le lisier (5), la conservation des documents relatifs au programme de lutte (7) et la présence d’une check-list complétée (13).

3.2.2. Volaille

Les objectifs à atteindre dans la lutte contre les salmonelles chez les volailles ont été déterminés au niveau européen. Depuis 2008, les volailles de reproduction (parentaux et volailles de sélection) doivent être exemptes des 5 sérotypes principaux de Salmonella zoonotiques (S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Hadar, S. Infantis et S. Virchow), avec pour objectif une contamination inférieure à 1 % des lots par ces sérotypes. Ces dernières années, le pourcentage de lots positifs a fluctué entre 0,9 % et 1,3 % en Belgique.

Dans le secteur de la ponte, les 2 sérotypes à combattre depuis 2008 sont S. Enteritidis et S. Typhimurium, avec comme objectif la réduction du pourcentage de lots positifs de 10 % chaque année. Pour les poulets de chair et les dindes, une recherche de Salmonella est effectuée, depuis 1999, lors des 3 dernières semaines précédant l’abattage. Depuis 2010, des mesures sont imposées aux fermes contaminées par des salmonelles, en vue d’atteindre l’objectif européen de moins de 1 % de lots positifs pour S. Enteritidis et S. Typhimurium.

Recherche de Salmonella		Echantillons		Lots		
		Nombre	Conformes	Nombre	Conformes	Conformes pour les sérotypes à combattre
Volaille d’élevage	Croissance	1.000	99,0 %	354	98,8 %	100 %
	Production	12.534	99,8 %	581	97,1 %	99,8 %
Poules pondeuses	Croissance	546	99,3 %	416	99,0 %	100 %
	Production	2.321	97,1 %	750	94,8 %	97,9 %
Poulets de chair	Contrôle d’entrée	5.614	99,3 %	5.436	99,3 %	99,9 %
	Contrôle de sortie	9.529	96,6 %	8.682	96,7 %	99,8 %
Dindes de chair	contrôle de sortie	185	100 %	167	100 %	100 %

L’objectif européen de moins de 1 % de lots contaminés pour les sérotypes à combattre a été atteint pour les volailles d’élevage, les poulets de chair et les dindes de chair. Pour les poules pondeuses, l’objectif de réduction de la prévalence de 10 % par rapport à 2010 (3,2 % en 2010, 2,1 % en 2011) a également été atteint.

3.3. Produits

3.3.1. Carcasses à l'abattoir

Monitoring des carcasses de bovins, porcs, volailles

	Nombre d'analyses	Conformes
Salmonella	1.553	89,8 %
Campylobacter	1.323	73,2 %
Yersinia	384	97,7 %
VTEC	826	97,8 %
E. coli	1.139	94,0 %
Germes totaux	498	81,3 %

Depuis 2011, l'AFSCA recherche les Yersinia sur les carcasses de porcs à l'abattoir, étant donné que la yersiniose est la troisième zoonose rapportée en Europe et que la viande de porc en est la source la plus importante. Des E. coli producteurs de vérocytotoxines (VTEC) ont été mis en évidence sur 18 carcasses bovines (dont 3 E. coli O157:H7). L'amélioration significative de la contamination des carcasses de volailles par les E. coli (en tant qu'indicateur d'hygiène) observée en 2010 s'est maintenue en 2011 ce qui n'est pas le cas pour la contamination par les germes totaux qui a augmenté de 10 %. Les autres résultats sont comparables à ceux de 2010.

L'AFSCA prélève également des échantillons sur des carcasses de bovins, porcs et volaille en vue de vérifier le système d'autocontrôle mis en place par l'exploitant (règlement 2073/2005)

		Nombre échantillonnages	Conformes
Bovins	Salmonella	649	99,5 %
	Enterobacteriaceae	97	96,9 %
	Germes totaux	96	97,9 %
Porcs	Salmonella	1.384	90,4 %
	Enterobacteriaceae	72	95,8 %
	Germes totaux	72	96,5 %
Poulets de chair et dindes	Salmonella	868	92,7 %

Lorsque les analyses réalisées donnent des résultats insatisfaisants, l'opérateur doit prendre les mesures correctives définies dans son plan d'autocontrôle en vue d'éviter les contaminations microbiologiques. Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements (abattoirs de porcs) et à 2 PV (abattoirs de volailles).

3.3.2. Produits dans la transformation

Viande dans les ateliers de découpe

	Nombre d'analyses	Conformes
Salmonella	722	95,8 %
Campylobacter	711	86,1 %
VTEC	292	99,7 %
E. coli	825	99,0 %
Germes totaux	410	79,8 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2010 à l'exception des germes totaux dans les viandes de découpe de volaille (79,8 % de conformité, 94,1 % en 2010).

Autres produits

En 2011, 7.400 analyses microbiologiques de denrées alimentaires ont été réalisées dans le secteur de la transformation (hors ateliers de découpe) ; 97,6 % des analyses microbiologiques dans le cadre du programme de contrôle

étaient conformes et 81,9 % pour les analyses réalisées suite à une plainte, une alerte RASFF ou un recontrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 16 avertissements, 9 PV et 2 saisies (crustacés, lait et produits laitiers).

	Nombre d'analyses	Conformes
Listeria monocytogenes	1.919	96,2 %
Salmonella	1.551	99,4 %
Staphylococcus coagulase +	761	97,1 %
Bacillus cereus, Campylobacter, Clostridium botulinum et perfringens, Cronobacter sakazakii, E. coli O104	450	100 %
E. coli O157	444	99,5 %
Vibrio cholerae	114	92,1 %
Yersinia	92	97,8 %
Vibrio parahaemolyticus	45	95,6 %
E. coli	1.008	98,9 %
Germes totaux	462	88,5 %
Enterobacteriaceae	394	98,2 %
Levures et moisissures	160	93,8 %

Quelques résultats plus détaillés sont repris ci-après.

Viande

Dans le secteur de la transformation, 3.562 analyses ont été effectuées sur des préparations de viande (1.696 analyses) et des produits carnés (1.866 analyses) : filet américain, hamburgers, saucisses, carpaccio de bœuf, jambon, pâté,

salade de poulet et salade de viande ; 97,7 % de ces analyses étaient conformes. Les principaux résultats non-conformes concernaient les germes totaux dans le filet américain (8,5 % non-conformes) et Salmonella dans des saucisses (11,1 % non-conformes).

Produits de la pêche et de l'aquaculture

985 analyses microbiologiques ont été effectuées ; 95,6 % d'entre elles étaient conformes.

	Salade de fruits de mer	Crustacés	Mollusques bivalves
E. coli	57 (100 %)	90 (100 %)	45 (100 %)
Listeria monocytogenes	158 (91,7 %)		
Salmonella	44 (100 %)	90 (100 %)	45 (100 %)
Staphylocoques coagulase +	43 (100 %)	45 (100 %)	45 (100 %)
Germes totaux	41 (100 %)	59 (72,9 %)	
Vibrio cholerae		114 (92,1 %)	
Vibrio parahaemolyticus		45 (95,6 %)	
Levures et moisissures	43 (95,3 %)		

3.3.3. Produits dans la distribution

Incident EHEC

Le 23 mai 2011, l'AFSCA a été informée de cas humain de maladies dues à E. coli entérohémorragique O104:H4 en Allemagne. Dans un premier temps, le problème est resté circonscrit au Nord de l'Allemagne. Sur base d'une première étude épidémiologique incomplète des autorités allemandes, des concombres en provenance d'Espagne ont été identifiés à tort comme cause possible de ces cas. L'impact commercial de cette communication sur la vente de fruits et légumes européens a été très important. Une seconde étude épidémiologique, plus détaillée, et le traçage des produits suspects a incriminé des légumes germés contaminés. Cette enquête a conduit à un producteur allemand de graines germées, sans que l'on ait pu établir avec précision quel légume germé était la cause de la crise allemande. A la mi-juin 2011, la même bactérie a été détectée chez des malades en France, à plus petite échelle. Le lien entre les deux foyers a été rapidement établi ce qui a permis de déterminer que des graines de fenugrec provenant d'Égypte étaient fort probablement à l'origine des 2 foyers.

Bien qu'il n'y ait eu, à aucun moment, dans notre pays, ni de malades, ni de produits contaminés, l'AFSCA a suivi de très près l'évolution de cette épidémie et s'est montrée très vigilante en raison de la virulence de cette bactérie et l'ampleur de l'épidémie : près de 4.000 personnes ont dû être hospitalisées après infection, et 47 sont décédées. La communication aux consommateurs et la concertation avec les secteurs concernés ont fait l'objet d'une grande attention.

Environ une semaine après l'annonce de l'épidémie d'E. coli O104:H4 en Allemagne, le laboratoire belge de référence en microbiologie alimentaire avait mis au point une méthode de détection de cette bactérie. Cette méthode a été mise à la disposition d'autres laboratoires par l'intermédiaire du site web de l'AFSCA.

L'AFSCA a également recherché l'E. coli O104:H4 dans 608 échantillons de légumes frais et en particulier de produits suspects, ainsi que leur eau d'irrigation : graines germées, herbes aromatiques, radis, épinards, poivrons, carottes, tomates, laitues et concombres. Tous les échantillons étaient exempts de cet agent pathogène. Ces analyses ont également contribué à montrer à l'étranger que la Belgique maîtrise la sécurité alimentaire et que la fermeture des frontières pour nos légumes n'était pas fondée. L'Agence a également toujours recommandé le lavage des fruits et légumes avant leur consommation. Une interdiction européenne d'importation de certaines graines en provenance d'Égypte a été décrétée jusque fin mars 2012.

Produits laitiers à la ferme

En 2011, 4.031 analyses microbiologiques de lait, produits laitiers et préparations à base de lait vendus à la ferme ont été effectuées ; 97,8 % étaient conformes dans le cadre du

programme de contrôle et 51,6 % suite à une plainte, alerte RASFF ou recontrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 27 avertissements, 1 PV et 1 saisie.

	Nombre d'analyses	Conformes
E. coli O26, O103, O104, O111, O145, O157	2.271	99,9 %
Listeria monocytogenes	610	99,5 %
Salmonella	311	100 %
E. coli	293	76,8 %
Staphylocoques coagulase +	276	92,8 %
Campylobacter	61	100 %
Entérobactéries	128	80,5 %
Germes totaux	44	100 %
Bacillus cereus	37	100 %

Les résultats étaient non-conformes pour les pathogènes dans du fromage (2,2 % Listeria monocytogenes) et du lait (0,5 % E. coli O103 et 0,2 % E. coli O157).

Horeca

En 2011, 2.954 analyses microbiologiques ont été réalisées : 97,7 % étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 56

avertissements, 17 PV, 1 mesure contre un autre opérateur et 7 saisies, notamment de plats préparés, de lait et de produits laitiers, et de poisson.

	Nombre d'analyses	Conformes
Listeria monocytogenes	1.036	100 %
Salmonella	418	100 %
Staphylocoques coagulase +	303	99,3 %
Bacillus cereus	240	98,8 %
Clostridium perfringens	123	100 %
Campylobacter	63	100 %
E. coli	472	98,1 %
Entérobactéries	230	78,7 %
Germes totaux	69	91,3 %

Le taux d'entérobactéries (un indicateur d'hygiène) était trop élevé dans de la viande pour pita (41,7 % de non-conformités), des plats préparés (12,4 %) et de la glace à l'italienne (5,3 %). Les résultats des analyses des germes pathogènes

sont globalement bons, tout comme en 2010. Les résultats non-conformes pour Bacillus cereus concernaient des plats préparés (2,8 % de non-conformités).

Cuisines de collectivités

En 2011, 2.023 analyses microbiologiques ont été réalisées dans des hôpitaux, des biberonneries et des crèches (repas préparés pour bébés, biberons de lait et l'alimentation par-

ticulière à usage médical destinés aux nourrissons) : 98,7 % étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 37 avertissements et 1 PV.

	Nombre d'analyses	Conformes
Listeria monocytogenes	535	99,8 %
Bacillus cereus	279	98,2 %
Cronobacter sakazakii	254	100 %
Salmonella	252	100 %
Clostridium perfringens	85	100 %
Entérobactéries	252	96,4 %
Staphylocoques coagulase +	144	100 %
Germes totaux	137	92,0 %
E. coli	85	98,8 %

Les résultats non-conformes dans les plats préparés pour bébés étaient dus à *Bacillus cereus* (4,5 % de non-conformités), aux entérobactéries (4,7 %), à *E. coli* (1,2 %) et à *Listeria monocytogenes* (0,4 %). Dans les biberons de lait, ils étaient dus aux entérobactéries (4,6 % de non-conformités) et aux germes totaux (10,2 %).

Grossistes et détaillants

En 2011, 18.148 analyses microbiologiques ont été réalisées : 97,5 % étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 140

avertissements, 22 PV, 11 mesures contre d'autres opérateurs et 5 saisies, notamment de plats préparés, de soupe, de bouillon, de sauces et de crustacés.

	Nombre d'analyses	Conformes
<i>Listeria monocytogenes</i>	4.491	99,7 %
<i>Salmonella</i>	3.494	98,4 %
<i>E. coli</i> O157	1.726	99,8 %
Staphylocoques coagulase +	1.592	99,5 %
<i>Campylobacter</i>	701	90,2 %
<i>Bacillus cereus</i>	427	99,8 %
<i>E. coli</i> O104	280	100 %
Virus de l'hépatite A	223	98,2 %
<i>Clostridium botulinum</i>	176	100 %
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	130	100 %
Norovirus	116	93,1 %
<i>Vibrio cholerae</i>	111	99,1 %
<i>Yersinia</i>	87	100 %
<i>Clostridium perfringens</i>	48	100 %
<i>E. coli</i>	2.612	99,2 %
Germes totaux	1.252	84,1 %
Entérobactéries	489	94,3 %
Levures et moisissures	193	76,2 %

Les non-conformités relatives aux levures et moisissures concernaient les légumes de quatrième gamme (47,1 % de non-conformités) et des produits carnés (12,1 %). Pour les germes totaux, les résultats étaient non-conformes dans les légumes de quatrième gamme (47,1 %), les crustacés (22,0 %), la viande (18,0 %), les préparations à base de viande (11,8 %), les produits à base de viande (11,2 %), la crème

glacée (10,9 %), la pâtisserie (9,1 %), les aliments de suite pour nourrissons (5,0 %) et le lait (3,7 %). Les autres résultats des analyses des germes pathogènes et des organismes indicateurs sont, comme en 2010, généralement bons.

