
**PLAN DE CONTRÔLE
PLURIANNUEL INTÉGRÉ DE LA
BELGIQUE**

2012-2014

Imprimé sur du papier conforme au label FSC.

Plan de controle pluriannuel intégré de la Belgique 2012-2014
MANCP 2012-2014, version 2.0, d.d. 27/03/2013

Version	Date	Raison de revision / remarque
1.0	19/12/2012	Document de base
2.0	27/03/2013	Mise à jour de la liste des laboratoires nationaux de référence; modification de la description de la répartition des tâches du COPHS; modification de l'abréviation SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie (SPF Economie)

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AC Botanique – Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique 55 – 1000 Bruxelles
Belgique

RÉSUMÉ DU MANAGEMENT

RÉSUMÉ DU MANAGEMENT

Le troisième plan de contrôle pluriannuel intégré (MANCP) de la Belgique est d'application pour la période 2012-2014. Il a été établi par la direction générale de la Politique de Contrôle de l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), qui est en même temps le point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004. Comme les MANCP précédents, la durée de validité de celui-ci est alignée sur celle du business plan de l'Administrateur délégué de l'AFSCA, cette dernière instance officielle étant compétente pour la majeure partie de la politique de contrôle en matière de sécurité alimentaire ainsi que pour l'exécution des contrôles.

Concernant les systèmes de contrôle, la modification la plus importante comparée au MANCP précédent, est l'adaptation de la fixation et l'implémentation des fréquences d'inspections de l'AFSCA, comme décrite dans le business plan de l'Administrateur délégué de l'AFSCA.

Comme le MANCP précédent, le choix a été fait, dans un but de transparence et de lisibilité, d'éditer ce MANCP sous forme de livre. Afin de préciser les liens entre les informations requises décrites dans les lignes directrices de la décision 2007/363/CE et les données contenues dans ce MANCP, un tableau de concordance est repris à l'annexe 1.

Les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux de ce troisième MANCP de la Belgique sont essentiellement ceux décrits dans le business plan 2012-2014 de l'Administrateur délégué de l'AFSCA. Pendant leur durée de validité, les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP seront périodiquement évalués. L'état d'avancement de l'exécution des objectifs est repris dans un tableau de bord disponible sur le site web de l'AFSCA.

Les principales autorités compétentes pour la sécurité alimentaire en Belgique sont restées inchangées et sont l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE), et l'Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé (AFMPS). L'AFSCA conçoit la réglementation opérationnelle (normes de procédé pour les opérateurs), établit un programme de contrôle pluriannuel et le met à exécution. Le SPF SPSCAE est responsable de la politique normative relative aux produits et contaminants, et des lignes de force politiques en matière de santé des animaux et de santé des végétaux. Les compétences de l'AFMPS on trait aux médicaments: recherche et développement, enregistrement, vigilance, production, distribution et bon usage. Outre le SPF SPSCAE, l'AFSCA et l'AFMPS, d'autres instances officielles sont impliquées en matière de sécurité alimentaire.

La production biologique est en Belgique une compétence entièrement régionalisée (les trois régions). En ce qui concerne les appellations d'origine protégées (AOP), indications géographiques protégées (IGP) et spécialités traditionnelles garanties (STG), les régions et le Service Public Fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie sont concernés.

Une série de tâches de contrôle sont déléguées à des organismes de contrôle externes. Elles s'inscrivent dans le cadre de la lutte contre les maladies des animaux et l'identification et l'enregistrement des animaux, le contrôle des pulvérisateurs de pesticides, les contrôles de la production biologique et le respect des cahiers des charges en matière d'AOP et d'IGP.

La collaboration entre les différentes autorités compétentes a été fixée dans des accords de coopération et des protocoles. En outre, une concertation informelle et formelle est aussi menée.

L'AFSCA peut utiliser les services d'un réseau de cinq laboratoires internes (AFSCA) et d'une cinquantaine de laboratoires externes, ainsi que de laboratoires de référence qui offrent leur soutien technique et scientifique dans différents domaines. La direction générale des Laboratoires de l'AFSCA agréé et prend en charge les relations avec les laboratoires externes et les laboratoires de référence.

Un système de contrôle national général peut être défini, basé sur (i) la répartition actuelle des compétences concernant la sécurité alimentaire (en premier lieu on se réfère aux compétences du SPF SPSCAE, de l'AFSCA et de l'AFMPS) et (ii) le processus central de l'AFSCA. A ce système général se greffent quelques variantes. Ces variantes découlent des différents accords de coopération

entre les autorités compétentes et elles modifient et/ou complètent légèrement le système de contrôle national général.

Outre le système de contrôle national général, on distingue deux systèmes de contrôle spécifiques, à savoir le système de contrôle des produits provenant de l'agriculture biologique, et le système de contrôle des AOP, IGP et STG.

Lors de situations de crise en matière de sécurité alimentaire, les scénarii de crise de l'AFSCA sont activés. L'AFSCA dispose d'un manuel de crise générique complété de différents scénarii spécifiques (ex. fièvre aphteuse, grippe aviaire) et procédures (ex. traçabilité, communication de crise). Les manuels de crise seront tenus à jour et on s'assurera qu'ils soient connus des unités provinciales de contrôle (UPC) de l'AFSCA. Lorsque nécessaire (par ex. toxi-infections alimentaires bactériennes à grande échelle), de nouveaux manuels de crise seront mis au point.

Des audits internes et externes sont effectués auprès de différentes autorités compétentes, laboratoires, et organismes de contrôle auxquels des tâches de contrôle ont été déléguées. L'on se réfère en premier lieu aux services des instances en question qui sont chargés des audits internes et de la qualité. En outre, l'organisme belge d'accréditation BELAC joue aussi un rôle important.

Les mesures visant à garantir le respect des critères opérationnels du règlement (CE) n° 882/2004 sont en grande partie déjà décrites dans les accords de coopération entre les différentes autorités, les exigences légales et/ou contractuelles définies dans les engagements avec les autorités compétentes, les systèmes de contrôle nationaux et la description du réseau de laboratoires, ainsi que dans les plans d'urgence. Il s'agit de la consistance des contrôles officiels, de la disponibilité du matériel et de l'équipement nécessaires, en ce compris la capacité des laboratoires, de la fixation de procédures écrites et de l'archivage de la documentation, notamment les résultats des contrôles. En outre, on se penchera également spécifiquement sur les compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sur les sanctions, le code d'éthique, les qualifications, l'expérience et la formation du personnel impliqué dans les contrôles.

Afin de pouvoir assurer un suivi annuel de la sécurité de la chaîne alimentaire de manière simple et afin de pouvoir communiquer à ce sujet d'une manière claire, trois baromètres servant d'instruments de mesure pratiques sont définis : le baromètre pour la sécurité alimentaire, le baromètre pour la santé des animaux et le baromètre pour la santé des végétaux.

La progression de l'exécution du MANCP fait l'objet d'un rapport annuel à la Commission européenne. La base de ce rapport est constituée par le rapport d'activités de l'AFSCA, étant donné que l'essentiel des informations requises y sont déjà regroupées.

TABLE DES MATIÈRES

TABLES DES MATIÈRES

ABRÉVIATIONS

1 INTRODUCTION

- 1.1 Un troisième plan de contrôle national pluriannuel intégré de la Belgique
 - 1.2 Révision et adaptation du MANCP
 - 1.3 Point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative
-

2 OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

- 2.1 Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre
 - 2.2 Une Agence (AFSCA) acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier
 - 2.3 La simplification administrative
 - 2.4 Commerce international : vers un meilleur service aux exportateurs et une Agence (AFSCA) reconnue au niveau international
 - 2.5 Un plan informatique ambitieux
 - 2.6 Des laboratoires fiables et performants
 - 2.7 Une Agence (AFSCA) transparente
 - 2.8 L'extension de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire
 - 2.9 Une gestion moderne des ressources humaines
-

3 AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE CONTRÔLE DÉLÉGUÉES

- 3.1 Généralités
- 3.2 Autorités compétentes dans le cadre du MANCP
 - 3.2.1 Introduction
 - 3.2.2 Sécurité alimentaire en Belgique : bref aperçu historique
 - 3.2.2.1 Période 1999-2006
 - 3.2.2.2 Evolution récente
 - 3.2.3 Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
 - 3.2.3.1 Structure et compétences
 - 3.2.3.2 Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques
 - 3.2.3.3 Institut scientifique de Santé publique
 - 3.2.3.4 Conseil supérieur de la Santé
 - 3.2.4 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
 - 3.2.4.1 Structure et compétences
 - 3.2.4.2 Comités
 - 3.2.4.2.1 Comité scientifique
 - 3.2.4.2.2 Comité consultatif
 - 3.2.4.2.3 Comité d'audit
 - 3.2.5 Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé
 - 3.2.5.1 Structure et compétences
 - 3.2.5.2 Commission mixte
 - 3.2.5.3 Comités
 - 3.2.5.3.1 Comité scientifique
 - 3.2.5.3.2 Comité consultatif
 - 3.2.5.3.3 Comité de transparence
 - 3.2.6 Service public fédéral Finances
 - 3.2.7 Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie
 - 3.2.7.1 Structure et compétences
 - 3.2.7.2 Direction générale Contrôle et Médiation
 - 3.2.7.3 BELAC
 - 3.2.8 Agence fédérale de Contrôle nucléaire
 - 3.2.9 Police intégrée
 - 3.2.9.1 Introduction
 - 3.2.9.2 Police fédérale
 - 3.2.9.3 Police locale
 - 3.2.10 Autorités régionales

- 3.2.10.1 Région flamande
 - 3.2.10.1.1 Introduction
 - 3.2.10.1.2 Beleidsdomein Landbouw en Visserij
 - 3.2.10.1.3 Beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie
- 3.2.10.2 Région wallonne
 - 3.2.10.2.1 Introduction
 - 3.2.10.2.2 Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement
- 3.2.10.3 Région de Bruxelles-Capitale
 - 3.2.10.3.1 Introduction
 - 3.2.10.3.2 Administration de l'Economie et de l'Emploi
 - 3.2.10.3.3 Institut bruxellois de Gestion de l'Environnement
- 3.2.11 Accords de coopération et protocoles
 - 3.2.11.1 Introduction
 - 3.2.11.2 Accord de coopération entre l'état fédéral et les régions concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche
 - 3.2.11.3 Délégation aux régions de certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA
 - 3.2.11.4 Conditionnalité
 - 3.2.11.5 AFSCA-SPF SPSCAE
 - 3.2.11.6 AFSCA-AFMPS
 - 3.2.11.7 AFSCA-SPF Finances
 - 3.2.11.8 AFSCA-SPF Economie
 - 3.2.11.9 AFSCA-AFCN
 - 3.2.11.10 Coopération multidisciplinaire dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire
 - 3.2.11.11 AFSCA-AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export
 - 3.2.11.12 OGM
 - 3.2.11.13 Sous-produits animaux
 - 3.2.11.14 Production biologique
 - 3.2.11.15 AOP, IGP et STG
 - 3.2.11.16 Coopération en vue de lutter dans les secteurs de la viande contre le travail illégal, la fraude sociale et les pratiques frauduleuses concernant la sécurité alimentaire
- 3.3 Délégation de tâches à des organismes de contrôle
 - 3.3.1 Introduction
 - 3.3.2 Lutte contre les maladies des animaux et identification & enregistrement des animaux
 - 3.3.3 Contrôle des pulvérisateurs
 - 3.3.4 Production biologique
 - 3.3.5 AOP et IGP
- 3.4 Adresses internet

4 RÉSEAU DE LABORATOIRES

- 4.1 Introduction
- 4.2 Laboratoires AFSCA
 - 4.2.1 Généralités
 - 4.2.2 FoodLIMS
- 4.3 Laboratoires agréés
 - 4.3.1 Agréments par l'AFSCA
 - 4.3.2 ExtLab et LAREX
- 4.4 Laboratoires nationaux de référence

5 SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

- 5.1 Introduction
- 5.2 Système général de contrôle national: processus central de l'AFSCA
 - 5.2.1 Introduction
 - 5.2.2 Programmation
 - 5.2.2.1 Introduction
 - 5.2.2.2 Analyses
 - 5.2.2.2.1 Introduction
 - 5.2.2.2.2 Analyses imposées par la législation
 - 5.2.2.2.3 Analyses fixées par l'analyse des risques
 - 5.2.2.2.4 Analyses réalisées dans le cadre d'un monitoring

- 5.2.2.2.5 Analyses estimées a priori
- 5.2.2.2.6 Ajustement du nombre d'analyses
- 5.2.2.2.7 Rôle du Comité scientifique
- 5.2.2.3 Inspections
 - 5.2.2.3.1 Système d'inspection à 3 fréquences
 - 5.2.2.3.2 Système d'inspection à 2 fréquences complété par des inspections de suivi
 - 5.2.2.3.3 Profil de risque de l'opérateur
 - 5.2.2.3.4 Rôle du Comité scientifique
- 5.2.3 Planning
 - 5.2.3.1 Analyses
 - 5.2.3.2 Inspections
- 5.2.4 Exécution et rapportage
 - 5.2.4.1 La Direction régionale et l'UNIC
 - 5.2.4.2 UPC
 - 5.2.4.3 Pratique
 - 5.2.4.4 Résultats des contrôles comme input pour l'évaluation des risques
 - 5.2.4.5 Structures de concertation de la DG Contrôle pour la gestion des missions de contrôle
 - 5.2.4.5.1 Comité de concertation de management
 - 5.2.4.5.2 Staff DG Contrôle
 - 5.2.4.5.3 Staff UNIC
 - 5.2.4.5.4 Comité de concertation régional
 - 5.2.4.5.5 Comité de concertation provincial
 - 5.2.4.5.6 Comité de concertation sectoriel é
 - 5.2.4.5.7 Comité de concertation technique
 - 5.2.4.6 Accréditation ISO 17020 pour les activités de contrôle de la DG Contrôle
- 5.2.5 Adaptations au programme de contrôle
- 5.2.6 Actions DIS-en-ville
- 5.2.7 Représentation schématique
- 5.3 Systèmes de contrôle de la production biologique
 - 5.3.1 Introduction
 - 5.3.2 Région flamande
 - 5.3.2.1 Introduction
 - 5.3.2.2 Contrôles
 - 5.3.2.3 Echantillonnages et analyses
 - 5.3.2.4. Infractions et sanctions
 - 5.3.2.5. Autres obligations des organismes de contrôle
 - 5.3.3 Région wallonne
 - 5.3.3.1 Introduction
 - 5.3.3.2 Contrôles
 - 5.3.3.3 Echantillonnages et analyses
 - 5.3.4 Région de Bruxelles-Capital
 - 5.3.4.1 Introduction
 - 5.3.4.2 Contrôles
 - 5.3.4.3 Echantillonnages et analyses
 - 5.3.5 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- 5.4 Systèmes de contrôle des AOP, IGP et STG
 - 5.4.1 Introduction
 - 5.4.2 Région flamande
 - 5.4.3 Région wallonne
 - 5.4.4 Région de Bruxelles-Capitale
 - 5.4.5 Activités de contrôle de la DGCM
 - 5.4.6 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- 5.5 Synopsis

6 PLANS D'INTERVENTION

- 6.1 Gestion des scénarii de crise par l'AFSCA
 - 6.1.1 Introduction
 - 6.1.2 Mesures de crise
 - 6.1.3 Business Continuity Planning
- 6.2 Production biologique

6.3 AOP, IGP et STG

7 MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

7.1 Services publics fédéraux

7.1.1 Introduction

7.1.2 SPF SPSCAE

7.1.3 AFSCA

7.1.3.1 Audit interne

7.1.3.2 Contrôle interne

7.1.3.3 Systèmes de qualité et environnement à l'AFSCA

7.1.3.3.1 ISO 9001

7.1.3.3.2 ISO 17020

7.1.3.3.3 ISO 17025 et ISO 17043

7.1.3.3.4 EMAS

7.1.3.4 Audits par l'OAV

7.1.3.5 Autres

7.1.4 AFMPS

7.1.5 SPF Economie

7.2 Services publics régionaux

7.2.1 Production biologique

7.2.2 AOP et IGP

7.3 Laboratoires

8 RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

8.1 Introduction

8.2 Compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sanctions

8.2.1 Contrôles réalisés par et pour l'AFSCA

8.2.2 Contrôles en matière de production biologique

8.2.3 Contrôles relatifs aux AOP, IGP et STG

8.3 Code de déontologie

8.4 Qualifications, expérience et formation adéquates

8.4.1 Généralités

8.4.2 Focus sur l'AFSCA

8.4.2.1 Introduction

8.4.2.2 Sélection de fonctionnaires

8.4.2.2.1 Inspecteur (diplôme universitaire – niveau master)

8.4.2.2.2 Contrôleurs de niveau B (diplôme graduat – niveau bachelier)

8.4.2.2.3 Contrôleurs de niveau C (diplôme de l'enseignement secondaire)

8.4.2.3 Sélection de vétérinaires indépendants

8.4.2.4 Formation direction générale Contrôle

8.4.2.4.1 Formation contrôleur/inspecteur et CDM-PIF en vu de leur déclaration de compétence

8.4.2.4.2 Plan et offre de formation

8.4.2.4.3 Types de formations

8.4.2.4.4 Formation des vétérinaires indépendants

9 BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

9.1 Introduction

9.2 Mesure de la sécurité de la chaîne alimentaire : le modèle 'Pressure-State-Response'

9.3 Interprétation

9.4 Baromètres

9.4.1 Baromètre de la sécurité alimentaire

9.4.1.1 Indicateurs

9.4.1.2 Évolution du baromètre

9.4.2 Baromètre de la santé animale

9.4.2.1 Indicateurs

9.4.2.2 Évolution du baromètre

9.4.3 Baromètre de la santé végétale

9.4.3.1 Indicateurs

9.4.3.2 Évolution du baromètre

ANNEXES

Annexe 1: Tableau de concordance

Annexe 2: Fréquences d'inspection (AFSCA)

Annexe 3: Liste des Laboratoires nationaux de Référence

Annexe 4: Effectifs du personnel AFSCA, SPF SPSCAE, et AFMPS

Annexe 5: Aperçu des tableaux et figures

ABRÉVIATIONS

ABRÉVIATIONS

ABAA: administratieve boetes – amendes administratives

AdminLight CDM: application informatique utilisée par les vétérinaires indépendants chargés de mission, qui exécutent certaines tâches pour l'AFSCA, pour enregistrer leurs prestations

ADR: Alternative Dispute Resolution

AEE: Administration de l'Economie et de l'Emploi

AFCN: Agence fédérale de Contrôle nucléaire

AFMPS: Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé

AFSCA: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AHL: Animal Health Law

Alpha: application informatique pour la programmation, la rationalisation et la planification des analyses/échantillonnages

ALV: Agentschap voor Landbouw en Visserij

AM: arrêté ministériel

AMM: autorisation de mise sur le marché

ANB: Agentschap voor Natuur en Bos

AOP : appellations d'origine protégées

AR: arrêté royal

ARSIA: Association Régionale de Santé et d'Identification Animales

AWEX: Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers

BCE: Banque Carrefour des Entreprises

BCP: Business Continuity Planning

BECERT: application pour la certification électronique

BELAC: Organisme belge d'Accréditation

BENELUX: Belgique-Pays-Bas-Luxembourg

BI: Business Intelligence

BOOD: banque de données opérateurs

BOOD-on-web: outil informatique, prédécesseur de FoodWeb

BPR: Business Process Reengineering

BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy

ABRÉVIATIONS

B-to-C: business to consumer

BUM: Bon Usage de Médicament

C: conforme (conformité)

CAAF: Comité d'Audit de l'Administration fédérale

CCB: Conseil consultatif de Biosécurité

CCER: Cellule de Coordination du Programme de Contrôle et du Rapportage externe

CEE: Commission Économique pour l'Europe

CCM: Comité de concertation de management

CCP: Comité de Concertation provincial

CCPIE: Comité de Coordination de la Politique internationale de l'Environnement

CCR: Comité de concertation régional

CCS: Comité de concertation sectoriel

CCT: Comité de concertation technique

CDM: chargé de mission

CE: Commission européenne

CERVA: Centre d'Étude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques

CGCCR: Centre gouvernemental de Coordination et de Crise – Coördinatie- en Crisiscentrum van de Regering

CICF: Commission interdépartementale pour la Coordination contre la Fraude économique

CITES: Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora

CL: check-list

CMH: Cellule multidisciplinaire hormones

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

CoABP: Commission sous-produits animaux

CODAQ: Cellule de coordination Qualité des Données (au sein de l'AFSCA)

COPHS: Chief Plant Health Officer

CRA-W: Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux

CRM: Client Relationship Management

CSS: Conseil supérieur de la Santé

CTB: Coopération Technique Belge

ABRÉVIATIONS

CVO: Chief Veterinary Officer

DeBHORA: Database Oracle for Human Resources Administration

DG: direction générale

DGARNE: direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

DGCM: direction générale Contrôle et Médiation

DGQS: direction générale Qualité et Sécurité

DG SANCO: Directorate General for Health and Consumer Affairs

DGZ: Dierengezondheidszorg

DLV: Departement Landbouw en Visserij

DMS: document management system

DON: déoxynivalenol

EA: European co-operation for Accreditation

EFSA: European Food Safety Authority

EMAS: Eco-Management and Audit Scheme

EST: encéphalopathies spongiformes transmissibles

EVA: Extern Verzelfstandigd Agentschap

ExtLab: application informatique, les laboratoires externes sont liés à FoodLIMS via cette application

FAQ: Frequently Asked Questions

FED20: scorecard RH simple pour les services publics fédéraux permettant de mesurer et d'évaluer, sur base volontaire, l'approche RH actuelle d'une manière pragmatique, utilisable immédiatement et à l'aide d'un nombre d'indicateurs limité

FEVIA: Federatie Voedingsindustrie – Fédération de l'Industrie Alimentaire

FinFood: application informatique de l'AFSCA, système de facturation

FIT: Flanders Investment and Trade

FMIS: Facility Management Information System

FoodLIMS: application informatique, couplage de FoodNet et de LIMS

FoodNet: application informatique, système d'enregistrement des missions de contrôle des contrôleurs de l'AFSCA

FoodWeb: application informatique, application publique de recherche des données des opérateurs (actifs dans la chaîne alimentaire) sur le site internet de l'AFSCA

FSC: Food Safety Center

FTE: Full Time Equivalent

ABRÉVIATIONS

FVO: Food and Veterinary Office

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points

HR: Human Resources

IAF: International Accreditation Forum

IBGE: Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

IBR: rhinotrachéite infectieuse bovine

ICT: Information and Communications Technology

IEH: infrastructure, équipement et hygiène

IEV: Institut d'Expertise vétérinaire

IFA: Institut de Formation de l'Administration fédérale

IFS: International Food Standard

IGDA: Inspection générale des denrées alimentaires

IGP : indications géographiques protégées

IIA: Institute of Internal Auditors

ILAC: International Laboratory Accreditation Cooperation

ILVO: Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek

INBO: Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek

INTOSAI: International Organization of Supreme Audit Institutions

INTRALAB: site web protégé des laboratoires agréés

I&R: identification et registration

ISA: indicateur pour la santé animale

ISAI: indicateur pour la sécurité alimentaire

ISO: International Organization for Standardization

ISP: Institut scientifique de Santé publique

ISV: indicateur pour la santé végétale

IVA: Intern Verzelfstandigd Agentschap

KPI: Key Performance Indicator

LAREX: Laboratory Results Exchange: banque de données centrale à constituer dont le but est de simplifier les échanges électroniques des résultats labos entre l'AFSCA et les laboratoires externes

LIMS: Laboratory Information Management System

ABRÉVIATIONS

LNE: Leefmilieu, Natuur en Energie

LNR: Laboratoire national de référence

LOD: Limit of Detection

LOQ: Limit of Quantification

MANCP: Multi Annual National Control Plan – plan de contrôle pluriannuel intégré

MEDEX: Administration de l'expertise médicale

MRBC: Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale

MRL: Maximum Residu Level

NA: non applicable

NARVAL: banque de données de l'AFSCA contenant des normes et des limites d'action

NC: pas conforme (non conformité)

OAV: Office Alimentaire et Vétérinaire

OCDE: Organisation de Coopération et de Développement économiques

OCI: organisme de certification et d'inspection

OGM: organisme génétiquement modifié

OHSAS: Occupation Health and Safety Assessment Series

OIP: Organismes d'Intérêt Public

OMS: Organisation mondiale de la Santé

OVAM: Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij

OWD: Office wallon des déchets

PCB: polychlorobiphényl

PES: plan d'échantillonnage sectoriel

PIF: poste d'inspection frontalier

PME: petites et moyennes entreprises

PMO: Program Management Office

P&O: Personnel & Organisation

PIA: application informatique, système de facturation

PRA: Pest Risk Assessment

R&D: Research & Development

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed

ABRÉVIATIONS

RH: ressources humaines

SAC: système d'autocontrôle

SALV: Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij

Sanitel: système belge pour la gestion informatisée de l'identification, l'enregistrement et la surveillance des animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés, volaille): une série d'applications informatiques comme Sanitrace, Beltrace, Cerise et Veeportaal sont liées à Sanitel et 'alimentent' le système; ces applications permettent de stocker un grand nombre de données sur les animaux et de les rendre disponibles à d'autres acteurs

Sanitrace: application informatique gérée par l'AFSCA; voir 'Sanitel'

SBB: Service de Biosécurité et Biotechnologie

SciCom: Comité scientifique de l'AFSCA

SdPSP: Service des Pensions du Secteur public

SELOR: bureau de sélection des autorités fédérales (Service public fédéral Personnel & Organisation)

SLA: Service Level Agreement

SNCB: Société nationale des chemins de fer belges

SPA: sous- produits animaux

SPF: Service public fédéral

SPF Economie: Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie

SPF SPSCAE: Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

STG : spécialités traditionnelles garanties

SWOT: strengths-weaknesses-opportunities-threats

TIAC: toxi-infection alimentaire collective

TRACES: Trade Control and Expert System

TPE: très petites entreprises

TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy – encéphalopathies spongiformes transmissibles

TVA: taxe sur la valeur ajoutée

UE: Union européenne

UNE: Unité nationale d'enquête

UNIC: Unité nationale d'Implémentation et de Coordination

UPC: Unité provinciale de contrôle

VEA: Vlaams Energieagentschap

VLAM: Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing

ABRÉVIATIONS

VLM: Vlaamse Landmaatschappij

VMM: Vlaamse Milieumaatschappij

VMP: médicaments à usage vétérinaire

VREG: Vlaamse Reguleringsinstantie voor de Elektriciteits- en Gasmarkt

INTRODUCTION

1 INTRODUCTION

1.1 UN TROISIÈME PLAN DE CONTRÔLE NATIONAL PLURIANNUEL INTÉGRÉ DE LA BELGIQUE

Le règlement (CE) n° 882/2004 stipule que chaque état membre doit rédiger un plan de contrôle national pluriannuel intégré (Multi Annual National Control Plan – MANCP) et l'exécuter pour la première fois au plus tard à partir du 1^{er} janvier 2007. Le premier MANCP de la Belgique a été rédigé pour la période 2006-2008. Le troisième (l'actuel) est valable pour la période 2012-2014.

La durée de validité du MANCP belge est alignée sur celle du business plan de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) étant donné qu'elle est l'instance principale en charge de la politique de contrôle et de la réalisation des contrôles dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. De cette manière, les objectifs stratégiques nationaux du MANCP sont liés aux objectifs stratégiques et opérationnels décrits dans le business plan de l'AFSCA. Le MANCP est établi par la direction générale (DG) Politique de Contrôle de l'AFSCA.

Le programme de contrôle de l'AFSCA est basé sur une méthodologie harmonisée fondée sur le risque et comprend aussi bien des analyses que des inspections. Le programme d'analyse est révisé annuellement et la méthodologie pour la préparation du programme d'analyse n'est pas modifié par rapport au précédent cycle MANCP. Les inspections sont réparties sur plusieurs années au moyen des fréquences d'inspection. Dans le cadre de la mise en oeuvre du business plan 2012-2014 de l'AFSCA, les fréquences d'inspection qui étaient applicables lors du dernier MANCP ont été réévaluées sur base de l'expérience acquise. A l'heure actuelle, un système d'inspection est prévu avec 2 ou 3 fréquences selon le secteur et il peut être ajusté en fonction du profil de risque de l'opérateur.

Comme le MANCP précédent, l'actuel décrit également les systèmes de contrôle ayant trait à la production biologique et aux labels de provenance et de qualité AOP (appellations d'origine protégée), IGP (indications géographiques protégées) et STG (spécialités traditionnelles garanties).

Dans ce MANCP, les informations sont aussi présentées sous forme de livre pour des raisons de transparence et de lisibilité. L'annexe 1 établit la concordance entre les informations exigées comme mentionné dans la disposition 2007/363/CE et les différents chapitres/paragraphes de ce MANCP. Dans leur majorité, les sources sont les mêmes que celles du premier MANCP: les informations les plus récentes se retrouvent en d'autres termes sur les sites internet/intranet des autorités compétentes. Dans ce cadre, il est spécifiquement fait référence à la version la plus récente du Country Profile de la Belgique, disponible via le site web du FVO (Food and Veterinary Office).

Le point suivant reprend les dispositifs de révision et d'adaptation du MANCP. On mentionne en outre le point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative. Le chapitre 2 décrit les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux. Les autorités compétentes et la délégation des tâches de contrôle, de même que le réseau des laboratoires, sont respectivement décrits dans les chapitres 3 et 4. Le chapitre 5 décrit les systèmes de contrôle nationaux. Les scénarii de crise prévus se trouvent au chapitre 6. Le règlement pour les audits est décrit au chapitre 7. Les mesures mises en place pour le respect des critères opérationnels sont en grande partie décrites aux chapitres 2 à 6. Au chapitre 8, on approfondit les compétences légales en tant qu'instances de contrôle ainsi que les sanctions, le code déontologique et la garantie des qualifications appropriées, de l'expérience et de la formation du personnel associé aux contrôles. Une description des baromètres de la sécurité alimentaire, de la santé animale et de la santé végétale, conçus pour être des instruments pratiques afin de suivre annuellement la sécurité de la chaîne alimentaire de manière simple et de communiquer de façon claire à ce sujet, se trouve au chapitre 9.

1.2 RÉVISION ET ADAPTATION DU MANCP

Sauf circonstances particulières, les prochains MANCP de la Belgique seront alignés sur les business plans de l'AFSCA.

Des adaptations aux systèmes nationaux de contrôle gérés par les différentes autorités compétentes durant la durée de validité d'un MANCP sont toujours possibles.

Pour l'AFSCA, il est spécifiquement fait référence au processus central (cf. paragraphe 5.2). Les adaptations au programme de contrôle en cours (inspections/analyses) de l'AFSCA se font via la Cellule de Coordination du Programme de Contrôle et du Rapportage externe (CCER). Cette cellule se compose de représentants de chaque direction générale de l'AFSCA et a été constituée afin d'évaluer l'impact et le risque liés aux adaptations faisant suite aux nouveaux Business Information Needs, aux adaptations du programme de contrôle et aux modifications des masterdata. La CCER travaille conformément à son règlement d'ordre intérieur. Une demande peut être introduite par chaque direction générale de l'AFSCA via le représentant de la direction générale concernée, à l'aide du formulaire Change Request CCER, et est traitée suivant la procédure prévue.

Les modifications au programme d'inspection pour le bien-être animal et le respect de l'interdiction de fumer, établi par le SPF SPSCAE, sont transmises à l'AFSCA qui à son tour adapte le programme de contrôle global de l'AFSCA via la CCER.

En Région flamande, en ce qui concerne le système de contrôle pour la production biologique, l'analyse du risque et la sélection d'opérateurs économiques pour les contrôles et échantillonnages doivent être actualisées chaque année par les organes de contrôle et soumises à la section Duurzame Landbouwontwikkeling. En Région de Bruxelles-Capitale et en Région wallonne, les organes de contrôle doivent soumettre une procédure à l'approbation des autorités compétentes (le cas échéant, respectivement la Direction Conception et Coordination et la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement) pour déterminer le planning des contrôles et le choix des opérateurs économiques.

Les résultats des audits/contrôles réalisés par et pour les autres autorités compétentes (nationales ou communautaires) ou pays tiers peuvent entraîner une adaptation du MANCP.

De cette manière, des modifications peuvent être apportées aux systèmes de contrôle du MANCP suite aux facteurs suivants ou en lien avec ces derniers:

- les nouvelles dispositions légales;
- l'apparition de nouvelles maladies et d'autres risques pour la santé (les scénarii de crise sont activés si nécessaire);
- les résultats des contrôles réalisés par les états membres;
- les résultats des audits par les autorités nationales compétentes;
- les résultats des contrôles communautaires. En ce qui concerne les contrôles communautaires réalisés par le Food and Veterinary Office de la CE, l'AFSCA prévoit des procédures spécifiques. Ces procédures déterminent la gestion du planning des missions du FVO au cours d'une année, ainsi que la préparation, l'accompagnement et le traitement d'une mission du FVO. Si les résultats d'une missions du FVO exigent une adaptation du programme de contrôle AFSCA en cours, cela peut se faire via le CCER ;
- les constatations scientifiques;
- les résultats des audits réalisés par un pays tiers dans un État membre.

Si d'importantes modifications sont apportées à la structure, la gestion ou le fonctionnement des autorités compétentes nationales au cours de la durée de validité d'un MANCP, cela est rapporté dans le rapport annuel du MANCP.

Si des modifications sont apportées aux directives, comme mentionné à l'article 43 du règlement (CE) n° 882/2004, le MANCP sera si nécessaire modifié en conséquence. A ce sujet, un rapportage sera également réalisé dans le prochain rapport annuel du MANCP.

La progression globale de l'exécution du MANCP fait l'objet d'un rapport annuel à la Commission européenne. La base de ce rapport est le rapport d'activités de l'AFSCA, étant donné que l'essentiel

des informations exigées y est déjà recueilli. Le rapport d'activités est disponible via le site web de l'AFSCA.

1.3 POINT DE CONTACT POUR LE MANCP ET L'ASSISTANCE ADMINISTRATIVE

Le point de contact pour toutes les informations relatives au MANCP de la Belgique est la direction générale Politique de Contrôle de l'AFSCA. Les données de contact se trouvent dans le tableau 1.

Tableau 1: point de contact MANCP de la Belgique.

Point de contact	Herman Diricks, directeur général Politique de Contrôle
Adresse:	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire CA-Botanique Food Safety Center Kruidentuinlaan 55 B-1000 Bruxelles
E-mail:	PCCB@favv.be
Téléphone :	+ 32 (0)2 211 85 75
Fax:	+ 32 (0)2 211 86 30

La DG Politique de Contrôle transfèrera aux autorités compétentes les demandes d'informations (dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004) concernant d'autres autorités que l'AFSCA.

La DG Politique de Contrôle est en outre une instance de contact comme défini à l'article 35 du règlement (CE) n° 882/2004. Spécifiquement pour les pays tiers, il est fait référence au protocole entre l'AFSCA-l'AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export¹ (cf. paragraphe 3.2.11.11). Les services régionaux qui sont compétents pour la production biologique disposent d'un système propre d'assistance administrative (cf. paragraphe 3.2.11.14).

Pour les diverses relations de coopération internationale entre les différentes autorités compétentes, on se référera au chapitre 3.

Chief Veterinary Officer et Chief Plant Health Officer

Les tâches du Chief Veterinary Officer (CVO) et du Chief Plant Health Officer (COPHS) sont réparties entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA. Les matières relatives aux normes des produits sont traitées par le SPF SPSCAE. Les matières relatives aux normes de procédé et celles concernant les contrôles sont traitées par l'AFSCA.

Dans le domaine vétérinaire, la fonction de CVO est attribuée à l'AFSCA; en outre il y a un Deputy CVO auprès du SPF SPSCAE. Dans le domaine phytosanitaire, la fonction de COPHS (operational) est attribuée à l'AFSCA, et la fonction de COPHS (legislation) est attribuée au SPF SPSCAE.

Il existe une concertation intense entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA. Les matières qui dépassent les compétences respectives sont traitées en commun.

¹ Brussels Export, après la fusion avec Invest à Bruxelles, est rebaptisé Brussels Invest & Export.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

2 OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Vu la mission de l'AFSCA, le business plan de l'AFSCA constitue la base pour les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux généraux du MANCP de Belgique.

Le quatrième business plan de l'AFSCA définit les fondements principaux pour la période 2012-2014, la durée de validité du troisième MANCP. Le nouveau business plan assure la continuité et entretient la tradition d'ambitionner une AFSCA combative et efficace.

Sur base des desiderata politiques du ministre en charge de l'AFSCA, de l'expérience acquise depuis 2002, de deux analyses SWOT (d'une part auprès des personnalités représentatives pour les secteurs agro-alimentaires, les consommateurs et les partenaires de l'AFSCA, et d'autre part le personnel de l'AFSCA), les résultats de l'enquête de satisfaction auprès des opérateurs et des consommateurs et de l'avis du Comité consultatif de l'AFSCA, les objectifs stratégiques suivants ont été formulés :

- une chaîne alimentaire plus sûre ;
- une agence (AFSCA) acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier ;
- la simplification administrative ;
- commerce international : vers un meilleur service aux exportateurs et une Agence (AFSCA) reconnue au niveau international ;
- un plan informatique ambitieux ;
- des laboratoires fiables et performants ;
- une Agence (AFSCA) transparente ;
- l'extension de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire ;
- une gestion moderne des ressources humaines.

Ces objectifs stratégiques ont ensuite été traduits en un certain nombre d'objectifs opérationnels et points d'action (cf. tableau 2). Une synthèse de ces objectifs ainsi que leur progression et le business plan sont disponibles pour le public via le site web de l'AFSCA.

2.1 UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE DE PLUS EN PLUS SÛRE

Pour avoir un aperçu global de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA en collaboration avec l'AFSCA a mis au point un baromètre pour la sécurité de la chaîne alimentaire (cf. chapitre 9) qui comprend la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale. Avec cet instrument de mesure, la sécurité de la chaîne alimentaire peut être suivie de façon objective année après année et il est plus facile de communiquer de façon claire à ce sujet.

L'évolution globale des baromètres pendant la période 2007-2011 montre déjà une amélioration continue. Concrètement, afin d'améliorer encore la sécurité alimentaire, les initiatives suivantes seront prises :

- prévention : le Service prévention et gestion de crise poursuivra le développement et mettra en place à court terme un système fiable de captation de signaux avant-coureurs d'un incident. A cet effet, le programme NARVAL qui permet de comparer les résultats d'analyse aux normes et limites d'action existantes sera mis à profit, ainsi que les données disponibles auprès des asbl de santé animale (DGZ/ ARSIA), le CERVA, le clos d'équarrissage, etc.;
- les exercices de simulation de crise seront poursuivis en collaboration avec les divers secteurs professionnels et les UPC en mettant l'accent sur la traçabilité ;
- les scénarios de crise seront tenus à jour et leur connaissance entretenue au sein des UPC ;
- surveillance accrue des importations de denrées alimentaires, les animaux et les plantes importés de pays tiers suspects sont arrêtés, sur base de l'expérience acquise et des informations provenant des systèmes d'alarme internationaux ;
- la politique incitant des opérateurs de la chaîne alimentaire à faire auditer et certifier leur système d'autocontrôle sera poursuivie : bonus sur la contribution annuelle à l'AFSCA,

fréquence d'inspection sensiblement réduite, délivrance d'un 'smiley AFSCA' reconnaissable par le consommateur dans le segment de l'Horeca, suspension des amendes administratives pour les restaurateurs qui suivent une formation aux bonnes pratiques d'hygiène avec leur personnel. Le principe du smiley sera étendu à l'ensemble du commerce de détail (B-to-C) et une campagne de promotion sera organisée vers les consommateurs en étroite concertation avec les secteurs professionnels ;

- afin de renforcer la sécurité alimentaire dans les secteurs B-to-C, les guides concernés seront, après accord des gestionnaires, mis à disposition des opérateurs facilement et gratuitement, permettant de la sorte d'accentuer la vulgarisation et donc de faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de l'autocontrôle tout en favorisant la validation de ce dernier par cet incitant supplémentaire ;
- l'expression péjorative de 'malus' sera abandonnée et le malus sera incorporé dans la contribution annuelle de base des opérateurs sans système d'autocontrôle certifié (S.A.C.);
- en fonction des possibilités budgétaires, l'écart de contribution entre établissements certifiés et non certifiés sera accru, spécialement pour les TPE dont la contribution sera réduite au maximum en cas de certification ;
- l'établissement du profil de risque individuel de chaque opérateur (actuellement disponible pour le secteur transformation) sera étendu à d'autres secteurs en vue d'organiser les contrôles plus étroitement en fonction du risque ;
- le programme d'inspections pluriannuel sera élaboré avec le souci de garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire, tout en utilisant de manière plus efficiente les effectifs disponibles. Le rythme et la nature des inspections auxquelles les opérateurs sont soumis dépend avant tout des risques liés aux activités exercées ainsi que du profil individuel des opérateurs ;
- Un réexamen critique des fréquences d'inspection a été réalisé pour chaque secteur d'activités. Les nouvelles fréquences d'inspection figurent à l'annexe 1. Elles sont basées sur les risques et l'expérience acquise et pourront évoluer en fonction des constatations des prochaines années.

Dans le maillon de la transformation des denrées d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers, ovoproduits) le système d'inspection est maintenu. Il est basé sur une fréquence d'inspection de base modulée vers le haut ou vers le bas en fonction du profil de risque de l'opérateur. L'Agence y délègue, selon des conditions définies, certaines tâches en matière d'expertise, de contrôle et de certification à des indépendants chargés de missions.

Dans les autres secteurs de la production primaire, de la transformation et de la distribution, un système alternatif au système à 3 fréquences est mis en place. Il est basé sur 2 fréquences d'inspection renforcées par des inspections de suivi. Son principe est d'inspecter les opérateurs soit selon une fréquence de base soit avec une fréquence réduite dépendant de leur profil de risque. En outre, des inspections de suivi seront réalisées dans tous les secteurs selon une fréquence basée sur les risques et partiellement de façon aléatoire, en vue de maintenir un contrôle renforcé des opérateurs après une inspection non favorable.

Contrairement aux recontrôles, les inspections de suivi ne seront pas facturées.

Le profil de risque des opérateurs est déterminé en tenant compte de la validation éventuelle de leur système d'autocontrôle, des sanctions encourues et - lorsque la fréquence de base des inspections est d'au moins une fois tous les 2 ans - des résultats de celles-ci.

Dans quelques secteurs particuliers, le rythme d'inspection sera basé - pour des raisons d'organisation - sur un nombre annuel de contrôles (marchés publics, transporteurs, ambulants...). Les inspections seront plus orientées vers les opérateurs dont le système d'autocontrôle n'est pas certifié et mettront à profit le fait que les secteurs moins sensibles (les cafés et les détaillants enregistrés) ne seront plus contrôlés que sur plainte ou dans le cadre d'actions ciblées. Ce principe permet d'allouer d'avantage d'effectifs de contrôles aux secteurs les plus sensibles ;

- un meilleur contrôle du respect par les inspecteurs et contrôleurs des fréquences de contrôle individuelles selon les critères précités sera mis en place ;
- la poursuite d'une politique de responsabilisation des exploitants du secteur Horeca avec un meilleur suivi des établissements en infraction. En cas d'amélioration insuffisante des résultats, la publication des résultats individuels sera envisagée comme la réglementation CE le permet. En cas de manquements graves et/ou répétés en matière d'hygiène, la fermeture temporaire de l'établissement en infraction sera appliquée plus rapidement ;
- les toxi-infections alimentaires collectives seront mieux recensées en collaboration avec l'Institut scientifique de Santé publique (ISP) et les Communautés. Avec la centaine de TIAC

- et entre 850 et 1.350 consommateurs affectés/an, notre pays ne semble pas présenter de statistiques fiables en ce domaine ;
- le programme d'échantillonnage et d'analyses sur base de la méthodologie mise au point par la Politique de Contrôle de l'AFSCA avec l'aval de son Comité scientifique sera poursuivi ;
 - dans la lutte contre la fraude, le commerce et l'utilisation de produits non autorisés (compléments alimentaires, pesticides, médicaments vétérinaires, substances hormonales, ventes via internet, etc.) on visera une meilleure efficacité par une utilisation plus rapide des informations disponibles et une collaboration efficace avec d'autres services de contrôle (douanes, AFMPS, SPF Economie, etc.). Le recours aux forces de police se fera cependant avec plus de discernement et de manière adaptée aux besoins réels ;
 - la veille scientifique concernant les risques émergents ou ré-émergents sera renforcée au niveau de la direction Evaluation des risques et de la direction Prévention et gestion de crise ;
 - la lutte contre les bactéries pathogènes en volaille et porc sera renforcée et accélérée tandis qu'une attention soutenue sera accordée au respect des règles de biosécurité dans les élevages ;
 - une attention particulière sera accordée à l'antibiorésistance (participation à l'AMCRA, ...) ;
 - la qualité de l'eau (hormis l'eau de distribution) utilisée dans la chaîne alimentaire sera suivie de près ;
 - l'évolution de la sécurité alimentaire en Belgique sera suivie à l'aide du baromètre mis au point par le Comité scientifique de l'Agence. Une comparaison objective avec les résultats des principaux partenaires européens sera recherchée ;
 - une comparaison des méthodes de contrôle de l'AFSCA avec celles d'autres pays CE sera effectuée afin d'en appliquer certaines bonnes pratiques ;
 - santé des plantes : en raison de l'intensification du commerce international et compte tenu d'autres facteurs comme le changement climatique et l'augmentation des transports de personnes et de marchandises, il conviendra d'être vigilant par rapport au risque d'émergence ou de réémergence d'organismes nocifs pour les plantes et les produits à base de plantes ;
 - santé animale : pour les mêmes raisons, l'AFSCA veillera particulièrement à éviter l'émergence ou la réémergence de maladies animales, et ce par une politique essentiellement axée sur la prévention. L'AFSCA entretiendra et améliorera lorsque c'est possible son partenariat avec le secteur de l'élevage, les laboratoires et les vétérinaires. Elle s'assurera également du maintien ou du développement d'un réseau d'épidémiologie de qualité.
 - dans ce contexte, une surveillance renforcée des denrées, animaux, végétaux importés de pays tiers suspects sera maintenue sur base de l'expérience acquise et des informations émanant des systèmes d'alerte internationaux.

