

Faits et chiffres

L'AFSCA au service de la sécurité alimentaire

2015

Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire



Éditeur responsable

Herman Diricks, 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, Lieve Busschots

Mise en page et graphisme

Service de communication de l'AFSCA
Gert Van Kerckhove – Nir Shemmer

Impression

AFSCA

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.197

© AFSCA – juin 2016

Citation subordonnée à l'indication de la source

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

L'ensemble des résultats des activités de l'AFSCA en 2015 est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC



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.



Herman Diricks,
Administrateur délégué



Avant-propos

Cher lecteur,

L'AFSCA a le plaisir de vous présenter son rapport d'activités 2015. Il comporte une synthèse exhaustive de nos activités, comme les rapports antérieurs : les résultats détaillés sont publiés sur notre site Internet, de même qu'un résumé, qui est également disponible en version papier. À terme, nous allons mettre les résultats à disposition sous une forme plus interactive.

Les résultats de l'année 2015 s'inscrivent dans la lignée de ceux de 2014. Le baromètre de la sécurité alimentaire continue à évoluer positivement, avec une progression de la sécurité alimentaire de 1 % par rapport à 2014 et de 29,3 % par rapport à l'année de référence 2007. Ce baromètre constitue, selon moi, un outil important car il regroupe 30 indicateurs différents. Il a été élaboré avec la participation du Comité scientifique de l'AFSCA.

Les secteurs qui avaient déjà obtenu d'excellents résultats les années précédentes, tels que le secteur « Fourniture à l'agriculture », le secteur primaire et celui de la transformation, poursuivent dans cette même direction. En ce qui concerne le commerce de détail, l'horeca, les cuisines de collectivité, en bref les opérateurs qui approvisionnent directement le consommateur, nous constatons une amélioration par rapport à 2014 mais il est clair que des efforts sont encore nécessaires si nous voulons les amener au niveau des autres secteurs.

La politique en matière de systèmes d'autocontrôle validés porte ses fruits : le nombre d'établissements disposant d'un tel système continue à croître. En outre, dans chaque secteur, les établissements qui disposent de ce système obtiennent systématiquement de meilleurs résultats. Il reste toutefois nécessaire que l'AFSCA contrôle ces établissements, mais à une fréquence plus réduite.

Les contrôles et inspections ne sont pas les seuls efforts fournis par l'AFSCA en vue d'améliorer la sécurité des denrées alimentaires. L'AFSCA investit beaucoup dans la formation : 337 sessions ont été organisées, avec plus de 9.400 participants. Elle investit également dans le soutien aux opérateurs, via la mise à disposition des guides d'autocontrôle et la communication d'informations détaillées à travers différents canaux, dont le site Internet de l'AFSCA, qui prend une place de plus en plus importante.

L'AFSCA continue, au fil des années, à fournir des efforts dans l'intérêt des petites et moyennes entreprises, notamment en restant attentive aux assouplissements possibles dans le cadre européen et en menant une simplification administrative là où c'est possible.

L'AFSCA continue à veiller à un traitement équitable de tous les opérateurs et cela vaut également pour les producteurs artisanaux. Cependant, tous les opérateurs doivent garder à l'esprit la mission de base de l'AFSCA et pouvoir démontrer qu'ils travaillent de manière sûre. La promotion des exportations demeure elle aussi une mission essentielle, avec notamment le lancement du projet FOEDEx, qui vise à renforcer les services en charge de l'exportation.

La protection du consommateur est, et reste, notre principale mission. Nous continuons à considérer les plaintes avec grande attention et nous informons le consommateur, sans nous limiter à des informations générales. Le 30 juin 2015, l'AFSCA a commencé à publier les résultats d'inspections. Les premiers jours, le système a été pris d'assaut, mais la consultation s'est par la suite fluidifiée.

Un autre thème de société important est la réduction de l'utilisation des antibiotiques dans le secteur de l'élevage. L'AFSCA travaille en étroite collaboration avec toutes les parties prenantes pour aboutir à une telle réduction.

Le business plan 2015-2017 de l'AFSCA se doit d'apporter une réponse aux différents défis qui attendent l'AFSCA. Les efforts qui nous ont été demandés sur le plan budgétaire, et la réduction de personnel y associée, se sont traduits par une perte nette de 58 équivalents temps plein, autrement dit 5 % de l'occupation totale en personnel. Ceci a conduit à une diminution comparable du nombre total de missions, mais l'AFSCA a réussi à limiter à 1,7 % la diminution du nombre de missions effectuées dans le cadre du programme de contrôle, et à maintenir le nombre de missions d'échantillonnages au même niveau qu'en 2014. Il est toutefois évident que cela a exigé des efforts particuliers de la part des collaborateurs de l'AFSCA et je tiens tout spécialement à les en remercier.

Ceux-ci méritent dès lors le plus grand respect pour la manière dont ils mènent à bien la mission de l'Agence, que ce soit au niveau de la préparation du travail ou de la mise en oeuvre sur le terrain.

« La protection du consommateur est, et reste, notre principale mission »

Table des matières



INTRODUCTION

1	Avant-propos	2
2	Table des matières	4



CHAPITRE 1

1	L'AFSCA	7
1.1	Personnel	11
1.2	Budget	12
1.3	Business plan 2015 - 2017	14
1.4	Valeurs de l'AFSCA	16
1.5	Processus de l'AFSCA	18
1.6	Simplification administrative	20
1.7	Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne	22
1.8	Audit interne	22
1.9	Audits externes	23
1.10	Relations internationales	23



CHAPITRE 2



CHAPITRE 3



CHAPITRE 4

2	L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels	25
2.1	Publication des résultats d'inspection	28
2.2	Point de contact pour les consommateurs	29
2.3	Bulletin pour les consommateurs	29
2.4	Contrôles ciblés	30
2.5	Journée Découverte Entreprises	30
2.6	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	32
2.7	Concertation	34
2.8	Formation et accompagnement des professionnels	35
2.9	Soutien aux exportations	37
2.10	Prévention et gestion de crises	38
2.11	Service de médiation	39

3	Notre mission-clé : les contrôles	41
3.1	Résultats des contrôles	46
3.2	Production primaire	52
3.3	Antibiorésistance	60
3.4	Abattage	62
3.5	Transformation de denrées alimentaires	64
3.6	Grossistes	68
3.7	Détaillants	70
3.8	Horeca et cuisines de collectivités	74
3.9	Toxi-infections alimentaires collectives	78
3.10	Contrôles à l'importation	81
3.11	Lutte contre la fraude	84
3.12	Notifications et suites des contrôles	86

4	Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire	91
4.1	Baromètre de la sécurité alimentaire	93
4.2	Baromètre de la santé animale	94
4.3	Baromètre de la santé végétale	95



1

L'AFSCA



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 de 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 sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'AFSCA intègre tous les services de contrôle compétents pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Elle contrôle les denrées alimentaires, les aliments

pour animaux, les matières fertilisantes et les produits phytopharmaceutiques mais elle se charge également des mesures de prévention et de lutte sanitaires (maladies animales) et phytosanitaires (secteur végétal). La rédaction de la réglementation opérationnelle concernant les contrôles, la certification ou encore les normes d'infrastructure à respecter par les opérateurs de la chaîne alimentaire font également partie de ses missions. Rappelons que l'AFSCA gère également la communication sur toutes les matières qui la concernent, en particulier l'information fournie aux consommateurs.

Environ 1.300 collaborateurs (1.261 en 2015) répartis :

- dans les services centraux
certifiés ISO 9001

(425 collaborateurs en 2015),

- dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC)
accréditées ISO 17020

(685 collaborateurs en 2015),

- dans 5 laboratoires internes
accrédités ISO 17025

(environ 150 collaborateurs),

- dans un service réalisant des enquêtes coordonnées
pour lutter contre les fraudes (unité nationale d'enquête (UNE),

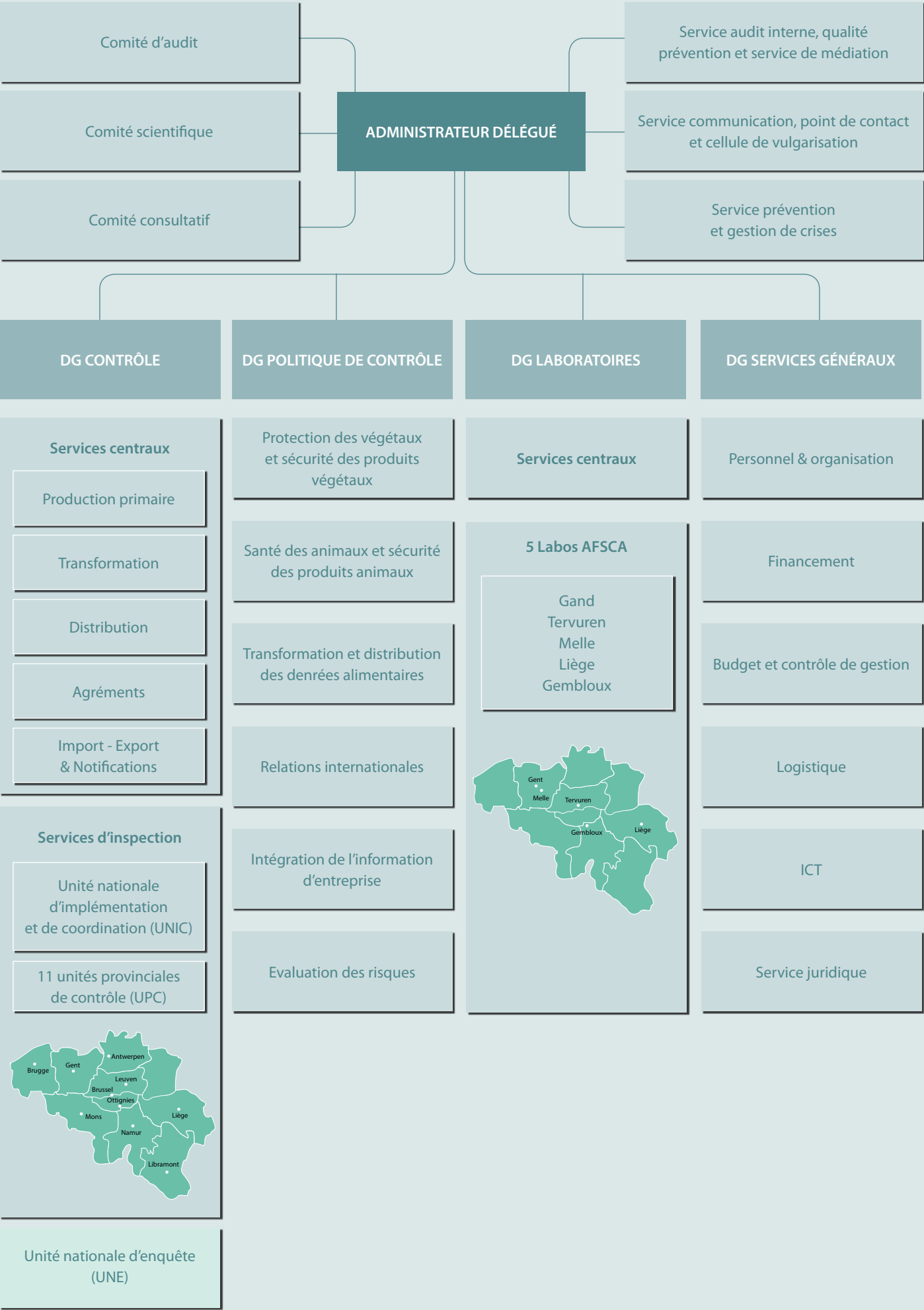
Une collaboration étroite avec divers services publics
fédéraux et régionaux, dont la police et la douane,
ainsi qu'avec des organismes privés,

Un budget d'environ
164 millions €.

Pour réaliser ses missions,
l'AFSCA
peut compter sur :

Environ 600 (604 en 2015) indépendants
chargés de missions (CDM), équivalant à environ 350 ETP ;
l'Agence peut faire exécuter des tâches relatives à l'expertise,
au contrôle, à l'échantillonnage,
à la certification et à l'audit par, soit, des médecins
vétérinaires, des bio-ingénieurs, des masters, des ingénieurs
industriels ou des bacheliers indépendants,
soit des personnes morales
(pour certification, audit, échantillonnage ou contrôle),

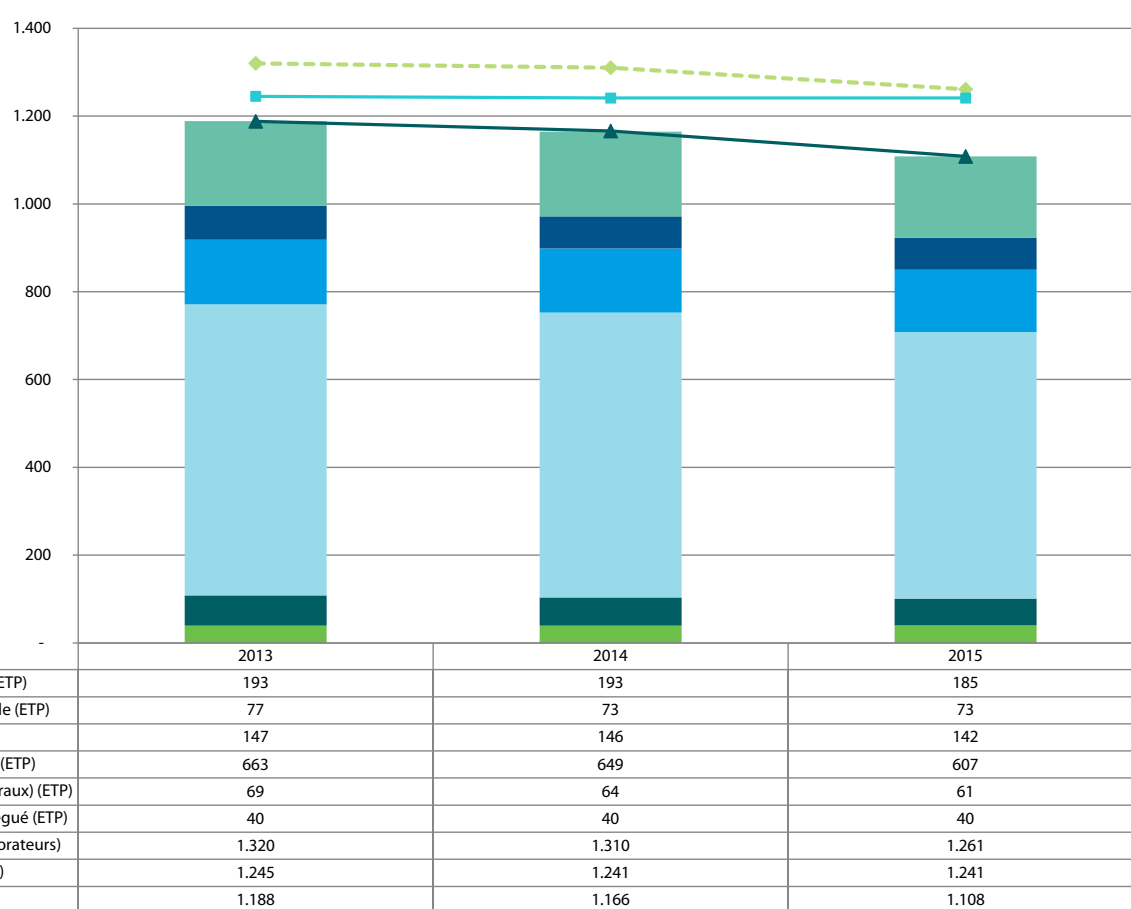
Un réseau d'environ 50 laboratoires
externes agréés par l'AFSCA, ainsi que
9 laboratoires nationaux de référence,



1.1. Personnel

La tendance est à la baisse pour les effectifs de l'AFSCA en raison des mesures d'économies auxquelles elle est soumise.

ETP : équivalent temps plein



1.2. Budget

A côté d'une dotation venant des moyens publics, l'agence dispose de recettes propres. En 2015, les recettes sont inférieures à celles de 2014 en raison de la diminution de la dotation. Comme les années précédentes, le gouvernement a imposé aux institutions fédérales des lourdes mesures d'économie visant à limiter les dépenses.

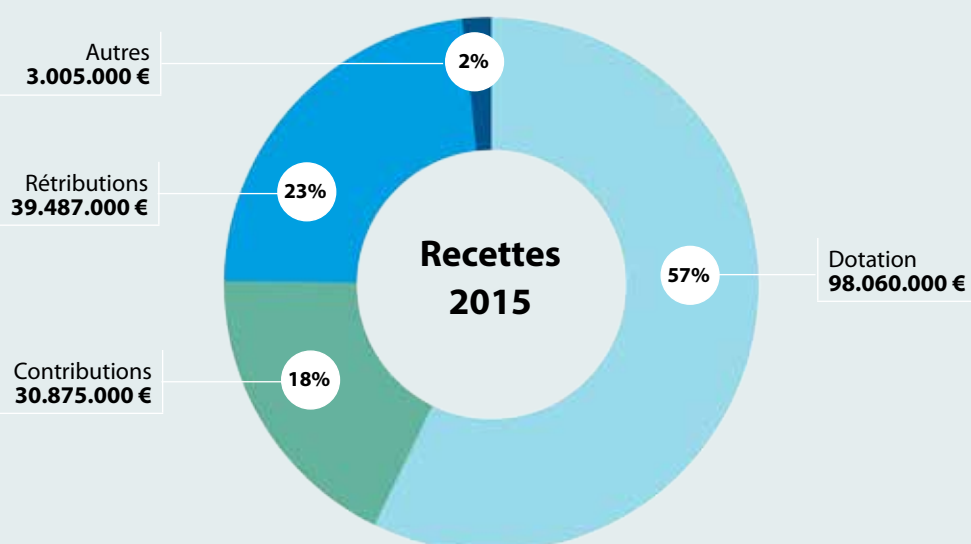
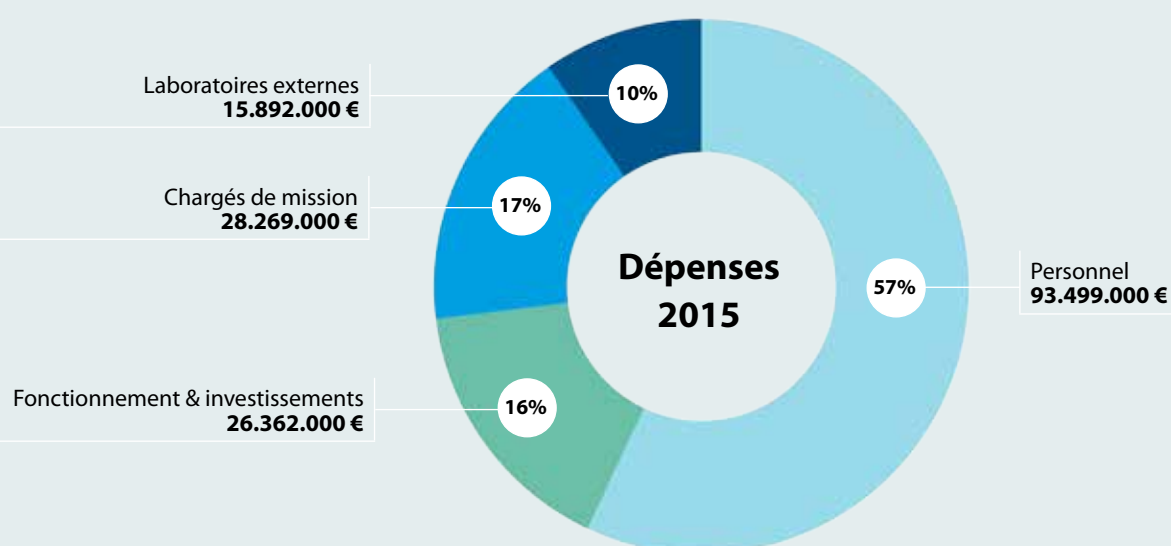
Pour l'AFSCA, cela a résulté en une économie de 12,177 millions €, limitant les dépenses à celles considérées comme indispensables pour garantir la continuité du service. Ces mesures ont eu un impact significatif sur la mise en œuvre de certains projets, mais le travail n'a pas diminué.

