

**AVIS 20-2017**

Objet:

**Projet d'arrêté royal portant sur la  
modification des fréquences  
d'inspections dans les secteurs de la  
transformation des viandes et des  
poissons**

**(SciCom N°2017/13)**

Avis approuvé par le Comité scientifique le 20/10/2017

**Mots-clés :** transformation, viande, poisson, inspection, fréquence, arrêté royal

**Key terms:** processing, meat, fish, control, frequency, royal decree

## Table des matières

Résumé .....	3
Summary .....	4
1. Termes de référence .....	5
1.1. Questions spécifiques.....	5
1.2. Dispositions législatives .....	5
2. Définitions & Abréviations .....	5
3. Introduction.....	7
4. Remarques générales.....	8
5. Remarques spécifiques.....	10
6. Conclusions.....	10
7. Recommandations.....	10
Références .....	12
Présentation du Comité scientifique de l'AFSCA .....	13
Membres du Comité scientifique.....	13
Conflits d'intérêts.....	13
Remerciements .....	13
Composition du groupe de travail.....	14
Cadre juridique.....	14
Disclaimer.....	14
Annexes.....	15
<i>Figure 1 : Schématisation des procédures d'inspections, d'échantillonnages et d'autres types de missions de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. ....</i>	<i>15</i>
<i>Figure 2 : Détail des modifications de fréquence en fonction des différents établissements et de leurs activités.....</i>	<i>16</i>
<i>Figure 3 : Proportions de résultats favorables ('proportion of compliance') des inspections effectuées dans les différents LAP (Lieu/Activité/Produit) du secteur de la transformation des viandes et des produits de la pêche au cours de la période 2011-2016. ....</i>	<i>17</i>

## Résumé

### Contexte & Questions

Suite à la révision des fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson, le Comité scientifique est amené à donner un avis sur le projet AR modifiant les AR des 23 décembre 2008 et 22 décembre 2005.

### Méthodologie

L'avis est basé sur une analyse de l'évolution des proportions de résultats d'inspections au cours de la période 2011-2016 dans les différents types d'établissements de la chaîne alimentaire.

### Résultats et conclusion

De cette analyse, il peut être conclu qu'il n'y a pas eu de détérioration de la situation en ce qui concerne les résultats d'inspections dans les secteurs concernés par une modification de fréquence, à l'exception des opérateurs particuliers « Ateliers découpe lapins », « Usine estomacs, boyaux et vessies » et « Etablissements gibier sauvage ». Le Comité scientifique est d'avis qu'une modification des fréquences d'inspection peut donc être envisagée. Il est cependant important d'en évaluer les effets *a posteriori*. Pour cela, la mise au point et le suivi annuel d'indicateurs pertinents est recommandée, surtout pour les types d'opérateurs pour lesquels les résultats étaient moins favorables. Des arguments supplémentaires en faveur de cette modification des fréquences sont également présentés dans l'avis.

---

## Summary

### **Advice 20-2017 of the Scientific Committee of the FASFC on a draft royal decree on frequencies of inspections requiring the presence of an officer of the Federal Agency for the Safety of the Food Chain in meat and fish sector establishments**

#### **Background & Terms of reference**

Following the revision of frequencies of inspections requiring the presence of an officer of the Federal Agency for the Safety of the Food Chain in meat and fish sector establishments, the Scientific Committee is requested to evaluate a new draft royal decree amending the previous ones (royal decrees of 23 December 2008 and 22 December 2005).

#### **Methodology**

The advice is based on an analysis of the results of inspections performed between 2011 and 2016 in the different types of facilities of the food chain.

#### **Results and conclusions**

The analysis showed that there is currently no deterioration of inspection results in sectors affected by frequency changes, except in 'rabbit cutting plants', 'stomach, gut and bladder plants' and 'wild game facilities' facilities. Accordingly, the Scientific Committee is of the opinion that a modification in inspection frequencies can be justified. However, it is important that the effects of the lowered inspection frequency are assessed at posteriori. To this end, it is recommended to develop relevant indicators which are yearly followed up especially with the above-mentioned operators whose results were less favorable. Additional arguments supporting the proposed change in inspection frequency are also given in this advice.