2.2 UNE AGENCE (AFSCA) ACCEPTÉE PAR LES OPÉRATEURS ET RECONNUE PAR LA SOCIÉTÉ ET LES CONSOMMATEURS EN PARTICULIER

Si l'AFSCA a pour vocation de faire respecter certaines règles aux acteurs de la chaîne alimentaire, elle ne sera légitime à leurs yeux que si elle agit avec professionnalisme et dans le souci d'un équilibre délicat entre la valeur ajoutée des exigences et les conséquences économiques de celles-ci.

L'enquête SWOT démontre par exemple un souhait fort de la part de nos exportateurs que les exigences élevées de la sécurité alimentaire en Belgique ne soient pas un facteur de concurrence déloyale à l'égard des producteurs étrangers.

Dans la même enquête, les consommateurs veulent une agence transparente et qui résiste à l'influence des lobbies.

Pour atteindre cet objectif dans l'équilibre, l'AFSCA veillera à s'écarter le moins possible des réglementations CE et prendra les initiatives suivantes :

- maintien du professionnalisme déjà reconnu et progressivement mis en place sous surveillance des audits interne et externe :
 - certification ISO 9001 pour les processus de base ;
 - accréditation ISO 17020 des services d'inspection ;

- accréditation ISO 17025 des laboratoires propres et exigences similaires pour les laboratoires extérieurs auxquels des analyses sont confiées ;
- enregistrement EMAS ;
- renforcement du contrôle interne ;
- réalisation d'une enquête de satisfaction auprès des opérateurs en 2012 et des consommateurs en 2013 ;
- l'AFSCA qui communique :
 - améliorer l'accès aux informations pour les opérateurs, les consommateurs et le personnel de l'Agence (en vue de renseigner les 2 catégories précédentes) ;
 - participation aux 'événements' et foires :
 - nationales, dont les organisations des partenaires de l'Agence (vétérinaires, stakeholders, etc.) ;
 - internationales après analyse coût/intérêt ;
 - autres :
 - étudiants
 - charte du contrôleur
 - amélioration de BOOD (banque de données opérateurs – operatoredatabank) ;
 - ...
- l'expérience du mailing spécifique (newsletter) lancé en 2011 vers les vétérinaires agréés sera étendue aux autres secteurs professionnels sur base d'un système gratuit d'abonnement ;
- dans le courrier relatif au financement 2011, un folder sur le médiateur a été adressé à chaque opérateur afin de rencontrer une lacune constatée lors de l'enquête de satisfaction précédente. Pour les mêmes raisons, la charte révisée de l'inspecteur/contrôleur, code de comportement de nos agents, sera jointe au courrier 2012 ;
- la cellule de vulgarisation créée en 2009 a fait largement ses preuves. Suivant le souhait exprimé lors de l'analyse SWOT, l'initiative sera étendue aux petites entreprises du secteur de la transformation et à la transformation à la ferme. Le recours à des équipes universitaires spécialisées liées à l'AFSCA par des contrats de service sera envisagée dans ce contexte. Les conseils pour aider les agriculteurs à respecter les réglementations les concernant passeront par des articles de l'AFSCA dans la presse agricole, des brochures spécifiquement dédiées au secteur primaire, des courriers individuels et des exposés ;
- le matériel didactique (film, notes, etc.) mis au point par le Service communication de l'AFSCA sera gratuitement mis à disposition des fédérations professionnelles B-to-C pour la formation de leurs membres, et des écoles qui les souhaitent ;
- le module de formation 'contacts avec le contrôlé' sera maintenu dans la formation des agents de contrôle ;
- la communication entre l'administration centrale et les UPC sera améliorée afin de répondre plus rapidement et clairement aux questions pratiques soulevées et viser une approche encore mieux harmonisée des contrôles et des mesures qui en découlent ;
- la communication entre différentes directions , notamment Contrôle et Politique que contrôle, sera améliorée ;
- révision des règles d'application du statut H en production primaire avec possibilité de recours;
- entretien bilatéral à haut niveau de l'administration centrale du contrôle avec les opérateurs régulièrement ou lourdement en infraction comme étape avant le lancement de la procédure de suspension/retrait de l'agrément/autorisation si l'urgence ne s'impose pas ;
- amélioration des procédures du Service Financement de manière à limiter le nombre de réclamations relatives à la contribution annuelle à l'AFSCA.

2.3 LA SIMPLIFICATION ADMINISTRATIVE

En cette époque où l'économie européenne est soumise à rude épreuve, tout ce qui entrave inutilement les activités commerciales et l'initiative est encore plus spécialement à proscrire. Les règles relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire n'échappent pas à cette saine exigence qui est également devenue un objectif de la Commission européenne.

En ce qui concerne l'exercice de simplification réglementaire, le travail doit être étroitement coordonné entre l'AFSCA et la DG4 du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

L'exercice a déjà débuté en 2009 sur base de l'inventaire des attentes des secteurs professionnels effectué à l'initiative de la Ministre de tutelle et des propositions des deux institutions. La réalisation doit être menée à terme par le groupe de travail ad hoc et le Comité Consultatif de l'AFSCA sera informé 2 fois par an de l'état d'avancement.

Un nouvel exercice de consultation des secteurs en vue d'identifier de nouvelles pistes de simplification sera organisé dès 2012.

L'avant-projet de loi alimentaire menant à la fusion de 8 lois et un arrêté –loi entamera le parcours parlementaire en 2012.

Les checklists qui sont utilisées par l'AFSCA pour les contrôles ont été établies à partir d'un souci pour le respect de la législation et de son application homogène. Dans ce contexte, les checklists sont relues et corrigées pour éviter que certaines formulations transcendent la loi et/ou que l'explication/l'interprétation du point soit clair tant pour le contrôleur que pour l'opérateur.

En matière d'autocontrôle, les très petites entreprises (TPE) peuvent déjà bénéficier d'assouplissements prévus dans l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005. Le champ d'application en sera étendu à toutes les entreprises 'business to consumer' pour autant qu'un guide d'autocontrôle approuvé par l'AFSCA soit disponible. Les guides d'autocontrôle existant seront adaptés en ce sens. La procédure pour l'adaptation des guides sera accélérée et les délais seront évalués et respectés.

Des affiches et fiches techniques synthétiques résumant les bonnes pratiques d'hygiène et les points critiques seront développés pour le B-to-C par un groupe de travail de l'AFSCA en concertation avec le Comité scientifique et les secteurs concernés. Ces documents feront partie d'un 'kit' de démarrage comprenant également une brochure 'en route vers la réussite d'un contrôle AFSCA' qui sera adressé aux opérateurs avec leur autorisation ou enregistrement. Ils seront disponibles en différentes langues (également turc, arabe et chinois) en plus des 3 langues nationales.

Le prix de vente des guides par les gestionnaires sera limité au prix coûtant (condition de validation).

Le concept d'un guide unique B-to-C sera élaboré par l'AFSCA en concertation avec les secteurs de manière à couvrir sous forme modulaire toutes les activités possibles mais en adaptant le contenu aux besoins des très petites entreprises. Les opérateurs auront, selon leurs besoins, le choix entre ce guide générique et le guide particulier de leur secteur propre comme référence.

2.4 COMMERCE INTERNATIONAL : VERS UN MEILLEUR SERVICE AUX EXPORTATEURS ET UNE AGENCE (AFSCA) RECONNUE AU NIVEAU INTERNATIONAL

Il ressort de l'analyse SWOT que les exportateurs Belges attendent de l'AFSCA :

- plus de pro-activité dans la conclusion d'accords avec les pays tiers en collaboration étroite avec les services régionaux compétents : AWEX, FIT, Brussels Invest & Export² et les organisations professionnelles ;
- un suivi plus rapide des dossiers ouverts avec les pays tiers ;
- une émission accélérée des documents d'exportation par les services extérieurs en cas de problèmes.

A cet effet, la méthodologie LEAN sera appliquée à l'ensemble des processus existant dans le cadre d'un BPR organisé sous la coordination du responsable de l'audit interne, d'un directeur général et d'un consultant.

Les services concernés seront renforcés si cela concorde avec les conclusions.

Les résultats seront présentés aux secteurs concernés et devront garantir dès 2012 un meilleur service tout en maintenant la crédibilité des certificats de l'AFSCA.

² Brussels Export, après la fusion avec Invest à Bruxelles, est rebaptisé Brussels Invest & Export.

Une concertation trimestrielle avec les secteurs représentatifs des exportateurs et les agences/services régionaux compétents sera organisée afin d'identifier les difficultés et de coordonner les efforts visant à lever les obstacles pour les exportateurs.

La certification électronique sera par ailleurs développée (projet BECERT) et implémentée.

L'exigence de disposer d'un système d'autocontrôle certifié ou validé par l'AFSCA pour obtenir des certificats d'exportation sera renforcée pour les secteurs sensibles.

L'influence de l'AFSCA belge et son rôle de pilote au niveau international seront soutenus à l'occasion de la visite de délégations étrangères et l'appui donné aux pays tiers dans le cadre du protocole conclu en 2011 avec la coopération technique belge ou d'autres accords (CE ...).

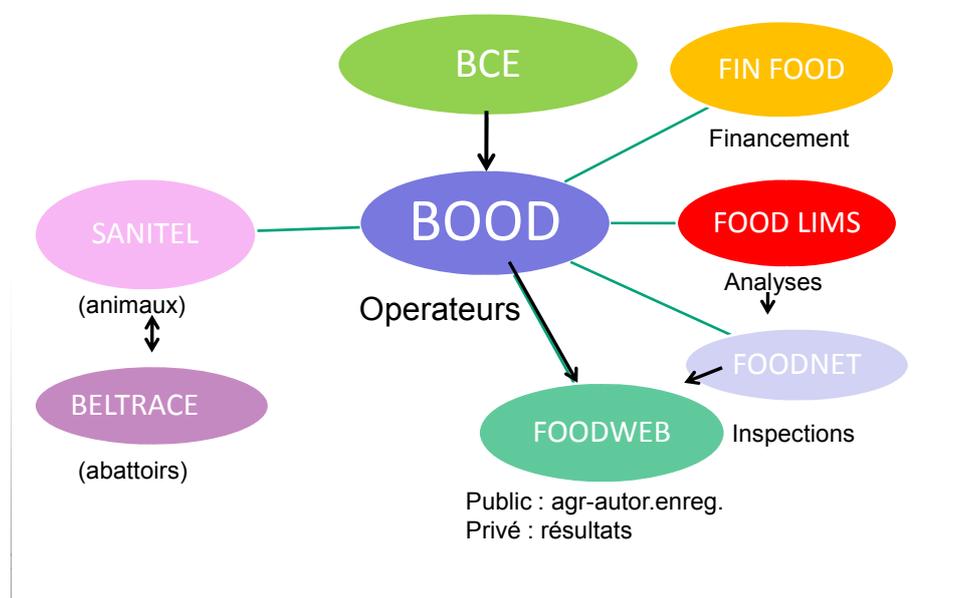
La collaboration avec les services de douane aux PIF (postes d'inspection frontaliers) visera un service coordonné efficace et rapide aux opérateurs.

2.5 UN PLAN INFORMATIQUE AMBITIEUX

Le département informatique de l'AFSCA doit délivrer rapidement de nouvelles solutions ou des adaptations de l'existant, tout en fournissant des services de qualité, le tout à un coût raisonnable et conforme aux bonnes pratiques en matière de sécurité.

Pour ce faire, il met en place une organisation, des méthodologies et des processus de gestion uniformes et intégrés avec ceux de ses clients.

La structure informatique actuelle de l'AFSCA est la suivante :



Figur 1 : structure informatique actuelle de l'AFSCA.

Outre l'énergie consacrée à la maintenance normale, des efforts spécifiques seront consacrés aux applications suivantes :

- le 'datawarehouse' permet de transformer et grouper les nombreuses données présentes dans les différentes bases de données de l'agence en information utile pour la gestion des activités ; les multiples demandes identifiées seront peu à peu réalisées selon leurs priorités définies par le management ;

- le projet 'Dynamo' transformera les checklists statiques actuelles de FoodNet en checklists dynamiques pour mieux coller aux besoins sur le terrain, pour éviter les redondances, augmenter la lisibilité et faciliter le travail des inspecteurs ;
- une nouvelle application couplée à FoodNet sera développée pour gérer les amendes administratives (projet ABAA) ;
- le portail dynamique FoodWeb, qui permet aujourd'hui aux opérateurs, d'adapter certaines données administratives et de consulter ces données, les résultats des inspections et analyses, leur statut d'autocontrôle, sera enrichi avec davantage d'informations comme les audits et les données financières; même si à terme l'unique moyen d'authentification restera la carte d'identité électronique, l'accès par nom d'utilisateur et mot de passe sera aussi rendu possible par souci de facilité d'emploi. Ce portail deviendra en final, la plateforme de communication et d'échange de données vis-à-vis des opérateurs ;
- un nouveau système de gestion électronique des documents sera introduit et intégré peu à peu avec d'autres applications de gestion ;
- l'application NARVAL gérant la banque de données des normes et limites d'actions pourra à l'avenir fournir de façon semi-automatique la conformité des résultats d'analyses des échantillons aux contrôleurs et aux laboratoires qui en ont besoin.
- l'arbre des activités a été entièrement repensé dans un souci de simplification ; il doit maintenant être intégré à toutes les applications qui l'utilisent comme Alpha, FoodNet FoodWeb, le datawarehouse, etc. afin d'être opérationnel au 01/01/2013 ;
- suite au ré-engineering de l'arbre des activités dont elle dépend, l'application Alfa a subi des retards ; elle sera donc achevée en y incluant la planification des inspections ;
- l'application relative à la facturation FinFood doit être redéveloppée pour mieux coller aux processus de gestion; de plus, sa technologie devenant obsolète, le risque lié à la continuité de l'application actuelle est devenu inacceptable ;
- une nouvelle application BECERT sera développée pour délivrer des certificats digitaux (cf. commerce international) ;
- une solution sera développée pour simplifier l'échange électronique des résultats de laboratoires entre l'AFSCA et des laboratoires externes ; elle aura aussi pour but d'améliorer l'uniformité de ces données en créant une base de données centrale LAREX ; elle comprendra tous les résultats d'analyses rassemblés de façon contrôlée et automatisée ; LAREX mettra ces données directement et de manière contrôlée à la disposition de l'AFSCA ou à des d'organisations externes à des fins de rapportage ou pour les intégrer dans d'autres applications.

Avec le temps, le nombre d'applications, parfois externalisées, de l'AFSCA augmente ; elles utilisent des infrastructures de plus en plus compliquées ; une masse croissante d'informations circule en interne ou est échangée avec des partenaires extérieurs à l'agence ; toutes ces informations sont stockées dans différentes bases de données. Par conséquent il devient nécessaire de consacrer plus d'attention à la bonne gestion de cette complexité grandissante en documentant et en définissant l'architecture informatique à tous les niveaux et, le cas échéant, en mettant en place des outils.

Une autre conséquence est l'importance grandissante de la sécurité des applications, des informations dans les bases de données, des infrastructures et des accès à celles-ci : après un audit qui identifiera les faiblesses et les risques majeurs, le département formalisera et communiquera sa politique de sécurité et ajustera le cas échéant ses procédures.

L'externalisation de projets et de services informatiques nécessite que l'AFSCA développe une méthodologie de décision et s'adapte afin de mieux gérer ses fournisseurs, et plus particulièrement la gestion des changements, des risques et de la qualité de leurs services.

Des catalogues de produits et de services seront mis à disposition des utilisateurs , permettant ainsi de passer une commande en ligne qui sera livrée plus rapidement. Des outils permettant d'améliorer la gestion des stocks seront également développés.

Pour encore rationaliser davantage et pour mieux répondre aux besoins, l'infrastructure informatique centralisée sera peu à peu transformée en 'private cloud' ; une étude déterminera dans quelle mesure la virtualisation des postes de travail de l'AFSCA peut apporter assez de valeur ajoutée, et si oui cette virtualisation sera réalisée. Enfin, le réseau reliant les différents sites de l'AFSCA sera renforcé et optimisé pour allouer la bande passante par priorité aux applications critiques.

Une attention particulière sera consacrée au maintien à niveau des connaissances informatiques de l'équipe au travers de formations et par la communication interne, ceci pour pouvoir continuer à moderniser les outils et l'infrastructure ICT de l'AFSCA.

2.6 DES LABORATOIRES FIABLES ET PERFORMANTS

Le rôle des laboratoires nationaux de référence (LNR) doit être davantage développé au sein de l'enveloppe financière actuelle, avec encore plus d'emphase sur les desiderata de l'AFSCA et des laboratoires agréés. Il s'agit de soumettre les outils d'évaluation (KPI, audits d'efficacité, les audits FVO, ...) à un examen critique et de les optimiser afin de permettre une transparence accrue des objectifs à atteindre.

A la fin des accords actuels entre l'AFSCA et les LNR, la loi du 24 décembre 1993 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fourniture et de services sera systématiquement appliquée pour l'attribution de nouveaux accords ou, lors de son entrée en vigueur, la nouvelle loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services.

Délais d'analyse

L'analyse SWOT révèle que des opérateurs et d'autres utilisateurs des résultats d'analyse, fournis par le réseau de laboratoires de l'AFSCA et les laboratoires agréés, souhaitent des délais encore plus courts. Par conséquent, le concept des SLA sera davantage étendu. Ces délais de traitement doivent s'appliquer tant aux laboratoires internes qu'externes. Outre la notification plus rapide des résultats, il s'agit d'évaluer l'actuel système de répartition afin d'accélérer la disponibilité des échantillons pour les laboratoires internes et externes. Concrètement, cela implique d'examiner si davantage de points de collecte pour les échantillons (abattoirs, ...) sont possibles.

Les opérateurs seront sensibilisés au fait qu'ils peuvent consulter directement les résultats de leurs analyses grâce à FoodWeb. Dans ce cadre, le recours aux nouvelles technologies et/ou aux médias sociaux sera également envisagé afin d'apporter l'information plus rapidement à ceux qui le souhaitent.

Rationalisation des analyses

Après la seconde rationalisation de 2007-2009, de nouveaux dangers sont apparus (mélamine dans le lait, bisphénol A, E. coli 0104, ...) et les laboratoires de l'AFSCA ont été contraints de mettre rapidement en œuvre des méthodes. Dans la mesure où l'attribution des analyses de ces dangers émergents n'est pas toujours rationnelle, une nouvelle rationalisation s'impose. La réalisation de cette troisième rationalisation va également libérer de l'espace pour réaliser d'autres analyses dans les laboratoires internes, augmentant ainsi l'efficacité grâce à 15 à 20% d'analyses en plus sur une période de 4 ans. Cela devra permettre de réduire la charge budgétaire des laboratoires externes de 300.000 € nets (600.000-300.000 en tenant compte du fait que les réactifs pour les propres laboratoires de l'AFSCA vont augmenter de 300.000€).

L'intention est néanmoins de maintenir un volume suffisant d'analyses confiées à des laboratoires externes performants qui seront utiles en cas de crise.

Marchés publics

Etant donné la complexité croissante de la législation relative aux marchés publics, une cellule pour la mise en œuvre des marchés publics sera mise sur pied, elle sera chargée de l'exécution de tous les marchés publics pour la DG Laboratoires. Outre l'acquisition de biens patrimoniaux pour le laboratoire, il lui incombera également de rédiger les cahiers des charges - en concertation avec les coordinateurs de l'administration centrale - pour la désignation des Laboratoires nationaux de référence.

Informatique des laboratoires

Le système actuel LIMS existe depuis quatre ans et stagner signifie régresser. L'objectif est de comparer, au cours des deux prochaines années, le système actuel par rapport à d'autres systèmes et d'apporter des ajustements là où c'est nécessaire. Il s'agit également d'évaluer le système actuel afin d'accroître son efficacité au niveau des logiciels et de son architecture.

Diffusion des connaissances, accroissement de la visibilité

La Direction des Laboratoires constitue une source importante de connaissances. Il faut encore davantage chercher à partager celles-ci avec la DG Contrôle, afin d'uniformiser l'interprétation des résultats, et la DG Politique de Contrôle pour permettre ainsi l'élaboration d'un programme d'analyses plus ciblé et plus efficace.

Pour le monde extérieur, les laboratoires de l'AFSCA doivent rester une référence dans leur domaine d'analyse et il s'agira de tout mettre en œuvre pour avoir une meilleure visibilité des activités propres. Il est possible d'y arriver notamment en concluant des accords de coopération avec les écoles supérieures et les universités ou les autorités d'autres pays dans le cadre de projets et en souscrivant à des marchés publics d'autres autorités concernées par des analyses similaires à celles réalisées dans les propres laboratoires de l'AFSCA.

Afin de venir en aide aux petits et moyens laboratoires agréés, toutes les méthodes, ainsi que les dossiers de validation, des laboratoires de l'AFSCA et celles développées par les laboratoires de référence, sont publiées sur l'INTRALAB, le site web protégé des laboratoires agréés. Les PME ne disposent pas des ressources ni du temps pour développer rapidement de nouvelles méthodes et composer des dossiers de validation complets.

Afin d'attirer une main d'œuvre compétente, il est aussi important que la Direction des laboratoires, en collaboration avec le Service P&O se profile davantage lors des salons de l'emploi et se fasse connaître dans les écoles supérieures et les universités afin d'avoir également un rôle à jouer dans la 'guerre des talents'.

Développement des activités de laboratoire.

Il s'agit d'examiner des opportunités pour le développement des activités dans les laboratoires, notamment avec la poursuite du développement du laboratoire d'étalonnage. Actuellement, seuls les thermomètres de l'AFSCA sont étalonnés dans le laboratoire d'étalonnage. Il est nécessaire d'évaluer si cette activité peut être étendue à d'autres étalonnages et, de même, vérifier s'il n'est pas plus efficace d'exécuter ces étalonnages sur place en utilisant un laboratoire d'étalonnage mobile.

2.7 UNE AGENCE (AFSCA) TRANSPARENTE

La communication externe de l'AFSCA et sa visibilité dans le paysage des institutions fédérales ressortent comme points forts de l'analyse SWOT.

La politique en matière de transparence sera donc poursuivie :

- les rappels de produits seront systématiquement communiqués à la presse ;
- tout incident sérieux ou crise dans la chaîne alimentaire fera l'objet d'une rubrique temporaire sur la 1^{ère} page du site web (www.afsca.be) ;
- le Comité consultatif restera l'interlocuteur privilégié de l'AFSCA en matière de consultation/communication ;
- un soin particulier sera attaché au contenu du site web (plus de 700.000 visites/an) : résumé des objectifs pour chaque circulaire, textes de vulgarisation pour les consommateurs, etc. Les associations de consommateurs seront invitées à faire référence au site de l'AFSCA dans leurs publications afin d'en améliorer encore la notoriété ;
- la rédaction du bulletin de l'AFSCA (12.000 abonnements actuellement dont 8.000 par voie électronique) sera orientée vers le consommateur. Certaines associations et les

correspondants du point de contact seront sensibilisés à son existence. Une enquête auprès des abonnés déterminera leur profil et leurs centres d'intérêt ;

- un numéro spécial du bulletin 'l'AFSCA et les consommateurs' sera publié chaque année.
- la promotion du site web de l'AFSCA sera faite au départ d'autres sites web ;
- un dossier pédagogique sur la sécurité alimentaire sera préparé à l'intention de l'enseignement primaire, secondaire et professionnel concerné et diffusé en accord avec les pouvoirs organisateurs de l'enseignement ;
- certaines professions recevront une brève documentation sur l'AFSCA (médecins par ex.).
- l'intérêt du recours aux réseaux sociaux (facebook, etc.) sera examiné.

2.8 L'EXTENSION DE L'AUTOCONTRÔLE DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

L'autocontrôle est un principe de base de la sécurité alimentaire qui est conforme aux dispositions du Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire selon lesquelles la responsabilité première d'un produit incombe aux exploitants.

L'obligation d'instauration d'un autocontrôle (SAC) est imposée par l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire.

Comme cela ressort des rapports annuels de l'AFSCA, un nombre non négligeable d'entreprises sont encore dans l'illégalité à cet égard, dont 1 sur 5 encore dans le secteur de la transformation.

En collaboration avec la FEVIA et les associations professionnelles concernées une action spécifique de sensibilisation sera menée pour ce secteur clé.

La certification (validation) du SAC sur base d'un audit est par contre facultative. Elle offre toutefois une garantie supplémentaire quant à la sécurité des produits de l'entreprise et permet à l'AFSCA de focaliser ses contrôles sur d'autres entreprises n'offrant pas les mêmes garanties.

La stratégie de l'AFSCA consistera donc à favoriser par tous les moyens le développement de l'autocontrôle certifié et à approfondir avec les organismes d'inspection les raisons de certains résultats défavorables dans les firmes certifiées.

De plus, les initiatives suivantes sont prises :

- afin d'encourager l'autocontrôle certifié, le processus de validation des guides sectoriels et leur contenu sera amélioré par :
 - o meilleure disponibilité des experts de l'AFSCA pour leur évaluation ;
 - o discussion bilatérale avec le secteur gestionnaire dès les premières conclusions et à chaque étape ;
 - o une simplification du contenu (pragmatisme) ;
 - o l'intégration de formulaires-types facilitant certains enregistrements par les opérateurs,
 - o l'intégration d'une fiche 'quick start' ;
- en outre, comme indiqué précédemment, les guides B-to-C seront mis gratuitement à disposition des opérateurs après accord des gestionnaires ;
- le coût horaire des audits effectués par l'AFSCA sera revu (coût moyen niveau A et B) en parallèle au coût des recontrôles. Certaines durées minimales d'audit prévues dans les guides seront revues pour les petites structures ;
- le montant du bonus sera revu en tenant compte du contexte budgétaire mais de manière à stimuler la certification du SAC chez les PME et TPE ;
- lors des audits, l'obligation de résultats primera sur l'obligation de moyens (accepter les mesures équivalentes) ;
- extension des assouplissements à l'ensemble des établissements B-to-C.
- la révision des guides se fera au cas par cas en fonction des nécessités (modification des réglementations, expérience acquise,).

2.9 UNE GESTION MODERNE DES RESSOURCES HUMAINES

Afin d'accomplir de manière optimale les missions qui lui ont été dévolues, l'AFSCA doit disposer d'un personnel performant soutenu par une politique de gestion des ressources humaines moderne et ambitieuse.

Cette politique doit tenir compte non seulement du contexte économique au sein duquel le marché du travail évolue, mais aussi du contexte budgétaire fédéral existant.

Conformément à l'accord de gouvernement de décembre 2011, l'AFSCA centrera ses activités sur ses compétences propres. Les activités éventuelles pour d'autres entités (Régions) ne seront acceptées que moyennant compensations financières justifiées.

En matière de personnel, l'enjeu majeur des prochaines années sera, dans un contexte encore renforcé de 'guerre des talents', à la fois d'attirer de nouveaux collaborateurs talentueux et de mettre en place une politique de développement et du maintien de ses propres talents.

- L'AFSCA tiendra le plus grand compte de l'enquête de satisfaction organisée au sein de son personnel en 2011 en diffusant et commentant les résultats et en établissant un plan d'action selon le principe 'bottom up'. Une nouvelle enquête sera réalisée en 2014.
- L'AFSCA va poursuivre son ouverture vers le monde extérieur et utiliser pour ce faire tous les moyens modernes mis à disposition et ce afin d'accroître son attractivité. L'AFSCA accordera plus d'attention à l'utilisation des nouveaux média sociaux afin de mieux se faire connaître auprès des candidats potentiels. Elle accentuera aussi sa présence dans les différentes bourses à l'emploi, foires et expositions afin de renforcer son image d'employeur attractif et d'inspirer les jeunes talents à venir la rejoindre. Enfin, nos futurs collaborateurs se trouvent aussi au sein des universités et des hautes écoles. L'AFSCA fera en sorte de s'y faire connaître en développant un partenariat accru avec celles-ci. Ce partenariat pourra se concrétiser, entre autres, par l'accueil de stagiaires pour leur permettre de se familiariser avec les missions et les valeurs de l'AFSCA.
- Grâce à la certification SELOR obtenue par les responsables AFSCA de la section chargée des sélections et des recrutements, l'organisation ainsi que le déroulement des procédures de sélections seront plus rapides et nous permettront de mieux nous positionner sur le marché du travail. De plus, une planification des sélections, tant contractuelles que statutaires, permettra d'anticiper nos besoins et de les communiquer en temps utile aux candidats potentiels.
- Dans le contexte actuel, avec le départ prévisible de nombreux agents, avec une évolution des profils de compétences liée à l'informatisation et à l'optimisation des processus, une gestion prévisionnelle des compétences basée notamment sur l'identification des fonctions critiques permettra de développer une stratégie adaptée en matière de formation et de transfert de connaissance. Les trajets de formation définis pour les différentes fonctions au sein de l'AFSCA seront revus pour tenir compte de cette évolution. Parallèlement à ces trajets, l'AFSCA continuera à mettre en avant les connaissances qu'elle abrite et renforcera le rôle des personnes de références.
- L'implémentation d'un trajet de 'high potentials' permettra de former les managers de demain.
- La prise en compte des aptitudes de chacun dans l'attribution des tâches permettra de travailler de manière efficace et de maintenir nos agents motivés.
- Afin d'accroître encore les talents qui existent en son sein, l'AFSCA mettra sur les 'échanges' entre collègues. La mobilité interne du personnel sera renforcée, principalement pour les niveaux A entre les services centraux et les services extérieurs afin de conforter l'expérience de chacun.

- Une politique de formation ambitieuse sera poursuivie et les lacunes dans certains domaines techniques identifiées lors des enquêtes auprès des opérateurs seront comblées.
- En parallèle avec cette politique RH, l'AFSCA continuera à s'investir dans une politique de diversité de manière à permettre à chacun d'évoluer en toute équité. L'AFSCA a signé la charte de la diversité en décembre 2011.
- Le passage progressif du 'fixe' au 'flex' permettra une meilleure efficacité de nos agents tout en améliorant leur confort, en leur permettant de combiner plus facilement vie professionnelle et vie familiale puisqu'ils pourront travailler à domicile ou dans des antennes provinciales. Cette évolution nécessitera la fixation d'objectifs d'équipes et individuels (KPI) et l'attention sera portée davantage sur les résultats obtenus que sur le nombre d'heures prestées.
- Afin de soutenir nos collaborateurs dans l'exercice de leurs tâches, l'Agence poursuivra sa politique de mise à disposition des outils modernes nécessaires.
- Tenant compte des évolutions technologiques et culturelles, l'Agence développera une politique internet moderne et responsable.
- Dans un même souci d'efficacité, l'Agence continuera à s'investir dans des synergies développées tant en interne (entre ses différents services) qu'en externe (avec d'autres entités tels que OIP, SPF, ...). Ces synergies permettront de mieux canaliser nos efforts notamment dans le domaine des formations, des sélections, mais aussi dans une politique d'achats communs, d'échange de bonnes pratiques,
- Voulant tirer le meilleur de chacun, l'Agence participera activement au réseau FED20 afin de définir et d'implémenter des indicateurs RH pertinents et de réaliser un réel benchmarking entre entités.
- Sur le plan pécuniaire, l'AFSCA aura recours à toutes les possibilités offertes par le statut (primes de projet, fonction supérieure, ...) afin de gratifier les agents qui s'investissent particulièrement dans leur travail.
- Les efforts en vue de combler la différence entre les indemnités de séjour du personnel itinérant et sédentaire seront poursuivis malgré les oppositions externes rencontrées jusqu'à présent.
- La politique de promotion basée uniquement sur les critères d'aptitude pour l'emploi, d'expérience et de mérite sera poursuivie (le cas échéant avec assessment préalable pour les grades élevés).
- La communication interne (intranet, foodnotes, infosession, ...) fera l'objet d'une attention soutenue et veillera à ce que la politique poursuivie par le management soit mieux explicitée, conformément au souhait exprimé dans l'enquête de satisfaction. La cohérence d'approche entre Politique de Contrôle et Contrôle sera mieux assurée ainsi que le passage biunivoque d'informations entre administration centrale du Contrôle et les UPC.
- En cas d'intégration à l'AFSCA de services venant d'autres entités, une attention particulière visera l'accueil et l'affectation des agents en fonction de leur profil et expérience de manière objective.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Tableau 2: objectifs stratégiques et opérationnels nationaux pour la période 2012-2014.
(objectifs et actions, version d.d. 03/12/2012)

Objectif stratégique : une chaîne alimentaire plus sûre

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Améliorer l'approche des intoxications alimentaires	Améliorer l'approche des intoxications alimentaires	31/12/2013
Captation des signaux	Captation des signaux à tous les niveaux (implication de DGZ, ARSIA, CERVA, point de contact consommateurs, Narval etc. & cfr projet ICT)	31/12/2014
	Valorisation des données de ramassage de Rendac	31/08/2013
Crisispreventie	Amélioration de la préparation des UPC à la gestion de crise	30/09/2013
	Élaboration de recueils d'instructions pour les incidents ou événements de petite ampleur	31/12/2013
	Élaboration et gestion d'une campagne de vaccination pour la fièvre Q	31/12/2013
	Mise à jour des scénarios de crise	continu
	Organisation d'exercices de traçabilité avec le secteur	continu
	Organisation d'exercices de simulation de crise pour les diverses catégories du personnel de l'AFSCA	continu
Adaptation de l'AR contributions	Publication d'un projet d'AR modifiant l'AR Contributions	31/12/2012
Développer les coordinations provinciales entre UPC et les autres autorités	Développer les coordinations provinciales dans toutes les UPC avec les autres autorités	31/12/2014
Gestion efficiente des CDM	Utilisation efficiente des CDM & révision AR rétributions	1/01/2013
	Plan d'action abattoirs	31/12/2014
	Meilleure description des rôles des responsables administratifs CDM	31/12/2014
Implémentation de la check-list light pour l'horeca dont le précédent contrôle était favorable	Implémentation de la check-list light pour l'horeca dont le précédent contrôle était favorable	31/01/2013 & continu
Implémentation des contrôles de suivi	Implémentation des contrôles de suivi	31/12/2012
Implémentation des nouvelles fréquences de contrôle	Implémentation des nouvelles fréquences de contrôle	31/12/2013
Développement de sites labos mobiles ou décentralisés (PIF,...)	Développement de sites labos mobiles ou décentralisés (PIF,...)	30/04/2013
Maintenir la collaboration avec Belac	Maintenir la collaboration avec Belac	continu
Plus d'attention aux matériaux d'emballage, à l'étiquetage, aux allégations nutritionnelles, à la prévention des affections liées à l'alimentation, aux auxiliaires technologiques, aux nouvelles technologies	Implémentation de la stratégie sur le contrôle des nanobodies	31/12/2014
	Continuer à développer les LNR additifs.	Continu
	Sensibilisation et responsabilisation des opérateurs de l'industrie chimique et alimentaire en matière d'exigences de sécurité pour les auxiliaires technologiques	31/12/2012
	Plus d'attention à la sécurité des matériaux d'emballage des denrées alimentaires	1/06/2013
	Plus d'attention à l'étiquetage, aux allégations nutritionnelles et prévention des affections liées à l'alimentation	1/06/2013 en continu
	Une politique de contrôle qui anticipe les dangers émergents et les nouvelles technologies	continu
Poursuivre le projet d'étude hormones naturelles	Projet d'étude hormones naturelles	31/12/2014

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : une chaîne alimentaire plus sûre

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Poursuivre le projet Erasmus, intra labos AFSCA et labos de référence	Poursuivre le projet Erasmus, intra labos AFSCA et labos de référence	continu
Réaliser les analyses plus rapidement	Réaliser les analyses plus rapidement	31/12/2013
Améliorer l'approche des intoxications alimentaires	Stimuler la notification des toxi-infections alimentaires en collaboration avec l'ISP et les Communautés en vue d'un meilleur inventaire	31/12/2012
Implémentation de la nouvelle réglementation des statuts H et R (hormones et résidus)	Implémentation de la nouvelle réglementation des statuts H et R	31/12/2014
Implémentation de l'animal health law (AHL)	Implémentation de l'animal health law (AHL)	31/12/2014
Lutte contre les bactéries pathogènes en volaille et porc	Lutter contre les salmonelles chez les porcs	31/12/2014
	Lutter contre les pathogènes chez la volaille	31/12/2014
Maintien de notre statut ESB "risque négligeable"	Maintien de notre statut ESB "risque négligeable". Réalisation du programme d'échantillonnage ESB en 2013	31/12/2012
Modernisation de l'expertise des animaux à l'abattoir	Modernisation de l'expertise des animaux à l'abattoir	31/12/2014
Monitoring intégré des maladies animales	Monitoring intégré des maladies animales	31/12/2014
Programme de contrôle annuel adapté basé sur une analyse des risques actualisée	Programme de contrôle annuel adapté basé sur une analyse des risques actualisée	31/12/2014 & continu
Redéfinir les exigences en matière d'eau utilisée dans la chaîne alimentaire	Un meilleur suivi de la qualité de l'eau (autre qu'eau de distribution) utilisée dans la chaîne alimentaire	1/06/2014
	Redéfinir les exigences en matière d'hygiène pour ce qui concerne l'utilisation de l'eau dans le secteur primaire en relation avec le secteur et la recherche	31/12/2014
Réduction de l'antibiorésistance	Diminution de l'antibiorésistance	31/12/2014
Suivi des limites d'actions des contaminants microbiologiques et chimiques	Révision, affinage, simplification des documents reprenant les limites d'actions des contaminants microbiologiques et chimiques	1/06/2014
Suivi des révisions des réglementations européennes (santé animale, phytosanitaire)	Suivi de la révision du règlement (CE) n° 882/2004	31/12/2014
	Suivi et participation aux révisions de la politique en matière de santé végétale	31/12/2014
	Suivi de la révision de la politique phytosanitaire CE et de la politique phytosanitaire	31/12/2014 & continu
Suivi du baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire	Suivi de l'état de la sécurité alimentaire, de la santé animale et végétale au moyen du baromètre	continu
Un bon fonctionnement du Comité scientifique	Suivi et application des recommandations / avis de la propre initiative du Comité scientifique	1/07/2012
	Un Comité scientifique renouvelé	31/01/2013
	Révision des procédures pour la demande d'avis	30/06/2013
	Un bon fonctionnement du Comité scientifique	continu
	Un Comité scientifique visible	continu
	Améliorer le professionnalisme de la Direction pour l'évaluation des risques	continu
Une politique de santé publique durable qui tient compte de la réduction du gaspillage alimentaire	Une politique de santé publique durable qui tient compte de la réduction du gaspillage alimentaire	1/11/2012
Veiller à un système d'audit des systèmes d'autocontrôles fiable	Un système d'audit fiable	continu

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : une agence (AFSCA) acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Dossier pédagogique sur la sécurité alimentaire pour l'enseignement	Dossier pédagogique pour l'enseignement secondaire et technique	31/12/2013
Gestion de la prévention et protection au travail	Désignation d'un service externe pour la prévention et la protection au travail	31/12/2012
	Optimisation de la politique de secourisme qui correspond aux besoins et actuels et aux changements	31/12/2014
	Optimisation de la communication et de la collaboration entre le service de prévention et protection au travail et les autres services de l'AFSCA	31/12/2014
Maintenir et développer le système intégré de gestion de la qualité et de l'environnement	Etablir la cartographie des processus de l'agence et les descriptions des processus importants	31/12/2013
	Développer la gestion des actions correctives et préventives ou d'amélioration au moyen d'un tableau de bord standard ("BoTa")	31/12/2014
	Maintenir et développer le système intégré de gestion de la qualité et de l'environnement	continu
Matériel didactique mis à disposition du B to C	Matériel didactique aux B to C	continu
Optimisation du processus d'audit interne AFSCA	Optimisation du processus d'audit, classification des recommandations	31/12/2012
	Optimisation du processus d'audit	30/06/2013
	Maintenir et développer le système intégré de gestion de la qualité et de l'environnement	31/12/2014
	Créer un programme d'audits internes AFSCA	annuellement
Renforcement du contrôle interne	Implémenter le processus "Risques" dans le cadre du contrôle interne de l'AFSCA	continu
Un point de contact orienté client	Raccourcissement des délais de traitement des plaintes au point de contact pour les consommateurs	30/09/2013
	Adaptation de la procédure du point de contact en matière de traitement des plaintes et questions des consommateurs	continu
Un service de médiation orienté client	Un service de médiation orienté client	31/12/2012
	Un service de médiation orienté client	continu
Vulgarisation pour les petites entreprises de la transformation	Vulgarisation pour les petites entreprises TRA	continu
ABAA, développement d'une application de gestion des amendes administratives	ABAA, développement d'une application de gestion des amendes administratives	31/12/2014
Améliorer la qualité des factures Fonds	Améliorer la qualité des factures Fonds	31/12/2013
Analyse coût bénéfiques des droits d'expertise	Analyse coût bénéfiques des droits d'expertise	31/12/2013
Commandes plus rapides et moins coûteuses	Commandes plus rapides et moins coûteuses	31/12/2012
Externalisation du nettoyage	Externalisation du nettoyage	1/04/2013
Foodweb comme interface unique et conviviale pour les opérateurs	Foodweb comme interface unique pour les opérateurs	31/10/2013
	Implémentation d'un nouveau design unique et convivial Foodweb	31/10/2013
	Développement de l'accès à FOODWEB via carte d'identité électronique (e-ID)	31/10/2014
Gestion centralisée des déchets dans les UPC	Gestion centralisée des déchets dans les UPC	31/12/2014
Optimiser les processus, améliorer l'efficacité et l'efficience des services de support via LEAN	Optimiser les processus, améliorer l'efficacité et l'efficience des services de support via LEAN	31/10/2014
Plus d'égalité entre les opérateurs soumis à la déclaration (contrôles ciblés des déclarations)	Plus d'égalité entre les opérateurs soumis à la déclaration par des contrôles ciblés des déclarations des opérateurs	31/12/2012

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : une agence (AFSCA) acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Veiller aux délais de paiement des fournisseurs et vétérinaires d'exploitation	Automatisation des paiements des vétérinaires agréés	31/08/2013
Veiller aux délais de paiement des fournisseurs et vétérinaires d'exploitation	Veiller aux délais de paiement des fournisseurs et vétérinaires d'exploitation	31/12/2013
Amélioration de la communication entre l'administration centrale et les UPC	Amélioration de la communication entre l'administration centrale et les UPC	31/12/2014
Amélioration de l'accueil téléphonique dans les UPC	Amélioration de l'accueil téléphonique dans les UPC	1/09/2014
Maintien du système qualité et de la certification ISO 17020	Accréditation ISO 17020 des UPC	1/12/2013
Maintien du système qualité et de la certification ISO 9001	Certification ISO 9001 de l'UNIC (unité nationale d'implémentation et de coordination)	31/05/2013
	Certification ISO 9001 de l'UNE (unité nationale d'enquête)	31/05/2013
	Certification ISO 9001 des processus administratifs des UPC	30/09/2013
Organisation de contrôles orientés	Organisation de contrôles orientés	31/12/2014 & continu
Rédaction de documents d'information éducatifs à destination des opérateurs	Rédaction de documents d'information éducatifs à destination des opérateurs	continu
Concertation structurée avec les laboratoires agréés et l'administration des Laboratoires	Poursuite du développement de la concertation structurée avec les laboratoires agréés et l'administration des Laboratoires	continu
Optimisation de la cellule d'audit pour la réalisation et le suivi d'audits d'efficacité chez des partenaires tiers	Poursuite de l'optimisation de la cellule d'audit pour la réalisation et le suivi d'audits d'efficacité chez des partenaires tiers	31/12/2014
Collaboration efficace avec les autres autorités	Collaboration efficace avec les autres autorités	continu
Collaboration efficace entre les services de l'AFSCA	Une collaboration constructive et efficace entre services homologues de l'AFSCA	continu
Concertation régulière avec les secteurs professionnelles et les organisations de consommateurs	Concertation régulière avec les secteurs professionnelles et les organisations de consommateurs	continu
Maintien du système qualité et de la certification ISO 9001	Maintien du professionnalisme déjà reconnu via des garanties de qualité des services rendus et les audits internes et externes	continu
Rapportage efficace à tous les stakeholders	Rapportage efficace à tous les stakeholders	continu
Réglementation pertinente, actuelle et réalisée dans les délais prévus	Réglementation pertinente, actuelle et réalisée dans les délais prévus	continu
Une communication actualisée et conviviale aux opérateurs	Mailing spécifique pour tous les secteurs professionnels (newsletter)	31/12/2013

