



Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire : **RAPPORT D'ACTIVITÉS 2015**

Herman Diricks
Administrateur délégué
5/7/2016



Rapport d'activités 2015

[site web](#) + « Faits et chiffres » classique



AFSCA - **RAPPORT D'ACTIVITÉS 2015**
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

RECHERCHER

A à Z

FR

NL

L'AFSCA

Au service des
consommateurs

Au service des
professionnels

Relations interna-
tionales - Export

Inspections

Santé animale &
végétale, TIAC

Échantillonnages
et analyses

Contrôles à
l'importation

Lutte contre
la fraude

Baromètres

Formation et accompagnement des
professionnels
Soutien à l'exportation
Service de médiation



Inspections : résultats globaux
Analyses : résultats globaux
Système d'autocontrôle et guides
sectoriels
Faits et chiffres (PDF)
Rapports d'activités précédents



Publication des résultats d'inspection
Journée découverte entreprise
Point de contact pour les
consommateurs
Actions ciblées



1. L'AFSCA

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.



qualité honnête
professionnalisme
communicatif compréhensif
ouverture dynamique
discrétion **respect**
équité raisonnable
clair acceptable
fiable **intégrité**
transparent consciencieux
confiance

2. L'AFSCA au service des consommateurs

- Publication des résultats d'inspections
- Point de contact pour les consommateurs
- Contrôles ciblés : 3 actions
 - huile de friture
 - salades de viandes et préparations de boucherie
 - moules
- Journée Découverte Entreprises 4/10/2015



Publication des résultats d'inspection

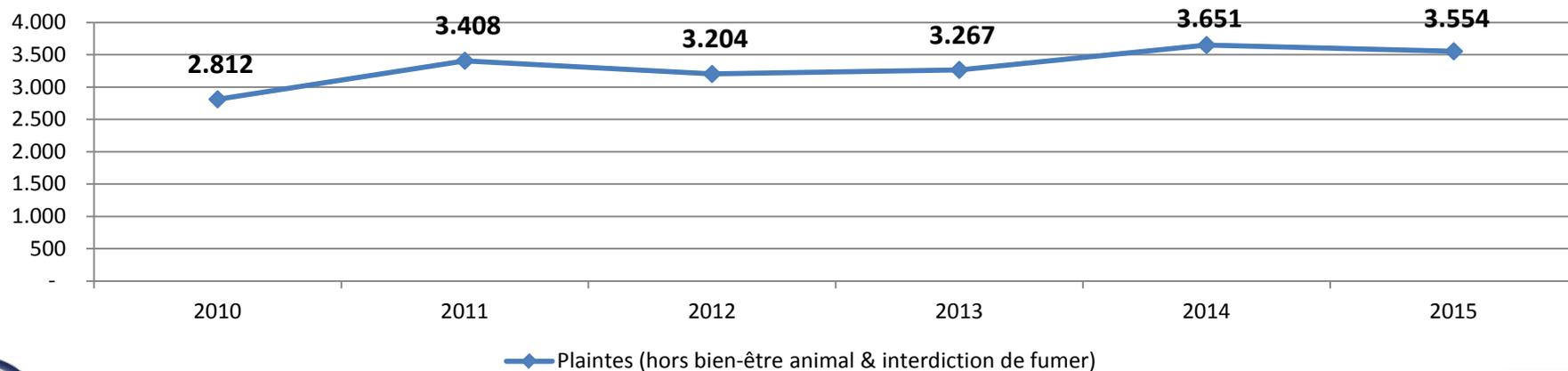
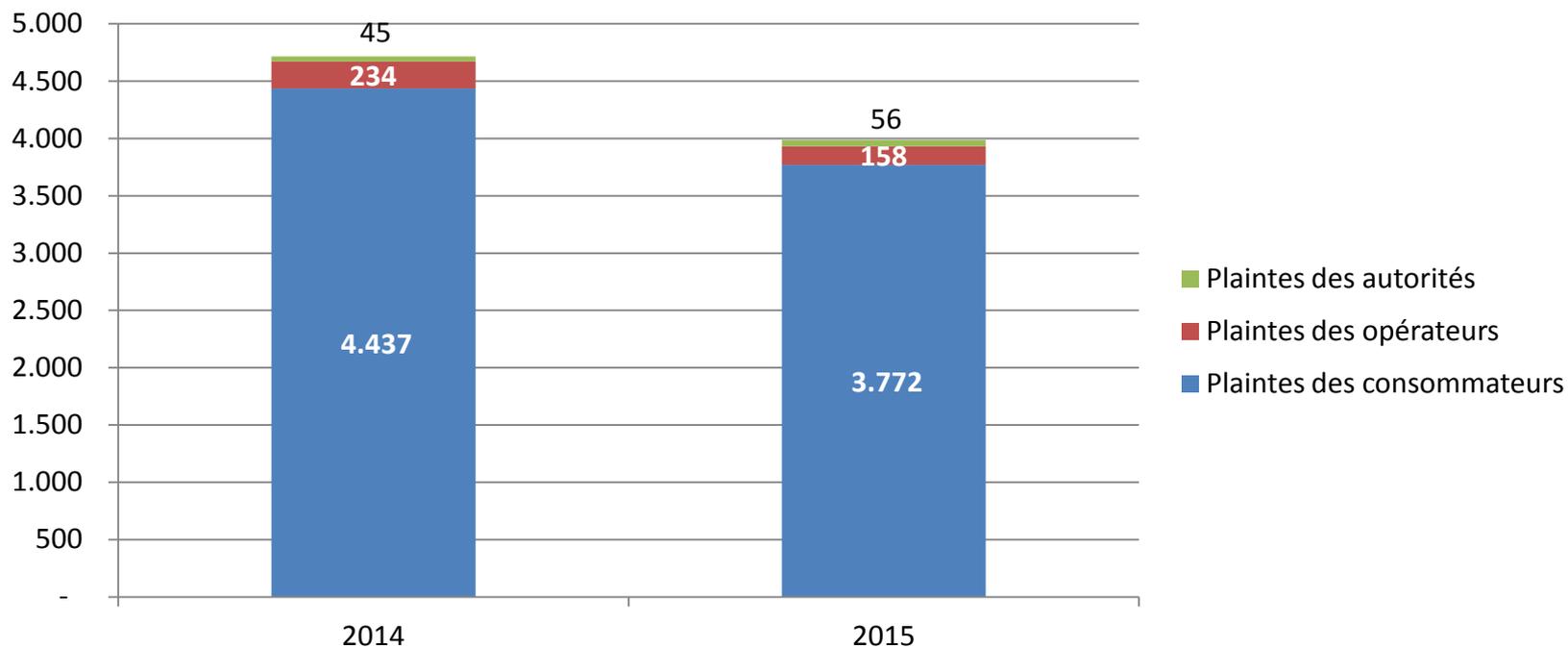
Catégorie	Symbole
Excellent	 Excellent
Très bien	 Très bien
Bien	 Bien
Satisfaisant	 Satisfaisant Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle
A améliorer	 A améliorer Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle
A améliorer	 A améliorer
Pas d'inspection récente	 Pas d'inspection récente

Consultation via FoodWeb : depuis le 30/6/2015

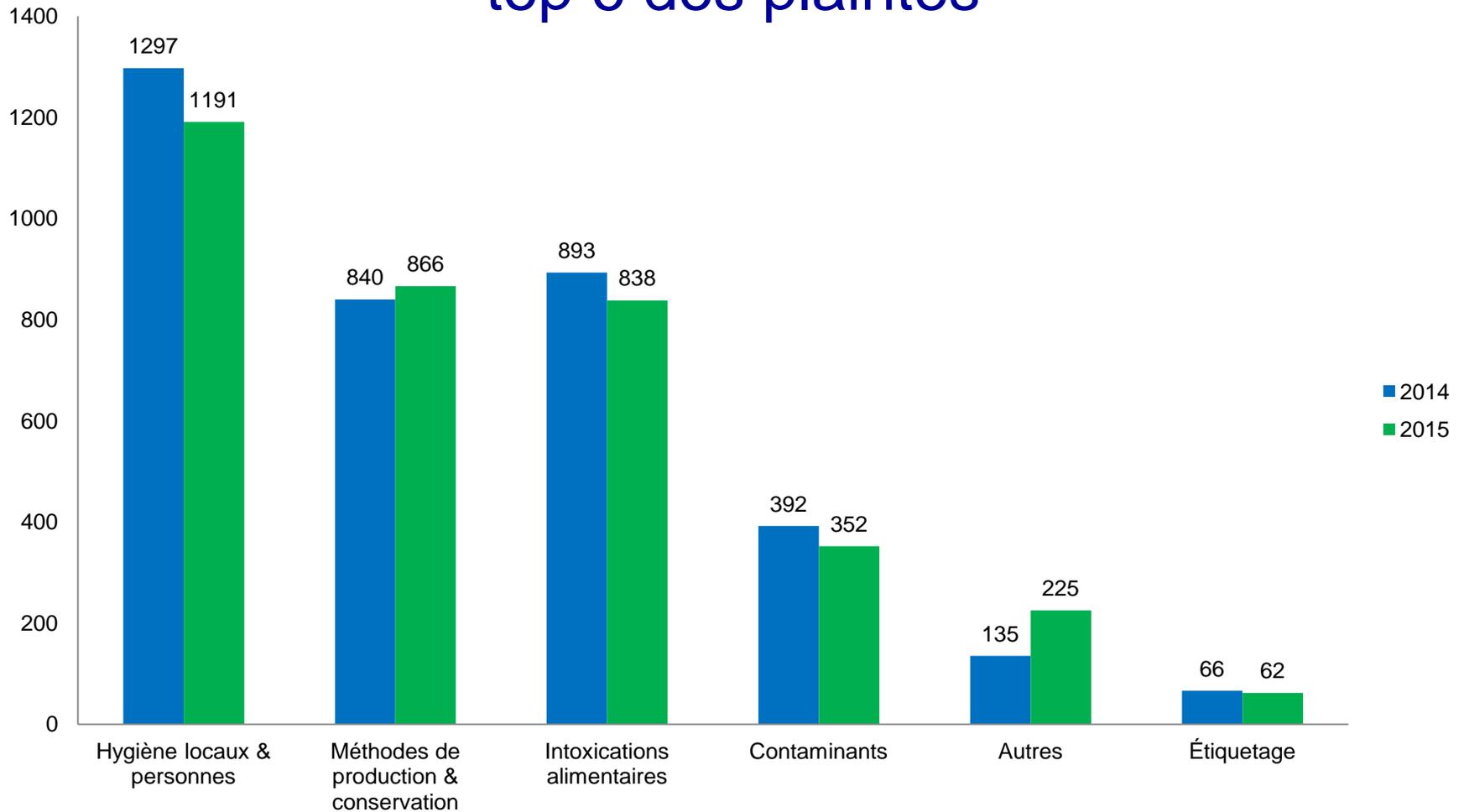
- Juillet 2015 : >100.000 consultations de pages/jour (moyenne)
- Août-décembre 2015 : **1.500 consultations de pages/jour** (moyenne)