Quelques résultats plus détaillés sont repris ci-après.

Viande

6.819 des 18.148 analyses microbiologiques dans le commerce de gros et de détail ont été effectuées e.a. dans de la viande (2.388 analyses), des préparations à base viande (2.498 analyses) et des produits carnés (1.933 analyses) : du

filet américain, des hamburgers, des saucisses, du jambon, du pâté de viande, de la salade de poulet, de la salade de viande, de la viande de découpe, des poulets entiers ; 95,8 % de ces analyses étaient conformes.

	Découpe de volaille sans peau	Filet américain	Salade de poulet	Salade de viande
Listeria monocytogenes		589 (99,8 %)	150 (100 %)	146 (100 %)
Salmonella	118 (97,5 %)	246 (100 %)	46 (100 %)	58 (100 %)
E. coli O157		588 (99,3 %)		
Staphylocoques coagulase +		231 (100 %)	46 (97,8 %)	69 (100 %)
Campylobacter	91 (98,9 %)			
E. coli	90 (98,9 %)	240 (99,6 %)	46 (100 %)	58 (100 %)
Germes totaux	91 (95,6 %)	237 (88,2 %)	59 (94,8 %)	57 (82,1 %)
Levures et moisissures			46 (91,3 %)	45 (84,4 %)

Aliments pour nourrissons

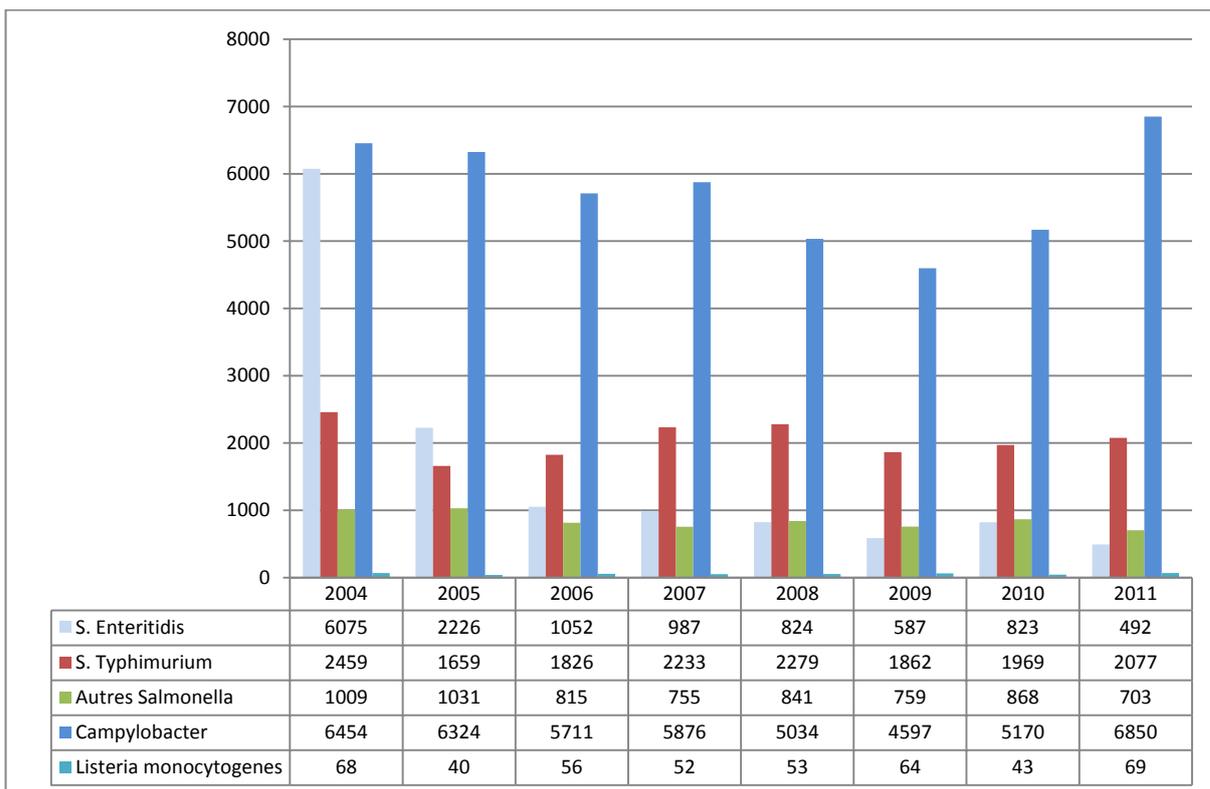
Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse chaque année des échantillons d'aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2011, 1.329 analyses microbiologiques ont été effectuées sur des aliments pour nourrissons (835 analyses) et de l'alimentation particu-

lière à usage médical spécifiquement destinés aux nourrissons (494 analyses). Toutes les analyses étaient conformes (Bacillus cereus, Cronobacter sakazakii, entérobactéries, Listeria monocytogenes, Salmonella, staphylocoques coagulase + et germes totaux).

3.4. Cas humains

Les trois principales causes des zoonoses bactériennes d'origine alimentaire sont *Campylobacter*, *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*. Le nombre de cas humains de salmonellose signalés au Laboratoire National de Référence des *Salmonella* (Institut Scientifique de Santé Publique - ISP) a diminué de 12 % en 2011 tandis que le nombre de cas de campylobactériose a augmenté de 32 % par rapport à 2010. *Campylobacter* reste la première cause de maladie

bactérienne d'origine alimentaire la plus signalée. Le nombre de cas de *Listeria monocytogenes* est plus restreint, mais les conséquences d'une listériose sont toutefois plus graves. En 2011, le nombre de cas de listériose a augmenté de 60 % par rapport à 2010 en raison de 2 incidents, l'un dû à un fromage, l'autre probablement à du pâté (voir aussi le chapitre sur les TIAC).



3.5. Antibiorésistance

AMCRA

L'utilisation d'antimicrobiens peut entraîner une résistance aux antimicrobiens chez les bactéries, ce qui constitue une menace réelle pour la santé publique et la santé animale. Mettre un terme à la sélection de bactéries résistantes aux antibiotiques dans les élevages est l'un des défis les plus pressants pour les années à venir.

Dès lors, le Centre d'Expertise AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals) a été créé pour réduire de façon rationnelle l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux en Belgique. Opérationnel depuis le 1/1/2012, l'AMCRA est une initiative de toutes les parties prenantes du secteur et est soutenue et financée notamment par l'AFSCA et l'Agence Fédérale des Médicaments et des Produits de Santé.

Pour sa première année de fonctionnement, ce centre d'expertise a 4 objectifs stratégiques :

- la rédaction d'un guide pour une utilisation responsable des antibiotiques chez les animaux producteurs d'aliments et les animaux de compagnie,
- l'étude des possibilités d'extension des systèmes actuels de collecte de données,
- des campagnes générales d'information et de sensibilisation pour une utilisation responsable des antimicrobiens,
- des propositions d'autorégulation par les représentants des secteurs concernés.

Le monitoring de la résistance aux antimicrobiens des **germes indicateurs** dans la volaille, les porcs et les veaux a débuté en 2011.

		Volaille	Porcs	Jeunes bovins	Veaux à l'engrais
E. coli	Souches	420	157	154	34
	Résistant à au moins un antimicrobien	93,8 %	77,7 %	39,0 %	85,3 %
	Multirésistant	85,5 %	56,7 %	29,2 %	76,5 %
Entérocoques	Souches	243	67	101	7
	Résistant à au moins un antimicrobien	98,8 %	95,5 %	80,2 %	85,7 %
	Multirésistant	75,7 %	62,7 %	56,4 %	57,1 %

L'AFSCA a également effectué un monitoring de la présence de **SARM** (Staphylococcus aureus résistant à la mécilline ou MRSA en anglais) chez les volailles (poules pondeuses et poulets de chair) : elles ont été détectées dans 6,5 % des élevages de poulets de chair et 0,7 % des élevages de poules pondeuses. Parmi les 8 souches, 5 étaient liées aux animaux (ST398) et 3 souches des SARM nosocomiaux (HA-SARM, groupe ST239). Ces 8 souches étaient résistantes à entre 7 et 14 des 15 agents antimicrobiens testés.

L'antibiorésistance de souches de **Salmonella** de poules pondeuses et de poulets de chair a également été testée. S. Typhimurium et S. Paratyphi B étaient les sérotypes les plus fréquemment mis en évidence et les plus résistants (97,5 % des S. Paratyphi B et 65 % des S. Typhimurium). Dans des échantillons de viande, 386 souches ont été testées : les sérotypes les plus fréquents étaient S. Typhimurium et S. Enteritidis. Les souches avaient une résistance élevée à l'ampicilline (39 %), au sulfaméthoxazole (35,9 %) et à la

streptomycine (32 %), mais étaient toutes sensibles à la gentamicine.

Parmi 562 souches de **Campylobacter** testés, la résistance à la tétracycline était la plus fréquente, suivie de la résistance à la ciprofloxacine et à l'acide nalidixique.

Le rôle des β -lactamases à spectre élargi (**ESBL**) dans la résistance aux antibiotiques augmente de façon marquée. Les ESBL provoquent une large résistance aux principaux antibiotiques β -lactamines et peuvent se propager entre bactéries. La résistance aux céphalosporines, due à des *E. coli* productrices de β -lactamases est présente dans toutes les espèces animales, mais est en nette augmentation dans les élevages intensifs de poulets de chair. En 2011, 289 échantillons de poulet (avec peau) provenant d'abattoirs, de la transformation et de la distribution ont été analysés ; 77,5 % produisaient des ESBL.

4. Organismes génétiquement modifiés

4.1. Aliments pour animaux

Les aliments pour animaux peuvent être fabriqués à partir d'OGM ou de produits dérivés d'OGM pour autant que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen. Les OGM présents dans les aliments pour animaux doivent être signalés à l'aide de mentions d'étiquetage spécifiques. Il existe cependant une dérogation si l'OGM est présent dans une quantité inférieure à 0,9 % et si cette présence peut être considérée comme fortuite ou techniquement inévitable.

En 2011, 91,6 % des 24 échantillons d'aliments composés et 96,3 % des 135 échantillons de matières premières analysés étaient conformes.

Les non-conformités portaient sur des aliments complémentaires pour chevaux (présence de MON 40-3-2), du maïs importé du Canada, du colza importé d'Australie et du tourteau de soja en raison de la présence d'OGM autorisés, mais non mentionnés sur l'étiquette. Trois PV ont été dressés, un lot a été renvoyé en Australie et un lot a fait l'objet d'un réétiquetage.

4.2. Denrées alimentaires

L'AFSCA a réalisé 1.246 analyses OGM sur 220 échantillons prélevés dans la transformation (TRA), distribution (DIS) et à l'importation (IMP). Elle contrôle la conformité de l'étiquetage des produits qui contiennent ou non des OGM ou leurs dérivés. Le contrôle vise :

- les OGM ou dérivés d'OGM non autorisés dans l'UE et interdits d'utilisation,
- la conformité de l'étiquetage qui doit mentionner la présence d'OGM autorisés ou de dérivés d'OGM autorisés si un ingrédient OGM est incorporé dans le produit. Seule la présence fortuite ou techniquement inévitable, prouvée, permet un non-étiquetage de l'OGM autorisé en dessous de 0,9 % de l'ingrédient.

Bien que le contrôle dans le secteur de la transformation et de la distribution ne soit pas obligatoire pour le LL Rice 601, l'AFSCA a maintenu son contrôle dans ces secteurs. Le contrôle renforcé du riz Bt 63, produit ou originaire de Chine, a été maintenu en 2011. Une nouvelle décision d'exécution de la Commission 2011/884/UE votée le 22 décembre 2011 modifiera pour 2012 ce contrôle en élargissant la gamme des OGM de riz à détecter.

	Nombres d'échantillons	Nombre d'analyses	Analyses conformes
Lin (TRA – DIS)	11	46	100 %
Maïs (TRA – DIS)	60	323	100 %
Papaye (TRA – DIS)	21	125	100 %
Riz (TRA – DIS)	47	196	100 %
Riz (IMP)	7	44	100 %
Soja (TRA – DIS)	63	401	98,8 %
« Lait » végétaux à base de riz, maïs, soja, pomme de terre... (DIS)	11	111	100 %
Total	220	1.246	99,6 %

En 2011, aucune non-conformité due à la présence d'OGM interdit n'a été constatée. Une non-conformité a été constatée dans un échantillon de compléments alimentaire (dans la distribution) contenant plus de 0,9 % de soja génétiquement modifié autorisé (MON 40-3-2), sans être mentionné sur l'étiquette. Ce contrôle a fait l'objet d'un RASFF.

Des quantités de 0,1 % d'OGM autorisés dans l'UE ont été détectés dans un échantillon de soja RR 40-3-2 et 2 échantillons de maïs OGM MON863. Des détections inférieures au seuil de quantification étaient présentes (OGM autorisés dans l'UE) dans 11 échantillons : soja MON 30-3-2 (9), maïs MON 863 (1) et maïs MON 810 (1). Il s'agissait de présences fortuites ou techniquement inévitables.

Outre les analyses, le riz Bt 63 a fait l'objet de 18 contrôles documentaires à l'importation ; tous étaient conformes.

5. Irradiation

L'emballage des produits irradiés devant mentionner « traité par ionisation » ou « traité par des rayonnements ionisants », l'AFSCA contrôle l'étiquette des produits et réalise des analyses (par thermoluminescence) pour vérifier si le produit n'a pas été irradié :

- soit, lorsque l'ionisation est autorisée et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage,
- soit lorsque l'ionisation n'est pas autorisée.