## 1. Termes de référence

### Questions spécifiques

Il est demandé au Comité scientifique de remettre un avis en relation avec :

- le projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence ;
- l'arrêté royal du 23 décembre 2008 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Cette demande s'inscrit dans le cadre de la révision des fréquences d'inspections du plan de contrôle de l'AFSCA (schématisé en Figure 1 en annexe).

### Dispositions législatives

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, modifiée par les lois des 15 avril 1965, 27 mai 1997 et 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, confirmé par la loi du 19 juillet 2001.

Arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, modifié par l'arrêté royal du 23 décembre 2008.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

## 2. Définitions & Abréviations

DG	Direction générale
FVO	<i>Food and Veterinary Office</i> (Office Alimentaire et Vétérinaire)
LAP	Lieu/Activité/Produit
SAC	Système d'autocontrôle
ULC	Unité Locale de Contrôle
TRA	Secteur « transformation » de la Chaîne alimentaire

**Contrôle** : toutes les formes de contrôles effectués pour évaluer l'exposition des consommateurs et vérifier le respect de la législation relative aux produits et aux établissements relevant des compétences de l'AFSCA, y compris les dispositions concernant la santé des plantes et la santé animale.

**Inspection** : contrôle des différents aspects liés aux produits et aux établissements relevant des compétences de l'AFSCA, à la santé des animaux et des plantes ainsi qu'au bien-être des animaux, afin de vérifier qu'ils satisfont aux prescriptions légales. La notion d'inspection couvre celles d'examen, d'expertise ante et post-mortem, etc., utilisées dans les différentes législations spécifiques. Elle doit être utilisée pour désigner les contrôles autres que l'échantillonnage, le recontrôle et l'audit.

**LAP** : acronyme de Lieu/Activité/Produit. Les LAP sont définis par l'arbre d'activités. La chaîne alimentaire a été subdivisée en une soixantaine de secteurs d'activité, chacun regroupant une ou plusieurs activités (LAP) considérées *a priori* comme présentant un risque similaire en termes de sécurité alimentaire, de santé animale ou de santé végétale. Cette subdivision a également pris en compte la structure de la DG Contrôle en vue d'utiliser de la manière la plus efficiente possible les effectifs disponibles

**Programme de contrôle** : plan de contrôle au sens à l'article 42 du Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les produits relevant des compétences de l'AFSCA et avec les dispositions relatives à la protection des plantes et à la santé animale. La notion de programme de contrôle couvre les contrôles avec et sans échantillonnage programmés par l'AFSCA de même que les contrôles obligatoires réalisés par des vétérinaires agréés en application de la réglementation.

**Recontrôle** : contrôle, ultérieur à un premier contrôle, de toutes les infractions, mentionnées dans un avertissement ou un procès-verbal, qui n'ont pas été corrigées durant l'inspection. Le recontrôle est réalisé hors plan de contrôle.

Considérant les discussions menées durant la réunion du groupe de travail du 20 septembre 2017 ainsi que lors de la séance plénière du 20/10/2017,

## le Comité scientifique émet l'avis suivant:

### 3. Introduction

La programmation des inspections de l'AFSCA a pour but de promouvoir la sécurité alimentaire ainsi que la santé des animaux et des végétaux, notamment par la prise en compte des risques et la mise en avant de l'autocontrôle. Les obligations légales, les résultats des inspections antérieures, les contraintes liées à la réalisation du plan de personnel ou d'ordre budgétaire ainsi qu'à l'organisation de l'Agence peuvent constituer autant de critères susceptibles d'influencer la programmation des inspections.

Les inspections dans le secteur de la transformation des viandes et des poissons sont régies par l'arrêté royal (AR) du 22 décembre 2005 modifié par celui du 23 décembre 2008. Les principes de leur méthodologie ont été formulés dans une procédure interne « Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles de l'AFSCA : Analyses et inspections » (document 2009/78/PCCB).