Point de contact pour les consommateurs



Point de contact pour les consommateurs top 6 des plaintes





AFSCA - ENQUÊTE DE PERCEPTION 2016

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Accueil	Résumé	Conception de l'étude	Attitudes envers la sécurité alimentaire	Connaissance de l'AFSCA et de la sécurité alimentaire	Appréciation du fonctionnement de l'AFSCA	Conclusion
 <p>Consultation des résultats des inspections</p>	 <p>Méthodologie & Participants</p>	 <p>Appréciation de l'AFSCA</p>	 <p>Perception sur l'hygiène des établissements</p>			





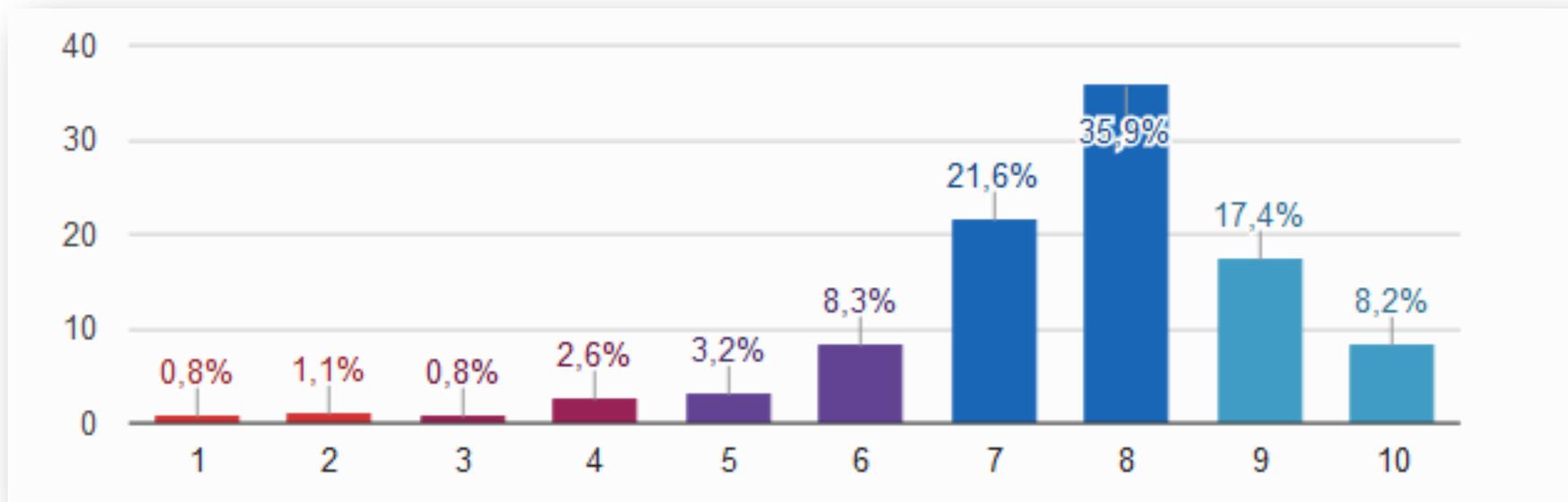
Enquête de **perception** :

- 2010, 2013, 2016
- Attitudes des consommateurs
- Connaissance de l'AFSCA
- Fonctionnement de l'AFSCA





Les consommateurs donnent 8/10 au travail de l'AFSCA





Conclusions

- La sécurité alimentaire reste une **préoccupation** majeure des consommateurs
- Les consommateurs **reconnaissent et apprécient** fortement le rôle de l'AFSCA
- 1 personne sur 3 voudrait même **plus de contrôles**





Conclusions: p/r 2013

- L'AFSCA **gère mieux les incidents**
- 77% des consommateurs jugent les contrôles **suffisamment sévères** (70% en 2013)
- Les consommateurs estiment que l'AFSCA fournit **suffisamment d'information** 56% → **72%**
- Utilisation du site web AFSCA → → **médias sociaux**