En 2011, des analyses ont été effectuées sur des crustacés et mollusques congelés (43), des nouilles instantanées (26), des compléments alimentaires (21), des herbes aromatiques (13), des fruits séchés (8), des légumes séchés (8), de l'ail et des oignons (4). Seules 2 non-conformités ont été constatées dans des compléments alimentaires et ont donné lieu à 1 PV et 1 avertissement.

6. Radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN) sur base de la réglementation européenne adoptée suite à la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

Outre l'échantillonnage dans les postes d'inspection frontaliers (46), 147 échantillons de produits belges ont été prélevés (sur des bovins, porcs, ovins, caprins, poulets, lapins, gibier, poissons et crustacés) dans des abattoirs, des viviers et des minques. Dans le cadre des contrôles consécutifs à l'accident du Japon, 71 échantillons de denrées alimentaires et 20 échantillons d'aliments pour animaux ont également été prélevés. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée.

Le rapport complet sur la surveillance radiologique en Belgique, reprenant également les résultats des analyses de radioactivité réalisées pour le compte de l'AFSCA, est disponible sur le site web de l'AFCN (www.afcn.fgov.be).

Accident nucléaire de Fukushima

Le 11 mars 2011, le monde a été choqué par un accident nucléaire survenu à Fukushima, au Japon, qui a entraîné la libération de quantités importantes de radioactivité dans l'environnement. Le grave séisme sous-marin et le tsunami consécutif qui ont frappé la côte est du Japon ont entraîné la défaillance des mécanismes de sécurité de la centrale nucléaire de Fukushima dont 6 réacteurs ont été endommagés. Cela a entraîné la libération de radioactivité dans l'atmosphère et la mer.

Malgré l'ampleur de l'accident - la quantité de radioactivité rejetée est comparable à celle de l'accident de Tchernobyl (Ukraine) en 1986 - l'impact sur la sécurité alimentaire en Europe est resté limité. L'accident était trop éloigné pour provoquer des retombées importantes de matières radioactives en Europe et l'importation de produits du Japon a été soumise à des garanties de conformité des autorités japonaises ainsi qu'à des contrôles à l'entrée des états membres (règlement (UE) n° 297/2011).

Les 90 envois que l'AFSCA a contrôlés dans les postes belges d'inspection frontaliers étaient des matières premières agricoles et des denrées alimentaires (notamment des algues, du malt, des sauces, des boissons, du thé, des sucres, des biscuits). Toutes les mesures étaient conformes pour les radionucléides examinés : césium-134, césium-137 et iode-131.

L'incident a constitué un bon exercice du plan d'urgence nucléaire belge, qui coordonne l'approche des incidents impliquant des matières radioactives et sur des sites nucléaires belges. Le plan d'urgence n'a pas été officiellement activé, mais un comité de suivi a été mis en place sous la direction du centre de crise gouvernemental (CGCRR) au sein duquel toutes les autorités concernées - dont l'AFSCA - étaient représentées. Il communiquait régulièrement sur l'état des lieux et coordonnait les mesures des différentes autorités. L'incident démontre aussi que les 5 exercices organisés annuellement sous la direction du CGCRR, sont bien utiles (voir le chapitre sur la prévention des crises du chapitre 1).

7. Contrôles des envois intracommunautaires

Les envois intracommunautaires d'animaux et de certains produits animaux comme le sperme et les embryons doivent être notifiés via TRACES (TRAdE Control and Expert System). Ce système informatique, partagé par tous les états membres de l'Union européenne, permet l'enregistre-

ment des déplacements d'animaux et de certains produits d'origine animale. TRACES notifie à l'autorité du lieu de destination les mouvements d'animaux depuis leur lieu d'origine et permet d'introduire les contrôles effectués par les autorités lors du transport ou au lieu de destination.

Tralink

Le programme TraLink vise à assurer l'échange automatisé de données informatiques entre l'application européenne TRACES et les applications de l'AFSCA. Il permet une mise à jour automatisée des données des bovins échangés vers d'autres états membres et enregistrées dans l'application SANITEL.

En 2011, ce processus a permis l'actualisation des données de plus de 100.000 bovins dans SANITEL, en améliorant de manière substantielle tant leur qualité que leur délai de mise à jour, tout en libérant les ressources affectées préalablement à leur encodage.

7.1. Animaux vivants et matériel de reproduction

Par rapport à 2010, le nombre d'envois sortants a sensiblement augmenté (+4.048) alors que le nombre d'envois entrants a diminué (-4.299). Les exportations de bovins vers les autres états membres sont supérieures aux importations

(+25.030) alors que notre pays reste importateur net de porcs (+405.500) et de volailles (+67.835.746). Par rapport à 2010, cette tendance diminue cependant.

Animaux

	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificats	Quantités	Certificats	Quantités
Bovins	9.599	319.376	7.227	294.346
Porcs	6.702	1.082.572	8.095	1.488.072
Ovins	119	3.160	452	36.198
Caprins	30	4.681	63	1.701
Volailles	3.422	80.136.674	20.953	147.972.420
Oiseaux	2.295	443.428	452	273.922
Poissons	49	59.584	536	1.839.898
Chevaux	3.727	9.778	2.825	11.308
Chiens, chats, furets	772	8.225	1.163	29.850
Primates	14	23	24	70
Autres mammifères	331	128.740	67	112.115
Amphibiens et reptiles	13	1.716	29	3.525
Invertébrés terrestres	1.469	188.168	26	80.540
Total	28.542	82.386.125	41.912	152.143.965

Matériel de reproduction

	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificats	Quantités	Certificats	Quantités
Sperme et embryons	1.733	1.634.879	3.335	1.043.052
Œufs à couvrir	851	103.833.182	1.302	71.390.856
Total	2.584	105.468.061	4.637	72.433.908

En 2011, 178 dossiers concernant des irrégularités ont été traités : 95 constats ont été adressés par la Belgique aux autres états membres et 83 sont parvenus à la Belgique en provenance des états membres. Les irrégularités les plus fré-

quentes concernaient des défauts d'identification (anomalies de passeport, déclarations sanitaires erronées, erreurs dans le nombre ou la destination des animaux).

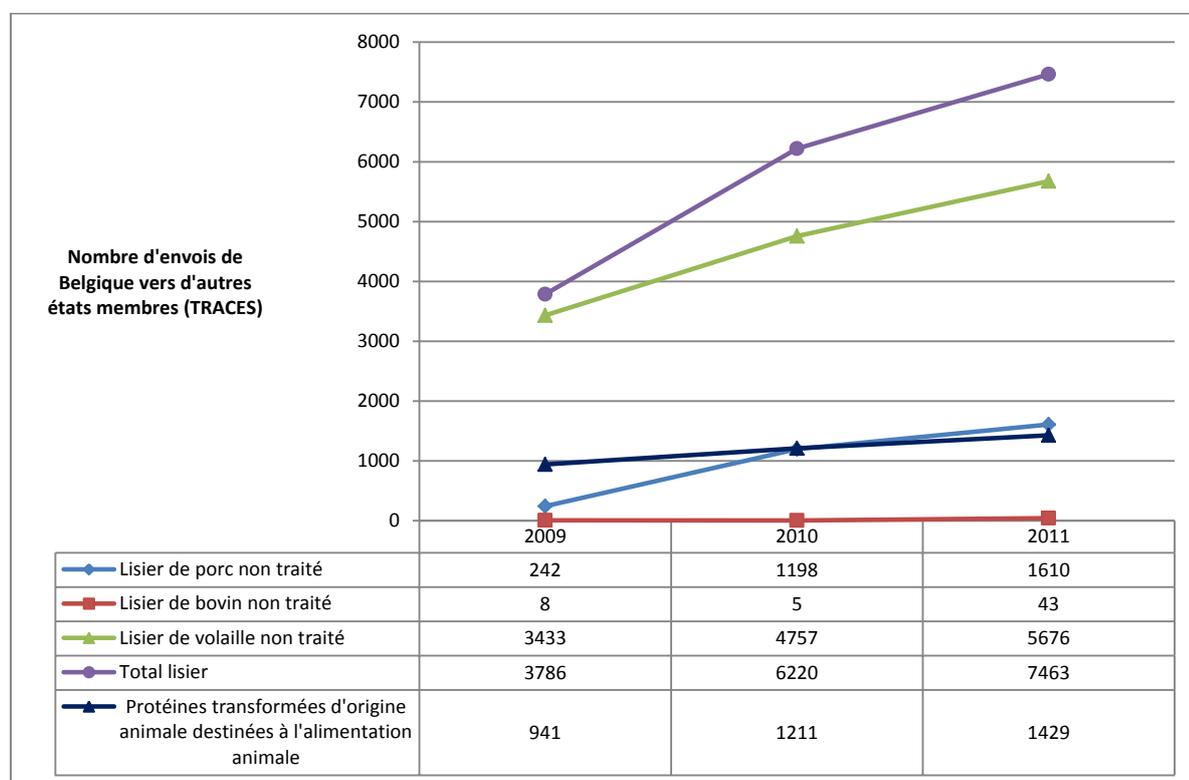
7.2. Sous-produits animaux

Depuis le 4/3/2011 (Règlement (CE) n° 1774/2002), plus aucune autorisation préalable de l'état membre de destination n'est nécessaire pour l'envoi intracommunautaire de protéines animales transformées. Cependant, cette autorisation est toujours requise pour l'envoi intracommunautaire d'engrais non transformé (lisier et fumier). Pour les protéines animales transformées, comme pour l'engrais non transformé, tout envoi intracommunautaire doit être déclaré à l'état membre de destination via le système TRACES.

Dans le cadre des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (Règlement (CE) n° 1069/2009), l'AFSCA est chargée :

- de la délivrance des autorisations pour les échanges commerciaux entrants de lisier animal non transformé,
- pour les échanges commerciaux sortants, de la délivrance des certificats sanitaires ainsi que de la notification de l'envoi à l'état membre de destination (pour le lisier animal d'autres espèces que les équidés et les protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale).

Le nombre d'envois de lisier animal non transformé d'autres espèces que les équidés et de protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale de la Belgique vers d'autres états membres est en augmentation par rapport à 2010.



L'AFSCA réalise 2 types d'analyses sur les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine en provenance d'autres états membres européens : la détection de salmonelles (94,3 % des 70 lots testés étaient conformes), d'entérobactéries (98,6 % des 69 lots testés étaient conformes) et du marqueur GTH dans les sous-produits de catégorie 3 destinés à l'alimentation animale (les 28 lots testés étaient conformes), la présence de GTH indiquant

une contamination par des sous-produits de catégorie 1 ou 2 interdits dans l'alimentation animale. Les résultats sont comparables à ceux de 2010. Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements.

8. Certification

BECERT

Le projet BECERT a été lancé en 2011. Il vise la numérisation du processus de certification pour l'exportation vers des pays tiers, dans le but d'une simplification administrative, de la traçabilité et de la lutte contre la fraude.

BECERT :

- permettra la demande, la création, l'enregistrement, l'impression, la livraison et la consultation des certificats sous forme électronique ;
- enregistrera toutes les informations relatives au certificat dans une base de données unique ;
- sera convivial, sécurisé et efficient ;
- améliorera la qualité des données grâce à ses liens avec d'autres bases de données comme BOOD, Adminlight, FoodWeb et Tralink.

Dans une première phase, BECERT sera utilisé pour la certification à l'exportation et, à un stade ultérieur, également pour les certificats d'importation. La signature numérique sera également ajoutée pour permettre le transfert électronique complet aux pays tiers qui l'acceptent.

En 2011, 215.319 certificats sanitaires ont été délivrés par l'AFSCA dans le cadre de l'importation, de l'exportation et du commerce intracommunautaire.

	2009	2010	2011
Général	130.898	160.582	142.266
Import phyto	38.099	31.580	28.966
Export aliments pour animaux	6.986	7.497	9.353
Qualité (importation & exportation)	1.094	984	513
TRACES	26.833	28.621	34.221
Total	203.910	229.264	215.319



Contrôles des produits à l'importation



1. Animaux vivants et matériel de reproduction

En 2011, une diminution des expéditions d'animaux vivants et des produits assimilés présentés pour un contrôle vétérinaire à l'importation aux postes d'inspection frontaliers belges (PIF) a été observée par rapport à 2010 (2.889 envois).

Animaux

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés	Nombre d'animaux	Nombre d'animaux refusés
Oiseaux et volailles	6	3	325	80
Poissons	484	2	6.825.954	840
Chevaux	1.260	-	1.260	-
Chiens, chats et furets	284	9	1.654	9
Autres mammifères	309	27	14.982	4.223
Amphibiens et reptiles	68	-	123.922	-
Invertébrés	313	1	1.089.341.678	10.000
Total	2.724	42 (1,5%)	1.096.309.775	15.152 (0,001%)

Le nombre de mammifères autres que les chiens, chats et furets augmente de façon importante suite à l'importation d'alpagas de Nouvelle-Zélande ainsi qu'au transit de bovins du Canada et des USA à destination du Kazakhstan. Les bovins des Etats-Unis ont été refusés, l'importation de

bovins en provenance des USA étant interdite (Règlement européen 206/2010) pour des raisons sanitaires (maladie de la langue bleue).

Matériel de reproduction

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés	Quantité	Quantité refusée
Sperme, ovules, embryons	20	3	160	56
Œufs à couvrir	1	1	3000 kg	3000 kg
Œufs SPF (specific pathogen free)	34	-	293 kg	-

2. Produits animaux pour la consommation humaine

En 2011, 26.719 envois de produits animaux destinés à la consommation humaine ont été présentés dans un poste d'inspection frontalier belge (PIF). Il s'agit d'une légère

augmentation par rapport aux années précédentes (25.668 envois en 2010, 24.219 en 2009, 25.457 envois en 2008, 25.411 envois en 2007 et 25.454 envois en 2006).