Dépenses

	RÉALISATIONS 2013	RÉALISATIONS 2014	RÉALISATIONS 2015
Personnel			
Traitements et salaires	84.846.000 €	87.063.000 €	86.000.000 €
Autres frais de personnel	7.772.000 €	8.298.000 €	7.499.000 €
Fonctionnement			
Frais de fonctionnement liés au personnel	7.693.000 €	8.153.000 €	7.263.000 €
ICT	7.463.000 €	7.240.000 €	6.363.000 €
Prestations chargés de mission	27.657.000 €	26.249.000 €	28.269.000 €
Laboratoires externes	19.493.000 €	17.549.000 €	15.892.000 €
Autres frais de fonctionnement	7.704.000 €	9.426.000 €	11.138.000 €
Investissements			
Appareils, mobilier, ICT	3.507.000 €	2.863.000 €	1.598.000 €
Total dépenses	166.135.000 €	166.841.000 €	164.022.000 €

Recettes

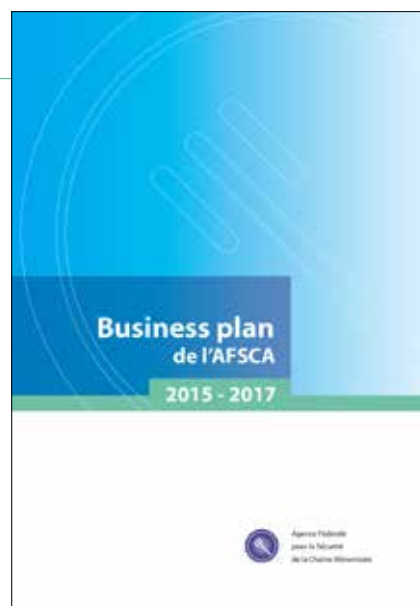
	RÉALISATIONS 2013	RÉALISATIONS 2014	RÉALISATIONS 2015
Dotation	106.820.000 €	108.164.000 €	98.060.000 €
Contributions	30.676.000 €	31.296.000 €	30.875.000 €
Rétributions	40.451.000 €	38.884.000 €	39.487.000 €
Autres	7.331.000 €	6.857.000 €	3.005.000 €
Total recettes	185.278.000 €	185.201.000 €	171.427.000 €



1.3. Business plan 2015 - 2017

Le maintien des principales missions, la continuité de la stratégie avec, au centre, la protection du consommateur et des opérateurs désireux de respecter les règles et fournissant de bonnes prestations, l'évolution réfléchie vers une organisation encore meilleure en ces temps budgétairement difficiles. C'est ainsi qu'on pourrait résumer le business plan 2015 - 2017.

Les objectifs stratégiques et opérationnels sont formulés et associés à des KPI en ayant à l'esprit une mission, une vision et des valeurs claires.



Le business plan pour la période 2015 - 2017 s'articule autour de 5 thèmes stratégiques.

1.	Une organisation efficace de contrôle de la chaîne alimentaire en vue de sa sécurité optimale,
2.	Un cadre réglementaire adéquat et des mesures connexes en vue d'une meilleure sécurité de la chaîne alimentaire,
3.	Une agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier, tant au niveau national qu'international,
4.	Une prestation de services optimale aux entreprises dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire, et aux autorités en ce qui concerne les tâches déléguées,
5.	Une gestion optimale de l'organisation.

L'AFSCA continuera à réaliser comme il se doit ses programmes d'inspection et d'analyse basés sur l'analyse des risques avec des mesures d'accompagnement qui visent des contrôles qualitatifs de haut niveau et un nombre maximal d'opérateurs ayant des résultats d'inspection favorables. La simplification administrative, l'attention pour la spécificité des indépendants, des micro-entreprises et des PME, la mise à disposition de tous les instruments nécessaires et la bonne communication font également partie de cette politique. L'AFSCA continuera à faire preuve de compréhension envers les opérateurs de bonne volonté tout en menant une politique d'exécution ferme envers les opérateurs ne manifestant aucune volonté de respecter les règles et fraudeurs.

Les économies importantes imposées à toutes les autorités ont également un impact sur le fonctionnement de l'AFSCA. La diminution du nombre de membres du personnel et des crédits de fonctionnement impose inévitablement à l'AFSCA des choix en matière d'actions et d'activités et ce, en concertation avec les parties prenantes. Le programme d'inspection et d'analyse continuera à être garanti dans la mesure du possible tandis que les activités couvertes par les revenus propres qui y sont liés seront maintenues.

La concertation avec toutes les parties prenantes est très importante pour l'AFSCA mais l'Agence reste responsable, en bout de course, de la politique menée dans le contexte des réglementations européenne et nationale. L'AFSCA tend vers une transparence totale de son fonctionnement par le biais du rapportage public utilisant les baromètres de sécurité alimentaire, de santé animale et de santé des végétaux en guise d'indicateurs globaux.

L'AFSCA continuera également à fournir d'importants efforts pour l'exportation. Ceux-ci ne peuvent conduire qu'à des résultats si cela peut s'inscrire dans une politique globale définie par les différentes autorités concernées - aussi bien fédérales que régionales et en concertation avec les organisations sectorielles.

Un important ensemble de tâches est confié à des tiers. Les institutions telles que le CERVA, la DGZ et l'ARSIA restent des partenaires cruciaux tout comme les chargés de mission. L'AFSCA poursuivra sa bonne collaboration avec les vétérinaires praticiens qui se trouvent en première ligne.

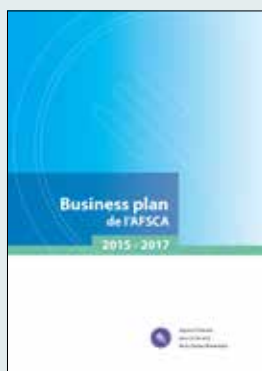
La qualité et l'efficacité demeurent centrales dans cette approche. L'AFSCA maintiendra ses systèmes de qualité certifiés et continuera à évaluer ses processus de manière continue quant aux possibilités d'amélioration en termes d'efficacité, de contrôle interne et de maîtrise des risques.

A l'instar de nombreuses autres organisations, la motivation et la compétence de ses collaborateurs constituent la richesse de l'AFSCA. Malgré les mesures budgétaires, l'AFSCA veut rester un employeur d'excellence au cours des années à venir.



1.4. Valeurs de l'AFSCA

Le business plan 2015 – 2017 porte une attention particulière au développement des valeurs de l'agence. Avec la mission et la vision, ces valeurs définissent le modus operandi de l'AFSCA.



Professionnalisme

L'AFSCA est une organisation dynamique avec des collaborateurs engagés. Nous réalisons notre mission de manière efficace, qualitative et ciblée qui correspond aux besoins et aux attentes de nos clients. L'échange des connaissances et la formation continue garantissent notre expertise.

Equité

Nous sommes justes et raisonnables.
Nos actions et nos décisions sont proportionnelles et acceptables.

E Q U

Confiance

Nous créons un climat positif dans lequel chacun a sa chance et où chacun prend ses responsabilités. La loyauté et une collaboration constructive au-delà des frontières sont au cœur de notre politique.

Intégrité

Nous agissons conformément à nos valeurs. Nous sommes honnêtes, corrects et traitons les informations confidentielles en toute discrétion. Nous sommes fiables et consciencieux dans nos prestations de service.



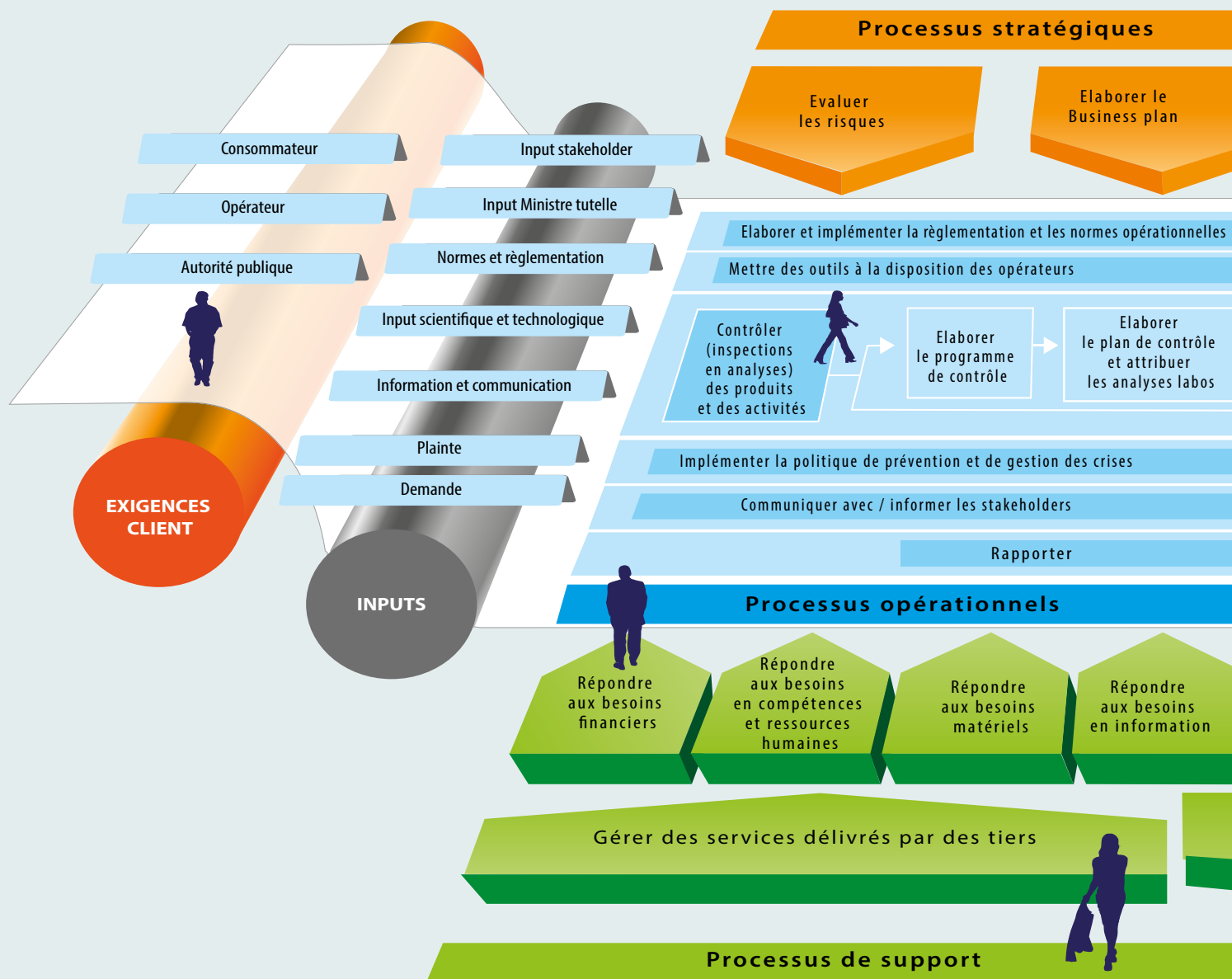
Respect

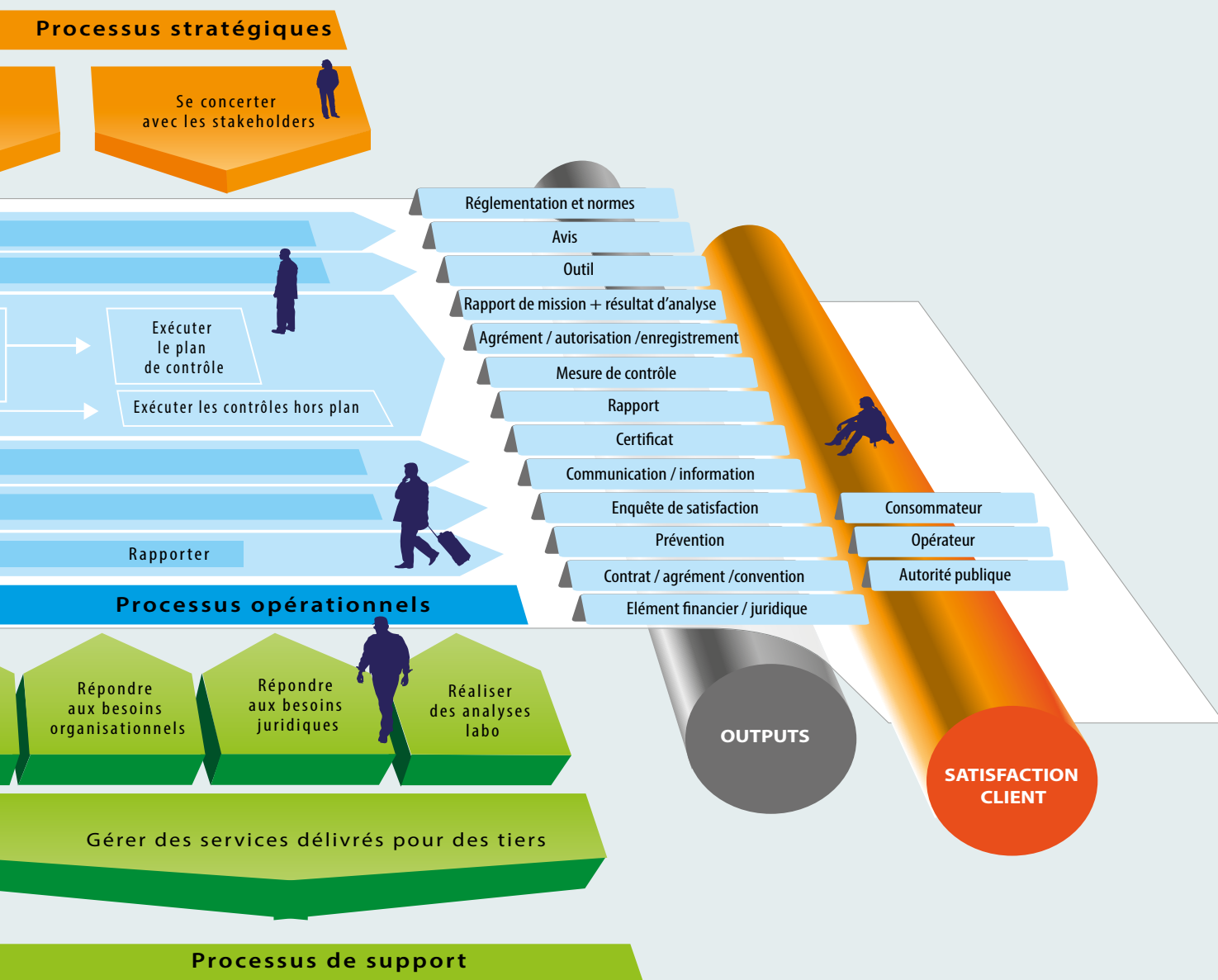
Le respect pour l'homme et l'environnement se trouve au cœur de nos actions. Nous écoutons, montrons de la compréhension et agissons de manière humaine. Nous utilisons nos ressources de manière efficace et durable.

Ouverture

Nous communiquons à temps, sur mesure, de manière claire et en toute transparence. Nous engageons le dialogue de manière constructive en portant attention à chaque interlocuteur. Nous stimulons la participation et sommes ouverts aux idées de tous.

1.5. Processus de l'AFSCA





1.6. Simplification administrative

L'AFSCA s'efforce de maintenir la réglementation et les obligations qui en découlent les plus compréhensibles et les plus accessibles possible. C'est pourquoi des efforts considérables sont toujours fournis en ce sens non seulement sur le plan de l'information et de la sensibilisation des opérateurs mais aussi au niveau législatif et procédural.

Dans les business plans 2009 – 2011, 2012 – 2014 et 2015 – 2017, la simplification administrative occupe une place importante. Les simplifications mentionnées ci-dessous ont, entre autres, été réalisées en 2015.

Lors de leurs activités quotidiennes, les collaborateurs de l'AFSCA veillent également à la simplification administrative.

Assouplissements dans le cadre de l'autocontrôle dans le B2C

L'AFSCA accorde beaucoup d'importance aux petites entreprises. Dans ce cadre, de nombreux assouplissements ont été et sont accordés aux petites entreprises. Quelques réalisations importantes dans ce cadre :

- L'AFSCA a repris la gestion des guides pour le secteur B2C. L'AFSCA est, de ce fait, responsable de l'actualisation et de l'impression des guides. Ces guides sont de surcroît mis gratuitement à la disposition des opérateurs via le site web de l'AFSCA.
- Des fiches quick start ont été élaborées en complément des guides d'autocontrôle dans le secteur B2C et exposent de manière simple et claire les principaux points auxquels un opérateur doit veiller afin de satisfaire aux exigences légales. Ces fiches sont mises à jour dès qu'une nouvelle législation entre en application.
- Différentes activités ont été neutralisées lors de la détermination de la contribution des opérateurs de sorte que le fait que ces activités ne sont pas (encore) couvertes par une validation du système d'autocontrôle n'a pas d'impact sur la contribution. Il s'agit par exemple de nouvelles activités durant la première année, de certaines activités qui ne sont pas encore reprises dans certains guides, d'activités pour lesquelles seul un enregistrement est nécessaire dans l'horeca, le commerce de détail,...
- La possibilité de remplacer l'amende administrative par une validation du système d'autocontrôle.
- La « livraison directe, par le producteur, de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final » sont soumis à des exigences légales allégées (AR du 7 janvier 2014). Pour la vente directe de lait cru par exemple, que ce soit ou non via un distributeur automatique de lait situé dans l'exploitation de production, l'enregistrement de cette activité suffit. La Belgique accepte une fréquence d'analyse réduite (nombre de cellules, germes totaux, résidus d'antibiotiques) pour la livraison de petites quantités.
- Certains opérateurs du commerce de détail sont exemptés de l'obligation d'agrément lorsqu'ils livrent des produits d'origine animale à d'autres commerces de détails et s'il s'agit d'une activité marginale, locale et restreinte.
- La réglementation européenne prévoit que les États membres peuvent autoriser que du lait contenant un nombre trop élevé de germes soit utilisé pour la production de fromage avec une durée d'affinage supérieure à 60 jours. La Belgique a accordé cette dérogation via l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
- La flexibilité en matière de HACCP est réglementée en Belgique par l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements

de la chaîne alimentaire. Les opérateurs ne doivent pas réaliser eux-mêmes d'analyse du risque et peuvent directement appliquer le guide d'autocontrôle. Dans ce cadre, seules les non-conformités ainsi que les actions et mesures correctives doivent être enregistrées. Les documents relatifs à la traçabilité ne doivent être conservés que 6 mois après l'expiration de la période de conservation ou, à défaut d'une telle période, pendant 6 mois au lieu de 2 ans.