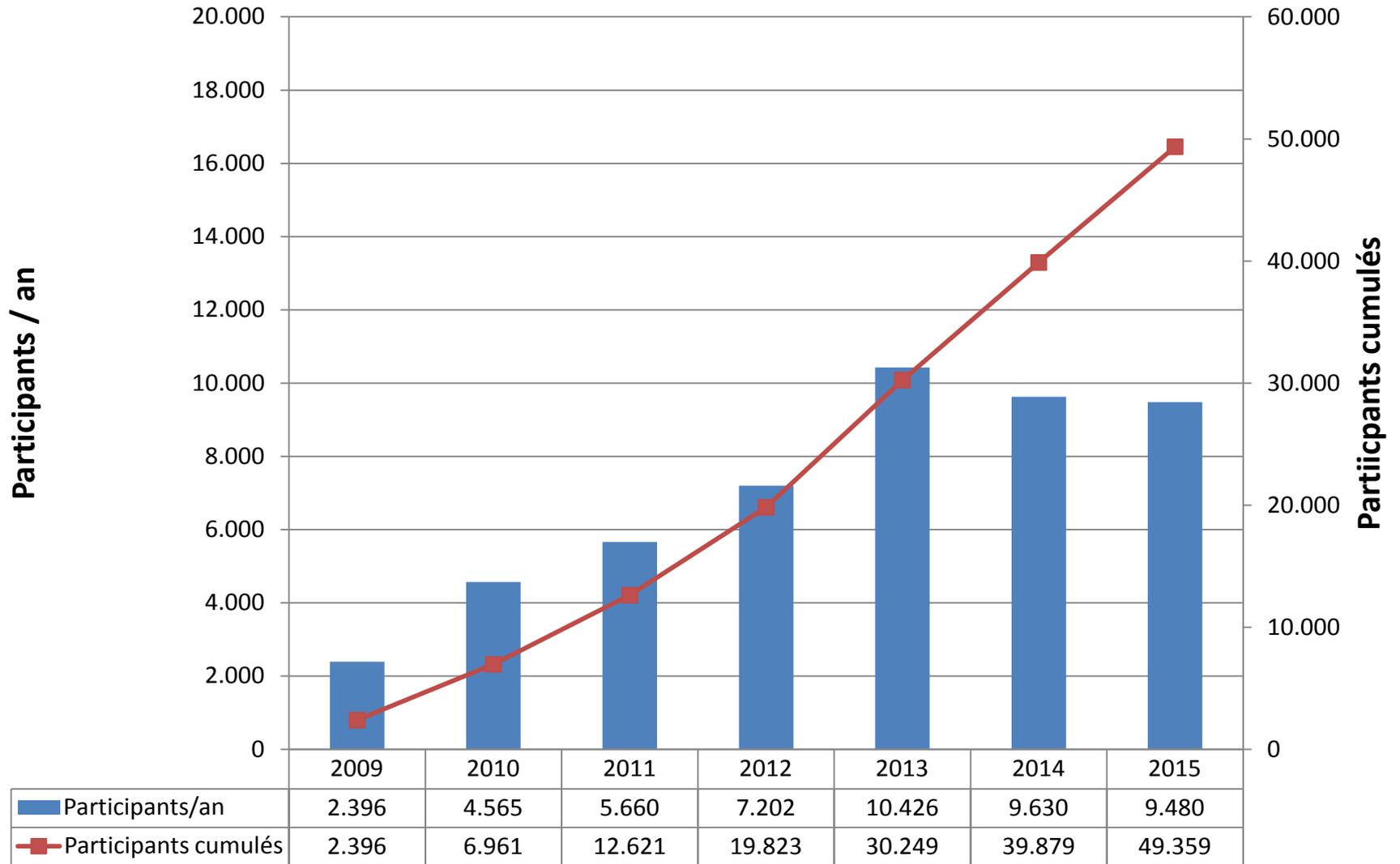


3. L'AFSCA au service des professionnels

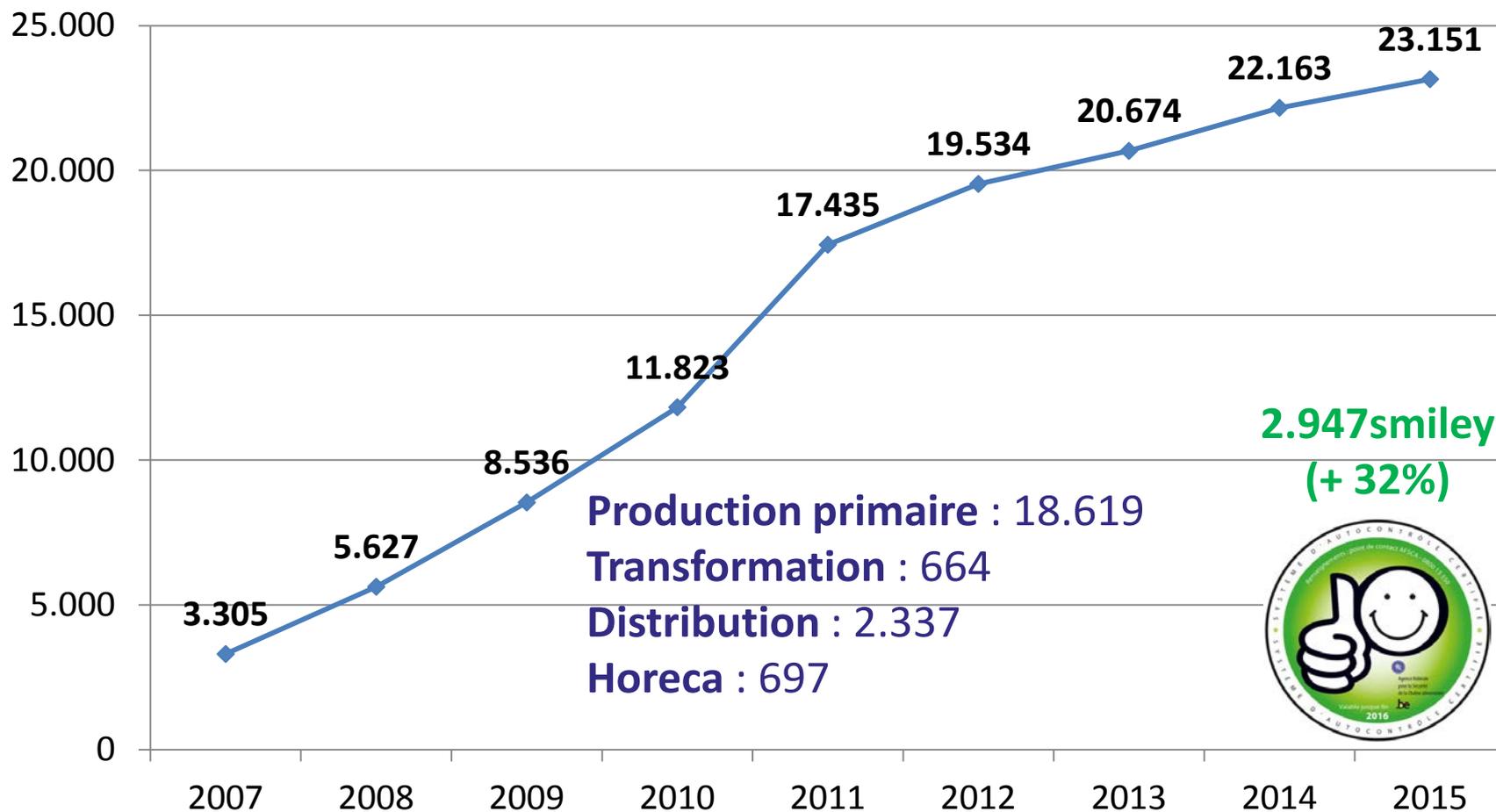
- Extension du soutien aux exportations : projet *FOEDEX*
- Formation et accompagnement des professionnels:
 - *plateforme de concertation*
 - *cellule d'accompagnement des petits producteurs (pilote : producteurs de produits laitiers à la ferme)*
- Simplification administrative
- **Cellule de vulgarisation**
- **Validation des systèmes d'autocontrôle**
- **Service de médiation**
- Concertation
- Prévention de crise



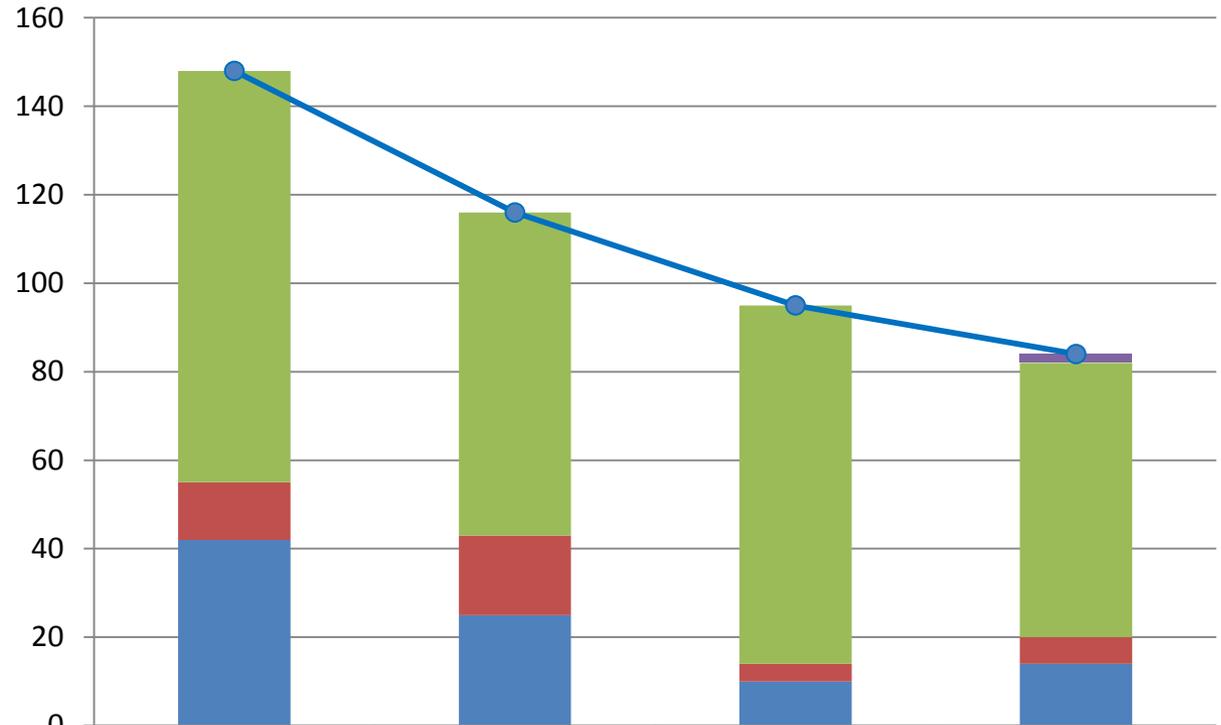
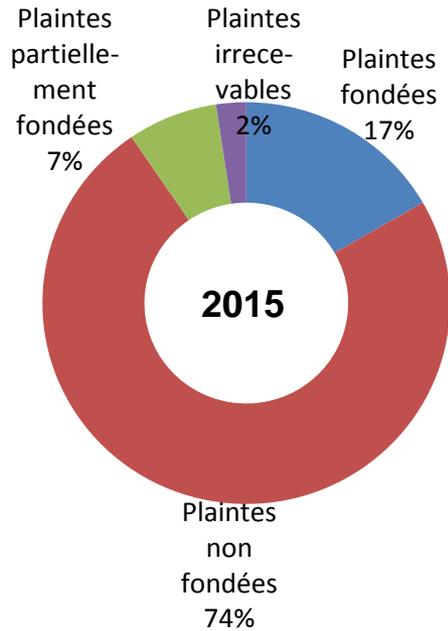
Cellule de vulgarisation



Fin 2015, 23.151 établissements disposaient d'un **système d'autocontrôle validé** pour toutes leurs activités
 ➔ **-75% contributions, moins d'inspections**



Service de médiation



	2012	2013	2014	2015
Plaintes irrecevables	0	0	0	2
Plaintes non-fondées	93	73,0	81	62
Plaintes partiellement fondées	13	18,0	4	6
Plaintes fondées	42	25,0	10	14
Total plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA	148	116	95	84