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Produits de la pêche	14.158	71
Viandes fraîches de bovins, ovins, caprins, porcs, solipèdes et produits dérivés	6.189	85
Viandes de volailles et produits dérivés	3.203	4
Lait et produits laitiers	1.081	8
Viandes de lapins, de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	635	-
Miel et autres produits des abeilles	626	10
Boyaux	358	2
Cuisses de grenouilles et escargots	244	1
Gélatine	82	1
Ovoproduits	38	-
Os et produits à base d'os	33	-
Œufs	1	1
Divers	71	2
Total	26.719	185

	Nombre d'échantillons	Conformes
Résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites dans de la viande, du poissons, des œufs et leurs produits, des reins, du miel	1.031	97,8 %
Hormones dans de la viande et des produits à base de viande	361	100 %
Bactéries dans des denrées alimentaires	243	98,8 %
Métaux lourds dans des poissons, de la viande et leurs produits, du miel	106	98,1 %
Dioxines, PCB en HAP dans de la viande, du poisson et leurs produits	64	98,4 %
Histamine en tributylétain dans du poisson	53	100 %
Radioactivité dans des produits de la pêche, escargots, viande et produits à base de viande	47	100 %
Résidus de pesticides dans de la viande, du poisson, du miel	38	100 %
Acide sorbique, acide benzoïque et acide borique dans des crustacés	31	100 %

Les contrôles réalisés dans les PIF vétérinaires belges ont donné lieu à 16 messages RASFF :

- 11 pour des résidus de médicaments vétérinaires : ivermectine dans de la viande de bœuf du Brésil (5), nitrofuranes dans des crevettes d'Inde (2) et du Bangladesh (1), chloramphénicol dans des crevettes d'Inde (1), métronidazole dans du miel de Chine (1) et du Guatemala (1)
- 3 pour des contaminants: benzopyrène dans du poisson fumé du Ghana, mercure dans du merlu de l'Equateur, cadmium dans des poulpes/calmars d'Inde
- 1 pour la microbiologie : Salmonella dans une préparation de viande de poulet en provenance du Brésil
- 1 pour des certificats falsifiés pour du miel originaire de Chine.

3. Denrées alimentaires d'origine non animale

Règlement (CE) n°669/2009 relatif aux contrôles officiels renforcés à l'importation

Au sein de l'Union européenne, il existe une approche harmonisée des contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires lors d'importations en provenance de pays tiers. La réglementation européenne prévoit que, sur la base de risques connus ou émergents, des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale peuvent être soumis à des contrôles matériels renforcés, y compris des analyses, aux points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes, ...). Le but est de lutter plus efficacement contre les nouveaux risques connus et de collecter les résultats d'analyse défavorables.

Le règlement (CE) n° 669/2009 (applicable depuis le 25/1/2010) impose une fréquence de contrôle (contrôles matériels et analyses) à une liste de contaminants spécifiques à analyser dans certains aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale provenant de certains pays tiers, dont voici quelques exemples :

- aflatoxines dans des arachides du Brésil, du Ghana, d'Inde
- aflatoxines dans des épices d'Inde
- colorants soudan dans du piment de tous les pays tiers
- résidus de pesticides dans les oranges, les pêches et les fraises d'Égypte
- Salmonella dans de la coriandre et du basilic de Thaïlande.

Cette liste d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires est revue tous les trois mois, entre autres sur la base des messages RASFF, des rapports d'inspection de l'OAV (Office alimentaire et vétérinaire) dans les pays tiers, des informations venant de pays tiers et des états membres et, s'il y a lieu, d'évaluations scientifiques.

Ainsi, au cours de l'année 2011 par exemple, en raison de problèmes liés à des résidus de pesticides, les pomélos et feuilles de thé en provenance de Chine ont été ajoutés à la liste. Des mangues de République dominicaine ainsi que des poires et courgettes de Turquie ont par contre été supprimées de la liste.

En 2011, dans le cadre de ce règlement, parmi les 4.088 envois présentés aux points d'entrée belges, 872 ont été échantillonnés et analysés et 42 envois étaient non-conformes. L'importation de ces envois a été refusée.

Contrôles dans le cadre du Règlement 669/2009

	Produit contrôlé	Nombre d'envois	Nombre d'envois échantillonnés	Nombre d'envois refusés
Aluminium	Nouilles de Chine	65	9	1
Colorants interdits	Épices et huile de palme de tout pays tiers	202	27	-
Mycotoxines (aflatoxines et/ou ochratoxine A)	(Pâte d') arachides d'Argentine, du Brésil, du Ghana, d'Inde et du Vietnam	356	44	2
	Épices d'Inde et du Pérou	103	46	1
	Riz du Pakistan	41	9	-
Résidus de pesticides	Thé de Chine	23	3	1

Contrôles dans le cadre de mesures de protection

	Produit contrôlé	Nombre d'envois	Nombre d'envois échantillonnés	Nombre d'envois refusés
Mélamine	Denrées alimentaires de Chine	130	26	-
PCP	Gomme de guar d'Inde	178	9	-
Aflatoxines	(Pâte d') arachides de Chine et d'Égypte	59	12	-
	Amandes des USA	405	23	-
	(Pâte de) noisettes de Turquie	607	53	-
	(Pâte de) pistaches d'Iran et de Turquie	124	58	4
	(Pâte de) figues de Turquie	105	22	-
	Arachides des USA	5	3	-
OGM	(Produits de) riz de Chine	18	7	-
Radioactivité	Denrées alimentaires du Japon	390	71	4*

* refusé pour cause de documents non-conformes

4. Matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Dans le cadre du règlement (CE) n° 284/2011, l'AFSCA a prélevé 50 échantillons et réalisé 163 analyses de matériaux (destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires)

contenant des polyamides ou de la mélamine et en provenance de Chine et de Hong-Kong. Toutes les analyses étaient conformes.

5. Produits animaux non destinés à la consommation humaine et aliments pour animaux

En 2011, 1.945 envois de **sous-produits animaux, non destinés à la consommation humaine**, ont été présentés aux PIF :

- Anvers : 1.465 envois, essentiellement des aliments et articles à mastiquer pour animaux domestiques (58 %), ovoproduits (8 %), protéines animales transformées (5 %), produits sanguins (7 %)
- Zaventem : 380 envois, principalement des produits sanguins (72 %) et autres matières premières animales destinées à un usage technique et à la recherche (17 %), trophées de chasse (5 %)

- Gand : 51 envois d'huiles de poisson
- Zeebrugge : 47 envois, essentiellement des aliments et articles à mastiquer pour animaux domestiques (49 %), laine et poils (43 %)
- Liège : 2 envois de plumes et aliments pour animaux de compagnie.

Environ 63 % des envois sont destinés à l'alimentation pour animaux. Les autres envois font entre autres l'objet d'un usage technique, pharmaceutique ou sont utilisés dans le cadre de la recherche.

Nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer pour chiens	893	5
Sang et produits sanguins à usage technique	382	-
Ovoproduits	124	-
Peaux et pelages	111	1
Protéines animales transformées	80	1
Laine, poils, plumes	69	1
Graisses et huiles	59	-
Gélatine et peptones	52	1
Trophées de chasse	22	2
Autres produits destinés à l'alimentation des animaux	67	1
Autres produits destinés à un usage technique ou autre	86	8
Total	1.945	20

Par rapport à 2010, le nombre d'envois de **produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux** et provenant des pays tiers a augmenté de 15 % (2.891 envois en 2010, 3.323 en 2011).

Les envois de produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux consistaient en :

- Anvers : additifs (méthionine, lysine, gomme de guar...), matières premières (grains de millet, graines de carthame, graines d'arachide...), prémélanges, aliments composés... : 7 envois refusés sur 3.165,
- Gand : matières premières (graines de lin, fèves et sous-produits de soja) : les 120 envois ont été acceptés,
- Zeebrugge : additifs (agents conservateurs, oligo-éléments ...), matières premières (graines et sous-produits d'arachide, mélasse,...) : les 38 envois ont été acceptés.

Résultats des analyses

	Nombre d'échantillons	Conformité
Dioxines et PCB	70	98,6 %
Métaux lourds	64	100 %
Protéines animales transformées	63	100 %
OGM	50	96,0 %
Mycotoxines	44	95,5 %
Salmonella	168	96,4 %
Radioactivité	20	100 %
Pentachlorophénol (gomme de guar)	9	100 %
Entérobactéries	105	100 %
Résidus de pesticides	31	100 %
Mélatamine	2	100 %
Pureté botanique	1	100 %

La non-conformité en dioxines concernait un envoi de 19 tonnes d'oligoéléments qui a été renvoyé en Israël. Deux lots étaient non-conformes pour les OGM (présence d'OGM autorisés mais non mentionnés sur l'étiquette) : un lot de colza a été renvoyé en Australie et un lot de maïs a fait l'objet d'un réétiquetage. Deux non-conformités en aflatoxines (mycotoxine) ont entraîné le refus d'importation de 2 lots d'arachides en provenance d'Inde. La présence de Salmonella a été constatée dans des articles à mastiquer pour chiens a donné lieu à 7 messages RASFF. Les articles ont été détruits ou traités (irradiation).

6. Plantes et produits végétaux

Contrôles phytosanitaires

En 2011, 17.403 envois de végétaux et de produits végétaux devant subir un contrôle phytosanitaire à l'importation via un PIF belge ont été importés, ce qui représente une diminution de 27 % par rapport à 2010 (54 % par rapport à 2007). Cette diminution est observée dans tous les PIF, à l'exception du PIF de Liège (augmentation de 15 %). On observe que les envois de fruits entrent via le PIF du port de Rotterdam plutôt que via le port d'Anvers.

Le contrôle physique de 6.199 envois (36 %) entrés sur le territoire de l'UE via un PIF belge a été déplacé vers un lieu d'inspection agréé au sein d'un autre état membre.

Cela représente une augmentation de 5 % par rapport à 2010 mais une baisse de 68 % par rapport à 2007. En 2011, 1.752 envois ont été déplacés du PIF d'un État membre vers un lieu d'inspection belge agréé, ce qui représente une augmentation de 17 % par rapport à 2010 (32 % par rapport à 2007).

Une nouvelle augmentation peut donc être observée dans le pourcentage d'envois soumis à un contrôle phytosanitaire en Belgique, mais le nombre total d'envois est en constante diminution.

Evolution du nombre d'envois présentés et contrôlés

	2007	2008	2009	2010	2011
Présenté à un PIF belge	38.102	28.587	25.865	23.859	17.403
Déplacé du PIF belge vers un autre Etat membre	19.376	18.211	9.470	7.349	6.199
Déplacé du PIF d'un Etat membre vers la Belgique	755	1.348	867	815	1.752
Contrôlé en Belgique	19.481	11.724	17.262	17.325	12.956

Nature des envois soumis à un contrôle phytosanitaire en Belgique

	Nombre d'envois présentés	Nombre d'envois refusés	Quantité de produits présentés	Quantité de produits refusés
Fleurs coupées et feuillage ornemental	3.958	19	2.939.711.403 tiges & 2.418.102 kg	1.291.538 tiges
Plantes destinées à être replantées	1.650	2	20.675.181 pièces	8 pièces
Matériel de reproduction	1.039	10	603.695.209 pièces & 1.395.691 kg	607.430 pièces & 163 kg
Fruits, légumes et herbes aromatiques fraîches	8.984	16	169.525.078 kg	2.727 kg
Pommes de terre	405	1	41.205.644 kg	20 kg
Céréales	7	-	13.719.149 kg	-
Bois	1.314	-	915.489 m³ & 23.511.979 kg	-
Autres	46	-	63.108 pièces	-
Total	17.403	48		

	Nombre	Refus	Destruction	Régularisation
Organismes nuisibles	19	-	15	4
Non respect d'exigences particulières d'importation (matériel d'emballage en bois & palettes...)	7	-	3	4
Certificat phytosanitaire manquant	1	1	-	-
Certificat phytosanitaire incomplet / erroné (dénomination botanique, quantités, déclarations complémentaires...)	54	4	39	11
Total	81	5	57	19

L'AFSCA a constaté la présence d'organismes nuisibles de quarantaine à 13 reprises :

- Bemisia tabaci sur des boutures d'hibiscus de Côte-d'Ivoire (2), de l'origan frais d'Israël (3), de la sarriette d'Israël (1)
- Liriomyza (y compris L. trifolii) sur des fleurs de Gypsophila (3), basilic (3), Satureja hortensis (1) (même envoi que celui contaminé par B. tabaci) d'Israël
- Xiphinema Americanum dans un substrat de culture d'arbres topiaires d'Ilex crenata du Japon (1).

Les autres organismes nuisibles mis en évidence étaient les suivants:

- pucerons sur Hemerocallis des USA (1)
- nématodes dans un substrat de culture adhérent aux racines de Bucida buceras (1) et de Schefflera (1) des USA
- Leucinodes Orbonalis ou pyrale d'aubergine dans des aubergines de Malaisie (3).

Deux envois régularisés de végétaux des USA destinés à être replanté étaient porteurs d'organismes nuisibles. Leur substrat de croissance a été traité avec un nématicide, de même que 2 des 3 envois d'aubergines contaminées par Leucinodes orbonalis, étant donné que cette contamination n'entraînait pas de risque phytosanitaire significatif. Suite à cette constatation, un monitoring ciblant cet organisme a été planifié en 2012 pour les aubergines, les tomates et les poivrons en provenance de pays à risque.

Contrôles officiels renforcés des fruits, légumes et herbes aromatiques

Dans le cadre du règlement 669/2009/CE, des contrôles officiels ont également ciblé la présence de résidus de pesticides dans certaines variétés de fruits et légumes et dans des herbes aromatiques ainsi que la présence de Salmonella sur le basilic et la coriandre de Thaïlande.

Résidus de pesticides

Origine	Produit	Nombre d'envois	Envois échantillonnés	Envois refusés
Chine	pomélos	75	16	-
République dominicaine	aubergines	146	73	1
	concombres	140	70	-
	piments	109	53	6
	doliques asperges	121	62	1
	lauki	125	63	-
	mangues	24	2	-
Egypte	fraises	691	62	1
	grenades	4	1	-
	haricots verts	902	74	2
	poivre	5	-	-
	oranges	100	9	-
Thaïlande	aubergines	28	14	-
	basilic	18	4	3
	coriandre	77	19	3
	doliques asperges	9	5	1
Turquie	poivrons	50	5	-
Total		2.624	532	18

En cas de dépassements des LMR pour des résidus de pesticides, les taux constatés ne constituaient jamais un risque pour la santé publique.

