

AFSCA 2013

Conférence de presse du 19 juin 2014

- Introduction
- Résultats du programme de contrôle
- Résultats en particulier
 - Pesticides
 - Abattoirs
 - Horeca
- Le baromètre
- Actions spécifiques
- Stakeholders
- Collaboration avec les autres autorités
- Business plan 2015-2017



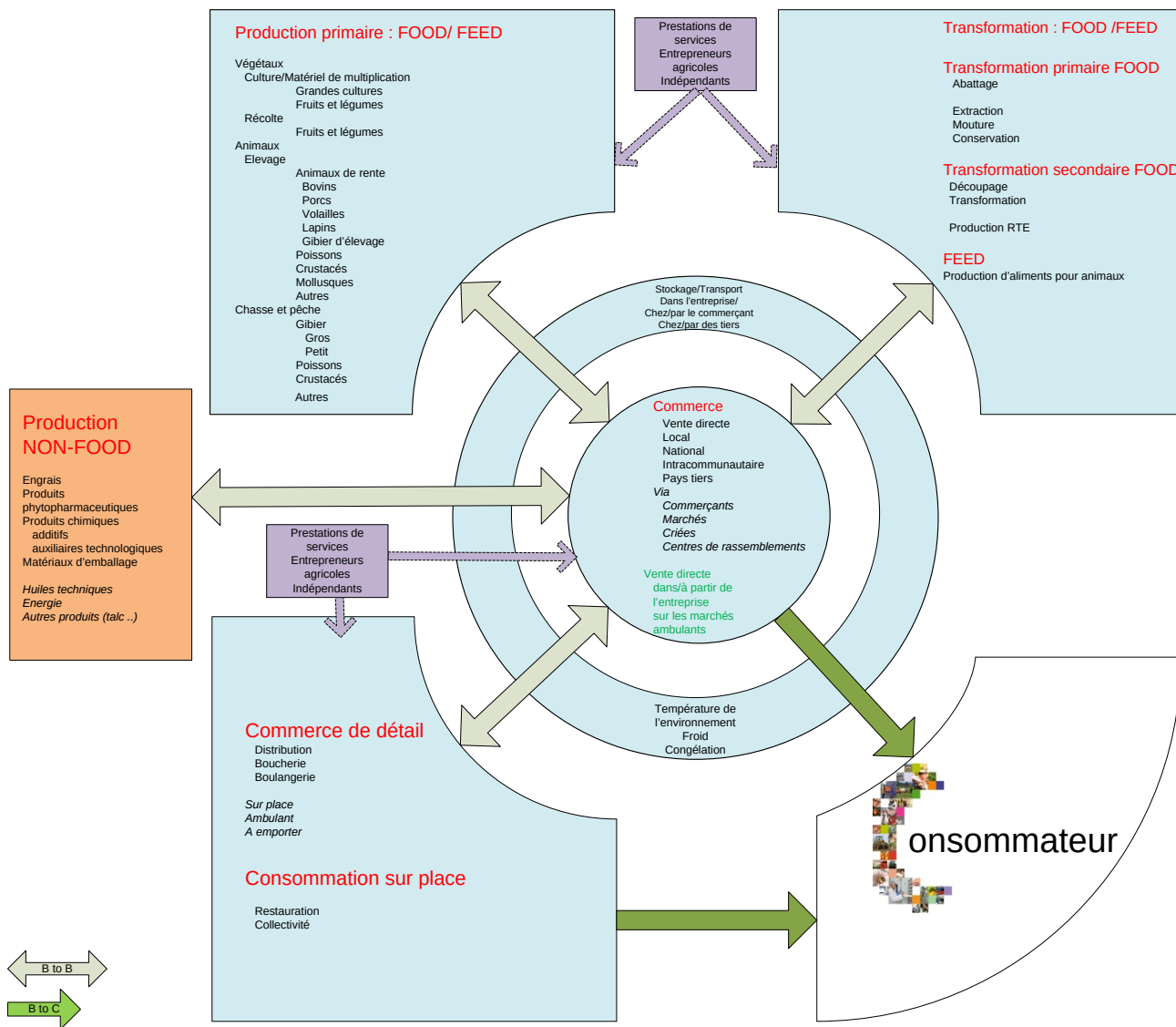




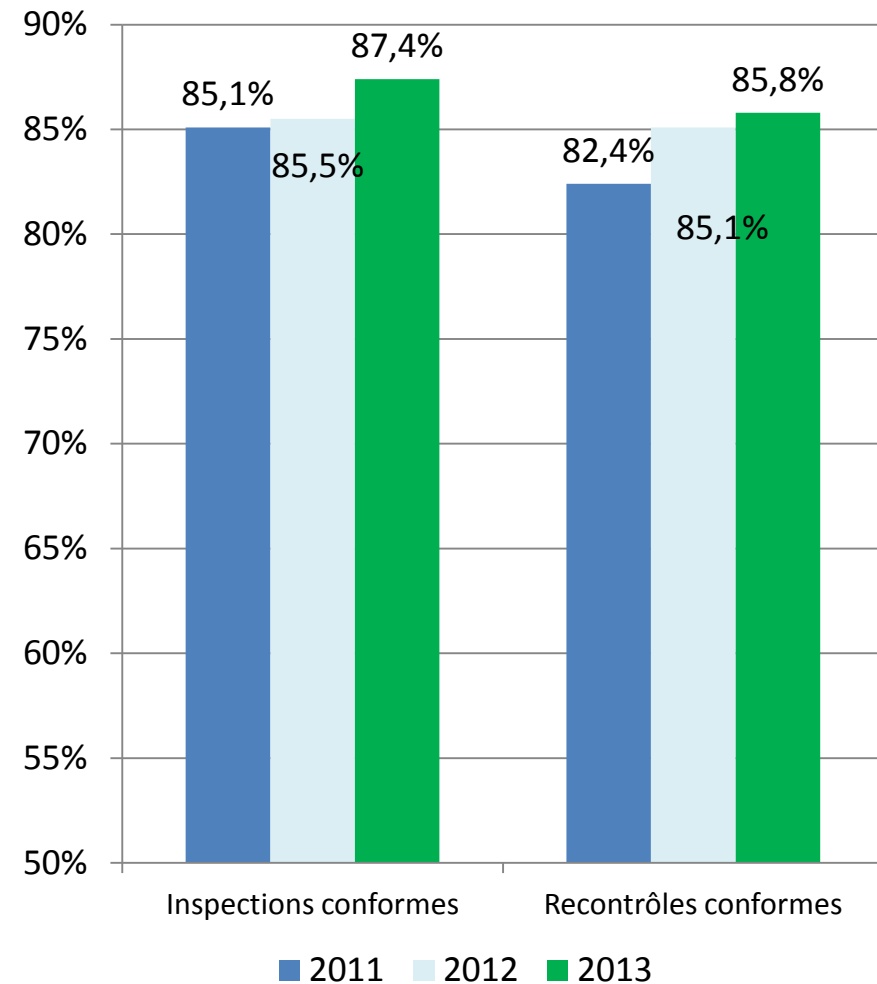
Résultats du programme de contrôle



Univers du contrôle



Inspections (54.349) et recontrôles (17.737) de l'AFSCA



Réalisation des contrôles

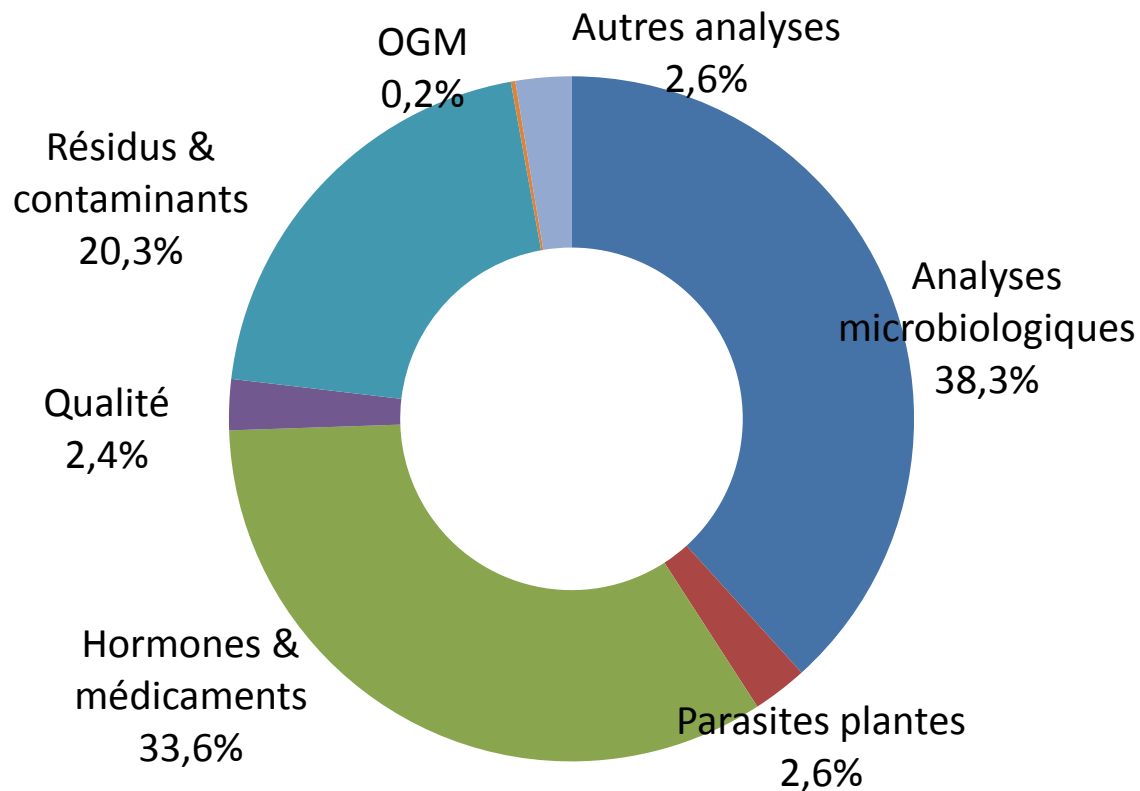
	2013	2013 vs. 2012	Conformité 2012	Conformité 2013
Total	186.870	+ 11,5 %	85,5 %	87,4 %
Infrastructure, installation et hygiène	51.486	+10,8 %	74,1 %	76,5%