Le système d'inspection actuel prévoit trois fréquences (de base, réduite et élevée). Sa mise en œuvre est conditionnée par le profil des opérateurs : un « bon opérateur » (sur base entre autres de résultats favorables d'inspection) sera par la suite inspecté à une fréquence réduite et inversement, un « mauvais opérateur » sera inspecté à une fréquence plus élevée (nonobstant les recontrôles supplémentaires nécessaires pour contrôler la mise en ordre d'un opérateur suite à un résultat de contrôle défavorable lors d'une inspection). Ce système permet de prendre en considération les antécédents de l'opérateur (validation du SAC, résultats d'inspection, sanctions).

Le rythme de visite en général peut donc se résumer à l'algorithme suivant :

Fréquence d'inspection (a) + recontrôle (b) + inspection de suivi (c) + autres inspections (d) où

a) Les fréquences d'inspection sont définies dans le Business plan. Les secteurs d'activités à risque plus élevé sont dès le départ plus contrôlés ;

b) En cas d'inspection non favorable, les opérateurs sont sanctionnés (avertissement, PV, etc. ; voir Figure 1 en annexes). Des mesures correctives doivent être prises et font l'objet d'un ou de plusieurs recontrôles généralement associés à une ou plusieurs nouvelles visites sur place (à moins que les mesures correctives puissent être vérifiées sur base de documents transmis à l'ULC). Ces recontrôles sont actuellement prioritaires sur le plan d'inspection et sont à charge de l'opérateur. De facto, les recontrôles permettent déjà d'orienter l'attention sur les opérateurs qui présentent des problèmes et de se focaliser sur les manquements ;

c) Les inspections de suivi visent le cas échéant un pourcentage, qui pourra être variable selon les activités, des opérateurs ayant fait l'objet d'une sanction (PV, avertissement) et qui se seraient mis en ordre. Le principe permet d'exercer une pression à plus long terme

sur les opérateurs qui auraient fait l'objet de contrôles non favorables sans devoir attendre l'inspection suivante. Elles ont notamment pour but de s'assurer que l'opérateur ne récidive pas ;

d) autres inspections : il s'agit par exemple des inspections suite à une plainte, une toxico-infection, une alerte européenne, etc. Ces inspections sont hors programme de contrôle.

Le système à trois fréquences (fréquence de base, fréquence réduite et fréquence élevée) a été maintenu pour les secteurs d'activité relatifs à la transformation des denrées d'origine animale.

Les fréquences de base des inspections qui devront être appliquées dans le programme de contrôle de l'Agence sont régulièrement réévaluées en interne à l'occasion de la mise en œuvre du Business plan de l'Administrateur délégué. Cette évaluation des fréquences d'inspection a récemment été réalisée par un groupe de travail (GT) interne (« GT révision des fréquences d'inspection ») regroupant des agents de la Direction Générale (DG) Politique de contrôle et de la DG Contrôle. Ce GT a abordé la problématique des fréquences d'inspection sous différents aspects incluant notamment les risques, les fréquences légales, la faisabilité sur base du plan de personnel, la promotion de la validation du système d'autocontrôle des opérateurs (SAC), le contexte et l'évolution dans chaque LAP (lieu/activité/produit). Les différents LAP ont été classés sur base d'un profil de risque prenant en compte le pourcentage d'inspection favorables pour les opérateurs de ce LAP additionné du pourcentage d'opérateurs dans ce même LAP possédant un SAC validé/certifié. Sur base d'une évaluation de risque comparative non formalisée (sur base d'opinion d'experts), le GT a conclu que les fréquences de base dans le secteur de la transformation des viandes et des poissons pouvaient être diminuées pour certains LAP.

## 4. Remarques générales

### Méthodologie du « GT interne révision des fréquences d'inspections »

La méthodologie poursuivie a déterminé pour chaque LAP :

- les résultats bruts d'inspections favorables ;
- les résultats bruts d'inspections non favorables ;
- le pourcentage d'inspections favorables ;
- le nombre de SAC validés/certifiés ;
- le nombre de SAC non validés/non certifiés ;
- le pourcentage de SAC validés/certifiés ;
- la somme du pourcentage d'inspections favorables et du pourcentage de SAC validés/certifiés ;
- la conclusion sur une modification de fréquence possible ou pas ainsi que sa raison.