L'AFSCA ET LES PETITS PRODUCTEURS



- Exemples d'**assouplissements** pour les PME's et artisans:
 - système d'autocontrôle: considérablement allégé,
 - analyses de risque obligatoires: faites par l'Agence en concertation avec les secteurs,
 - traçabilité: allègement administratif,
 - contrôles à la réception des marchandises: allègement administratif

- Comparaison internationale : les exigences pour les petits établissements en BE sont à un niveau comparable avec celui des Etats membres (avec certaines différences ponctuelles)

- Adaptation arrêté royal « hygiène des denrées alimentaires » pour **rendre possible des dérogations** (sur base d'une évaluation du risque)



Formation et documentation ajustées aux petites entreprises

- **Guides d'autocontrôle B2C**
 - gratuit sur www.afsca.be
 - impression & adaptations par l'AFSCA
- Nouveau système de **fiches quick start** : législation en pratique



Dossier N°:
Version: 1
Date:

Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

Entretien, nettoyage et désinfection



- ✓ Respectez scrupuleusement le programme d'entretien des appareils utilisés
- ✓ Utilisez uniquement des lubrifiants convenant à une utilisation dans le secteur alimentaire
- ✓ Précisez dans un plan de nettoyage et de désinfection ce qui doit être nettoyé et désinfecté ainsi que la méthode et le moment choisis. Suivez le plan avec exactitude
- ✓ Intégrez les puisards et le matériel de nettoyage dans le plan de nettoyage
- ✓ Utilisez uniquement des produits de désinfection qui sont autorisés par le SPF Santé publique pour usage dans le secteur de l'alimentation
- ✓ Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection
- ✓ Utilisez de l'eau potable lors de contact (in)direct avec les denrées alimentaires
- ! **No nettoyez pas et ne désinfectez pas en présence de denrées alimentaires non emballées**
- ! **Évitez la contamination du matériel propre par du matériel sale ou par des produits de nettoyage et de désinfection**
- ✓ Enfermez les produits de nettoyage et de désinfection dans un espace séparé, une armoire fermant à clé ou une boîte fermant à clé

L'ordre et la propreté sont cruciales afin de garantir la sécurité des aliments et sont également la carte de visite de l'entreprise !

.be



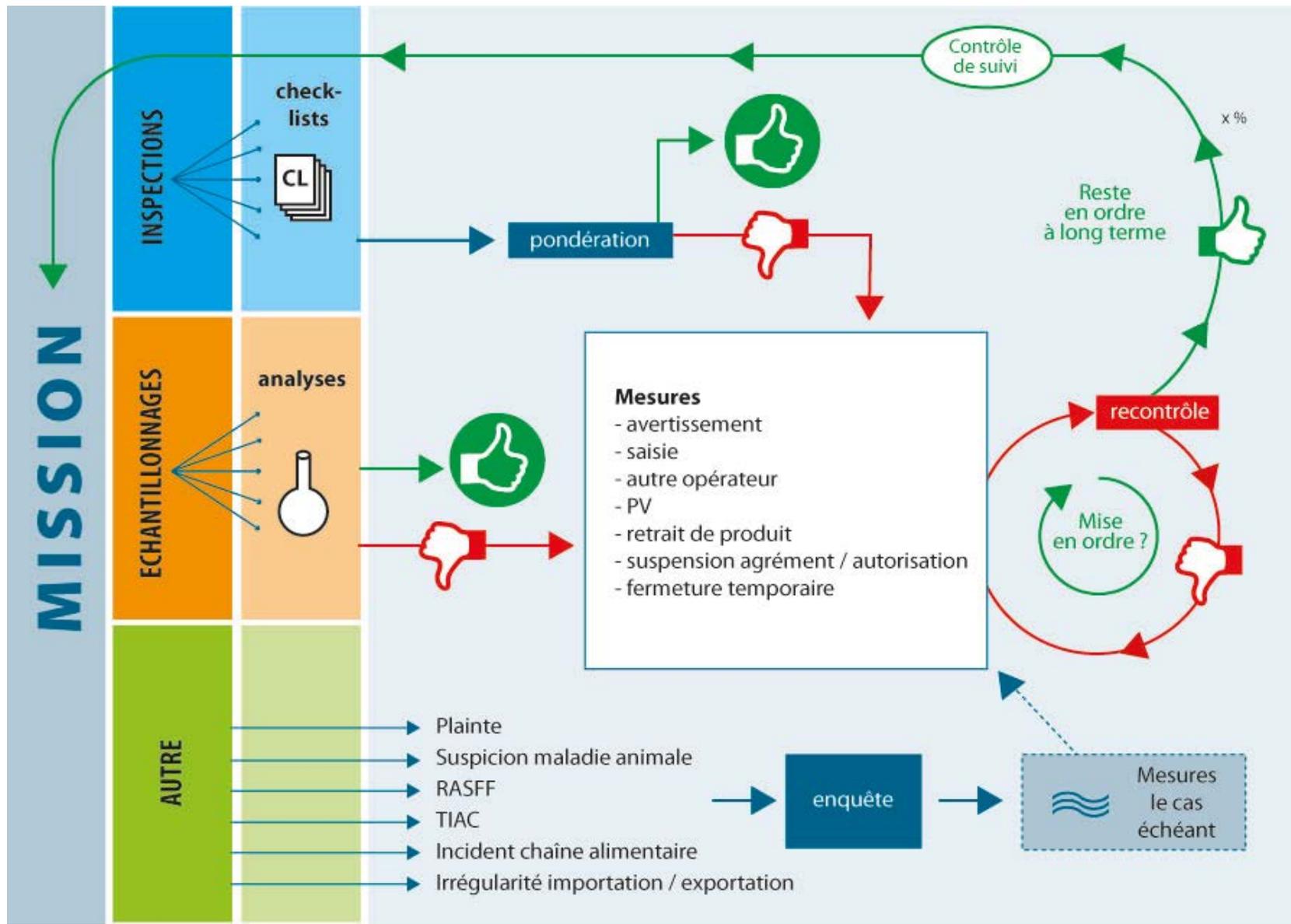
Nouvelle structure d'accompagnement

- Pour les petits opérateurs
 - qui démarrent/étendent une activité
 - qui ont besoin d'un soutien technique/scientifique
- Politique de concertation générale déjà existante
 - → élargissement à toutes les petites entreprises sollicitant un soutien
 - plateforme de discussion
- Soutien des initiatives existantes