Systemes d'autocontrôle	19.216	+8,9 %	65,3 %	73,9%
Tracabilité (identification et enregistrement compris)	34.744	+15,9 %	91,6 %	91,6%
Notification obligatoire	24.283	+12,9 %	98,2 %	98,7%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	10.185	+4,8 %	88,4 %	88,9%
Interdiction de fumer	12.556	+17,1 %	93,9 %	95,6%
Bien-être animal	11.108	+20,7 %	97,3 %	95,9%

Autres contrôles : voir rapport d'activités



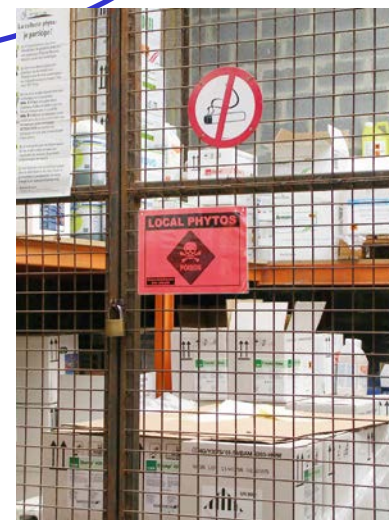
Contrôles des produits

	Echantillonnages	Analyses	Conformité
Total	68.327	172.000	97,4% (97,1 % en 2012)



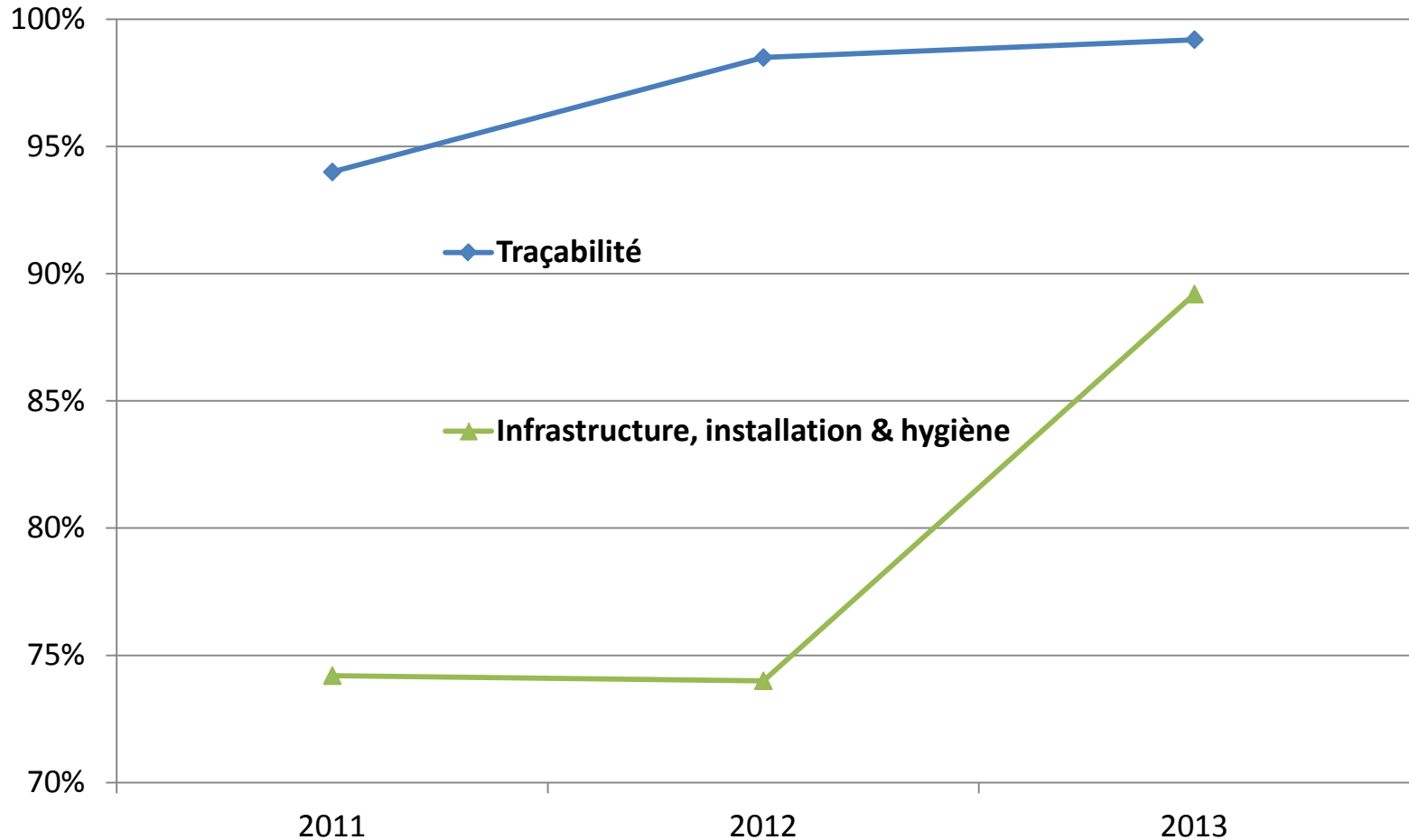


Points d'attention



Négociants en pesticides

% inspections favorables



Abattoirs

% inspections favorables

3.813 missions en abattoirs (toutes espèces animales)