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : la simplification administrative

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Amélioration du monitoring et du rapportage du budget	Monitoring et extrapolation réguliers du budget - Suivi mensuel et extrapolation du budget	31/03/2013
Déclaration unique pour l'opérateur via Foodweb (contributions, données dans BOOD)	Validation de ses données BOOD remplace le formulaire de déclaration pour les contributions	31/10/2014
Finalisation de la loi alimentaire	Finalisation de la loi alimentaire	30/09/2013
Amélioration de la base de donnée des contrôles Foodnet	Lien Adminlight-contrôleur avec Foodnet	31/12/2012
	Liaison BOOD - Registre national	31/12/2013
	Liaison BOOD - Sanitel	31/12/2014
	Amélioration des données de la base de donnée des opérateurs BOOD	31/6/2013
Informers les guichets d'entreprise	Informers les guichets d'entreprise	31/12/2013
Simplification de l'arbre des activités	Simplification de l'arbre des activités	31/12/2014
Attribution du programme de contrôle à des laboratoires tiers et attribution des LNR selon les procédures de marchés publics	Introduction du concept de la loi sur les marchés publics pour l'attribution du programme de contrôle à des laboratoires tiers et attribution des LNR	31/12/2013
Virtualisation complète des dossiers des laboratoires agréés et nouvelles demandes	Virtualisation complète des dossiers des laboratoires agréés et nouvelles demandes	31/12/2013
Accélération de la procédure d'adaptation des guides	Adaptation et application d'une procédure de validation des guides simplifiée	continu
Extension des assouplissements administratives des petites entreprises	Extension des assouplissements administratifs en matière d'autocontrôle et de traçabilité pour les petites entreprises	31/03/2013
Formulaire ICA électronique	Imposer l'utilisation de l'eVKI	31/12/2013
Implémentation du CODAQ en vue d'améliorer la qualité des données	Implémentation du CODAQ, procédure pour améliorer la qualité des données	31/07/2012 & continu
Réalisation des simplifications administratives identifiées par le secteur	Réalisation des objectifs dans le tableau de bord simplification administrative, partie II	31/12/2014
Simplification de l'arbre des activités	Participer aux projets IT BECERT et arbre des activités (qui constituent une simplification administrative)	31/12/2014
Simplification réglementaire	Une réglementation simplifiée et mieux compréhensible pour les détaillants	1/06/2014
	Révision des agréments, autorisations, enregistrements dans le secteur des engrais	31/12/2014
	Simplification administrative de la réglementation vétérinaire	31/12/2014

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : commerce international : vers un meilleur service aux exportateurs et une agence (AFSCA) reconnue au niveau international

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Obtenir le statut IBR article 9 (indemne)	Obtenir le statut IBR article 9	30/06/2014
Projet LEAN affaires internationales	Projet en cours de réalisation	31/12/2014

Objectif stratégique : un plan informatique ambitieux

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Avoir des méthodologies de gestion de projets optimisées, documentées, transparentes et appliquées	Avoir des méthodologies de gestion de projets optimisées, documentées, transparentes et appliquées	31/10/2013
Développement d'une stratégie adaptée en matière de formation et de transfert de connaissances ICT	Maintien à niveau des connaissances informatiques de l'équipe au travers de formations et par la communication interne, ceci pour pouvoir continuer à moderniser les outils et l'infrastructure ICT de l'AFSCA	31/12/2014
Documenter et établir l'architecture informatique	Documenter et établir l'architecture informatique	30/11/2013
Environnement informatique mis à jour	Migration vers Windows 7	30/06/2013
Environnement informatique mis à jour	Migration d'Exchange 2003 vers une nouvelle solution e-mail	30/09/2013
Mettre en place un document management system (DMS)	Mettre en place une solution document management system (DMS) en production	28/02/2013
Mieux gérer l'externalisation	Mieux gérer l'externalisation	31/12/2013
Dynamo, ou outil de création dynamique des check-lists	Dynamo, ou outil de création dynamique des check-lists	31/12/2014
Planifood, une application pour la planification des missions	Planifood, une application pour la planification des missions	31/12/2014
Suivi dynamique de la réalisation des objectifs relatifs aux contrôles via un cockpit	Suivi dynamique de la réalisation des objectifs relatifs aux contrôles via un cockpit	31/12/2014
Augmentation de l'efficacité des centres de dispatching	Augmentation de l'efficacité des centres de dispatching	30/06/2013
Automatisation, extension et mise à jour des applications de gestion des laboratoires	Upgrading LIMS	1/01/2013
	Relier la banque de données normes à FOODLIMS	31/12/2013
	Extension des facilités du Dashboard	30/06/2014
	Validation FoodLims	30/06/2014
	Automatiser TSE sur cadavres chez Rendac et DGZ Drogen	30/06/2014
	Extension du nombre de raccordements d'appareils avec FoodLims	continu
Nouvelles versions des modules		continu
Extension de Foodweb & Extlab	Extension de Foodweb & Extlab	31/12/2013
Extension de l'application pour les tests interlaboratoires	Association PT-schemes module & fournisseurs PT	31/12/2014
LAREX: Laboratory Results Exchange	LAREX: Laboratory Results Exchange	31/12/2014
Datawarehouse consolidée	Développer une Datawarehouse (DWH) consolidée	31/12/2014
Echanges de données des bases de données AFSCA avec d'autres organisations	Echanges de données structurés des bases de données AFSCA avec d'autres organisations (externes)	31/12/2014 & continu
Mise en place et finalisation du programme d'inspection via alfa	Mise en place et finalisation du programme d'inspection dans l'outil alfa	31/12/2013
Narval, une base de donnée des normes disponible pour les contrôleurs	Narval, une base de donnée des normes disponible pour les contrôleurs	31/12/2014

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : des laboratoires fiables et performants

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Rapportage uniforme par tous les laboratoires	Rapportage uniforme par tous les laboratoires	31/12/2014
Augmentation des rendements labos AFSCA	OOL6.1. Augmentation des rendements labos AFSCA	31/12/2014
Développement et implémentation de la stratégie sur l'incertitude de mesure	ODL6.5. Développement et implémentation de la stratégie sur l'incertitude de mesure	31/12/2013
Maintenir et développer le système intégré de gestion l'environnement dans les laboratoires de l'AFSCA	OOL6.4. Enregistrement EMAS Labos AFSCA	31/12/2013
	OOL6.3. Un souci de l'environnement et un système de management de la sécurité basé sur le principe SMART	30/06/2013
Maintien et extension du système qualité et de l'accréditation ISO 17 025 dans les laboratoires	OOL6.7. Accréditation ISO-17025 Transport dispatching dispatching UPC Melle/Gembloux	30/09/2012
	OOL6.6. Poursuite du développement de l'accréditation des 5 labos AFSCA	31/12/2014
	OOL6.2. Pour une gestion plus efficace des labos	continu

Objectif stratégique : une agence (AFSCA) transparente

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Mise à jour et nouvelles brochures pour opérateurs et consommateurs	Mise à jour des brochures et réalisation de nouvelles brochures pour les opérateurs et consommateurs	31/12/2013
Stimuler la communication interne et la transmission de connaissances	Stimuler la communication interne et la transmission de connaissances	continu
	Intranet plus convivial et transparent	continu
Un site web actualisé et convivial pour consommateurs et opérateurs	Une actualisation continue d'internet pour les opérateurs	continu
	Modernisation de la communication aux consommateurs : site web, médias sociaux, Bulletin	31/12/2013
Améliorer la coopération avec les secteurs professionnels	Améliorer la coopération avec les secteurs professionnels	continu
Foodweb accessible aux guichets d'entreprise et OCI	Foodweb accessible aux guichets d'entreprise et OCI	31/12/2014
Mieux faire connaître l'AFSCA (services de contrôle, laboratoires)	Mieux faire connaître l'AFSCA	31/12/2014
Tous les documents disponibles pour l'opérateur à la fin du contrôle	Tous les documents disponibles pour l'opérateur à la fin du contrôle	31/12/2014
Augmenter la visibilité des laboratoires au niveau international	Continuer à augmenter la visibilité du Labo au niveau international	continu
Laboratoires FLVVM & FLVVGx : labo-experts	Evolution de FLVVM & FLVVGx en tant que labo-experts	1/01/2014
Mettre à disposition de tout laboratoire des méthodes d'analyse et dossiers de validation	Faire connaître à d'autres laboratoires agréés les informations des propres labos	31/12/12 & continu
Mieux faire connaître l'AFSCA (services de contrôle, laboratoires)	Démontrer le savoir-faire des labos AFSCA aux principaux stakeholders (les consommateurs)	continu
Assurer un bon fonctionnement des processus de base de l'AFSCA	Améliorer le rapportage des bases de données AFSCA	continu
Extension du Smiley-AFSCA pour tous les B to C	Smiley-AFSCA pour l'ensemble des détaillants pour stimuler la validation/certification des SAC	30/09/2013

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : une agence (AFSCA) transparente

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Lignes directrices pour le personnel en contact avec les denrées alimentaires et la chaîne courte	Mettre à disposition des lignes directrices pour l'hygiène et la santé des personnes en contact avec les denrées alimentaires	31/03/2012
	Clarifier les exigences réglementaires pour la chaîne courte	15/07/2012
Simplification et plus grande disponibilité des guides d'autocontrôle	Simplifier les guides, mettre à disposition les guides approuvés, stimuler la validation des SAC	31/12/2014
	Simplifier l'accessibilité des informations pour les opérateurs sur le site web de l'AFSCA	31/12/2013 & continu

Objectif stratégique : l'extension de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Une cellule de vulgarisation orientée futurs opérateurs B to C	Améliorer la formation aux SAC des étudiants	31/12/2014
Révision du montant du bonus pour stimuler la certification de systèmes d'autocontrôles chez les PME et TPE	Elaboration de propositions en vue d'accroître l'écart de contribution entre les établissements certifiés et non certifiés	2/03/2012
Tarif horaire unique pour les audits SAC AFSCA	Tarif horaire unique pour les audits AFSCA	31/12/2012
Promotion du concept de laboratoires d'entreprise de qualité	Promotion du concept de laboratoires d'entreprise de qualité	31/12/2013

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Objectif stratégique : une gestion moderne des ressources humaines

Objectif opérationnel	Actions	Date limite
Attirer de nouveaux talents	Attirer de nouveaux talents en communiquant activement et des procédures de recrutement et des sélections plus rapides et plus efficaces	31/12/2013
Développement d'une stratégie adaptée en matière de formation et de transfert de connaissances	Elaboration d'un plan global de développement annuel en lien avec les objectifs stratégiques de l'AFSCA ainsi que de trajets de formation pour différents fonctions et profils	31/12/2012
Disponibilité des outils modernes de gestion des ressources humaines	Gestion des dossiers d'absence dans un délai raisonnable	30/06/2012
	Encodage des données historiques relatives à la carrière des membres du personnel pour rendre possible leur demande de mise à la pension en ligne via PDOS	31/12/2015
Dynamiser les cercles de développement	Dynamiser les cercles de développement	31/12/2013
Implémentation d'un Facility Management Information System (FMIS)	Implémentation d'un Facility Management Information System (FMIS)	31/12/2013
Maintien du réseau des directions P&O des OIP	Veiller à maintenir le réseau des directions P&O des OIP créé en 2010	31/12/2012
Passage progressif du travail "fixe" au travail "flex"	Elaboration d'une note de service relative au télétravail	31/12/2012
Re-engineering FinFood	Re-engineering FinFood	31/12/2014
Renforcement de la mobilité interne	Développement d'une politique de compétences basée sur le déplacement d'agents	1/12/2012
CDM (chargés de mission) autres que vétérinaires	CDM (chargés de mission) autres que vétérinaires	31/12/2013
Offrir des formations adaptées aux agents	Offrir des formations adaptées aux agents des UPC (ISO 17020)	31/12/2014
	Formations certifiées laboratoires AFSCA	1/07/2013
	Centres de formation LC-MS/GC-MS	1/07/2013 & continu
	Encourager les visites sur le terrain pour le personnel de la politique de contrôle (opérateurs et services extérieurs)	continu
Optimaliser l'utilisation des cercles de développement	Optimaliser l'utilisation des cercles de développement	31/12/2014
Une politique HR moderne et adaptée aux besoins de la DG Contrôle	Une politique HR moderne et adaptée aux besoins de la DG Contrôle	31/12/2014
Optimisation d'une équipe intralab pour les analyses de crise	Poursuivre l'optimisation d'une équipe intralab pour les analyses de crise	30/06/2013
Professionnalisation et intensification des groupes et centres de compétence	Poursuivre la professionnalisation et intensifier les groupes et centres de compétence	continu

**AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE
CONTRÔLE DÉLÉGUÉES**

3 AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE CONTRÔLE DÉLÉGUÉES

3.1 GÉNÉRALITÉS

La Belgique est fondée en 1830. C'est une monarchie constitutionnelle et une démocratie parlementaire. Entre 1970 et 1993, la Belgique a connu cinq réformes de l'État (en 1970, 1980, 1988-89, 1993 et 2001). Dans l'accord gouvernemental de décembre 2011, une nouvelle réforme de l'État est prévue. Conséquence de ces réformes de l'État, l'ancien État unitaire a laissé la place à un système plus complexe à trois étages. L'étage supérieur est occupé par l'État fédéral, les communautés et les régions qui sont tous trois égaux en droit. Ils interviennent donc sur un pied d'égalité mais dans des domaines différents. L'étage immédiatement inférieur est occupé par les provinces. Elles doivent agir dans le cadre des compétences fédérales, communautaires ou régionales en étant subordonnées à toutes les autorités supérieures. A la base de l'édifice, on trouve encore les communes. Elles aussi, comme les provinces, sont soumises aux autorités supérieures. Dans les grandes lignes, les compétences de l'autorité fédérale concernent ce qui a trait à l'intérêt général comme les finances, l'armée, la justice, la sécurité sociale, les affaires étrangères, une partie importante de la santé publique et des affaires intérieures. L'alimentation, la sécurité des aliments, la santé animale et le bien-être des animaux³ ainsi que la santé des végétaux relèvent de la compétence de l'État fédéral.

Les trois régions, la Région flamande, la Région de Bruxelles-Capitale et la Région wallonne ont des compétences dans les domaines qui touchent à l'occupation du 'territoire' au sens large du terme. Ainsi, elles exercent leurs compétences comme par exemple en matière d'économie, d'emploi, d'agriculture, d'énergie, d'environnement, de recherche. La Belgique fédérale comprend également des communautés: la Communauté flamande, la Communauté française, et la Communauté germanophone. Le concept 'communauté' fait référence aux personnes composant une telle communauté et au lien qui unit ces personnes, à savoir leur langue et leur culture. Les compétences de ces communautés tournent donc autour des domaines de la culture, de l'enseignement, de l'usage de la langue etc. La Communauté flamande exerce ses compétences dans les provinces flamandes et à Bruxelles; la Communauté française exerce ses compétences dans les provinces wallonnes, à l'exception des communes germanophones, et à Bruxelles; la Communauté germanophone exerce ses compétences dans les communes de la région de langue allemande, toutes situées dans la province de Liège.

Un protocole a été conclu pour les différentes formes de collaboration entre le gouvernement fédéral et les gouvernements communautaires et régionaux.

Les dix provinces (Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Limbourg, Brabant flamand, Brabant wallon, Hainaut, Namur, Liège, Luxembourg) peuvent agir dans une série assez large de domaines. Elles ont développé des initiatives en matière d'enseignement, d'infrastructures sociales et culturelles, de médecine préventive et de politique sociale. Elles s'occupent également d'environnement, ou encore de routes et de cours d'eau, d'économie, de transport, de travaux publics, de logement, d'emploi des langues,... Les provinces sont des institutions autonomes mais elles exercent leurs compétences tout en étant soumises au contrôle des autorités supérieures.

Les communes préexistaient à l'État belge. Elles ont été reconnues par la Constitution de 1831. A la naissance de l'État belge, il y avait 2.739 communes. Depuis la fusion des communes opérée en 1975, leur nombre a été réduit à 589. On parle d'autonomie communale. Les compétences communales sont très larges, couvrant tout ce qui relève de "l'intérêt communal", c'est-à-dire des besoins collectifs des habitants: de travaux publics, de l'aide sociale, de maintien de l'ordre, de logement, d'enseignement, ... Le contrôle exercé sur les communes par les autres autorités, à savoir

³ Dans l'accord gouvernemental de décembre 2011, il est prévu que la compétence pour le bien-être animal soit transféré du niveau fédéral au niveau régional. A la date de publication de cette version du MANCP 2012-2014, l'autorité fédérale était encore en charge de la santé animale.

les communautés et l'État fédéral, est limité aux domaines qui relèvent des compétences fédérales et communautaires.

3.2 AUTORITÉS COMPÉTENTES DANS LE CADRE DU MANCP

3.2.1 Introduction

En Belgique, les principales instances dans le domaine des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, de la santé animale et du bien-être animal et de la santé des végétaux sont:

- l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA);
- le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE);
- l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS).

L'annexe 4 reprend un bref aperçu des fichiers du personnel qui sont à la disposition de ces instances.

Les institutions fédérales suivantes sont également concernées:

- le Service public fédéral Finances, l'Administration des Douanes et Accises (SPF Finances);
- le Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Énergie (SPF Economie);
- l'Agence fédérale pour le Contrôle nucléaire (AFCN);
- la Police fédérale.

Il y a en outre également diverses instances régionales/locales qui jouent un rôle dans le MANCP, par ex. dans le cadre des contrôles ayant trait à la production biologique et aux labels AOP, IGP et STG. Dans ce cadre, il faut faire remarquer qu'en ce moment, les autorités communales ne réalisent pas de contrôles comme visé dans le règlement (CE) n° 882/2004. Aussi longtemps qu'il n'y a pas de base légale (au moyen d'un arrêté royal), les contrôles qui sont réalisés par certaines communes ne sont pas repris dans le MANCP. Dans ces communes, le plan de contrôle de l'AFSCA (cf. chapitre 5) est appliqué de la même manière que dans les autres communes de Belgique. Cependant, dans un avenir proche, les communes disposeront d'une base juridique pour l'exécution de tels contrôles officiels.

Un certain nombre de tâches de contrôle sont réalisées par des organes de contrôle délégués.

Des plateformes de concertation formelles et informelles ont été fixées entre les différentes institutions. Plusieurs accords de coopération formels ont également été conclus. Ceux-ci complètent les compétences respectives et/ou la collaboration dans le cadre des contrôles.

A la suite de ce chapitre, on donne d'abord un bref aperçu historique de l'organisation de la sécurité alimentaire en Belgique après quoi les autorités compétentes et leurs compétences de base sont présentées. On approfondit ensuite les différents liens de coopération entre ces instances.

3.2.2 Sécurité alimentaire en Belgique: bref aperçu historique

3.2.2.1 Période 1999-2006

L'organisation actuelle de la sécurité alimentaire en Belgique puise sa source dans un certain nombre de crises alimentaires qui ont touché l'Europe, en ce compris la Belgique. Pour la Belgique, la crise de la dioxine en 1999 était l'occasion de profondes réformes de la politique de sécurité alimentaire.

Au temps de la crise de la dioxine, différents services étaient conjointement compétents pour la chaîne alimentaire, à savoir:

- le Ministère de l'Agriculture avec la DG 4 (végétaux et matières premières) et la DG 5 (inspection vétérinaire et produits animaux);

- le Ministère de la Santé publique avec l'Inspection générale des denrées alimentaires (IGDA);
- l'Institut d'expertise vétérinaire (IEV).

Dans la pratique, ces services travaillaient en parallèle bien que des ponts avaient déjà, à plusieurs reprises, été jetés entre eux. Lorsque survenaient des incidents ou des crises, chaque service élaborait sa propre approche spécifique de la problématique. La situation engendrait une perte de temps considérable, n'était par conséquent pas efficace, suscitait la critique et la méfiance des consommateurs et a entraîné, au temps de la crise de la dioxine, de grandes pertes économiques.

Après la crise de la dioxine, ont été créés l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. Ensemble, ils forment une base importante dans la nouvelle politique de sécurité alimentaire belge. L'accent est mis sur la sécurité de l'ensemble de la chaîne, le consommateur se voyant également attribuer une place centrale dans les objectifs de la nouvelle institution.

En poursuivant une intégration totale de la sécurité alimentaire, il a été décidé qu'un seul ministre serait responsable des deux organes, à savoir le ministre de la Santé publique. En vue d'un fonctionnement efficace des services publics, les compétences de contrôle ayant trait à la santé des animaux et des végétaux ont également été attribuées à l'AFSCA.

3.2.2.2 Evolution récente

Une nouvelle instance, l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS) a été constituée en 2006. L'AFMPS est née de la DG Médicaments (DG 3) du SPF SPSCAE et est opérationnelle depuis janvier 2007.

Fin décembre 2007, il a été fixé par arrêté royal⁴ (AR) que le ministre de l'Agriculture serait compétent pour l'AFSCA et que le ministre de la Santé publique serait compétent pour le SPF SPSCAE et l'AFMPS. Mi-avril 2008, cet arrêté a été abrogé par un autre AR⁵. Ce dernier AR arrêtaient que le ministre de l'Agriculture était compétent pour la sécurité de la chaîne alimentaire moyennant un protocole avec le ministre de la Santé publique. Un premier protocole semblable a été conclu fin 2007. En 2011, un nouveau protocole a été conclu.

Dans le cadre du protocole de décembre 2011, l'AFSCA et le Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques (CERVA) relèvent de la compétence exclusive de la Ministra de l'Agriculture.

Les matières traitées par le SPF SPSCAE relèvent de la compétence de la Ministre de la Santé publique, à l'exception des matières traitées par la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation (DG4) qui relèvent de la compétence de la Ministre de l'Agriculture.

Par dérogation, ceci s'applique à :

- la Ministre de la Santé publique est seule compétente pour la politique en matière d'assuétudes (tabac et alcool), de CITES, de produits cosmétiques, de nutrition et de bien-être animal ;
- la gestion administrative de la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE, en ce compris le personnel et les budgets de fonctionnement, est de la compétence de la Ministre de la Santé publique ;
- les dossiers relatifs aux OGM sont gérés conjointement par la Ministre de l'Agriculture, la Ministre de la Santé publique et le secrétaire d'Etat à l'Environnement ;
- le 'fonds pour la santé animale et la qualité des animaux et produits animaux', le 'fonds pour la production et la protection des végétaux et produits végétaux' et le 'fonds budgétaire des matières premières et des produits' sont gérés conjointement par la Ministre de l'Agriculture et la Ministre de la Santé publique. Elles délèguent chacune un représentant au Conseil de ces fonds ;

⁴ AR du 27 décembre fixant certaines attributions ministérielles.

⁵ AR du 17 avril 2008 fixant certaines attributions ministérielles.

- la recherche contractuelle en matière de sécurité alimentaire, de santé des plantes, de santé animale et de bien-être animal est gérée conjointement par la Ministre de l'Agriculture et la Ministre de la Santé publique ;
- les matières relatives à l'exercice de la Médecine vétérinaire relèvent de la compétence de la Ministre de l'Agriculture et de la Ministre de la Santé publique. Cette dernière signera seule les AM d'agrément des vétérinaires ;
- la Ministre de l'Agriculture informera la Ministre de la Santé publique en cas de nouveau risque particulier lié aux zoonoses.

La collaboration entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA se fait conformément aux protocoles et accords de services conclus précédemment entre les deux organisations. En matière d'assuétudes (alcool et tabac), bien-être animal et CITES, l'AFSCA prend ses instructions auprès de la Ministre de la Santé publique.

3.2.3 Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

3.2.3.1 Structure et compétences

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement constitué par l'AR du 23 mai 2001 a une fonction législative et est responsable de la préparation de la politique et de la définition de règles et normes en ce qui concerne les aspects santé et qualité de tous les produits aux différents stades de la chaîne alimentaire.

La mission du SPF SPSCAE peut être décrite comme suit : 'Au sein d'une équipe dotée d'une solide formation et très motivée, nous développons ensemble une politique transparente, dynamique, scientifique, durable et innovante, qui garantit la santé publique, une chaîne alimentaire sûre et un meilleur environnement, non seulement aujourd'hui mais aussi pour le futur, et cela en concertation avec les partenaires concernés.'

Le SPF SPSCAE se compose de services horizontaux:

- Comité de direction;
- Services du président:
 - o Relations internationales;
 - o Service juridique;
 - o Audit interne;
 - o Bien-être au travail;
 - o Communication;
 - o Service de traduction;
 - o Fonctionnaire d'information;
 - o Secrétariat;
 - o Bibliothèque
- Trois services d'encadrement:
 - o Personel & Organisation (P&O);
 - o Information- and Communication Technology (ICT);
 - o Budget- & Contrôle de gestion;

et quatre Services verticaux, les directions générales (DG)⁶:

- Organisation des Etablissements de Soins (DG1);
- Soins de Santé primaires et Gestion de Crise (DG2);
- Animaux, Végétaux et Alimentation (DG4);
- Environnement (DG5);

et une direction: L'administration de l'expertise médicale (Medex).

Le SPF SPSCAE est le Focal Point national de l'EFSA (European Food Safety Authority) et en outre le membre belge du forum d'avis de l'EFSA.

⁶ Depuis la création de l'AFMPS, la direction générale Médicaments (DG3) du SPF SPSCAE n'existe plus (cf. paragraphes 3.2.2.2 et 3.2.5).

Outre les services déjà mentionnés, trois institutions scientifiques sont liées au SPF SPSCAE pour l'examen et la fourniture d'avis soutenant la politique:

- le Centre d'Etudes et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques (CERVA);
- l'Institut scientifique de Santé publique (ISP);
- le Conseil supérieur de la Santé (CSS).

Ce sont essentiellement les directions générales 4 (Animaux, Végétaux et Alimentation) et 5 (Environnement) qui sont pertinentes.

La direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est en charge de la mise en place des règles et normes concernant les aspects qualité et santé de tous les produits qui entrent aux différents niveaux de la chaîne alimentaire. Elle est également compétente pour le bien-être animal, le tabac et les cosmétiques. Les ministres de tutelle de la DG 4 sont les ministres de l'Agriculture et de la Santé publique. (cf. paragraphe 3.2.2.2).

Cette direction générale est composée de 5 services (cf. figure 2):

- Pesticides et Engrais:
 - o Pesticides: agrégations, certificats, autorisations pour essais avec des produits non-agrégés;
 - o Engrais et amendements de sol : octroi d'autorisations;
- Politique sanitaire, Animaux et Végétaux:
 - o Animaux : santé animale : protection contre les maladies contagieuses du bétail; qualité et sécurité des produits animaux;
 - o Végétaux : protection contre les maladies des plantes;
- Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et Autres produits de consommation:
 - o Denrées alimentaires: normes pour les denrées alimentaires;
 - o Aliments pour animaux: normes de produits pour les matières premières destinées à l'alimentation animale;
- Bien-être animal:
 - o Bien-être animal: protection du bien-être des animaux de compagnie, des animaux d'expérience, des animaux de rente, des animaux de parcs zoologiques;
- Inspection Produits de consommation, Bien-être animal et CITES.

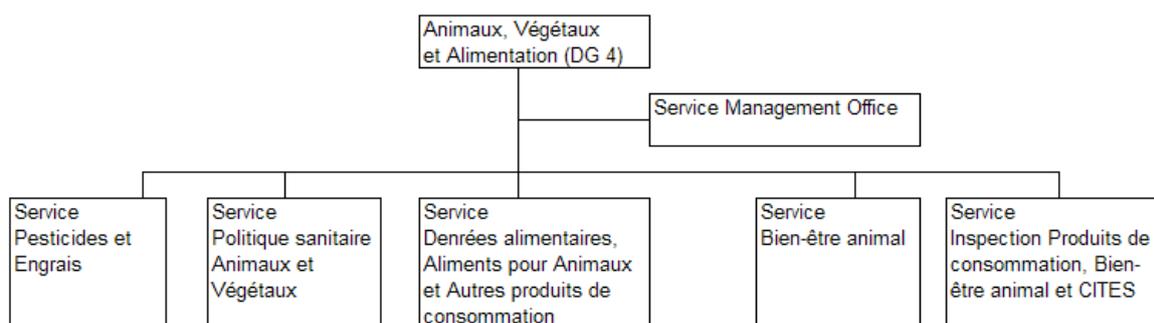


Figure 2: structure de la DG Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE.

En matière de cosmétiques, c'est la direction générale Animaux, Plantes et Alimentation qui est responsable des normes des produits et des essais. En ce qui concerne le tabac, la direction générale est compétente pour la lutte contre le tabagisme et le contrôle sur les dispositions d'interdiction. Le service de contrôle Tabac et Alcool a en charge la protection de la population contre les effets nocifs du tabac et de protéger les jeunes contre les effets nocifs de l'alcool.

La direction générale Environnement pense, conçoit, et assure une politique fédérale écologique intégrée et préventive, pré-requis pour procurer à tous un environnement de qualité. Bien que les principales compétences environnementales en Belgique soient exercées par les régions, les autorités fédérales (en l'espèce la DG Environnement) conservent également d'importantes compétences. Le

secrétaire de l'Etat fédéral pour l'Environnement et le Ministre chargé de la Mer du Nord sont compétents pour cette direction générale.

La DG Environnement compte cinq services, divisés en cellules:

- Affaires internationales;
- Politique des produits;
- Maîtrise des risques;
- Inspection;
- Climat.

En outre, il y a encore le Management Office. Ce service de soutien ne s'occupe pas des tâches principales de cette direction générale mais remplit des fonctions utiles à l'ensemble.

En matière d'organismes génétiquement modifiés (OGM), les directions générales Animaux, Plantes et Alimentation et Environnement sont compétentes.

3.2.3.2 Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques

Le Centre d'Étude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques est un établissement scientifique fédéral qui est administrativement lié au SPF SPSCAE. Il contribue à une politique proactive en matière de sécurité de la production alimentaire, de santé animale et de santé publique aux niveaux fédéral et international.

Les activités essentielles sont la recherche scientifique, l'expertise scientifique, et les prestations de services dans les domaines suivantes:

- activités vétérinaires:
 - o les maladies transmissibles épidémiques, endémiques et émergentes chez les animaux;
 - o les zoonoses et maladies infectieuses émergentes qui menacent la santé publique;
 - o l'épidémiologie: surveillance, analyses des risques et épidémiologie moléculaire;
- activités agrochimiques:
 - o les contaminants ainsi que la qualité de l'environnement dans le cadre de la sécurité de la production alimentaire.

3.2.3.3 Institut scientifique de Santé publique

L'Institut scientifique de Santé publique (ISP) est un établissement scientifique qui relève de la compétence du SPF SPSCAE. Il assure un soutien à la politique de santé publique grâce à la recherche scientifique, à des avis d'experts et à des prestations de services. Sur la base de recherches scientifiques, il formule des recommandations et des solutions quant aux priorités pour une politique de santé proactive aux niveaux belge, européen et international. Il évalue l'état de la santé et les indicateurs de santé sur la base de méthodes scientifiques, qu'il valide, développe et analyse au sein d'un système de qualité certifié. L'ISP travaille aussi à élaborer des solutions avancées en matière de diagnostic, de prévention et de traitement de maladies émergentes actuelles ainsi qu'en matière d'identification et de prévention de risques pour la santé, y compris ceux issus de l'environnement.

Il se compose de quatre directions scientifiques (anciennement dénomées 'départements') :

- Santé publique et surveillance
- Maladies transmissibles et infectieuses
- Alimentation, médicaments et sécurité du consommateur
- Expertise, prestations de service et relations clients

3.2.3.4 Conseil supérieur de la Santé

Le Conseil Supérieur de la Santé (CSS) est l'organe d'avis scientifique du SPF SPSCAE et est une instance charnière entre les autorités belges et le monde scientifique dans tous les domaines liés à la santé publique.

Le CSS a été créé par arrêté royal du 15 mai 1849 instituant un Conseil supérieur d'Hygiène publique. Cet arrêté a été à plusieurs reprises adapté, et en 2007 il a été remplacé par un nouvel AR du 5 mars 2007 portant création du Conseil supérieur de la Santé. Cet arrêté décrit la mission du CSS et règle la composition et le fonctionnement de ses organes. De plus, la loi-programme du 27 avril 2007 comprenait un chapitre VI. – Conseil supérieur de la Santé, le CSS a donc aussi été créé par une loi. Ceci institue aussi une base juridique pour les AR pour lesquels l'avis du CSS est recueilli sans qu'il existe une obligation légale formelle de le faire. D'autres législations et réglementations chargent le CSS d'émettre un avis dans un certain nombre de domaines spécifiques. Aux termes de dispositions de la loi sanitaire du 1^{er} septembre 1945, il est par exemple obligatoire de demander préalablement l'avis du CSS avant de prendre des mesures dans le domaine de la santé publique.

Grâce à son réseau d'experts le CSS fournit des avis et recommandations scientifiques, impartiaux et indépendants, sur demande ou de sa propre initiative et les publie.

Le CSS est compétent pour tout ce qui touche à la santé publique et plus particulièrement:

- la santé mentale : comportement, accoutumance, facteurs psychosociaux en santé publique, formation professionnels, psychothérapie, etc.;
- les facteurs physiques environnementaux: radiations ionisantes et non-ionisantes, sons, etc.;
- les facteurs chimiques environnementaux: produits chimiques, polluants, biocides, pesticides, etc.;
- l'alimentation: alimentation saine, additifs, sécurité, conditionnement, novel food, contaminants, microbiologie, etc.;
- les aspects biologiques: sang et dérivés sanguins, cellules, tissus et organes, banques de tissus et d'organes, infectiologie, maîtrise de l'infection en cours de soins, vaccins, etc.

Le Collège est composé de 40 membres désignés parmi les 200 experts nommés. Il forme des groupes de travail d'experts chargés de formuler des avis et publications. Les avis et publications émis par les groupes de travail sont soumis pour validation au Collège. Ce dernier se réunit tous les mois et est présidé par le président, assisté par deux vice-présidents. Le Collège et ses groupes de travail sont assistés dans l'exécution de leurs tâches par le Secrétariat du Conseil.

Le Bureau, comprend le président, les deux vice-présidents, le coordinateur, le coordinateur scientifique et le secrétaire administratif. Il assure le bon fonctionnement du Conseil.

En outre, le Conseil est appuyé par un secrétariat scientifique et administratif.

3.2.4 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

3.2.4.1 Structure et compétences

L'AFSCA, créée par la loi du 4 février 2000, vérifie dans le cadre de ses compétences si toute la législation et les normes concernées sont respectées par tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Actuellement, l'AFSCA relève de la compétence du ministre de l'Agriculture (cf. paragraphe 3.2.2.2.).

La mission de l'AFSCA peut se formuler comme suit : 'La mission de l'AFSCA consiste à 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'.

L'AFSCA est construite autour de quatre directions générales: les directions générales de la Politique de Contrôle, du Contrôle, des Laboratoires, et des Services généraux. En plus, un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité directe de l'administrateur délégué (cf. figure 3).

La direction générale de la Politique de Contrôle réalise l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire. Cette direction générale est responsable de l'élaboration de la réglementation opérationnelle et des programmes de contrôles, d'échantillonnages et d'analyses. L'AFSCA est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment l'Union européenne (groupes de travail et comités permanents).

En plus, la DG Politique de Contrôle est également responsable du suivi des relations internationales, de l'élaboration de systèmes de traçabilité et d'identification, de la gestion de banques de données et du secrétariat du Comité scientifique de l'AFSCA.

Au sein de la DG Politique de Contrôle existe également la Cellule de Validation des Guides, qui valide les guides sectoriels d'autocontrôle rédigés par les associations professionnelles. Cette cellule développe également des check-lists et des fils conducteurs qui doivent être utilisés par les auditeurs des systèmes d'autocontrôle (SAC). En outre, des FAQ sont également rédigées par la Cellule Validation Guides afin d'aider les opérateurs dans la mise en œuvre de leur système d'autocontrôle. Les audits de validation du SAC peuvent être réalisés aussi bien par l'AFSCA que par un organisme de certification (OCI) indépendant agréé par l'AFSCA pour tel ou tel guide.

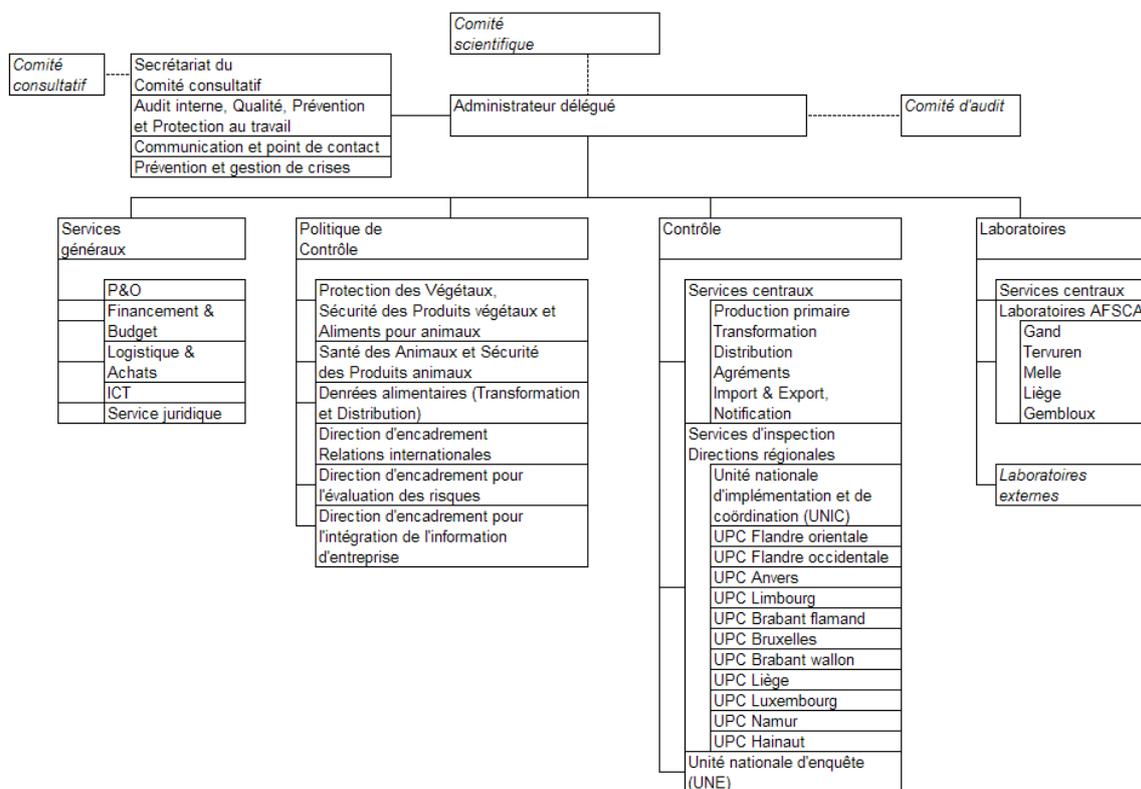


Figure 3: structure de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Le programme de contrôle établi par la direction générale de la Politique de Contrôle est traduit en plans de contrôles et instructions de service par les services centraux de la DG Contrôle. La DG Contrôle est également responsable de la gestion des RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), de l'octroi d'agréments et d'autorisations, de la délivrance de certificats, des contrôles à l'importation et d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

Il y a onze services extérieurs, les Unités provinciales de contrôle ou UPC: une dans chaque province plus une dans la Région Bruxelles Capitale. Elles sont contrôlées par les Directions régionales et pilotées par l'Unité nationale d'Implémentation et de Coordination (UNIC). A l'exception de l'UPC Bruxelles, une Unité provinciale de contrôle comporte trois sections qui recouvrent la production primaire et les secteurs de la transformation et de la distribution (cf. figure 3). L'UPC Bruxelles n'a pas de section Production primaire.

L'Unité nationale d'Enquête (UNE) établit des contacts avec d'autres services régionaux, fédéraux et internationaux qui doivent assurer la lutte contre les pratiques illégales économiquement pertinentes, et elle entretient ces contacts. En cas de fraude organisée, l'UNE coopère avec les UPC.

La DG Laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle. À cette fin, l'AFSCA dispose de cinq laboratoires accrédités ISO 17025 qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une cinquantaine de laboratoires externes (agrés par l'AFSCA). L'accréditation et la qualité des résultats constituent à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé par l'AFSCA. Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires nationaux de référence (LNR) spécialisés dans des domaines bien définis et désignés par l'AFSCA (cf. chapitre 4).

La direction générale des Services généraux fournit un appui logistique et administratif. Elle est composée des directions Personnel & Organisation, Logistique et Achats, ICT et Affaires Juridiques.

Les services Communication et Point de contact, Prévention et gestion de Crise, Audit interne, Qualité, Prévention et Protection au Travail ainsi que le secrétariat du Comité consultatif sont placés sous la responsabilité directe de l'Administrateur délégué.

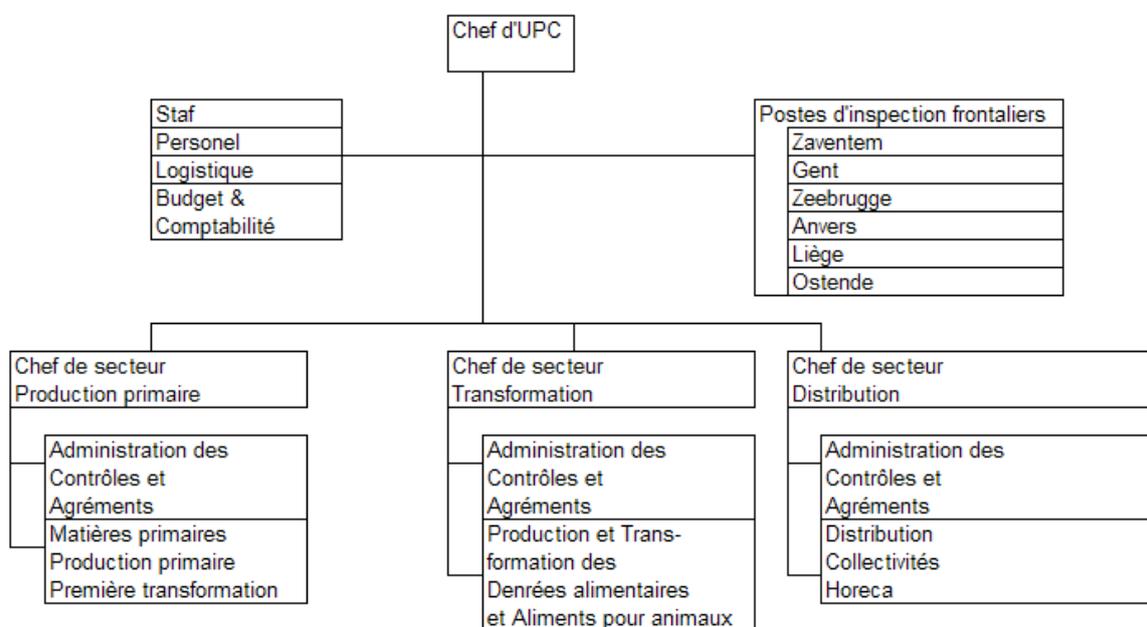


Figure 4: structure générale d'une Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.

Sur base de la législation, les tâches de l'AFSCA sont les suivantes:

- le contrôle, l'échantillonnage et l'analyse des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire;
- le contrôle de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation et de l'exportation de denrées alimentaires et de leurs matières premières ainsi que des lieux où cela se passe;
- la délivrance d'agréments et d'autorisations en vue de pouvoir exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire;
- l'intégration et l'élaboration de systèmes de traçage et d'identification des denrées alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire, ainsi que leur contrôle;
- la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission;
- l'élaboration et la mise en oeuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les communautés et les régions;

- la prévention et la gestion des crises concernant la sécurité de la chaîne alimentaire.

Dans le cadre de ces missions, l'AFSCA est également compétente pour tous les aspects liés à la santé des animaux et à la protection des végétaux (y compris des plantes ornementales). L'AFSCA est également chargée des contrôles du respect du bien-être des animaux dans les exploitations où elle exerce déjà sa propre compétence de contrôle.