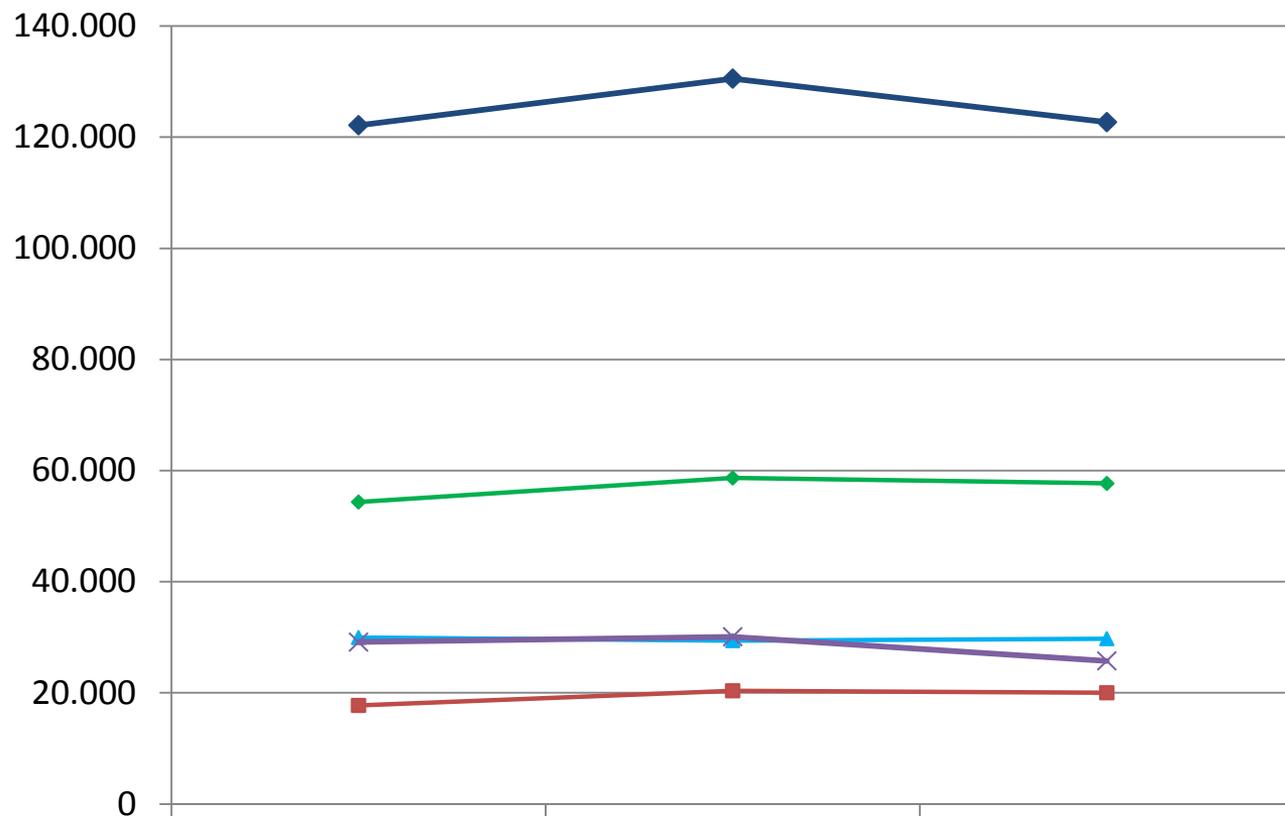


4. NOTRE MISSION-CLÉ : LES CONTRÔLES





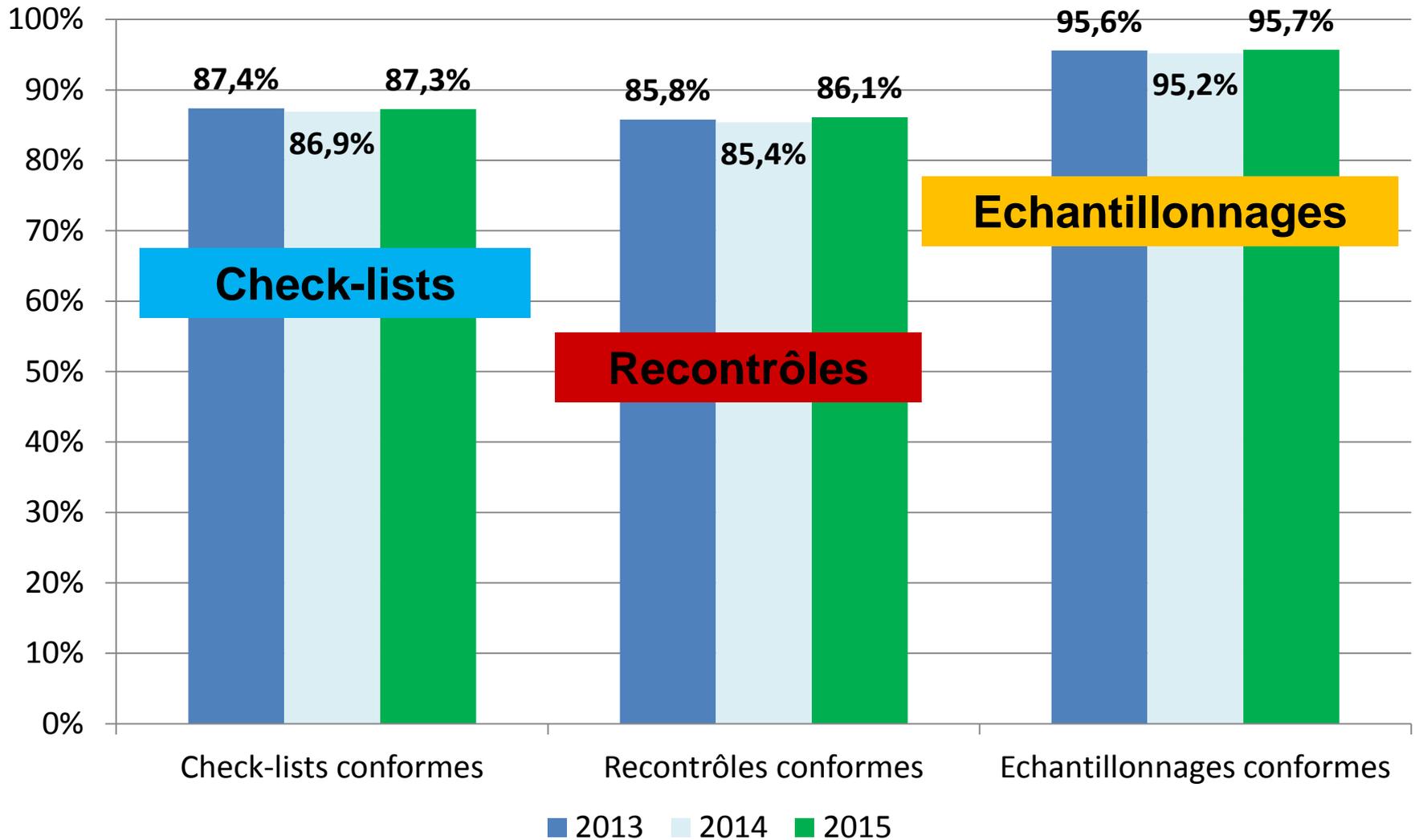
M I S S I O N S



	2013	2014	2015
◆ Missions avec une check-list	54.349	58.671	57.690
■ Missions avec un recontrôle	17.737	20.373	20.018
▲ Missions avec un échantillonnage	29.962	29.408	29.762
✕ Autres missions	29.140	30.102	25.757
◆ Total	122.161	130.546	122.720



Résultats



Check-lists

Tous les opérateurs

	Missions 2015	Opérateurs 2015	Inspections 2015	Inspections favorables 2014	Inspections favorables 2015	2015vs 2014
Production d'aliments pour animaux	1.451	1.403	6.333	91,8%	91,1%	-0,7%
Production primaire végétale	6.360	5.177	15.909	97,1%	96,8%	-0,3%
Production primaire animale	8.181	7.550	35.325	94,8%	95,5%	+0,7%
Abattage	3.339	107	6.309	97,1%	98,1%	+1,0%
Transformation de denrées alimentaires	4.549	3.978	22.617	94,5%	93,7%	-0,8%
Grossistes	771	767	2.541	91,1%	93,3%	+2,2%
Détaillants	11.576	11.268	33.494	80,9%	82,3%	+1,4%
Horeca	15.861	15.468	58.770	79,7%	80,8%	+1,1%
Cuisines de collectivités	5.097	5.068	16.547	85,0%	88,2%	+3,2%
...						
Total	57.690	49.458	256.702	86,9%	87,3%	+0,4%



Check-lists

Tous les opérateurs Infrastr., install., hygiène

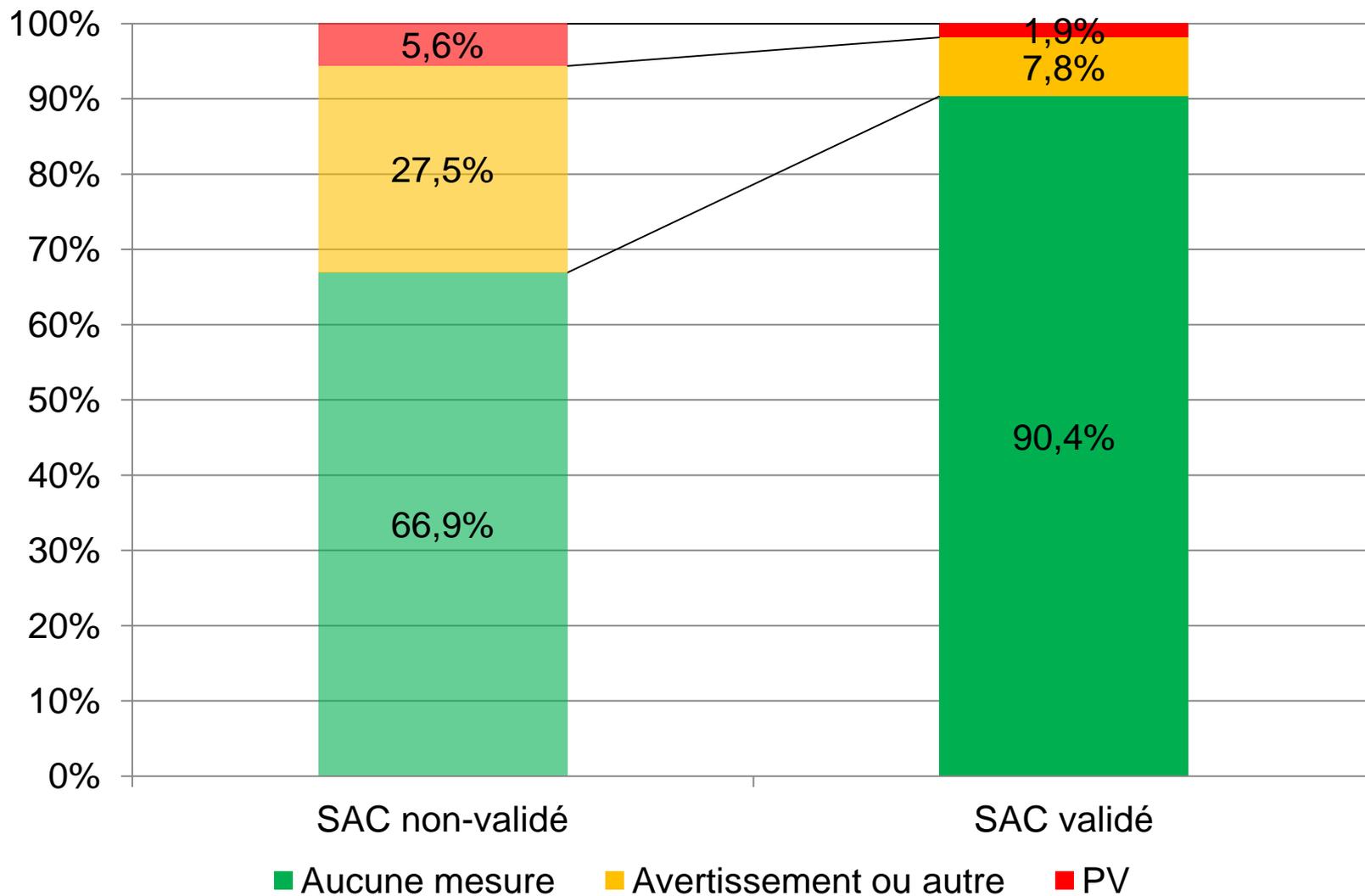
	Inspections 2015	Inspections favorables 2014	Inspections favorables 2015	2015vs 2014
Production d'aliments pour animaux	1.187	90,6%	88,6%	-2,0%
Production primaire végétale	3.146	98,1%	97,3%	-0,8%
Production primaire animale	8.282	97,9%	97,9%	0,0%
Abattage	610	88,6%	88,0%	-0,6%
Transformation de denrées alimentaires	7.675	92,5%	91,4%	-1,1%
Grossistes	772	86,3%	90,9%	+4,6%
Détaillants	12.189	67,4%	71,1%	+3,7%
Horeca (restaurants)	13.038	55,7%	59,3%	+3,6%
Cuisines de collectivités	5.089	71,6%	78,1%	+6,5%
Total	54.760	75,7%	78,4%	+2,7%