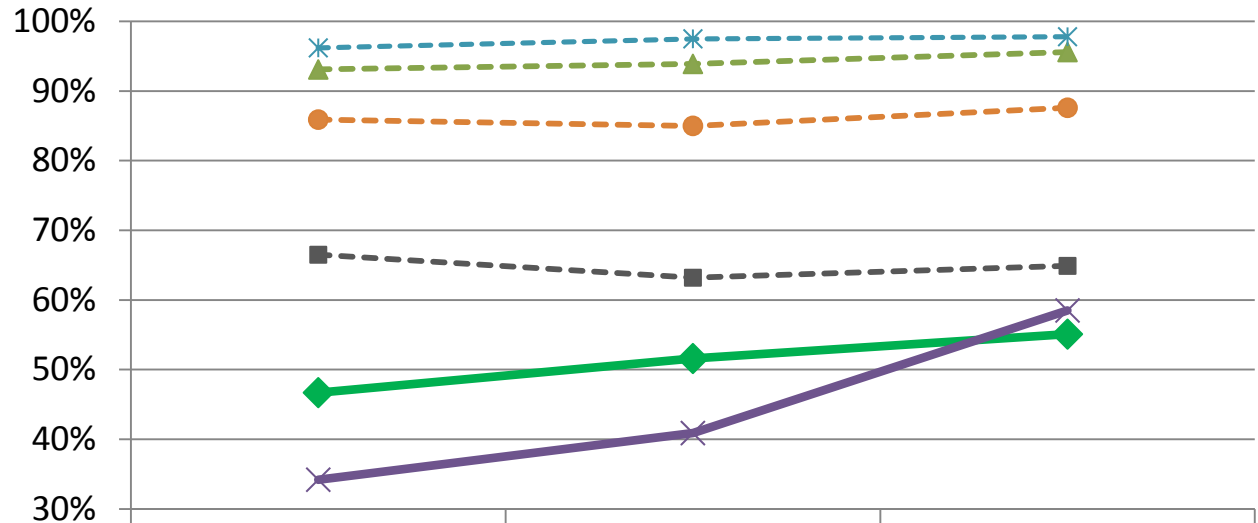
	2011	2012	2013
Autocontrôle	85,2%	85,3%	87%
Infrastructure, installation, hygiène			
<i>Ongulés domestiques</i>	59,1%	57%	71,3%
<i>Volaille et lapins</i>	74,7%	72%	73,9%



Horeca

% inspections favorables

14.117
établissements
horeca visités

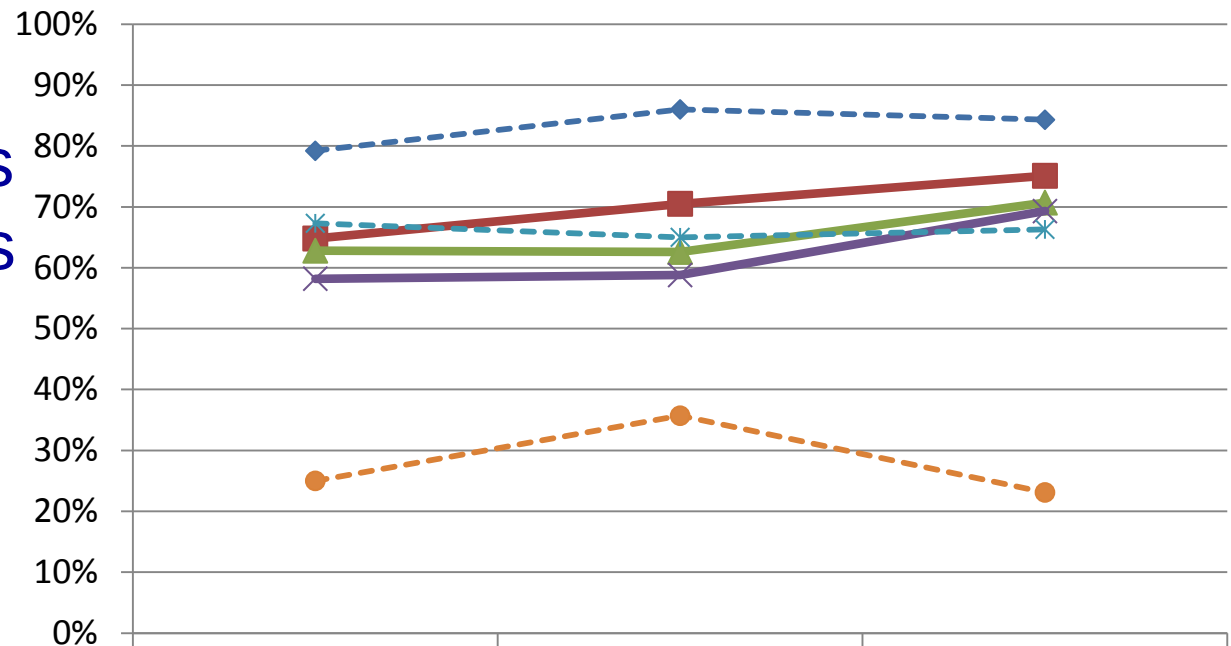


	2011	2012	2013
◆ Infrastructure, installation et hygiène (restaurants)	46,7%	51,6%	55,1%
■ Infrastructure, installation et hygiène (ambulants)	66,5%	63,2%	64,9%
▲ Interdiction de fumer	93,1%	93,9%	95,6%
× Autocontrôle	34,2%	40,9%	58,5%
* Notification obligatoire	96,2%	97,5%	97,8%
● Traçabilité	85,9%	85,0%	87,6%

Cuisines de collectivités

% inspections favorables

4.751 cuisines
de collectivités
visitées



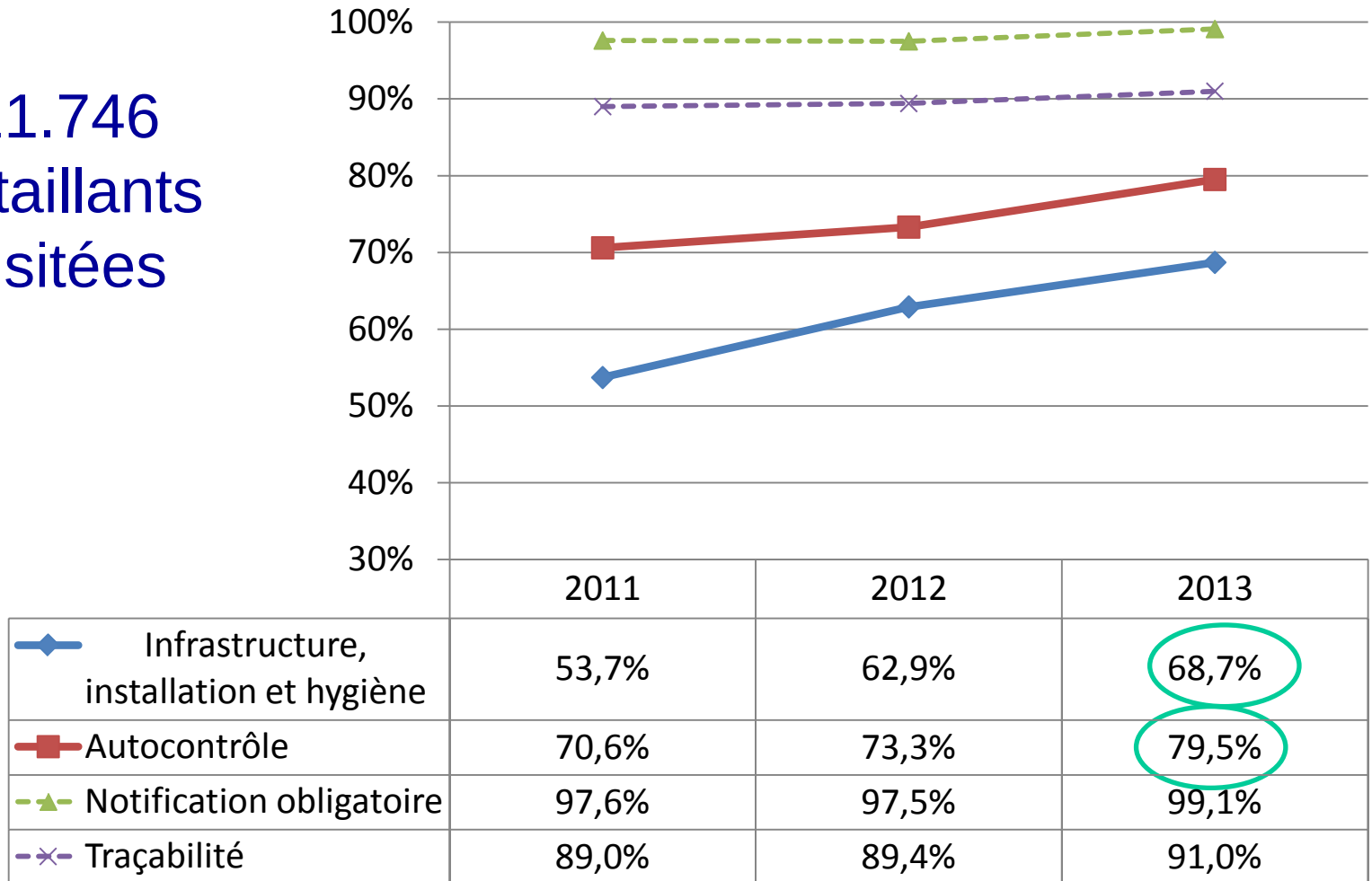
	2011	2012	2013
—◆— Biberonnerie	79,2%	86,0%	84,3%
—■— Crèche	64,8%	70,5%	75,1%
—▲— Maison de repos	62,8%	62,6%	70,7%
—×— Hôpital	58,2%	58,8%	69,3%
—*— Ecole (y compris internat)	67,3%	65,0%	66,3%
—●— Prison	25,0%	35,7%	23,1%