- Le secteur B2C peut limiter le nombre d'enregistrements dans le cadre de l'autocontrôle. Il n'est plus nécessaire d'enregistrer le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles, les formations et les plaintes. Une déclaration de conformité n'est plus requise pour les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires et il n'est plus nécessaire de tenir à jour ou de rédiger des fiches de produit pour les denrées alimentaires qui sont livrées directement aux consommateurs.
- La fréquence d'échantillonnage en ce qui concerne la microbiologie (Règlement (CE) n° 2073/2005) dans le cadre de l'autocontrôle est à définir par l'opérateur sur base du risque. Toutefois, le secteur des produits laitiers fermiers demande que seul un nombre minimal d'analyses lui soit imposé. Le guide relatif aux produits laitiers fermiers prévoit un minimum de 2 échantillonnages par an et par groupe de produit pour les analyses pertinentes de chaque produit. La Belgique n'exige pas d'échantillonnage de l'environnement pour l'analyse de *Listeria* chez les producteurs de produits laitiers fermiers.
- Le règlement européen n°2073/2005 impose une fréquence d'échantillonnage minimale pour les viandes hachées, les préparations de viande, les viandes séparées mécaniquement et les viandes fraîches de volaille. Les autorités compétentes peuvent exempter de ces fréquences d'échantillonnage les établissements qui produisent de petites quantités de viandes hachées, de préparations de viande et de viandes fraîches de volaille. En Belgique, l'AFSCA considère tout détaillant en viande (débit de viande, boucherie) comme un établissement ne produisant que de petites quantités de viandes hachées et de préparations de viande. Pour ces établissements, la fréquence d'échantillonnage est réduite à une analyse par an.

Certification électronique à l'exportation

Via l'application BECERT, un nombre limité de certificats électroniques pour l'exportation ont déjà été utilisés en 2015 afin de parvenir, par introduction graduelle, à un système stable et efficace. Des moyens supplémentaires ont été prévus pour le développement de l'application suivant les besoins des exportateurs et des agents de certification et pour un élargissement rapide du nombre de certificats pouvant être demandés via BECERT.

1.7. Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne

En 2015, l'AFSCA a encore affiné son système intégré de gestion qualité, sécurité, environnement et politique de valeurs. Cela a pu être réalisé grâce à la synergie entre les différents composants et sert également de base de travail pour la mise en œuvre du contrôle interne au quotidien.

Le fonctionnement effectif de ce système pendant l'année écoulée a permis de maintenir, à l'issue d'audits externes, tous les certificats obtenus par rapport aux normes ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 et ISO 17043. Suite à une étude coûts / bénéfices, l'AFSCA a choisi de quitter l'enregistrement EMAS, mais également d'intégrer les objectifs environnementaux dans sa politique générale de qualité.

En 2015, les objectifs stratégiques du business plan 2015-2017 et les objectifs opérationnels qui en découlent étaient prêts à être réalisés :

- Au sein de toutes les entités, les objectifs opérationnels fixés sont transposés soit dans des projets qui doivent être réalisés avant une certaine date, soit sont repris comme objectifs permanents de prestation, liés aux processus dont les indicateurs critiques doivent être respectés. Dès lors, la gestion des risques est renforcée via une intégration systématique dans les projets et les processus. L'ensemble est repris et suivi dans un tableau de bord unique et rassemble donc tous les éléments de la chaîne du contrôle interne.
- Les processus qui doivent soutenir ces objectifs ont été schématisés et inventoriés en 2014 et présentés début 2015 dans la cartographie révisée des processus de l'AFSCA. L'approche axée sur le processus se développe de plus en plus et depuis 2015, contribue activement à la réalisation d'opérations ordonnées, éthiques, économiques, efficaces et efficientes. L'approche axée sur le processus est progressivement implémentée par le biais de différentes initiatives sur le plan de la communication, de la formation et des projets d'amélioration des

processus, également au moyen de formations complémentaires sur la gestion de processus.

- Pour le rapportage et la sécurité des données, le rôle de Chief Information Safety Office a été attribué au responsable de la direction d'encadrement pour l'intégration des informations d'entreprise.

1.8. Audit interne

Par son approche méthodique, l'audit interne évalue de façon indépendante le fonctionnement de l'AFSCA et fournit ainsi au management une garantie quant à la maîtrise de ses activités. 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, via le règlement (CE) n°882/2004, et nationale, via l'arrêté royal du 17 août 2007 relatif aux activités d'audit interne dans certains services fédéraux. 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).

Les audits internes sont planifiés selon un programme annuel basé sur une analyse du risque qui repose sur 2 piliers :

- un univers d'audit des processus actifs à l'AFSCA (47 éléments),
- univers d'audit sectoriel sur base du Règlement 882/2004 et du business plan de l'AFSCA (40 éléments).

Le programme multiannuel 2014-2016 a donné lieu au programme d'audit pour 2015 qui tient compte :

- de l'univers d'audit tel que défini dans la réglementation européenne,
- de la réalisation de 2 audits de suivi centraux,
- des audits « second party » auprès d'organisations à qui des tâches et compétences de l'AFSCA sont attribuées.

En 2015, 36 audits internes ont été réalisés. Les résultats des audits sont disponibles sur le rapport annuel présent sur notre site web.

1.9. Audits externes

Audits par des instances nationales

L'AFSCA a développé et maintient son système intégré de gestion qualité-sécurité-environnement : à l'issue d'audits externes, tous les certificats obtenus par rapport aux normes ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 17043 et ISO 14001 ont été maintenus en 2015.

Audits de la Commission européenne

Chaque année, la direction en charge des audits et analyses sur la santé et l'alimentation de la Direction générale Santé et Sécurité alimentaire de la Commission européenne (anciennement : l'Office alimentaire et vétérinaire), conformément à l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels, et chargée à ce titre de vérifier la bonne exécution des contrôles par les autorités compétentes des Etats membres, mène une série d'audits en Belgique.

En 2015, 1 mission d'information, 2 visites d'étude et 4 audits ont eu lieu en Belgique :

- mission visant à recueillir des informations sur les risques émergents pour la santé des végétaux, y compris les mesures de surveillance,
- visite d'étude sur les schémas de certification privés dans le secteur de l'alimentation animale,
- visite d'étude sur l'hygiène dans les abattoirs,
- audit sur les contrôles à l'importation relatifs à la santé des végétaux,
- audit sur les contrôles de résidus et contaminants dans les animaux vivants et les produits animaux, et sur les médicaments vétérinaires,
- audit sur les contrôles relatifs à la mise sur le marché et à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques,

- audit sur les contrôles relatifs à la contamination microbiologique dans la production primaire.

Ces missions, dont les rapports sont publiés sur le site Internet de la Direction générale Santé et Sécurité alimentaire, ont donné lieu à des recommandations de la Commission européenne, qui font l'objet d'un suivi concerté avec les différentes autorités belges concernées.

Par ailleurs, la Belgique a fait l'objet, fin 2015, d'un audit de suivi général visant à la mise à jour du « Country profile » de la Belgique disponible sur le site Internet de la Commission et visant à passer en revue l'ensemble des recommandations encore ouvertes dans ce Country profile. Sur les 50 recommandations ouvertes, 36 ont pu être clôturées.

Inspections et audits par des pays tiers

L'AFSCA fait également l'objet d'audits par des pays tiers en vue du maintien et de l'élargissement de nos marchés à l'exportation.

En 2015, des délégations d'Arabie-Saoudite, du Mexique, de la Malaisie et de la Turquie ont contrôlé le système de sécurité alimentaire belge.

1.10. Relations internationales

L'AFSCA est active sur le plan international et dispose d'un réseau lui permettant de contribuer à donner forme à la politique européenne et internationale, à garantir l'image des produits belges et ainsi à faciliter l'exportation des produits belges. L'AFSCA est considérée comme une autorité performante digne d'être citée en exemple au niveau international.

En 2015, l'AFSCA a reçu 14 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été présentés. Une attention particulière a été accordée à la préservation des marchés d'exportation belges et 52 accords bilatéraux ou certificats ont été conclus ou mis au point avec 33 pays tiers.



L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels

2



Le consommateur occupe toujours une position centrale dans la politique de l'AFSCA. Les programmes de contrôle visent à maintenir un haut niveau de sécurité dans la chaîne alimentaire. Une fois qu'une denrée alimentaire se trouve aux mains du consommateur, ce dernier assume une partie de la responsabilité. Il est donc important que le consommateur soit informé et sensibilisé à tous les aspects concernant la sécurité alimentaire.

Depuis plusieurs années, l'AFSCA prend de nombreuses initiatives pour former et accompagner les professionnels en vue d'améliorer la situation en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. La prévention, la sensibilisation et la vulgarisation constituent en effet des objectifs importants pour l'AFSCA.

La communication en chiffres

		2013	2014	2015
Communiqués de presse (dont rappels de produits et avertissements allergènes)		123 (44 %)	124 (50 %)	132 (63%)
Visites : www.afsca.be		988.239	1.080.544	1.360.599
Bulletin pour les consommateurs	Parutions	5	4	3
	Abonnés	12.305	12.081	12.461
Point de contact	Questions	4.237	4.666	5.907
	Plaintes	4.067	4.437	3.772
Cellule de vulgarisation	Sessions	287	316	337
	Participants	10.426	9.630	9.480
Brochures	Parutions	8	8	9
Newsletters	Abonnés	2.261	3.078	3.733
	Parutions	561	518	420
Newsletters pour les vétérinaires	Abonnés	7.788	7.774	7.776
	Parutions	27	45	17
Service de médiation	Plaintes	120	100	89
Comité consultatif	Membres	39	39	39
	Réunions plénières	8	8	8
Facebook	Abonnés	1.201	2.272	4.114
	Messages publiés	77	122	122
Twitter	Abonnés	413	812	1.107
	Messages publiés	77	122	120

2.1. Publication des résultats d'inspection

Depuis la fin du premier semestre 2015, l'AFSCA a commencé la publication sur son site internet des résultats d'inspection du secteur B2C (business to consumer), sous la forme d'un simple système de scores. Par cette initiative, l'AFSCA souhaite satisfaire aux obligations relatives à la publicité de l'administration et offrir un système transparent grâce auquel le consommateur a la possibilité de s'informer, de manière compréhensible, sur la situation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire chez les opérateurs du secteur de la distribution.

Les inspections de l'AFSCA sont réalisées sur base de check-lists standardisées. Celles-ci permettent que les contrôles se déroulent de manière harmonisée et transparente. Ces check-lists sont surtout des

documents techniques qui ont été créés afin de pouvoir réaliser efficacement une inspection. Elles sont difficilement compréhensibles pour des non-initiés. L'AFSCA estime dès lors que la publication des check-lists d'inspection complétées n'est pas la meilleure manière d'informer les consommateurs. Elle a choisi une méthode de publication alternative, basée sur un système de scores qui donne de manière simple une idée globale du résultat. Le score ne tient pas compte que des inspections de base mais également de la gravité des infractions constatées et du suivi qui y est donné par l'opérateur. Ce système a été élaboré en étroite concertation tant avec les organisations sectorielles, les organisations de consommateurs qu'avec tous les autres acteurs du Comité consultatif de l'AFSCA.

SYMBOLE visible dans Foodweb		SIGNIFICATION
Excellent		L'opérateur a un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes ses activités B2C.
Très bien		L'opérateur obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques» lors de sa dernière inspection ou audit par l'AFSCA pour toutes ses activités B2C.
Bien		L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection mais il a pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques».
Satisfaisant Évaluation provisoire en attendant un recontrôle		L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un avertissement. Il attend un recontrôle.
À améliorer Évaluation provisoire en attendant un recontrôle		L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un PV. Il attend un recontrôle.
À améliorer		L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et il n'a pas pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «défavorable» et un PV a été dressé.
Pas d'inspection récente		L'opérateur n'a pas encore été contrôlé OU a été contrôlé pour la première fois et a obtenu un résultat «défavorable». Il attend un recontrôle OU sa dernière inspection a eu lieu dans un délai supérieur à la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA.

Pour chaque opérateur du secteur B2C, un score peut être consulté sur le site web FOODWEB de l'AFSCA. Les scores sont publiés à l'aide de symboles, accompagnés d'une brève description de leur signification.

La consultation des résultats des inspections des opérateurs via FoodWeb a débuté le 30/6/2015 : le premier mois, plus de 100.000 pages ont été consultées en moyenne chaque jour. Depuis le 1/8/2015, la moyenne est de 1.500 pages consultées chaque jour.

L'AFSCA prévoit également la possibilité consulter les résultats détaillés des dernières inspections et analyses réalisées chez tous les opérateurs de la chaîne alimentaire. Il ne s'agit ici que des rapports d'inspections et d'analyses officielles établis dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA. Après avoir complété le formulaire de demande qui est disponible sur le site web de l'AFSCA, le demandeur est invité à l'administration centrale de l'AFSCA pour rechercher les résultats dans la banque de données et en obtenir une copie. En 2015, il y a eu 37 demandes.

2.2. Point de contact pour les consommateurs

Le point de contact de l'AFSCA est destiné aux consommateurs. Il traite chaque année plusieurs milliers de plaintes et questions.



En 2015, le point de contact a reçu 3.372 plaintes, soit 15% de moins qu'en 2014. Cette diminution s'explique en grande partie, d'une part, par le fait que le bien-être animal n'est plus de la compétence de l'AFSCA depuis le 01/01/2015 (il est devenu une compétence des Régions) et, d'autre part, par le fait que les plaintes relatives à l'interdiction de fumer diminuent.

Les principaux sujets de plaintes sont l'hygiène des locaux et des personnes (1.191 plaintes en 2015), les possibles intoxications alimentaires (838) et les méthodes de fabrication et de conservation des denrées alimentaires (866). Chacune des plaintes donne lieu à une enquête par une unité provinciale de contrôle (UPC) de l'AFSCA.

2.3. Bulletin pour les consommateurs

En 2015, l'AFSCA a publié 3 bulletins à destination des consommateurs. Ils traitent de sujets d'actualités et dossiers relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire et ont été diffusés à 12.461 abonnés. Les bulletins sont également publiés sur notre site web destiné aux consommateurs.

2.4. Contrôles ciblés

Des actions de contrôles ciblés sont organisées chaque année dans le secteur de la distribution. Les résultats des actions sont communiqués aux consommateurs par communiqué de presse. Ces actions ont lieu sans annonce préalable et dans l'ensemble de la Belgique.

En 2015, l'AFSCA a mené 3 actions ciblées.

Action huile de friture

Il s'agissait de contrôler la qualité de 193 huiles de friture dans 117 commerces ambulants qui utilisent de l'huile de friture pour la cuisson d'aliments comme des frites, des fricadelles, des loempias, des boulettes, du poisson frit, des brochettes de viande, des beignets, des churros, des croustillons, ...

Un procès-verbal a été rédigé lorsque la température était supérieure à 190°C et/ou si le taux de triglycérides polymérisés était supérieur à 10 %. Au total, 10 procès verbaux ont été dressés pour des huiles de friture non conformes.

Il est prouvé qu'une température trop élevée ainsi que l'utilisation prolongée d'huile utilisée pour frire des denrées alimentaires peut engendrer la formation de produits chimiques nocifs, dont entre autres l'acrylamide, et de ce fait être nuisible pour la santé. Il est donc nécessaire que les normes de qualité fixées dans la réglementation soient respectées.

Cette action a également été l'occasion de rappeler aux consommateurs quelques conseils pratiques.

Action salades de viandes et préparations de boucherie

Il s'agissait d'une action permettant d'évaluer la qualité microbiologique de ces salades de viandes.

Durant cette action, les salades de viandes préparées par les bouchers ont été échantillonnées : 110 échantillons de salades de viandes ont été prélevés pour analyses microbiologiques. La présence d'une bactérie pathogène a été détectée dans un seul

échantillon. Une moindre qualité microbiologique a cependant été constatée dans un tiers des échantillons.

Au niveau de la préparation, il est important de veiller à utiliser des produits frais et à travailler en continu de manière hygiénique. L'emploi de viandes avariées ainsi que des manquements à l'hygiène peuvent engendrer la présence de microorganismes indésirables ou de germes pathogènes.

Action moules

Il s'agissait d'évaluer la qualité microbiologique des moules.

Dans le cadre de cette action, 110 échantillons de moules non préparées ont été prélevés dans l'horeca. Dans 3 échantillons, une teneur trop élevée en E. coli a été relevée, ce qui peut indiquer une moindre qualité de l'eau dans laquelle les moules ont été élevées.

Les autorités sanitaires du pays d'origine ont dès lors été averties via un message RASFF (système européen d'alerte rapide).

2.5. Journée Découverte Entreprises

La Journée Découverte Entreprises est un événement organisé chaque année en Belgique depuis plus de 20 ans. L'Agence alimentaire a pris part pour la troisième année consécutive à cette journée découverte et a organisé un « Food Safety Tour » participatif au Food Safety Center à Bruxelles.

Un parcours composé de plusieurs stands à thèmes a été mis sur pied. Le premier stand avait comme objectif de faire découvrir la partie « métier du contrôleur » à l'AFSCA. Les visiteurs ont pu notamment y découvrir le test pour vérifier l'absence d'un conservateur interdit dans la viande hachée (le sulfite) à l'aide d'un colorant (le vert de

malachite), comment sont contrôlées les étiquettes des denrées alimentaires, les règles à respecter pour incorporer des insectes dans l'alimentation (les plus audacieux ont même pu en déguster), sous quelles températures conserver les aliments frais ou surgelés et un exemple d'une inspection en abattoir / boucherie.

Les visiteurs se sont également familiarisés avec les analyses faites par l'AFSCA au sein de ses 5 laboratoires : comment fonctionne un laboratoire, quelles analyses sont réalisées, quels résultats peut-on obtenir.

Un stand spécifique « maladies animales et végétales » (la rage chez les chiens et chats ou la pourriture brune des pommes de terre) a été développé. En outre, une explication sur le rôle du Comité scientifique de l'AFSCA a permis aux visiteurs de comprendre ce qu'apporte cet appui scientifique à l'Agence.

La Belgique importe et exporte beaucoup de denrées alimentaires, des animaux et produits animaux et des végétaux : bovins, chevaux, chiens, scampis surgelés, fleurs coupées, mangues séchées,... Une des étapes du Food Safety Tour passait ainsi par la présentation du travail réalisé dans les divers postes d'inspection frontaliers belges. Les visiteurs ont pu prendre conscience que tous ces produits plus « exotiques » qui arrivent à nos frontières passent légitimement sous la loupe des contrôleurs, aussi bien dans le pays d'origine qu'à l'arrivée en Europe. Les envois qui ne respectent pas les normes sont saisis.