Missions

Tous les opérateurs

SAC validé ⇔ SAC non-validé



RÉSULTATS

B2C



Check-lists

Détaillants Infrastr., install., hygiène

	Check-lists 2015	Favorables 2014	Favorables 2015	2015 vs 2014
Boucheries	2.299	59,0%	67,0%	+8,0%
Boulangeries	1.572	56,0%	57,8%	+1,8%
Automates	173	96,0%	92,5%	-3,5%
Poissonneries	339	59,0%	72,9%	+13,9%
Détaillant avec transformation	1.182	59,0%	65,1%	+6,1%
Détaillant sans transformation	4.536	72,0%	72,8%	+0,8%
Détaillant enregistrés	898	93,0%	94,2%	+1,2%



Checklists

Horeca Infrastr., inricht., hygiëne

	Checklists 2015	Gunstig 2014	Gunstig 2015	2015 vs 2014
Restaurants	9.127	54,9%	58,7%	+3,8%
Frituur	1.060	58,6%	66,3%	+7,7%
Traiteur	753	67,3%	72,9%	+5,6%
Pita	449	42,4%	44,1%	+1,7%
Kamers met ontbijt	82	77,1%	75,6%	-1,5%
Tea-room	61	67,1%	60,7%	-6,4%
Andere horeca	1.536	53,5%	54,8%	+1,3%
Ambulante horeca	1.100	66,7%	72,6%	+5,9%
Cafés	1.031	85,9%	85,8%	-0,1%



Check-lists

Cuisines de collectivités Infrastr., install., hygiène

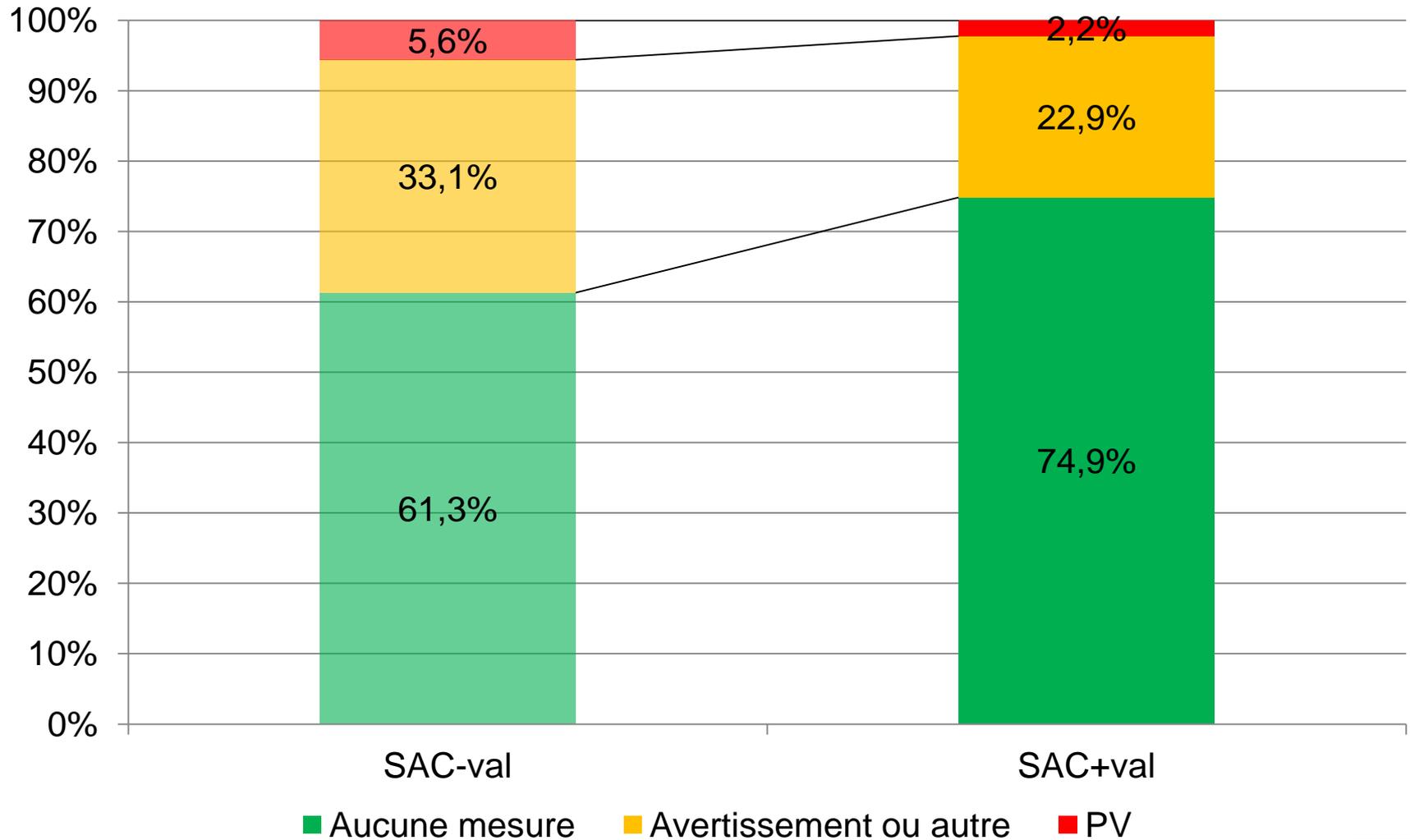
	Check-lists 2015	Favorables 2014	Favorables 2015	2015 vs 2014
Ecoles	1.457	66,0%	74,5%	+8,5%
Crèches	1.229	80,9%	83,0%	+2,1%
Maisons de repos	700	72,1%	76,4%	+4,3%
Hôpitaux	95	67,6%	72,6%	+5,0%
Prisons	10	56,3%	50,0%	-6,3%
Biberonneries	71	86,1%	98,6%	+12,5%
Autres cuisines de collectivités	1.456	68,6%	76,9%	+8,3%