Détaillants

% inspections favorables

11.746
détaillants
visités



Non-conformités majeures les plus fréquentes

HORECA & DETAIL

- Surfaces propres
- Respect chaîne du froid
- Pas de denrées alimentaires impropres à la consommation humaine
- Décongélation dans des conditions appropriées
- Bonne hygiène personnelle et tenue appropriée & propre

Détail

- *Analyse annuelle obligatoire de viande hachée (boucheries)*
- Température des produits congelés
- Pas d'animaux domestiques (hors locaux de consommation) ni d'animaux nuisibles



Actions de contrôle annoncées

inspections favorables

	2011	2012	2013
Total	6.455 (77,5 %)	5. 616 (77,8 %)	6.553 (84,2%)
Infrastructure, installation et hygiène	2.403 (67 %)	2.114 (69 %)	2.304 (75%)
Système d'autocontrôle	919 (53 %)	822 (54 %)	1.058 (68%)
Notification obligatoire	1.036 (97 %)	869 (97 %)	1.055 (99%)
Traçabilité	1.077 (89 %)	917 (87 %)	1.108 (93%)
Interdiction de fumer	1.010 (93 %)	894 (94 %)	1.028 (96%)





Actions spéciales



Actions spéciales 2013

	Echantillons	Conformité pathogènes	Conformité indicateurs hygiène	Résultats des inspections	Points non-conformes
Pitas	110	100 %	50 %	22 avertissements 16 PV	Température, chaîne du froid, hygiène, lavage des mains...
Resto chinois	110	100 %	95 %	2 avertissements 3 PV	Hygiène, décongélation, conservation à t° ambiante, hygiène du personnel
Viande BBQ (boucheries)	118	98 %	99 %	/	Système d'autocontrôle, stockage
Sandwiches (salade de poisson ou de viande)	110	100 %	98 %	Lettre officielle	Hygiène lors de la préparation



Suivi des non-conformités

	2011	2012	2013
Avertissements	14.892	13.952	13.512
PV	4.078	4.387	5.122
Fermetures temporaires	172	123	115
Saisies	1.477	1.601 (776 tonnes)	1.443 (1.716 tonnes)
Montant des amendes administratives	2.427.470 €	2.668.572 €	2.868.715 €



Systeme d'autocontrôle validé



Certificaat BE ACS040-13-5793

Wij kunnen verklaren dat het bedrijf

Norm
NBN EN 45011



Nr 005 PROU

Ondernemingsnummer BE0894182325
Vestigingseenheidsnummer 9004387061

werd geauditeerd en in overeenstemming werd bevonden met de:

"G-040: Autocontrolegids voor de
Primaire Productie: Module C" versie 1.03,
13/07/2012.

Dit certificaat is van toepassing op
Houden runderen en productie van rauwe melk

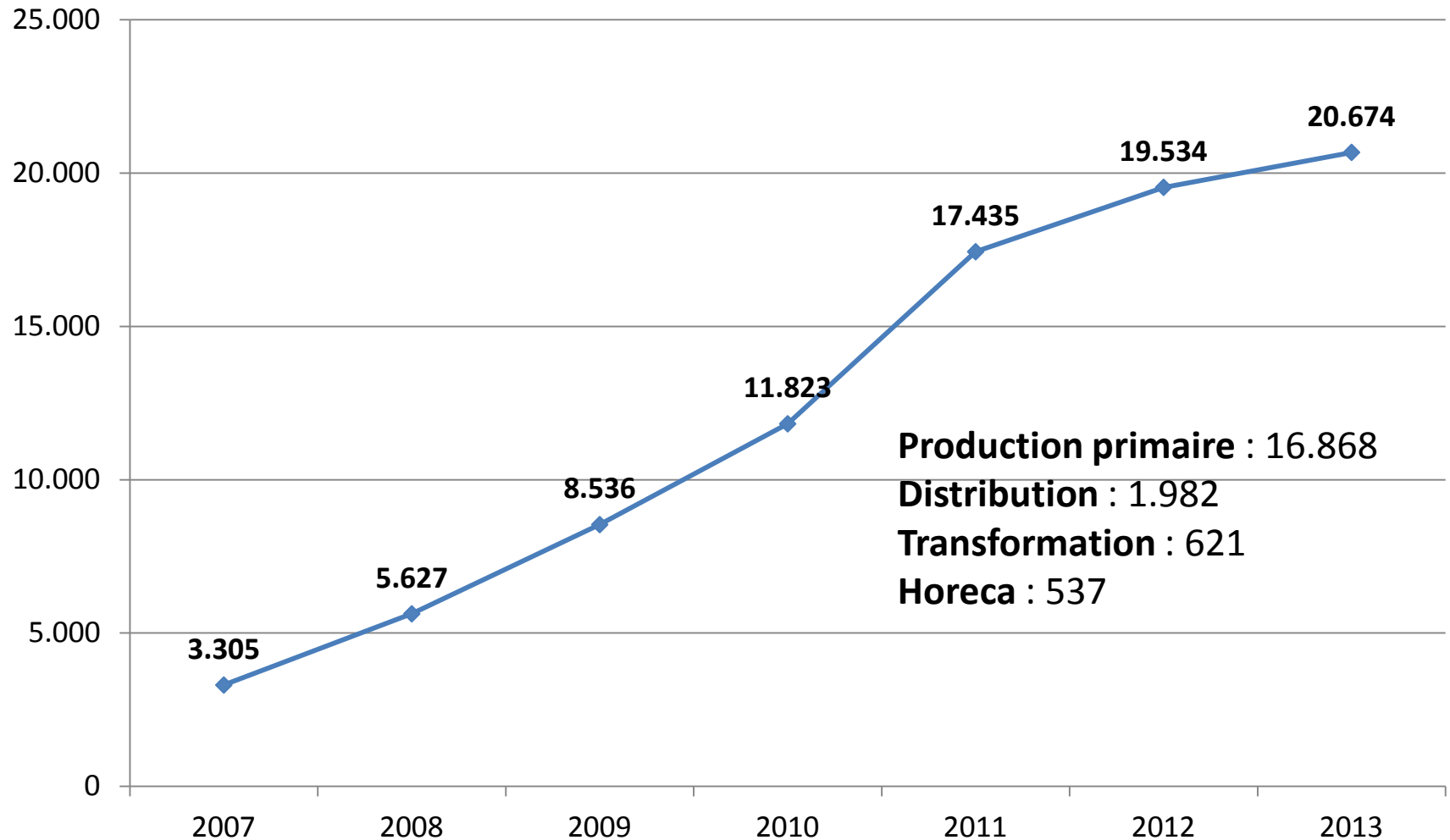
Certification Manager

Datum audit : 26/08/2013
Ingangsdatum certificaat 16/12/2013
Vervaldatum certificaat : 15/12/2016