Un certain nombre de tâches sont déléguées à des organismes de contrôle (cf. paragraphe 3.3). En outre, l'AFSCA fait appel à des vétérinaires indépendants chargés de mission (CDM). Au moment où le CDM accomplit des missions pour le compte de l'AFSCA, il est considéré comme un vétérinaire officiel. La gestion des CDM est effectuée par l'UNIC de la DG Contrôle.

3.2.4.2 Comités

Trois comités sont associés à l'AFSCA : le Comité scientifique, le Comité consultatif et le Comité d'audit.

3.2.4.2.1 Comité scientifique

Le Comité scientifique émet un avis indépendant, soit à la demande de l'Administrateur délégué de l'AFSCA ou du ministre compétent, soit de sa propre initiative à propos de sujets relatifs à l'évaluation et à la gestion des risques dans la chaîne alimentaire. Il est soutenu dans ses activités par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques (anciennement : le Secrétariat du Comité scientifique), une des directions de la DG Politique de Contrôle composée d'une équipe d'experts qui préparent l'évaluation des risques. En outre, pour la préparation des avis, il est également fait appel à des experts externes qui apportent une expertise spécifique en fonction du sujet.

3.2.4.2.2 Comité consultatif

Le Comité consultatif de l'AFSCA apporte de sa propre initiative ou à la demande du ministre compétent pour l'AFSCA ou de l'Administrateur délégué de l'AFSCA, des avis sur toutes matières relatives à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il est consulté notamment pour les initiatives législatives de l'AFSCA. De même, avant le début de chaque année, le programme de contrôle actualisé de l'AFSCA est présenté au Comité consultatif. En outre, chaque année sont présentés à ce comité les résultats des contrôles de l'année écoulée.

Le Comité consultatif est composé de représentants du pouvoir fédéral, des régions et communautés, des associations de consommateurs et des principaux secteurs professionnels, ainsi que d'experts.

3.2.4.2.3 Comité d'audit

Le Comité d'audit a pour mission d'assister l'Administrateur délégué et le comité de direction de l'AFSCA en exerçant une surveillance sur le fonctionnement de l'AFSCA. Il est composé de quatre membres externes et d'un membre de l'AFSCA, qui en assure également la présidence.

Les tâches et compétences du comité d'audit sont notamment les suivantes:

- évaluer le programme annuel d'audit, les demandes intermédiaires d'audit et les révisions trimestrielles du programme annuel d'audit;
- avoir une vue globale de tous les audits, qu'ils soient effectués par des personnes internes ou par des externes;
- évaluer les audits effectués;
- intégrer toutes les données dans un rapport annuel.

3.2.5 Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé

3.2.5.1 Structure et compétences

L'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé est une instance créée assez récemment, par la loi du 20 juillet 2006. Elle est une émanation de la direction générale des Médicaments du SPF SPSCAE et opérationnelle depuis janvier 2007. L'AFMPS veille, dans l'intérêt de la santé publique, à la qualité, la sécurité et l'efficacité des médicaments et des produits de santé en développement clinique et mis sur le marché. Le ministre de tutelle de cette agence est le ministre de la Santé publique.

La mission de l'AFMPS est:

'L'AFMPS assure de leur conception à leur utilisation la qualité, la sécurité et l'efficacité :

- des médicaments à usage humain et des médicaments à usage vétérinaire (y compris les médicaments homéopathiques, les médicaments à base de plantes, les préparations magistrales et les préparations officinales)
- des dispositifs médicaux et accessoires et des matières premières pour la préparation et la production des médicaments.

L'AFMPS assure de leur prélèvement à leur utilisation la qualité, la sécurité et l'efficacité :

- de toutes les opérations effectuées avec le sang, les cellules et les tissus.'

La structure de l'AFMPS est illustrée en figure 5.

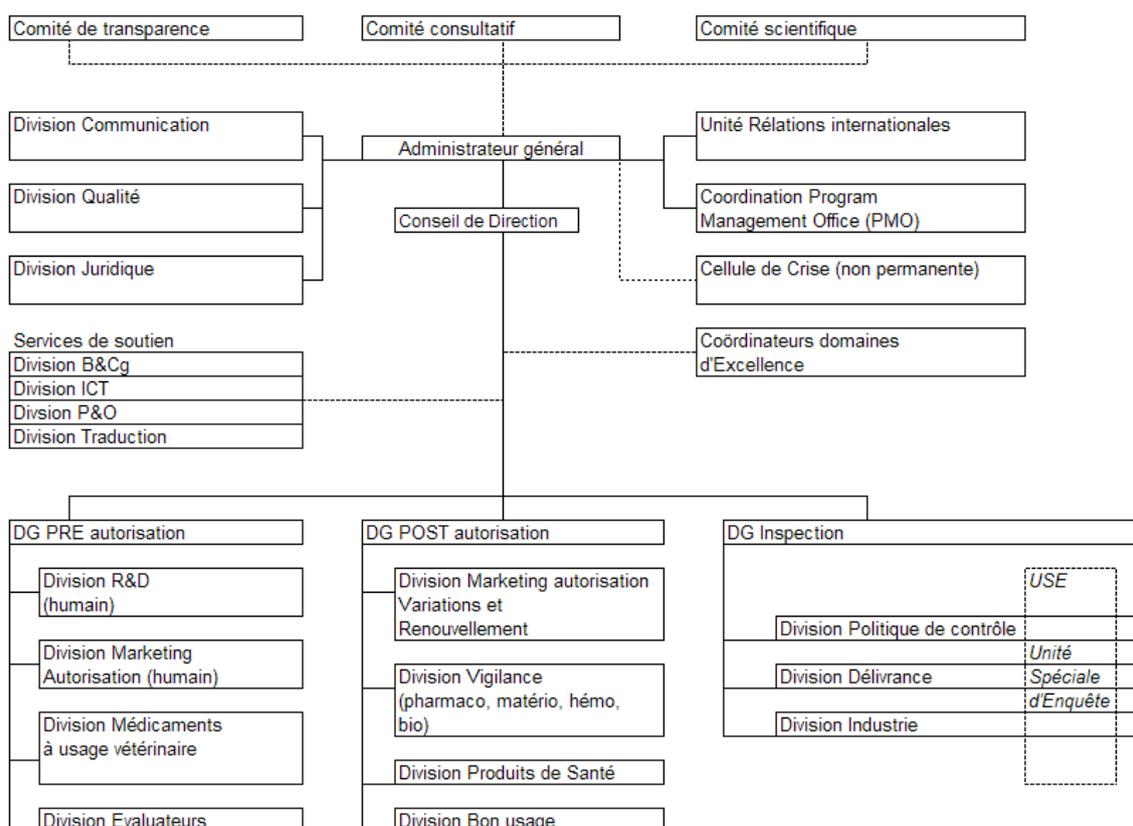


Figure 5: structure de l'Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé.

En matière de recherche et développement (R&D), l'AFMPS évalue, approuve, suit et contrôle les demandes d'essais cliniques relatifs aux médicaments et produits de santé ; et remet des avis scientifiques.

En matière d'enregistrement ou d'autorisation de mise sur le marché (AMM), l'AFMPS se charge de l'évaluation des nouvelles demandes d'enregistrement ou AMM d'un médicament ou des demandes de modification d'enregistrements ou AMM existantes en vue de leur octroi.

En matière de vigilance, l'AFMPS prévient les effets indésirables liés à l'utilisation de médicaments ou de produits de santé par la collecte d'informations. Elle recueille les informations, les évalue et si nécessaire prend des mesures.

En matière de production et distribution, l'AFMPS délivre les autorisations et contrôle la conformité des médicaments et des produits de santé à la réglementation en vigueur concernant les activités de fabrication, de distribution, de délivrance, d'importation et d'exportation. Elle contrôle aussi l'exercice de la pharmacie et combat les pratiques illicites.

En matière de bon usage, l'AFMPS veille à ce que les patients disposent d'informations pertinentes afin que les médicaments et les produits de santé soient utilisés de manière rationnelle et sûre. Elle contrôle également la publicité pour les médicaments et les produits de santé.

3.2.5.2 Commission mixte

Au sein de l'AFMPS, une Commission mixte est établie qui se compose d'une Chambre pour les produits à usage humain et d'une Chambre pour les produits à usage vétérinaire. Chaque chambre se compose des représentants des directions-générales Animaux, Végétaux et Alimentation, et Environnement, de la direction-générale Qualité et Sécurité du SPF Economie, de l'AFMPS et de l'AFSCA.

La Commission mixte est chargée de rendre des avis sur des produits qui, étant donné l'ensemble de leurs caractéristiques, répondent aussi bien à la définition d'un médicament qu'à la définition d'un produit qui relève d'une autre législation. Cette commission rend des avis pour les dossiers qui lui sont soumis afin d'établir de quelle législation relève le produit. Il peut par exemple s'agir de produits alimentaires, de cosmétiques, de dispositifs médicaux et de biocides. La décision finale est prise par le Ministre compétent ou son délégué sur base de cet avis.

La Commission mixte peut être consultée à la demande du responsable de la mise sur le marché d'un produit, à la demande des services publics concernés ou à la demande de tiers.

3.2.5.3 Comités

3.2.5.3.1 Comité scientifique

Le Comité scientifique de l'AFMPS rend des avis sur des matières qui relèvent des compétences de cette agence. En tant qu'organe d'expertise scientifique et que coordinateur des différentes commissions actives au sein de l'AFMPS, le Comité scientifique jouit d'une grande liberté dans le cadre de ses missions. Ce comité se penche sur les priorités et des accents particuliers de l'évaluation scientifique afin d'harmoniser les informations générales sur les médicaments et les produits de santé entre les différentes commissions de l'AFMPS.

3.2.5.3.2 Comité consultatif

Le Comité consultatif de l'AFMPS conseille cette agence sur toutes les matières relatives à la politique suivie ou à suivre : de sa propre initiative, à la demande du ministre de tutelle ou de l'Administrateur général de l'AFMPS. Ce comité est composé des représentants de l'autorité fédérale, des secteurs concernés par les matières relevant de la compétence de l'AFMPS, des organismes assureurs ainsi que des présidents des Commissions diverses concernées.

3.2.5.3.3 Comité de transparence

Le Comité de transparence conseille l'AFMPS au niveau du management. Il est composé d'un représentant du ministre, de l'administrateur général, de représentants des secteurs contribuant aux recettes et d'un Inspecteur des Finances désigné par le ministre qui a le Budget dans ses attributions.

3.2.6 Service public fédéral Finances

Le SPF Finances se trouve sous la tutelle du ministre des Finances. Dans le cadre du MANCP, l'Administration des Douanes et Accises est l'instance concernée.

La mission des Douanes et Accises se définit comme suit:

' La douane est chargée de protéger la société, de promouvoir le commerce international en se chargeant de la gestion des frontières extérieures et d'assurer la sécurité de la chaîne logistique.

Nous nous engageons à:

- garantir la sécurité des citoyens;
- protéger les intérêts financiers de la Communauté et de ses États membres en percevant et en contrôlant les droits d'importation, les accises et la TVA à l'importation;
- protéger la Communauté contre le commerce déloyal et illicite et promouvoir l'activité économique légitime;
- accroître la compétitivité des entreprises européennes par des méthodes modernes de travail soutenues par un environnement douanier électronique facilement accessible.

Pour mener à bien ces tâches, nous travaillons au niveau national et international avec d'autres SPF et d'autres services répressifs, principalement dans la lutte contre la fraude, la criminalité organisée et le terrorisme. '

Les accises sont les autorités en charge de la perception et du contrôle des:

- produits soumis à accise en Belgique tels que le café et les boissons non alcoolisées;
- produits soumis à accise qui ont été harmonisés au niveau communautaire, à savoir les produits énergétiques, l'alcool et les boissons alcoolisées ainsi que le tabac manufacturé.

L'Administration des Douanes et Accises a une compétence fédérale; ainsi une décision prise au sein de l'administration centrale vaut pour l'ensemble de la Belgique.

Un certain nombre de centres ont une compétence régionale pour les activités générales de douanes et accises (Anvers, Bruxelles, Gand, Hasselt, Liège et Mons). Le Bureau Unique a une compétence nationale pour les recettes, les dépenses, la gestion administrative du cautionnement et le traitement des déclarations électroniques. En outre, il y a aussi un centre national qui est exclusivement compétent pour les activités en matière de Recherche & Enquête.

Outre les activités douanières classiques, les services des douanes remplissent une série d'autres tâches y compris celles liées à la santé publique et à la sécurité de la chaîne alimentaire (cf. paragraphe 3.2.11.7).

3.2.7 Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie

3.2.7.1 Structure et compétences

La mission du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie (SPF Economie) se définit comme suit:

'Dans un contexte économique belge et international en pleine mutation, la mission du SPF Economie consiste à créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des

biens et services en Belgique. Dans cette perspective, le SPF Economie entend connaître et encadrer le marché des biens et services pour mieux le stimuler.'

Les ministres de tutelle sont les ministres ayant dans leurs attributions l'Economie, les PME, les Indépendants et l'Energie. Dans le cadre du MANCP, la direction générale Contrôle et Médiation ainsi que BELAC sont importants à commenter.

3.2.7.2 Direction générale Contrôle et Médiation

La direction générale Contrôle et Médiation (DGCM) est l'une des neuf directions générales du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie. Si elle puise ses moyens dans le SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie, elle intervient aussi, dans le cadre de ses activités et de ses missions, dans des domaines situés en dehors du strict champ de compétences du SPF Economie.

Au fil des années, la DGCM a été chargée par le législateur et par le gouvernement de veiller au respect de la législation économique au sens large du terme. La DGCM est chargée de surveiller le respect de 376 réglementations ou une partie de celles-ci, pour un total de 286 secteurs économiques.

Bien que ses agents ne soient pas des officiers de la police judiciaire, ce type de compétences est prévu dans un certain nombre de lois et d'arrêtés d'exécution. Au niveau pénal, les agents de la DGCM travaillent sous la surveillance du Parquet, mais restent soumis au SPF Economie.

La DGCM peut dès lors être aussi qualifiée de ' police économique ' et de ' service spécial d'inspection ' ; elle se distingue toutefois de la police conventionnelle, de par son expertise dans le domaine de la législation particulière et ses interventions préventives. En d'autres termes, la DGCM peut, en tant que gardienne de la législation économique, procéder à des enquêtes, même si aucune infraction à cette législation n'a encore réellement été commise.

La mission de la DGCM se définit comme suit:

- la DGCM protège les droits des consommateurs, des entreprises et des commerçants en intervenant à différents titres (information, prévention et répression) dans le cadre de la législation et de la régulation économiques ;
- dans ce cadre, la DGCM stimule et recherche la résolution alternative des litiges, grâce à la concertation ;
- la DGCM coordonne la lutte contre la fraude économique ;
- elle prête son appui en matière de régulation et d'organisation du marché (encadrement du marché) et contribue au développement du potentiel économique en veillant aux intérêts des groupes cibles que sont les consommateurs et les PME.

La DGCM est une autorité compétence concernée pour les contrôles de l'étiquetage, y compris ceux des labels AOP, IGP et STG 'cf. paragraphes 3.2.11.8, 3.2.11.15 et 5.4).

3.2.7.3 BELAC

C'est au sein de la direction générale Qualité et Sécurité (DGQS) que se situe le secrétariat de BELAC. Depuis le 1er août 2006, BELAC est l'unique organisme belge d'accréditation. Créé par les dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006.

En Belgique, la structure d'accréditation trouve son origine dans la loi du 20 juillet 1990. Cette loi arrête qu'il peut être créé un organisme national d'accréditation unique et un conseil national d'accréditation. L'organisme national d'accréditation, BELAC, est responsable de la gestion de la procédure pour obtenir l'accréditation, y compris la délivrance et le retrait des accréditations.

BELAC fonctionne selon un système de management conforme aux exigences internationales relatives à la gestion des organismes d'accréditation. Les accréditations délivrées par BELAC sont reconnues par l'Etat belge.

BELAC est signataire de tous les agréments et accords de reconnaissances multilatérales dans le cadre du European co-operation for Accreditation (EA), de l'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) et de l'International Accreditation Forum (IAF). Ainsi, les rapports et certificats émis par les organismes accrédités sous le couvert de BELAC jouissent d'une reconnaissance internationale. Parallèlement, BELAC reconnaît les accréditations délivrées par les organismes avec lesquels il a une reconnaissance mutuelle et veille à promouvoir l'acceptation des rapports et certificats émis par les organismes accrédités.

Le système d'accréditation BELAC est constitué d'une Commission de Coordination, de plusieurs Bureaux d'accréditation et d'un secrétariat.

Le Conseil national d'Accréditation a pour mission :

- de veiller à l'application cohérente et transparente des principes et procédures en matière d'accréditation ;
- d'évaluer le rapport annuel d'activités de l'organisme national d'accréditation et d'émettre un avis adressé au ministre ;
- d'assurer la collecte, la circulation et la publication d'informations relatives aux activités dans ce domaine ;
- d'assurer que toutes les parties intéressées soient associées aux activités d'accréditation ;
- de remettre des avis portant sur tous les aspects concernant l'accréditation.

Le Conseil national d'Accréditation est composé de représentants des autorités nationales, régionales et communautaires, du Bureau de Normalisation, des entreprises, des organisations de travailleurs et des consommateurs.

3.2.8 Agence fédérale de Contrôle nucléaire

La mission de l'Agence fédérale de Contrôle nucléaire (AFCN) se définit comme suit:

'L'AFCN promeut la protection efficace de la population, des travailleurs et de l'environnement contre les dangers des rayonnements ionisants.'

Cette agence est pleinement opérationnelle depuis le 1^{er} septembre 2001. En effet, à cette date, est entré en vigueur l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant Règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants. Cet arrêté rend effective la mise en application de la loi du 15 avril 1994 et précise l'essentiel des conditions et modalités d'exécution des missions de l'Agence. Il comprend la plus grande partie de la réglementation belge en matière de protection de la population et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants. Le ministre de tutelle de l'AFCN est le ministre de l'Intérieur.

Son champ d'application est plus vaste que par le passé et couvre pratiquement toutes les activités humaines et les situations impliquant un risque résultant de l'exposition aux rayonnements ionisants, et ce au niveau de la protection tant des travailleurs que du public et de l'environnement. En particulier, les risques associés à la radioactivité naturelle (par exemple, le radon) sont intégrés dans la réglementation. Il est à noter qu'une réglementation spécifique mais similaire s'applique au domaine militaire. De même, une grande partie des dispositions générales relatives à la médecine du travail figurent dans d'autres arrêtés royaux et appartiennent à la compétence des fonctionnaires du Ministère de l'Emploi et du Travail. La description détaillée du plan d'urgence national pour des accidents nucléaires fait également l'objet d'un arrêté séparé.

Ce nouveau règlement assure la transposition de toutes les directives européennes en matière de radioprotection et en particulier des directives de 1996 et 1997 qui renforcent considérablement les normes de protection de la population, des travailleurs et de l'environnement et, en particulier, la protection des patients dans le cadre des expositions médicales.

L'AFCN est une autorité compétente concernée dans la surveillance des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants (cf. paragraphe 3.2.11.9).

3.2.9 Police intégrée

3.2.9.1 Introduction

L'organisation de la police belge est greffée sur deux niveaux de police : le niveau fédéral et le niveau local. Ces deux niveaux de police travaillent de façon autonome et dépendent chacun de leurs propres autorités. La Police locale et la Police fédérale assurent ensemble la fonction de police intégrée. Elles sont complémentaires et travaillent en étroite collaboration pour contribuer à plus de sécurité dans le pays et à garantir la démocratie.

Les services de police prêtent assistance si nécessaire aux contrôleurs des autres autorités compétentes lors de l'exécution des contrôles officiels. Ils sont également impliqués dans une série d'accords de coopération spécifiques, tels que celui existant dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (cf. paragraphe 3.2.11.10).

3.2.9.2 Police fédérale

La Police fédérale est placée sous la tutelle du ministre de l'Intérieur et du ministre de la Justice. Les missions de police administrative sont exécutées sous la responsabilité des autorités administratives : les bourgmestres, les gouverneurs de province et le ministre de l'Intérieur. Les missions de la police judiciaire tombent sous la responsabilité des procureurs du Roi, du Parquet fédéral, du Collège des procureurs généraux et, finalement, du ministre de la Justice. Toutes les missions ne nécessitant pas d'intervention d'un service spécialisé de la police fédérale sont confiées aux 196 corps de la police locale.

3.2.9.3 Police locale

La Police locale est constituée de 196 Corps de Police Locale issus de la fusion des ex-Polices Communales et des ex-brigades territoriales de la Police Fédérale. Parmi eux, 50 couvrent le territoire d'une seule ville ou commune (zones unicomunales) et 146 couvrent plusieurs villes et/ou communes (zones pluricomunales).

Aucun texte n'impose un organigramme-type aux Corps de Police locale mais, afin de garantir un service minimum à la population, l'AR du 17 septembre 2001 précise les six fonctionnalités qui doivent être assurées: le travail de quartier, l'accueil, l'intervention, l'assistance policière aux victimes, la recherche et l'enquête locales, et le maintien de l'ordre public .

Chaque Corps de Police locale est placé sous la direction d'un chef de corps, responsable de l'exécution de la politique policière locale et qui assure la direction, l'organisation et la répartition des tâches au sein de son Corps. Il exerce les activités précitées sous l'autorité du Bourgmestre, pour les zones unicomunales ou d'un collège de police pour les pluricomunales. Le collège de police est constitué des Bourgmestres des différentes villes ou communes de la zone de police. Une Commission Permanente de la Police Locale est instituée afin de représenter l'ensemble des Corps de police locale. D'initiative, ou sur demande des autorités, elle étudie et donne des avis sur tous les problèmes relatifs à la police Locale.

3.2.10 Autorités régionales

3.2.10.1 Région flamande

3.2.10.1.1 Introduction

Depuis le 1^{er} avril 2006, les services administratifs de l'autorité flamande ont été réorganisés. Ils sont désormais classés en 13 domaines politiques (beleidsdomeinen) comportant chacun un département et une série d'agences 'autonomisées' :

- beleidsdomein Diensten voor het Algemeen Regeringsbeleid;

- beleidsdomein Bestuurszaken;
- beleidsdomein Internationaal Vlaanderen;
- beleidsdomein Financiën en Begroting;
- beleidsdomein Onderwijs en Vorming;
- beleidsdomein Economie, Wetenschap en Innovatie;
- beleidsdomein Cultuur, Jeugd, Sport en Media;
- beleidsdomein Welzijn, Volksgezondheid en Gezin;
- beleidsdomein Landbouw en Visserij;
- beleidsdomein Werk en Sociale Economie;
- beleidsdomein Mobiliteit en Openbare Werken;
- beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie;
- beleidsdomein Ruimtelijke Ordening, Woonbeleid en Onroerend erfgoed.

Les domaines politiques pertinents dans le cadre du MANCP sont Landbouw en Visserij, et Leefmilieu, Natuur en Energie.

3.2.10.1.2 Beleidsdomein Landbouw en Visserij

Le 'Ministerie van Landbouw en Visserij' flamand est constitué du 'Departement Landbouw en Visserij' et de deux 'Intern Verzelfstandigde Agentschappen' (IVA's) sans personnalité juridique, à savoir l'Agentschap voor Landbouw en Visserij' (ALV), et l'Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO).

En outre, le domaine politique Landbouw en Visserij compte encore une 'Extern Verzelfstandigd Agentschap' (EVA) de droit privé, à savoir le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).

Enfin, il y a encore le 'Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij' (SALV).

Production biologique et AOP, IGP et STG

Le Departement Landbouw en Visserij est l'autorité compétente pour l'implémentation et la surveillance des systèmes de contrôle de la production biologique, ainsi que pour la reconnaissance et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties.

Le contrôle de la production biologique en Région flamande est réglementé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et ses arrêtés d'exécution. Les contrôles sont effectués par des organismes de contrôle agréés placés sous la surveillance du Departement Landbouw en Visserij (cf. paragraphe 3.3.4.).

La reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires. Les producteurs qui souhaitent protéger leur produit en tant qu'appellation d'origine, indication géographique ou spécialité traditionnelle garantie peuvent introduire un dossier de demande auprès du Departement Landbouw en Visserij. Ce département s'occupe du suivi des dossiers de demande jusqu'à ce que la protection soit reconnue par la Commission européenne.

Le contrôle de la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties est réglementé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 et l'accord entre le Service public fédéral (SPF) Economie, PME, Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006 (cf. paragraphe 3.2.11.15). La direction générale Contrôle et Médiation (DGCM) du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est responsable de tous les contrôles dans le cadre des règlements (CE) n° 509/2006 et 510/2006. Les contrôles se font tant pour les produits du marché intérieur que pour les produits étrangers. Sur la requête du groupement demandeur, la DGCM agit en

tant qu'organe de contrôle pour les dossiers qui ont été introduits au Département Landbouw en Visserij.

3.2.10.1.3 Beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie

Le Ministère Flamand de l' Environnement, Nature et Energie (Vlaams Ministerie voor Leefmilieu, Natuur en Energie, LNE) se compose du Département Leefmilieu, Natuur en Energie, de l'Agentschap voor Natuur en Bos (ANB), de l'Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek (INBO) et de la Vlaamse Energieagentschap (VEA).

Les instances qui jouent un rôle dans les sous-produits animaux sont le Département Leefmilieu, Natuur en Energie qui ressort du ministère LNE, le Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM), et le Vlaamse Landmaatschappij (VLM).

La réglementation en matière d'hygiène de l'environnement englobe, au niveau flamand, entre autres le décret autorisations environnementales et le décret sur le déchets et leurs arrêtés d'exécution. Le règlement (CE) n°1069/2009 relatif aux sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine correspond aux deux réglementations. D'une part, les entreprises à notification obligatoire dans le cadre du règlement sont également obligées de disposer d'une autorisation environnementale et les conditions d'exploitation, imposées à ces entreprises par règlement, correspondent aux conditions d'exploitation imposées par la réglementation en matière d'hygiène de l'environnement. D'autre part, les principaux flux de sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine sont considérés comme des déchets, à l'exception du lisier, en Flandre. Leur collecte, entreposage, transport, transformation et utilisation sont par conséquent également soumis à la réglementation flamande en matière de déchets.

Departement Leefmilieu, Natuur en Energie

Le Département Leefmilieu, Natuur en Energie se fixe pour objectif la réalisation d'un environnement de qualité, dans lequel on utilise de manière durable diverses ressources. Au sein du département, les sections 'Milieuvergunningen' et 'Milieu-inspectie' sont respectivement concernées par l'octroi d'un permis d'environnement et par la surveillance du respect et de la préservation de la réglementation sur l'hygiène de l'environnement.

La section 'Milieu-inspectie' joue un rôle dans la surveillance de la réglementation en matière d'hygiène de l'environnement. Elle se charge en effet de la surveillance de première ligne des établissements devant obligatoirement disposer d'une autorisation et qui selon la réglementation environnementale représentent le risque le plus élevé, à savoir les établissements de classe 1 (auxquels appartiennent les transformateurs de sous-produits animaux devant obligatoirement disposer d'un agrément). Elle surveille également la plupart des dispositions du décret déchets. Les administrations locales jouent aussi un rôle dans la surveillance d'établissements plus petits jugés moins incommodes ainsi que dans la gestion des déchets contraires aux dispositions du décret déchets.

L'autorité de contrôle compétente pour les établissements d'entreposage, les établissements de transformation, les incinérateurs et les installations de compostage et de biogaz soumis à l'obligation d'un agrément est en premier lieu la Vlaamse Milieu-inspectie, et dans certains cas les contrôleurs communaux locaux et/ou les contrôleurs de la Mestbank.

Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij

L'OVAM est en Flandre un point de contact pour la problématique des déchets, l'utilisation et la consommation 'écologiques' de matériaux et l'assainissement du sol.

En ce qui concerne les sous-produits animaux, OVAM est uniquement compétent pour les SPA qui sont également des déchets.

Les farines animales et les graisses animales, si elles sont transformées suivant une des méthodes décrite dans le règlement des sous-produits animaux, ne sont encore considérées comme déchets animaux que lorsqu'elles satisfont à la définition de déchets du décret flamand sur les déchets. En d'autres termes : s'ils sont destinés au compostage, à la production de biogaz ou à l'enlèvement.

Les protéines et graisses animales transformées ayant l'une des destinations suivantes ne sont pas considérées comme des déchets animaux et ne relèvent donc pas de la compétence d'OVAM : utilisation technique, oléochimie, petfood, production d'aliments pour bétail, diagnostic, enseignement ou recherche. Conformément aux accords de la Convention d'octobre 2005, l'entreposage et le suivi TRACES des envois entrants et sortants de farines animales et d'autres SPA considérés comme des déchets sont également une tâche pour OVAM.

L'OVAM assure la délivrance des différents agréments pour les déchets animaux (établissements d'entreposage, établissements de transformation de matières de catégorie 1, 2 et 3, transporteurs de matières de catégorie 1, 2 et 3, entreprises de compostage et de fermentation), et la fourniture d'avis pour l'octroi d'agréments (par la Mestbank) aux entreprises de traitement du fumier qui transforment aussi des déchets animaux autres que du fumier.

Vlaamse Landmaatschappij

VLM est actif en tant qu'Agence Autonomisée Externe (Extern Verzelfstandigd Agentschap, EVA) dans le domaine de politique Leefmilieu, Natuur en Energie des autorités flamandes. Les sections principales de VLM sont Landelijke Inrichting, Mestbank en Platteland. Outre un bureau central à Bruxelles, VLM a pour la réalisation de ses projets une section provinciale dans chacune des cinq provinces.

Au sein de VLM, la section Mestbank est l'autorité compétente en Flandre pour le lisier en tant que sous-produit animal. Sa tâche principale est la délivrance d'agréments, dans le cadre du règlement sur les sous-produits animaux, aux installations (entreprises de compostage et de fermentation et entreprises de fabrication d'engrais organiques) qui transforment du lisier. Lorsqu'il s'agit d'entreprises de transformation qui, outre le fumier animal, ne transforment aucun autre sous-produit animal, le traitement du dossier et la délivrance d'agréments se font exclusivement par VLM. Si outre le lisier, d'autres sous-produits animaux sont également transformés, un avis contraignant est demandé à OVAM.

VLM est en outre compétent pour le suivi des transports de fumier animal, d'autres engrais et de produits finis transformés en Flandre et lors de l'importation et de l'exportation.

3.2.10.2 Région wallonne

3.2.10.2.1 Introduction

L'administration de la Région wallonne se compose de deux ministères : le Ministère de la Région wallonne et le Ministère wallon de l'Équipement et des Transports. En outre, quelques associations et organismes publics d'intérêt local remplissent des tâches spécifiques.

Le Ministère wallon de l'Équipement et des Transports est compétent pour le réseau routier, les infrastructures, les voies de communication fluviales, les aéroports régionaux, etc. Le Ministère de la Région wallonne gère les autres matières.

3.2.10.2.2 Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Dans le cadre du MANCP, c'est la direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE) qui est importante.

Production biologique et AOP, IGP et STG

La direction de la Qualité de la DGARNE est l'autorité compétente en Région wallonne pour l'implémentation et la surveillance des systèmes de contrôle de la production biologique. C'est aussi l'autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties à connotation géographique.

Le contrôle de la production biologique en Région wallonne est réglementé par l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques abrogeant la décision du Gouvernement wallon du 28 février 2008. Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés (cf. paragraphe 3.3.4).

Le Décret du 19 décembre 2002 et l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 réglementent la reconnaissance et la protection des AOP, des IGP et des STG à connotation géographique. L'autorité compétente pour la protection des STG, AOP et IGP est toutefois le Service public fédéral Economie. Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant reconnu par le Gouvernement wallon est agréé pour veiller au bon respect du cahier des charges (cf. paragraphe 3.3.5).

Sous-produits animaux

La Département du Sol et des Déchets (l'Office wallon des déchets - OWD) et la Département de la Police et des Contrôles sont les autorités compétentes, pour la Région wallonne, pour les aspects du Règlement (CE) n° 1069/2009.

Les tâches de l'OWD dans le cadre du règlement sur les sous-produits animaux en Région wallonne sont:

- l'instruction des demandes d'agrément portant sur les installations visées par les dispositions règlement sur les sous-produits animaux;
- l'instruction des demandes d'agrément ou d'enregistrement des opérateurs actifs en matière de transport et/ou de collecte de sous-produits animaux des catégories 1, 2 et/ou 3;
- la validation des processus mis en oeuvre dans les installations soumises à agrément;
- le suivi et le contrôle administratifs des prestations effectuées dans le cadre de la gestion d'un marché public de services organisant la gestion des animaux trouvés morts au sein des exploitations agricoles situées;
- la détermination des filières de gestion auxquelles peuvent ou doivent s'adresser des producteurs / détenteurs de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;
- la gestion des messages TRACES relatifs à la réception ou à l'expédition de sous-produits à destination des sociétés énumérées ci-dessus (sous le premier tiret) en Région wallonne.

Le Département de la Police et des Contrôles a, parmi ses nombreuses attributions, le contrôle dans la Région wallonne du respect des impositions liées aux permis d'environnement régissant les installations où sont générés ou transformés des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Il en ira de même avec les futurs agréments des installations. Elle procède également au contrôle des transferts transfrontaliers de déchets / échanges intracommunautaires de sous-produits animaux.

3.2.10.3 Région de Bruxelles-Capitale

3.2.10.3.1 Introduction

Pour mettre sa politique en oeuvre, le Gouvernement régional dispose de son administration, le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale (MRBC), ainsi que de divers organismes pararégionaux et des a.s.b.l. d'intérêt régional.

Le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale est le principal outil du Gouvernement bruxellois dans la mise en oeuvre de sa politique. Il est structuré en six administrations distinctes:

- Secrétariat général;

- Administration des Pouvoirs Locaux;
- Administration des Finances et du Budget;
- Bruxelles Mobilité;
- Administration de l'Aménagement du Terroir et du Logement;
- Administration de l'Economie et de l'Emploi.

Le Secrétariat général encadre les cinq administrations compétentes dans des matières spécifiques et leur apporte un soutien en termes d'organisation et de gestion.

3.2.10.3.2 Administration de l'Economie et de l'Emploi

Dans l'Administration de l'Economie et de l'Emploi, la direction de la Conception et Coordination est l'autorité compétente en Région de Bruxelles-Capitale pour l'implémentation et la surveillance de systèmes de contrôle en matière de production biologique. Elle est également l'autorité compétente pour l'agrément et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties.

Le contrôle de la production biologique en Région de Bruxelles-Capitale est régi par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009. Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés (cf. paragraphe 3.3.4).

La reconnaissance et la protection de AOP, IGP et STG sont réglementées en région de Bruxelles-Capitale par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009. Les demandes d'enregistrement d'un AOP, IGP et STG sont introduites auprès de la direction de la Conception et Coordination. Le respect du cahier des charges est contrôlé par les établissements de contrôle désignés par le Ministre bruxellois chargé de la Politique agricole et les contrôles se font conformément aux dispositions fixées par ce ministre.

La direction générale du Contrôle et de la Médiation du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour les contrôles (sur l'étiquette) de AOP, IGP et STG.

3.2.10.3.3 Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

L'Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement (Bruxelles Environnement – IBGE) est un OIP de type A. Il est l'administration environnement et énergie de la Région de Bruxelles-Capitale. L'IBGE a pour mission de gérer les différents thèmes environnementaux : air, eau, déchets, sol, espaces verts et biodiversité, bruit, énergie, santé et environnement, écomobilité.

Dans le cadre du Règlement (CE) n° 1069/2009, l'IBGE est compétent pour le planning, l'avis et l'information, les autorisations, agréments et enregistrements, la surveillance et le contrôle de la gestion des déchets et le transport des déchets, la surveillance et le contrôle de tous les acteurs de ce règlement dans le cadre de compétence de la Région. Ces tâches sont principalement réalisées dans les sections Autorisations et partenariats et Police environnement et Sol. Les sections Nature, Eau et Forêt et Espaces verts peuvent toutefois être associées au suivi de l'enlèvement de cadavres dans les espaces verts publics.

3.2.11 Accords de coopération et protocoles

3.2.11.1 Introduction

Quoique chacune des différentes autorités possède ses compétences propres et séparées, il peut exister une certaine dépendance concernant l'exercice de ces compétences propres. Il existe aussi le danger que certaines tâches ne soient pas effectuées, et que d'autres le soient deux fois.

Pour préparer et mettre en oeuvre une politique efficace en vue d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire, il est nécessaire de préciser davantage les compétences et de coordonner les tâches spécifiques des instances impliquées dans l'élaboration et l'application des réglementations. A cet

effet, les différentes instances ont conclu divers accords de coopération et protocoles, dont les principaux sont commentés dans la suite du présent chapitre.

3.2.11.2 Accord de coopération entre l'état fédéral et les régions concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche

Un accord de coopération entre l'état fédéral, la région flamande, la région wallonne et la région Bruxelles-capitale a été conclu le 18 juin 2003 concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche, en vue de gérer de façon efficace les matières agricoles et toutes les conséquences qui en découlent, et de définir les responsabilités y afférentes.

Le suivi du présent accord ainsi que des engagements respectifs sera assuré au sein de la Conférence Interministérielle de Politique Agricole.

Dans l'accord de coopération sont fixés les principes relatifs à l'échange et à la communication des données. Dans le cadre de la recherche et de la lutte contre les infractions, les régions et le pouvoir fédéral coopèrent et échangent toutes informations utiles.

L'accord constitue aussi une base pour la délégation de certaines missions en rapport avec la mission de l'AFSCA, aux administrations des régions qui sont compétentes pour la certification du matériel de reproduction.

Ces missions portent sur:

- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles dans le cadre de la réglementation relative à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux en vue du contrôle phytosanitaire des entreprises, ainsi que du contrôle et de la délivrance du passeport phytosanitaire pour les plants de pommes de terre et les semences;
- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles repris dans les réglementations phytosanitaires des pays tiers et de celle visée ci-dessus en vue de la délivrance du certificat phytosanitaire pour l'exportation de plants de pommes de terre, de semences agricoles, de semences de légumes ou de semences forestières;
- le concours à la réalisation de contrôles ciblés en cas de découverte ou de suspicion de la présence d'un organisme nuisible pouvant porter un préjudice grave au secteur concerné.

Cette délégation doit faire l'objet entre les parties concernées d'une convention à durée indéterminée. L'AFSCA demeure seule responsable de la mise en oeuvre de la réglementation concernée et de la recherche et de la constatation des infractions y afférentes.

Les missions de contrôle suivantes peuvent être déléguées par les régions à l'AFSCA:

- le contrôle des réceptions de betteraves sucrières et de chicorées inuline conformément aux directives de réception existant en la matière;
- la délivrance des certificats d'importation à l'importation de plants de pommes de terre et de semences conformément à la réglementation y relative;
- la notification aux Régions de l'importation de végétaux destinés à la plantation conformément à la réglementation y relative, à l'exception des plants de pommes de terre et les semences;
- la prise d'échantillons, à la demande des Régions, afin de déterminer une éventuelle contamination par des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Cette délégation à l'AFSCA doit faire l'objet entre les parties concernées d'une convention à durée indéterminée fixant des modalités opérationnelles pour l'AFSCA portant au minimum sur l'établissement de cahiers de charges, la transmission de données, l'évaluation systématique par les administrations régionales compétentes des tâches déléguées, les interventions de laboratoires, les conditions de sa suspension et de sa dénonciation.

3.2.11.3 Délégation aux régions de certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA

Dans le prolongement de l'accord de coopération du 18 juin 2003, l'arrêté royal du 10 octobre 2003 règle les modalités selon lesquelles certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA sont confiées aux régions.

Il s'agit ici de tâches qui se rapportent à:

- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles ainsi que du contrôle et de la délivrance du passeport phytosanitaire pour des plants de pommes de terre et certains semences;
- la réalisation des contrôles officiels et documentaires des certains organismes nuisibles repris dans les réglementations phytosanitaires des pays tiers en vue de la délivrance du certificat phytosanitaire pour l'exportation de plants de pommes de terre, de semences agricoles, de semences de légumes ou de semences forestières;
- le concours à la réalisation de contrôles ciblés en cas de découvertes ou de suspicion de la présence d'un organisme nuisible pouvant porter un préjudice grave au secteur concerné.

Ces tâches sont confiées aux régions par voie de convention à durée indéterminée conformément aux modalités fixées par l'AR. En cas de suspicion ou de mise en évidence d'irrégularités, ces autorités en informent immédiatement l'AFSCA.

L'AFSCA transmet aux régions tous les documents officiels permettant de satisfaire aux exigences spécifiées en matière de contrôle et d'analyse des organismes nuisibles. Ces documents officiels comprennent entre autres: le cahier de charge et les instructions relatives aux contrôles à réaliser dans les entreprises sur les végétaux concernés, les documents techniques pertinents de l'AFSCA et ceux transmis par la Commission Européenne et les Etats membres, la liste actualisée des laboratoires qui peuvent effectuer les analyses relatives à la détection des organismes nuisibles en vue de la délivrance des passeports phytosanitaires et de certificats phytosanitaires, et la liste des personnes de contact des UPC de l'AFSCA concernées par les contrôles phytosanitaires.

L'AFSCA ne peut conclure une telle convention que pour autant que celle-ci prévoie:

- une confirmation de la réalisation des tâches confiées qui précisera:
 - o l'organisation administrative de l'organisme à qui des tâches ont été confiées ainsi que les agents chargés des contrôles et possédant les qualifications requises pour réaliser ces opérations;
 - o l'adéquation des documents méthodologiques et techniques avec le cahier des charges;
 - o le respect de la programmation annuelle de contrôle et d'analyse fixée par l'AFSCA pour satisfaire aux exigences relatives à la délivrance du passeport phytosanitaire et du certificat phytosanitaire;
- lorsque la présence d'un organisme nuisible aux végétaux est suspectée ou détectée à la suite d'une inspection visuelle ou de l'obtention d'un résultat de laboratoire positif:
 - o la communication immédiate à l'AFSCA de toute information. Toutefois, pour les organismes nuisibles déjà présents et qui ne nécessitent pas de mesure de lutte immédiate conformément aux dispositions réglementaires, la notification peut se faire lors des bilans des compagnes de prospection ;
 - o la suspension immédiate de la délivrance des passeports phytosanitaires pour les exploitations concernées;
 - o la prise des mesures appropriées conformément aux instructions de l'AFSCA dans le cadre des tâches confiées;
- qu'aucune mesure administrative (quarantaine, destruction, ...) concernant les organismes nuisibles ne peut être ordonnée par l'organisme à qui les tâches ont été confiées, à l'exception des mesures prophylactiques visant le contrôle des organismes nuisibles déjà présents, ne nécessitant pas des mesures de lutte immédiate;
- la possibilité pour l'AFSCA de suspendre immédiatement tout ou une partie des activités de contrôle et de la délivrance des documents correspondants en cas de manquement mettant en péril la fiabilité ou l'efficacité des tâches confiées.

Les agents des services régionaux concernés ont accès au réseau informatique de l'AFSCA pour toutes les données pertinentes en vue de la bonne réalisation des tâches confiées.

L'AFSCA procède à une évaluation de l'exécution par les régions des tâches confiées au moyen d'un audit réalisé par une équipe d'auditeurs qu'elle désigne. Cet audit peut porter tant sur la gestion technique et administrative des contrôles que sur la réalisation des analyses. En cas d'insuffisance ou de manquement, la région concernée est invitée à apporter des actions correctives.

Une telle convention est conclue avec la Région flamande ainsi qu'avec la Région wallonne.

3.2.11.4 Conditionnalité

Egalement dans le prolongement de l'accord de coopération du 18 juin 2003, un protocole a été signé entre l'AFSCA et les instances régionales en 2007, à savoir la direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement du Service Public de Wallonie et l'autorité flamande concernant la conditionnalité. Un nouveau protocole a débuté en 2009.

Lors des contrôles de l'AFSCA, certains aspects sont aussi contrôlés dans le cadre des conditions marginales. Ces conditions marginales comprennent une série d'exigences que doivent respecter les exploitations agricoles sur le plan de la santé publique, de la santé des animaux, du bien-être des animaux, de la santé des végétaux et de l'environnement. Les résultats de ces contrôles sont notifiés aux régions. Celles-ci sont entièrement responsables de la suite donnée aux résultats transmis.

3.2.11.5 AFSCA-SPS SPSCAE

Entre le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et l'AFSCA, il existe un protocole précisant les compétences de ces deux instances, ceci afin d'éviter les doubles emplois et de préciser les responsabilités réciproques.