Missions

Horeca & collectivités

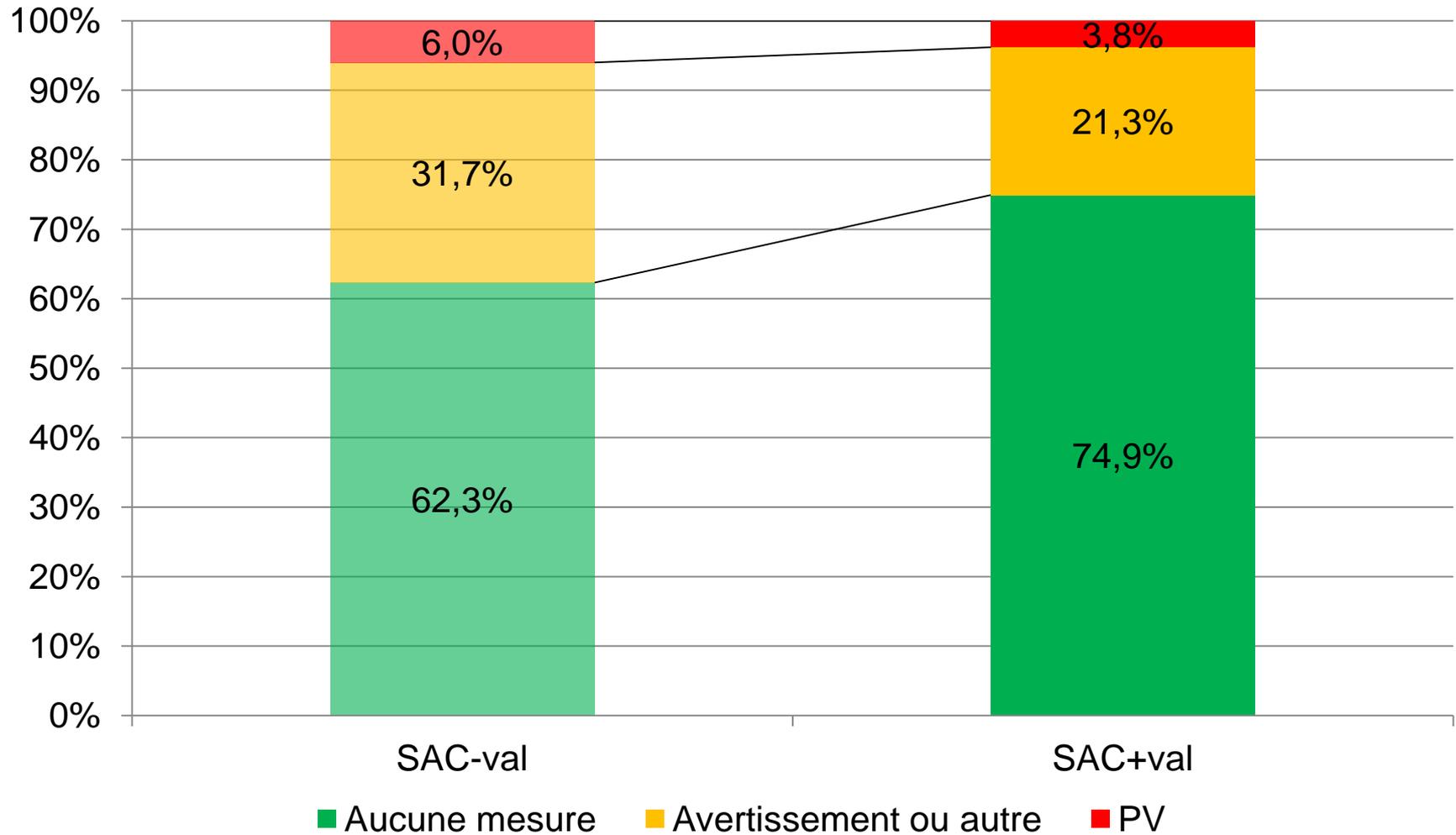
SAC validé \Leftrightarrow SAC non-validé



Missions

Détaillants

SAC valide \Leftrightarrow SAC non-validé



RÉSULTATS

PME & ARTISANS



- **95% favorables :**
 - producteurs de produits laitiers à la ferme
 - = confirmation de la tendance identifiée pour 2014
- **8 à 9 sur 10 favorables :**
 - boucheries à la ferme,
 - éleveurs fermiers de lapins ou volailles en circuits courts,
 - brasseurs artisanaux,
 - cultivateurs locaux qui transforment leurs produits (confitures, jus de pommes,...)



RÉSULTATS ECHANTILLONNAGES



Echantillonnages

	Nombre	Conformes
Microorganismes pathogènes	20.480	96%
Médicaments vétérinaires et substances interdites	16.746	99%
Microorganismes indicateurs	9.089	91%
Contrôles phytosanitaires	8.142	92%
Résidus de pesticides	3.799	97%
Additifs et arômes	2.965	99%
Dioxines et PCB	2.495	100%
Qualité - composition	2.406	93%
Métaux lourds	2.136	99%
Mycotoxines	2.022	98%
Matériaux de contact	806	99%
HAP	674	100%
Allergènes	177	99%
...		
Total	88.108	96,5%
	2014:67.852	2014:95,3%



RÉSULTATS IMPORTATION



CONTRÔLES à L'IMPORTATION

nombre d'envois (% 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 animaux aquacoles



RÉSULTATS NON-CONFORMITÉS



NON-CONFORMITÉS → SUIVI

	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 €

Produits saisis	Quantités saisies
Céréales	12.489 tonnes
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	138 tonnes
Viande et produits à base de viande	60 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	30 tonnes
Aliments pour animaux	28 tonnes
Produits animaux transformés	19 tonnes
Fruits et légumes	18 tonnes
Produits de la pêche	16 tonnes
Pesticides	12 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.356 tonnes