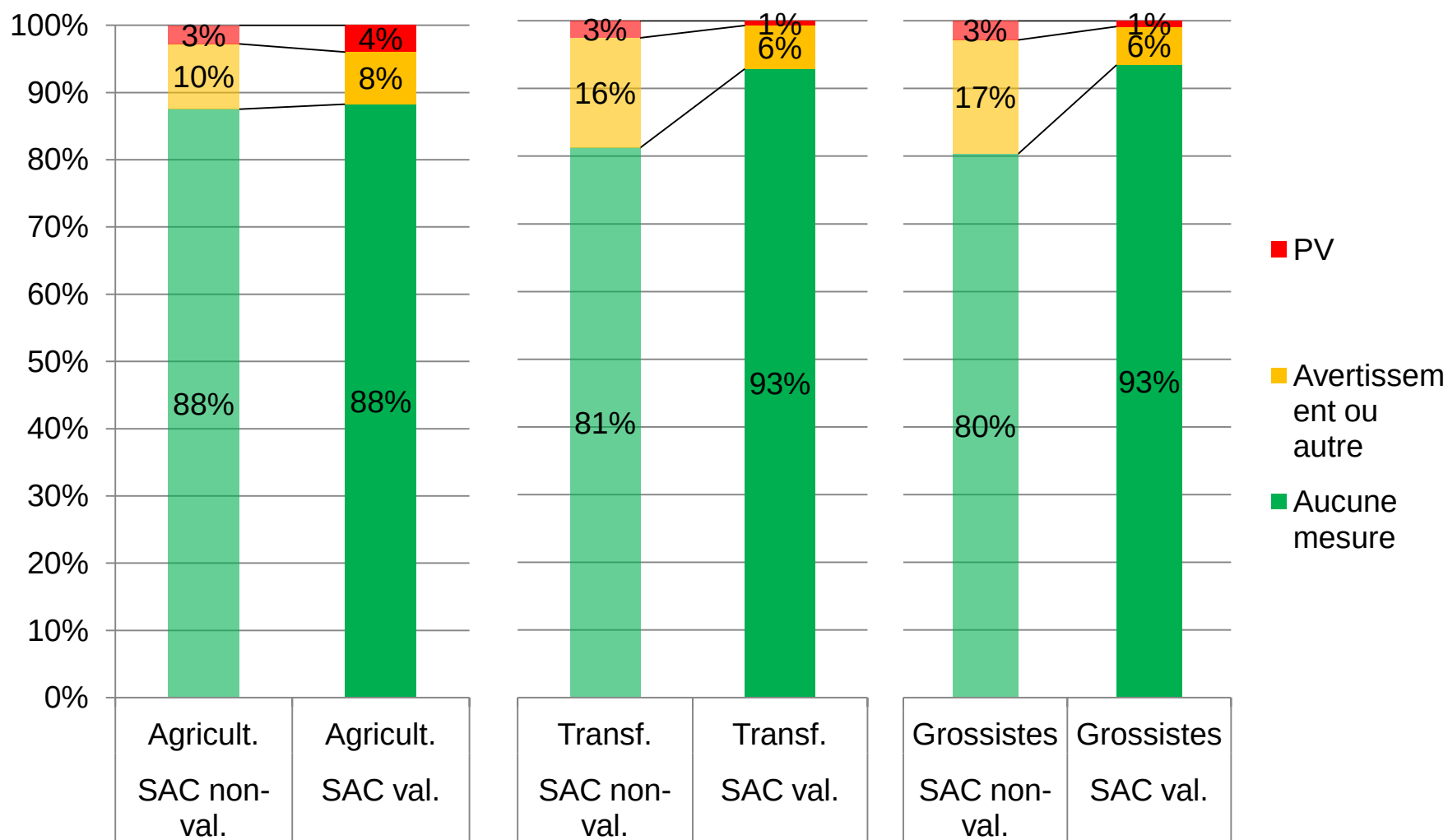
Kroonops / Certificatie-assistentie

DorsRef A095-300-13.12/13 (Rev) 01

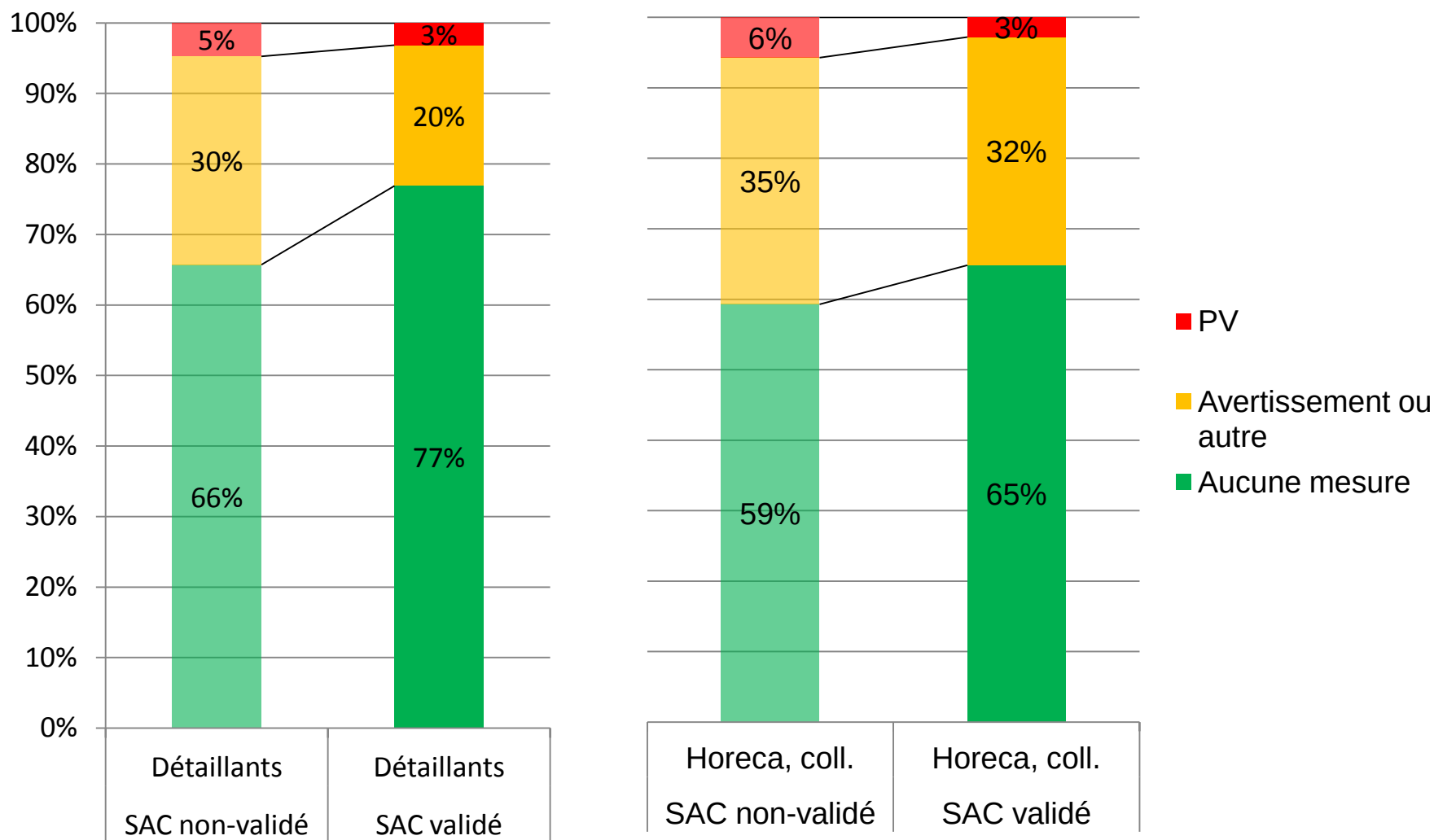
Fin 2013, 20.674 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour toutes leurs activités



Effet d'un SAC valide (1/2)



Effet d'un SAC valide (2/2)