Sur base de la législation et de ce protocole, les tâches suivantes sont établies pour le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement:

- préparation de la politique et définition des objectifs et des principes généraux en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire, la santé animale et la protection des végétaux;
- détermination des normes de produits et, le cas échéant, leur agrément, homologation, enregistrement, autorisation et notification;
- bonnes pratiques de laboratoires et bonnes pratiques expérimentales;
- évaluation du risque relatif aux produits en ce qui concerne la santé publique, la santé animale et l'environnement;
- gestion des Fonds budgétaires et des programmes qu'ils financent;
- normes en matière d'éthique, de déontologie et de prestation de service; pour les vétérinaires, l'agrément est délivré par le SPF mais la procédure disciplinaire est mixte concernant les vétérinaires agréés;
- normes, politique et coordination des contrôles en matière de bien-être animal ;
- normes, politique et coordination des contrôles concernant la CITES;
- relations internationales en rapport avec les compétences précitées;
- information et communication en rapport avec les compétences précitées.

Les tâches de l'AFSCA sont:

- évaluation du risque en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire à l'exception de l'évaluation du risque relatif aux produits en ce qui concerne la santé publique, la santé animale et l'environnement;
- élaboration et contrôle de l'application des réglementations opérationnelles ;
- gestion des ressources propres, e.a. celles initialement versées aux Fonds budgétaires, qui lui sont dévolues;
- détermination des normes en matière d'agrément des opérateurs et, le cas échéant, leur agrément, enregistrement, autorisation et notification;

- mise en place des systèmes, des outils et des programmes de contrôle dans les secteurs concernés, y compris les limites d'action. Le cas échéant, celles-ci sont communiquées sans délai au SPF;
- contrôle et certification des produits à tous les stades;
- contrôle des opérateurs au sein de la chaîne alimentaire;
- relations internationales en rapport avec les compétences précitées;
- information et communication en rapport avec les compétences précitées.

Le protocole susmentionné règle également les compétences du SPF et de l'AFSCA dans les organisations européennes et internationales. Ainsi le SPF est le service pilote pour les réunions au niveau du conseil et du Parlement. L'AFSCA est le service pilote pour les réunions au niveau de la Commission – DG SANCO (Comité permanent et groupes de travail).

En ce qui concerne le bien-être animal et le CITES, le protocole prévoit également des contrats de gestion distincts, qui prévoient des modalités pratiques en matière de contrôles pour ces sujets.

La gestion générale et la politique de contrôle relatives au bien-être des animaux dépendent du SPF SPSCAE. Ce dernier élabore en concertation avec l'AFSCA des instructions destinées aux fonctionnaires de l'AFSCA. Bref, l'AFSCA exécute des inspections 'bien-être animal' dans la chaîne alimentaire, et le SPF SPSCAE en dehors de la chaîne alimentaire, par ex. dans les zoos, les animaleries, etc.

Le programme d'inspections établi par le SPF SPSCAE est transmis à l'AFSCA. Chaque année, quelque 2 000 inspections sont réparties entre les différents secteurs (par espèce animale, et parfois aussi par sous-type d'exploitation, p.ex. pour les poules pondeuses: en batterie et en élevage alternatif). Ce faisant, on tient compte des facteurs ci-après:

- les résultats des contrôles de l'AFSCA de l'année précédente et de l'année en cours;
- d'éventuels rapports de contrôle spécifiques de l'AFSCA (p.ex. de l'UNIC);
- la législation nouvelle ou adaptée fait l'objet de contrôles spéciaux;
- les secteurs à risques spécifiques (p.ex. le gavage) ont aussi une fréquence de contrôle élevée.

Sur base de cette analyse de risque, les fréquences de contrôle de l'année précédente sont éventuellement adaptées.

L'AFSCA intègre ces inspections dans son programme de contrôle et procède ensuite aux contrôles de routine et vérifie le non respect de la réglementation sur tous les lieux où elle est présente via ses agents en service extérieur et via les contractuels et les agents chargés de mission.

Les rapports de contrôle sont remis une fois par an au service concerné du SPF SPSCAE. Chaque infraction constatée en matière de bien-être des animaux est sanctionnée au moyen d'un avertissement ou d'un pro justitia directement transmis au contrevenant.

Le SPF SPSCAE contrôle l'exécution du programme d'inspections 'bien-être animal' en procédant à un audit externe des activités de l'AFSCA dans ce domaine. Le SPF assure la formation et l'information et met au besoin des experts à la disposition de l'AFSCA. Il désigne également les points de contact pour les responsables des UPC de l'AFSCA. Celles-ci peuvent remplir des missions particulières aux endroits où l'AFSCA exerce son activité de contrôle. En cas de crise (alimentaire, sanitaire, ...), l'AFSCA veille à maintenir les activités prioritaires en relation avec le bien-être des animaux.

Les contrôles CITES effectués par l'AFSCA sont limités aux lieux où ses fonctionnaires accomplissent habituellement leurs missions, et aux animaux, végétaux et produits soumis à la réglementation sanitaire. Le SPF SPSCAE se charge des contrôles dans les établissements ayant un enregistrement CITES. Le SPF élabore en collaboration avec l'AFSCA les instructions destinées aux fonctionnaires de l'AFSCA, se charge de la formation et de l'information et procure de la documentation; au besoin, il met des experts à disposition. Chaque infraction constatée concernant la CITES est immédiatement communiquée au point de contact désigné par le SPF SPSCAE. En outre, l'AFSCA envoie chaque mois au SPF SPSCAE des informations concernant les contrôles effectués.

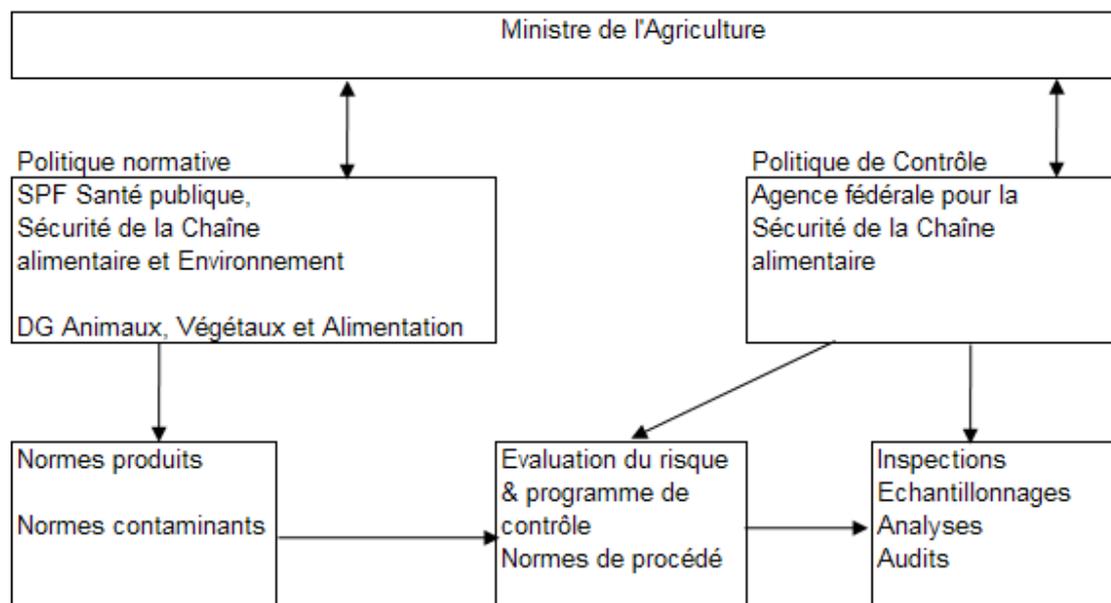
Le protocole de base a ensuite été modifié et complété d'un contrat de gestion pour le contrôle de l'interdiction de fumer dans les établissements de l'horeca, qui dit que la préparation de la politique, la politique de contrôle et la communication font partie des missions du SPF SPSCAE. Le SPF SPSCAE et l'AFSCA effectuent les contrôles du respect de l'interdiction de fumer selon les directives et les principes arrêtés dans ce contrat de gestion.

Les inspecteurs et contrôleurs du SPF SPSCAE et de l'AFSCA sont compétents en ce qui concerne le contrôle de la réglementation anti-tabac dans les salles de consommation des établissements horeca. Ce contrôle porte tant sur les règles applicables en terme d'infrastructure que sur les règles applicables en termes d'usage du tabac par les clients et les employés. Seuls les inspecteurs et contrôleurs du SPF sont habilités à contrôler le respect de la réglementation anti-tabac dans les locaux fermés accessibles au public autres que les établissements horeca.

Le SPF SPSCAE effectuera notamment les contrôles dans les (lieu de consommation) établissements horeca faisant partie d'un bâtiment public. L'AFSCA exécutera les contrôles selon le programme d'inspection mis en place par la DG politique de contrôle. Le SPF SPSCAE est responsable de la préparation de la politique à suivre ainsi que de l'interprétation des normes, élabore en concertation avec l'AFSCA des instructions destinées aux agents de l'AFSCA, assure la formation et l'information des agents de l'AFSCA, développe en collaboration avec l'AFSCA un programme pluriannuel. Il détermine également les mesures à prendre en cas d'infractions. L'AFSCA exécute les contrôles mentionnés dans le programme de contrôle, donne suite aux plaintes, prend les mesures nécessaires et remet tous les trois mois les résultats de contrôle au SPF SPSCAE. Les services de contrôle du SPF SPSCAE et de l'AFSCA se concertent à intervalles réguliers.

Il faut également signaler que lors de l'établissement du programme de contrôle par la direction générale de la Politique de Contrôle de l'AFSCA, une concertation est menée avec les homologues respectifs du SPF SPSCAE.

La répartition des compétences entre la direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE et l'AFSCA est schématisée à la figure 6.



(en ce qui concerne les autres ministres compétents pour le SPF SPSCAE, voir le paragraphe 3.2.2.2)

Figure 6 : représentation schématique des compétences du SPF SPSCAE, DG4 et de l'AFSCA.

Quant à la coopération entre le SPF SPSCAE, direction générale Environnement (DG 5) et l'AFSCA en ce qui concerne les contrôles des pesticides à usage agricole, elle est fixée dans un autre protocole.

Ce protocole a pour but:

- de définir clairement la répartition des contrôles;
- d'appliquer une politique de contrôle uniforme à tous les opérateurs;
- de respecter autant que possible le principe du 'guichet unique' tel que demandé par la simplification administrative;
- d'instaurer un dialogue permanent dans la confiance et le respect;
- d'anticiper des problématiques émergentes;
- d'évaluer l'ensemble de la politique menée.

L'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5 s'engagent à répondre activement aux demandes de collaboration en apportant leurs connaissances, leur expérience et leur expertise. Elles s'échangent les données utiles pour le bon déroulement des contrôles.

Les législations fédérales qui traitent du contrôle des pesticides et des compétences propres et partagées de l'AFSCA et du SPF SPSCAE, DG 5, sont schématiquement représentées au tableau 3. La répartition spécifique des contrôles en matière de pesticides entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA est décrit dans le tableau 4.

Ils se transmettent les données utiles pour le bon déroulement des contrôles. Ceci comprend notamment:

- les critères à vérifier (check-list de contrôle);
- une grille permettant d'évaluer la gravité de la non-conformité;
- la liste des biocides autorisés;
- la liste des opérateurs (négociants et utilisateurs) repris dans les banques de données.

De plus, les deux parties se communiquent un aperçu des contrôles qui ont été exécutés chez les opérateurs l'année précédente.

Lorsqu'un contrôle est réalisé par une autorité chez un opérateur pour un aspect qui ne relève pas directement de sa compétence (par exemple la vérification de l'agrément de vendeur agréé chez un négociant par l'AFSCA ou le contrôle de la présence de l'autocollant attestant du contrôle technique sur un pulvérisateur par le SPF-DG5) et que celui-ci se révèle non conforme, les deux autorités s'en informent mutuellement et l'autorité juridiquement compétente en assure le suivi.

Les informations transmises reprennent notamment:

- l'infraction constatée;
- l'importance de l'infraction (selon une grille prédéfinie);
- le nom et les coordonnées de l'opérateur chez qui l'infraction a été constatée;
- tout autre commentaire utile pour le contrôle de suivi.

Ces notifications sont effectuées au plus vite et au plus tard, pour les critères jugés critiques, dans les 48 heures suivant le contrôle.

Une réunion annuelle est organisée afin de discuter des contrôles pesticides. Au cours de celle-ci, les résultats des contrôles effectués sont analysés et les nécessités de contrôle sont discutées.

Dans le cadre d'un éventuel audit interne initié à l'initiative d'une des deux parties, l'autre s'engage à y collaborer.

Tableau 3: législations fédérales qui traitent du contrôle des pesticides et des compétences propres et partagées de chaque autorité.

Référence à la législation	Critères à contrôler	Compétences	
		AFSCA	SPF SPSCAE-DG 5
AR 28/02/1994 ⁽¹⁾ & Règlement (CE) n° 1107/2009 ⁽⁵⁾	Mise sur le marché, détention et utilisation des pesticides <ul style="list-style-type: none"> - agréation de vendeur et utilisateur - local de stockage - détention de pesticides agréés - utilisation correcte des pesticides - étiquetages, emballages, publicités et tenue des registres 	X X X X	X X X X
AR 13/03/2011 ⁽²⁾	Présence de l'autocollant attestant de la réussite du pulvérisateur au contrôle technique obligatoire	X	
AR14/11/2003 ⁽³⁾ & AR 22/12/2005 ⁽⁴⁾ & Règlement (CE) n° 1107/2009 ⁽⁵⁾	<ul style="list-style-type: none"> - Registre d'utilisation des pesticides et biocides - Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire 	X	

⁽¹⁾ Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.

⁽²⁾ Arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle des pulvérisateurs.

⁽³⁾ Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

⁽⁴⁾ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil.

Tableau 4: répartition des contrôles entre l'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5.

Opérateurs cibles	Types de contrôles	AFSCA	SPF-DG5
Fabricants de pesticides Conditionneurs de pesticides Importateurs de pesticides Exportateurs de pesticides Etablissements faisant conditionner, préparer ou fabriquer par un tiers des pesticides dans le but de commercialiser les produits sous leur propre nom	Détention et commercialisation de pesticides à usage agricole Emballage et étiquetage Traçabilité et notification obligatoire Infrastructure et installation, hygiène	X	
Négociants de pesticides (vendeurs agréés)	Délivrance des agréments de vendeurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et commercialisation de pesticides à usage agricole Emballage et étiquetage Traçabilité et notification obligatoire Contrôle des agréments de vendeurs agréés Contrôle des biocides présents	X	
Utilisateurs de pesticides bénéficiant de la dérogation spécifiée à l'article 67 de l'AR du 28/02/1994 (agriculteurs et horticulteurs fruits et légumes)	Détention et utilisation de pesticides (y compris registres d'utilisation), pulvérisateurs Contrôles des biocides présents	X	
Horticulteurs spécialisés en plantes ornementales soumis à des contrôles phytosanitaires annuels (AR du 10 août 2005)	Détention et utilisation de pesticides, pulvérisateurs Contrôles des biocides présents	X	
Horticulteurs spécialisés en plantes ornementales (autres)	Détention et utilisation de pesticides, pulvérisateurs Contrôles des biocides présents		X
Utilisateurs agréés de pesticides ayant un impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire (entrepreneurs de pulvérisation, ...)	Délivrance des agréments d'utilisateurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et utilisation de pesticides (y compris registres d'utilisation), pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents	X	
Utilisateurs agréés de pesticides n'ayant pas d'impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire (Administrations communales, SNCB, entrepreneurs de jardin, ...)	Délivrance des agréments d'utilisateurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et utilisation de pesticides, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents	X	
Utilisateurs spécialement agréés de pesticides ayant un impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire	Délivrance des agréments d'utilisateurs spécialement agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et utilisation de pesticides, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents	X	
Utilisateurs spécialement agréés de pesticides n'ayant pas d'impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire	Délivrance des agréments d'utilisateurs spécialement agréés, renouvellements et extensions Détention et utilisation de pesticides, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents		X [†]
Utilisateurs de produits pour essais à des fins de recherche et d'essais scientifiques	Respect des conditions spécifiées dans l'autorisation délivrée par le Ministre (AR 28/02/1994, art 40)	X	
Fumigateurs (chaîne alimentaire ou non)			X

3.2.11.6 AFSCA-AFMPS

Le protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS vise à éviter des contrôles redondants pour lesquels l'AFSCA et l'AFMPS sont tous deux compétents et à clarifier la compétence de contrôle dans la chaîne de distribution de médicaments pour usage vétérinaire.

L'AFSCA fournit à l'AFMPS chaque année un programme de contrôle à effectuer en pharmacies publiques et hospitalières et chez les grossistes-répartiteurs en produits pharmaceutiques. Ces contrôles ont trait à l'échantillonnage des suppléments alimentaires, des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, et l'étiquetage des denrées précitées. L'AFMPS exécute ces contrôles et rapporte les résultats à l'AFSCA. L'AFSCA prévoit une formation pertinente pour les membres concernés du personnel de l'AFMPS.

En cas d'infraction mettant en danger la sécurité des consommateurs, l'AFMPS informe l'AFSCA. En cas d'infraction, les dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA sont d'application. A cet effet, des lignes directrices sont élaborées par l'AFSCA à l'intention de l'AFMPS concernant la gradation des mesures à prendre en cas d'infraction. L'AFSCA est responsable pour le RASFF.

L'AFMPS est compétente pour le contrôle de la chaîne de distribution de médicaments à usage vétérinaire à partir de la production jusque et y compris la pharmacie et les dépôts des vétérinaires.

L'AFSCA est compétente pour le contrôle des stocks de médicaments à usage vétérinaire dans les exploitations agricoles et, en cas de constatations d'irrégularité à ce niveau ou sur les denrées alimentaires d'origine animale:

- le contrôle du registre de sortie de médicaments à usage vétérinaire et les documents d'administration et de fourniture du dépôt vétérinaire relatifs aux animaux producteurs de denrées alimentaires;
- le contrôle du registre d'entrée et des stocks des dépôts vétérinaires;
- le contrôle des prescriptions chez les vétérinaires pour les animaux producteurs de denrées alimentaires.

Pour garder le bon déroulement des contrôles et à l'échange réguliers d'informations, une cellule de coordination est mise en place regroupant des représentants de l'AFSCA et de l'AFMPS. Elle sert de point de contact pour procurer l'information utile pour tout problème rencontré sur le terrain et le suivi adéquat des constatations.

L'AFSCA est également représentée dans la Chambre pour les produits à usage humain et dans la Chambre pour les produits à usage vétérinaire, qui constituent la Commission mixte de l'AFMPS.

3.2.11.7 AFSCA-SPF Finances

Un protocole de coopération est établi entre l'AFSCA et l'Administration des Douanes et Accises relatif aux contrôles effectués par la douane et par l'AFSCA lors de l'introduction et de l'importation dans la Communauté Européenne, l'exportation hors de la Communauté ou le commerce intracommunautaire:

- d'animaux vivants et de leurs produits vivants;
- de denrées alimentaires d'origine animale;
- de denrées alimentaires d'origine non animale;
- d'aliments pour animaux;
- de plantes et produits végétaux;
- de sous-produits animaux et d'autres produits qui tombent sous la compétence de l'AFSCA.

Le protocole s'applique aussi à l'exécution de la politique de contrôle, l'application de la réglementation, et l'échange d'informations relatives au champ d'application susmentionné. De plus, le protocole est applicable à la collaboration en matière de perception de rétributions.

Lors de l'élaboration de nouvelles dispositions légales ou réglementaires nationales ou internationales, relatives au champ d'application susvisé, les deux parties se concertent. Les parties

s'informent mutuellement et immédiatement de la publication de textes légaux et réglementaires, lorsqu'ils peuvent avoir un impact sur l'exécution du champ d'application visé.

Chaque partie reçoit exclusivement de sa propre administration les directives pour l'exécution de sa mission. Les deux parties se portent mutuellement assistance, plus spécifiquement en fournissant des explications sur la législation, les documents et autres renseignements nécessaires. On veille à la concordance des directives respectives.

On échange les informations permettant une préparation, exécution et évaluation efficaces des contrôles de l'AFSCA, y compris le monitoring, et des contrôles de la douane.

Les deux parties collaborent à une analyse commune des risques et des fraudes pour le champ d'application visé au présent protocole. Les parties accordent leur stratégie en matière d'octroi du statut d'opérateur économique certifié et l'établissement de 'green lanes'. Elles collaborent à la gestion de la chaîne logistique et de l' 'intelligence' y afférente.

En ce qui concerne les contrôles, les deux parties s'engagent à harmoniser leurs méthodes de travail. On veille à harmoniser les actions respectives dans l'exécution des contrôles. Les parties collaborent lors de l'exécution de leurs contrôles pour partager leurs expertises respectives et éviter les doubles emplois. On s'apporte assistance mutuelle dans l'échange ou la mise à disposition du matériel de contrôle requis.

Les parties s'apportent assistance mutuelle concernant l'organisation de formations professionnelles. Elles veillent à ce que leurs agents reçoivent une formation adéquate pour préparer, effectuer et évaluer les contrôles. Chaque partie met son expertise à la disposition de l'autre partie pour la formation d'agents de cette dernière.

Les deux parties se concertent et se prêtent mutuellement assistance dans le domaine de la perception des rétributions.

Il y a une Cellule de coordination AFSCA/Douane que est composée des représentants de l'AFSCA et l'Administration de Douanes et Accises.

Cette cellule se réunit au moins deux fois par an et, en cas de besoin afin:

- de procéder à une évaluation commune de la gestion générale et de l'exécution des tâches;
- d'évaluer l'efficacité de la collaboration et les résultats atteints;
- d'harmoniser les politiques de contrôle respectives;
- d'assurer la gestion des accords définis dans ce protocole;
- de prévoir une évaluation périodique de ce protocole.

Tous les sujets pertinents pour l'application de ce protocole peuvent être abordés dans la cellule. Des groupes de travail, chargés de tâches spécifiques peuvent être formés.

3.2.11.8 AFSCA-SPF Economie

Le protocole entre l'AFSCA et le Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie concerne le contrôle de l'application des législations et réglementations relatives aux denrées alimentaires. Le contrôle de l'étiquetage conformément à la législation relative aux OGM ne relève pas du cadre de ce protocole dans la mesure où il relève entièrement de la compétence de l'AFSCA.

Chaque année, lors de l'élaboration des programmes de contrôle respectifs, l'AFSCA et le SPF Economie se concertent pour coordonner leurs programmations en matière d'étiquetage et de composition des produits pour lesquels la compétence est partagée. Les 2 services décident d'un commun accord qui sera pilote pour chaque type de produit dont le contrôle est repris dans les programmes respectifs. Les contrôles en matière de composition (ingrédients) des denrées sont confiés en principe au SPF Economie. Le service pilote fournit à l'autre service toute information utile à la réalisation des contrôles et à l'interprétation de la réglementation.

Les plaintes reçues qui portent sur des matières pour lesquelles l'autre service est pilote sont transmises à ce dernier. Le plaignant est informé de cette transmission. Les plaintes qui portent sur des matières pour lesquelles les 2 services sont conjointement pilotes sont traitées par le service qui a reçu la plainte. Une copie est adressée pour information à l'autre service.

Une cellule de coordination est mise en place, regroupant des représentants de l'AFSCA et du SPF Economie, qui est responsable d'élaborer les programmes communs de contrôle, de veiller au bon déroulement des contrôles et à l'échange régulier d'informations. La cellule se réunit 2 fois par an et chaque fois que cela s'avère nécessaire. Elle sert de point de contact pour procurer l'information utile pour tout problème rencontré sur le terrain, assure la coordination entre les services et permet aussi la concertation dans les cas nécessitant la compétence des 2 services.

Le contrôle porte soit sur l'étiquetage proprement dit, soit sur la composition du produit. En matière d'étiquetage, le service qui effectue le contrôle en assure l'intégralité, c.à d. vérifie l'ensemble des mentions présentes sur l'étiquette. Dans le cas de la composition du produit, si une analyse révèle une infraction qui ne relève pas du service qui effectue le contrôle, les membres de la cellule de coordination en sont informés et assurent la transmission de l'information au service compétent.

Le service qui effectue le contrôle prend également les mesures adéquates (saisie, ordre de rappel, destruction, PV, ...) en cas d'infraction, quel que soit l'élément sur lequel porte cette infraction. Si l'infraction relève plus spécifiquement de la compétence de l'autre service, il lui transmet copie du dossier et, si besoin est, requiert son assistance. En cas de doute sur l'existence d'une infraction qui relève de la compétence de l'autre service, le contact est pris auprès de la cellule de coordination.

Au début de chaque année l'AFSCA et le SPF Economie confrontent les résultats globaux des contrôles effectués, les difficultés rencontrées et les mesures prises. Ces données permettent d'adapter, le cas échéant, le programme de contrôle de l'année suivante.

En fonction des compétences et des objectifs principaux des deux parties, le service pilote du contrôle de l'étiquetage sera désigné en fonction des éléments ci-dessous.

- dénomination de vente:
 - o l'AFSCA n'est pilote pour la vérification de la dénomination liée à la composition du produit que dans la mesure où celle-ci a un rapport avec la santé humaine;
 - o toute autre mention en relation avec la dénomination de Vente, en particulier les appellations d'origine contrôlée, les appellations d'origine protégée, les indications géographiques protégées, etc. est du ressort du SPF Economie;
 - o allégations nutritionnelles : l'AFSCA est en principe seule pilote. Le SPF Economie n'est pilote que dans la mesure où seuls des intérêts économiques sont en jeu;
- liste des ingrédients : le SPF Economie est pilote sauf dans les cas d'allergènes ou d'autres substances à risque pour certaines catégories d'utilisateurs;
- quantité des ingrédients présents: l'AFSCA est pilote, dans la mesure où cela a une répercussion sur la santé humaine (ex. teneur en sel). Les autres aspects relèvent du SPF Economie (ex.: teneur en eau);
- date de durabilité minimale et date limite de consommation: l'AFSCA est pilote ;
- conditions d'utilisation et de conservation : l'AFSCA est pilote;
- nom et adresse du responsable de la mise sur le marché: les 2 services sont conjointement pilotes pour ces mentions;
- mode d'emploi : l'AFSCA est pilote pour ce critère dans les cas où une mauvaise utilisation du produit a une répercussion sur la santé humaine;
- titre alcoométrique : le SPF Economie est pilote;
- quantité nette, quantité nominale : le SPF Economie est pilote;
- le SPF Economie effectue, le cas échéant, des contrôles en exécution d'accords de collaboration avec les régions;
- traitement du produit (congélation, décongélation, ionisation, lyophilisation, etc ...) : l'AFSCA est pilote pour le contrôle de la présence de cette mention;
- lay-out: le SPF Economie est pilote en ce qui concerne le lay-out de l'étiquette (forme, taille, format des lettres, ...) sauf dans les cas qui ont une répercussion sur la santé humaine;
- langue: les 2 services sont conjointement pilotes pour la langue utilisée sur l'étiquette.

Dans la cellule de coordination chargée de la gestion du protocole, il a été convenu que dans le cadre des contrôles sur l'utilisation des appellations 'viande de veau' et 'viande de jeunes bovins', les contrôles sont répartis comme suit à partir du 1^{er} août 2009:

- l'AFSCA effectue les contrôles du respect de ces appellations dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de production de viande hachée et de préparations de viande;
- le SPF Economie le fait dans le commerce de détail.

3.2.11.9 AFSCA-AFCN

Un nouvel accord de coopération a été conclu entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de Contrôle Nucléaire (AFCN) en mars 2012 afin d'optimiser la surveillance des denrées alimentaires traitées par des radiations ionisantes. Il s'agit d'un accord de base, complété par des fiches techniques pour chaque matière à traiter.

Les parties se concertent sur l'établissement de nouvelles réglementations dans le domaine de compétences qui les concerne toutes deux, à l'exception des cas où l'urgence est invoquée par le Conseil d'Etat.

Les parties s'échangent, lors de réunions organisées régulièrement et au moins deux fois par an, des informations susceptibles d'être utiles dans leurs domaines de compétences respectifs. Elles discutent des dossiers conjoints et s'informent mutuellement sur la politique en matière de poursuites qui a été convenue avec le parquet, ainsi que toute autre directive émanant du parquet et susceptible d'être utile à l'exécution des missions respectives.

L'AFCN contrôle :

- les installations où des denrées alimentaires sont susceptibles d'être traitées par ionisation (ci-après les installations d'irradiation) et plus particulièrement:
 - o les conditions d'autorisation en application de l'arrêté royal du 20 juillet 2001;
 - o les conditions d'irradiation dans le cadre de l'arrêté royal du 12 mars 2002;
- les produits autorisés et la dose maximale qui y est associée, sur l'emballage et l'étiquetage.

L'AFSCA contrôle :

- les installations d'irradiation où des denrées alimentaires sont traitées par ionisation en ce qui concerne les conditions d'hygiène et les conditions d'autorisation décrites dans l'arrêté royal du 12 mars 2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires en portant modification de l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants et dans l'arrêté ministériel du 16 juillet 1980;
- les denrées alimentaires dans le commerce ou chez les fabricants (importation, exportation, stockage et mise en vente) pour vérifier si les denrées alimentaires ont été traitées par ionisation dans une installation agréée et si, conformément aux conditions fixées, ces denrées alimentaires pouvaient être irradiées et si leur étiquetage satisfait aux exigences posées;
- les denrées alimentaires dans le commerce ou chez les fabricants (importation, exportation, stockage et mise en vente) pour vérifier si celles-ci ont été traitées par ionisation alors que l'étiquetage ne l'indique pas;
- l'autorisation d'importation de denrées alimentaires qui ont été traitées par ionisation dans un établissement non repris sur la liste publiée dans le Journal officiel des Communautés européennes.

L'AFCN et l'AFSCA se fournissent réciproquement toutes les informations utiles qui doivent leur permettre d'effectuer les contrôles qui leur ont été dévolus.

L'AFSCA est compétente pour délivrer les certificats de radioactivité à des fins d'exportation de produits alimentaires, conformément à la loi du 4 février 2000. L'AFSCA peut émettre des certificats génériques attestant de la qualité radiologique de produits alimentaires issus de la production primaire

et de ceux ayant subi une éventuelle transformation en Belgique. Ces certificats sont basés sur le contrôle s'inscrivant dans le cadre d'un programme de contrôle commun à l'AFCN et à l'AFSCA.

Dans le cadre de son programme d'échantillonnage et du programme de mesure de la radioactivité des denrées alimentaires de la production nationale, l'AFSCA est principalement chargée d'échantillonner les produits auxquels la population n'a pas directement accès (ex. les abattoirs). Par contre, dans le cadre de son programme de surveillance radiologique du territoire, l'AFCN est chargée de l'échantillonnage et de l'analyse de la radioactivité de ces échantillons lorsqu'ils sont prélevés dans des endroits accessibles au public (chaîne de distribution).

Lors de modification de la qualité radiologique du territoire, les deux agences s'informent mutuellement sur le type de contamination, sur le type de denrées alimentaires concernées et sur les lieux d'échantillonnage en vue de coordonner leurs actions.

De plus, les deux Agences s'offrent mutuellement leur expertise respective dans divers domaines.

3.2.11.10 Coopération multidisciplinaire dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire

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

- Cellule multidisciplinaire hormones (CMH):
La Police fédérale est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police via la CMH. Cette dernière a une fonction de signal, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques, les structures de concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. La CMH est donc une cellule opérationnelle.
La CMH traite de l'usage illégal et du trafic de stimulateurs de croissance en élevage, du trafic de produits dopants à usage humain et de produits dopants pour les animaux, ainsi que des médicaments non conformes.
- Commission interdépartementale pour la Coordination contre la Fraude économique (CICF), qui est chargée:
 - o de la gestion efficace de l'échange d'informations;
 - o du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude ;
 - o de concertation sur les mécanismes de fraudes.La CICF relève du SPF Economie, et est présidée par le Directeur général de la direction générale Contrôle et Médiation.
- Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA) qui est chargée:
 - o de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique;
 - o de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police.

L'UNE assure aussi la présidence de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) qui a en charge:

- de contribuer à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire, par le rassemblement, le traitement, l'échange et la diffusion d'informations aux services concernés;
- de coordonner les efforts des services impliqués;
- d'évaluer les actions réalisées.

Dans le cadre d'une coopération multidisciplinaire, l'UNE traite ainsi des dossiers avec d'autres services tels que la police (locale, fédérale), les parquets, les services communaux de l'environnement, divers services du SPF Finances ainsi que l'Administration des Douanes et Accises,

le SPF SPSCAE, l'Inspection de l'Environnement, l'Office Wallon des Déchets, la Mestbank, le BIM, l'AFMPS, le SPF Economie, etc.

3.2.11.11 AFSCA-AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export

Entre l'AFSCA et les autorités régionales compétentes pour l'exportation, un protocole a été signé afin d'améliorer la coopération entre les services au sujet des possibilités d'exportation qui relèvent de la compétence de l'AFSCA. L'AFSCA est compétente pour les conditions sanitaires et phytosanitaires dans le cadre de la certification à l'exportation de ces produits et est responsable du contrôle officiel de ceux-ci. Les services régionaux sont notamment compétents pour la promotion à l'exportation de ces produits et pour le soutien à l'exportation des opérateurs.

Les services régionaux sont:

- AWEX: Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (Région wallonne);
- FIT: Flanders Investment and Trade (Région flamande);
- VLAM: Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (Région flamande);
- Brussels Invest & Export⁷ (Région de Bruxelles-Capitale).

Ce protocole permet à l'AFSCA d'examiner les possibilités d'exportation pour les régions à un stade précoce et ce, par rapport aux exigences sanitaires et phytosanitaires des pays tiers. En outre, grâce à cette coopération, il est possible de réagir plus efficacement aux éventuels problèmes commerciaux ou à un embargo en cas d'incident. Lorsqu'un envoi est bloqué ou si un embargo est décrété lors d'un échange intracommunautaire de produits, l'AFSCA, en vertu de l'assistance et coopération administratives entre les autorités compétentes des Etats membres concernés et en collaboration avec les services régionaux, entreprendra toute démarche nécessaire propre à libérer l'envoi ou à lever l'embargo, pour autant qu'il n'existe pas de raisons objectives justifiant les mesures prises.

Les différents services s'engagent à un échange permanent d'informations sur les modifications éventuelles des conditions sanitaires et phytosanitaires des pays tiers concernés.

3.2.11.12 OGM

En Belgique, plusieurs autorités sont responsables, en fonction du type d'OGM et de l'application visée. L'utilisation limitée d'OGM (en laboratoires) relève de la compétence des régions. Les essais cliniques avec des médicaments OGM (tant humains que vétérinaires) sont une compétence fédérale (AFMPS). La compétence pour l'évaluation et l'autorisation de parcelles expérimentales de plantes OGM est partagée entre le fédéral et les régions. Les services publics fédéraux, enfin, sont compétents pour la commercialisation d'OGM destinés à l'alimentation ou à la culture. La gestion de la coexistence d'OGM et d'autres modes de culture est suivie par les régions parce que cette matière relève du domaine 'agriculture'.

En raison de cette division des pouvoirs, les autorités fédérales et les régions ont décidé d'unir leurs efforts au moyen d'un accord de coopération entre l'Etat fédéral et les Régions relatif à la coordination administrative et scientifique en matière de biosécurité. Grâce à ce système, tous les aspects scientifiques devant être pris en compte dans le cadre des utilisations d'organismes génétiquement modifiés et d'organismes pathogènes sont évalués de manière coordonnée et indépendamment des réglementations et compétences spécifiques concernées.

Cet accord de coopération a pour but de:

- transposer de façon harmonisée les directives européennes concernant les OGM et les produits à base d'OGM;
- mettre en place un système commun d'évaluation scientifique pour l'Etat fédéral et les Régions en matière de biosécurité;
- coordonner l'implémentation des directives sus-mentionnées aux niveaux régional, fédéral et international.

⁷ Brussels Export, après la fusion avec Invest à Bruxelles, est rebaptisé Brussels Invest & Export.

Les citoyens, les entreprises, la CE et d'autres Etats membres européens ont ainsi la certitude que la Belgique traite tous les OGM selon les mêmes critères objectifs. Le système d'évaluation est composé de deux entités : le Conseil consultatif Biosécurité (aussi appelé le Conseil de Biosecurité) et le Service de Biosécurité et Biotechnologie (SBB) de l'Institut scientifique de Santé publique.

De plus, une concertation étroite entre toutes les instances et experts impliqués en Belgique est nécessaire afin d'être prêt pour un travail de concertation internationale. Cette coopération concernant la législation relative à l'environnement a principalement lieu au Comité de coordination de la politique internationale de l'environnement (CCPIE).

Le Conseil consultatif de Biosécurité (CCB) est un des deux piliers du système commun d'évaluation scientifique mis en place en Belgique pour aviser les autorités compétentes à propos de la biosécurité des activités mettant en jeu des organismes génétiquement modifiés et/ou des organismes pathogènes, y compris les aspects écologiques et génétiques en relation avec la biodiversité. Ce conseil est composé d'experts désignés par des autorités fédérales et régionales (les ministres fédéraux qui ont la Santé publique, l'Agriculture, la Politique scientifique, l'Emploi et le Travail dans leurs attributions, et par le Gouvernement flamand, wallon, bruxelles-capitale). Le secrétariat du Conseil de Biosecurité est assuré par le Service de Biosécurité et Biotechnologie de l'ISP. Le Conseil peut être consulté par les Régions ou par le SBB pour les activités d'utilisation confinée (laboratoires, serres, animaleries, unités de production). Le CBB doit être consulté pour tous les cas de dissémination volontaire d'OGM dans l'environnement ainsi que pour la mise sur le marché d'OGM ou de produits en contenant.

Le Service de Biosécurité et Biotechnologie est composé d'un secrétariat administratif, d'un groupe multidisciplinaire de scientifiques et d'un laboratoire de recherche et d'expertise en biosécurité.

Conformément à l'accord de coopération, le SBB a essentiellement pour tâches pratiques :

- l'évaluation de la biosécurité des utilisations confinées: le SBB définit au cas par cas les critères normatifs spécifiques devant être appliqués dans une installation donnée en fonction de chaque activité qui s'y déroule. Il avise l'autorité compétente régionale quant aux conditions à imposer du point de vue de la biosécurité;
- l'évaluation de la biosécurité des demandes de disséminations volontaires d'OGM dans l'environnement ou de mises sur le marché d'OGM ou de produits en contenant, pour lesquelles le SBB a reçu un mandat du Conseil consultatif de biosécurité ;
- le secrétariat du Conseil consultatif de biosécurité;
- la proposition de mesures de protection en relation avec la santé humaine et l'environnement, à l'attention du Conseil et des autorités;
- l'archivage des dossiers de biosécurité ainsi que la protection des données confidentielles ;
- la transmission des informations pertinentes à la Commission Européenne dans le cadre du suivi des directives européennes relatives aux OGM;
- le support scientifique aux délégations belges dans le cadre de réunions internationales.

SPF SPSCAE et AFSCA

Le SPF SPSCAE et l'AFSCA sont les autorités compétentes centrales pour les organismes génétiquement modifiés. Le SPF SPSCAE s'occupe de la politique et fixe les normes de produits. Il est responsable du suivi, au sens large, des protocoles internationaux et de la réglementation en matière d'OGM dans l'alimentation humaine, les aliments pour animaux et l'environnement. L'AFSCA contrôle, dans la chaîne alimentaire, si la réglementation et les normes en matière d'OGM sont respectées. Elle surveille le suivi efficace de la traçabilité et l'application des prescriptions en matière d'étiquetage dans la chaîne alimentaire. Elle veille également à ce que ne soient pas mis sur le marché des OGM non autorisés ni des dérivés produits avec des OGM non autorisés.

La compétence pour les contrôles des parcelles expérimentales d'OGM est du ressort du SPF SPSCAE. En outre, le SPF SPSCAE est responsable des contrôles du commerce et de l'utilisation des OGM non alimentaires. Les régions sont responsables des mesures de coexistence en relation avec les parcelles d'OGM et de l'implémentation de la réglementation en matière de semences.

3.2.11.13 Sous-produits animaux

Selon le cas, les sous-produits animaux peuvent être enlevés comme déchets, réutilisés comme aliments pour animaux, produits techniques, engrais, etc. En Belgique et dans d'autres pays, ces destinations relèvent de la compétence des divers services publics. Le SPF SPSCAE et l'AFSCA sont les autorités compétentes centrales. Cependant, parce qu'en Belgique, les principaux flux de sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine sont considérés comme des déchets, leur collecte, entreposage, transport, transformation et utilisation sont également soumis aux réglementations régionales. De cette manière, en Belgique, trois instances publiques fédérales et six pouvoirs publics régionaux sont concernés par l'implémentation et le contrôle du Règlement (CE) n° 1069/2009.

Il était donc nécessaire de définir les tâches des différents services dans une convention entre l'État fédéral et les Régions en ce qui concerne les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Cette convention a été signée le 28 octobre 2005 et est parue au Moniteur belge du 12 décembre 2005.

Conformément à cette convention, le SPF SPSCAE est l'autorité compétente pour les produits techniques autres que le lisier transformé, les engrais, les amendements du sol, de même que pour l'utilisation de sous-produits animaux pour l'alimentation directe de certains animaux, pour la taxidermie, l'enseignement, la diagnose et la recherche.

En résumé, les régions sont compétentes pour les établissements de transformation de matériel de catégorie 1, 2 et 3, les installations d'incinération, les décharges, les installations de biogaz et de compostage, les producteurs d'engrais et les amendements du sol, et les entreprises d'entreposage lorsque la destination n'est pas uniquement les aliments ou des produits techniques autres que les engrais ou les amendements du sol. Globalement, les régions contrôlent le matériel compris sous le dénominateur 'déchets', alors que les autorités fédérales sont compétentes pour les sous-produits animaux pouvant être considérés comme des produits. L'AFSCA est responsable des sous-produits animaux destinés à l'alimentation animale ou à l'industrie oléochimique. Le SPF SPSCAE contrôle les établissements et l'agrément qui sont mentionnés dans le paragraphe au-dessus. Les entreprises d'entreposage autres que mentionnées au-dessus sont contrôlées par l'AFSCA ou par le SPF SPSCAE, selon la destination des produits.

Les autorités régionales ont, en collaboration avec l'AFSCA, commencé les agréments spécifiques par espèce animale pour les transformateurs de catégorie 3.

Cette convention a également créé une 'Commission sous-produits animaux' (CoABP) responsable de la concertation, de la coordination et de l'évaluation permanente de l'application de la convention. Toutes les autorités concernées prennent part à cette réunion qui a lieu six fois par an. Sous les auspices de la CoABP, une concertation est organisée avec les secteurs concernés. La plate-forme de concertation est organisée 2 fois par an. Outre toutes les autorités, y participent également une trentaine de représentants des secteurs concernés. L'AFSCA a la présidence et le secrétariat de la Commission Sous-produits animaux.

La convention de 2005 concernant les sous-produits animaux est en train d'être révisée. Avec la nouvelle convention on vise à:

- reprendre les nouvelles destinations comme décrites dans le Règlement (CE) n° 1069/2009;
- reprendre les compétences de l'AFMPS (en ce qui concerne les médicaments et les produits de santé); cette agence est originaire du SPF SPSCAE (cf. paragraphe 3.2.5);
- reprendre les compétences de contrôle dans les secteurs de l'engrais et des amendements du sol par l'AFSCA. Le SPF SPSCAE reste compétent pour la fixation des normes (produit et étiquetage).

3.2.11.14 Production biologique

En Belgique, l'agriculture biologique est une compétence régionale. Outre la législation cadre européenne (règlements (CE) n° 834/2007, n° 889/2008 et n° 1235/2008), il existe une législation nationale et une législation régionale complémentaires qui définissent les conditions auxquelles la méthode de production biologique et les produits biologiques doivent satisfaire.

Outre la législation-cadre européenne (règlements (CE) n° 834/2007, 889/008 et 1235/2008), il existe une législation régionale complémentaire qui définit des conditions additionnelles concernant les méthodes de contrôle et de production.

Pour la coopération globale entre l'état fédéral et les régions en ce qui concerne l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche, il faut se référer à l'accord de coopération du 18 juin 2003 (cf. paragraphe 3.2.11.2.). Dans cet accord de coopération, il est spécifiquement indiqué que l'AFSCA communique immédiatement au point de contact désigné par les Régions. Toute information découlant des constatations qu'elle a faites ou reçues via le système RASFF, et de nature à mettre en avant une fraude dans ces secteurs.

En outre, entre les trois régions et l'AFSCA, des informations sont également échangées en cas de constatations, sur les produits bio, dépassant les compétences respectives.

De même, les régions flamande, wallonne et de Bruxelles-Capitale ont conclu un protocole interrégional relatif à la production biologique et intégrée. Ce protocole a notamment pour but d'atteindre via la concertation interrégionale une harmonisation en ce qui concerne le mode d'application de la législation par les organismes de contrôle et de certification. Lorsque une région souhaite changer des dispositions d'exécution existantes de la réglementation européenne ou adopter de nouvelles modalités d'exécution, une concertation est également menée entre les régions en vue de l'application simultanée des adaptations nécessaires à tous les intervenants belges sur le marché.

En outre, les régions ont développé un système d'assistance mutuelle administrative. Elles coopèrent et échangent toute information utile en rapport avec la recherche et la répression des infractions.