La recherche de Salmonella a été réalisée dans 11 des 95 envois de basilic et de coriandre de Thaïlande ; tous les envois échantillonnés étaient conformes.

7. CITES

Le commerce des espèces animales menacées est soumis à une réglementation commerciale stricte selon la convention internationale CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Les animaux vivants menacés et les oiseaux doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire et d'une autorisation spécifique CITES d'importation et d'exportation. Les demandes d'autorisations et de certificats sont traitées par le SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement (SPF Santé publique).

Les contrôles des importations en Belgique d'espèces animales protégées ou de produits dérivés relèvent de la compétence de l'AFSCA qui les réalise à l'occasion d'autres contrôles ou en tant que contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF Santé publique.

En 2011, ces contrôles ont permis de saisir les produits d'origine animale suivants : 2 crânes, 1 peau de primate, 1.557 objets en ivoire et 8 défenses, 1 queue d'éléphant, 1 peau de renard du désert, 28 dents, 1 peau et 1 crâne de félins, 947 hippocampes séchés, 2,2 kg d'extrait d'hippocampe dans du café, 2 crânes de tortues, 4 écailles de tortues, 6 carapaces de tortues, 1 tortue vivante, 24 pots de caviar, 1 tridacne géant, 3 produits en cuir de serpent, 1 peau de serpent et 1 article en cuir de varan. Deux palmiers, 15 plantes succulentes, 5 cactus, 39 orchidées et 4 sacs de graines végétales ont également été saisis.

Les animaux, végétaux et les produits saisis sont, dans la mesure du possible, offerts à des universités, musées ou parcs zoologiques. Certains produits doivent cependant être détruits.



Secteur Import/Export et Notifications (DG Contrôle)



Notifications et suites des contrôles

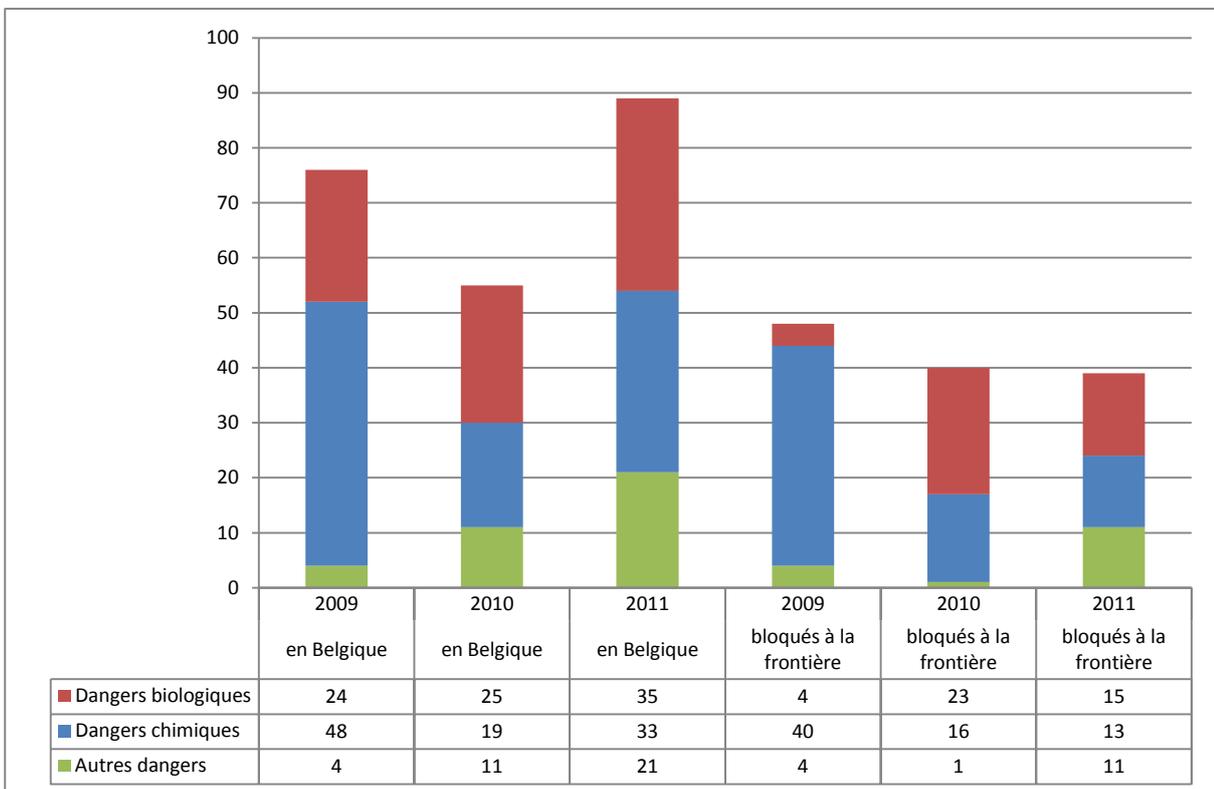


1. RASFF

En 2011, 3.723 messages ont été notifiés grâce au système européen d'alertes rapides (RASFF pour Rapid Alert System for Food & Feed) pour des produits qui pouvaient présenter un danger pour l'homme ou les animaux : 128 RASFF prove-

naient de Belgique suite à un contrôle à l'importation avec blocage (39) ou libération du produit (15), l'autocontrôle d'un établissement (35), un contrôle sur le marché belge (28) ou la plainte d'un consommateur (12).

	Denrées alimentaires	Aliments pour animaux	Matériaux de contact
Alertes	21	2	1
Informations	34	31	1
Produits bloqués à la frontière	30	7	1
Total	85	40	3



Pour les produits présents sur le marché belge, la présence de microorganismes pathogènes et altérants (26), la présence de métaux lourds (10), de contaminants industriels (PCB et dioxines) (9), de mycotoxines (9) et la fraude relative aux variétés non-comestibles de pignons de pins dont l'ingestion entraîne un goût désagréable pour les consommateurs (8) constituent les causes les plus fréquentes de RASFF.

Pour les produits bloqués à la frontière, la présence de résidus de médicaments vétérinaires (10) et un étiquetage ou un certificat incomplet (9) sont les causes les plus fréquentes de RASFF.

Le point de contact RASFF a diffusé 1.776 messages en Belgique, informations additionnelles comprises (« additionals »).

Le 31 janvier 2011, le Règlement 16/2011 portant modalités d'application relatives au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux est entré en vigueur.

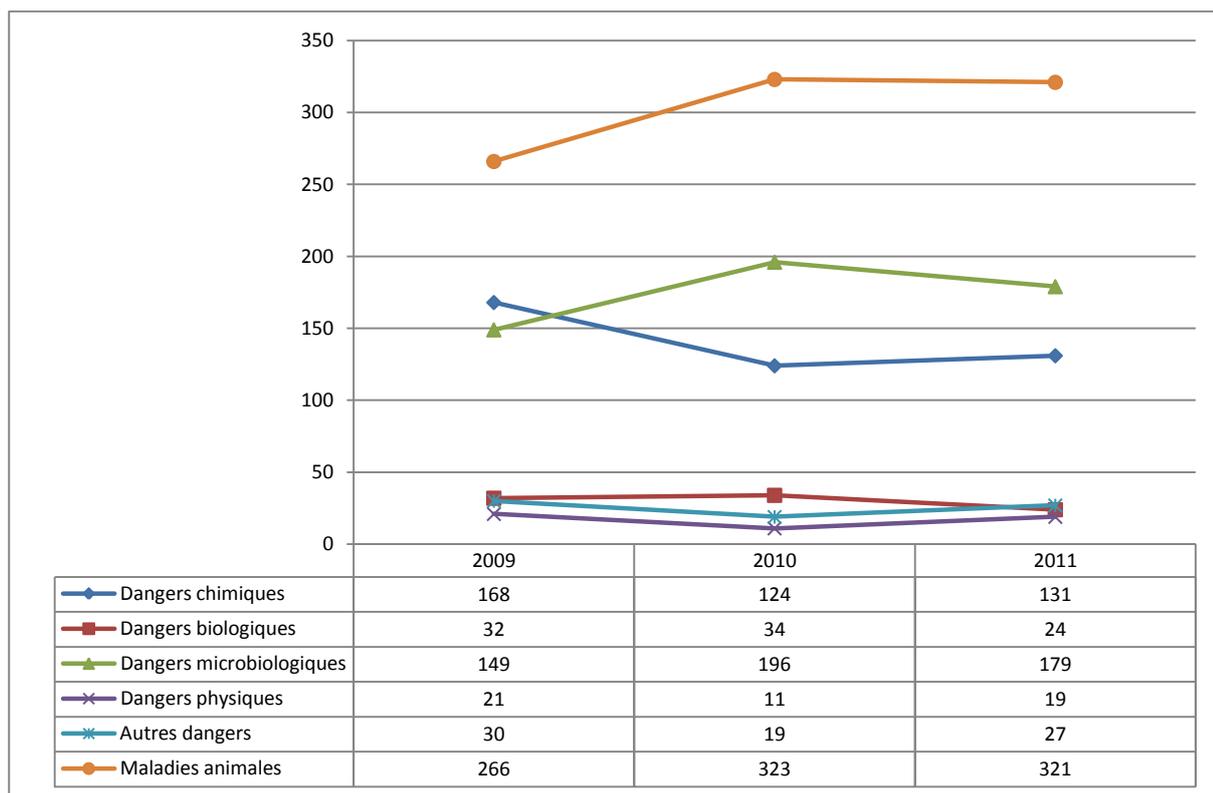
2. Notification obligatoire

Tout opérateur exerçant des activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA doit l'informer immédiatement lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a

importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale (arrêté royal du 14/11/2003).

Nombre de notifications par secteur (hors maladies animales)

	2009	2010	2011
Secteur primaire	47	44	30
Transformation	247	247	247
Distribution	93	83	95
Importation - exportation	4	3	2
Total	391	377	374



Outre les maladies animales (321), les principales raisons de notification sont la présence de Salmonella (119), de résidus de médicaments vétérinaires (41), de *Listeria monocytogenes* (40), de résidus de pesticides (26) et de maladies des plantes et organismes nuisibles (16).

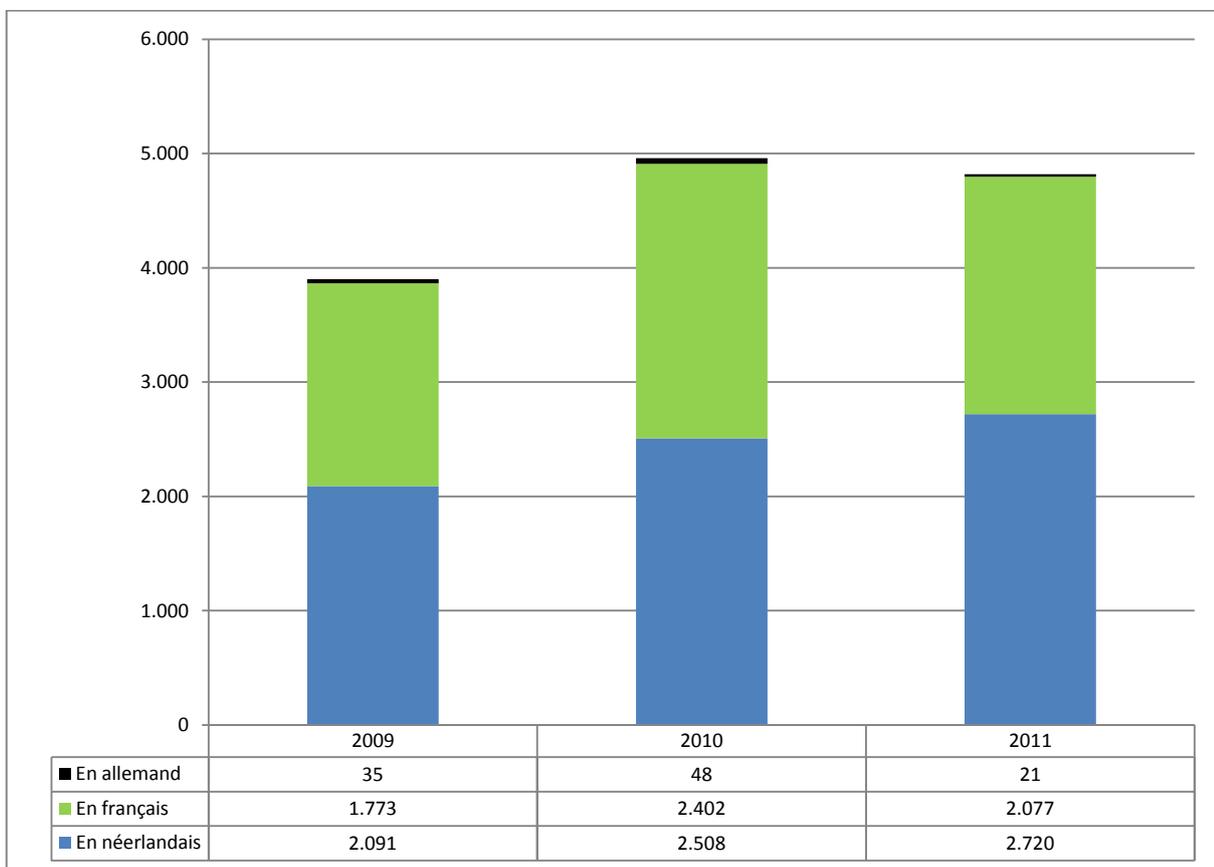
3. Amendes administratives

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

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

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

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



	2009	2010	2011
Nombre de propositions	3.527	4.450	3.963 (+ 288 dossiers en cours de traitement)
Dossiers transmis au Parquet	372	508	567
Montant total proposé	1.816.896 €	2.245.050 €	2.422.167,5 €

Matières principales donnant lieu à une amende administrative (parmi une cinquantaine de mots-clé)

	2010	2011
Température des denrées alimentaires	11,0 %	12,3 %
Hygiène du personnel	10,0 %	11,3 %
Conditions d'entreposage	6,6 %	10,1 %
Hygiène dans l'horeca	9,5 %	9,9 %
Étiquetage des denrées alimentaires	8,6 %	9,7 %
Autocontrôle	7,0 %	8,4 %
Hygiène dans la distribution	6,1 %	7,6 %
Produit déclaré nuisible	5,6 %	5,2 %
Interdiction de fumer dans l'horeca	4,4 %	3,4 %

Comme les années précédentes, des infractions sont souvent constatées dans le secteur horeca et la petite distribution et ce, en raison d'une professionnalisation moindre des responsables. Pour répondre à ce constat, l'AFSCA propose, depuis début 2011, une alternative à l'amende administrative aux établissements de l'horeca, sous certaines condi-

tions, dont la participation à une formation de la cellule de vulgarisation de l'AFSCA (voir chapitre 2. L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels). En 2011, 1.469 opérateurs l'ont demandé, parmi lesquels 521 se sont inscrits à une formation et 261 ont déjà bénéficié du retrait (partiel) de l'amende administrative au moment de la rédaction de ce rapport d'activités.