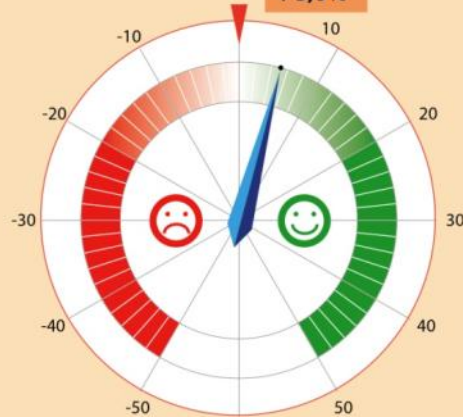
Synthèse : les baromètres

Baromètre de la sécurité alimentaire



2012 | 2013

+ 5,6%



Baromètre de la santé animale



2012 | 2013

- 2,0%



Baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)

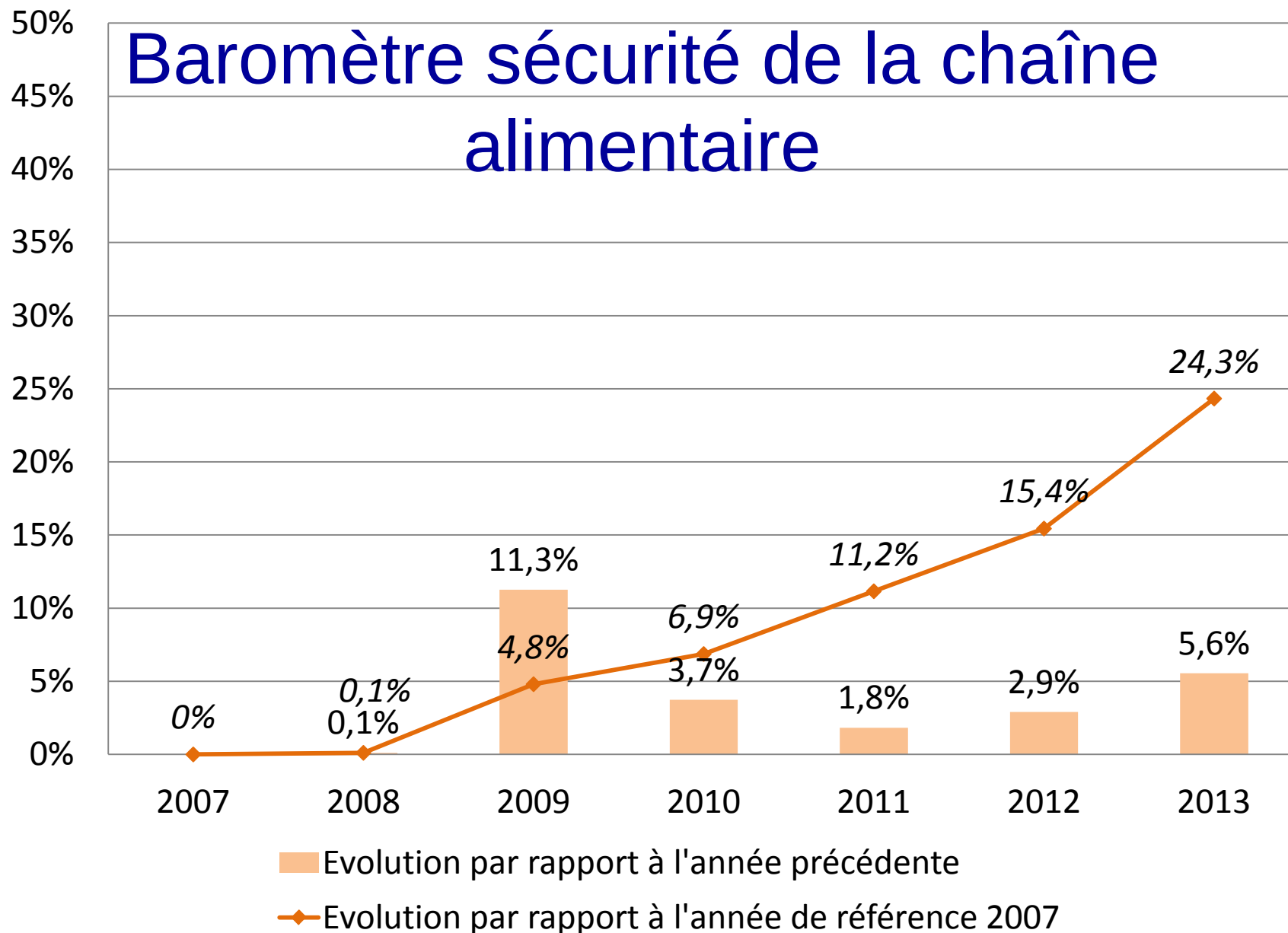


2012 | 2013

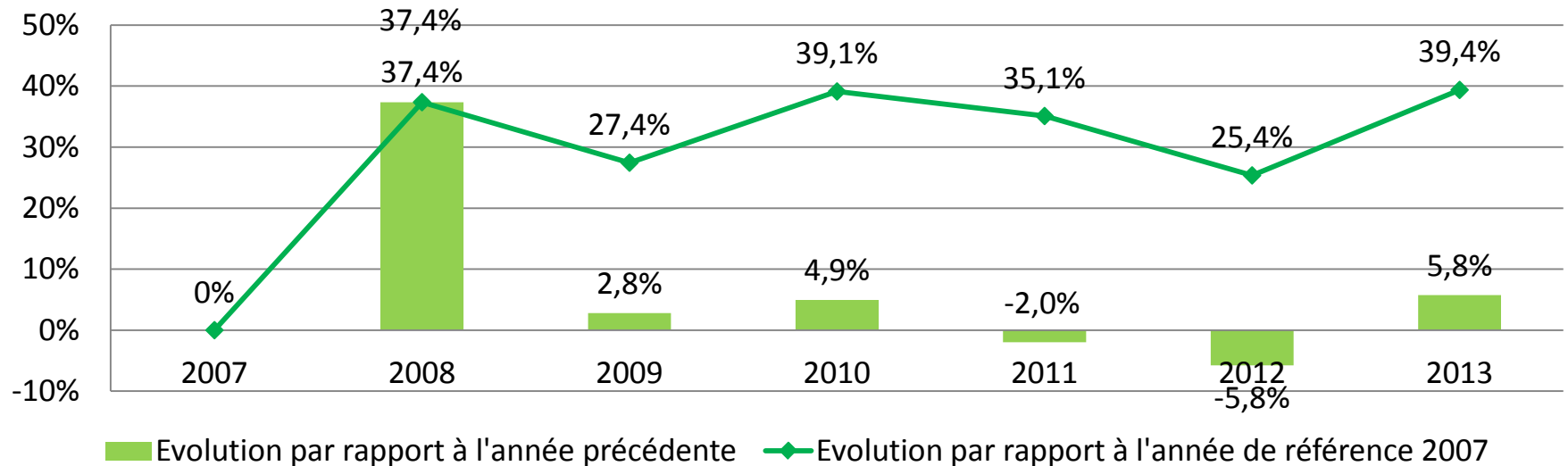
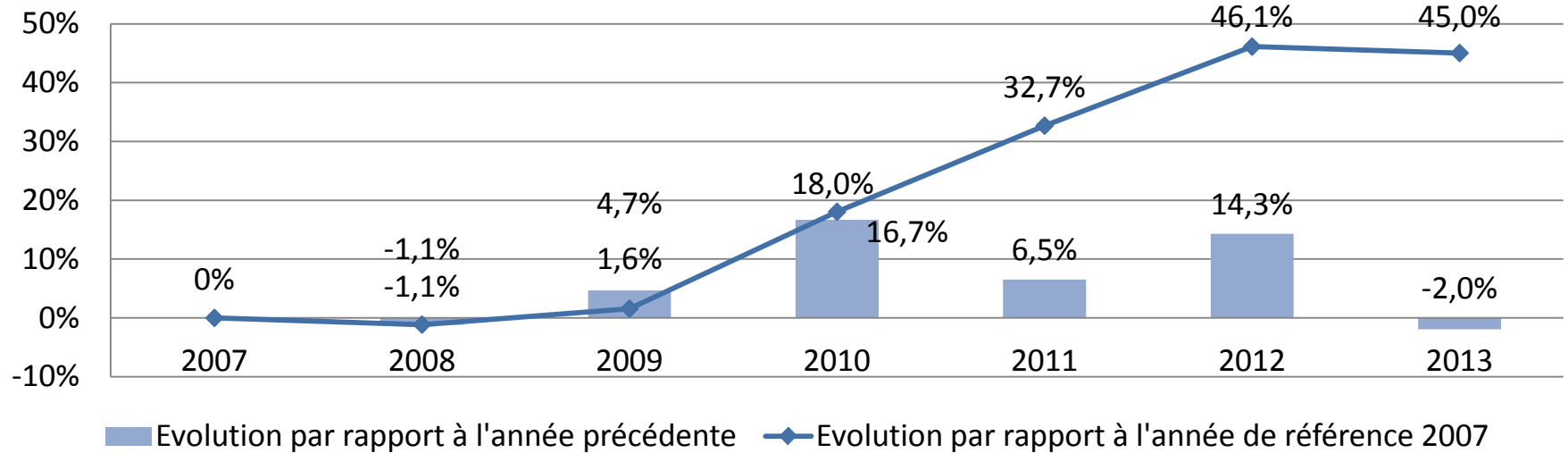
+ 5,8%