Le Food Safety Tour se terminait au stand communication où chaque participant a pu faire corriger sa check-list (questionnaire au format « inspection AFSCA » à remplir au fur et à mesure du tour). Des explications ont aussi été données sur le rôle de la communication à l'AFSCA (point de contact, site internet consommateurs et professionnels, Facebook, bulletin, etc.).



2.6. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

Depuis 2005, tous les opérateurs de la chaîne alimentaire doivent implémenter l'autocontrôle dans leur établissement afin de garantir une meilleure protection des consommateurs. Pour aider les opérateurs à répondre à cette obligation, des guides d'autocontrôle sont rédigés par les associations professionnelles et validés par l'AFSCA.

Pour faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises, des assouplissements sont prévus. Jusqu'à début 2013, seules les PME de la distribution et de l'horeca ainsi que les micro-entreprises du secteur de la transformation pouvaient bénéficier de ces assouplissements. Mais depuis mars 2013, ils ont été étendus, via un nouvel arrêté royal, à tous les établissements du secteur B2C, quelle que soit la taille de l'établissement. Ces assouplissements permettent à ces établissements de reprendre l'HACCP décrit dans le guide au lieu de devoir faire leur propre analyse des dangers. Cela facilite grandement la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises de petite taille qui disposent de peu de moyens humains et d'expertise scientifique (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/assouplissements/>).



Les guides d'autocontrôle pour les établissements qui délivrent directement aux consommateurs (B2C) sont sous la gestion de l'AFSCA qui les rédige en concertation avec les secteurs concernés, les imprime et les publie sur son site web.

<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

Ils sont accompagnés de fiches quick-start.

<http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/qsfiles/>

En 2014, l'AFSCA a introduit une procédure permettant aux gestionnaires de systèmes privés de démontrer leur équivalence par rapport aux guides. L'équivalence signifie qu'en cas d'audit favorable du système équivalent, aucun autre audit sur base du guide concerné n'est nécessaire, mais également que l'établissement audité bénéficie du bonus sur ses contributions à l'AFSCA et de la diminution de la fréquence d'inspections.

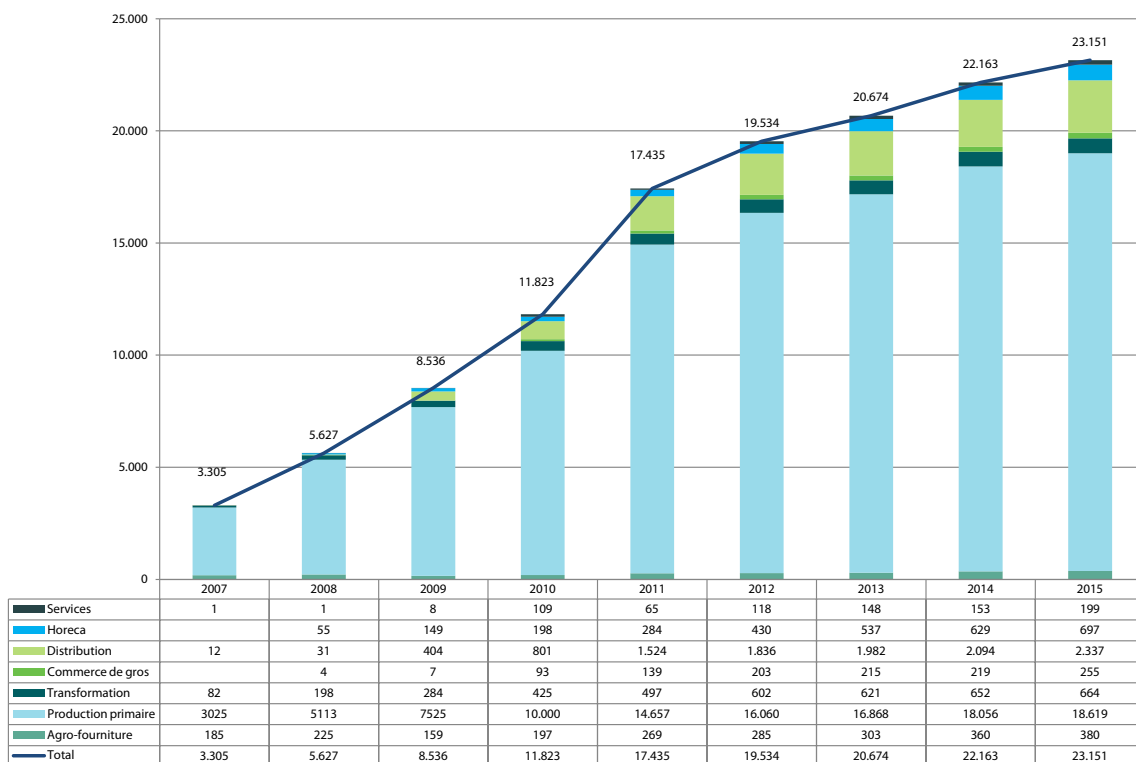
Les opérateurs ayant fait valider leur système d'autocontrôle bénéficient d'une diminution de la fréquence d'inspection par l'AFSCA et d'une diminution de 75% de leur contribution annuelle. Les audits se basent sur les guides d'autocontrôle approuvés et sont réalisés à l'aide de check-lists rédigées par l'AFSCA en concertation avec les représentants des associations professionnelles

concernées. En 2015, les check-lists spécifiques d'application au secteur B2C ont été remplacées par une check-list générique, ce qui constitue une grande simplification pour toutes les parties concernées. Pour les quelques activités qui ne sont pas encore couvertes par un guide (un guide est disponible pour plus de 99% des opérateurs), l'AFSCA a mis en place des outils spécifiques pour aider les entreprises.

Lorsqu'un guide existe, les audits sont éventuellement réalisés par l'AFSCA, mais généralement par l'un des 14 organismes de certification privés accrédités et agréés (OCI).

Le nombre d'entreprises qui font valider leur système d'autocontrôle est en constante augmentation, ce qui révèle l'efficacité des politiques mises en œuvre.

Fin 2015, 23.151 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités.



Comme les années précédentes, le secteur de la production primaire est celui où les validations sont les plus nombreuses, suivi par le secteur de la distribution.



En 2012, le smiley-AFSCA qui était jusqu'alors réservé aux restaurants et cuisines de collectivités disposant d'un système d'autocontrôle validé, a été étendu à l'ensemble des établissements qui délivrent directement des denrées alimentaires aux consommateurs (secteur B2C). Fin 2012, 1.262 unités d'établissement affichaient un smiley-AFSCA. Elles étaient 2.947 fin 2015. Le smiley est délivré par l'OCI qui procède à l'audit et reste valable 3 ans. La liste de ces établissements peut être consultée sur <http://www.afsca.be/smileys>.

2.7. Concertation

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 39 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autorités concernées.

L'AFSCA se consulte également régulièrement avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE. Des concertations techniques ont également lieu plusieurs fois par an entre chaque secteur professionnel et les services de la DG Politique de contrôle de l'AFSCA.

Au sein des unités provinciales de contrôle, des plateformes locales de collaboration avec d'autres services comme la police, la douane, les autorités locales ont été mises en place afin de faciliter la réalisation d'actions communes.

2.8. Formation et accompagnement des professionnels

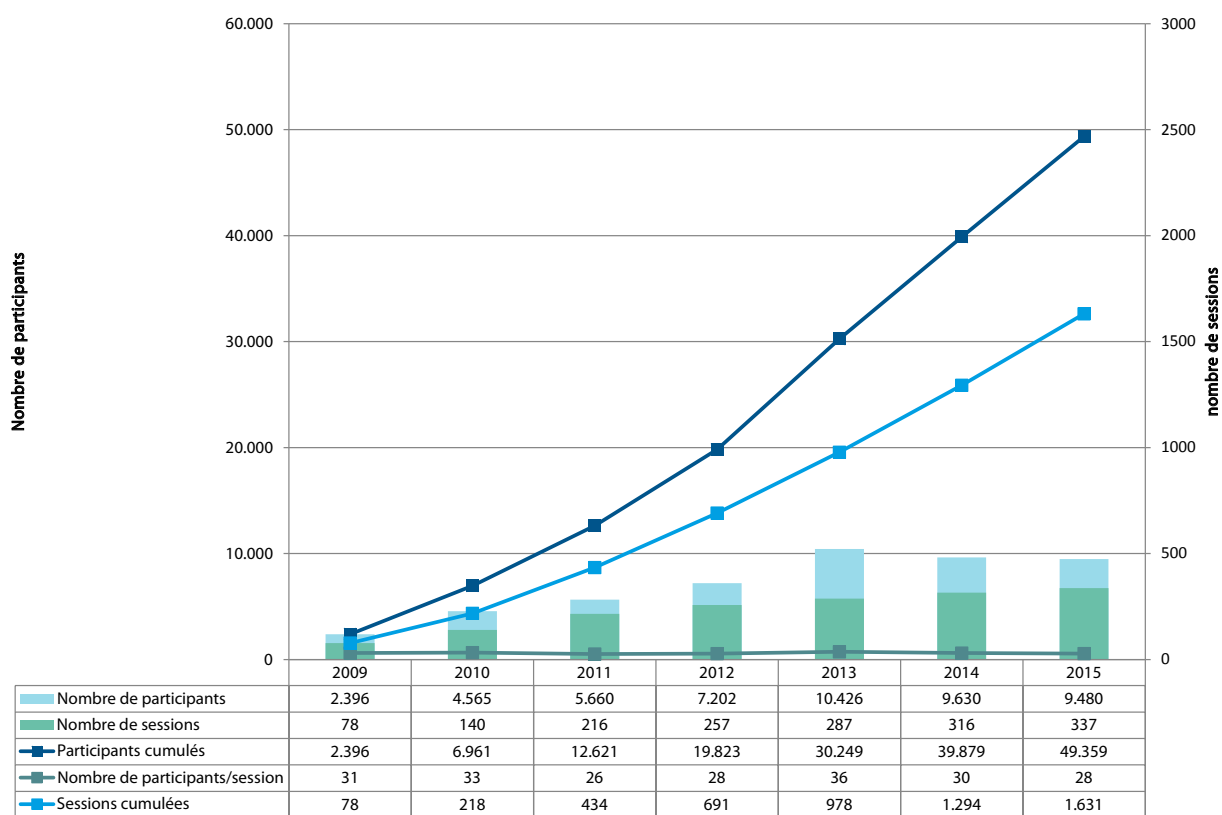
Voici quelques initiatives visant à encourager les opérateurs à se former et à s'informer .

- Les check-lists utilisées lors des inspections sont publiées sur le site internet de l'AFSCA, permettant aux opérateurs de savoir précisément en quoi consiste un contrôle.
- Chaque année, l'AFSCA réalise une dizaine d'actions locales de contrôle annoncé dans le secteur B2C. A cette occasion, l'AFSCA organise, toujours en collaboration avec les communes concernées, des séances de formation préalables auxquelles tous les opérateurs sont invités.
- La cellule de vulgarisation de l'AFSCA organise des formations gratuites pour des groupes d'opérateurs qui livrent directement aux consommateurs. Elle cible plus spécifiquement les petits établissements qui éprouvent des difficultés à comprendre la réglementation.
- Depuis début 2011, il est possible pour les opérateurs de l'horeca d'obtenir un retrait de leur amende administrative moyennant la participation de l'ensemble du personnel de l'établissement à une formation de la cellule de vulgarisation spécialement organisée à cette fin.
- Du matériel didactique est mis gratuitement à la disposition des opérateurs : un syllabus, un film expliquant comment se déroule un contrôle dans l'horeca, des brochures spécifiques aux différents secteurs informant les opérateurs et leur expliquant comment se déroule un contrôle.
- L'AFSCA met gratuitement à disposition du secteur B2C les guides d'autocontrôle. L'objectif est de donner aux opérateurs de ce secteur les informations nécessaires et de les aider à respecter les bonnes pratiques d'hygiène ainsi qu'à mettre en place leur propre système d'autocontrôle. Des fiches « quick-start » sont également à leur disposition.
- Un suivi individuel des établissements est réalisé suite aux contrôles. En cas de contrôle défavorable, les sanctions dépendent de l'importance des non-conformités constatées lors des contrôles : avertissement, procès-verbal d'infraction accompagné d'une amende administrative, fermeture (temporaire) et/ou saisie des produits non-conformes, et lancement d'une procédure de suspension ou de retrait de l'autorisation ou de l'agrément de l'établissement. Des inspections de suivi sont réalisées pour s'assurer que les opérateurs ayant fait l'objet d'une sanction (PV, avertissement) et s'étant mis en ordre restent en ordre : un pourcentage (variable selon les activités) de ces opérateurs est contrôlé avant l'inspection prévue par la fréquence d'inspection prédéfinie.

Cellule de vulgarisation

La cellule de vulgarisation est active depuis le 1/9/2008. Elle aide les opérateurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, détaillants) à se conformer à la réglementation.

Depuis 2010, des sessions sont organisées à l'attention des responsables et des étudiants d'écoles d'hôtellerie, de boucherie et de pâtisserie en collaboration avec les autorités régionales et communautaires.



Formations alternatives à l'amende administrative

Depuis le 1/1/2011, en vue d'améliorer le niveau d'hygiène dans l'horeca (restaurants, snacks pita, friteries, snackbars...) et en collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA offre aux opérateurs la possibilité de ne pas devoir payer leur amende administrative s'ils suivent une formation organisée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Cette action n'est applicable qu'à la première amende et ne l'est pas aux infractions relatives à l'interdiction de fumer.

En 2015, 52 (49 en 2013, 41 en 2014) sessions de formation ont été organisées pour 1.460 (1.108 en 2014) participants.

2.9. Soutien aux exportations

Les entreprises s'engagent de plus en plus dans la voie de l'exportation et attendent un soutien des autorités. La demande croissante d'ouverture de marchés d'exportation et l'importance croissante des obstacles sanitaires et phytosanitaires à l'exportation exigent une approche proactive, une collaboration plus étroite entre les différentes autorités et le monde de l'entreprise ainsi qu'une utilisation efficace des moyens disponibles. Aux niveaux européen et mondial, les autorités et les entreprises sont confrontées aux mêmes défis.

Dès lors, l'AFSCA a entrepris différentes actions visant à optimiser sa prestation de service pour les exportateurs belges. Elle a entre autres pris l'initiative de conclure des accords visant une approche commune de la promotion des exportations, en étroite concertation avec tous les partenaires concernés (entreprises, administrations fédérales et régionales).

Moyens supplémentaires destinés à soutenir l'exportation belge

Les entreprises belges s'investissent toujours plus dans l'exportation, ce qui se traduit par une augmentation du nombre de demandes d'ouverture de nouveaux marchés d'exportation. En outre, les pays tiers importateurs prennent souvent des mesures sanitaires et phytosanitaires strictes qui peuvent constituer une barrière pour les exportateurs belges. Afin de pouvoir faire face à cette demande croissante et de permettre à l'Agence alimentaire de continuer à accomplir ses tâches de soutien à l'exportation, le Conseil des Ministres a libéré des moyens supplémentaires pour la prestation de services à l'exportation, à savoir 1,47 million d'euros par an à partir de 2016.

Une grande partie de ces moyens sera utilisée pour des recrutements supplémentaires visant à renforcer les services centraux de l'AFSCA chargés du soutien à l'exportation. Outre le traitement des dossiers d'exportation, le positionnement de l'AFSCA au niveau international se verra également accorder davantage d'attention. Le système belge de sécurité

alimentaire constitue un atout pour l'exportation et doit dès lors être encore davantage exploité lors des négociations avec des pays tiers. On va davantage investir dans les accords de coopération avec les autorités de ces pays tiers. Ces accords renforcent la confiance réciproque et peuvent ainsi faciliter les échanges commerciaux entre les deux pays. La prestation de services à l'exportation implique différentes instances publiques, mais aussi d'autres partenaires, tels que les fédérations professionnelles. La coordination des efforts est dès lors indispensable. L'AFSCA s'investira également davantage dans cette coordination.

Plans d'échantillonnage sectoriels spécifiques pour l'exportation vers les pays tiers

Les exigences des pays tiers diffèrent souvent de celles prévues dans les législations européenne et nationale en vigueur. Les exportateurs doivent garantir, via leur système d'autocontrôle, qu'ils satisfont à ces exigences. Quelques fédérations professionnelles ont établi un plan d'échantillonnage sectoriel afin de vérifier si les produits destinés à l'exportation satisfont aux normes de produits du pays de destination. Ces plans d'échantillonnage sont revus annuellement et validés par l'Agence.

L'Association des Coopératives horticoles belges (VBT) et les exportateurs de fruits et légumes (Fresh Trade Belgium) disposent depuis plusieurs années d'un plan d'échantillonnage visant à démontrer que leurs produits satisfont aux exigences russes et japonaises en termes de résidus de pesticides. L'Association professionnelle des Fabricants d'Aliments composés pour Animaux (APFACA) a étendu son plan d'échantillonnage pour la garantie de la certification des aliments pour animaux exportés vers la Macédoine, la Fédération de Russie, la Biélorussie et le Kazakhstan avec des garanties en matière de radioactivité pour la Biélorussie et le Kazakhstan. La Fédération belge de la Viande (FEBEV), la Confédération belge de l'Industrie laitière (CBL) et les producteurs de gélatine garantissent également la conformité du produit pour le marché russe via un plan d'échantillonnage sectoriel.

BECERT

BECERT est une application ayant pour but de digitaliser le processus de certification pour l'exportation vers des pays tiers dans le cadre de la simplification administrative, de la traçabilité et de la lutte contre la fraude.

Depuis le 5 mai 2014, BECERT est opérationnel dans les provinces d'Anvers et de Flandre occidentale pour l'exportation de viandes de volailles. BECERT sera étendu de manière systématique à d'autres provinces et à d'autres produits.

BECERT prévoit la possibilité :

- de demander, créer, enregistrer, imprimer et délivrer des certificats d'exportation,
- de consulter des certificats d'exportation délivrés,
- d'enregistrer toutes les informations liées à un certificat dans une seule banque de données,
- d'être convivial, sûr et efficace,
- d'améliorer la qualité des données par l'association avec d'autres banques de données.

Dans une première phase, BECERT est utilisé pour la digitalisation des demandes et la délivrance de certificats d'exportation. Dans une phase ultérieure, BECERT permettra de mettre électroniquement à la disposition des pays tiers les données des certificats.

2.10. Prévention et gestion 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 tous les incidents 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.

- 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 en question 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.
- 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 (formation et exercices pour le personnel de l'Agence), mais aussi pour les opérateurs.
- Collaboration avec le Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise (CGCCR) : le 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 sécurité civile, la police, etc.) afin de l'aider à gérer les incidents majeurs de la chaîne alimentaire. L'AFSCA prend part aux exercices organisés régulièrement par le CGCCR, et en particulier aux exercices nucléaires.