Entre l'AFSCA et les autorités compétentes régionales, un protocole a été établi qui fixe l'échange périodique d'informations dans le cadre de l'établissement du MANCP et du rapport annuel de progression du MANCP.

3.2.11.15 AOP, IGP et STG

Outre la législation cadre européenne (règlements (CE) n° 509/2006, n° 510/2006, n° 1898/2006 et n° 1216/2007), il existe en Belgique une législation nationale et une législation régionale complémentaires en ce qui concerne l'agrément et la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties.

Il y a des réunions annuelles entre les régions et la direction générale Contrôle et Médiation du SPF Economie. L'état d'avancement des dossiers en cours et les analyses sont communiqués par le biais de rapports intermédiaires annuels.

Un protocole a été signé entre l'AFSCA et le SPF Economie en ce qui concerne la répartition des contrôles par rapport à l'étiquetage et à la composition des denrées alimentaires. Ce protocole désigne l'AFSCA comme service pilote pour le contrôle de l'appellation liée à la composition du produit dans la mesure où cette dernière a un lien avec la santé humaine. Toutes les autres mentions relatives à l'appellation de vente, en particulier les 'appellations d'origine contrôlée', la AOP, la IGP etc. relèvent de la compétence du SPF Economie.

Entre l'AFSCA, le SPF Economie et les autorités compétentes régionales, un protocole a été établi qui fixe l'échange périodique d'informations dans le cadre de l'établissement du MANCP et du rapport annuel de progression du MANCP.

3.2.11.16 Coopération en vue de lutter dans les secteurs de la viande contre le travail illégal, la fraude sociale et les pratiques frauduleuses concernant la sécurité alimentaire

Un protocole a été conclu entre le SPF Emploi, Travail et Concertation sociale, le SPF Sécurité sociale, le Service d'Information et de Recherche Sociale, l'Office National de Sécurité Sociale, l'Office National de l'Emploi, l'AFSCA et les organisations représentées au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire afin d'intensifier la lutte dans les secteurs de la viande contre le non-respect de la législation en général et des législations en vigueur dans les matières sociales et de sécurité alimentaire en particulier.

Ce protocole a été élaboré par souci de préserver l'image du secteur, la santé publique et la situation sociale des travailleurs concernés. De cette façon, les parties signataires ont décidé d'élaborer une stratégie commune afin de mieux lutter contre le phénomène du travail illégal, sous toutes les formes qu'il peut revêtir, et ses conséquences. L'accent est particulièrement mis sur les problématiques suivantes : travail non déclaré, carrousels de sous-traitance, problèmes de faux statut social et de faux détachement – tant en ce qui concerne les volets des conditions de travail que la sécurité sociale relatifs à ces questions. Cette stratégie est élaborée dans le contexte particulier du secteur de la viande et des normes particulières qui y sont applicables concernant le respect de la sécurité alimentaire.

3.3 DÉLÉGATION DE TÂCHES À DES ORGANISMES DE CONTRÔLE

3.3.1 Introduction

Les autorités compétentes dans le cadre du MANCP ont délégué une série de tâches de contrôle à des organismes de contrôle. Ces tâches de contrôle s'inscrivent dans le cadre de la lutte contre les maladies des animaux et l'identification et l'enregistrement (I&R) des animaux, la production biologique et les labels AOP et IGP.

La délégalion de tâches, relevant de la compétence de l'AFSCA, ne peut se faire qu'avec l'approbation du conseil des ministres.

3.3.2 Lutte contre les maladies des animaux et identification & enregistrement des animaux

Les associations Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ) et Association Régionale de Santé et d'Identification Animales asbl (ARSIA) sont des associations agréées pour la lutte contre les maladies des animaux en vertu de l'arrêté ministériel du 26 novembre 2006.

Entre l'AFSCA et ces associations un nouveau protocole a été établi en mars 2011 décrivant les tâches déléguées et les responsabilités. La convention comporte des missions spécifiques qui chaque fois font l'objet d'une sous-convention séparée:

- centre de prévention et de diagnostic vétérinaire ;
- activités de crise ;
- constitution d'une sérothèque ;
- administration de la santé ;
- accompagnement sanitaire vétérinaire ;
- accompagnement sanitaire avortement chez les bovins et les petits ruminants ;
- IBR (rhinotrachéite infectieuse bovine) ;
- programme de surveillance chez les bovin ;
- avortement chez les bovins ;
- EST (encéphalopathies spongiforme transmissibles) ;

- programme de surveillance chez les petits ruminants ;
- avortement chez les petits ruminants ;
- fièvre catharrale ovine ;
- programme de surveillance chez les porcs ;
- programme de surveillance pour la maladie d'Aujeszky ;
- programme Salmonella chez les porcs – réalisation d'analyses ;
- description des tâches exécutées dans le cadre de la surveillance des salmonelles chez les porcs ;
- programme de surveillance pour les volailles ;
- programmes de lutte chez les volailles d'élevage, Salmonella chez les volailles, contrôle d'hygiène dans les couvoirs ;
- réalisation de tâches définies dans le cadre de la lutte contre Salmonella chez les volailles – accompagnement en ferme ;
- listes de prestations des vétérinaires d'exploitations et paiement des assistants apicoles
- mise à jour des données dans BOOD ;
- utilisation des données Sanitel ;
- identification et enregistrement des animaux et Sanitel ;

La surveillance de l'exécution de la présente convention se fait par un groupe de pilotage qui se réunit au moins 3 fois par an et est présidé par l'AFSCA.

3.3.3 Contrôle des pulvérisateurs

Le contrôle obligatoire des pulvérisateurs est réglementé via l'arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

L'AR précite que l'AFSCA peut déléguer les tâches liées au contrôle des pulvérisateurs à des organismes de contrôle agréés par le Ministre. Les conditions auxquelles doivent satisfaire les organismes de contrôle pour être agréés sont spécifiées à l'article 10 de l'AR.

Deux organismes de contrôle sont agréés (cf. arrêté ministériel du 26 avril 2011 portant agrément d'organismes de contrôle auxquels les tâches de contrôle des pulvérisateurs peuvent être déléguées par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) : l'Unité machines et infrastructures agricoles du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux est chargé du contrôle des pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur, et l'Eenheid Technologie & Voeding — Agrotechniek de l'Instituut voor Landbouw-en Visserijonderzoek (ILVO) de Melbeke-Lemberge est chargé du contrôle des pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant flamand, Limbourg et dans la Région de Bruxelles-Capitale.

Les organismes de contrôle sont soumis à la surveillance et aux directives de l'AFSCA. Un Comité de Pilotage au sein duquel sont représentés les Régions et associations professionnelles est constitué par l'AFSCA. Ce Comité de pilotage est responsable de la concertation et de l'évaluation permanente de l'exécution de contrôles.

3.3.4 Production biologique

Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés, placés sous la surveillance des autorités compétentes. Les organismes de contrôle agréés (année 2012) sont repris dans le tableau 5.

Tableau 5: organismes de contrôle agréés pour la production biologique.

Nom	Contact
Certisys sprl (BE-BIO-01)	Bureaux : Rue Joseph Bouché 57/3, B-5310 Bolinne Tel. +3281600377 Fax: +3281600313 K. Maria Hendrikaplein 5-6, B-9000 Gent Tel.: +3292458236 Siège social : Avenue de l'Écume 85, B-1150 Bruxelles Tel. : +3227794721 E-mail : info@certisys.eu Site web : http://www.certisys.eu
TÜV NORD INTEGRA bvba (BE-BIO-02)	Statiestraat 164, B-2600 Berchem Tel.: +3232873760 Fax: +3232873761 E-mail: info@tuv-nord-integra.com Website: http://www.tuv-nord.com/be/nl/index.htm
Quality Partner sa (BE-BIO-03)	Rue Hayeneux 62, B-4040 Herstal Tel. : +3242407500 Fax : +3242407510 E-mail : info@quality-partner.be Site web : http://www.quality-partner.be
Control Union (BE-BIO-04)	Bureaux : Abtsdreef 10B, B-2940 Stabroek Tel. : +32474574527 Fax : +322327542 Siège social : Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, Nederland E-mail : eschoubben@controlunion.com Site web : http://www.controlunion.com

Les organismes de contrôle Certisys, Integra et Quality Partner sont reconnus en Flandre, en Wallonie et en région Bruxelles-Capitale. Control Union est reconnu uniquement en Région flamande.

L'agrément des organismes de contrôle est soumis aux conditions des réglementations européenne et régionale. Ce sont les ministres compétents qui agrément les organismes de contrôle. L'organisme de contrôle doit conclure l'engagement suivant:

- les activités de contrôle doivent être réalisées suivant les prescriptions du règlement (CE) n° 834/2007 et des arrêtés régionaux;
- en tout temps, permettre au fonctionnaire désigné d'avoir accès aux bâtiments et de consulter chaque document ayant un lien avec les activités de contrôle;
- en temps utile, communiquer toutes les informations requises pour une bonne application du règlement (CE) n° 834/2007.

Des conditions d'agrément complémentaires sont mentionnées dans les arrêtés régionaux. Ainsi, à la Région wallonne et à la Région de Bruxelles-Capitale, le certificat d'accréditation doit être présenté comme preuve que l'organisme privé qui veut être agréé satisfait aux exigences de la norme EN 45011 ou ISO 65, dans leur version la plus récente, pour les contrôles relatifs à la méthode de production biologique des produits agricoles. En Région flamande, pour obtenir un agrément, une organisation doit entre autres prouver qu'elle entreprend les étapes nécessaires à l'obtention d'un certificat d'accréditation pour les normes NBN EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65. Afin de conserver l'agrément, un organisme de contrôle doit notamment présenter son certificat d'accréditation pour les normes NBN EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65 au service compétent et ce dès 18 mois après l'obtention de l'agrément.

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre aux autorités compétentes un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, de sanctions, les données d'identification et de production des entreprises, etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté ministériel du 22 juin 2009 portant exécution des articles 7, 9, 10, 11 et 48 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (pour la Région flamande), l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010

(pour la Région wallonne), et l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 (pour la Région de Bruxelles-Capitale).

3.3.5 AOP et IGP

Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant reconnu par le Gouvernement wallon est agréé pour veiller au bon respect du cahier des charges reconnu en AOP et IGP:

PROMAG bvba
Parc d'activités écon. d'Aye
6900 Marche-en-Famenne

En tant qu'organisme de contrôle agréé pour le respect du dossier produit pour AOP et IGP à la Région wallonne, il faut satisfaire à un certain nombre de conditions telles que décrites dans l'arrêté du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92. Il faut notamment être agréé en tant qu'organisme de certification conformément à la norme EN 45011, offrir suffisamment de garanties d'objectivité et d'impartialité à l'égard de chaque producteur ou transformateur soumis à un contrôle et disposer en tout temps d'experts et des moyens nécessaires à la réalisation du contrôle des produits de l'agriculture et des denrées alimentaires avec une appellation protégée.

L'organisme de contrôle réalise des contrôles sur le terrain pour tous les producteurs agréés à la Région wallonne en tant que AOP et IGP et certifie les produits conformes. Conformément au décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne et à l'arrêté du 25 septembre 2003, l'organisme de contrôle est e.a. obligé d'examiner, au moins une fois par an, chez les titulaires d'une autorisation d'utilisation, si les conditions définies dans le dossier produit sont remplies. Il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

3.4 ADRESSES INTERNET

Les adresses internet des autorités concernées par le MANCP figurent dans les tableaux 6-8.

La législation belge peut être consultée via les moteurs de recherche sur les sites internet suivants:

- Moniteur belge: <http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/welcome.pl> ;
- JUSTEL: http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/loi.pl ;
- BelgiëLEX: <http://www.belgielex.be/> ;
- 'Vlaamse Codex': <http://codex.vlaanderen.be/> (législation flamande).

Site web Food and Veterinary Office: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm

Tableau 6: adresses internet des autorités concernées par le MANCP.

AFCN	http://www.fanc.fgov.be/fr/page/homepage-federal-agentschap-voor-nucleaire-contrôle-fanc/1.aspx
AFMPS	http://www.fagg-afmps.be/fr/index.jsp
AFSCA	http://www.afsca.be/home-nl/
SPF Economie	http://economie.fgov.be/
	DGCM : http://economie.fgov.be/fr/spf/structure/Directions_generales/Contrôle_Mediation/
	BELAC : http://economie.fgov.be/belac.jsp
SPF Finances	Administration des Douanes et Accises : http://fiscus.fgov.be/interfdan/
SPF SPSCAE	http://www.health.belgium.be/eportal/index.htm
	CERVA : http://www.var.fgov.be/
	CSS :
	http://www.health.belgium.be/eportal/Aboutus/relatedinstitutions/SuperiorHealthCouncil/index.htm?fodnlang=fr
	ISP : http://www.iph.fgov.be/
Police intégrée	http://www.polfed-fedpol.be/
	Police fédérale : http://www.polfed-fedpol.be/home_fr.php
	Police locale : http://www.lokalepolitie.be/portal/fr/home.html
Régions	Région flamande (Autorité flamande): http://www.vlaanderen.be/fr
	Domaine politique Landbouw en Visserij : http://lv.vlaanderen.be/landbouw
	Domaine politique Leefmilieu, Natuur en Energie : http://www.vlaanderen.be/nl/contact/adressengids/administratieve-diensten-van-de-vlaamse-overheid/beleidsdomein-leefmilieu-natuur-en-energie-lne
	Région de Bruxelles Capitale : http://www.bruxelles.irisnet.be/
	Région wallonne : http://spw.wallonie.be/

AFCN : Agence fédérale de Contrôle nucléaire.

AFMPS : Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé.

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

SPF Economie : Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

SPF SPSCAE : Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

CERVA : Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques.

CSS : Conseil Supérieur de la Santé.

DGCM : Direction générale Contrôle et Médiation.

ISP : Institut scientifique de Santé Publique.

Tableau 7: aperçu des autorités compétentes pour l'implémentation des systèmes de contrôle de la production biologique et pour la surveillance.

Région	Autorité compétente	Contact
Région flamande	Vlaamse overheid – Departement Landbouw en Visserij	Site web : http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?fid=34 http://www.vlaanderen.be/landbouw/bio Ellipsgebouw, 6 ^e verdieping, Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Bruxelles
Région de Bruxelles-Capitale	MRBC – AEE – Direction Conception et Coordination	Site web : http://www.bruxelles.irisnet.be Boulevard du Jardin botanique 20, B-1035 Bruxelles
Région wallonne	SPW – DGARNE – Direction Qualité	Site web: http://agriculture.wallonie.be Chaussée de Louvain 14, B-5000 Namen

Tableau 8: aperçu des autorités compétentes en matière AOP, IGP et STG.

Autorité compétente	Compétente où ?	Domaine de compétence
Service public de Wallonie Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement Département Développement – Direction Qualité Chaussée de Louvain, 14 5000 Namur Tel.: +3281649411 Site web: http://agriculture.wallonie.be	Région wallonne	Reconnaissance AOP/IGP/STG à connotation géographique
Vlaamse overheid Departement Landbouw en Visserij Koning Albert II-iaan 1030 Bruxelles Tel.: +3225527700 – Fax: +3225527701 Site web: http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180	Région flamande	Reconnaissance et protection AOP/IGP/STG
MRBC – AEE – Direction Conception et Coordination Boulevard du Jardin botanique 20 1035 Bruxelles Tel.: +3228003452 – Fax: +3228003804 Site web: http://www.bruxelles.irisnet.be	Région de Bruxelles-Capitale	Reconnaissance et protection AOP/IGP/STG
SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie Direction générale Contrôle et Médiation NG III Koning Albert II-iaan 16 1000 Brussel Tel.: +3222775111 – Fax: +3222775451 Site web: http://economie.fgov.be/nl/fod/structuur/Algemene_directies/Controle_bemiddeling/Missie_doelstellingen/	Région flamande	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG Contrôles AOP/IGP/STG ⁽¹⁾
	Région de Bruxelles-Capitale	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG
	Région wallonne	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG

⁽¹⁾ cf. l'accord entre le SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro-en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006.

RÉSEAU DE LABORATOIRES

4 RÉSEAU DE LABORATOIRES

4.1 INTRODUCTION

Aux termes de l'arrêté royal du 15 avril 2005⁸, les analyses et contre-analyses sont réalisées en exécution de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA, ou bien elles sont, en exécution de la loi du 15 juillet 1985, confiées:

- aux laboratoires de l'AFSCA;
- aux laboratoires agréés conformément à l'AR du 15 avril 2005.

Pour la désignation et le suivi des laboratoires qui effectuent des activités dans le cadre des contrôles officiels, la direction générale des Laboratoires de l'AFSCA occupe une position clé.

Sur base de l'arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, cette administration est chargée des tâches ci-après (art. 7):

- l'exécution dans ses propres laboratoires des examens et des analyses ciblés, demandés par les services d'inspection;
- l'exécution dans ses propres laboratoires des examens et des analyses programmés;
- l'exécution des examens et des analyses demandés par des tiers;
- la conception de méthodes d'examen et d'analyse nouvelles ou adaptées lorsque les méthodes reconnues au niveau international font défaut, sont insuffisantes ou inadaptées;
- la sélection et l'agrément d'autres laboratoires pour l'exécution d'examens et d'analyses spécifiques;
- la sélection de laboratoires de référence pour des examens et des analyses spécifiques ;
- du contrôle du fonctionnement de ses propres laboratoires, des laboratoires agréés et des laboratoires de référence ainsi que de la validation des méthodes d'examen et d'analyse employées.

Ceci signifie concrètement que la direction générale des Laboratoires a une tâche de prestation de services pour les administrations de la Politique de Contrôle et du Contrôle de l'AFSCA. La prestation de services se rapporte à la gestion de ses propres laboratoires, la sélection et l'agrément de laboratoires externes, la collecte et la distribution des échantillons, ainsi que l'attribution des analyses et la calibration. Afin d'assurer de manière optimale la prestation de services aux autres administrations, un système de qualité est instauré auprès de la direction générale des Laboratoires.

L'AFSCA coopère en d'autres termes avec un réseau de laboratoires internes et externes ainsi qu'avec des laboratoires de référence qui offrent une assistance technique et scientifique dans différents domaines. L'Administration centrale de la DG Laboratoires entretient les relations avec les laboratoires externes et les laboratoires de référence. Sur le site internet de l'AFSCA, on trouve des informations spécifiques de la DG Laboratoires, destinées au personnel de cette direction générale, aux cinq laboratoires AFSCA et aux laboratoires externes, y compris les LNR, avec lesquels l'AFSCA collabore.

La structure du réseau de laboratoires est représentée schématiquement à la figure 7.

⁸ Arrêté royal du 15 avril 2005 relatif à la désignation des laboratoires officiels, fixant la procédure et les conditions d'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses dans le cadre des missions de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et portant exécution de la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet bêta-adrénérique ou à effet stimulateur de production chez les animaux.

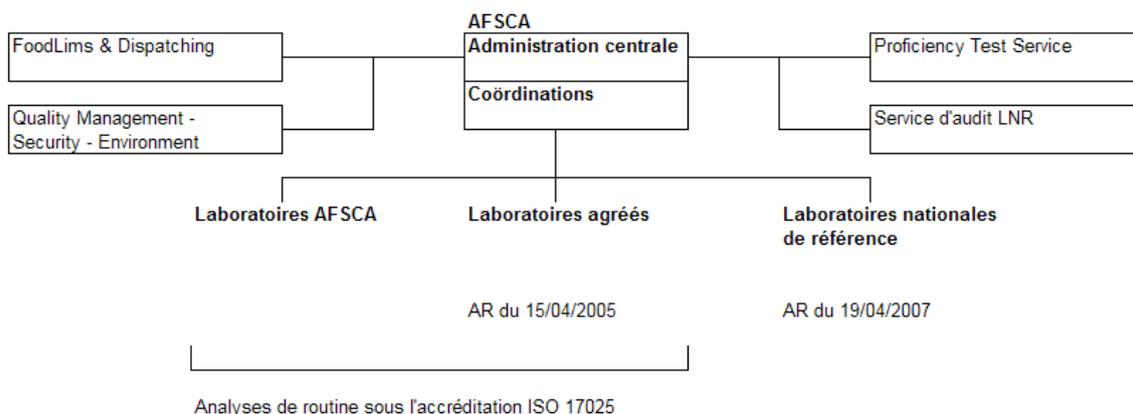


Figure 7: structure du réseau des laboratoires.

4.2 LABORATOIRES AFSCA

4.2.1 Généralités

L'AFSCA dispose de cinq laboratoires qui lui sont propres, répartis sur le territoire de la Belgique. La liste des laboratoires de l'AFSCA et de leur domaine d'action et de spécialisation figure au tableau 9. Leur principale tâche consiste à accomplir des analyses pour l'AFSCA. Ces laboratoires, ainsi que les laboratoires agréés, sont toujours à même, lorsque se présente une crise, d'augmenter leur capacité d'analyse au-delà des analyses de routine.

Les principales missions des laboratoires consistent premièrement à fournir des résultats précis, dans un délai convenu qui soit aussi court que possible, à un prix économiquement justifié, dans un environnement durable et sûr et deuxièmement, à stimuler et gérer les évolutions scientifiques dans le domaine analytique de la sécurité alimentaire.

Pour réaliser ces objectifs, un système de management a été développé, conformément aux exigences des normes (inter)nationales ISO 17025, ISO 14001, EMAS, OHSAS 18001, ISO 17043, et a été décrit dans un manuel de qualité commun d'application dans chaque laboratoire de l'AFSCA. La manière dont il est satisfait aux exigences de qualité est fixée dans les objectifs de qualité qui sont élaborés par chaque laboratoire séparément, en cohérence avec la mission de l'Administration des Laboratoires, et complétés par des objectifs spécifiques du laboratoire. Les objectifs de qualité sont annuellement évalués par le management de l'administration des Laboratoires.

Tableau 9: laboratoires de l'AFSCA et leur domaine d'action et de spécialisation (juillet 2012).

Laboratoire	Domaine d'action et de spécialisation
Melle	Microbiologie des denrées alimentaires, aliments pour animaux, eau, échantillons d'environnement OGM Résidus de coquilles et peau dans les ovoproduits Calibration des thermomètres et testeurs de fritures Dispatching
Gembloux	Microbiologie des denrées alimentaires, aliments pour animaux, eau, échantillons d'environnement Composition physico-chimique des denrées alimentaires et aliments pour animaux Feu bactérien des rosacées et pourritures brune et annulaire de la pomme de terre Organisation ringtests Dispatching
Gand	Résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites, antibiotiques, sédatifs, hormones, dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les produits d'origine animale, les préparations et les plasmas Métaux dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les engrais, les amendements et les boues, éléments trace dans les aliments pour animaux, les engrais (parmi lesquels les engrais chélatés), fluor dans les aliments pour animaux, paramètres physiques dans les amendements et boues. Nématodes Globodera dans la terre
Liège	Garanties des aliments pour animaux et des engrais Formulations de produits phytopharmaceutiques Protéines animales dans les aliments pour animaux Triglycérides polymérisés et impuretés dans la graisse Mycotoxines Résidus de pesticides organophosphorés dans les matrices animales Histamines, avermectines, allergènes, agents conservateurs, édulcorants et contaminants Mise en évidence de l'irradiation
Tervuren	Contaminants, additifs, antibiotiques, coccidiostatiques, vitamines, mycotoxines Dioxines et PCB dans les aliments pour animaux et denrées alimentaires Protéines animales dans les aliments pour animaux

D'autres points d'attention particuliers pour la réalisation des missions sont également:

- l'affectation d'un responsable qualité en commun qui est responsable de l'introduction, de l'implémentation et du suivi du système de qualité. Il est à cet effet assisté par un responsable qualité dans chaque laboratoire. Il est garant de l'exécution des audits internes de qualité et du rapportage du fonctionnement du système de qualité au directeur général de l'Administration des Laboratoires avec comme objectif l'amélioration du système qualité;
- l'affectation du personnel dirigeant et du personnel technique avec la compétence et les moyens nécessaires pour garantir la qualité des analyses. Sont déterminées, la responsabilité, la compétence et les relations mutuelles du personnel qui dirige, effectue et vérifie les analyses. Ce personnel est formé pour identifier, éviter et même réduire au maximum les écarts au système de qualité, aux procédures et dans le cadre de l'exécution d'essais;
- la position indépendante de l'Administration des Laboratoires, de sorte pour que le management et le personnel soit préservé des opérations commerciales, financières et autres pouvant agir ou influencer la qualité et la fiabilité des analyses;
- l'implication du personnel dans l'édification et l'exécution du système de qualité. Des sessions de formation sont régulièrement organisées pour entretenir la familiarité avec le système de qualité, avec les procédures à suivre et avec la méthode de travail;
- La sécurité du personnel et le respect de l'environnement;
- La structure du système de qualité avec les procédures de support, les méthodes d'analyse, les livres de bord, les documents et formulaires.

Le système de management de la qualité, la politique qualité et les objectifs qualité sont évalués périodiquement afin de s'assurer de la contribution optimale des laboratoires dans l'exécution de la mission principale de l'Agence.

Les laboratoires de l'AFSCA ont un effectif de personnel de ± 150-160 personnes d'un haut niveau d'instruction, à savoir des ingénieurs, licenciés et médecins vétérinaires.

4.2.2 FoodLIMS

Début 2008, a été lancé l'application informatique FoodLIMS. Un LIMS (Laboratory Information Management System) est une application software pour la gestion de toutes les données et activités du laboratoire. Il réalise une gestion efficace de l'ensemble du workflow des données de qualité au labo, optimise la collecte, l'analyse, la consultation et le rapportage de toutes les données de qualité, et gère également les activités et les tâches du personnel de laboratoire.

Concrètement, FoodLIMS contient une banque de données permettant de gérer efficacement les échantillons à chaque phase du traitement:

- échantillonnage;
- distribution via les points de collecte (dispatching);
- réception par les laboratoires;
- analyse en laboratoire;
- enregistrement et communication des résultats.

Des liaisons ont été établies avec le système d'enregistrement des missions de contrôle des agents de l'AFSCA de la DG Contrôle dans FoodNet. De cette manière, le contrôleur peut exporter ses données d'un échantillonnage dans LIMS, permettant ainsi une diminution considérable du travail administratif dans les centres de dispatching. Après analyse, les résultats sont automatiquement renvoyés par la même voie dans FoodNet, ce qui se traduit à son tour par une importante diminution de la consommation de papier, moins de fax, flux de données plus rapide, ...

Un système de code-barre assure la traçabilité des échantillons et facilite l'encodage des données. La nature des échantillons, les analyses à réaliser et les laboratoires de destination sont automatiquement indiqués.

4.3 LABORATOIRES AGRÉÉS

4.3.1 Agréments par l'AFSCA

L'AFSCA travaille avec plusieurs dizaines de laboratoires agréés, spécialiste dans différents domaines d'analyses.

Pour être agréé par l'AFSCA, le laboratoire doit satisfaire aux conditions suivantes conformément aux dispositions de l'AR du 15 avril 2005:

- pour les analyses pour lesquelles l'agrément est demandé, disposer d'une accréditation délivrée conformément aux dispositions de la loi du 20 juillet 1990 concernant l'accréditation des organismes de certification et de contrôle, ainsi que des laboratoires d'essai et de ses arrêtés d'exécution ou d'une accréditation délivrée par un organisme avec lequel le système belge d'accréditation a un accord de reconnaissance mutuelle;
- fournir à l'AFSCA le prix unitaire des analyses et/ou par série;
- le laboratoire, la personne ou les personnes sous la responsabilité de laquelle ou desquelles les analyses sont effectuées et les personnes associées au fonctionnement du laboratoire ne peuvent être intéressés, ni directement, ni indirectement, à la production, la transformation, l'importation ou la vente des produits qui font l'objet des analyses ou catégories d'analyses pour lesquelles l'agrément est accordé.

Pour demeurer agréé, le laboratoire est tenu de satisfaire aux conditions suivantes:

- exécuter tous les types d'analyses qui lui sont demandés par l'AFSCA et pour lesquels le laboratoire est agréé;
- garder le secret sur les renseignements communiqués par l'AFSCA;
- fournir annuellement à l'Agence le prix unitaire des analyses et/ou par série;
- envoyer à l'AFSCA une copie des rapports d'analyses selon les modalités indiquées par celle-ci;
- participer à ses frais aux essais interlaboratoires organisés au niveau national ou international ou par l'AFSCA, lorsque l'AFSCA en fait la demande;

- communiquer à l'AFSCA tout changement pouvant influencer les données reprises dans l'agrément;
- suivre les instructions et les recommandations de l'AFSCA et des laboratoires de référence désignés par le ministre compétent;
- conserver les échantillons de laboratoire pendant la durée et selon les modalités fixées;
- participer aux activités organisées par les laboratoires de référence désignés par le ministre compétent, notamment aux formations scientifiques;
- respecter les obligations de notification visées à l'article 8 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire;
- respecter les délais entre la réception des échantillons et l'envoi des résultats d'analyse fixés par le ministre compétent en fonction des paramètres et des techniques d'analyse (respect de la durée);
- fournir à l'AFSCA le niveau de performance technique par secteur analytique qu'il est capable d'atteindre;
- garantir la qualité des prestations fournies.

L'agrément est octroyé par l'AFSCA pour une durée indéterminée. L'AFSCA peut totalement ou partiellement refuser, suspendre ou retirer l'agrément sous certaines conditions. Chaque année, l'AFSCA participe aux audits de BELAC dans les laboratoires agréés en tant que déléguée de l'autorité compétente.

La liste des laboratoires agréés et des analyses pour lesquelles ils sont agréés est disponible sur le site web de l'AFSCA.

Dans le cadre de la transparence et de l'échange d'informations, le premier exemplaire de 'Labinfo' est paru en octobre 2008; il s'agit d'un bulletin technico-scientifique semestriel publié par l'AFSCA et destiné aux laboratoires agréés. Ce bulletin électronique contribue à porter rapidement auprès des utilisateurs d'importantes connaissances microbiologiques et analytiques.

4.3.2 ExtLab et LAREX

Les laboratoires externes sont liés à FoodLIMS via l'application ExtLab. Cette application web montre aux laboratoires externes quels échantillons leur sont destinés. Toutes les informations nécessaires, tels que paramètres et données de facturation, peuvent être consultées via cette application. Après analyse, les laboratoires externes peuvent encoder via ExtLab les résultats et les renvoyer au LIMS, qui transmet à son tour les données à FoodNet.

Au cours de la période 2012-2014, une solution sera élaborée afin de simplifier l'échange électronique des résultats labos entre l'AFSCA et les laboratoires externes. L'objectif est d'améliorer l'uniformité des données à l'aide d'une banque de données centrale LAREX à constituer et ce, spécifiquement pour les données qui ne se retrouvent pour l'instant pas encore dans LIMS. Tous les résultats d'analyse seront contrôlés et rassemblés de manière automatisée dans cette banque de données. LAREX mettra immédiatement ces données, de manière contrôlée, à la disposition de l'AFSCA ou des organisations externes pour le rapportage ou pour les intégrer dans d'autres applications.

4.4 LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

L'AR du 15 avril 2005 stipule que le ministre compétent pour chaque analyse ou catégorie d'analyses peut désigner un laboratoire national de référence en vue de fournir une assistance, des conseils scientifiques et techniques pouvant être utiles pour l'application de cet arrêté, et qu'il peut déterminer les tâches de ces laboratoires.

Les principales tâches des laboratoires nationaux de référence sont l'assistance technique et scientifique à l'AFSCA. Ils doivent rester au courant des évolutions dans leur domaine d'activité et doivent transmettre à l'AFSCA et aux laboratoires agréés ces informations clés au moyen de réunions

et de formations pratiques et théoriques. Dans la même optique, les LNR doivent également organiser régulièrement des tests interlaboratoires (ringtests).

Dans l'arrêté ministériel (AM) du 19 avril 2007 portant désignation des laboratoires nationaux de référence est arrêtée une première liste de LNR. Via des modifications à cet AM, la liste des LNR est également modifiée. La version la plus récente de cette liste se trouve sur le site web de l'AFSCA. La liste des LNR en vigueur au moment de la rédaction de la présente version du MANCP est donnée en annexe 3.

SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

5 SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

5.1 INTRODUCTION

Dans l'organisation de la sécurité alimentaire en Belgique, on prône une approche univoque et uniforme tout le long de la chaîne alimentaire. Comme on l'a déjà dit, l'AFSCA est l'instance la plus importante pour ce qui est de l'organisation, de la gestion et de la réalisation des contrôles officiels. On ne peut dès lors qu'identifier un seul système général de contrôle, basé sur le processus central de l'AFSCA. La majeure partie de la politique normative relève de la compétence du SPF SPSCAE.

En outre, il existe des variantes à ce système général de contrôle et des systèmes spécifiques de contrôle, comme pour la production biologique et pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties.

5.2 SYSTÈME DE CONTRÔLE NATIONAL: PROCESSUS CENTRAL DE L'AFSCA

5.2.1 Introduction

Par processus central de l'AFSCA, on entend le cycle qui va de la programmation au rapportage, en passant par le planning et l'exécution (cf. figure 8).

Du fait que l'AFSCA travaille avec un seul processus central, l'accent est mis sur les tâches centrales, ce qui aboutit à une amélioration des activités. Le processus central est fondé scientifiquement et établi en concertation avec les stakeholders.

A partir du 1^{er} janvier 2004, tous les anciens systèmes de contrôle et d'inspection ont été intégrés et transformés en un nouveau plan de contrôle annuel global. Ce plan est basé sur un programme de contrôle, qui est élaboré par l'administration de la Politique de Contrôle sur base d'une évaluation de risques et qui est approuvé par le Comité scientifique de l'AFSCA. Ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activités de contrôle, dans lequel sont formulés les objectifs par province et jusqu'au niveau sectoriel. Les Unités provinciales de contrôles sont chargées de l'exécution des contrôles (inspections, audits et échantillonnages). Cela mène finalement aux constatations et aux résultats d'analyse. Ceux-ci sont à leur tour rapportés aux services centraux de l'Agence alimentaire et sont utilisés pour une nouvelle évaluation des risques.

A côté de ses propres constatations, l'Agence utilise lors de l'évaluation des risques également des informations provenant des services d'inspection d'autres pays (RASFF - Rapid Alert System Feed and Food), ainsi que des informations validées (programmes d'analyse) des secteurs concernés. Ce cycle d'évaluation des risques – programmation – réalisation – rapportage revient chaque année. Avant le début de chaque année, un programme de contrôle actualisé est établi et est présenté au Comité consultatif de l'AFSCA.

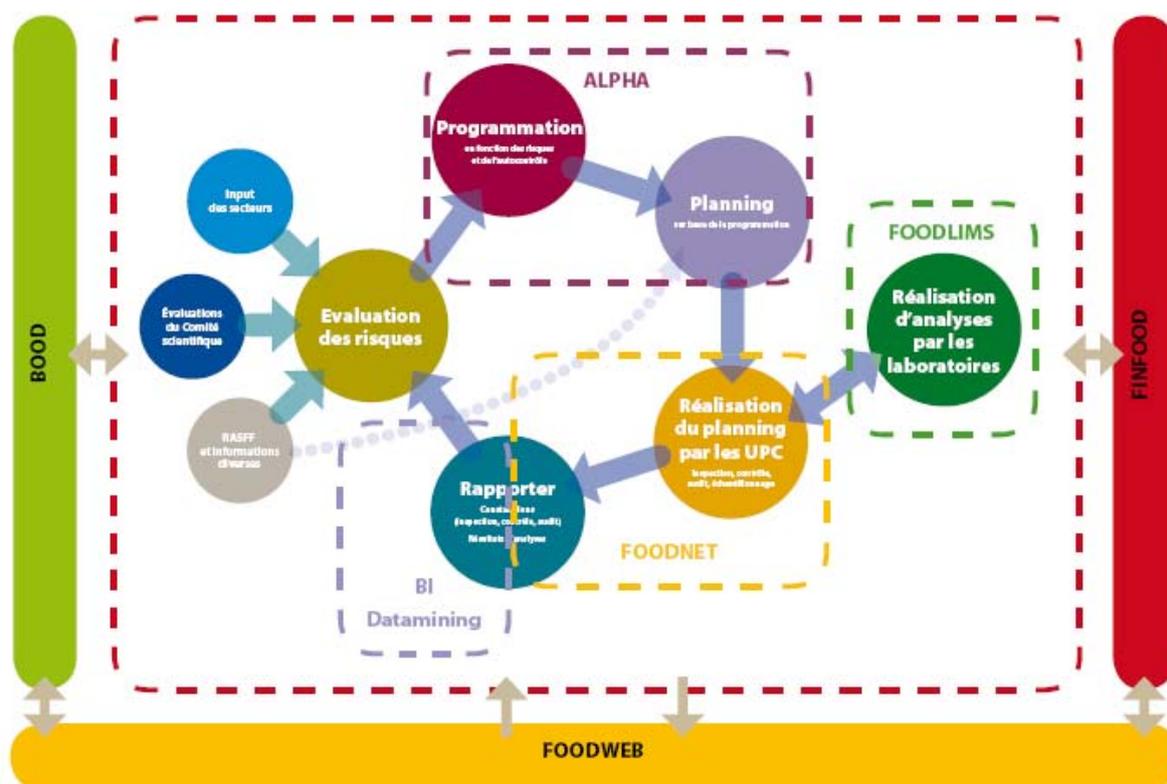


Figure 8: processus central de l'AFSCA.

5.2.2 Programmation

5.2.2.1 Introduction

La méthodologie harmonisée qui est appliquée par tous les experts de l'administration Politique de contrôle de l'AFSCA est scientifiquement étayée et a en outre été développée de manière pratique dans des procédures internes (conformément à ISO 9001). Les principes de base sont résumés ci-dessous.

Le programme de contrôle intégré est établi par l'administration de la Politique de Contrôle de l'AFSCA, il vise l'ensemble de la chaîne alimentaire et le respect de garanties et de normes pour autant que cela relève de la compétence de l'AFSCA. Une distinction est faite entre:

- le programme d'échantillonnage:
 - o les analyses de produits;
- le programme d'inspection:
 - o contrôle des établissements;
 - o contrôle des produits;
 - o contrôle des documents.

Le programme se base tant sur les législations et recommandations nationales qu'internationales (principalement européennes). De plus, d'autres paramètres sont également pris en considération lors de l'évaluation des risques, et plus particulièrement:

- les résultats des contrôles des années précédentes;
- les résultats des enquêtes sur les cas de toxi-infections alimentaires;
- les problèmes concernant les contaminations à l'étranger qui sont communiquées par le RASFF;

- les données concernant la surveillance épidémiologique des maladies animales et des zoonoses;
- les particularités et le comportement de certains contaminants;
- les avis du Comité scientifique de l'AFSCA, de la Commission européenne ou d'autres Etats-membres;
- l'information recueillie à l'occasion de réunions internationales;
- les consommations moyennes;
- les plaintes des consommateurs qui sont enregistrées via un point de contact central;
- les résultats des enquêtes effectuées par des organismes indépendants de l'AFSCA.

Les éléments qui suivent ne font pas partie du programme établi par la DG Politique de Contrôle, mais sont cependant réalisés sur le terrain :

- audits de validation de système d'autocontrôle;
- inspections et/ou analyses :
 - o dans le cadre des agréments et autorisations;
 - o après infractions;
 - o suite à des plaintes;
 - o en cas de suspicion;
- certification;
- expertises dans les abattoirs.

Les inspections en matière de bien-être animal, CITES et l'interdiction de fumer font bien partie du programme de contrôle de l'AFSCA mais la politique de contrôle qui les régit relève du SPF SPSCAE.

5.2.2.2 Analyses

5.2.2.2.1 Introduction

Lors de l'établissement du nombre d'analyses, il y a lieu de distinguer différentes possibilités dans la méthodologie basée sur le risque⁹:

- le nombre d'analyses est imposé par la législation;
- le nombre d'analyses est fixé par l'analyse des risques;
- le nombre d'analyses réalisées dans le cadre d'un monitoring;
- le nombre d'analyses est estimé à priori.

5.2.2.2.2 Analyses imposées par la législation

Dans ce cas, le nombre ou la fréquence d'analyses est fixé par une réglementation communautaire. Le but de ces analyses est par exemple la détection des zoonoses, de l'ESB, et des résidus de médicaments (dans les abattoirs et les ateliers de découpe).

5.2.2.2.3 Analyses fixées par l'analyse des risques

Dans ce cas, le nombre des analyses est fixé par une approche statistique. Le but ici est de détecter, avec un certain niveau de confiance, une contamination (de contaminants chimiques et microbiologiques, de résidus, de substances interdites, etc.) qui dépasse un niveau de prévalence à contrôler.

On peut distinguer les étapes suivantes:

- identification des dangers devant faire l'objet d'un contrôle dans un souci de sécurisation de la chaîne alimentaire, de la santé ou de garantie des pratiques relevant des compétences de l'AFSCA;
- pour chacun des dangers identifiés, recenser les groupes de produits, d'animaux, de plantes, ... susceptibles d'être contaminés, malades, et de ce fait, de présenter un risque pour la sécurité alimentaire, la santé et la production végétale ou animale et le bien-être

⁹ Maudoux et al., 2006, Veterinary Quarterly, 28(4): 140-154.

des animaux. Le groupe de produits, d'animaux, de végétaux constitue une population dotée d'un même risque pour le danger en question. Les groupes peuvent encore être divisés en sous-groupes. Dans ce cas, une analyse de risque est effectuée pour chacun des différents groupes / sous-groupes;

- l'importance de chaque population est estimée. Les lots composant la population doivent être clairement définis, y compris les unités dans lesquelles ils sont exprimés (individus, tonnes, ..). Les populations considérées comme importantes (> 10.000 lots) peuvent être considérées comme infinies;
- pour chaque couple population/paramètre à analyser, fixer le niveau de confiance et le niveau de prévalence prédéfini que l'on veut contrôler ;
- calculer le nombre d'analyse à réaliser dans la population et répartir les analyses entre les matrices qui constituent la population;
- choisir le site d'échantillonnage.

Pour la fixation du niveau de fiabilité, on utilise trois critères.

Critère 1: effets néfastes du danger

A chaque danger, maladie, paramètre toxique, etc., on attribue un score variant de 1 à 4, qui correspond aux effets néfastes du danger, de la maladie, du paramètre toxique, etc. (cf. tableau 10).

Dans un souci d'harmonisation et de pertinence, la liste des dangers et des effets néfastes qui leurs sont associés est soumise à l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA en tenant compte du fait que ces cotes :

- reposent sur les données scientifiques disponibles;
- considèrent tant les effets néfastes sur la santé que sur les productions animales et végétales (ex. Impact économique);
- interviennent dans l'établissement d'une programmation dont l'objectif principal est de détecter la présence d'un danger;
- lorsqu'elles se rapportent à des analyses multi-résidus, la cote de la commission correspond à la cote maximale atteinte par les analyses qui le constituent.

Tableau 10: critère 1 – effets néfastes du danger.

Cote	Affectation	Niveau de prevalence à contrôler
1	peu grave (notamment pour les paramètres qui n'ont pas un impact important sur la sécurité alimentaire, la santé animale ou la santé des plantes et dont les conséquences économiques sont négligeables ; il s'agit notamment des paramètres qualitatifs)	10%
2	probablement grave (notamment pour les paramètres qui sont un indicateur de l'hygiène des denrées alimentaires ; valeur prise par défaut en cas de manque d'indication plus précise)	5%
3	grave (notamment pour les agents qui provoquent des maladies modérées)	2,5%
4	très grave (notamment pour les agents carcinogènes des aliments qui provoquent des maladies avec une faible dose infectieuse et/ou une mortalité élevée)	1%

Le cas échéant, l'expert peut attribuer une cotation supérieure aux paramètres de qualité pour lesquels un écart par rapport à la garantie en augmente les effets néfastes pour la catégorie de consommateurs vulnérables concernés.

La cotation de la gravité des effets néfastes conditionne le niveau de contamination prédéfini que l'on veut détecter et le niveau de confiance que l'on veut atteindre.

L'absence de non conformités fait donc supposer, avec un niveau de fiabilité donné, que la prévalence supposée de contamination n'est pas dépassée. Logiquement, il s'avère que plus grands sont les effets néfastes d'un danger, moins sa survenue est acceptée et plus vite l'on veut le détecter.

Critère 2: occurrence dans la population (prévalence)

Il s'agit de préciser dans quelle mesure le danger considéré survient et pose problème dans la population considérée (matrices). Dans le domaine des maladies, ce critère vise notamment à évaluer l'imminence du danger en fonction de la probabilité d'introduction du pathogène dans le territoire national ou de son risque de propagation à partir des foyers primaires constatés.

L'occurrence est la première composante de l'exposition de la population. Elle prend essentiellement en compte les fréquences de dépassement de norme et le cas échéant les fréquences de détections analytiques.

Pour la contamination par des résidus et contaminants chimiques, le terme 'détection' comprendra soit la mesure d'une quantité (>LOQ) d'un contaminant dans la matrice donnée (ex. détection de Cd) soit la détection sans quantification (ex. détection d'une activité antimicrobienne).