Les percentiles 25 et 75 pour l'ensemble des LAP du secteur « transformation » (TRA) ont été mis en évidence, reflétant ainsi les LAP les plus performants ou les moins performants du secteur TRA en termes de profil de risque.

De l'avis du Comité scientifique, cette méthodologie peut participer à une mise en évidence répétable des LAP dans lesquels des modifications de fréquence d'inspections pourraient être permises. Pour que cette méthode reste fiable, il sera important que la méthode d'attribution des points dans les résultats d'inspections reste stable. De l'avis du Comité scientifique, les résultats de cette méthodologie pourraient également servir d'indicateur pour l'évaluation des effets sur les



résultats d'inspections futurs induits par les modifications de fréquence d'inspection. Eventuellement, d'autres indicateurs pourront également être développés.

### Résultats d'inspections pour les secteurs concernés évalués en séries chronologiques

Des requêtes ont été réalisées dans les bases de données de l'AFSCA pour montrer l'évolution des proportions de résultats d'inspections favorables au cours de la période 2011-2016 dans les LAP concernés. Des tendances ont été associées à l'évolution des proportions d'inspections favorables dans chacun des LAP par régression logistique avec le logiciel R (voir Figure 3 en annexe). Il n'est pas possible de remonter au-delà de 2011 pour une question d'homogénéité dans la méthodologie utilisée.

De l'avis du Comité scientifique, les chiffres présentés en Figure 3 permettent de conclure qu'il n'y a actuellement pas de détérioration de la situation en ce qui concerne les résultats d'inspections dans les secteurs concernés par la modification de fréquence proposée, à l'exception des LAP « Ateliers découpe lapins », « usine estomacs, boyaux et vessies » et « établissements gibier sauvage ». Une modification des fréquences d'inspection peut donc y être envisagée. Ses effets devront être évalués *a posteriori*, notamment par la mise au point et le suivi annuel d'indicateurs pertinents. Les LAP « Ateliers découpe lapins », « usine estomacs, boyaux et vessies » et « établissements gibier sauvage » devront être particulièrement suivis pour leurs résultats futurs en raison d'une tendance à la baisse des résultats d'inspections favorables dans ces LAP particuliers. De façon attendue, les résultats d'inspection sont souvent meilleurs chez les opérateurs disposant d'un SAC validé/certifié.

### Arguments supplémentaires en faveur d'une modification de fréquence d'inspection

- Lors d'un audit récent de la FVO (2013-6881), les auditeurs, sans critiquer celles-ci, se sont toutefois étonnés que les fréquences d'inspections dans certains secteurs en Belgique étaient relativement hautes en comparaison avec d'autres pays européens.
- Une garantie supplémentaire de la vigilance accrue dans la chaîne alimentaire consiste en la mise en application de plus en plus fréquente à l'heure actuelle d'une mesure légale permise par l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Cette disposition permet à l'AFSCA de suspendre, même très provisoirement, la validation du SAC d'un opérateur. Cela permet de diminuer l'impact de l'existence d'un SAC validé alors que le résultat global de l'inspection montrerait des défaillances graves. A noter que la procédure peut faire l'objet d'un recours introduit par l'opérateur. Elle est décrite de façon transparente sur le site web de l'AFSCA.
- La modification des fréquences d'inspection n'a aucun impact sur le plan d'échantillonnage de l'AFSCA. Ce plan constitue un plan à part du programme d'inspection.
- Il n'y a aucune modification introduite par l'AR sur les durées des inspections.
- L'inspection globale (l'inspection comptant pour la fréquence de base et durant laquelle toutes les check-lists sont utilisées) est réalisée par un inspecteur de l'AFSCA, les autres inspections peuvent être réalisées par des vétérinaires chargés de mission qui sont reconnus comme des vétérinaires officiels.

- Le système actuel peut pénaliser les petits opérateurs chez lesquels le SAC n'est pas validé à cause d'un coût trop élevé de la démarche par rapport aux avantages attendus et qui présentent cependant des résultats d'inspection favorables.