- 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 (exemples : contrat pour l'abattage de volailles, banque d'antigènes ou vaccins pour des maladies animales : fièvre aphteuse, fièvre Q, ..., etc.).

2.11. Service de médiation

Mis sur pied en 2005 dans l'esprit de la publicité de l'administration, le service de médiation se caractérise par une totale impartialité de ses décisions. Il 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. Les informations qu'il récolte permettent une amélioration continue de son fonctionnement.

En 2015, le service de médiation a traité 89 plaintes, dont plus de la moitié concernent les contrôles effectués par l'AFSCA, et son financement (contestation de factures de contributions ou de rétributions). 95% des plaintes ont été traitées dans les 2 mois et moins de 25% ont été évaluées comme fondées ou partiellement fondées.

Lorsque l'analyse d'une plainte met en évidence un problème structurel au sein de l'AFSCA, le service de médiation décrit le point d'amélioration et le communique à la direction. 6 points d'amélioration ont été mis en évidence en 2015 et font l'objet d'un suivi.

En 2015 le service de médiation a également traité 41 demandes d'information, concernant principalement l'interprétation des réglementations belge et européenne.



Notre mission-clé : les contrôles

3



Depuis sa création en 2000, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire contrôle l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette.

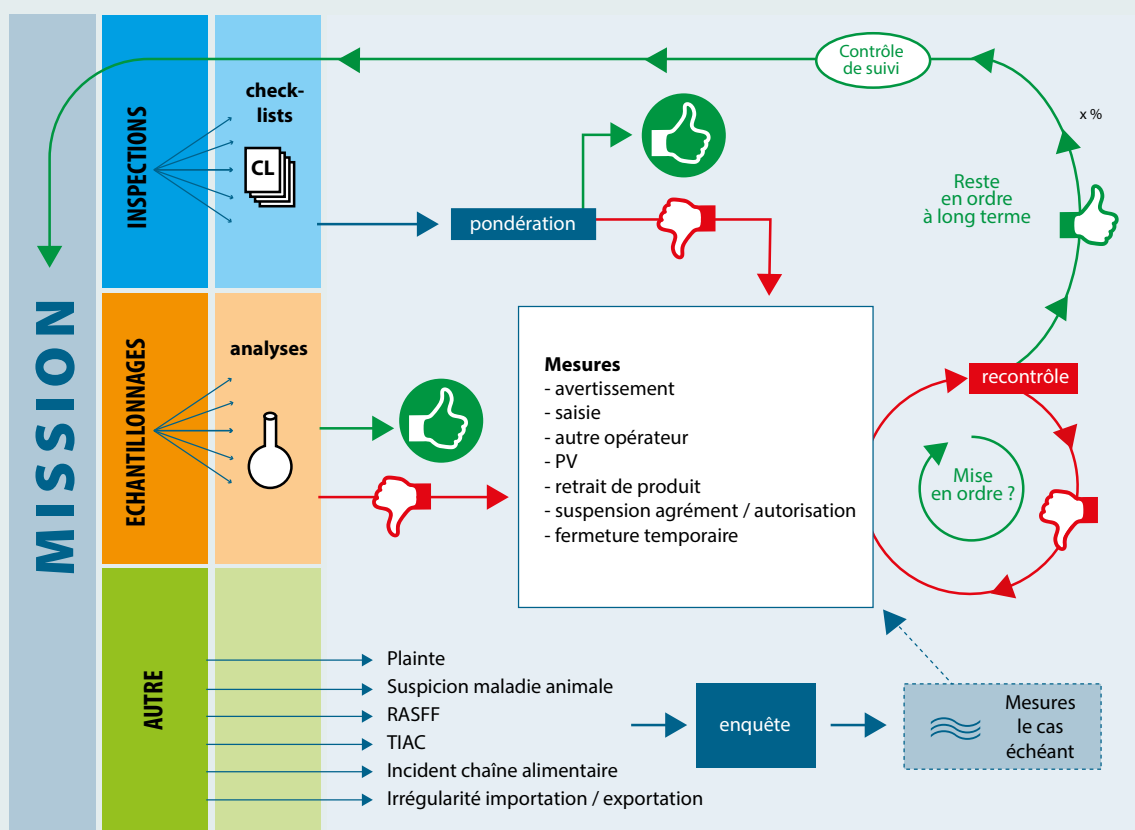
La plupart des consommateurs, des indépendants et des entreprises connaissent à présent l'AFSCA de nom, mais sont moins bien au courant de son fonctionnement, et ce malgré les nombreuses informations à leur disposition sur son site web.

MANCP

L'AFSCA élabore un plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP – Multi Annual National Control Plan) dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004. Ce plan décrit la stratégie et l'organisation mises en place en vue de garantir un contrôle efficace de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Il est élaboré avec le souci d'assurer un niveau élevé de sécurité alimentaire, tout en utilisant de manière efficiente les effectifs disponibles.

Outre l'AFSCA, d'autres instances sont également impliquées dans ce MANCP, parmi lesquelles le SPF Santé publique, l'AFMPS (Agence des médicaments), la Cellule multidisciplinaire Hormones, l'AFCN (Agence nucléaire), l'Administration des Douanes et Accises, les régions et le SPF Économie, ainsi que divers organes de contrôle externes. La durée et les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP suivent ceux du business plan de l'AFSCA. Le MANCP est disponible sur notre site web. <http://www.favv-afscs.be/apropos/mancp/>





Chaque établissement de la chaîne alimentaire doit être connu de l'AFSCA et fait l'objet de contrôles systématiques, selon une fréquence pré-établie par l'Agence <http://www.favv.be/businessplan-fr/2015-2017/inspections/>.

Lorsqu'un contrôleur se rend dans un établissement pour une inspection, un échantillonnage ou une mission d'enquête spécifique, il exécute une **mission**.

Lors d'une **inspection**, le contrôleur contrôle les activités d'un opérateur. Il utilise une ou plusieurs check-list(s) afin d'évaluer de manière objective tous les points à contrôler. Pour chaque point à contrôler, une pondération est attribuée, qui traduit son importance. Les check-lists peuvent être consultées par tous sur le site web de l'Agence www.afsca.be/checklists-fr/.

Il est ainsi possible de connaître, avant le contrôle, quels points seront contrôlés ainsi que l'importance = pondération qui leur est attribuée. D'autres outils sont également disponibles ! Un moyen très pratique pour se préparer à un contrôle est la brochure « En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA ».

<http://www.favv.be/publicationsthematiques/en-route-vers-la-reussite-dun-controle.asp>

Lors d'un contrôle, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse dans un laboratoire : **l'échantillonnage**.

Il arrive également qu'un contrôleur aille dans un établissement dans le cadre d'une **mission de contrôle spécifique** (appelée « autre » dans le schéma), par exemple en raison d'un avertissement européen, d'une toxi-infection alimentaire collective, d'un incident dans la chaîne alimentaire, d'une irrégularité à l'importation ou à l'exportation d'un produit ou suite à la plainte d'un consommateur.

Le résultat final peut être soit **bon = conforme** (favorable, avec ou sans remarques), ce qui satisfait autant l'opérateur que l'Agence, soit **pas bon = non conforme** (défavorable). Dans ce cas, des mesures doivent être prises. Cela peut aller d'un avertissement à un PV ou une saisie de produit, une fermeture temporaire lorsque la situation l'exige et que la santé des consommateurs est compromise et, chez les opérateurs ne manifestant aucune volonté de respecter les règles, un retrait d'agrément ou d'autorisation est possible. Chaque résultat non conforme est toujours suivi d'un **recontrôle** payant, et ce jusqu'à ce que tout soit en ordre.

A long terme, l'AFSCA fait aussi des contrôles de suivi afin de vérifier si l'établissement reste en ordre. Après un résultat d'échantillonnage non conforme, des mesures sont également prises, notamment en cas de danger pour le consommateur : un rappel de produits (« recall »), une destruction des produits du lot concerné, une révision de la méthode de travail, etc.

Suite à une mission d'enquête spécifique, des mesures peuvent également être prises si nécessaire.

A la fin de chaque contrôle, le contrôleur passe en revue avec l'opérateur tous les points contrôlés, et commente en particulier les points défavorables. C'est un moment important et constructif qui permet une réelle discussion.

Chaque contrôle suppose le respect mutuel des deux parties, aussi bien du contrôlé que du contrôleur. Le contrôleur qui visite l'établissement s'est engagé à faire preuve d'intégrité et d'objectivité. Il a signé la charte du contrôleur.

<http://www.favv.be/publicationsthematiques/Charte-controleur.asp>

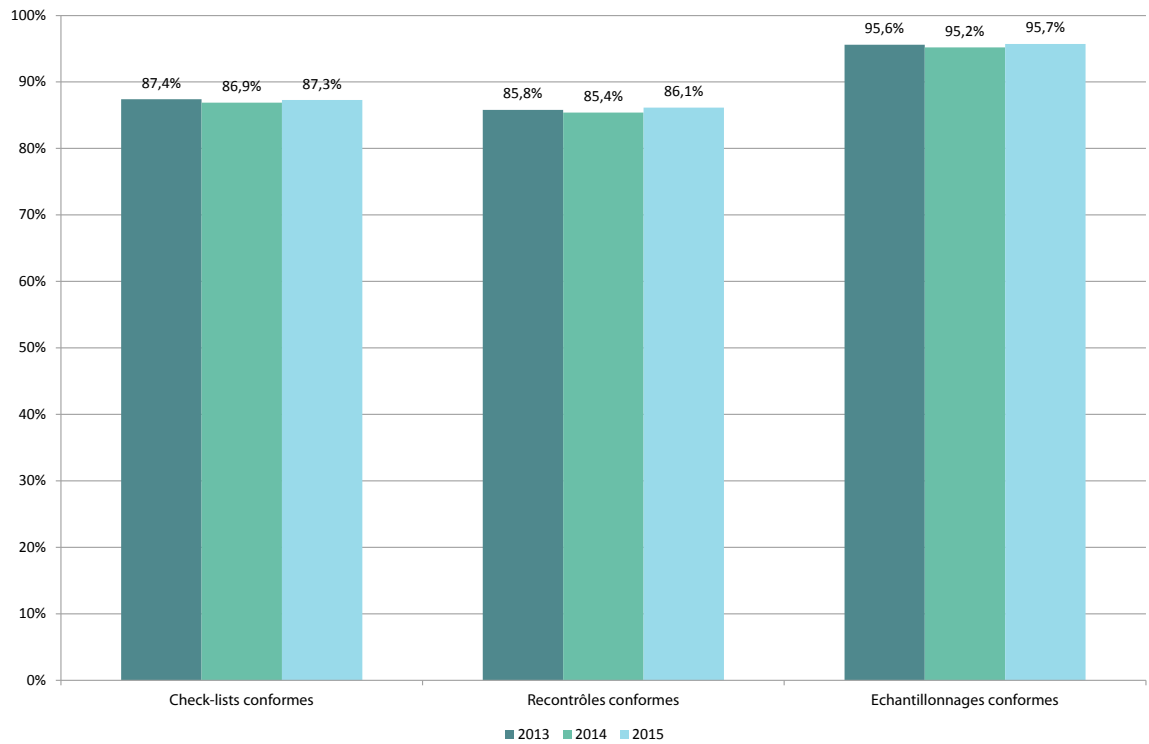
3.1. Résultats des contrôles

NOMBRE DE MISSIONS	NOMBRE D'OPÉRATEURS
122.720	68.816

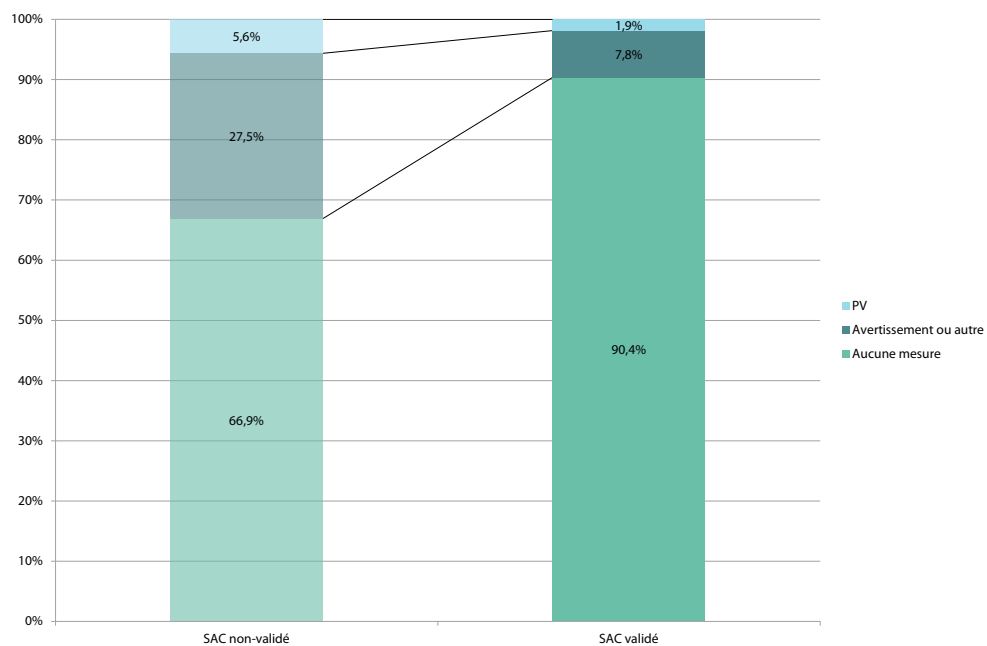


Lors d'une mission, plusieurs types de contrôles (inspections, échantillonnages et autres) peuvent être réalisées simultanément. Le total est dès lors inférieur à la somme des différentes lignes du graphique.

Résultats des contrôles



Les résultats des missions sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



Résultats des check-lists, tous secteurs confondus

	2014	2015	2015 VS. 2014 (%)	CONFORMITÉ 2014 (%)	CONFORMITÉ 2015 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	57.358	54.270	-5,4%	75,5%	78,3%
Infrastructure, installation et hygiène (avant agrément)	395	490	+24,1%	93,9%	92,4%
Systèmes d'autocontrôle	23.799	25.456	+7,0%	75,5%	78%
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	39.445	39.744	+0,8%	91,2%	90,1%
Notification obligatoire	27.841	30.727	+10,4%	98,2%	97,9%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	11.339	11.405	+0,6%	87,5%	86,5%
Matériel d'emballage	631	494	-21,7%	89,9%	84,2%
Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine	4.858	4.641	-4,5%	91,0%	93,8%
Transport	1.734	1.830	+5,5%	98,6%	98,3%
Interdiction de fumer	15.006	13.436	-10,5%	96,0%	95,2%
Contrôles phytosanitaires	2.902	3.057	+5,3%	Non-applicable	
Pesticides	2.658	2.653	-0,2%	89,1%	88,5%
Santé animale	1.429	1.098	-23,2%	97,1%	97,4%
Bien-être animal	10.886	9.910	-9,0%	97,4%	Non-applicable
Médicaments et guidance vétérinaire	5.922	5.322	-10,1%	97,5%	97,6%
Surveillance épidémiologique	3.639	3.391	-6,8%	94,9%	94,2%
Autorisation d'exportation	123	129	+4,9%	97,6%	96,9%
Données administratives opérateur	5.518	48.408	+777,3%	84,2%	84,8%
Co-produits de denrées alimentaires	-	241	-	-	97,8%
Total	215.483	256.702	+19,1%	86,7%	87,5%



Résultats des analyses

	NOMBRE D'ÉCHANTILLONNAGES 2015	ECHANTILLONNAGES CONFORMES 2014	ECHANTILLONNAGES CONFORMES 2015	NOMBRE DE MESURES 2015
Microorganismes pathogènes	20.480	95,4%	95,6%	196
Substances médicamenteuses	16.746	98,8%	99,1%	58
Microorganismes indicateurs	9.089	90,8%	91,3%	152
Santé végétale	8.142	90,4%	92,5%	131
Résidus de pesticides	3.799	95,7%	97,2%	94
Additifs et arômes	2.965	99,4%	99,1%	9
Dioxines et PCB	2.495	99,8%	99,9%	1
Qualité - Composition	2.406	93,1%	93,3%	124
Métaux lourds	2.136	98,8%	99,3%	9
Mycotoxines	2.022	98,6%	97,9%	39
ESB	1.607	96,6%	97,8%	5
Autres contaminants	1.217	98,1%	97,9%	8
Migration à partir de matériaux de contact	806	99,5%	98,5%	9
HAP	674	99,5%	100%	
OGM	402	99,1%	99,0%	3
Radioactivité	182	100%	100%	
Allergènes	177	97,3%	99,4%	1
Biotoxines marines et histamine	133	99,2%	100%	
Irradiation	121	99,1%	99,2%	1
Autres substances interdites	42	77,3%	69,0%	7
Autres	12.467	97,4%	97,9%	69
Total	88.108	96,4%	96,5%	916

Dans le cadre de ce rapport, l'ensemble des contrôles réalisés par l'AFSCA ne peuvent être détaillés. Ils figurent dans le rapport annuel complet, disponible sur www.afsca.be. Quelques résultats marquants font l'objet des chapitres suivants.



3.2. Production primaire

Production végétale

Résultats des 6.360 missions chez 5.177 opérateurs dans la production végétale

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	3.655	97,3%
Notification obligatoire	3.387	99,7%
Infrastructure, installation et hygiène	3.141	97,4%
Contrôle phytosanitaire – contrôle physique	3.057	non-applicable
Pesticides (détention et utilisation)	2.653	88,5%
Infrastructure et installation (avant agrément)	5	80,0%
Système d'autocontrôle	11	90,9%
Total	12.852	96,1%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	269
Saisies	257
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	18
PV	190
Autres	44
Total	778

Les résultats des inspections sont comparables à ceux de 2014, sauf en matière d'infrastructure, d'équipement et d'hygiène (-4,8%). La plupart des infractions étaient liées :

- à la tenue de registres sur l'utilisation d'engrais, amendements du sol et substrats de culture contenant des sous-produits animaux,
- au stockage et à l'élimination des substances dangereuses (pesticides, biocides, engrais, lubrifiants, carburants, ...),
- à la propreté des locaux.