Pour la contamination microbienne des aliments, l'occurrence correspond au taux de dépassement des limites fixées par les critères microbiologiques légaux ou les limites d'action de l'AFSCA. Pour juger de la conformité d'une analyse microbiologique, les critères microbiologiques (n, c, m, M) doivent être considérés dans leur ensemble. Si 'n' est égal à 1, l'occurrence correspond à la fréquence des résultats individuels dépassant la ou les limites. Par contre, s'il faut prélever plusieurs échantillons par lot (n>1), l'occurrence correspond à la fréquence des lots dépassant les limites fixées par les critères microbiologiques, c'est-à-dire les limites de satisfaction (=m), les limites d'acceptabilité (=M) ainsi que les tolérances (=c), à savoir le nombre d'échantillons non conformes tolérés ou le nombre d'échantillons tolérés avec des résultats situés entre 'm' et 'M'.

Il arrive que le taux de détection d'un contaminant ou d'un résidu soit influencé par la méthode analytique utilisée ou encore par les performances du laboratoire. Ainsi dans le cas de méthodes multirésidus et/ou très performantes (ex. lorsque la LOD est basse), la détection est quasi systématique et n'apporte à elle seule que peu d'information utile. Dans ce cas, l'évaluation qualitative des résultats peut s'avérer utile pour orienter l'expert dans l'analyse de l'occurrence et le choix des populations à analyser. Lorsque la norme est dépassée (ex. dépassement des LMR pour les pesticides), le taux de non-conformités donne une information directe sur l'occurrence. Lorsque les contaminants et les résidus sont détectés à des teneurs quantifiables (>LOQ) inférieures à la norme, l'évaluation des valeurs permet de mieux cibler les matrices problématiques, c'est-à-dire celles dont les résultats s'approchent de la norme.

Les taux de détection et de non-conformité sont également influencés par la sensibilité et la spécificité des tests analytiques. La confiance relative par rapport à un résultat 'conforme' diminue lorsque la sensibilité du test diminue. La confiance relative par rapport à un résultat 'non-conforme' diminue lorsque la spécificité du test diminue. Dans certains cas spécifiques, lorsque l'expert dispose d'information sur la sensibilité et la spécificité de la méthode d'analyse, il peut, via l'application statistique Win Episcope (Test : Advance evaluation), évaluer les taux réels de détection et de non-conformité sur base des taux apparents. La sensibilité et la spécificité d'une méthode analytique sont évaluées en concertation avec la DG Laboratoires.

L'occurrence est cotée sur une échelle de 1 à 4 et est idéalement déterminée sur une période de référence de trois années (période du programme pluriannuel).

Les tableaux 11-13 reprennent, à titre d'exemple, des grilles d'évaluation permettant de déterminer la cote de l'occurrence.

Tableau 11: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des détections et des dépassements de norme observés lors des contrôles de l'AFSCA et des données du système d'alerte RASFF.

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA + RASFF
1	- détections rares à des niveaux quantifiables proches de la norme - pas/peu de dépassement de norme - pas de RASFF
2	- détections régulières (à des niveaux quantifiables proches de la norme) - pas/peu de dépassement de norme (ex : <1/an) - peu de RASFF
3	- détections fréquentes à des niveaux quantifiables proches de la norme - dépassements de norme réguliers (ex : = 1/an) - RASFF réguliers
4	- dépassements de norme fréquents (ex : >1/an) - RASFF fréquents

Tableau 12: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des dépassements de norme observés lors des contrôles basés sur des analyses multirésidus (ex. dépassement de LMR pesticides).

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA
1	- dépassements de norme rares (ex $f < 2\%$)
2	- dépassements de norme occasionnels (ex $2\% \leq f < 4\%$)
3	- dépassements de norme réguliers (ex $4\% \leq f < 10\%$)
4	- dépassements de norme fréquents (ex $f > 10\%$)

Tableau 13: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base de la probabilité d'apparition ou de propagation (émergence d'une maladie).

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA
1	- très faible probabilité d'apparition ou de propagation
2	- faible probabilité d'apparition ou de propagation
3	- probabilité d'apparition ou de propagation moyenne
4	- forte probabilité d'apparition ou de propagation

Critère 3: contribution de la population (matrice) à l'exposition totale

La part de la consommation de la population dans l'exposition totale est comptée dans le critère 3. Il faut indiquer sur une échelle de 1 à 4 dans quelle mesure la population (matrices) contribue à l'exposition totale (cf. tableau 14).

La contribution est la deuxième composante de l'exposition. En partant du principe que l'exposition totale d'un individu à un danger résulte de différentes sources de contamination, la contribution représente l'importance relative que joue la population (matrices) dans le risque associé à ce danger.

Tableau 14: critère 3 – contribution à l'exposition totale.

Cote	Contribution de la population
1	- contribution limitée (la population est peu consommée et/ou d'autres populations jouent un rôle important dans l'exposition totale au danger considéré)
2	- contribution moyenne, valeur par défaut
3	- contribution importante (la population est largement consommée et/ou elle contribue fortement à l'exposition totale)
4	- contribution très importante (la population est très largement consommée et/ou elle constitue pratiquement la seule source de l'exposition totale)

Fixation du niveau de confiance

Sur base des scores attribués aux trois critères, on calcule un score total selon la formule: **effet néfaste + (occurrence x contribution)**.

Aux scores totaux est lié arbitrairement un niveau de confiance. Trois catégories ont été définies (cf. tableau 15).

Tableau 15: score total vs. niveau de confiance.

Score total	Niveau de confiance
2-6	90%
7-12	95%
13-20	99%

Fixation du nombre d'analyses

Le nombre d'analyses est calculé selon la formule de Cannon & Roe modifiée comme suit:

$$n = [1 - (1-\alpha)^{1/D}] \times [N - (D-1)/2]$$

avec:

- **n**, la taille de l'échantillon nécessaire pour avoir une probabilité α qu'au moins un résultat non conforme soit détecté dans l'échantillon;
- **α** , le niveau de confiance;
- **N**, la taille de la population dont on prend un échantillon;
- **D**, le nombre escompté de résultats non conformes.

5.2.2.2.4 Analyses réalisées dans le cadre d'un monitoring

Dans ce cas, on suit une approche statistique uniquement utilisée pour les programmes de surveillance, en vue de l'estimation d'un niveau de précision donné de la prévalence d'une contamination. Le niveau de précision dépend de la prévalence estimée et détermine le nombre d'analyses qui doivent être effectuées.

Ainsi, à un niveau de confiance donné, le nombre total d'analyses augmente avec le niveau de précision que l'on veut atteindre. Par exemple, il n'est pas adéquat de vouloir estimer ou vérifier une prévalence de 20 % avec une précision de 0,5 %.

Cette manière de programmer rend difficile la vérification de l'efficacité des mesures de management des risques. Des exemples typiques sont la contamination microbiologique telle que celle causée par *Campylobacter* et *Salmonella*.

Les étapes qui doivent être suivies sont en grande partie les mêmes que pour la fixation du nombre d'analyses par analyse de risque (cf. paragraphe 5.2.2.2.3). Les paramètres ci-après doivent cependant être fixés :

- la prévalence estimée de la contamination (sur base de l'expérience); 50 % est considéré comme la valeur standard lorsqu'on dispose de suffisamment d'informations (à cette valeur, la variance binomiale est la plus grande, ce qui garantit une taille maximale de l'échantillon);
- le niveau de précision et le niveau de confiance pour chaque combinaison population – paramètre.

5.2.2.2.5 Analyses estimées à priori

Certains contrôles sont difficilement prévisibles car ils sont liés à la réalisation d'un événement préalable comme l'abattage, l'importation, l'achat ... Le plus souvent, ces contrôles visent à détecter une contamination.

Le nombre d'analyses à réaliser dépend de la fréquence de contrôle et de la réalisation de l'événement. La fréquence de contrôle est soit fixée par la réglementation, soit établie par l'expert.

5.2.2.2.6 Ajustement du nombre d'analyses

Par dérogation à la méthode générale, le nombre d'analyses peut être ponctuellement ajusté à la hausse ou à la baisse.

D'autre part, le nombre d'analyses peut à tout moment de l'année être ajusté vers le haut ou vers le bas sur base d'une demande motivée auprès de la Cellule de coordination du Programme de contrôle et du Rapportage externe (cf. paragraphe 5.2.5).

Augmentation du nombre d'analyses

Le cas échéant, le nombre d'analyses peut être ajusté à la hausse (maximum 20 %) pour tenir compte des sensibilités:

- médiatique;
- politique;
- des consommateurs;
- économique.

Dans certains cas spécifiques, l'ajustement du nombre d'analyses peut cependant être plus conséquent.

Diminution du nombre d'analyses

La révision à la baisse des objectifs de la programmation repose sur le niveau de priorité des contrôles.

La révision à la baisse des objectifs de la programmation peut être envisagée :

- lorsque le coût de la programmation dépasse le budget ou les capacités disponibles ;
- pour tenir compte d'un contrôle programmé en amont de la chaîne alimentaire de telle manière qu'il réduit le risque en aval de la chaîne alimentaire pour la combinaison matrice/danger considérée ;
- pour tenir compte d'un plan d'échantillonnage sectoriel répondant aux conditions visées plus bas ;
- lorsque les objectifs du programme doivent être revus à la suite d'un cas de force majeure ayant monopolisé sur une longue période les effectifs voués aux contrôles.

Par ailleurs, lorsqu'une réduction du programme d'analyse est envisagée pour tenir compte d'un plan d'échantillonnage sectoriel (PES), les conditions suivantes doivent au minimum être réunies :

- 1) la méthodologie retenue pour développer le PES doit avoir été évaluée par le Comité scientifique de l'Agence et doit prendre en compte les recommandations de ce dernier ;
- 2) le nombre d'analyses par dangers et par matrices doit découler de l'application de la méthodologie visée au point 1. Le contenu du PES doit avoir été communiqué par écrit à l'Agence ;
- 3) les dangers/matrices concernés par la réduction doivent faire partie du PES de l'année en cours et devront être maintenus dans le PES de l'année suivante (complémentarité des plans d'échantillonnage) ;
- 4) le PES est implémenté par une part représentative du secteur en termes de nombre d'opérateurs et de production ;
- 5) les échantillons du PES sont prélevés selon les méthodes officielles, au moins en partie par des organismes accrédités ISO 17020, et les analyses sont réalisées dans des laboratoires participant à des tests circulaires ;
- 6) les résultats de laboratoire du PES et des mesures de suivi sont régulièrement fournis à l'Agence et sont similaires aux résultats des contrôles officiels (il importe en effet de s'assurer de la concordance des conclusions et des suites découlant des différents contrôles) ;
- 7) l'interprétation des résultats du PES repose sur les mêmes critères que ceux utilisés par l'Agence. Ceci implique notamment que le secteur applique des limites d'action identiques à celles de l'Agence.

Lorsqu'une révision à la baisse des objectifs de la programmation est envisagée, la pertinence et l'importance de la réduction de la programmation sont évaluées objectivement en tenant compte des impératifs légaux et des critères liés aux risques et ce de manière à maintenir la sécurité alimentaire à un niveau élevé.

Dans ce contexte, l'expert veillera autant que possible à ce que :

- le nombre minimum de contrôles imposé par la législation soit respecté ;
- les avis du Comité scientifique en ce qui concerne la détermination des priorités des contrôles soient pris en compte ;
- les contrôles qui visent à protéger les populations vulnérables ne soient réduits qu'en dernier recours ;
- les caractéristiques du produit concerné soient prises en compte (p ex. pour les contaminants microbiologiques, la réduction des contrôles des denrées devant subir un traitement serait envisagée avant celle des contrôles des denrées prêtes à être consommées) ...

Les réductions tiennent compte de la gravité et de l'exposition suivant le tableau 16 :

Tableau 16: réduction du programme d'analyse AFSCA par PES.

Effets néfastes	4	-10%	-10%	-5%	-5%
	3	-15%	-10%	-5%	-5%
	2	-20%	-15%	-10%	-5%
	1	-20%	-20%	-15%	-5%
		1-4	5-8	9-12	13-16
		Exposition = (contribution x occurrence)			

Cette approche repose sur des critères de risques connus (effet, occurrence et contribution) et offre l'avantage d'objectiver la réduction du nombre d'analyses. Par ailleurs, l'implémentation de contrôles en amont de la chaîne alimentaire(p ex. contrôles officiels en amont, autocontrôle basé sur des plans d'échantillonnage sectoriels validés, ...) peuvent in fine contribuer à réduire l'exposition et de ce fait accentuer la réduction des analyses officielles.

5.2.2.7 Rôle du Comité scientifique

Dans un souci d'amélioration et d'harmonisation, il est régulièrement demandé au Comité scientifique de l'AFSCA de se prononcer sur la méthodologie de programmation de l'AFSCA basée sur le risque. Une première demande d'avis a été introduite lors de l'élaboration de cette méthodologie. Chaque fois qu'on y apporte une modification essentielle, une nouvelle évaluation est demandée pour une partie de la méthode ou bien pour l'ensemble de la méthode.

En même temps, il est demandé régulièrement (au minimum un fois par cycle de MANCP) au Comité scientifique de se prononcer à propos de l'évaluation du risque réalisée par l'équipe de programmation. La demande d'avis, selon le cas, se rapporte:

- à l'inventaire des dangers et à l'attribution d'un score à leurs effets néfastes;
- à la pertinence des combinaisons matrice-danger choisies et du nombre d'analyses;
- à la pertinence des lieux d'échantillonnages choisis (la répartition des échantillons et des efforts de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire);
- à la pression de contrôle pour les contaminations programmées dans la chaîne alimentaire.

En outre, les PES sont évalués par le Comité scientifique.

5.2.2.3 Inspections

Tout comme la programmation des analyses, la programmation des inspections de l'AFSCA est basée sur une évaluation du risque.

L'ensemble de la chaîne alimentaire a été divisée en secteurs et, selon les besoins, subdivisée encore en sous-secteurs.

Dans le cadre de l'élaboration du business plan 2012-2014, les fréquences d'inspection ont été réévaluées sur base de l'expérience acquise. En fonction du secteur, un système d'inspection à 2 ou 3 fréquences est appliqué et modulé vers le haut ou vers le bas en fonction du profil de risque de l'opérateur. À côté de ça, pour des raisons de faisabilité, certaines inspections (transport, commerces ambulants, marchés, ...) sont organisées sur base d'un nombre fixe par an plutôt que sur base d'une fréquence

5.2.2.3.1 Système d'inspection à 3 fréquences

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

Dans ce système, on distingue trois catégories de fréquences d'inspection :

- fréquence d'inspection réduite ;
- fréquence d'inspection de base ; cette fréquence de base correspond à un nombre d'inspections qui doit être réalisé auprès d'un opérateur représentatif d'un certain (sous)secteur ;
- fréquence d'inspection élevée.

5.2.2.3.2 Système d'inspection à 2 fréquences complété par des inspections de suivi

Un système à 2 fréquences d'inspection complété par des inspections de suivi est organisé pour les inspections des autres secteurs. En cas d'inspection non favorable (c.-à-d. une inspection suite à laquelle l'opérateur est sanctionné), les opérateurs sont tenus de prendre des mesures correctives qui feront l'objet d'un ou de plusieurs recontrôles. Un certain pourcentage d'opérateurs (10% pour le non-horeca et 25% pour l'horeca) qui se sont remis en ordre feront l'objet d'une inspection de suivi l'année suivante pour s'assurer que les opérateurs se sont mis en conformité de façon durable. Contrairement aux recontrôles, les inspections de suivi ne seront pas facturées aux opérateurs.

5.2.2.3.3 Profil de risque de l'opérateur

Il y a 3 critères de risque qui déterminent le profil de risque de l'opérateur:

- la présence/l'absence d'un système d'autocontrôle certifié/validé ;
- les sanctions encourues pendant les 2 années précédentes ;
- les résultats d'inspections précédentes en cas de fréquence de base \geq 1/2 an.

Un score est lié avec chaque critère de risque. Plus un opérateur fait un bon score, plus le profil de risque individuel est bas (faible) (cf. tableau 17) :

- présence d'un système d'autocontrôle certifié par un organisme de certification (OCI) ou validé par l'AFSCA :
 - o non certifié / validé ou absent : 0 points ;
 - o certifié / validé : 40 points ;
- sanctions (avertissement, pro justitia, suspension/retrait de l'agrément) encourues pendant les 2 années précédentes :
 - o pas de sanctions : 20 points;
 - o n sanctions : $20 - (n \times s)$ points ;
avec n = nombre de sanctions et s = 2 (avertissement), 6 (pro justitia) ou 10 (suspension, retrait de l'agrément) ;
- résultats d'inspection (des deux années précédentes) pour des secteurs dont la fréquence de base \geq 1/2 an :
 - o classe I : 20 points ;
 - o classe II : 14 points ;

- classe III : 8 points ;
- classe IV : 0 points.

Les inspections sont effectuées à l'aide de check-lists (CL) liées à certains domaines d'application, les 'scopes'. Chaque CL est composée de chapitres et de sections dont l'importance relative est indiquée par des facteurs de pondération. Au cours d'une même mission, plusieurs CL peuvent être utilisées. A ces différentes (scopes de) CL on donne aussi différents facteurs de pondération. La répartition en différentes classes (de I à IV) est basée sur le score final, qui prend en compte différents facteurs de pondération (section, chapitre et scope de la CL).

Tableau 17: fixation du profil de risque individuel sur base du score total des critères de risques.

Fréquence d'inspection appliquée	Secteur de la transformation des denrées d'origine animale	Autres secteurs	
		IF _b ≥ 1/2	IF _b < 1/2
Réduite	61-80	60-80	53-60
Base	39-60	0-59	0-52
Élevée	0-38	Contrôles de suivi	

IF_b: fréquence d'inspection de base.

Le détail des fréquences d'inspection figure en annexe du business plan 2012 – 2014 de l'Administrateur délégué de l'AFSCA et est repris en annexe 2 de ce MANCP.

5.2.2.3.4 Rôle du Comité scientifique

Il est régulièrement (au moins une fois par cycle du MANCP) demandé au Comité scientifique de se prononcer sur l'évaluation des risques réalisée par l'équipe de programmation. La demande d'avis porte selon les cas sur :

- les fréquences d'inspection et la distribution des efforts de contrôle le long de la chaîne alimentaire;
- la pertinence du choix et du pourcentage de réalisation des scopes constituant l'inspection.

5.2.3 Planning

5.2.3.1 Analyses

Une fois le programme d'analyses approuvé par la hiérarchie, il est transmis (via Alpha) à l'administration des Laboratoires de l'AFSCA. Cette direction générale traduit le programme d'analyses en un programme d'échantillonnage via la rationalisation, c'est-à-dire le regroupement des analyses et des matrices et leur distribution entre les labos. Ceci entraîne une diminution du nombre d'échantillons et une maximisation du nombre d'analyses effectuées par échantillon dans un même labo.

Après rationalisation par la DG Laboratoires, le programme d'échantillonnage est transmis à la DG Contrôle (via Alpha) de l'AFSCA pour la planification finale des échantillonnages. Ceci se fait en répartissant les contrôles du programme de contrôle entre les 11 UPC et en les répartissant dans le temps. Ce faisant, on tient compte d'un certain nombre de paramètres tels que le caractère saisonnier de certains contrôles, la présence géographique des opérateurs qui exercent l'activité à contrôler, etc...

Pour une série de contrôles spécifiques, on établit uniquement combien doivent être effectués par an, sans spécifier dans quelles UPC ils doivent l'être. Pour d'autres contrôles spécifiques, les UPC reçoivent un objectif annuel, sans que leur soit imposé à quel moment les contrôles doivent être réalisés.

Pour la traduction du programme de contrôle en plan de contrôle, l'administration centrale du Contrôle se tourne vers l'administration centrale de la Politique de Contrôle lorsqu'elle se heurte à des éléments

qui ne sont pas réalisables d'un point de vue technique / opérationnel, ce qui entraîne alors une correction du programme de contrôle. De même, les UPC reçoivent encore un délai de réaction, après quoi le plan est adapté le cas échéant.

Pour la répartition entre les différentes UPC, on tient compte d'effets d'échelle. Les grandes UPC peuvent, grâce à leur échelle, pratiquer relativement plus de contrôles que les petites UPC. En effet, les absences inattendues mais temporaires de contrôleurs se font beaucoup moins sentir lorsque l'UPC est suffisamment grande.

La répartition des échantillons se fait d'abord entre les UPC, et ensuite entre les contrôleurs, et ce via l'application informatique FoodNet. Le plan d'échantillonnage est également disponible sur l'intranet de l'AFSCA.

5.2.3.2 Inspections

Le programme d'inspection est exprimé en lignes d'inspection (via Alpha). Chaque ligne d'inspection comprend les indications suivantes :

- lieu, activités, produit (données BOOD);
- secteur;
- scope de la check-list;
- personne de contact;
- fréquence d'inspection;
- % scope : la fréquence à laquelle une check-list d'un tel scope doit être appliquée lors des missions;
- check-list.

Le programme d'inspection et les objectifs annuels, y compris les priorités, sont publiés sur l'intranet de l'AFSCA. Le planning des contrôleurs sur le terrain est élaboré dans les UPC sous la responsabilité du chef de secteur concerné.

5.2.4 Exécution et rapportage

5.2.4.1 La Direction Régionale et l'UNIC

La Direction régionale est composée de deux directeurs régionaux, d'un staff et d'un secrétariat. Les deux directeurs régionaux, un pour la partie néerlandophone et l'autre pour la partie francophone et germanophone du pays, sont responsables de la coordination mutuelle entre les UPC et les services centraux. Ils se concertent entre eux à propos de l'exercice de leurs tâches et sont tous deux compétents pour l'exercice de cette tâche à l'égard de l'unité de contrôle de la Région de Bruxelles-Capitale.

En vue de l'exercice de leurs missions, ils disposent au sein des services d'inspection d'une Unité Nationale d'Implémentation et de Coordination, service de soutien qui tombe sous la houlette des deux directeurs régionaux.

Les tâches pour l'UNIC sont :

- implémentation ISO 9001 ;
- implémentation ISO 17020 ;
- implémentation ISO 14001 et EMAS ;
- audit interne (faire office de point de contact unique pour le service Audit interne de l'AFSCA, organiser le suivi administratif de l'exécution des plans d'action par les UPC, identification proactive et remédiation des points douloureux dans le fonctionnement des autres UPC,...) ;
- développement des IT et datamining ;
- gestion des Comités de concertation techniques (cf. paragraphe 5.2.4.5.7) ;
- ressources humaines ;
- coordination logistique ;
- contrôles coordonnés ;

- organisation pratique des audits des systèmes d'autocôntrole chez les opérateurs par l'AFSCA;
- analyse d'impact de nouvelles procédures, instructions et directives ;
- missions des délégations étrangères et du FVO (organisation opérationnelle, préparation et encadrement de ces missions sur le terrain) ;
- point de contact DGZ / ARSIA;
- gestion des vétérinaires chargés de mission (CDM).

5.2.4.2 UPC

Au niveau de l'UPC, le chef d'UPC supervise et coordonne les trois secteurs (production primaire, transformation et distribution), qui sont chacun dirigés par un chef de secteur. Ensemble, ils assurent la transmission correcte des instructions, check-lists, nouvelle législation, etc., et l'encadrement des agents de contrôle, y compris les CDM.

La priorité des tâches de l'UPC est la suivante :

- 1^{ère} priorité :
 - o échantillons non conformes ;
 - o plaintes ;
 - o RASFF ;
 - o notifications obligatoires ;
 - o échantillonnages ;
 - o prestations à la demande de l'opérateur (p.ex. certification) ;
- 2^e priorité:
 - o inspections non conformes (recontrôles);
- 3^e priorité :
 - o plan d'inspection ;
 - o autres prestations à la demande de l'opérateur.

En suivant en permanence l'exécution des contrôles et en la comparant avec les objectifs programmés, les chefs d'UPC peuvent évaluer l'état des choses au sein de l'UPC, et entreprendre le cas échéant une action lorsque des lacunes sont constatées quelque part. Les services centraux de la DG Contrôle font un suivi des statistiques.

5.2.4.3 Pratique

Pour chaque contrôle, le contrôleur doit créer une mission dans FoodNet. Pour la réalisation des échantillonnages, des procédures détaillées sont prévues sous la forme de fiches techniques qui sont également consultables via l'intranet de l'AFSCA. Pour les inspections, on travaille avec des check-lists. Dans un souci de transparence, celles-ci sont publiées sur le site internet de l'AFSCA. Pour les contrôleurs, il y a aussi, disponible sur l'intranet de l'AFSCA, un fil conducteur par check-list. Afin de permettre une interprétation aussi uniforme et transparente que possible des check-lists, on utilise une pondération attribuée à chaque non-conformité (cf. paragraphe 8.2.1).

Toutes les procédures et notes de service sont envoyées aux UPC par courrier électronique et publiées sur l'intranet. Lorsque une nouvelle check-list ou une check-list révisée est 'activée', les chefs de secteur et les chefs d'UPC en sont avertis par e-mail.

Pour les informations sur les opérateurs qui relèvent de la compétence de l'AFSCA, et la gestion de ces informations, on utilise BOOD¹⁰ (banque de données opérateurs – operatoredatabank), qui est reliée à la Banque-Carrefour des Entreprises du pouvoir fédéral (banque de données de la BCE). Avant de créer une mission dans FoodNet, on recherche les données de l'opérateur dans BOOD.

Les résultats des contrôles (échantillonnages et inspections) sont ensuite encodés dans FoodNet. Pour les analyses, on peut faire appel à un réseau étendu de laboratoires : il existe entre les systèmes

¹⁰ Il existe aussi, sur le site internet de l'AFSCA, une application publique permettant de rechercher les données des opérateurs (actifs dans la chaîne alimentaire): FoodWeb.

LIMS et FoodNet des connexions pour un flux de données optimal (cf. chapitre Réseau de laboratoires).

Pour les vétérinaires indépendants chargés de mission (CDM) qui accomplissent certaines tâches pour l'AFSCA, l'application AdminLight CDM est utilisée pour enregistrer leurs prestations. Les CDM effectuent des inspections, des contrôles ou de la certification, par ex. dans les abattoirs, les postes d'inspections frontaliers etc. Pour la réalisation de missions pour l'AFSCA, le CDM est considéré comme un vétérinaire officiel. Le nombre de CDM par UPC est fixé en fonction du volume de travail. A la fin de chaque année, les prestations des CDM sont évaluées par le chef d'UPC.

Il existe des instructions qui doivent éviter les répétitions de contrôles. Dans FoodNet on peut voir un historique de tous les contrôles qui ont déjà été réalisés chez un opérateur. De plus, la répartition des missions est faite par le chef de secteur, qui doit veiller à éviter des contrôles répétés sans motif. Il est également demandé au contrôleur de regrouper dans la mesure du possible les inspections pour toutes les activités d'un opérateur. Ce regroupement est possible lorsque les activités de l'établissement font partie d'un même secteur. Si ce n'est pas le cas, l'AFSCA essaie de procéder aux contrôles en une seule fois en constituant une équipe multidisciplinaire. En outre, l'AFSCA, en même temps que les contrôles relevant de sa propre compétence, procède aussi aux contrôles pour lesquels un accord de coopération avec d'autres autorités a été passé (par ex. dans le cadre de la conditionnalité ou des contrôles antitabac dans l'horeca).

5.2.4.4 Résultats des contrôles comme input de l'évaluation du risque

Les résultats des échantillonnages et des inspections de l'AFSCA de l'année N – 1 sont rapportés dans le rapport d'activités de l'AFSCA. De même, un rapportage spécifique est transmis aux services de la CE dans le cadre de divers programmes de l'UE.

Le rapport d'activités de l'AFSCA sert de base au rapportage du MANCP parce qu'on y trouve la majeure partie des informations nécessaires.

Les résultats des contrôles de l'année N – 1 sont utilisés comme input pour l'établissement du programme de contrôle pour l'année N + 1. Cela permet de mettre en route un nouveau cycle du processus central de l'AFSCA.

5.2.4.5 Structures de concertation de la DG Contrôle pour la gestion des missions de contrôle

5.2.4.5.1 Comité de concertation de management

Le Comité de concertation de management (CCM) se réunit tous les mois sous la présidence du Directeur général du Contrôle, sauf pendant le mois d'août.

Outre le Directeur général, le CCM se compose :

- des 2 directeurs régionaux;
- du directeur de l'administration centrale de la DG Contrôle;
- du directeur de l'UNE;
- des 11 chefs d'UPC;
- des coordinateurs des services de l'administration centrale de la DG Contrôle;
- d'un certain nombre de collaborateurs du staf.

Le CCM est, au sein de la DG Contrôle, l'organe de concertation et de décision où est discuté, arrêté et suivi le cadre stratégique et opérationnel. Il remplit un rôle important au sein du système qualité de la DG Contrôle. C'est en effet à ce niveau que sont effectuées les revues de direction.

5.2.4.5.2 Staf DG Contrôle

Toutes les deux semaines est organisée une réunion de staf au sein de la DG Contrôle. La composition est similaire à celle du CCM, mais sans les chefs d'UPC. Les dossiers qui sont discutés à ces réunions se rapportent principalement aux services de l'administration centrale de la DG Contrôle.

5.2.4.5.3 Staf NICE

Il y a une fois tous les deux mois une réunion des directeurs régionaux avec tout le personnel de l'UNIC. On y discute de l'évolution des dossiers gérés par les agents de l'UNIC, on s'y penche sur les problèmes d'organisation interne du service et on y communique aussi à propos de toutes sortes de sujets intéressants pour le personnel de l'UNIC.

5.2.4.5.4 Comité de concertation régional

Au niveau régional, une concertation est menée entre le directeur régional et tous les chefs d'UPC de la région en question. Il s'agit du Comité de concertation régional (CCR). Le directeur régional de l'autre région participe également à ces réunions.

Il y a 2 CCR: un du côté néerlandophone et l'autre du côté francophone et germanophone. Le chef d'UPC de l'UPC Bruxelles fait partie des deux CCR. Les deux CCR se réunissent chaque mois, chaque fois dans une autre UPC.

L'organisation des CCR est intégrée dans le système qualité de la DG Contrôle. Ainsi, outre un certain nombre de points variables qui sont apportés par les directeurs régionaux ou par les chefs d'UPC, on y discute aussi systématiquement une série de points fixes, comme par exemple:

- le suivi des objectifs opérationnels de la DG Contrôle;
- le suivi des objectifs stratégiques;
- les résultats des audits internes et externes et leur suivi;
- le remplissage du plan de personnel;
- les points d'action de réunions antérieures du CCM et du CCR.

Une fois par an, un CCR+ est organisé auquel sont aussi invités tous les chefs de secteur, et ce dans les deux régions. En outre, deux fois par an, une réunion est organisée avec tous les chefs de secteur afin de les informer des projets importants d'amélioration ou d'IT.

5.2.4.5.5 Comité de concertation provincial

Le Comité de concertation provincial (CCP) se compose du chef d'UPC et des chefs de secteur. Les CCP se tiennent mensuellement.

5.2.4.5.6 Comité de concertation sectoriel

Tous les chefs de secteur d'un secteur concerné (production primaire, distribution et transformation) se réunissent chaque mois avec le coordinateur concerné de l'administration de la DG Contrôle, lors du Comité de concertation sectoriel (CCS).

5.2.4.5.7 Comité de concertation technique

La tâche principale des Comités de concertation technique (CCT) consiste en la création de CL ou en la révision triennale de toutes les CL faisant partie de leur champs d'application ('scope'). Les CCT sont également chargés de rendre des avis sur les questions techniques qui peuvent être rencontrées par les agents dans le cadre de l'accomplissement de leur mission de contrôle.

Les CCT sont des groupes de travail composés de différents membres :

- un représentant permanent de l'administration centrale de la DG Contrôle et pour le CCT Gestion de crise, un représentant permanent de la Cellule de crise ;
- 4 contrôleurs/inspecteurs permanents issus soit des UPC, soit de l'UNIC, soit de l'UNE ;
- un expert invité issu de la DG Politique de Contrôle ou dans le cas du CCT Bien-être animal, un expert invité issu du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement ;
- le cas échéant, un contrôleur/inspecteur 'spécialiste-matière' invité issu des UPC.

Le Comité de suivi des CCT supervise les activités et les travaux des CCT (en ce compris la composition des CCT), en fait rapport aux directeurs régionaux, et tient à jour et publie régulièrement sur intranet le tableau portant la composition des CCT, le tableau de bord des CCT, le tableau de suivi des check-lists et les rapports de réunion des CCT.

5.2.4.6 Accréditation ISO 17020 pour les activités de contrôle de la DG Contrôle

L'AFSCA est accréditée ISO 17020 par BELAC (comme organisme de contrôle de type A) pour toutes les activités de contrôle (production primaire, transformation, distribution) dans les UPC.

5.2.5 Adaptations au programme de contrôle

Pendant l'année en cours, il se peut que des adaptations soient encore apportées au programme de contrôle. C'est la Cellule de coordination du programme de contrôle et rapportage externe (CCER) au sein de l'AFSCA qui en est responsable. La CCER se compose de représentants de chaque administration de l'AFSCA et a été créée pour estimer l'impact et le risque des adaptations prises à la suite de nouveaux Business Information Needs, d'adaptations dans le programme de contrôle et de modifications de masterdata. Les tâches exactes sont décrites dans le règlement d'ordre intérieur de la cellule de coordination.

Une demande motivée peut être introduite depuis chaque direction générale de l'AFSCA à l'aide d'un formulaire de Change Request, et est traitée selon la procédure prévue.

5.2.6 Actions 'DIS en ville'

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 882/2004, les contrôles officiels sont effectués sans avertissement préalable, sauf dans les cas d'audits nécessitant une notification préalable à l'exploitant de l'entreprise d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires.

Afin d'améliorer le fonctionnement général des opérateurs, l'AFSCA a lancé en 2009 des actions annoncées dans le secteur de la distribution ('DIS en ville'). L'objectif étant qu'une telle action soit effectuée chaque année dans chaque province. Le nombre de contrôles auxquels on procède lors de telles actions représente moins de 5 % du nombre total de contrôles dans ce secteur.

En préparation de ces actions, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA et les administrations communales concernées organisent des séances d'information pour tous les opérateurs concernés.

5.2.7 Aperçu schématique

Le système de contrôle national général décrit ci-dessus est intégré dans la structure de répartition actuelle des compétences en matière de sécurité alimentaire.

On trouve à la figure 9 un bref aperçu schématique du système de contrôle national général, tenant compte des différentes compétences des autorités concernées et des accords mutuels de coopération et protocoles conclus (cf. chapitre 3).

SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

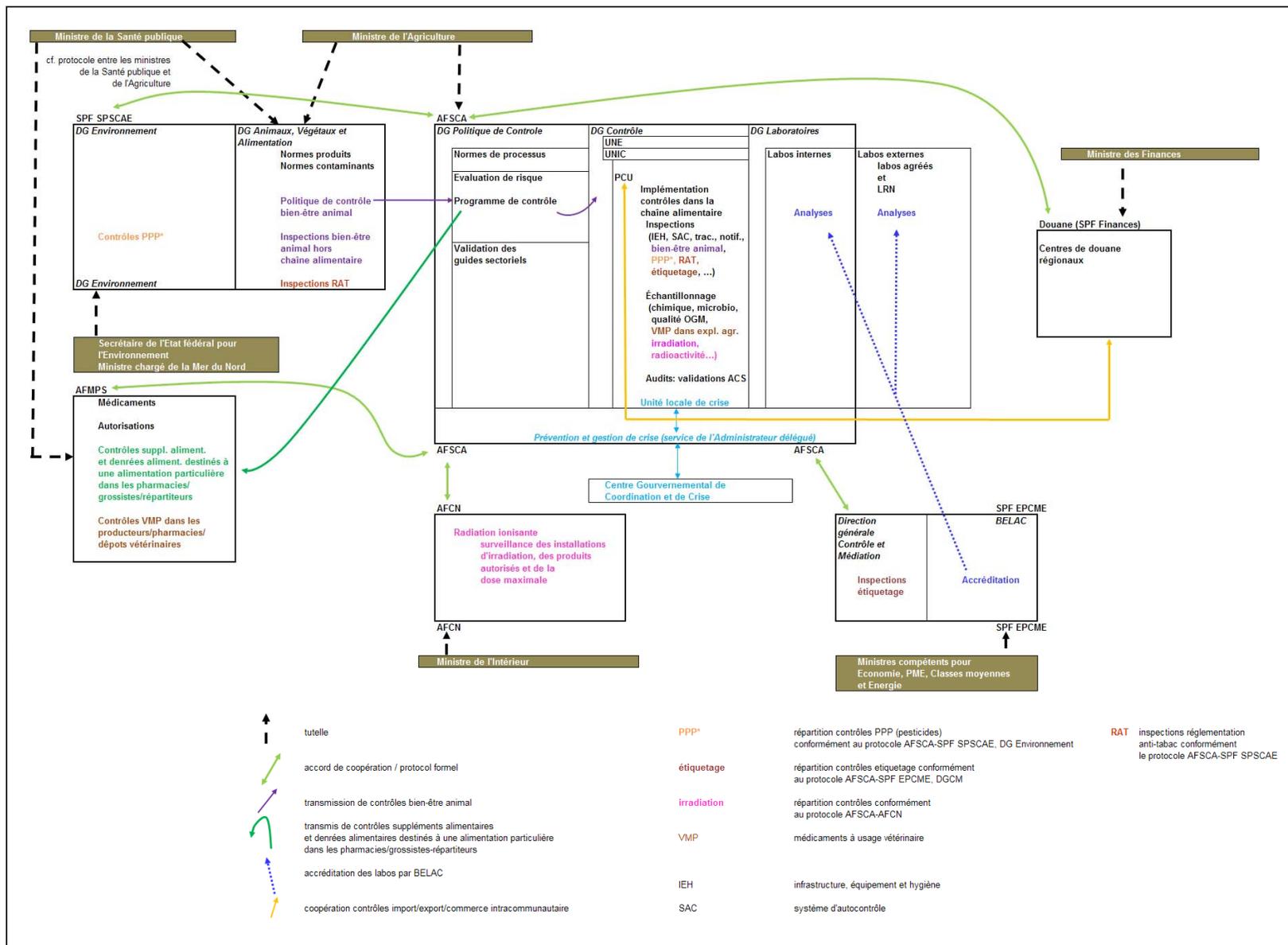


Figure 9: représentation schématique du système de contrôle national général pour denrées alimentaires, aliments pour animaux, santé animale et bien-être animal.

[imprimer en format A3]

5.3 SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

5.3.1 Introduction

En Belgique l'agriculture biologique est une compétence régionale. Outre la législation cadre européenne (règlements (CE) n° 834/2007, n° 889/2008 et n° 1235/2008), il existe une législation nationale et une législation régionale complémentaires:

- la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime (telle que modifiée);
- l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques;
- l'arrêté ministériel du 22 juin 2009 portant exécution des articles 7, 9, 10, 11 et 48 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques;
- l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Celles-ci définissent en outre les conditions auxquelles la méthode de production biologique et les produits biologiques doivent satisfaire.

5.3.2 Région flamande

5.3.2.1 Introduction

Le contrôle de la production biologique en Région flamande est réglé par l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

5.3.2.2 Contrôles

Les organismes de contrôle agréés effectuent les contrôles suivants : le premier contrôle après la réception de la notification d'un opérateur économique, le contrôle annuel, le contrôle complémentaire, le contrôle aléatoire, le contrôle renforcé et le contrôle administratif. Un quota minimum de contrôles aléatoires est imposé.

Le planning annuel des contrôles aléatoires et le choix des opérateurs économiques devant être soumis aux contrôles sont basés sur une analyse du risque. Cette analyse du risque se base sur tous les éléments disponibles et donne priorité aux contrôles chez les opérateurs économiques avec un risque accru d'irrégularités et d'infractions en ce qui concerne le respect des dispositions du Règlement (CE) n° 834/2007, de l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 et de leurs modalités d'application. Chaque organisme de contrôle peut choisir sa propre méthodologie pour réaliser l'analyse du risque.

La version actualisée de l'analyse du risque et de la procédure de sélection des opérateurs économiques est soumise annuellement (<31 janvier) par les organismes de contrôle au Departement Landbouw en Visserij.

5.3.2.3 Échantillonnages et analyses

Pour chaque opérateur économique qui fait savoir qu'il passe à une méthode de production biologique, l'organisme de contrôle prélève un échantillon du sol, un échantillon d'un produit végétal ou d'un produit animal. Chez les autres opérateurs économiques, un quota minimum annuel d'échantillons doit être prélevé. En tout cas, il faut au moins prélever un échantillon tous les 48 mois

chez chaque opérateur économique de même qu'en cas de suspicion d'utilisation de produits prohibés.

La fixation du planning annuel des échantillonnages, le choix des opérateurs économiques et des produits que l'on souhaite échantillonner de même que la nature des produits recherchés, tout cela se base sur une analyse du risque. Cette analyse du risque repose sur tous les éléments disponibles et donne priorité aux échantillonnages chez les opérateurs économiques avec un risque accru d'irrégularités et d'infractions en ce qui concerne le respect des dispositions du Règlement (CE) n° 834/2007, de l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 et de leurs modalités d'exécution. Chaque organisme de contrôle peut choisir sa propre méthodologie pour réaliser l'analyse du risque. La nature des analyses à réaliser et l'interprétation des résultats d'analyse sont décrites dans l'arrêté mentionné.

Les organismes de contrôle réalisent des contrôles, conformément à un manuel qualité. L'article 12, 3° de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 stipule que les organismes de contrôle doivent disposer d'une procédure de contrôle standard.

5.3.2.4. Infractions et sanctions

En cas de constatation d'une infraction, les organismes de contrôle imposent une sanction aux opérateurs économiques concernés, comme défini dans l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008. Si un organisme de contrôle constate une infraction pouvant avoir des conséquences pour les opérateurs économiques soumis au contrôle d'un autre organisme de contrôle, la division Duurzame Landbouwtontwikkeling doit être informée dans les trois jours ouvrables. Si un organisme de contrôle déclassé une parcelle ou un lot, suspend un produit ou une entreprise ou prolonge la reconversion d'un opérateur économique, le Département Landbouw en Visserij doit également en être informé dans les trois jours ouvrables.

Les organismes de contrôle peuvent, si la situation le justifie, déroger au tableau de sanctions. Le département Landbouw en Visserij peut, dans ce cas, demander une justification.

5.3.2.5. Autres obligations des organismes de contrôle

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre au Département Landbouw en Visserij un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, de sanctions, les données d'identification et de production des entreprises, etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté ministériel du 22 juin 2009.

L'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 (articles 12 et 13), mentionne les conditions auxquelles les organismes de contrôle doivent satisfaire pour obtenir et conserver un agrément. L'article 12, 7° détermine qu'au moins un inspecteur doit être qualifié. L'article 12, 3° impose à l'organisme de contrôle de disposer de suffisamment de personnel qualifié et expérimenté ainsi que du matériel et de l'infrastructure nécessaire et d'être impartial.

Une note de service décrit le nombre de contrôles minimum que le Département Landbouw en Visserij doit réaliser dans le cadre de la supervision sur les organismes de contrôle. Dans le Département Landbouw en Visserij, deux équivalents temps plein sont disponibles pour la supervision des organismes de contrôle et l'exécution de la législation bio.

5.3.3 Région wallonne

5.3.3.1 Introduction

En Région wallonne, le contrôle de la production biologique est réglé par la décision du Gouvernement wallon du 11 février 2010 sur la méthode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant la décision du Gouvernement wallon du 28 février 2008.

5.3.3.2 Contrôles

Les organismes de contrôle agréés réalisent les contrôles suivants conformément à l'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010: la première inspection suivant la réception de la notification d'un opérateur économique ainsi que son obligation de soumettre son entreprise à la réglementation en matière de contrôle, au contrôle physique annuel complet, au contrôle complémentaire, au contrôle renforcé et au contrôle aléatoire. Un quota minimum de contrôles aléatoires est imposé par rapport à la situation au 31 décembre de l'année précédente.

Lorsque des irrégularités sont suspectées, l'organisme de contrôle doit effectuer dans les plus brefs délais une vérification de l'opérateur concerné.

Chaque organisme de contrôle doit soumettre une procédure à l'approbation de la direction Qualité de la DGARNE pour fixer le planning des contrôles et le choix des opérateurs économiques devant être soumis aux contrôles. Cette procédure doit se baser sur une évaluation générale du non-respect du règlement (CE) n° 834/2004 et de l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

5.3.3.3 Échantillonnages et analyses

Pour chaque nouvelle unité de production qui fait savoir qu'elle passe à une méthode de production biologique, l'organisme de contrôle prélève un échantillon du sol, un échantillon d'un produit végétal ou d'un produit animal et exécute une analyse pour détecter la présence éventuelle de résidus ou de contaminants. Chez les autres opérateurs économiques, l'organisme de contrôle doit effectuer un certain nombre d'analyses de routine, égal ou supérieur à 60 % des opérateurs économiques. Chez chaque opérateur économique qui est soumis au contrôle, l'organisme de contrôle doit procéder à une analyse de produit lorsqu'une irrégularité est suspectée.