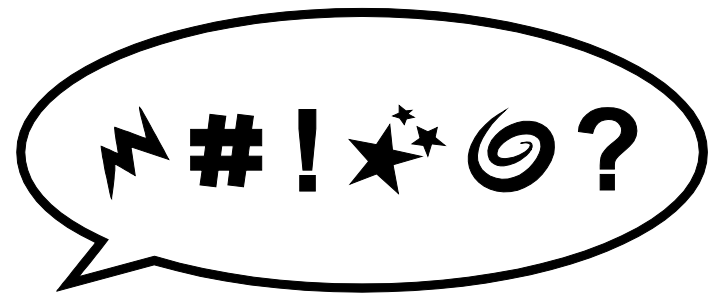
Baromètre sécurité de la chaîne alimentaire



Baromètres santé des animaux & plantes



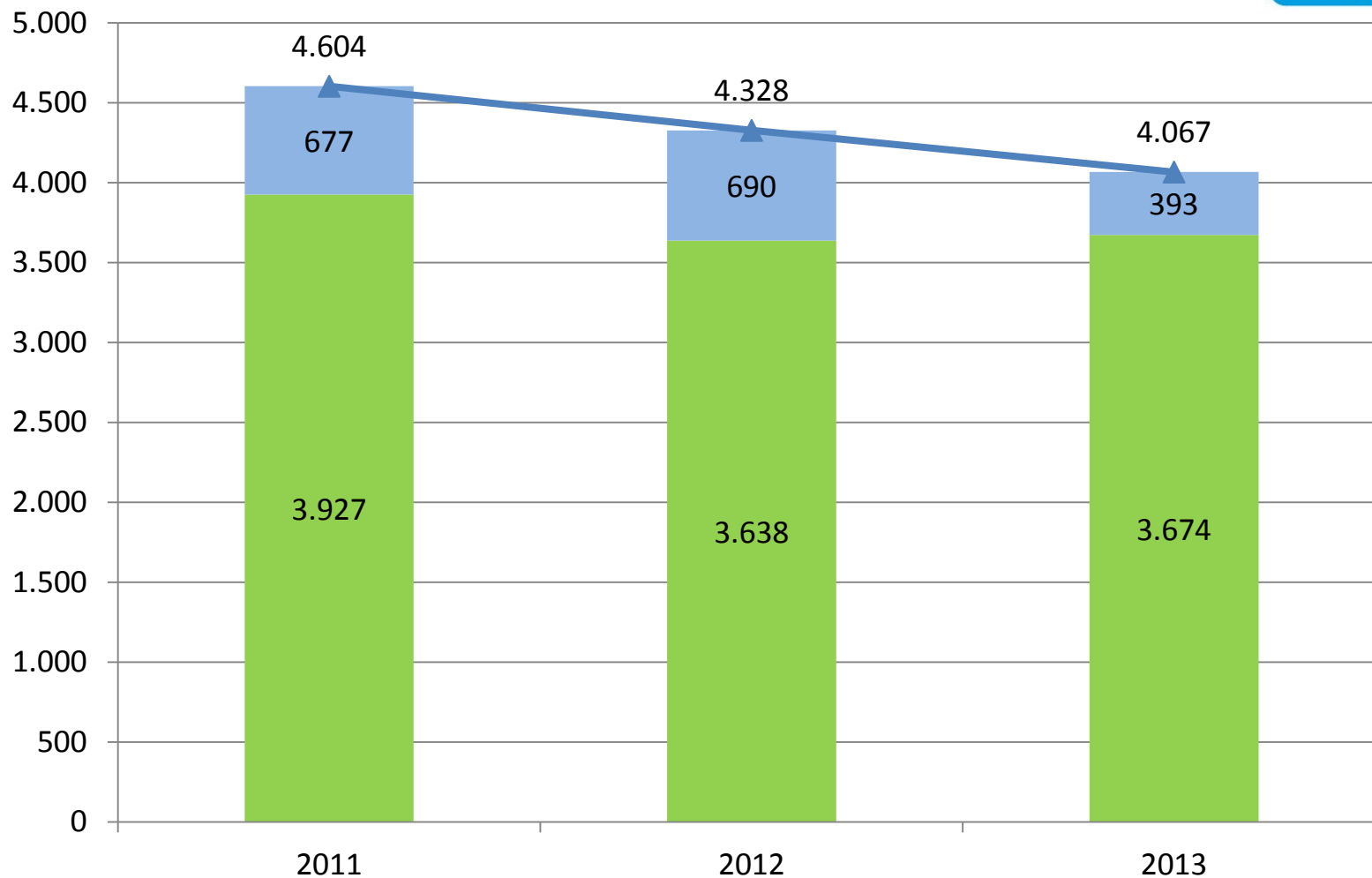
Plaintes

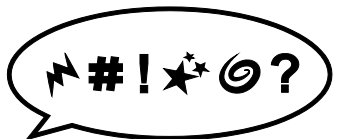


**Des plaintes sur
nos prestations?**



Plaintes des consommateurs





Plaintes des opérateurs

Des plaintes sur
nos prestations?

	2011	2012	2013	2013 fondé
Financement & application du système bonus-malus	55,3%	37,3%	31,7%	45%
Interprétation de la réglementation, contestation des mesures de contrôle	29,9%	32,7%	30,8%	35%
Comportement de l'agent de l'AFSCA (contrôleur, téléphoniste, accueil)	2,8%	10,6%	10,0%	25%
Proposition d'amende administrative	1,0%	0,9%	8,3%	90%
Type et méthodologie d'analyse, délai d'attente des résultats d'analyses de laboratoire	4,4%	6,7%	5,8%	43%
Problèmes lors de l'importation ou l'exportation	4,0%	6,7%	3,3%	25%
Autres (autres autorités...)	2,6%	5,2%	10,0%	0%
Total	232	150	120	38 %