Production animale

Résultats des 8.181 missions chez 7.550 opérateurs dans la production animale

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	8.878	88,2%
Infrastructure, installation et hygiène	8.282	97,9%
Bien-être animal	5.738	non-applicable
Médicament et guidance vétérinaire	5.322	97,6%
Surveillance épidémiologique	3.391	94,2%
Santé animale	1.098	97,4%
Notification obligatoire	2.535	99,9%
Système d'autocontrôle	81	98,8%
Total	29.587	94,7%

Mesures suite aux non-conformités

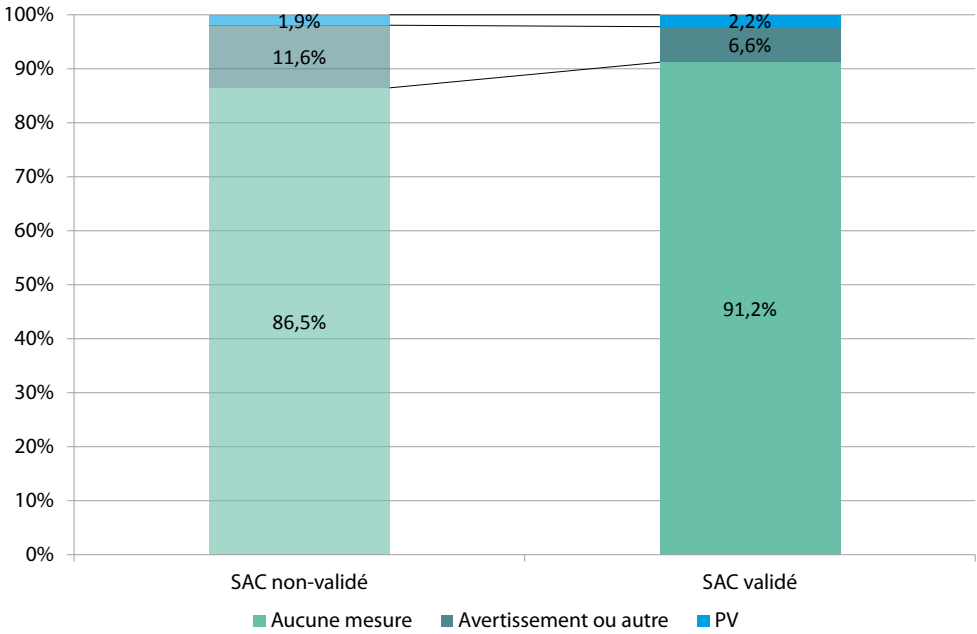
	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	1.325
Saisies	75
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	74
PV	96
Autres	50
Total	1.620

Les résultats des inspections sont généralement similaires à ceux obtenus en 2014. Les résultats des contrôles de la traçabilité dans les marchés et chez les négociants étaient moins favorables qu'en 2014. Les points non-conformes les plus fréquemment relevés étaient :

- le registre des visiteurs absent ou non tenu à jour,
- l'absence d'une paire de marques auriculaires conformes chez les bovins ou d'une identification conforme chez les petits ruminants,
- le respect des délais pour l'enregistrement des données dans le registre,
- pour les chevaux : le respect des règles d'enregistrement dans la banque de données.

Les résultats des contrôles portant sur l'infrastructure et l'hygiène des véhicules se sont améliorés par rapport à 2014 ; cela est dû à de meilleurs résultats lors de l'inspection préalable à l'agrément des véhicules.

Les résultats des missions dans l'agriculture sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



3.2.1. Résidus de pesticides

L'utilisation des pesticides dans la culture des fruits, légumes et produits de grandes cultures peut entraîner la présence de résidus dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Des limites maximales en résidus (LMR) sont fixées par 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 (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm). Les denrées et les aliments pour animaux dont la teneur en résidus dépasse la LMR ne peuvent pas être mis sur le marché.

Le programme de contrôle des résidus de pesticides mis en place par l'AFSCA est élaboré sur la base du risque et porte une attention particulière aux denrées et aux aliments pour animaux susceptibles de présenter des dépassements de LMR.

Résultats des analyses de résidus de pesticides

	MOTIF DE CONTRÔLE	NOMBRE D'ÉCHANTILLONNAGES	ECHANTILLONNAGES CONFORMES	2015 vs 2014
Aliments pour bébés	Plan de contrôle	88	98,9%	+1,0%
Aliments pour animaux	Plan de contrôle*	108	99,1%	+3,7%
	Suivi de non-conformités**	1	100%	=
Eaux	Plan de contrôle	195	97,9%	non-réalisé en 2014
Fruits, légumes, céréales	Plan de contrôle	1.993	97,3%	-0,2%
	Règlement 669/2009***	427	94,6%	+0,4%
	Suivi de non-conformités	87	75,9%	+15,3%
Produits d'origine animale	Plan de contrôle	745	99,9%	-0,1%
	Suivi de non-conformités	3	100%	=
Produits transformés d'origine végétale	Plan de contrôle	147	98,0%	-2,0%
	Suivi de non-conformités	5	100%	=
Total		3.799	97,2%	+1,6%

* échantillons analysés dans le cadre du programme de contrôle avec prise d'échantillons aléatoires

** échantillons ciblés analysés suite à des non-conformités observées dans le plan de contrôle, des plaintes, ...

*** échantillons ciblés analysés dans le cadre des contrôles renforcés à l'importation

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	4
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	64
PV	12
Saisies	14
Total	94

Conformités en fonction de l'origine des denrées dans le cadre du plan de contrôle

ORIGINE DES PRODUITS	ECHANTILLONNAGES CONFORMES
Belgique	99,1%
Etats membres UE	98,8%
Pays tiers	95,4%

3.2.2. Contrôles phytosanitaires

En 2015, l'AFSCA a réalisé 8.142 analyses de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pouvant constituer un support pour des organismes nuisibles ; 92,5% des échantillons étaient conformes.

Les résultats non-conformes sont essentiellement dus au feu bactérien (*Erwinia amylovora*) et au grand nombre de thrips (petits insectes minces aux ailes nervurées appelés aussi bêtes d'orange) attrapés lors du monitoring.

Ces échantillonnages ont été réalisés chez les producteurs, dans des entrepôts, des centres d'expédition, des espaces verts publics et des 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.

3.2.3. Aliments pour animaux

Résultats des 1.451 missions chez 1.403 producteurs d'aliments pour animaux

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	1.187	88,6%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	1.345	84,8%
Notification obligatoire	1.222	98,6%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	1.116	93,7%
Système d'autocontrôle	1.222	88,9%
Co-produits des denrées alimentaires	241	97,9%
Total	6.333	91,1%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DES MESURES
Avertissements	341
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	14
PV	40
Saisies	21
Fermeture temporaire	0
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	0
Autres	42
Total	458

Les résultats des inspections sont comparables à ceux de 2014, à l'exception des résultats des inspections de l'étiquetage (-2,3%) et de l'infrastructure, l'installations et l'hygiène (-2%).

L'AFSCA contrôle également l'utilisation des médicaments en ferme (registres des médicaments, stocks...) : 99,3 % des 276 missions sur des aliments médicamenteux étaient conformes.

Lors des 6.492 missions réalisées dans les exploitations agricoles, les prescriptions relatives à l'hygiène de la production primaire de matières premières destinées aux aliments pour animaux et à l'utilisation des aliments pour animaux à la ferme ont notamment été vérifiées : elles étaient conformes dans 98,2 % des cas.

3.2.4. Santé animale

La Belgique est officiellement indemne de nombreuses maladies : la leucose bovine, la brucellose et la tuberculose bovine, la maladie d'Aujeszky, la fièvre aphteuse, la rage, l'influenza aviaire hautement pathogène, la maladie de Newcastle chez les volailles, la peste porcine classique, la maladie de la langue bleue, etc. 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.

La politique sanitaire de l'AFSCA permet de maintenir le statut de pays indemne et d'en étendre le champ d'application. Elle prévoit entre autres une enquête et des analyses systématiques en cas d'avortement chez les bovins et les petits ruminants, une campagne hivernale adaptée, des analyses lors de l'introduction

de bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de certaines maladies, l'analyse et le suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux. L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire des animaux de rente aux associations régionales de santé animale ARSIA et DGZ (surveillance et diagnostic des maladies à notification obligatoire, surveillance ciblée des maladies dans le cadre des programmes officiels de surveillance et d'éradication, accompagnement et guidance sanitaire liées à la surveillance des maladies, identification et enregistrement des animaux), ainsi qu'au CERVA (laboratoire national de référence dans le cadre des maladies animales et des zoonoses, recherche épidémiologie et analyse de risques, amélioration de la qualité des bases de données utilisées dans les campagnes de vaccination et pour les contrôles relatifs à la santé des animaux) et y consacre annuellement plus de 10 millions €.

Tuberculose bovine

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003. Cela signifie que, sur base annuelle, la tuberculose ne peut être présente que dans maximum 0,1 % de l'ensemble des troupeaux bovins.

En 2015, 3 foyers de tuberculose ont été détectés chez des bovins. Après la détection d'un premier foyer dans la province du Limbourg le 30 juillet 2015, 162 troupeaux de contact ont été suivis au moyen d'une tuberculination d'étable généralisée. Le 9 septembre 2015, la tuberculose a été confirmée dans un troupeau de contact du premier foyer. Le 5 novembre 2015, un nouveau cas de tuberculose a été détecté dans un deuxième troupeau de contact du premier foyer. Dans le cadre de l'enquête épidémiologique et du traçage de ces deuxième et troisième foyers, respectivement 10 et 39 troupeaux de contact ont fait l'objet d'un suivi par tuberculination. Tous les troupeaux de contact qui ont dû être bloqués ont depuis été libérés.

Suivi des avortements

Lors de chaque notification d'avortement chez des bovins, ovins ou caprins, outre la recherche obligatoire de l'agent de la brucellose, une analyse approfondie de toute une série de pathogènes est également réalisée. La recherche de la cause des avortements est réalisée sur le sérum de la mère et par le biais de l'analyse virologique et bactériologique de l'embryon rejeté ou du placenta.

En 2015, 11.884 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Cela correspond à une augmentation par rapport à 2013 (9.506) et 2014 (10.577). Aucun cas de brucellose n'a été détecté lors de ces analyses. Les agents pathogènes identifiés étaient : Neospora, Trueperella pyogenes, BVD, Listeria monocytogenes, l'agent de la fièvre Q, des levures et moisissures, Salmonella.



3.3. Antibiorésistance

Les autorités belges, les centres de recherche en général, et le comité scientifique de l'AFSCA en particulier, consacrent beaucoup d'attention à la résistance antimicrobienne. La situation est suivie de près grâce au monitoring (analyses de viande et des animaux vivants) et des mesures concrètes sont prises et préparées en vue d'une utilisation rationnelle des antibiotiques dans le secteur animal. L'objectif est de réduire la résistance et ainsi d'éviter qu'elle ne constitue un danger pour la santé publique.

Avec les différentes parties prenantes du secteur, l'AFSCA finance et collabore à l'AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal). Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation des agriculteurs et vétérinaires, fait un état des lieux de la situation et prépare des guides pour une utilisation responsable des antibiotiques.

En 2015, l'accent a été mis sur une convention entre les autorités et les secteurs concernés en vue de suivre les objectifs de réduction de l'utilisation d'antibiotiques proposés par l'AMCRA et de stimuler l'implémentation des mesures d'autorégulation. En outre, un arrêté royal en cours de rédaction déterminera les règles à suivre pour l'enregistrement central obligatoire de l'utilisation d'antimicrobiens ainsi que pour l'encadrement de l'utilisation d'antibiotiques importants critiques en médecine vétérinaire et pour la santé humaine et animale. La signature de cette convention et la publication de l'arrêté royal sont prévus pour l'été 2016.

Depuis 2011, l'AFSCA procède à un suivi de l'antibiorésistance des germes pathogènes et indicateurs chez les veaux, les jeunes bovins, les porcs et les volailles. Depuis 2014, il existe un monitoring harmonisé au niveau européen. La Belgique participe à ce programme de surveillance de la résistance antimicrobienne d'entre autres *E. coli*, *Salmonella* et *Campylobacter*, y compris des bactéries productrices d'ESBL chez les volailles. Chaque année, l'EFSA en publie les résultats européens.

Grâce à ces efforts, la prévalence de la résistance et de l'émergence d'*E. coli* multirésistantes diminue significativement dans les différentes espèces animales pendant la période 2011-2015. Cela se traduit entre autres par une diminution de la prévalence des *E. coli* productrices d'ESBL sur les carcasses et la viande de volaille.



3.4. Abattage

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 de contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission par l'Agence.

	CARCASSES EXPERTISÉES	CARCASSES SAISIES
Bovins	519.402	2.041 (0,4%)
Veaux	355.545	283 (0,1%)
Porcs	11.918.915	32.205 (0,3%)
Chevaux	8.540	77 (0,9%)
Moutons	128.262	147 (0,1%)
Chèvres	11.711	55 (0,5%)
Volailles	307.538.818	3.585.134 (1,2%)
Lapins	3.010.412	53.784 (1,8)

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire (ICA), 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.

Résultats des 3.339 missions dans 102 abattoirs

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Bien-être animal	4.051	non-applicable
Infrastructure, installation et hygiène	610	88,0%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	297	96,3%
Système d'autocontrôle	184	88,0%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	297	100%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	305	98,7%
Notification obligatoire	299	100%
Transport	266	96,6%
Total	2.258	94,7%



Les résultats sont comparables à ceux de 2014, à l'exception des inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans les abattoirs de volailles et lapins qui sont moins bons (-4,2%).

Mesures suite aux non-conformités

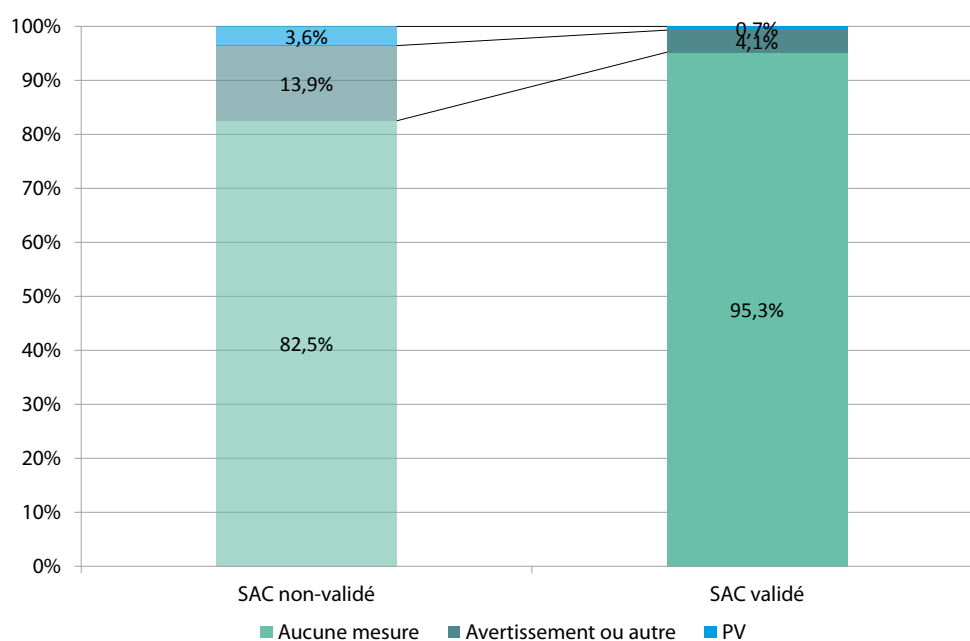
	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	71
Saisies	1
PV	16
Autres	11
Total	99

3.5. Transformation de denrées alimentaires

Résultats des 4.549 missions chez 3. 978 producteurs de denrées alimentaires

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	7.675	91,4%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	3.533	94,7%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	2.817	92,8%
Système d'autocontrôle	2.424	88,0%
Notification obligatoire	2.817	99,0%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	1.542	98,4%
Transport	1.568	98,3%
Total	22.617	93,7%

Les résultats des missions dans la transformation sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	643
Saisies	42
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	9
PV	155
Fermeture temporaire	5
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	13
Autres	50
Total	917

Les résultats d'inspection sont globalement satisfaisants et comparables à ceux de 2014.



Ateliers de découpe

Résultats des 582 missions dans 504 ateliers de découpe

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure et installation	704	91,2%
Système d'autocontrôle	546	89,0%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	551	94,9%
Transport	521	97,9%
Notification obligatoire	501	99,0%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	501	98,4%
Total	3.324	94,8%

Producteurs de produits laitiers à la ferme

Résultats des 250 missions chez 249 producteurs de produits laitiers à la ferme (fromage, yaourt, glace, beurre, ...)

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	243	95,1%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	192	93,2%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	163	93,3%
Système d'autocontrôle	90	97,8%
Total	688	94,5%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Saisies	4
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	2
PV	27
Avertissements	81
Autres	4
Total	89

Ces résultats sont comparables à ceux de 2014.

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	41
PV	4
Autres	3
Total	48

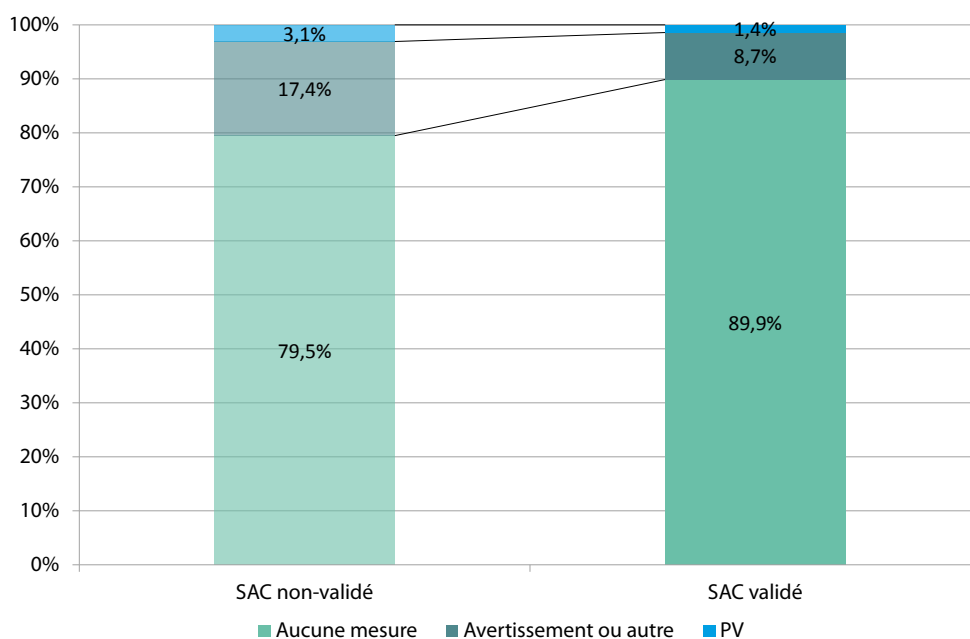
Les résultats des inspections sont similaires à ceux de 2014.

3.6. Grossistes

Résultats des 771 missions chez 767 grossistes

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	772	90,9%
Notification obligatoire	634	96,1%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	561	93,2%
Système d'autocontrôle	574	93,6%
Total	2.541	93,3%

Les résultats des missions chez les grossistes sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	146
Saisies	17
PV	41
Procédure de retrait d'agrément	2
Autres	20
Total	226

Les résultats des inspections de l'hygiène, l'infrastructure et l'installation étaient meilleurs qu'en 2015 (+4,6%).