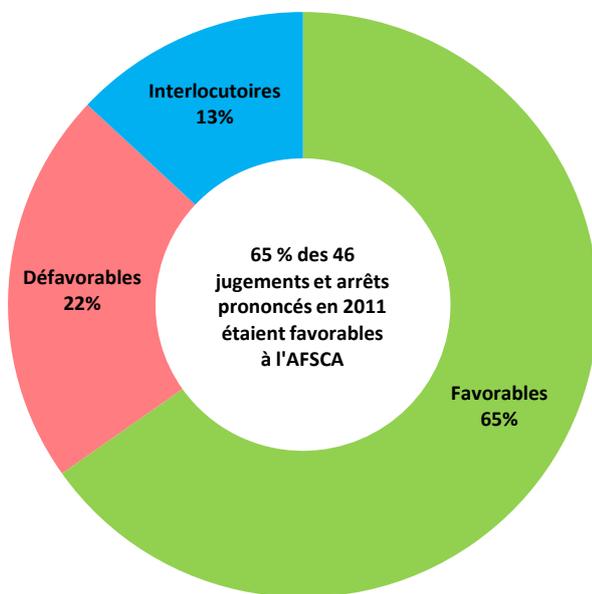
4. Retrait ou refus d'agrément ou d'autorisation

Lorsque les autres mesures (avertissements, PV...) ont été appliquées sans résultat, l'AFSCA engage une procédure de refus, de retrait ou de suspension de l'agrément ou de l'autorisation. L'opérateur a toujours la possibilité d'être entendu par commission de recours de l'AFSCA.

En 2011, 5 autorisations ont été refusées, 5 autorisations ont été retirées, 2 agréments ont été refusés et 1 agrément a été retiré.

5. Contentieux gérés par l'AFSCA

En 2011, l'AFSCA a été saisie de 31 nouveaux contentieux judiciaires et 5 nouveaux contentieux devant le Conseil d'Etat.



Face aux comportements hostiles de certains opérateurs à l'égard des contrôleurs de l'AFSCA et entravant le bon déroulement de leur contrôle, l'AFSCA se constitue systématiquement partie civile, avec succès, à l'occasion des poursuites intentées.

La crise de la dioxine enfin clôturée au pénal

La crise belge de la dioxine de 1999, qui se trouve à l'origine de la création de l'AFSCA, a finalement pu s'achever juridiquement en 2011.

Dans cette affaire, deux acteurs ont joué un rôle majeur : une exploitation responsable de la collecte de graisses et un fondateur de graisses qui les transformait en matières premières pour l'industrie alimentaire. Les graisses ont cependant été contaminées par de l'huile de transformateurs (PCB) qui contenait des dioxines. De grands pans de la chaîne alimentaire animale ont ainsi été contaminés au printemps de 1999, ce qui a engendré l'une des plus grandes opérations de destruction et de rappel en Belgique avec toutes les conséquences économiques et budgétaires que cela impliquait.

Après plus de 12 ans, la Cour de cassation a rejeté le pourvoi en cassation le 29 novembre 2011 et l'arrêt de la Cour d'appel est finalement devenu définitif : les deux responsables de l'entreprise de fonte de graisses ont été condamnés à une peine de deux ans d'emprisonnement dont un an avec sursis et le collecteur de graisse s'est vu condamner à une amende.



Lutte contre la fraude



Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) participe aux groupes de travail suivants.

Cellule multidisciplinaire hormones (CMH)

Présidée par la Police fédérale, la CMH est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police. Elle a une fonction de signal, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques, les structures de concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. La CMH est donc une cellule opérationnelle. Son rapport d'activités est publié sur le site web de la police fédérale (<http://www.polfed-fedpol.be>).

Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF)

Elle est chargée de la gestion efficace de l'échange d'informations entre départements concernés, du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude, et de concertations collectives sur les mécanismes de fraude.

L'AFSCA participe au système de veille du réseau informatique de lutte contre la fraude qui a été créé en 2009 par la CICF.

Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA)

Elle est chargée de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique, ainsi que de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police. L'AFSCA participe également au groupe de travail visant à déterminer un cadre légal à l'analyse des médicaments.

En 2011, à la demande de l'AFSCA, la CICSA a examiné plus spécifiquement :

- le projet de loi alimentaire visant à rassembler en une seule loi différentes lois de base pour lesquelles l'AFSCA est compétente et reprenant diverses dispositions relatives aux contrôles
- l'adaptation de l'arrêté royal sur le statut H
- l'application de l'article 36 de la loi du 14/08/1986 relative à la protection et au bien-être des animaux et en particulier le dopage des chevaux
- la problématique de l'échantillonnage à l'abattoir de bovins femelles de plus de 600 kg pour la recherche d'hormones.

Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA)

L'UNE assure la présidence de la CMSA qui contribue à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire, qui coordonne les efforts des services impliqués et évalue les actions réalisées.

A l'initiative de la CMSA, des contrôles ont été effectués dans des exploitations de volailles et abattoirs (arrivage de volailles et traçabilité) en collaboration avec le SPF Finances et l'Inspection sociale (SIRS) et, dans le secteur de la production, l'importation illégale et la contrefaçon de pesticides.

Working Group of Enforcement Officers (WGEO)

L'UNE collabore avec différentes instances internationales dont le groupe vétérinaire du WGEO, nommé Small Bull Group, qui se réunit tous les 6 mois. Il est composé de représentants d'Angleterre, d'Irlande du Nord, d'Irlande, du Danemark, d'Allemagne, d'Autriche, des Pays-Bas, de Belgique et de France.

En 2011, l'UNE a enregistré 701 saisies administratives (643 en 2010). Celles-ci ont donné lieu à :

- l'ouverture d'enquêtes pour fraude (271)
- la participation à des contrôles routiers (49)
- la réalisation d'échantillonnages dans des exploitations agricoles (54) ou des abattoirs (une action annuelle qui a entraîné le prélèvement de 1.226 échantillons)
- l'organisation d'actions spéciales (32)
- le transfert d'informations à d'autres services, tant internes qu'externes (222)
- le classement en vue d'un traitement ultérieur (55).

Dans 39 % des cas, les informations reçues ont donné lieu à l'ouverture d'un dossier de fraude. Lors de la rédaction de ce rapport d'activités, 208 dossiers ouverts en 2011 étaient clôturés.

L'UNE a constaté 240 infractions (187 en 2010) qui ont donné lieu à 212 PV et 28 avertissements.

1. Utilisation de promoteurs de croissance illégaux

1.1. Echantillons suspects à l'exploitation agricole

Echantillons suspects ont été prélevés en 2011

	Exploitations	Animaux	Matériel	Aliments pour animaux
Bovins	28	209	100	44
Veaux	6	166	25	29
Porcs	20	401	50	36
Total	54	776	175	109

Des non-conformités ont été constatées dans des exploitations de bovins et de porcs sur du matériel (seringues, aiguilles, flacons...) et des échantillons d'animaux. Les substances décelées étaient des œstrogènes, gestagènes et androgènes (méthyltestostérone et progestérone), des

corticostéroïdes (dexaméthasone et prednisolone) et des thyrostatiques (thiouracyl).

Un statut H a été attribué à une exploitation bovine.

1.2. Échantillons suspects à l'abattoir

En 2011, 1.259 échantillons (matière fécale, urine, graisse, foie, viande, sites d'injection, poils, rein, rate) provenant de 1.039 bovins, veaux et porcs ont été prélevés dans des abattoirs.

Des non-conformités ont été mises en évidence chez 4 bovins (présence de progestérone et corticostéroïdes : dexaméthasone et prednisolone).

Dans le cadre de l'action Tiësto, 45 échantillons prélevés dans plusieurs abattoirs de bovins ont été envoyés au laboratoire LABERCA à Nantes en vue de détecter les hormones naturelles. Tous les échantillons étaient conformes.

Hormones naturelles

Dans le cadre de la lutte contre l'utilisation d'hormones pour l'engraissement illégal des bovins, le laboratoire de l'AFSCA à Gentbrugge a développé en 2010 une section hormones naturelles en collaboration avec le Laboratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (LABERCA, Nantes, France) et l'Université de Gand (Faculté des sciences de bio-ingénieur, unité de recherche Chimie organique durable et Technologie). Cinq personnes sont impliquées dans le projet.

Les recherches ont permis le développement de méthodes permettant la recherche d'hormones naturelles en routine. En octobre 2011, une première méthode basée sur la technologie GC-MS/C/IRMS (chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse/combustion/spectrométrie de masse à ratio isotopique) a vu le jour.

En 2012, l'AFSCA fera accréditer cette méthode et poursuivra la caractérisation des hormones naturelles et de leurs métabolites.

2. Pigeons

Salon de la colombophilie

Un contrôle a été réalisé par l'AFSCA, l'AFMPS et la police locale de Courtrai lors du salon international de la colombophilie « FUGARE » qui proposait à la vente divers produits pour pigeons (suppléments alimentaires, aliments complémentaires pour animaux...) : 14 exposants venus de Belgique, des Pays-Bas, d'Allemagne et de France ont été contrôlés. Les non-conformités étaient principalement liées à l'étiquetage des aliments pour animaux et à l'utilisation d'allégations médicales lors de leur vente. Un produit a été analysé et déclaré conforme. Des médicaments vétérinaires étaient également disponibles à la vente.

25 produits différents ont été saisis pour un suivi plus poussé de l'AFSCA, l'AFMPS ou pour être transmis à d'autres services concernés.

Exercice de la médecine vétérinaire

Dans le cadre de l'arrêté royal du 23 mai 2000, plusieurs contrôles ont eu lieu sur la fourniture et l'administration à des éleveurs de médicaments vétérinaires pour vacciner des pigeons contre la paramyxovirose, ainsi que la fourniture de substances interdites (imidazoles, chloramphénicol) à des colombophiles.

Suite à un rapport de la police fédérale (cellule hormones) et à une demande de l'Association Royale belge de colombophilie, l'AFSCA a participé à une enquête judiciaire en collaboration avec la police locale d'Ypres. De grandes quantités d'antibiotiques, de substances interdites (imidazoles, chloramphénicol), d'hormones (dexaméthasone, mestere-lone) et de vaccins contre la paramyxovirose ont été découvertes. La personne concernée est également soupçonnée d'exercice illégal de la médecine vétérinaire auprès d'autres colombophiles amateurs.

3. Chevaux

3.1. Courses hippiques

L'AFSCA a réalisé une action de contrôle des courses hippiques, en collaboration avec le parquet, la Police judiciaire fédérale, la police locale, le SPF bien-être animal et l'AFMPS :

- Lors de la kermesse annuelle de Ruiselede qui présente une course de chevaux :
 - 19 chevaux ont été contrôlés pour la présence de substances hormonales et stimulantes ; 1 cheval n'était pas conforme (méthylprednisolone) ;
 - des camions et voitures ont également fait l'objet de contrôles : la présence de phénylpropionate de nortestostérone et de dexaméthasone a été constatée dans 2 des 3 échantillons de seringues, aiguilles et flacons ;
 - l'identification et l'enregistrement de 10 chevaux n'étaient pas conformes ;
 - le parquet de Ypres a lancé 2 enquêtes de recherche.
- A l'Hippodrome de Wallonie à Ghlin:
 - 29 chevaux ont été échantillonnés, tous étaient conformes ;
 - les contrôles ont également été effectués dans des véhicules : des traces de dexaméthasone et de prednisolone ont été détectées sur les seringues, aiguilles et flacons ;
 - le parquet de Mons réalisera une étude plus approfondie.

Dans le cadre du suivi des non-conformités en matière de dopage constatées sur les courses hippiques, 3 enquêtes ont été réalisées : dans un cas, des substances interdites ont été découvertes dans des sites d'injection à l'autopsie d'un cheval accidenté. Lors des 3 perquisitions, des substances interdites ont également été retrouvées et les chevaux présents dans l'établissement ont été mis à mort.

3.2. Commerce de chevaux

Des actions ont été menées en 2011 chez 3 marchands de chevaux.

A Ogy, plusieurs plaintes ont donné lieu à un contrôle du bien-être animal. Outre les infractions en matière de bien-être animal, des problèmes d'identification et d'enregistrement de chevaux ainsi que l'absence d'agrément en tant que marchand de chevaux ont été constatés.

Un contrôle, réalisé à Bastogne, après une plainte des autorités allemandes et à la demande du parquet, en collaboration avec la police locale de Bertrix et l'UPC du Luxembourg, a permis de mettre en évidence des défauts d'identification et d'enregistrement des chevaux, la pratique illégale de la médecine vétérinaire et la présence de substances interdites. Les chevaux présents ont été exclus de l'abattage.

Un contrôle minutieux a été effectué à Malines, à la demande du parquet de Malines et en collaboration avec la police locale et l'UPC d'Anvers. Des infractions à la loi sur la médecine vétérinaire, la possession de substances hormonales et l'identification et d'enregistrement des chevaux ont été constatées.