A l'écoute des stakeholders

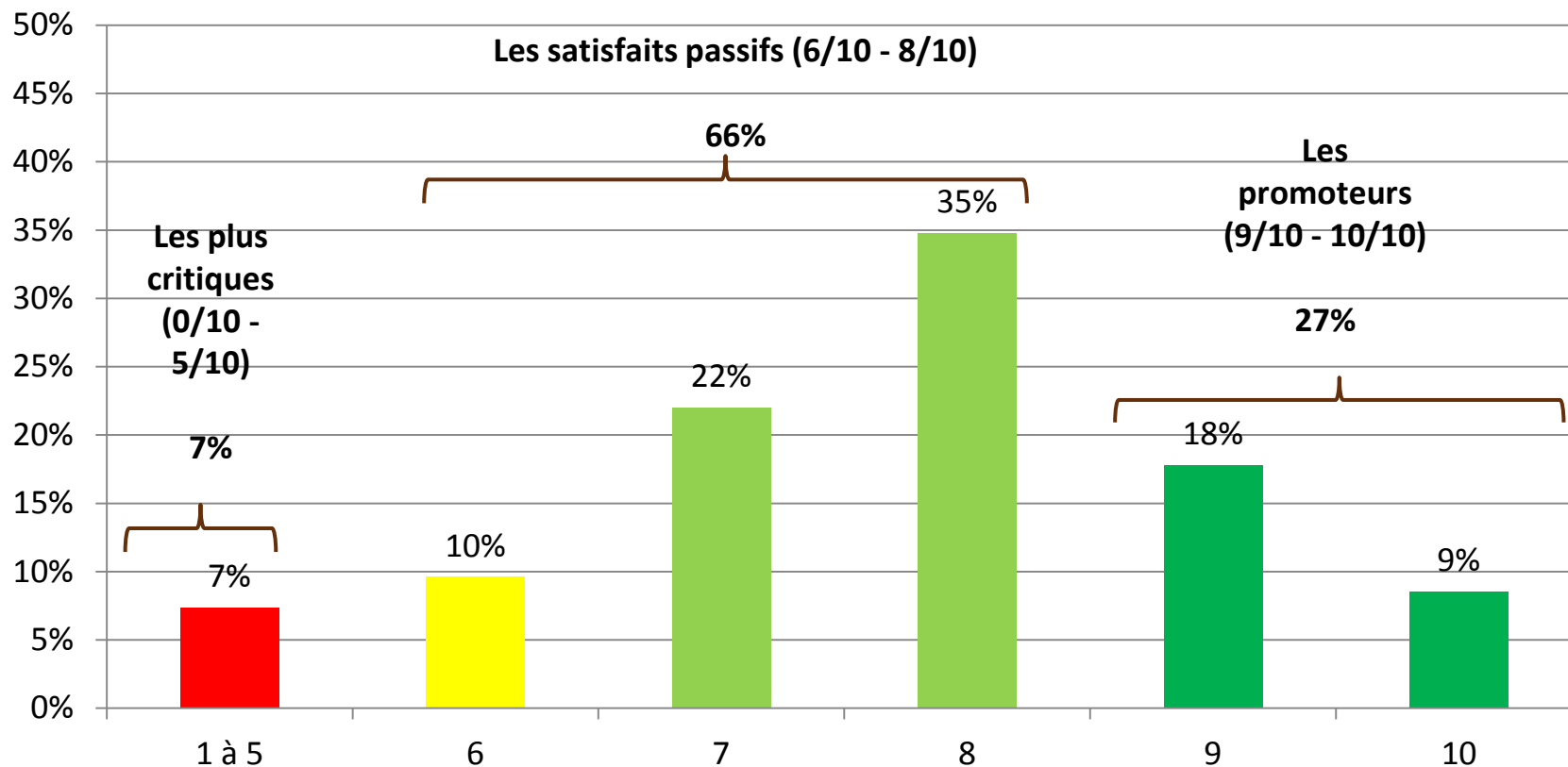
Enquêtes auprès des

- opérateurs
 - consommateurs
 - collaborateurs
-
- 2013 : enquête consommateurs



Résultats de l'enquête

93% des consommateurs sont satisfaits ou très satisfaits du travail de l'AFSCA



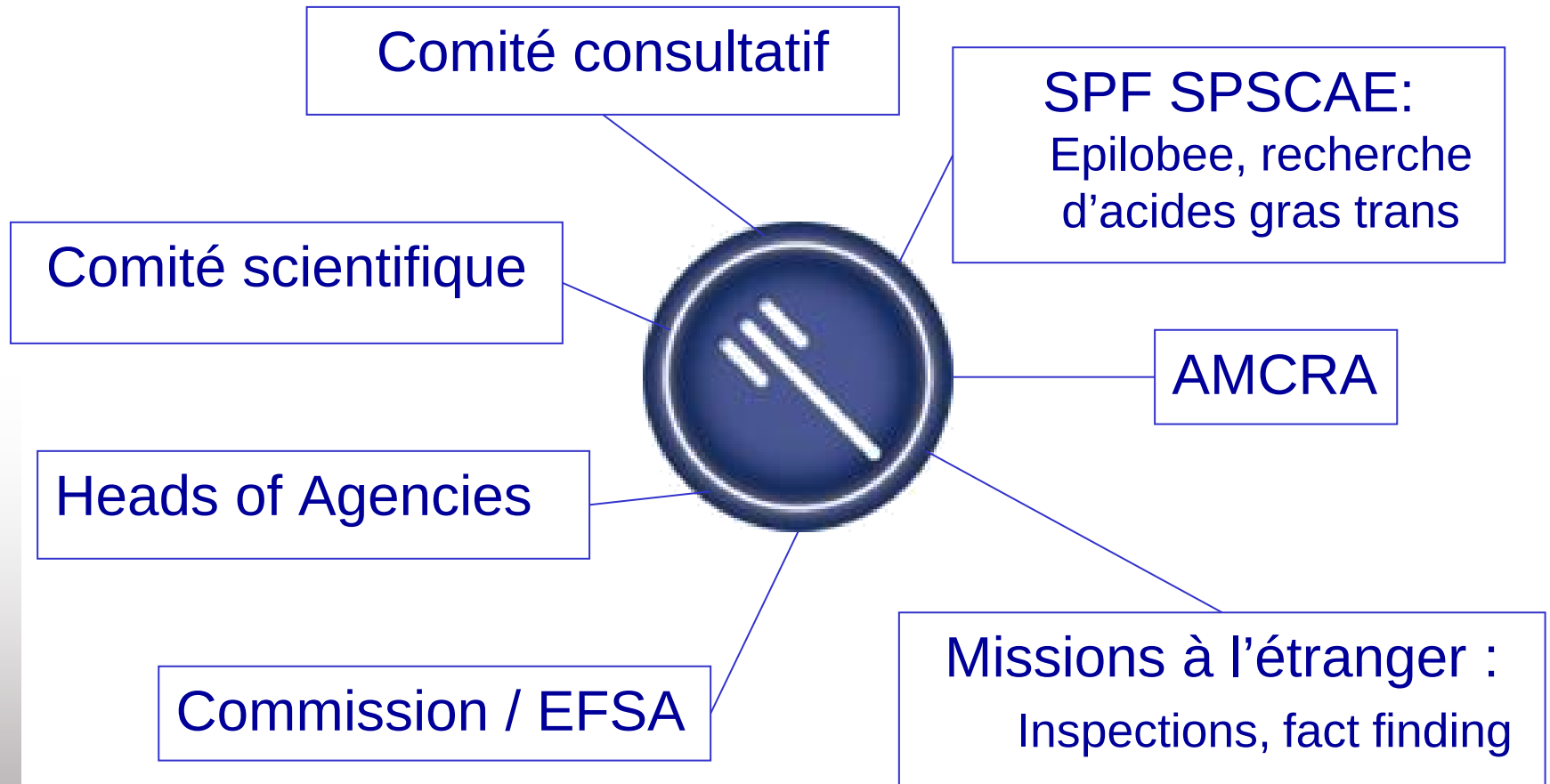
Résultats de l'enquête

Thèmes préoccupant les consommateurs

Hygiène	91%
Bactéries pouvant provoquer des maladies	83%
Gaspillage d'aliments	83%
Pesticides	80%
Résistance aux antibiotiques	77%
Fraude dans le secteur alimentaire	76%
Hormones dans la viande	76%
Dioxines	76%
Bien-être animal	71%
Additifs (conservateurs, colorants...)	66%
Dates de péremption	62%
Emballage des aliments	60%
OGM	59%



Collaboration avec les autres autorités & institutions





Business plan 2015-2017

Input

- Enquête consommateurs
- Enquête stakeholders
- Résultats du précédent business plan
- Comité scientifique
- Personnel (enquête sur les valeurs)
- Choix politiques du nouveau gouvernement

Traitement

- Collectif dans le cadre de l'AFSCA

Proposition définitive : octobre 2014