## 5. Remarques spécifiques

Annexe I	
<p><b>4. Les entrepôts frigorifiques avec ou sans ré-emballage.</b></p>	<p>Pour le Comité scientifique, les conséquences du rassemblement des LAP « entrepôts frigorifiques avec ré-emballage » et « entrepôts frigorifiques sans emballage » semblent sans impact direct étant donné que, suivant le profil de risque, les aliments qui sont manipulés ne sont pas déconditionnés. Seul l'emballage est modifié.</p> <p>Une différence entre les versions néerlandaise et française au niveau de la traduction est également notée à ce niveau (« entrepôt frigorifiques » et « koel- en vrieshuizen »).</p>

## 6. Conclusions

Le Comité scientifique remet un avis favorable sur le projet d'AR modifiant les fréquences des inspections dans le secteur de la transformation des viandes et poisson.

Ces nouvelles fréquences devraient permettre :

- de moins contrôler les opérateurs du secteur obtenant des résultats d'inspection favorables, et au sein de ceux-ci en particulier, les plus petits (ceux pour lesquels la mise en place d'un SAC validé/certifié n'est pas toujours économiquement soutenable) ;
- de redistribuer les moyens de contrôle vers d'autres activités ou secteurs de la Chaîne alimentaire présentant un profil de risque plus élevé à l'heure actuelle.

## 7. Recommandations

Le Comité scientifique recommande qu'une réflexion portant sur la détermination et l'utilisation d'indicateurs pertinents soit développée au sein de l'AFSCA pour l'évaluation des effets des modifications de fréquence sur les résultats d'inspections, et ce, en particulier, pour les secteurs concernés par le projet d'arrêté royal. La méthodologie préconisée (et actuellement suivie) dans la procédure interne 2009/78/PCCB devrait à ce niveau constituer une référence. Cette méthodologie est adaptée pour l'inférence de tendances à partir desquelles les modifications de fréquences pourront être ré-évaluées. Ces indicateurs permettront en outre de déterminer à l'avenir vers quels secteurs de la Chaîne alimentaire diriger des moyens de surveillance accrue.

Les LAP « Ateliers découpe lapins », « usine estomacs, boyaux et vessies » et « établissements gibier sauvage » devront être suivis pour leurs résultats futurs d'inspection.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. E. Thiry (Se)  
Bruxelles, le 25/10/2017

## Références

/

## Présentation du Comité scientifique de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre compétent pour la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu administrativement et scientifiquement par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques de l'Agence alimentaire.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans les domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ceux-ci doivent être en mesure de travailler indépendamment et impartialement. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique qui est pris en consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes sur le sujet.

Les avis du Comité scientifique peuvent contenir des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties concernées. Le suivi des recommandations pour la politique est la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions relatives à un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : [Secretariat.SciCom@afsca.be](mailto:Secretariat.SciCom@afsca.be)

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

S. Bertrand, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau

## Conflits d'intérêts

En raison d'un conflit d'intérêt, M. Eeckhout n'a pas pris part aux discussions sur le projet d'avis.

## Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis ainsi que les deux *deep readers* (L. Herman et P. Wattiau) pour sa relecture.

## Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique : L. De Zutter (rapporteur), A. Clinquart

Experts externes : L. Jacxsens (UGent), N. Korsak (ULiège)

Gestionnaire du dossier : A. Mauroy

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres de l'administration suivants (comme observateurs) : V. Helbo et K. Vanderschot (AFSCA)