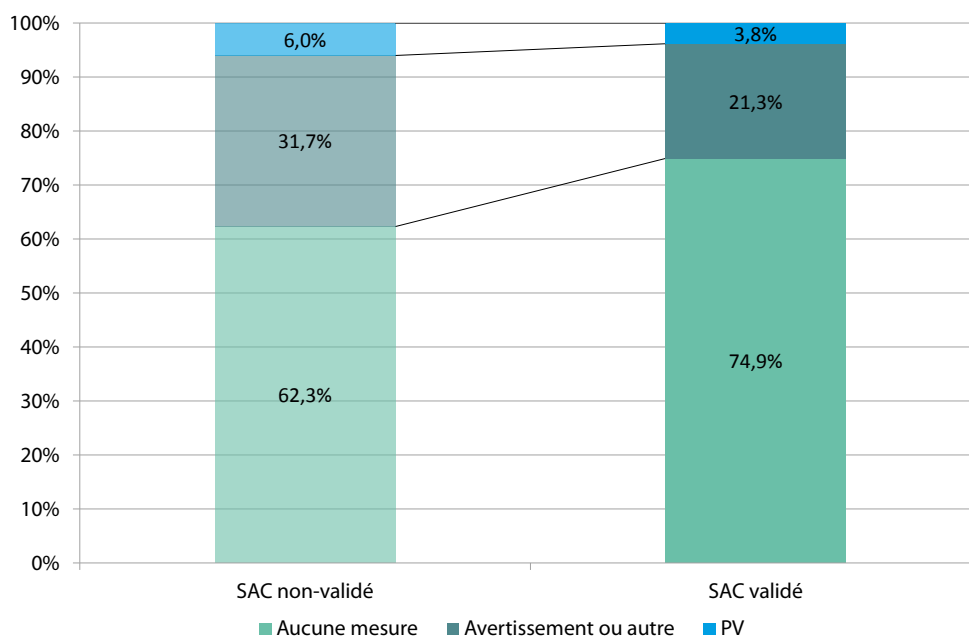
3.7. Détaillants

Résultats des 11.576 missions chez 11.268 détaillants

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	12.189	71,1%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	7.641	89,2%
Notification obligatoire	6.838	97,1%
Système d'autocontrôle	6.826	80,0%
Total	33.494	82,3%

Les résultats des inspections de l'infrastructure, l'installation, l'hygiène sont meilleurs qu'en 2014 (+3,7%).

Les résultats des missions chez les détaillants sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	3.746
Saisies	198
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	29
PV	825
Fermeture temporaire	15
Autres	259
Total	5.072

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants (sans transformation) concernaient :

- le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (10,5%),
- l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (6,1%),
- le respect des températures des produits congelés (3,9%).

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants (avec transformation) concernaient :

- le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (12,3%),
- l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (7,0%),
- la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres (6,1%).

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants pain et pâtisserie concernaient :

- le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (12,6%),
- la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (11,3%),
- la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres (7,9%).

Les non-conformités majeures les plus fréquentes dans les boucheries concernaient :

- l'analyse annuelle obligatoire d'un échantillon de viande hachée ou de préparation de viande à base de viande hachée (14,4%),
- la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (11,3%),
- l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (6,4%).

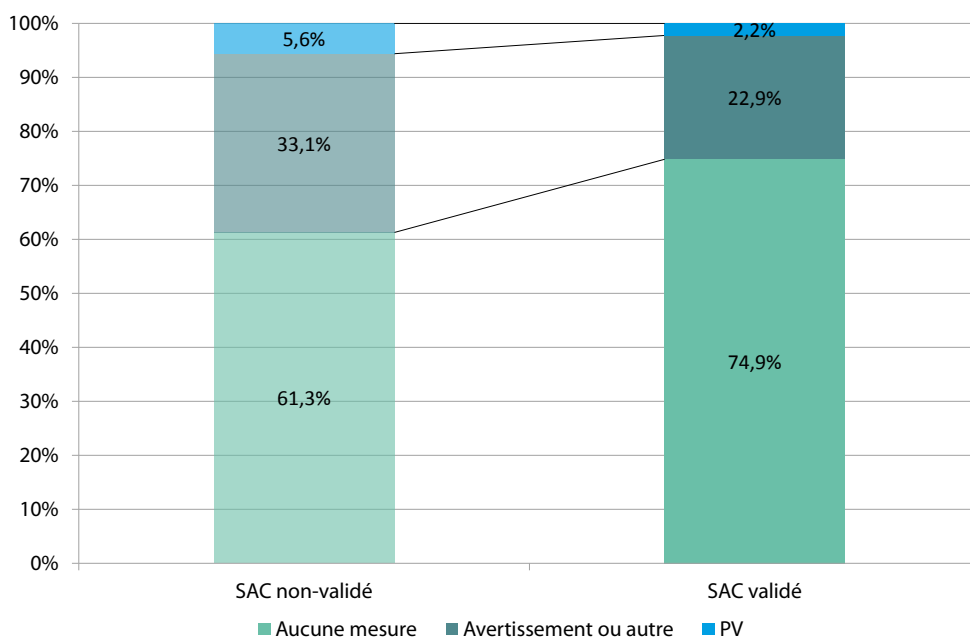
Les non-conformités majeures les plus fréquentes dans les poissonneries concernaient :

- le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (5,5%),
- l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (4,3%),
- la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres (3,7%).



3.8. Horeca et cuisines de collectivités

Les résultats des missions dans l'horeca et les cuisines de collectivités sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé



Horeca

Résultats des 15.861 missions dans 15.468 établissements de l'horeca

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Interdiction de fumer	13.436	95,2%
Infrastructure, installation et hygiène dans les restaurants	13.038	59,3%
Infrastructure, installation et hygiène dans les cafés	1.031	85,8%
Infrastructure, installation et hygiène chez les ambulants	1.100	72,6%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	10.016	86,3%
Notification obligatoire	9.708	96,8%
Système d'autocontrôle	9.924	67,8%
Horeca light	517	99,2%
Total	58.770	80,8%

Horeca light

Depuis 2013, dans un objectif de simplification administrative et d'encouragement des opérateurs de l'horeca à respecter la réglementation, l'AFSCA utilise une check-list light chez les opérateurs de l'horeca disposant d'une autorisation (non-ambulants). Cette check-list contient un nombre limité de points à contrôler et est utilisée si :

- les missions précédentes étaient favorables (absence d'avertissement, PV, fermeture...),
- aucune transformation n'a été réalisée,
- le même opérateur exploite l'établissement,
- l'opérateur exerce les mêmes activités,
- aucune non-conformité majeure n'est constatée lors du contrôle.

Les résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène sont meilleurs qu'en 2014 dans les restaurants (+3,6%) et chez les ambulants (+5,9%). Ils sont également meilleurs qu'en 2014 pour le système d'autocontrôle (+5,1%). Les résultats des inspections de la traçabilité sont moins bons qu'en 2014 (-2,1%).

Les principales non-conformités concernaient, comme en 2014, la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (10,0%), le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (9,0%), l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (7,1%), la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres (6,8%) et la décongélation dans des conditions appropriées (5,4%).

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	5.802
Saisies	155
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	27
PV	1.394
Fermeture temporaire	25
Procédure de retrait d'agrément	1
Autres	365
Total	7.769

Cuisines de collectivités

Résultats des 5.012 missions dans 5.001 cuisines de collectivités

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Système d'autocontrôle dans les cuisines de collectivités, à l'exception des crèches	2.870	85,7%
Système d'autocontrôle dans les crèches	878	86,6%
Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivités, à l'exception des biberonneries	5.018	77,8%
Infrastructure, installation et hygiène dans biberonneries	71	98,6%
Notification obligatoire	3.789	98,9%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	3.921	93,0%
Total	16.547	88,2%

Les résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène sont meilleurs qu'en 2014 (+6,2%), de même que les résultats des inspections de l'autocontrôle (+3,4%).

Mesures suite aux non-conformités

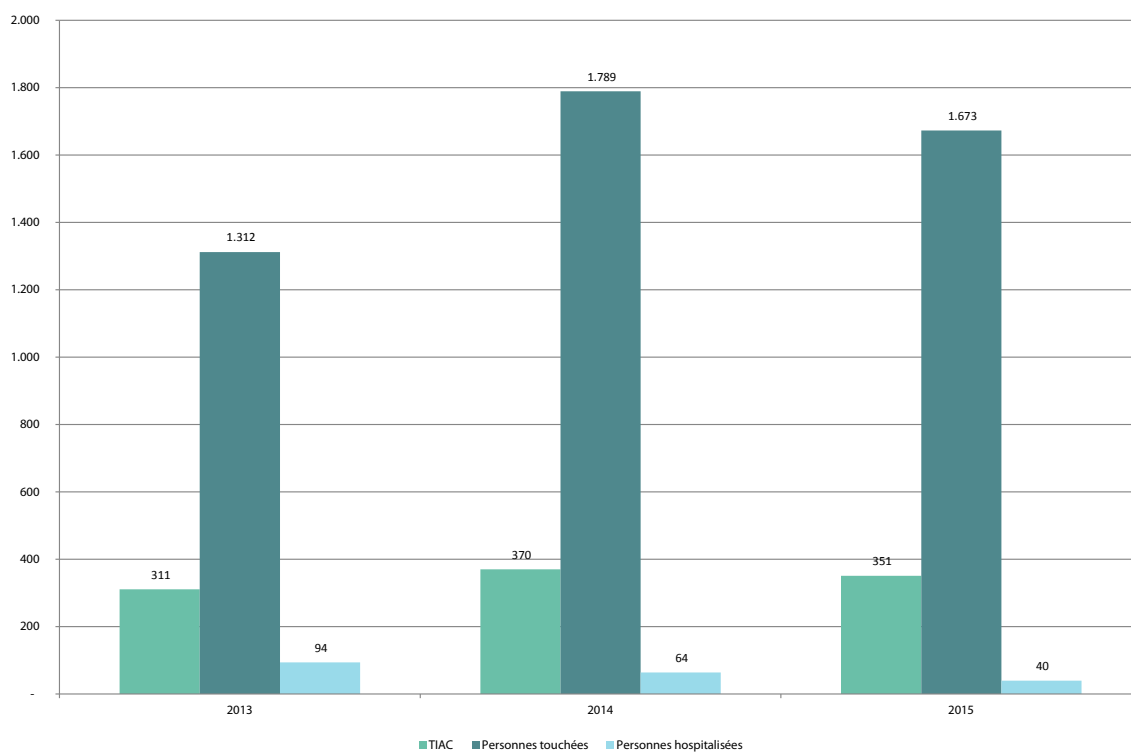
	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	1.453
Saisies	5
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	16
PV	89
Autres	84
Total	1.647



3.9. Toxi-infections alimentaires collectives

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement. 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 existe un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

Nombre de TIAC notifiées



La cause des TIAC n'a pu être identifiée que dans 3,7% 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
Staphylocoques à coagulase positive	4	112	1	produits de la pêche, jus de fruits et légumes, boissons, plats variés
Bacillus cereus	5	83	0	plats variés
Salmonella	4	68	1	viande de bovins et de dinde et produits dérivés
Norovirus	2	29	0	inconnue
Campylobacter	2	10	1	inconnue
E. coli O157:H7/VTEC	2	8	8	inconnue
Shigella	2	4	0	eau (y compris eau courante)
Yersinia enterocolitica	1	3	0	inconnue
Histamine	1	2	2	produits de la pêche
Inconnue	328	1.354	27	inconnue
Total	351	1.673	40	

Le nombre de cas de TIAC est toujours sous-estimé, en raison notamment de problèmes de diagnostic, à savoir la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et un aliment. L'absence de notification et la notification tardive, surtout en cas de symptômes légers, sont également fréquentes.



3.10. Contrôles à l'importation

Contrôles à l'importation : nombre d'envois (avec % d'envois refusés)

	2013	2014	2015
Animaux vivants	3.259 (1%)	3.147 (0,8%)	13.361* (0,2%)
Denrées alimentaires	25.023 (0,6%)	25.045 (0,5%)	24.681 (0,4%)
Plantes, produits végétaux	21.033 (0,4%)	17.744 (0,5%)	19.832 (1,0%)
Produits non-destinés à la consommation humaine	2.170 (3%)	2.174 (0,8%)	2.353 (0,6%)
Total	51.485 (0,7%)	48.110 (0,5%)	60.227 (0,6%)

* dont 10.799 envois de poissons et d'animaux d'aquaculture

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, aux points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes, ...), à des contrôles matériels renforcés, y compris des analyses. Le but est de lutter plus efficacement contre les nouveaux risques connus et de collecter les résultats d'analyse.

En 2015, 633 analyses ont été réalisées parmi 5.072 envois de fruits, légumes (y compris les herbes fraîches), épices, etc. ; 27 envois ont été refusés en raison de résultats non-conformes en raison de la présence de résidus de pesticides (20) et de mycotoxines (7).

Mesures de protection à l'importation

Lorsqu'il s'avère qu'une denrée alimentaire importée d'un pays tiers donné est susceptible de constituer un risque sérieux pour la santé de l'homme, de l'animal ou de l'environnement, et que le risque ne peut être maîtrisé de façon efficace, la Commission européenne peut fixer des conditions particulières sous forme de mesures de protection.

Ces mesures de protection sont axées sur le contrôle :

- des aflatoxines dans des fruits secs, des figues séchées et des pâtes de ces produits provenant de certains pays tiers,
- du pentachlorophénol (PCP) dans la gomme de guar et ses produits dérivés en provenance d'Inde,
- des OGM dans le riz et les produits de riz en provenance de Chine,
- de la radioactivité des denrées alimentaires en provenance du Japon suite à l'incident nucléaire de Fukushima,
- de résidus de pesticides dans de l'okra en provenance d'Inde.

Ces produits sont présentés à l'AFSCA pour contrôle et sont ensuite soumis à un contrôle documentaire systématique (certificat, rapport d'analyse, ...) et éventuellement à un prélèvement d'échantillons pour examen complémentaire. En 2015, 188 envois ont été contrôlés parmi 2.336 envois importés via la Belgique : 31 envois ont été refusés, parmi lesquels 22 en raison de la présence d'aflatoxines et 8 en raison de documents non-conformes.



3.11. 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) réalise des enquêtes sur l'utilisation illégale de promoteurs de croissance, participe à des contrôles routiers à la demande de la police, organise des actions sur certains thèmes (contrôles lors de courses hippiques, chez des marchands de chevaux, identification des chevaux, pesticides, médicaments vétérinaires, vente sur internet de compléments alimentaires, ...).

Elle collabore activement avec les différentes autorités belges et instances internationales ; elle participe à différents groupes de travail :

- la Cellule multidisciplinaire hormones (CMH),
- la Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF),
- la Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA),
- la cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) dont l'AFSCA assure la présidence,
- le Food Fraud Workgroup organisé par la DG Santé de la Commission européenne,
- le Working Group of Enforcement Officers (WGEO).

Lutte contre la fraude

	2013	2014	2015
Ouvertures d'enquêtes pour fraudes	176	404	522
Participations à un contrôle routier	37	47	18
Actions spéciales	34	34	23
Transferts d'informations à d'autres services	104	76	113
Infractions	225	225	168

Contrôles des voyageurs aux douanes

En collaboration avec les douanes, l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS) et le SPF Santé publique, l'AFSCA a mené des contrôles de bagages des voyageurs aux aéroports de Bruxelles-National (Zaventem), de Bruxelles-Sud (Gosselies), de Bierset et d'Ostende. Il s'agissait de contrôler le respect des règles en matière d'importation de viande, de plantes, de produits végétaux et animaux, ainsi que d'animaux, y compris

les espèces protégées, règles particulièrement importantes pour la santé publique et la protection des espèces menacées (CITES : Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Des contrôles ont également ciblé l'importation illégale de produits cosmétiques et de médicaments. Cette action est nommée « action BACON » (Bagage CONTrôles).

Des produits ont été saisis chez 468 passagers par l'AFSCA, l'AFMPS ou le SPF Santé publique, au cours des 38 contrôles réalisés en 2015 :

	2013	2014	2015
Denrées alimentaires (viande, poisson, produits laitiers, fruits, ...)	1.199kg	724 kg	1.915kg
Contenants de cosmétiques	1.481	1.241	1.670
Boîtes de médicaments	974	1.322	1.211

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et de prévention contre la rage, des contrôles d'animaux de compagnie ont été réalisés : 67 chiens et chats ont été contrôlés ; 2 animaux ont été placés en quarantaine en raison du non-respect du délai d'attente suite à une vaccination.

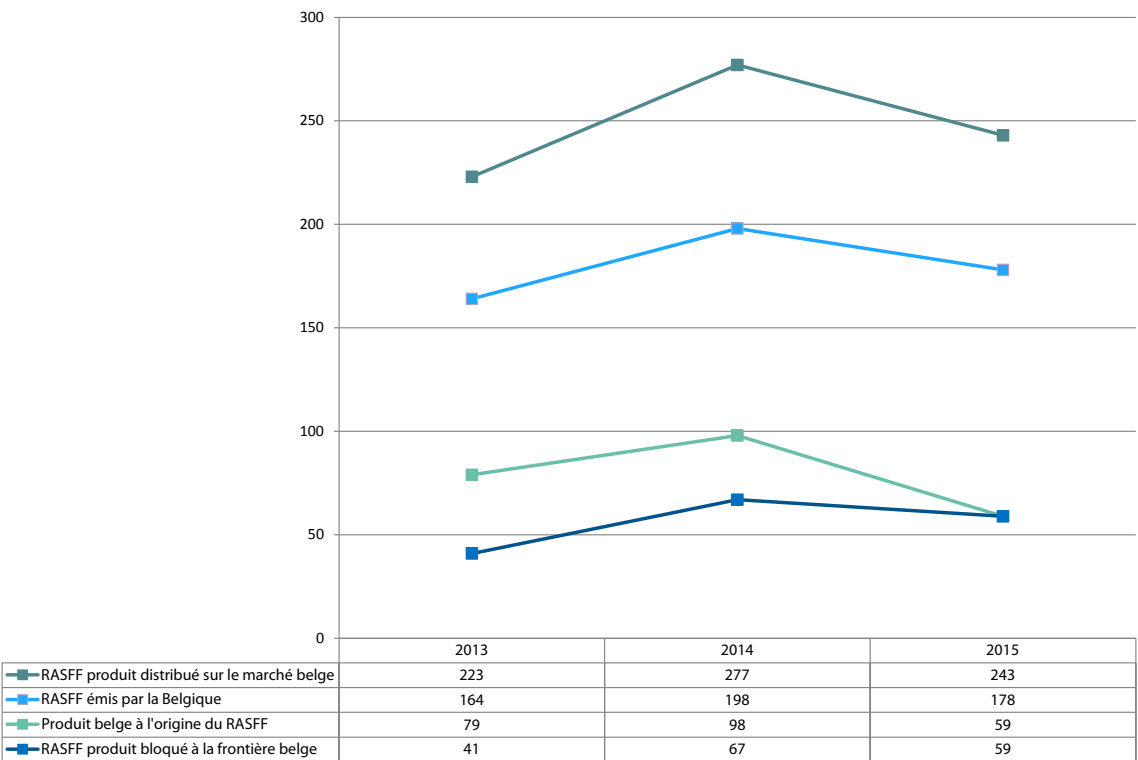
Suite à l'adaptation de la réglementation européenne, fin décembre 2014, relative au transport non-commercial d'animaux de compagnies, les contrôles ont été adaptés et l'AFSCA a assuré la formation de ses agents ainsi que de ceux des Douanes.