SYNTHÈSE

LES BAROMÈTRES



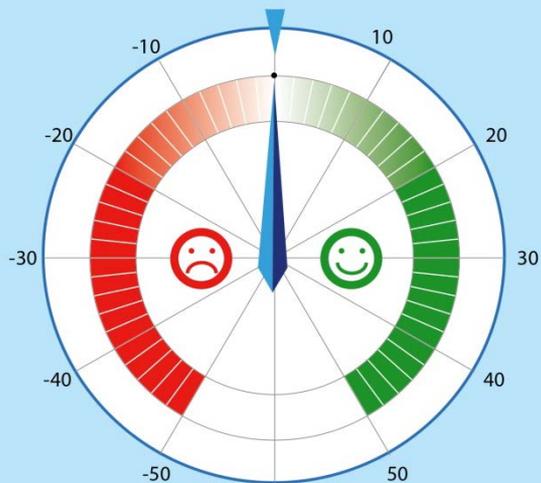
Synthèse : les baromètres

Sécurité alimentaire

Santé animale

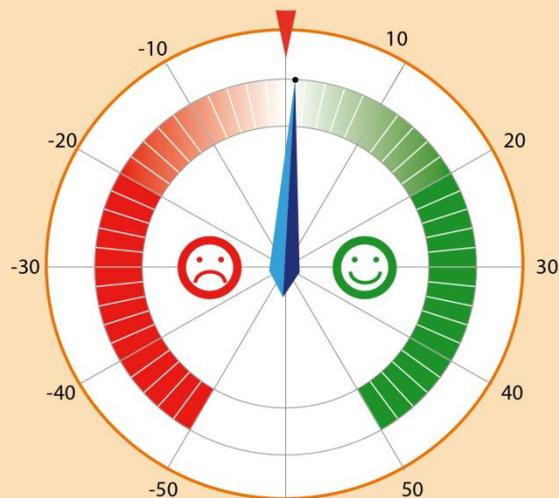
2014 | 2015

0,0%



2014 | 2015

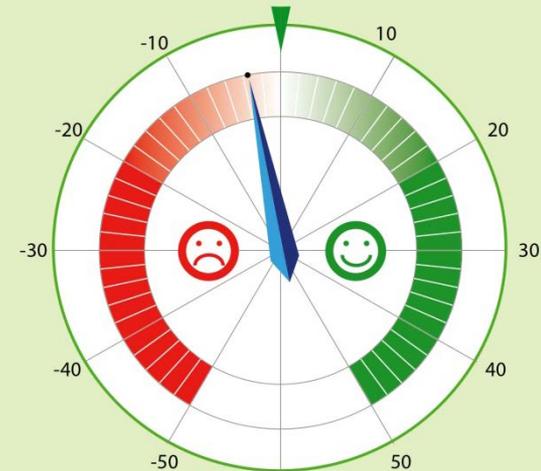
+1,0%



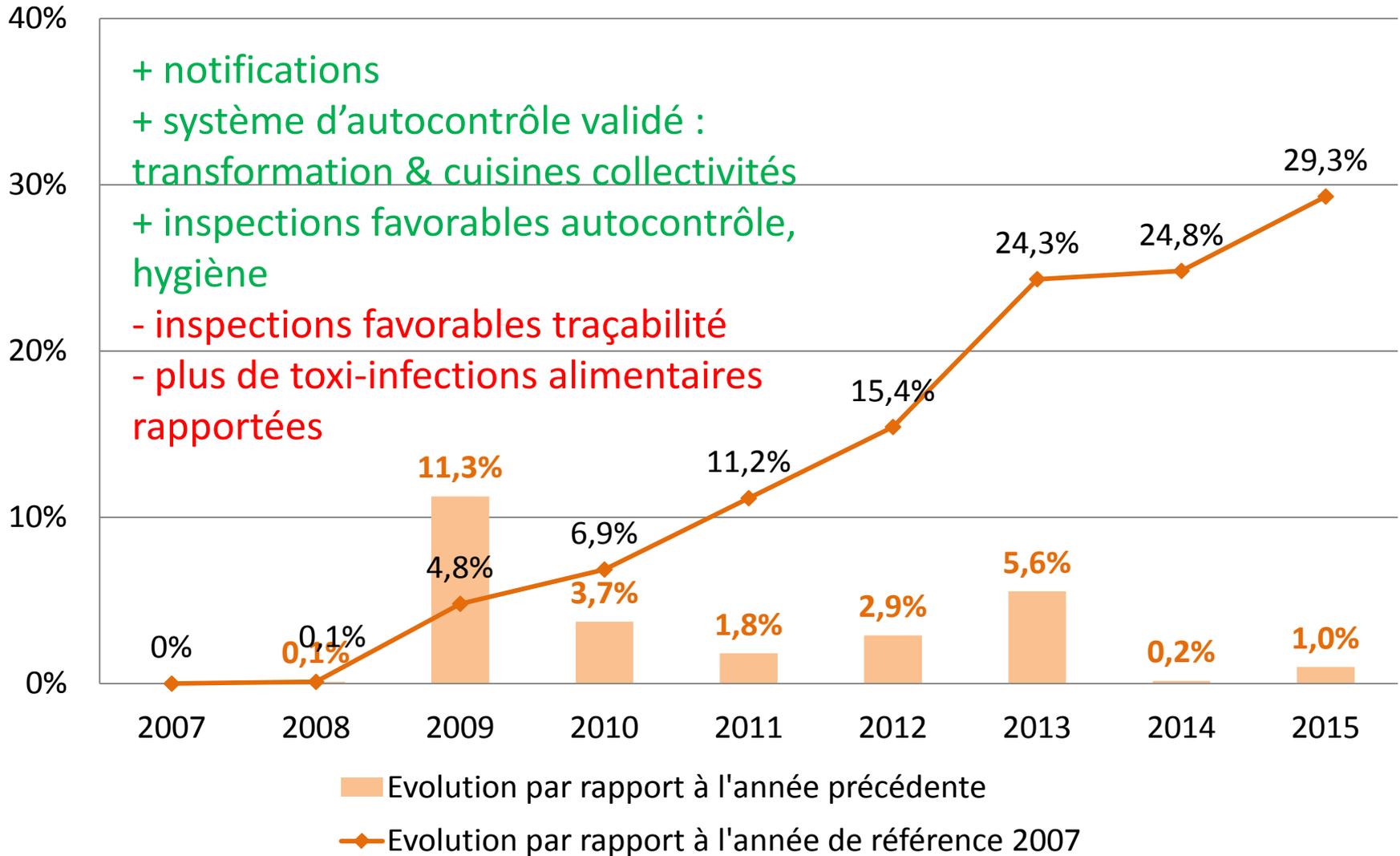
Santé végétale

2014 | 2015

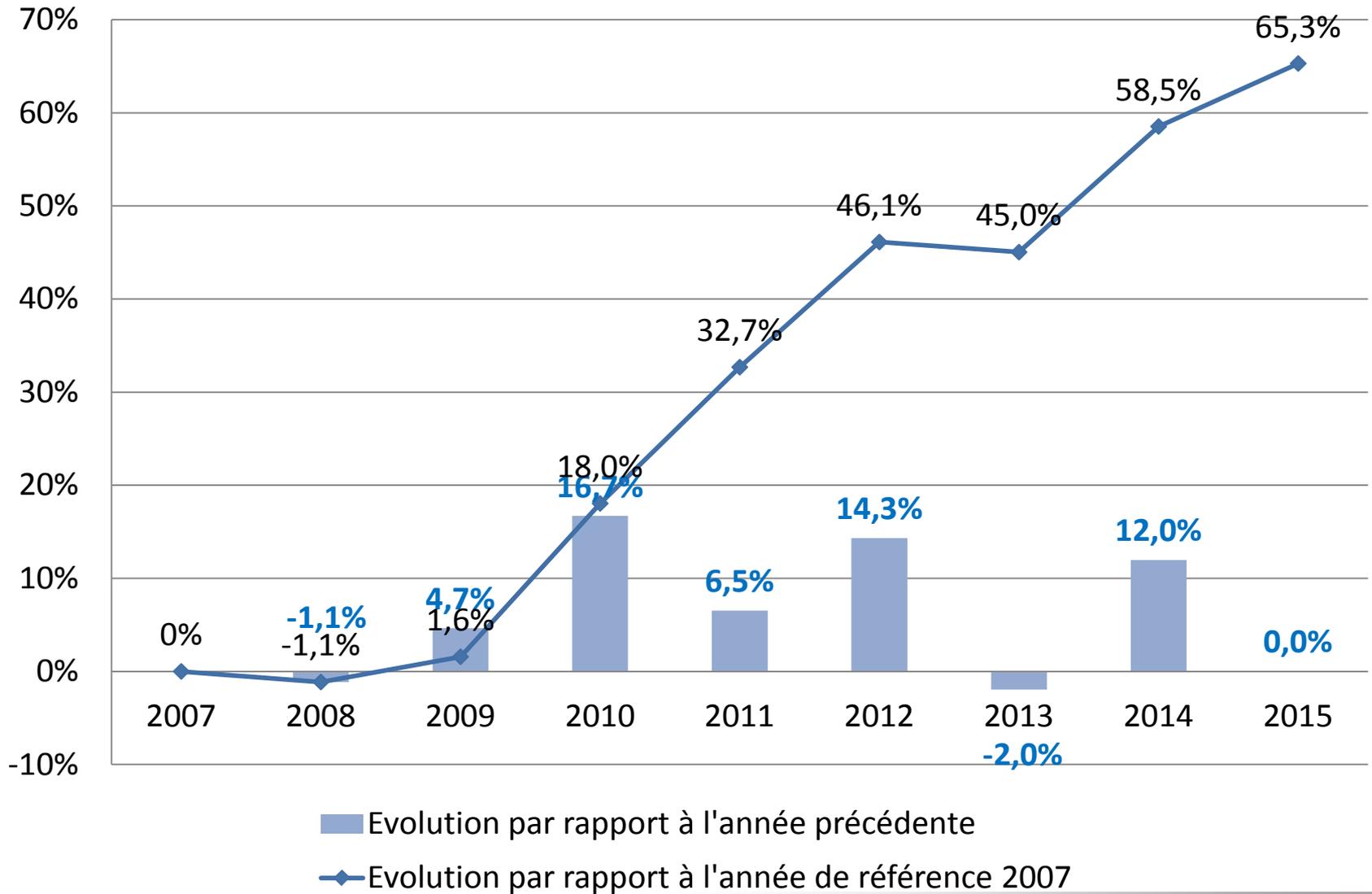
-3,8%



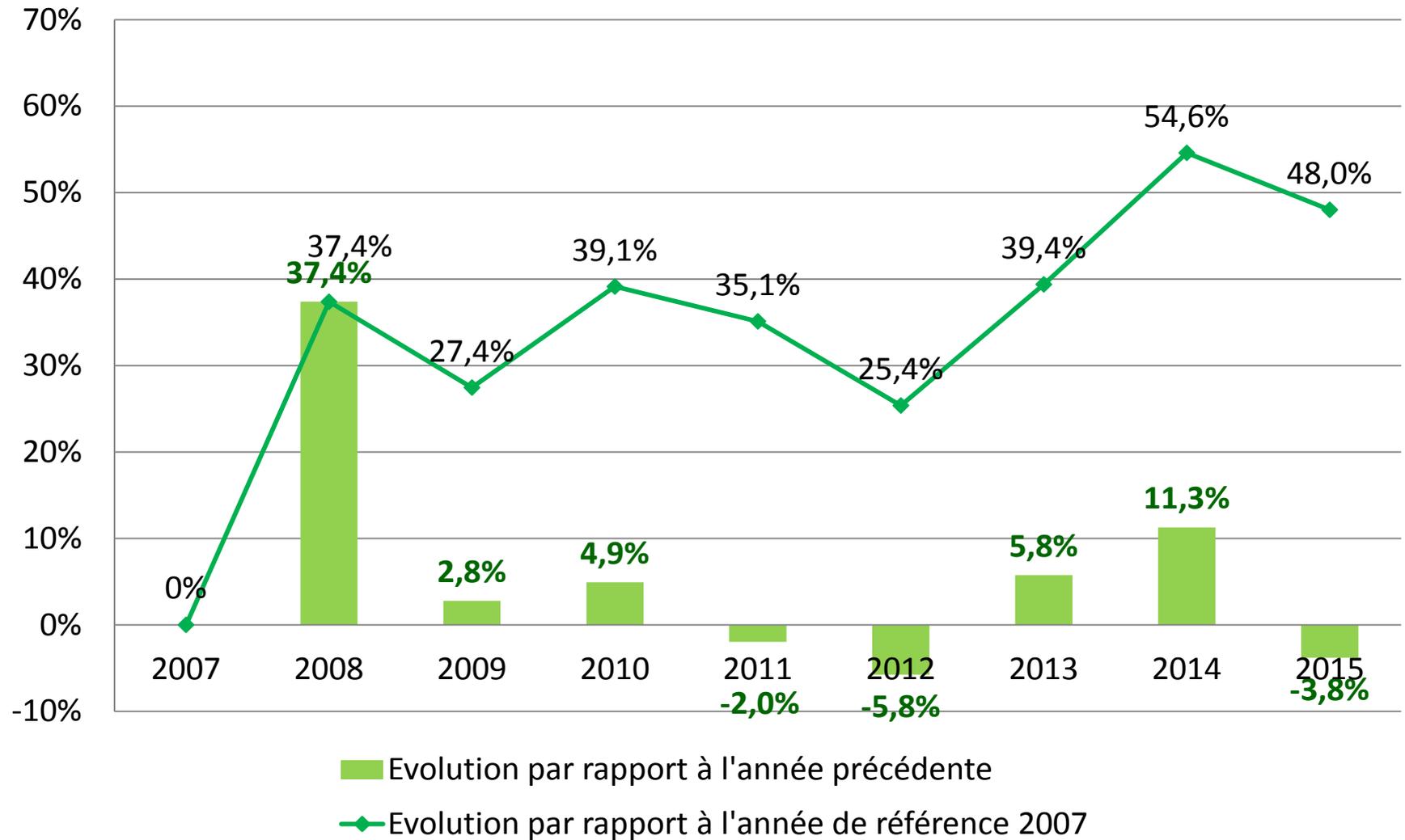
Baromètre sécurité alimentaire



Baromètre santé des animaux



Baromètre santé des plantes



Merci de votre attention

Des questions?