## Cadre juridique

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

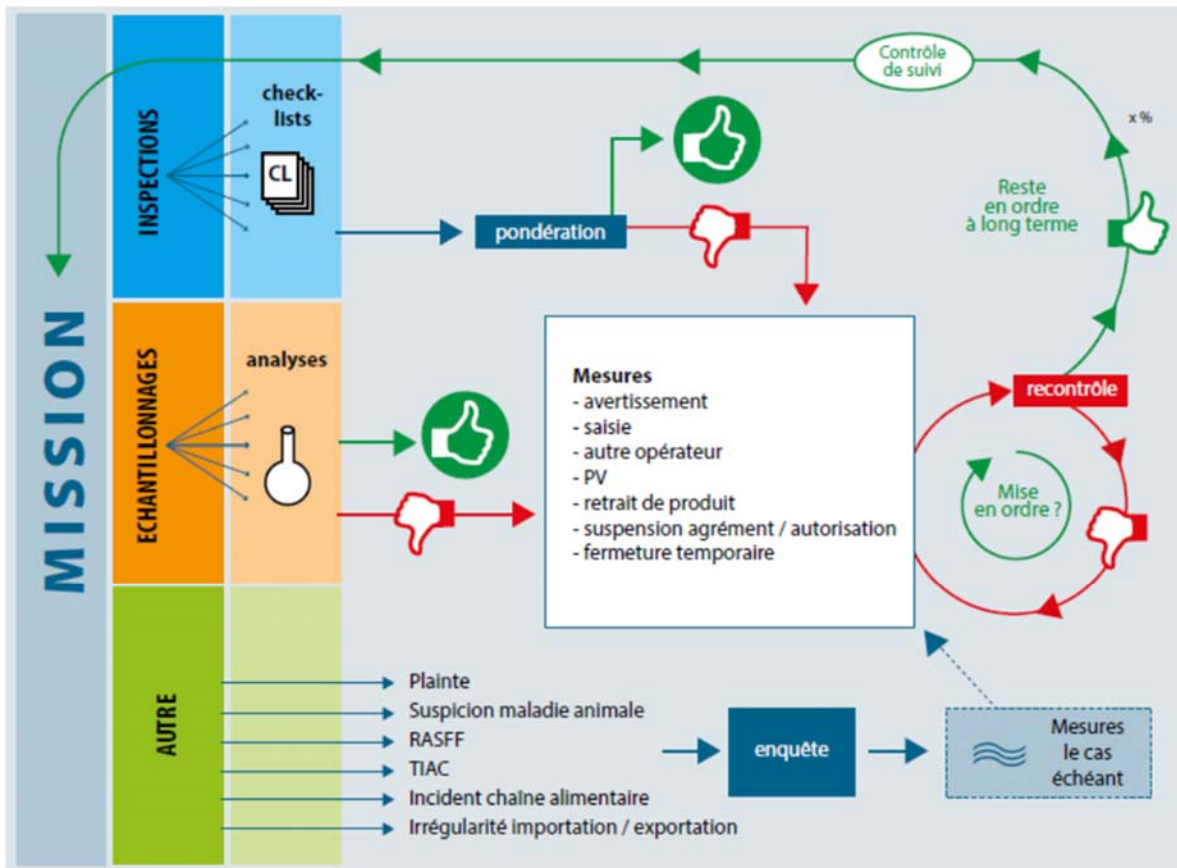
Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 9 juin 2011.

## Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données deviennent disponibles après la publication de cette version.

## Annexes

Figure 1 : Schématisation des procédures d'inspections, d'échantillonnages et d'autres types de missions de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.