3.12. Notifications et suites des contrôles

3.12.1. RASFF

En 2015, 2.961 notifications (3.516 en 2012, 3.133 en 2013, 3.090 en 2014) ont été effectuées par l'ensemble des pays-membres de l'UE via le système

européen d'alertes rapides RASFF (Rapid Alert System for Food & Feed), pour des produits susceptibles de présenter un risque pour les hommes ou les animaux.



Top 5 des notifications RASFF de la Belgique en 2015 en fonction du danger

	RASFF
Aflatoxines	23,6%
Salmonella	16,9%
Mercure	3,4%
STEC	3,4%
Enterobacteriaceae	3,4%

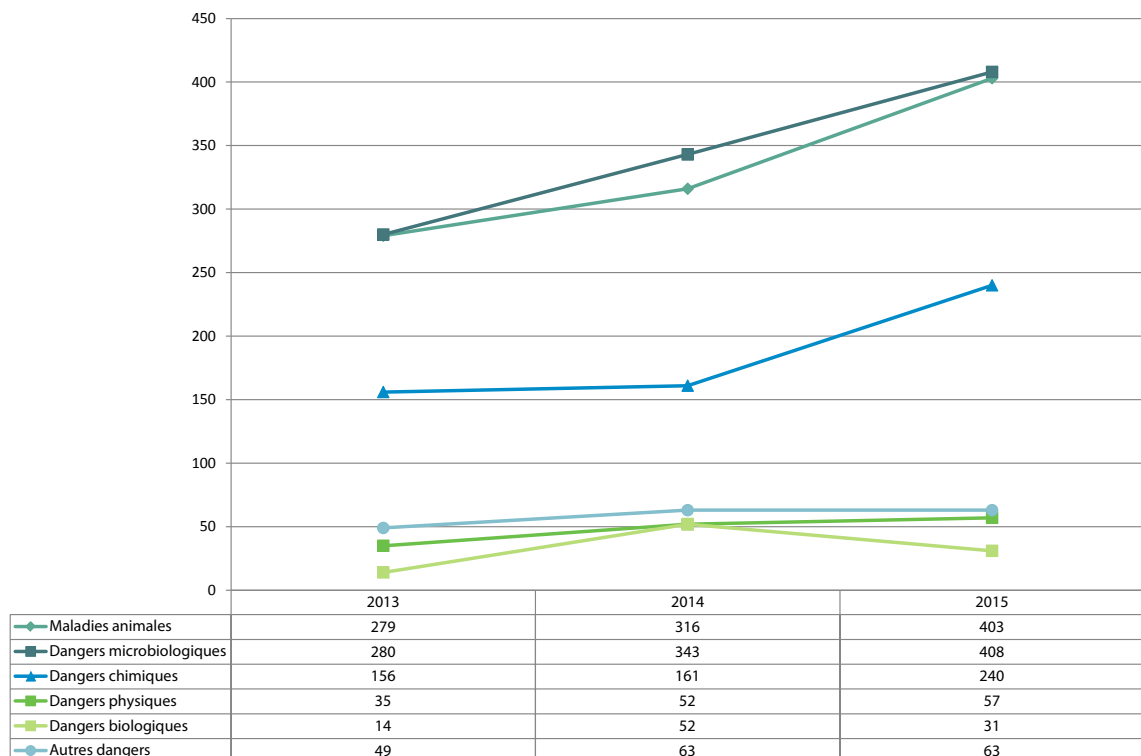
Top 5 des notifications RASFF de la Belgique en 2015 en fonction du produit

	RASFF
Noix et produits dérivés	20,2%
Aliments pour animaux	15,7%
Fruit et légumes	12,9%
Epices	9,6%
(Produits de) viande de volaille	9,6%

3.12.2. 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.



Le nombre de notifications a augmenté de 19% par rapport à 2014.

3.12.3. Suites des non-conformités

	2013	2014	2015
Avertissements	13.512	15.557	16.129
PV	5.122	6.092	6.391
Saisies	1.443	1.761	1.521
Fermetures temporaires	115	79	106
Montant des amendes administratives	2.874.255 €	3.004.140 €	3.384.975 €

Saisies

PRODUITS	QUANTITÉS 2014	QUANTITÉS 2015
Céréales et produits de boulangerie	289 tonnes	12.489 tonnes
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	9 tonnes	138 tonnes
Viande et produits à base de viande	116 tonnes	60 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	15 tonnes	30 tonnes
Aliments pour animaux	520 tonnes	28 tonnes
Produits animaux transformés	2 tonnes	19 tonnes
Fruits et légumes	560 tonnes	18 tonnes
Produits de la pêche	12 tonnes	16 tonnes
Pesticides	4,6 tonnes	12 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.522 tonnes	1.356 tonnes





Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire

4

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 ainsi une communication claire.

Exprimé sous forme de comparaison par rapport à l'année précédente, 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.

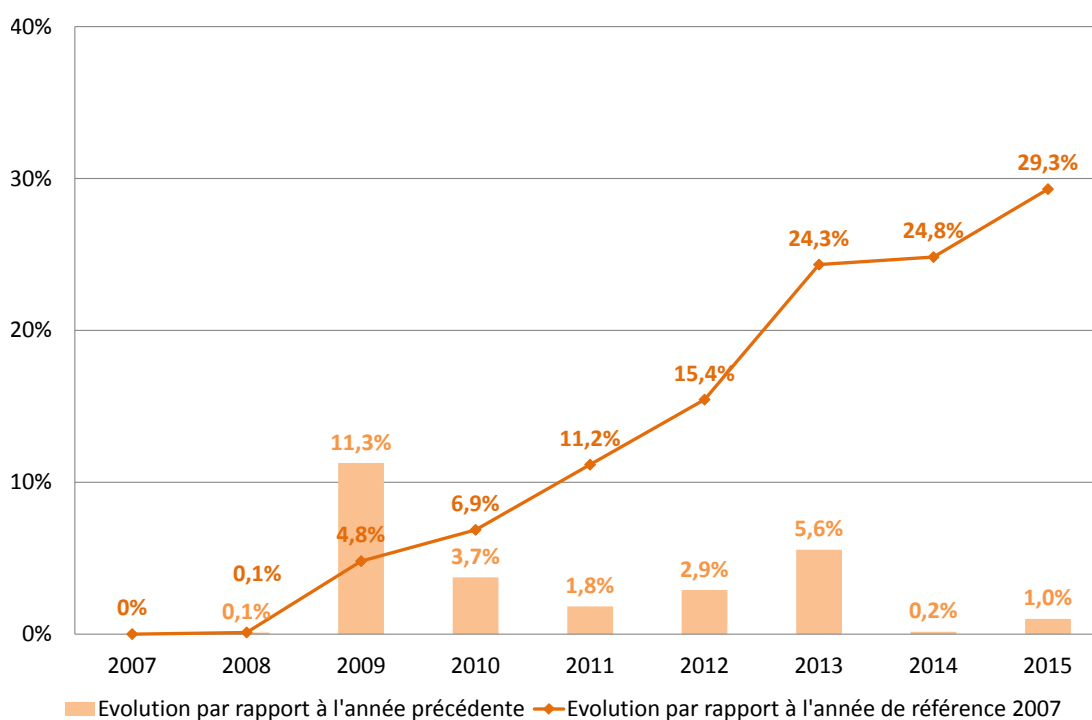
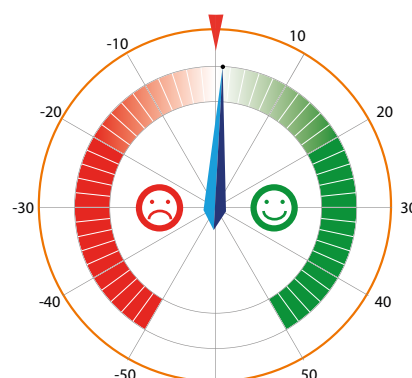
Étant donné la variabilité de l'impact de ces indicateurs sur la sécurité de la chaîne alimentaire, leur importance relative est pondérée. Ils doivent cependant être interprétés avec prudence car les fluctuations annuelles peuvent avoir plusieurs causes. Le baromètre est particulièrement adapté à la détection des tendances générales de la sécurité de la chaîne alimentaire. De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire dans notre pays.

4.1. Baromètre de la sécurité alimentaire

Par rapport à 2014, le baromètre de la sécurité alimentaire s'est amélioré globalement de 1% en 2015, ce qui est le résultat de changements aussi bien positifs que négatifs d'un certain nombre d'indicateurs.

2014 | 2015

+1,0%



Pour la cinquième année consécutive, une augmentation du nombre de notifications en matière de sécurité alimentaire et du nombre d'inspections favorables des systèmes d'autocontrôle a été constatée. Cela témoigne d'une approche proactive accrue de la sécurité alimentaire. De plus, une augmentation du nombre d'opérateurs avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la transformation et dans le secteur des cuisines

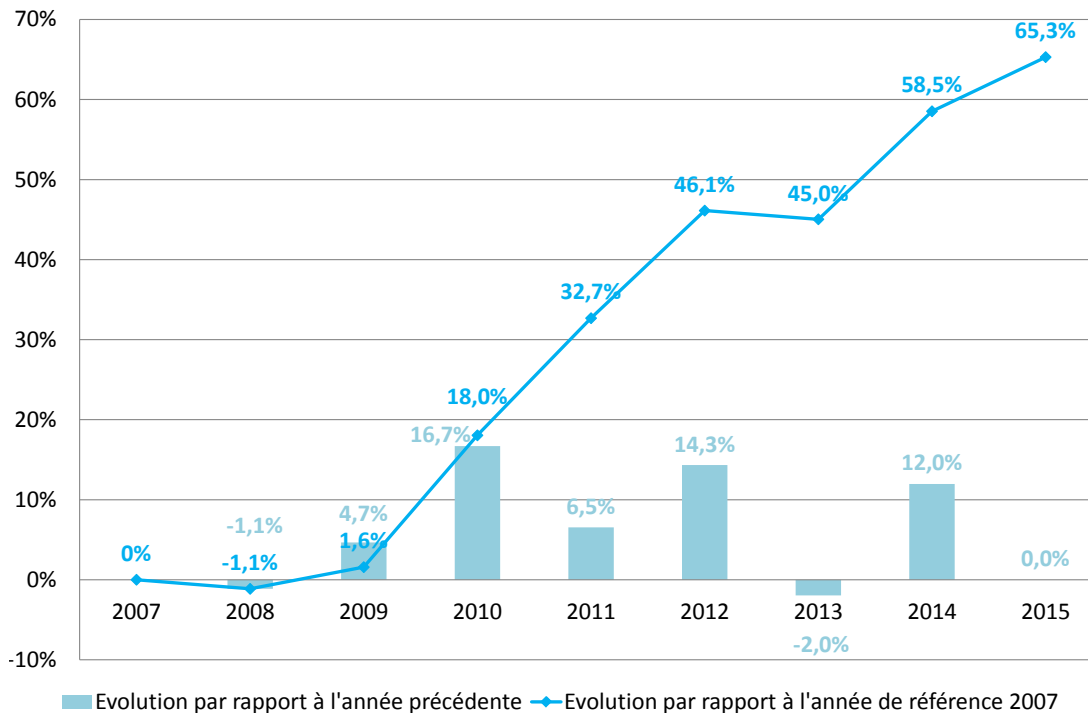
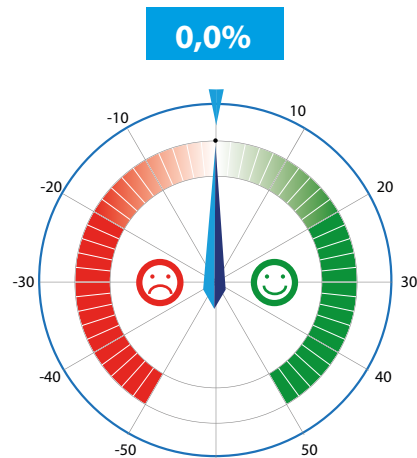
de collectivité, ainsi que du nombre d'inspections favorables en matière d'infrastructure, d'installation et d'hygiène dans les secteurs de la distribution, de l'horeca et des cuisines de collectivité a également été constatée.

L'indicateur associé aux toxi-infections alimentaires collectives montre cependant une évolution moins favorable : son évolution est en effet calculée par rapport à la moyenne des 3 années précédentes, pour éviter des fluctuations trop importantes.

2014 | 2015

4.2. Baromètre de la santé animale

Entre 2009 et 2015, le baromètre de la santé animale montre une tendance positive et ce, malgré quelques foyers de maladies animales (ré)émergentes : brucellose bovine, virus de Schmallenberg, tuberculose bovine, anémie infectieuse équine, maladies des abeilles (loques américaine et européenne). L'influence de ces foyers sur le baromètre de la santé animale est restée relativement limitée.



Par rapport à 2014, aucun changement (0%) du baromètre de la santé animale n'a été constaté globalement en 2015, ce qui ne signifie pas qu'il n'y a pas eu de modifications au niveau des indicateurs individuels. Ainsi, l'indicateur relatif à la sensibilité aux antibiotiques des E. coli chez les volailles, les porcs, les jeunes ruminants et les veaux à l'engraissement a montré une évolution très favorable. L'indicateur relatif aux notifications des avortements chez les bovins a également augmenté, ce qui est interprété comme une surveillance améliorée des maladies animales.

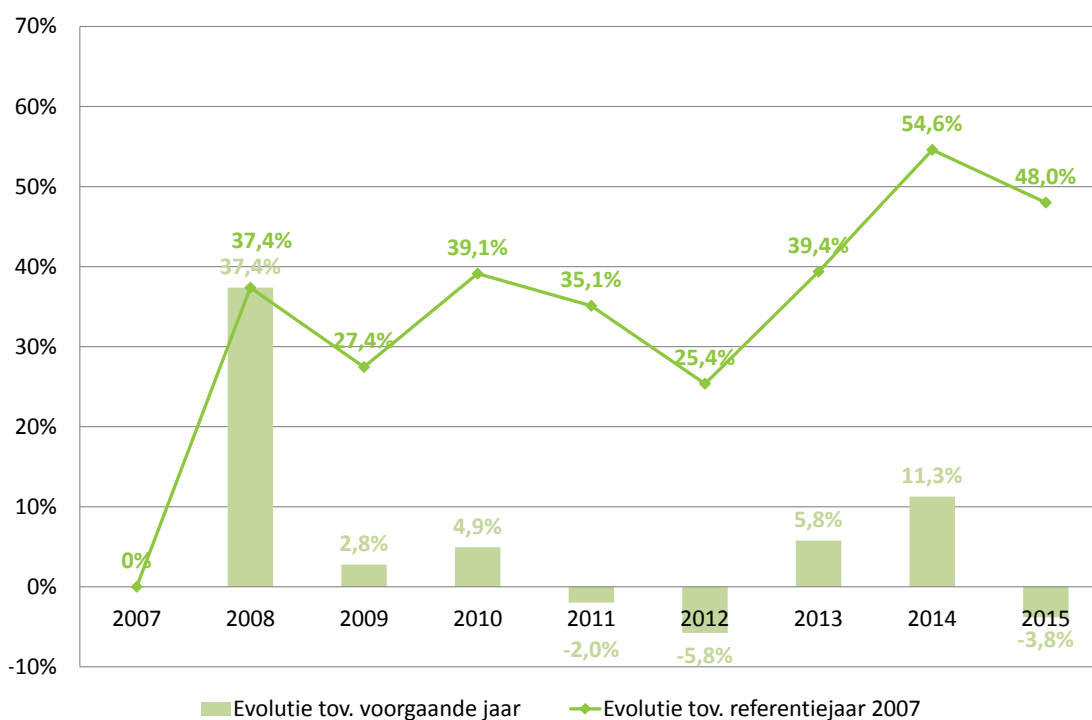
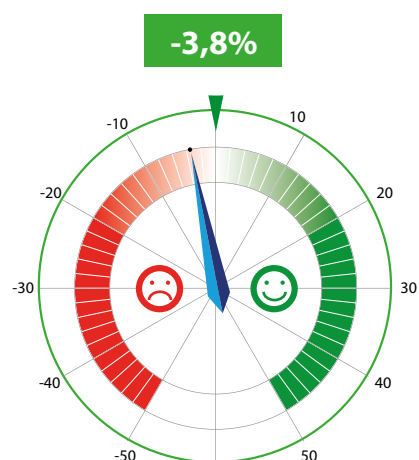
En revanche, le nombre de notifications de maladies animales à déclaration obligatoire a évolué de manière négative, ce qui indique à nouveau une surveillance diminuée des maladies animales à déclaration obligatoire.

Enfin, il est à noter que l'indicateur relatif aux inspections du bien-être animal n'a plus pu être calculé, étant donné que le contrôle du bien-être animal relève dorénavant de la compétence des régions.

4.3. Baromètre de la santé végétale

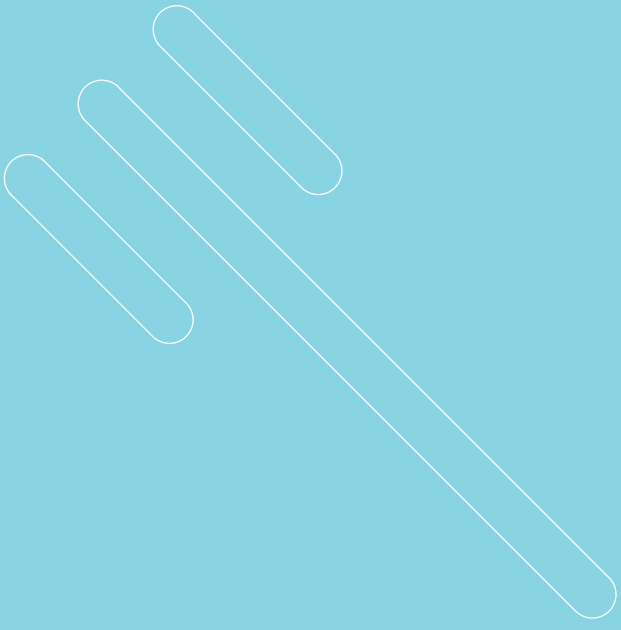
Par rapport à 2007, le baromètre de la santé végétale présente une tendance globalement positive. Cette tendance s'explique principalement par l'évolution favorable des indicateurs relatifs à l'autocontrôle et aux notifications (correspondant à une meilleure vigilance des opérateurs).

2014 | 2015



Entre 2014 et 2015, le baromètre de la santé végétale a diminué de 3,8%. La cause principale est l'évolution défavorable de l'indicateur relatif aux notifications (interprétée comme une moins bonne vigilance des opérateurs). Simultanément, une évolution favorable est observée au niveau de l'indicateur relatif aux contrôles phytosanitaires à l'importation.

Il est également à noter que l'indicateur relatif au contrôle de la chrysomèle des racines de maïs (*Diabrotica virgifera* Le Conte) n'est désormais plus pris en compte dans le calcul du baromètre. En effet, cet organisme nuisible n'est plus considéré comme organisme de quarantaine dans l'UE depuis 2014. Par conséquent, à partir de 2015, cet insecte n'a plus fait l'objet d'une surveillance de la part de l'AFSCA.



Faits et chiffres

L'AFSCA au service de la sécurité alimentaire

2015



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