3.3. Identification et enregistrement des chevaux

Des contrôles effectués dans 5 manèges à la demande de la zone de police Rhode Schelde et en collaboration avec l'Inspection sociale et l'UPC de Flandre orientale ont permis la mise en évidence d'infractions en matière d'identification et d'enregistrement dans 2 manèges. Les chevaux ont été saisis en attendant une régularisation complète.

Des contrôles ont ciblés 40 chevaux de polo à la demande du Service de recherches du SPF Finances ; une grande quantité de médicaments vétérinaires provenant d'Espagne et d'Argentine ont été découverts, y compris des substances hormonales.

4. Gibier

En collaboration avec l'Unité Anti Braconnage (UAB), des contrôles ont été effectués chez 23 chasseurs, dont 2 établissements illégaux de traitement du gibier, 5 bouchers (avec achat direct chez les chasseurs et vente de gibier non expertisé), 2 restaurants acheteurs de gibier non expertisé, et un propriétaire non-autorisé de faisans et perdrix destinés à la chasse.

5. Pesticides

En coopération avec d'autres services publics belges, 3 contrôles en matière de pesticides ont été réalisés à l'importation (dans les ports). Une action en collaboration avec le SPF Santé publique, le SPF Mobilité et Transports, la capitainerie du port d'Anvers et la douane a été menée ; aucun pesticide non-conforme n'a été découvert.

L'AFSCA a participé à la mise en place d'un réseau international de contacts à Braunschweig, en Allemagne, avec des représentants des autorités allemandes, françaises, britanniques, autrichiennes et néerlandaises, dans le cadre de la lutte contre un réseau d'importations parallèles illégales. Des contacts ont également été établis avec la France, le Royaume-Uni, l'Autriche, la République tchèque, la Grèce, l'Espagne, Chypre, l'Allemagne et les Pays-Bas au sujet du commerce illégal de pesticides.

6. Contrôles routiers

À la demande de la police locale et fédérale, l'UNE prend régulièrement part à des contrôles routiers qui présentent un caractère clairement multidisciplinaire et ce, en collaboration avec d'autres services (RVA, douane...). Généralement, l'UPC locale est également présente lors des contrôles routiers.

En 2011, l'UNE a participé à 21 contrôles routiers, lors desquels 479 véhicules ont été contrôlés :

- des contrôles frontaliers coordonnés avec les Pays-Bas, en collaboration avec les services d'inspection néerlandais (Algemene Inspectiedienst du Nederlands Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij), la Police de la route fédérale, les douanes et le service de recherche du SPF Finances : 137 véhicules ont été contrôlés, 4 PV dressés, 1 transport a été renvoyé aux Pays-Bas

- l'action BENEFRALUX, à l'initiative du service Douanes et Accises et en collaboration avec les services du SPF Mobilité et Transport, le SPF Emploi, Travail et Concertation sociale, la police fédérale ou locale, le SPF Santé publique et les services de recherche de l'AFER. Ce contrôle routier de 24 heures du flux des marchandises de l'est vers l'ouest simultanément en France, en Belgique, au Grand-Duché du Luxembourg et aux Pays-Bas, visait la prévention, la dissuasion et la recherche de fraude en matière d'aliments nuisibles pour la santé ainsi que la protection des entreprises de transport légales de toute concurrence déloyale ; 209 véhicules ont été contrôlés dans 16 lieux. Les non-conformités ont donné lieu à 4 avertissements et 9 PV.
- contrôles ciblant les poissons et crustacés en collaboration avec le SPF Finances, le service de recherche et la brigade motorisée des douanes à l'arrivée de poissons et crustacés en provenance des Pays-Bas : 133 véhicules ont été contrôlés à 7 postes frontières ; 12 PV et 3 avertissements ont été établis et 630 kg de poisson/viande ont été saisis et détruits.

7. Production de fromages

L'AFSCA a reçu une notification concernant une éventuelle fraude à l'importation et lors de l'utilisation de caséines. Elles seraient achetées à partir de pays tiers qui ne sont pas agréés par l'UE, tels que la Chine, l'Inde et la Biélorussie. Certains opérateurs belges achèteraient des matières premières par ce canal.

Un contrôle approfondi a été mené dans l'industrie fromagère avec une attention particulière pour la traçabilité, le retraitement et le stockage de fromage impropre à la vente (déchets de fromage):

- La fraction protéique du lait a été contrôlée, étant donné qu'il s'agissait du point de départ de l'enquête, mais aucune fraude n'a été constatée.
- L'application de systèmes d'autocontrôle n'était pas respectée chez plusieurs opérateurs.
- Fromage impropre à la vente : un problème de qualité des produits utilisés a été observé (contrôle d'entrée incomplet, pas d'identification (correcte), collecte des produits animaux dérivés et aucune utilisation du document commercial de guidance).
- 120 échantillons ont été prélevés pour analyse microbiologique. Un dépassement de la norme en E. coli (indicateur d'hygiène) a été constaté chez plusieurs opérateurs.

8. Production de viande

Pattes de volaille

Suite à plusieurs informations relatives à l'exportation de pattes de poulets/poussins en tant que produit propre à la consommation humaine, l'AFSCA a contrôlé 3 abattoirs de poulets. Les pattes de poulet n'y étaient pas expertisées, des sorte qu'elles devaient être considérées comme déchet animal (matériel de catégorie 3). Ces pattes de poulets étaient vendues à des établissements néerlandais et étaient exportées vers la Chine en tant que produits propres à la consommation humaine. Dans un abattoir, la vente de pattes n'était pas conformes aux exigences légales et un PV a été dressé. La Nederlandse Voedsel – en Waren Autoriteit (NVWA) et la Commission européenne ont été informées de ces constatations.

Atelier de découpe, entrepôt frigorifique et débit de viande

Suite à des plaintes en matière d'hygiène, d'infrastructure et de traçabilité, l'AFSCA a contrôlé un établissement composé d'un atelier de découpe, d'un entrepôt frigorifique et d'un débit de viande ; 200 tonnes de viande ont été saisies en raisons d'infractions relatives à la traçabilité. Quelques semaines plus tard, l'AFSCA a constaté que 60 tonnes avaient été retirées de la saisie.

Vu de sérieuses indications de fraudes concernant d'autres administrations (finances, affaires sociales), la CMSA a décidé de réaliser un contrôle conjoint en coopération avec l'auditorat du travail de Bruges et le parquet d'Ypres. Au cours de ce contrôle, l'AFSCA a fermé le débit de viande. La viande présente dans l'entrepôt frigorifique a été détruite. Les agréments de l'atelier de découpe et de l'entrepôt frigorifique ont été retirés.

9. Distribution

Dans le cadre de l'action contre la traite des êtres humains lancée par le Parquet de Dendermonde (auditorat du travail), des restaurants chinois, des snacks kebab et des magasins de nuit ont été contrôlés par l'UPC de Flandre orientale et l'UNE dans l'arrondissement judiciaire de Dendermonde, en collaboration avec les zones de police locales.

Des contrôles ont été effectués dans 10 établissements de 9 zones de police. Lors de ces actions, 2 établissements ont été immédiatement fermés pour déficiences graves en matière d'hygiène ; 4 avertissements et 6 PV ont été dressés.

10. Compléments alimentaires

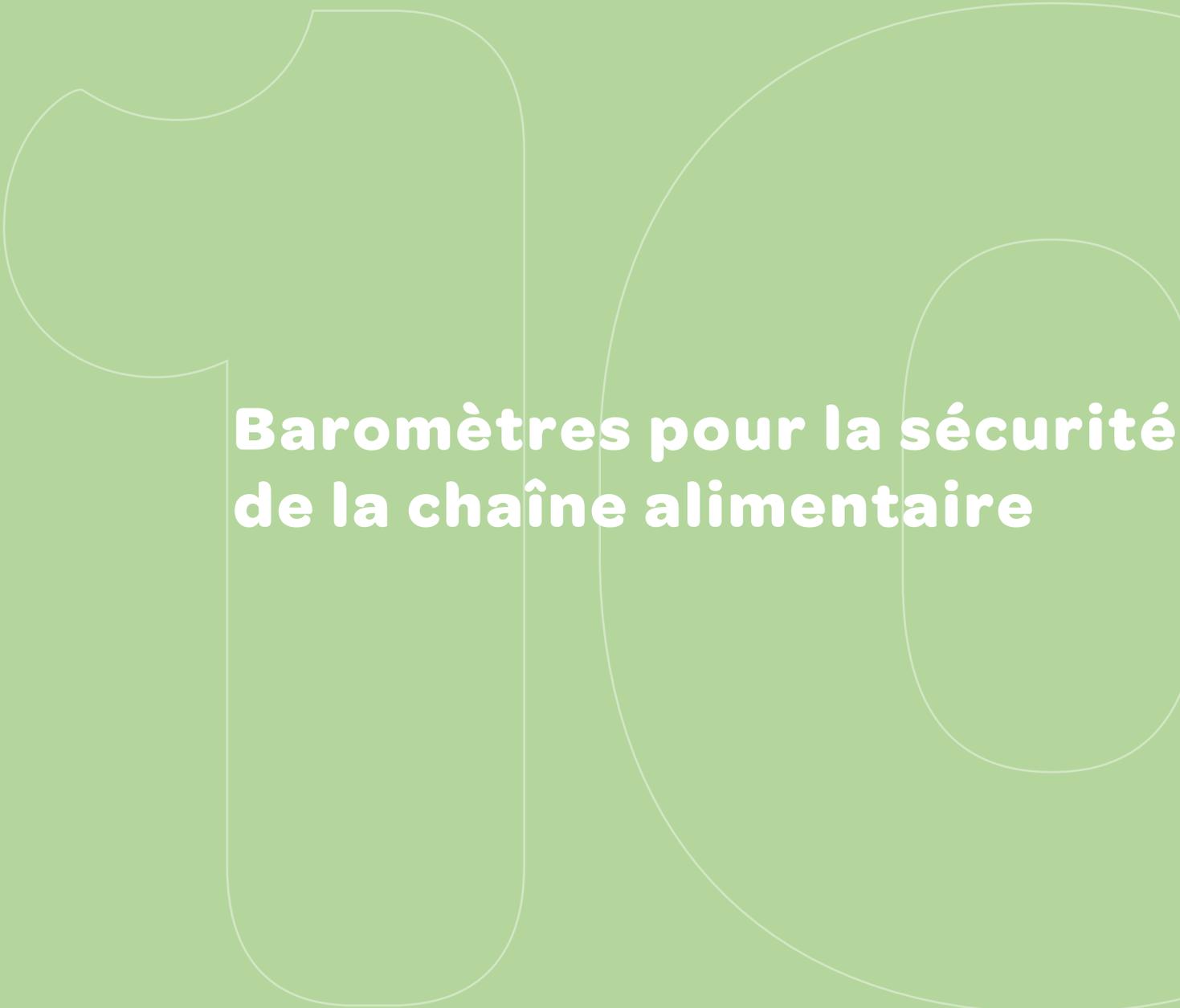
Comme les années précédentes, des contrôles ont été réalisés lors de l'importation de colis postaux en collaboration avec les Douanes et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (AFMPS). Les 18 contrôles ont donné lieu à 113 dossiers qui ont été traités par l'AFSCA, l'AFMPS ou d'autres autorités ; 27 dossiers ont été classés sans suite.

11. Menaces à l'égard des agents de l'AFSCA

En 2011, 30 dossiers (7 en 2009, 14 en 2010) relatifs à la menace de 37 agents de l'AFSCA et un agent du SPF Santé publique dans l'exercice de leur fonction ont été transmis à la Cellule multidisciplinaire hormones pour suite utile : 43 % de ces menaces sont survenues dans le secteur de la distribution, 33 % dans le secteur de production primaire et 6 % dans le secteur de la transformation.

Dans tous les cas, l'AFSCA dépose une plainte auprès des services de police. L'approche de la CMH a été adaptée suite à une concertation avec la cellule de crise du SPF Intérieur : après notification de la menace, les personnes menacées sont contactées afin de mieux cerner la gravité et les conséquences.

Le traitement de ces dossiers de menace est demandé avec insistance aux Parquets. Dans ce cadre, un jugement a été prononcé par le tribunal de Namur (condamnation à 3 mois de prison et à une amende de 700 € avec sursis).



Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire



Afin d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé, en collaboration avec l'Agence, un baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire qui comprend la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale (situation phytosanitaire). Cet instrument de mesure permet un suivi annuel objectif de la sécurité de la chaîne alimentaire et dès lors aussi une communication claire. Trois avis du Comité scientifique relatifs aux baromètres de la sécurité alimentaire (avis 28-2010), de la santé animale (avis 09-2011) et de la santé végétale – situation phytosanitaire (avis 10-2011) en sont la base.

Exprimé sous forme d'une comparaison par rapport à l'année précédente, le baromètre de la santé animale mesure la situation sanitaire générale du cheptel belge. Le baromètre de la santé végétale mesure la situation phytosanitaire générale des végétaux et produits végétaux en Belgique.

Les baromètres reposent sur des indicateurs calculés sur base de paramètres mesurables minutieusement choisis et pour la plupart d'entre eux, sur les résultats du programme de contrôle de l'AFSCA. Étant donné la variabilité de l'impact de ces indicateurs sur la sécurité de la chaîne alimentaire, leur importance relative est pondérée (avis 11-2012).

Les résultats des différents baromètres doivent être interprétés avec prudence car les fluctuations annuelles peuvent avoir plusieurs causes. À plus long terme, le baromètre est particulièrement adapté à la détection des tendances générales de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Heads of Agencies - Dialogue européen entre agences de la sécurité alimentaire

Depuis la création de l'Agence, les relations internationales font l'objet d'une grande attention. Comme chaque année, l'AFSCA a participé à une réunion de concertation entre les agences européennes dont la mission est similaire, comme la VWA néerlandaise (Voedsel en Waren Autoriteit) ou de la FSA (Food Safety Agency) du Royaume-Uni.