**Figure 2 : Détail des modifications de fréquence en fonction des différents établissements et de leurs activités.**

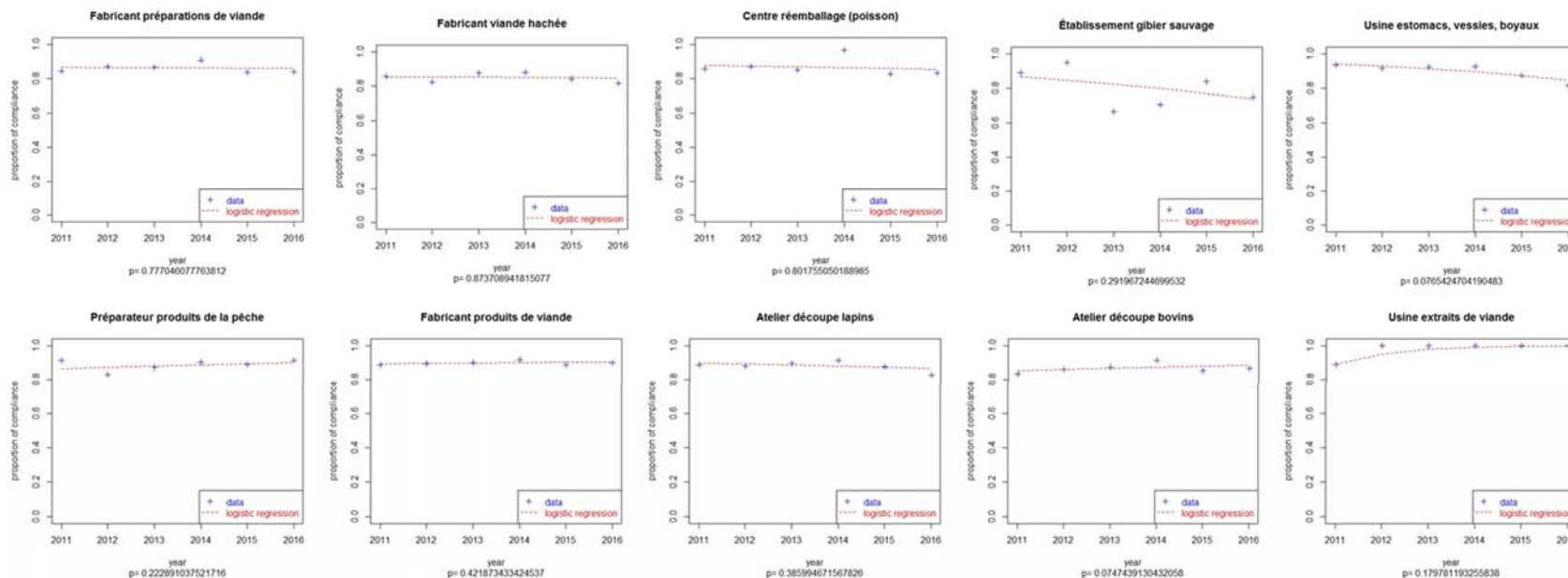
Les fréquences de base des inspections correspondantes, les types d'inspections et leurs durées minimales et maximales initiales (en rouge) et modifiées (en vert) sont indiquées.

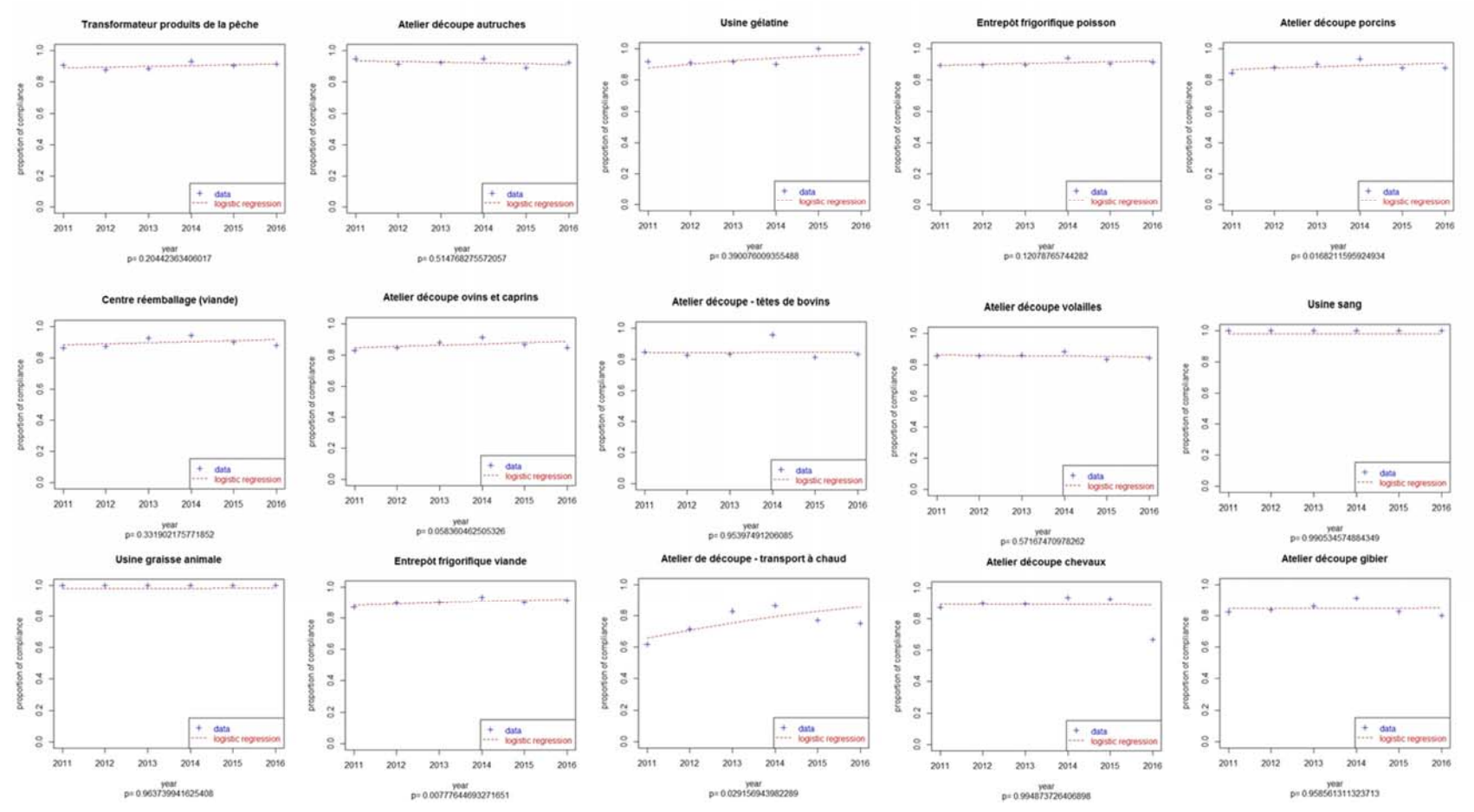
	Fréquence de base exprimée en nombre			Durée de l'inspection exprimée en heures			
	Inspection globale	Inspection de suivi	Total	Inspection globale		Inspection de suivi	
				Min.	Max.	Min.	Max.
<b>1. Les ateliers de découpe</b>	2	6 4	8 6	4	8	2	4
<b>2. Les établissements de traitement</b>							
a) Les établissements pour la fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement	2	6 4	8 6	4	8	2	4
b) Les établissements où sont préparés les produits de la pêche	2	6 4	8 6	4	8	2	4
c) Les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants	1	3	4	4	8	2	4
<b>3. Les établissements de transformation</b>							
a) La fabrication de produits à base de viande	1	3	4	4	8	2	4
b) La collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons	1	3 1	4 2	4	8	2	4
c) Le traitement des estomacs, boyaux et vessies	1	3	4	4	8	2	4
d) La fabrication de gélatine	1	3 1	4 2	4	8	2	4
e) La fabrication de collagène	1	3 1	4 2	4	8	2	4
f) La transformation de sang	1	3 1	4 2	4	8	2	4
g) La fabrication d'extraits de viande	1	3 1	4 2	4	8	2	4
h) La transformation de produits de la pêche	1	3	4	4	8	2	4
<b>4. Les entrepôts frigorifiques avec et sans ré-emballage</b>	1	3 1	4 2	2	4	1	2



**Figure 3 : Proportions de résultats favorables (‘proportion of compliance’) des inspections effectuées dans les différents LAP (Lieu/Activité/Produit) du secteur de la transformation des viandes et des produits de la pêche au cours de la période 2011-2016.**

La valeur p indiquée en-dessous de la figure permet de mesurer la confiance qui peut être attribuée à la tendance décrite (ligne rouge en pointillé). Une valeur de  $p \leq 0.05$  est généralement considérée comme significative.





Note : Dans un 'atelier (de) découpe gibier', c'est une viande déjà expertisée qui est reçue ; ce qui n'est pas le cas pour un 'atelier (de traitement de) gibier sauvage'. Voir aussi les fiches LAP ACT105 et ACT149 (<http://www.afsca.be/erkenningen/activiteiten/fiches/>).