En 2011, lors des réunions à Utrecht (Pays-Bas) et à Lodz (Pologne), les discussions ont porté sur la réforme du règlement de contrôle (CE) n° 882/2004 ainsi que la mise en œuvre de contrôles à l'importation basés sur le risque. La politique de l'AFSCA, qui récompense les établissements obtenant de bons résultats et qui impose des contrôles plus fréquents à ceux qui sont moins performants, est en train de se généraliser au niveau de l'UE. Lorsque cela est possible, elle devrait être également applicable aux contrôles à l'importation. En outre, une meilleure coopération avec les autorités douanières doit non seulement rendre les contrôles plus efficaces, mais également réduire les charges administratives.

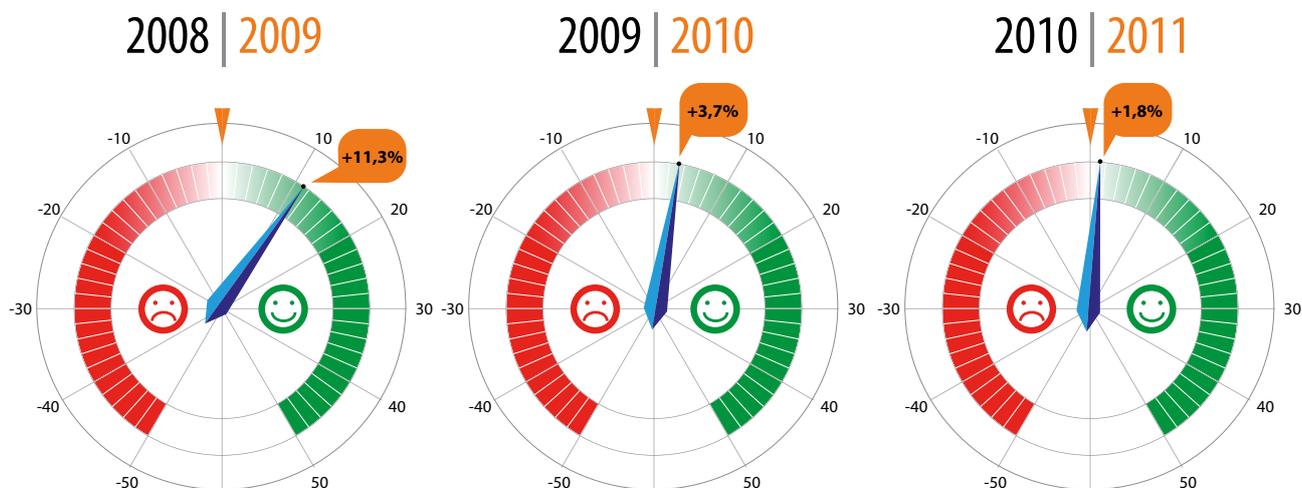
Le projet de benchmarking lancé en 2010 et qui comparera le fonctionnement des agences a reçu une forme concrète en 2011, ce qui en fait le premier projet pilote pour 2012.

1. Le baromètre de la sécurité alimentaire

Le baromètre de la sécurité alimentaire se compose de 30 indicateurs mesurables, soigneusement sélectionnés, qui englobent tous les maillons de la chaîne alimentaire : des fournisseurs aux consommateurs, des produits belges et importés, des contrôles des produits (dangers chimiques et biologiques) et des processus (inspections et audits), l'approche préventive (autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité) et les toxi-infections alimentaires.

Les indicateurs relatifs au contrôle de l'autocontrôle, aux inspections de l'infrastructure, l'établissement et l'hygiène dans la distribution, l'horeca et les cuisines de collectivités, aux inspections de traçabilité et au contrôle des produits à l'importation ont tous une pondération relativement élevée.

Baromètre de la sécurité alimentaire



Cette tendance – favorable depuis 2007 – résulte principalement d'une augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans le secteur de la transformation, mais aussi de la production primaire et des fournisseurs de matières premières au secteur agricole. En 2011, une augmentation significative de la proportion d'inspections favorables a également été observée en ce qui concerne un système d'autocontrôle efficace, l'infrastructure, l'établissement et l'hygiène dans l'horeca, les cuisines de collectivités, le commerce de gros et de détail. L'autocontrôle et sa certification sont de plus en plus fréquents dans la chaîne alimentaire et portent clairement leurs fruits en termes d'assurance préventive adéquate de la sécurité alimentaire.

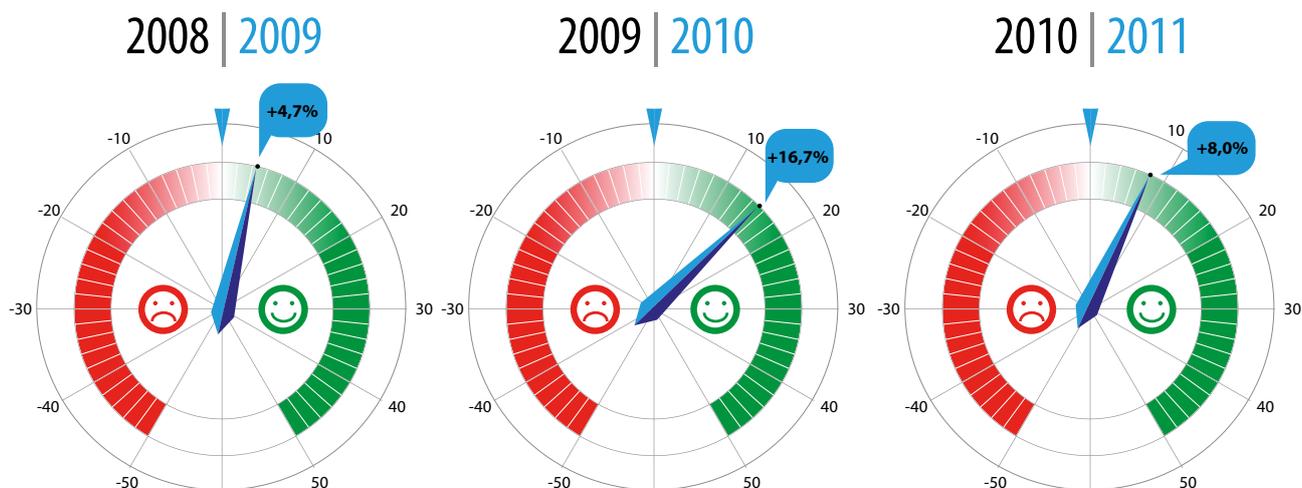
Entre 2007 et 2011, de bons résultats ont également été enregistrés pour les contrôles des produits, la majorité des indicateurs étaient conformes à plus de 95 %. Comme en 2010, 2011 a cependant été marquée par une augmentation importante du nombre de personnes touchées par une toxi-infection alimentaire collective, qui s'explique en partie par l'amélioration du rapportage.

2. Le baromètre de la santé animale

Lors du calcul du baromètre de la santé animale, 12 indicateurs au lieu des 13 prévus ont été pris en compte, étant donné que l'indicateur relatif à la résistance aux antibiotiques pour les germes indicateurs E. coli n'a été mesurée qu'à partir de 2011.

Pour le baromètre de la santé animale, les indicateurs relatifs à la notification obligatoire des maladies animales à déclaration obligatoire et aux inspections de l'infrastructure, de l'établissement et de l'hygiène, possèdent une pondération relativement élevée. Les indicateurs liés à la mortalité des porcs à l'engrais, des petits ruminants et des veaux à l'engrais ainsi que ceux concernant les constatations dans les abattoirs sont caractérisés par une faible pondération.

Baromètre de la santé animale



Entre 2007 et 2008, le baromètre de la santé animale a légèrement diminué (-1,14%). Bien qu'il y ait une nette amélioration en termes de mortalité, surtout chez les petits ruminants après l'épidémie de fièvre catarrhale de 2007, cette légère diminution était principalement attribuable à une baisse de vigilance au niveau des maladies à déclaration obligatoire.

Par rapport à 2008, le baromètre de la santé animale a augmenté en 2009 de +4,65%, ce qui est conséquence d'une plus grande surveillance des maladies à déclaration obligatoire et une diminution de la mortalité chez les porcs à l'engrais, les petits ruminants et les veaux à l'engrais. En revanche, en 2009, on a constaté une nette baisse de la vigilance des avortements chez les bovins.

Entre 2009 et 2010, le baromètre de la santé animale a augmenté de +16,71% en raison d'une augmentation du nombre d'exploitations du secteur de la production primaire animale disposant d'un système d'autocontrôle validé, et à une meilleure surveillance des avortements chez les bovins suite à l'introduction du protocole d'avortement.

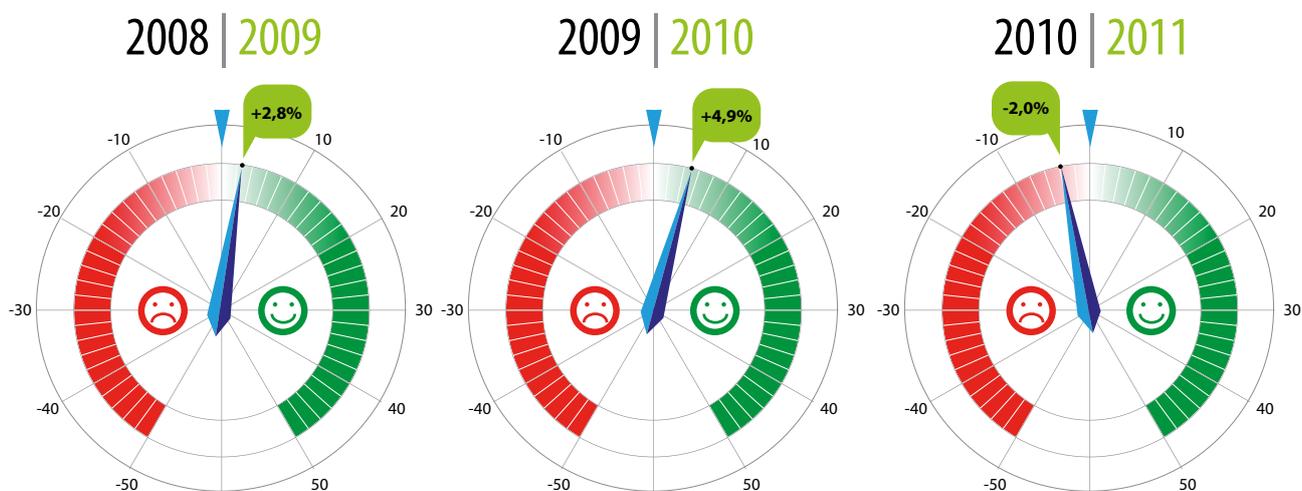
Par rapport à 2010, 2011 a été marqué par une augmentation du baromètre de la santé animale de +7,99%. Comme les années précédentes, on constate une augmentation du nombre d'exploitations disposant d'un système d'autocontrôle validé et d'une meilleure surveillance des avortements chez les bovins.

Au cours de la période 2007-2011, la Belgique a été confrontée à plusieurs foyers de maladies animales (ré)émergentes (par exemple, fièvre catarrhale du mouton, brucellose, virus de Schmallenberg). Leur influence sur le baromètre de la santé animale semble relativement limitée. En 2007, l'épidémie de fièvre catarrhale du mouton est allée de pair avec une mortalité accrue des petits ruminants. En 2008, cette mortalité a fortement diminué, en partie grâce à la campagne de vaccination. En 2010, le cas de brucellose a été rapidement sous contrôle et a eu comme effet une vigilance accrue en matière d'avortement. Cela a eu un effet bénéfique sur le baromètre. L'épidémie du virus de Schmallenberg est apparu à la fin de l'année 2011. Il ne s'agit pas d'une maladie à déclaration obligatoire et elle n'entraîne aucun accroissement de la mortalité. Elle a donc eu peu d'influence sur le baromètre, sauf peut-être en ce qui concerne l'augmentation du nombre de notifications d'avortement.

3. Le baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)

Le baromètre de la santé végétale est basé sur 13 indicateurs : 7 spécifiques et 6 génériques. La pondération des indicateurs liés aux inspections phytosanitaires (contrôles physiques) et au contrôle phytosanitaire à l'importation est grande. Les 7 indicateurs spécifiques ont une pondération moindre dans le baromètre.

Baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)



Par rapport à 2007, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 37,37 % en 2008, en raison du plus grand nombre de notifications de maladies des plantes et organismes nuisibles à l'AFSCA, et donc une plus grande surveillance des opérateurs. Les indicateurs relatifs à l'autocontrôle et aux pospiviroïdes ont également augmenté.

Par rapport à 2008, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 2,78 % en 2009, essentiellement en raison de l'augmentation de l'indicateur relatif à l'autocontrôle.

Par rapport à 2009, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 4,93 % en 2010, en raison de l'augmentation des indicateurs relatifs à l'autocontrôle et à *Phytophthora ramorum* (mort subite du chêne).

Par rapport à 2010, le baromètre de la santé végétale a diminué de 1,98 % en 2011, en raison de la diminution du nombre de notifications des maladies des plantes et organismes nuisibles reçues à l'AFSCA : depuis 2010, les opérateurs enregistrés auprès de l'AFSCA qui prennent des mesures de lutte adéquates et qui le mentionnent dans leur registre de présence d'organismes nuisibles, ne doivent plus notifier la présence du feu bactérien (*Erwinia amylovora*).

AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFMPS	Agence fédérale des médicaments et des produits de santé
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AR	Arrêté royal
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BOOD	Banque de données des opérateurs
CDM	Vétérinaire chargé de mission
CERVA	Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
DG	Direction générale
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	Equivalent temps plein
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FVO	Food and veterinary office (Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne)
HACCP	Hazard analysis and critical control points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	Hydrocarbures aromatiques polycycliques
OCI	Organisme de certification accrédité
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCB	Polychlorobiphényles
PIF	Poste d'inspection frontalier
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (viroïde de la maladie des tubercules en fuseau)
PV	Procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SEM	Semicarbazide
SPF	Service public fédéral
SPF Santé publique	SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
TRACES	Trade Control and expert system
UE	Union européenne
UNE	Unité nationale d'enquête
UPC	Unité provinciale de Contrôle de l'AFSCA



Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

CA Botanique - Food Safety Center
bd du Jardin Botanique 55

1000 Bruxelles

Tél.: 02 211 82 11

www.afsca.be