Chaque organisme de contrôle doit soumettre une procédure à l'approbation de la direction de la Qualité de la DGARNE pour fixer le planning des contrôles, le choix des opérateurs économiques et des produits devant être soumis aux analyses ainsi que la nature des produits recherchés. Cette procédure doit se baser sur une évaluation générale du non-respect du règlement (CE) n° 834/2004 et de l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010

Les organismes de contrôle réalisent des contrôles conformément à un manuel qualité.

En cas de constatation d'une irrégularité ou d'une infraction, les organismes de contrôle imposent une sanction aux opérateurs économiques concernés comme défini dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre à la direction Qualité des produits un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, les sanctions, les données d'identification et de production des entreprises etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

L'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 mentionne les conditions auxquelles les organismes de contrôle doivent satisfaire pour obtenir et conserver un agrément. Le demandeur d'agrément doit ainsi indiquer les références éventuelles et l'expérience utile dans le cadre du contrôle de la méthode de production biologique sur les produits agricoles et les installations et l'équipement dont les organismes privés disposent et qui leur permettent de réaliser toutes les activités utiles en lien avec le contrôle et la certification de produits biologiques en Région wallonne.

La surveillance des organismes de contrôle est décrite dans une note de service. La surveillance est organisée à trois niveaux: une coordination générale, la supervision des organismes de contrôle et l'inspection chez les opérateurs.

5.3.4 Région de Bruxelles-Capitale

5.3.4.1 Introduction

Le contrôle de la production biologique en Région de Bruxelles-Capitale est régi par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009.

5.3.4.2 Contrôles

Les organes de contrôle agréés procèdent aux contrôles ci-après : le premier contrôle après réception de la notification d'un opérateur du marché, ainsi que de son engagement à soumettre son exploitation au régime de contrôle, le contrôle physique annuel principal, le contrôle complémentaire, le contrôle par sondage et le contrôle renforcé. Un quota annuel minimum de contrôles par sondage est imposé.

Les organes de contrôle doivent soumettre à l'approbation de la direction en charge de l'agriculture au sein du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale (direction de la Conception et Coordination) une procédure visant à établir la planification des contrôles par sondage et le choix des opérateurs devant subir ces contrôles, ceci sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect des règlements concernés ou de l'arrêté du 3 décembre 2009.

5.3.4.3 Échantillonnages et analyses

L'organe de contrôle prélève, dans chaque nouvelle unité de production notifiant son entrée en conversion dans le mode de production biologique, un échantillon de sol, de produit végétal ou de produit animal, et exécute une analyse pour détecter la présence éventuelle de résidus ou de contaminants. Chez les autres opérateurs, un quota annuel minimum doit être prélevé. Dans tous les cas, l'organe de contrôle doit procéder à une analyse de produit lorsqu'une irrégularité est suspectée. Les organes de contrôle doivent soumettre à l'approbation de la direction de la Conception et Coordination une procédure visant à établir la planification des contrôles par sondage et le choix des opérateurs devant subir ces contrôles, ainsi que la nature des produits recherchés, ceci sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect des règlements concernés ou de l'arrêté du 3 décembre 2009.

Lorsqu'un organe de contrôle constate une irrégularité ou une infraction, il applique les sanctions fixées dans l'arrêté du 3 décembre 2009. Lorsque l'organe de contrôle constate une irrégularité ou une infraction auprès d'un opérateur soumis à son contrôle, et que cette irrégularité ou cette infraction peut avoir des conséquences auprès d'opérateurs soumis au contrôle d'un autre organe de contrôle, il en informe sans délai la direction des Relations économiques. Lorsque l'organe de contrôle inflige à un opérateur une sanction de déclassement ou de suspension, il en informe également sans délai la direction susmentionnée.

Les organes de contrôle doivent remettre chaque année à la direction des Relations économiques un certain nombre de données, comme la liste des opérateurs soumis au contrôle, des informations demandées par la Commission européenne, des données statistiques, etc.

Dans l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 sont mentionnées les conditions auxquelles doivent satisfaire les organes de contrôle pour obtenir et conserver un agrément.

Le contrôle des organismes privés qui procèdent aux contrôles des opérateurs est assuré par la direction des Relations économiques.

5.3.5 Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

L'AFSCA programme les contrôles en matière de pesticides de manière générale afin de vérifier le respect des exigences du règlement (CE) n° 396/2005. Ce règlement est applicable aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, sans que ne soit faite une distinction entre la production traditionnelle et la production biologique. Il n'est cependant pas impossible que l'AFSCA prélève ainsi sur le marché belge un échantillon provenant de la production biologique.

Dans le cadre des programmes communautaires de contrôle pluriannuel et coordonné destinés à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires et à évaluer l'exposition du consommateur, l'AFSCA programme un nombre de contrôles limité sur des produits bio.

En outre, les experts de la Politique de contrôle peuvent choisir spécifiquement lors de l'établissement du programme de contrôle, d'échantillonner des produits issus de la production biologique. Sinon, les échantillonnages sont réalisés de manière non-discriminatoire, c'est-à-dire, indépendamment de la nature de la production (traditionnelle versus biologique).

5.4 SYSTÈME DE CONTRÔLE DES AOP, IGP ET STG

5.4.1 Introduction

Outre la législation cadre européenne (règlements (CE) n° 509/2006, n° 510/2006, n° 1898/2006 et n° 1216/2007), il existe en Belgique une législation nationale et une législation régionale complémentaires en ce qui concerne l'agrément et la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties:

- la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur;
- l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- l'arrêté ministériel du 7 mars 2008 portant exécution de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- l'arrêté ministériel du 7 mars 2008 portant nomination des membres de la commission consultative, visée à l'article 1er, 9°, de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- le décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92;
- l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

5.4.2 Région flamande

En Région flamande, la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées par l'Arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Le Département Landbouw en Visserij du gouvernement flamand a été désigné comme autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG. Le Département Landbouw en Visserij dépend du ministre flamand compétent pour la politique agricole et la pêche en mer. Les producteurs qui souhaitent protéger leur produit en tant qu'appellation d'origine, indication géographique ou spécialité traditionnelle garantie peuvent introduire un dossier de demande auprès du Département Landbouw en Visserij. Le Département Landbouw en Visserij s'occupe du suivi des dossiers de demande jusqu'à ce que la protection soit reconnue par la Commission européenne.

Le contrôle de la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties est réglementé par l'Arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 et l'accord entre le Service public fédéral (SPF) Economie, PME, Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006.

La direction générale Contrôle et Médiation (DGCM) du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est responsable de tous les contrôles dans le cadre des règlements (CE) n° 509/2006 et 510/2006. Les contrôles se font tant sur les produits du marché intérieur que sur les produits étrangers. Sur la requête du groupement demandeur, la DGCM agit en tant qu'organe de contrôle pour les dossiers qui ont été introduits au Département Landbouw en Visserij.

5.4.3 Région wallonne

Le Décret du 19 décembre 2002 et l'Arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 réglementent la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG à connotation géographique. L'autorité compétente en matière de STG est toutefois le Service public fédéral Economie.

Le Service public de Wallonie, direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE), Département du Développement – direction de la Qualité est compétent pour la reconnaissance des AOP et IGP.

La direction générale Contrôle et Médiation du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour leur protection.

Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant est agréé par la Région wallonne pour veiller au bon respect du cahier des charges reconnu.

L'organisme de contrôle réalise des contrôles sur le terrain pour tous les producteurs agréés en tant que AOP et IGP et certifie les produits conformes. Conformément au décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne et à l'arrêté du 25 septembre 2003, l'organisme de contrôle est e.a. obligé d'examiner, au moins une fois par an, chez les titulaires d'une autorisation d'utilisation, si les conditions définies dans le dossier produit sont remplies. Il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

5.4.4 Région de Bruxelles-Capitale

En Région de Bruxelles-Capitale, la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées par l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009.

La direction de la Conception et Coordination de l'Administration de l'Economie et de l'Emploi du Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale est l'autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG. Les demandes d'enregistrement d'un AOP, IGP et STG sont introduites à cette entité.

Le respect du cahier des charges est contrôlé par les établissements de contrôle désignés par le Ministre bruxellois chargé de la Politique agricole et les contrôles se font conformément aux dispositions fixées par ce ministre. Le refus d'un contrôle ou l'obstruction de son exécution est assimilé à la constatation que le produit n'est pas conforme aux données du cahier des charges.

La direction générale du Contrôle et de la Médiation du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour les contrôles (sur l'étiquetage) des AOP, IGP et STG.

5.4.5 Activités de contrôle de la DGCM

Pour les contrôles réalisés par la DGCM, on utilise des instructions. Il existe aussi des check-lists par produit. Pour les analyses de produit, il est fait appel à la direction générale Qualité et Sécurité du SPF Economie, Classes moyennes et Energie qui désigne à son tour un laboratoire approprié.

Les régions et la DGCM se réunissent chaque année. L'état d'avancement des dossiers en cours et les analyses sont communiqués par le biais de rapports intermédiaires annuels.

5.4.6 Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Dans le cadre de sa mission, l'AFSCA réalise des échantillonnages de manière non-discriminatoire sur tous les types de denrées alimentaires, également celles avec un label de qualité AOP, IGP et STG.

5.5 SYNOPSIS

Le tableau 18 donne un aperçu général de la répartition des compétences dans le cadre du MANCP.

Tableau 18: répartition générale des autorités compétentes dans le cadre du MANCP*.

Secteur	Politique	Contrôles officiels (chaîne alimentaire)	Laboratoires	Evaluation du risque et avis scientifique concernant le planning des contrôles
Denrées alimentaires et hygiène des denrées alimentaires	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Aliments d'origine animale	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Aliments pour animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	AFSCA-labo's	AFSCA / Comité scientifique
OGM	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA Gewesten SPF SPSCAE (veld)	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Importation d'animaux et alimentation d'origine animale	AFSCA	AFSCA/ FOD F – ADA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Importation de denrées alimentaires d'origine animale	AFSCA	AFSCA/ FOD F – ADA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
EST / sous-produits animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Santé des animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Externe labo's	AFSCA / Comité scientifique
Médicaments vétérinaires (autorisation, marketing et utilisation)	AFMPS	AFSCA/AFMPS	Labos AFSCA et externes	AFMPS
Médicaments vétérinaires (résidus)	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Bien-être des animaux et CITES	SPF SPSCAE	AFSCA		SPF SPSCAE
Produits phyto (autorisation, marketing et utilisation)	SPF SPSCAE / AFSCA	SPF SPSCAE/AFSCA	AFSCA-labo's	SPF SPSCAE (toelating) / AFSCA / Comité scientifique
Produits phyto (résidus)	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Santé des végétaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA, CRA-W/ILVO et labos externes	AFSCA / Comité scientifique

*: pour les contrôles dans le cadre de la production biologique et des appellations d'origine protégée (AOP), des indications géographiques protégées (IGP) et des spécialités traditionnelles garanties (STG): voir tableau 7-8;

CRA-W: Centre wallon de Recherches agronomiques;

SPF F – ADA: Service fédéral Finances, Administration des Douanes et Accises;

AFMPS : Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé;

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

SPF SPSCAE : Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement;

ILVO: Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek.

PLANS D'INTERVENTION

6 PLANS D'INTERVENTION

6.1 GESTION DES SCENARII DE CRISE PAR L'AFSCA

6.1.1 Introduction

Au sein de l'AFSCA, le service de Prévention et Gestion des crises créé conformément à l'arrêté royal du 20 décembre 2007¹¹ se trouve placé sous la direction de l'Administrateur délégué à qui il rapporte directement. Sur base de cet AR, la tâche de ce service consiste à préparer l'AFSCA aux crises et à l'accompagner en cas de crise. Son action et ses interventions doivent faire en sorte d'éviter autant que possible les incidents à fort impact. Toute crise ou situation d'alerte doit être gérée en vue de réduire l'impact pour la santé du consommateur, des végétaux et des animaux.

Le service Prévention et Gestion de crise assure les contacts avec le Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise (CGCCR), la plate-forme de crise de l'autorité fédérale.

Tous les services et agents individuels de l'AFSCA sont tenus d'apporter leur concours en cas d'intervention du service Prévention et Gestion de crise. En cas de crise, l'Administrateur délégué désigne un manager de crise et il peut affecter à de service tout membre personnel qu'il juge utile d'y affecter.

La gestion de crise est basée sur les principes ci-après:

- gestion centralisée à Bruxelles avec une équipe spécialisée d'enquêteurs dans les UPC;
- application du principe de précaution (tel qu'établi par la Commission européenne);
- approche incrémentée et par phases;
- coopération avec les secteurs et les autres instances officielles concernées, dont la Commission européenne;
- information aux secteurs quand c'est possible;
- vérification de l'efficacité via une simulation de crise et des équipes de suivi, qui doivent accompagner le démantèlement progressif de la situation de crise/d'alerte vers la situation de 'paix';
- évaluation de la gestion d'incidents d'une certaine ampleur qui a été réalisée en vue de l'amélioration constante de l'approche de crise.

6.1.2 Mesures de crise

Dans le cadre d'une approche générale de crise, il existe un organigramme opérationnel et une structure de crise sur lesquels sont inscrites nominativement les fonctions opérationnelles pertinentes. Cet organigramme est destiné à tous les membres du personnel de l'AFSCA et, en cas de crise où sont concernées d'autres autorités fédérales, à tous les membres de la cellule d'évaluation, de la cellule de gestion et de la cellule d'information du Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise. L'organigramme de crise est actualisé au début de chaque crise ou incident, et en plus tous les 6 mois. La version la plus récente se trouve sur l'intranet de l'AFSCA. Pendant une période de crise, il sera aussi placé sur les pages 'crise' du site internet de l'AFSCA, après suppression de tous les numéros de téléphone personnels et adjonction des numéros de téléphone généraux.

Outre le plan général de crise, il existe des scénarii de crise spécifiques pour:

- la fièvre aphteuse;
- la peste porcine classique;
- la maladie d'Aujeszky chez les porcs;
- la fièvre catarrhale ovine;
- la grippe aviaire;

¹¹ Arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

- le virus du Nil occidental;
- les incidents nucléaires.

Il n'y a pas de scénario de crise spécifique pour la peste porcine africaine. Cette maladie est abordée de la même manière que la peste porcine classique.

Les scénarii sont gérés au niveau central, à l'administration centrale de l'AFSCA à Bruxelles. Des check-lists actualisées sont diffusées via les UPC. Les manuels de crise seront tenus à jour et on s'assurera qu'ils soient connus des unités provinciales de contrôle (UPC) de l'AFSCA. Lorsque nécessaire (par ex. toxi-infections alimentaires bactériennes à grande échelle), de nouveaux manuels de crise seront mis au point.

Dans le cadre de la gestion de crise, formation et entraînement doivent être réalisés à tous les niveaux de l'organisation. C'est pourquoi des compétences et des modules spécifiques de crise seront repris dans le programme annuel des formations de l'AFSCA. Ils pourront viser tant un public général que l'ensemble de l'organisation de crise, ou spécifiquement tel groupe cible au sein de l'AFSCA. En collaboration avec les différents secteurs professionnels et les UPC, d'autres exercices de simulation de crise seront organisés et l'accent sera mis sur la traçabilité.

Une permanence est mise en place, à laquelle les services de secours, les instances officielles et les stakeholders peuvent adresser en dehors des heures de bureau leurs appels d'urgence, des notifications obligatoires ou des demandes d'assistance.

Le plan de sécurité de l'information de l'AFSCA précise de quelle manière elle protège ses informations et quelles mesures stratégiques et contrôles elle inclut pour ce faire. Outre son propre réseau, une relation est établie avec différentes parties externes, autres autorités ou tiers. Pour l'élaboration du plan, il a été tenu compte des normes de sécurité minima dans le domaine de la sécurisation de l'information, comme préconisé par la banque-carrefour de la sécurité sociale. Le plan de sécurité de l'information est révisé au moins une fois par an par l'équipe de sécurité de l'information.

Un manuel est également prévu pour la communication de crise. Ce document est évalué après chaque incident important et au moins tous les 3 ans et est, si nécessaire, actualisé.

Le service prévention et gestion de crise travaille à un système fiable de captation de signaux. Ce système devrait être opérationnel à court terme et devrait permettre de détecter anticipativement des incidents potentiels. Cela se fera sur base du programme NARVAL, les résultats d'analyse pouvant être comparés aux normes existantes et aux limites d'action, et sur base des données disponibles auprès des instances, laboratoires, centres de connaissance et entreprises actives dans le domaine de la santé des animaux, e.a. DGZ et ARSIA, le CERVA, le clos d'équarrissage.

6.1.3 Business Continuity Planning

Pour le cas d'une situation particulière ayant un impact de longue durée sur l'organisation et en particulier sur l'effectif de personnel de l'AFSCA, un Business Continuity Planning (BCP) a été élaboré. Ce BCP doit garantir le fonctionnement essentiel et la prestation de services de l'AFSCA.

Ce BCP 'général' est basé sur le BCP que l'AFSCA avait élaboré en 2009 dans le cadre de la pandémie grippale en cas de 'worst case scenario'.

6.2 PRODUCTION BIOLOGIQUE

Aucun plan catastrophe spécifique n'a été établi pour la production biologique. Si un organisme de contrôle fait des constatations pouvant signifier un danger pour la santé de l'homme ou de l'animal, il en informe les instances compétentes.

Il est en outre fait référence à l'accord de coopération entre les régions, l'échange d'information entre les régions et l'AFSCA, et à l'accord de coopération entre l'état fédéral et les régions. (cf. paragraphe 3.2.11.2).

6.3 AOP, IGP EN STG

Les plans de contrôle de la DGCM peuvent à tout moment être adaptés en cas de nécessité urgente. Si les circonstances l'exigent, il peut être fait appel à l'ensemble de la Direction A 'Organisation du Marché UE et Lutte contre la Fraude économique (13 inspecteurs et contrôleurs). Si nécessaire, les directions régionales peuvent apporter leur soutien également.

**MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR
LES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

7 MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

7.1 SERVICES PUBLICS FÉDÉRAUX

7.1.1 Introduction

En ce qui concerne la législation relative à l'audit interne au sein des services publics fédéraux, on se référera aux arrêtés royaux du 17 août 2007¹².

L'AR du 17 août 2007 portant création du Comité d'audit de l'Administration fédérale (CAAF) a donné lieu à la nomination des membres de ce Comité d'audit au mois de février 2010, et constituait déjà une première étape importante pour la mise en place concrète des différents services d'audit interne au sein des services publics fédéraux et de programmation, ainsi que de quelques organismes parastataux comme l'AFSCA.

Le CAAF a pour mission d'informer régulièrement le Conseil des ministres à propos de la fiabilité des systèmes de contrôle interne des autorités fédérales et de leur fonctionnement en général. D'autre part, il surveille le respect de l'exécution des activités d'audit selon les normes IIA. Il fait des recommandations à chaque ministre et au Conseil des ministres quant à l'organisation des activités d'audit interne. Il a des missions en matière de la politique du personnel des services d'audit, et veille à l'objectivité, l'indépendance et la compétence des auditeurs internes.

7.1.2 SPF SPSCAE

Au sein du SPF SPSCAE, un service d'audit interne a été créé à dater du 1^{er} janvier 2009. Ce service est surtout actif dans les audits financiers et n'était pas encore actif dans les domaines relatifs aux contrôles officiels du respect de la législation en matière d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires, et des prescriptions en matière de santé animale et de bien-être des animaux.

En outre, en exécution du protocole entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA, et plus spécifiquement du contrat de gestion en matière de bien-être animal, une cellule d'audit a été créée en date du 1^{er} juin 2010 au sein de la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation, afin de vérifier l'efficacité des contrôles effectués par l'AFSCA en matière de bien-être animal et de sonder les attentes en la matière de la part des stakeholders. Le premier audit a été effectué en 2010.

7.1.3 AFSCA

7.1.3.1 Audit interne

À l'article 3 §3 de l'arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'AFSCA, le service Audit interne, Gestion de la qualité et Prévention a été placé parmi les services d'encadrement de l'Administrateur délégué.

L'AR du 20 décembre 2007 précité stipule aussi qu'un Comité d'audit est instauré au sein de l'AFSCA (art. 11), dont la mission consiste à assister l'Administrateur délégué et le comité de direction de l'AFSCA dans la surveillance du fonctionnement de l'Agence. Le Comité d'audit, en fonction depuis début 2007, est composé de 5 membres effectifs dont 4 sont externes à l'AFSCA. L'AM du 22 septembre 2009 fixant la composition du comité d'audit institué auprès de l'Agence pour la Sécurité de

¹² AR du 17 août 2007 relatif aux activités d'audit interne dans certains services du pouvoir exécutif fédéral et l'AR du 17 août 2007 portant création du Comité d'audit de l'Administration fédérale (CAAF).

la Chaîne alimentaire formalise la composition du Comité d'audit. Outre les membres effectifs, des membres suppléants siègent pour la représentation des stakeholders.

La cellule Audit interne est entièrement opérationnelle depuis juillet 2007 et se compose de 3,5 auditeurs ETP. Pour la réalisation des audits, les auditeurs font appel à un groupe d'experts techniques, principalement des contrôleur/inspecteurs actifs dans les UPC, et de l'équipe 'qualité' des laboratoires.

La cellule Audit interne procède à des audits dans l'ensemble du domaine d'activités de l'Agence alimentaire (services d'inspection, laboratoires et services administratifs). Chaque année, un programme d'audit est établi, ce programme donne un aperçu de tous les audits à réaliser pour l'année en question. Ce programme d'audit est chaque fois publié sur l'intranet de l'AFSCA.

En exécution de la décision 2006/677/CE¹³ (art. 5.1), la cellule d'audit interne de l'AFSCA couvrira en une période de cinq ans par l'exécution d'audits les domaines d'action et les secteurs relevant du règlement (CE) n° 882/2004. A cette fin, un univers d'audit a été élaboré, où il est chaque fois indiqué quelles parties sont couvertes complètement ou partiellement par quels audits.

La cellule Audit interne fait rapport au management et à l'Administrateur délégué de l'AFSCA. Afin de garantir l'indépendance, la cellule rapporte aussi au Comité d'audit. Ce dernier se réunit normalement quatre fois par an. Pour ce Comité d'audit, un règlement d'ordre intérieur a été établi.

La mission, le domaine d'action, les acteurs, les responsabilités, les compétences et les modalités de rapportage de l'audit interne sont décrits dans la charte de l'audit interne. Ce document, disponible sur l'intranet de l'AFSCA, stipule notamment que le Comité d'audit intègre annuellement dans un rapport annuel les données relatives à l'audit interne.

Pour l'exercice de leurs tâches, les auditeurs internes sont liés à un code d'éthique qui leur est propre. Celui-ci est basé sur la norme internationale en la matière, établie par l'Institute of Internal Auditors (IIA).

Actuellement, il existe 3 procédures: (i) Réaliser un audit interne, (ii) Elaborer et gérer le programme d'audit, et (iii) Demander un audit en dehors du programme d'audit.

La cellule Audit interne sera auditée au moins tous les cinq ans par un organisme d'audit externe accrédité. Cet audit a eu lieu une première fois en septembre 2008. Il a permis d'obtenir un certificat ISO 9001. En outre, le fonctionnement de la cellule Audit interne de l'AFSCA a été évalué en 2011 par la cellule d'audit interne du SPF Affaires intérieures.

Sur base des constatations et recommandations de l'audit interne, les services audités établissent eux-mêmes un plan d'action, qui contient chaque fois les mesures préventives ou correctives, la personne ou le service responsable et un délai de réalisation. Tous les plans d'action sont soumis à l'avis de la cellule Audit interne. Celle-ci vérifie leur implémentation en procédant à des audits de suivi. Après l'établissement d'un plan d'action, le rapport d'audit est chaque fois publié sur l'intranet de l'AFSCA. De ce fait, tous les rapports d'audit sont disponibles pour tous les collaborateurs de l'AFSCA.

Lorsque les résultats d'un audit interne et/ou externe requièrent des modifications au programme de contrôle, cela peut se faire grâce à des moyens de la CCER (cf. paragraphe 1.2).

¹³ 2006/677/CE: Décision de la Commission du 29 septembre 2006 établissant des lignes directrices fixant des critères pour la réalisation des audits en application du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil 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.

7.1.3.1 Contrôle interne

Selon l'INTOSAI (International Organization of Supreme Audit Institutions) et les 'Lignes directrices sur les normes du contrôle interne à promouvoir dans le secteur public', le contrôle interne est un processus intégré mis en œuvre par les responsables et le personnel d'une organisation et destiné à traiter les risques et à fournir une assurance raisonnable quant à la réalisation, dans le cadre de la mission de l'organisation, des objectifs généraux suivants :

- exécution d'opérations ordonnées, éthiques, économiques, efficaces et efficaces ;
- respect des obligations de rendre compte ;
- conformité aux lois et réglementations en vigueur ;
- protection des ressources contre les pertes, les mauvais usages et les dommages.

C'est un processus intégré et dynamique qui s'adapte constamment aux changements auxquels une organisation est confrontée.

Le système intégré qualité - environnement de l'AFSCA (cf. paragraphe 7.1.3.3), structuré d'après ses processus, sert de base de travail pour la mise en œuvre du contrôle interne. Dans ce cadre, une méthodologie de gestion des risques liés aux processus vient compléter le système afin de maîtriser les risques qui, malgré une bonne gestion, peuvent toujours survenir et compromettre la réalisation des objectifs.

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

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

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

7.1.3.3 Systèmes de qualité et environnement à l'AFSCA

L'année 2011 a été la clé de voûte des projets au sein du système qualité - environnement. Les activités de chaque administration relèvent ainsi d'une certification ou accréditation. Cela signifie que dans le cadre de cette certification ou accréditation, des audits internes et externes sont périodiquement réalisés.

7.1.3.3.1 ISO 9001

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

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

7.1.3.3.2 ISO 17020

Les activités de contrôle de l'AFSCA sont accréditées ISO 17020 dans tous les secteurs (production primaire, transformation et distribution).

7.1.3.3.3 ISO 17025 et ISO 17043

Tous les laboratoires internes de l'AFSCA disposent d'un certificat d'accréditation ISO 17025.

En outre :

- l'organisation, par le laboratoire de Gembloux, de tests interlaboratoires est accréditée selon la norme ISO 17043;
- l'étalonnage de thermomètres par le laboratoire de Melle est accrédité selon la norme ISO 17025.

7.1.3.3.4 EMAS

Suite aux audits de décembre 2011 par une firme externe suivant le règlement EMAS et la norme ISO 14001 pour la gestion de l'environnement, la quasi-totalité des implantations de l'AFSCA sera enregistrée dans un futur proche suivant le règlement EMAS. L'administration centrale, une unité de contrôle et une première série de laboratoires ont été enregistrés EMAS en 2011.

7.1.3.4 Audits par l'OAV

Binnen het FAVV zijn er procedures voorzien voor het beheer van de planning van de FVO-zendingen in loop van een jaar en voor de voorbereiding, begeleiding en afhandeling van een FVO-zending, waardoor de opvolging van het FVO-actieplan wordt verzekerd.

7.1.3.5 Autres

Certains acteurs peuvent effectuer un contrôle de l'AFSCA se rapportant à des sujets spécifiques. Ainsi, le réviseur d'entreprises KPMG Vias établit un rapport annuel sur les états financiers pour l'exercice précédent et l'AFSCA est tenue de rendre des comptes à la Cour des Comptes.

7.1.4 AFMPS

La cellule d'Audit interne de l'AFMPS est actuellement en cours d'élaboration.

7.1.5 SPF Economie

Une cellule d'audit interne est active au sein du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie. Les modalités de réalisation d'audits sont fixées dans un protocole interne.

7.2 SERVICES PUBLICS RÉGIONAUX

7.2.1 Production biologique

Les organismes de contrôle pour la production biologique doivent être accrédités. La Région flamande exige EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale la norme EN 45011 ou ISO 65 dans leur version la plus récente. Cette accréditation va de pair avec un audit annuel réalisé par BELAC. Les organismes de contrôle sont en outre supervisés par les autorités compétentes, comme décrit dans les instructions de service du Département Landbouw en Visserij (Région flamande), la direction de la Qualité de la DGARNE (Région wallonne), et la direction de la Conception et Coordination (Région de Bruxelles-Capitales). Cette surveillance a pour but de vérifier si les organismes de contrôle appliquent correctement la 'législation bio'. Le rapport de la supervision annuelle est fourni à l'organisme de contrôle en demandant les précisions nécessaires et des propositions d'amélioration. Ensuite, les autorités compétentes veillent de manière stricte à ce que les organismes de contrôle suivent les imprécisions et les demandes d'amélioration formulées dans le rapport de supervision et adaptent leurs systèmes de contrôle si nécessaire.

7.2.2 AOP et IGP

L'organisme de certification indépendant doit être accrédité auprès de la Région wallonne comme organisme de contrôle du dossier de produit des AOP et IGP. Cette accréditation est liée à un audit périodique par BELAC.

En outre, il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

7.3 LABORATOIRES

Les laboratoires belges internes et externes sont au moins accrédités selon la norme ISO 17025 par BELAC, l'organisme belge d'accréditation. Celui-ci travaille en conformité avec les exigences internationales en matière de gestion des organismes d'accréditation, et relève de la responsabilité du Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie, BELAC. Des représentants de l'AFSCA peuvent accompagner les auditeurs de BELAC lors d'audits généraux et techniques. Les laboratoires étrangers doivent être accrédités par un organisme d'accréditation agréé ILAC.

Pour d'autres informations, on se référera au chapitre 4 et le paragraphe 7.1.3.3.3.

RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

8 RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

8.1 INTRODUCTION

Afin de garantir le respect des critères opérationnels du règlement (CE) n° 882/2004, des mesures sont prises pour:

- réaliser des contrôles officiels efficaces et adéquats à tous les stades de la chaîne alimentaire;
- éviter les conflits d'intérêts potentiels par le personnel effectuant les contrôles, y compris le personnel externe et contractuel;
- disposer d'installations et d'équipements adéquats et bien entretenus, y compris une capacité adéquate des laboratoires;
- disposer d'un personnel en nombre suffisant et doté de qualifications et d'une expérience appropriées;
- disposer des compétences légales nécessaires, y compris pour que les exploitants subissant les inspections assistent dans leurs tâches les membres du personnel de l'autorité compétente;
- disposer de plans d'urgence élaborés et être prêts à les exécuter en situations d'urgence;
- fixer les procédures par écrit;
- tenir à jour la documentation.

La majeure partie des mesures ont déjà été décrites dans les chapitres précédents. Il est ici principalement fait référence aux divers systèmes de qualité d'application au sein de l'AFSCA, les activités de chaque administration relevant d'une certification ou d'une accréditation (cf. paragraphe 7.1.3.3). Dans ce chapitre, on se penche de plus près sur les compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sur les sanctions, le cadre déontologique, et la garantie de qualifications, expérience et formation adéquates du personnel impliqué dans les contrôles.

8.2 COMPÉTENCES LÉGALES EN TANT QU'INSTANCES DE CONTRÔLE ET SANCTIONS

8.2.1 Contrôles réalisés par et pour l'AFSCA

La base légale de l'AFSCA en tant qu'instance de contrôle est la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'AFSCA. Ensuite, le contrôleur de l'AFSCA a une série de compétences supplémentaires sur la base de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA et modifiant diverses dispositions légales (ce qu'on appelle 'l'arrêté contrôle').

Pour les inspections, l'AFSCA utilise un système de check-lists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles sur tout le territoire et de garantir ainsi au maximum leur objectivité. Ces check-lists sont mises à la disposition des opérateurs (site web de l'AFSCA) en vue de la transparence et de l'information. Elles sont basées sur les dispositions légales. Sur l'intranet de l'AFSCA, les check-lists ainsi que les fils conducteurs pour leur utilisation sont disponibles pour les contrôleurs. Afin de permettre une interprétation aussi uniforme et transparente que possible des check-lists, une nouvelle fonction a été ajoutée en 2007. Dans les check-lists, chaque item pour lequel seules les réponses 'conforme' (C), 'pas conforme' (NC) ou 'non applicable' (NA) sont possibles est pourvu d'une pondération. L'item est indiqué comme 'non applicable' s'il est impossible de contrôler l'item au moment de l'inspection ou s'il est effectivement non applicable. Suivant l'importance de l'item, la pondération sera plus ou moins élevée. Il existe 5 types de pondération répartis en trois catégories:

- pondération 0: les items correspondants sont des items pour lesquels l'AFSCA n'est pas compétente, qui ont un but informatif ou items pour lesquels des actions suivent immédiatement ou pour lesquels une analyse supplémentaire est nécessaire ;
- pondération 1 ou 3: non-conformité mineure ;
- pondération 10 ou 10*: non-conformité majeure.

La somme des différentes pondérations donne un score global. Sur la base de ce score, une inspection est qualifiée de favorable, favorable avec remarques ou défavorable, en fonction de nombre d'items applicables (cf. tableaux 19-20).

Tableau 19: évaluation d'une check-list comprenant plus de dix items d'applicables.

Nature de la non conformité (NC)	Action	Résultat de l'inspection
A partir de 1 NC = 10*	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T* > 20%	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T* ≤ 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T* > 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T* ≤ 20%	Pas d'application	Favorable avec remarques
Uniquement des NC = 1 ou pas de NC	Pas d'application	Favorable

T*: le pourcentage de total de NC d'une check-list, calculé de la manière suivante:

$$T = (NC \times 100) / (C + NC).$$

Avec NC: nombre d'items NC de la check-list (avec pondération ≠ 0) et C: nombre d'items C de la check-list (avec pondération ≠ 0).

Tableau 20: évaluation d'une check-list avec maximum dix items d'applicables.

Nature de la non conformité (NC)	Action	Résultat de l'inspection
A partir de 1 NC = 10*	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10	Pro-justitia / Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 ou 1	En fonction de la situation (récidive, ampleur, NC's): Pas d'application OU Avertissement / Pro justitia	Favorable avec remarques OU Non favorable
NC = 0 ou pas de NC	Pas d'application	Favorable

Dans de cas exceptionnels, d'autres mesures sont décrites dans les fiches techniques inspections.

Le contrôleur/inspecteur de l'AFSCA peut proposer des mesures divergentes s'il le juge nécessaire selon les circonstances des constatations et en fonction du nombre et du type d'infractions constatées. Par mesures divergentes, on entend aussi bien des mesures plus sévères que des mesures moins sévères. Toutefois, la mesure divergente pour un pro justitia ne peut être inférieure à l'avertissement. La mesure divergente est approuvée ou refusée par le chef de secteur ou par le chef fonctionnel et une preuve est conservée.

Si lors d'une des deux inspections précédentes effectuée chez l'opérateur (inspection initiale ou recontrôle), un pro justitia a été rédigé sur base du système des pondérations pour les mêmes activités, et que lors de l'inspection actuelle (pas de recontrôle) l'application du système des pondérations mène à un avertissement, un pro justitia est immédiatement dressé pour les non-conformités constatées.

Cette règle n'est pas d'application au cas où les inspections de suivi chez cet opérateur étaient favorables ou favorables avec remarques ou dans le cas exceptionnel où ce n'était pas possible de consulter l'historique de l'opérateur (p.ex. commerces ambulants sur les marchés).

Pour toutes les infractions mentionnées dans un avertissement ou dans un pro justitia, un recontrôle doit avoir lieu. Ceci n'est pas le cas si la non-conformité a déjà été corrigée pendant l'inspection, s'il n'était plus possible de la corriger au moment de l'inspection ou si la nature de l'activité ne le permet pas et par conséquent qu'aucun délai n'a été donné dans le document de suivi pour se mettre en règle. Le recontrôle se fait dans un délai raisonnable et proportionnel par rapport au délai accordé à l'opérateur pour la mise en ordre.

Le recontrôle est 'favorable' ou 'favorable avec remarques' si :

- 1) il n'y a plus de non-conformités (initiale ou nouvelle constatée) de pondération 10 ou 10*, et
- 2) il reste maximum 20% des non-conformités initiales au moment du recontrôle. Ce pourcentage est calculé comme suit :

$$100 \times (\text{somme des NC initiales non résolues}) / (\text{somme de toutes les NC constatées lors de l'inspection initiale})$$

Si ces deux conditions ne sont pas remplies simultanément, le recontrôle est défavorable et un pro justitia est dressé.

Le résultat du contrôle et éventuellement du recontrôle est communiqué à l'opérateur. Ce dernier est informé par le contrôleur/inspecteur de l'AFSCA de la possibilité d'y indiquer d'éventuelles remarques ou objections. Le rapport de mission de la mission initiale et le rapport de contrôle de l'éventuel recontrôle sont signés aussi bien par le contrôleur/inspecteur que par l'opérateur ; un exemplaire est à chaque fois remis à l'opérateur.

Pour l'exécution de sa tâche, le contrôleur peut faire appel aux services de la police et de la justice. Un contrôleur qui, pendant son contrôle, est confronté à une opposition dressera un procès-verbal conformément à l'arrêté contrôle du 22 février 2001. Si cette opposition s'accompagne de violence ou de menaces, il est question de rébellion contre les dépositaires ou agents de la force publique (article 269 et suivants du Code pénal général). En cas de menaces, le contrôleur fait une mention qui est transmise via l'Unité nationale d'Enquête à la Police judiciaire fédérale. Outre cet enregistrement, une plainte est également déposée auprès de la police locale.

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit également que les infractions dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, en l'occurrence une amende administrative dont le paiement éteint l'action publique. La procédure de proposition d'une amende administrative est confiée pour chaque rôle linguistique à un juriste-commissaire aux amendes administratives. Après avoir offert aux parquets l'occasion d'engager des poursuites, le commissaire propose une amende administrative, basée sur les clauses pénales prévues dans les différentes lois relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA, et tenant compte en outre de la situation individuelle du contrevenant, de la gravité ou du nombre d'infractions et de leur impact sur la santé des consommateurs, sur la santé des animaux ou sur la santé des végétaux, ainsi que de la récidive. Les commissaires essaient de sensibiliser autant que possible les magistrats à la problématique de la chaîne alimentaire, et ce au moyen de contacts réguliers avec les différents parquets et par la transmission de rapports détaillés en cas de non paiement des amendes proposées.

En collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA propose aux opérateurs de l'horeca depuis le premier janvier 2011 de retirer leur amende administrative à condition qu'ils suivent une formation organisée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Cette action n'est valable que pour la première amende et exclut les infractions relatives à l'interdiction de fumer.

En ce qui concerne les tâches de contrôle déléguées, on se référera aux accords de coopération respectifs précisant les modalités en matière de compétences de contrôle des organes de contrôle et de suivi des infractions constatées. En outre, on se référera également à l'AR du 19 décembre 2002¹⁴ par lequel les personnes chargées de tâches de contrôle déléguées, sont également désignées comme garantes de l'application de la réglementation tombant sous la compétence de l'AFSCA.

8.2.2 Contrôles en matière de production biologique

Lorsqu'un opérateur souhaite produire, préparer, importer, entreposer, commercialiser ou étiqueter des produits biologiques, il est tenu de se placer sous le contrôle d'un organisme de contrôle agréé. Cela va de pair avec la signature d'un contrat entre l'organisme de contrôle et l'opérateur économique. L'opérateur économique en question doit également suivre la réglementation en vigueur. On y prévoit qu'il doit fournir la collaboration nécessaire.

Les opérateurs qui vendent des produits biologiques directement au consommateur final ou à l'utilisateur final, peuvent être dispensés de l'obligation de s'affilier à un organisme de contrôle à condition qu'ils ne produisent, préparent ni entreposent de produits biologiques en un autre endroit que le point de vente. Chaque région interprète à sa manière cette 'dispense' (décrite dans les législations régionales respectives).

Les sanctions en cas d'infractions constatées ainsi que la procédure de recours et les dispositions de surveillance sont décrites dans les arrêtés régionaux (arrêté du Gouvernement flamand du 12

¹⁴ Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 19 décembre 2002 désignant les agents et personnes chargés de surveiller l'exécution des dispositions des lois, arrêtés et règlements de l'Union européenne qui relèvent des compétences de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

décembre 2008, arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 et arrêté du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009).

En ce qui concerne la collaboration des organismes de contrôle lors de contrôles réalisés par les autorités compétentes, les mêmes dispositions fondamentales que lors des contrôles des opérateurs économiques par les organismes de contrôle sont d'application. Le refus de contrôle peut être perçu comme une rupture de contrat. Si le contrat est rompu, l'organisme de contrôle n'a en principe plus le droit de contrôler ou de certifier l'opérateur économique.

Si l'opérateur économique fait de l'étiquetage bio (ou produit, commercialise, fabrique ou importe), sans relever du contrôle d'un organisme de contrôle agréé, il relève alors directement des autorités compétentes. On intervient toujours conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975. De tels établissements sont en premier lieu exhortés à s'affilier à un organisme de contrôle agréé, ou bien à supprimer immédiatement toutes références à la méthode de production biologique.

8.2.3 Contrôles relatifs aux AOP, IGP et STG

Conformément aux arrêtés régionaux, le refus d'un contrôle ou le fait de l'entraver sont assimilés à la constatation que le produit ne répond pas aux données du dossier du produit.

Si lors du contrôle des produits, il s'avère que ceux-ci ne répondent pas aux exigences définies dans le règlement (CE) n° 510/2006, le producteur/trader doit immédiatement ôter le logo européen AOP/IGP et/ou l'appellation des emballages et publicités. Un procès-verbal d'avertissement est dressé conformément à la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur.

S'il ressort de l'analyse labo que les produits, qui sont enregistrés conformément au règlement (CE) n° 509/2006, et porteurs du logo STG, ne satisfont pas à la recette enregistrée par le groupe en question, tous les emballages et toutes les publicités avec le logo doivent être détruits. Un procès-verbal d'avertissement est également dressé conformément à la loi du 6 avril 2010.

Conformément à la loi du 6 avril 2010, les fonctionnaires de la DGCM sont compétents pour détecter et constater des infractions. Dans l'exercice de leur fonction, ils peuvent réclamer l'assistance de la police fédérale.

8.3 CODE DE DÉONTOLOGIE

Les fonctionnaires sont tenus à un code d'éthique. La teneur exacte de ce code est différente selon l'autorité (fédérale, régionale, locale)¹⁵. On peut cependant identifier un certain nombre de points centraux communs. Le code vise en particulier à faire prendre conscience aux fonctionnaires des valeurs de respect, d'impartialité, de conscience professionnelle, de convivialité vis-à-vis de la clientèle et de loyauté, ainsi que des règles de comportement de la fonction publique administrative, afin d'orienter leur intervention professionnelle, d'intégrer structurellement dans la gestion quotidienne les valeurs et règles déontologiques, et d'augmenter la confiance dans l'intégrité de la fonction publique administrative.

Enfin, il y a aussi une série de règles d'incompatibilité fixées par ex. dans les arrêtés royaux du 2 octobre 1937¹⁶ et du 8 mars 2004¹⁷, et dans la loi du 4 février 2000.

Spécifiquement pour l'AFSCA, on fera aussi référence à la 'charte des inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA', dans laquelle est arrêté le code de déontologie. Cette charte établit les droits et les devoirs

¹⁵ Voir, par exemple, la circulaire n° 573 relative au cadre déontologique pour les fonctionnaires de la fonction publique administrative, et la circulaire PEBE/DVO/2006/6 relative au code de déontologie pour les agents de l'administration flamande.

¹⁶ AR du 2 octobre 1937 portant le statut des agents de l'Etat.

¹⁷ AR du 8 mars 2004 fixant les conditions particulières de recrutement du personnel statutaire et contractuel de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et organisant le service en vue de prévenir les conflits d'intérêt.

des intéressés. Les principes de base sont le respect mutuel, l'équité, le professionnalisme et l'intégrité. La charte est disponible via le site internet de l'AFSCA.

En outre, on doit aussi mentionner l'utilisation des check-lists pour les inspections (cf. le paragraphe 8.2.1). En ce qui concerne les CDM, ceux-ci peuvent fournir des services à d'autres commettants pour autant que ceci ne puisse pas générer de conflit d'intérêts et que ce ne soit pas contraire à la réglementation ou aux principes d'éthique.

Les exigences en matière d'objectivité et d'indépendance du personnel ne faisant pas partie des services publics et qui est également impliqué dans des tâches de contrôle sont garanties par les exigences légales et/ou contractuelles que ce personnel s'est engagé à respecter via les engagements avec l'autorité compétente concernée. Dans ces accords de coopération, des mesures de surveillance sont également prévues.

En outre, on attirera aussi l'attention sur les diverses exigences en matière d'accréditation, et sur BELAC qui procède à des audits périodiques auprès des organismes accrédités.

8.4 QUALIFICATIONS, EXPÉRIENCE ET FORMATION ADÉQUATES

8.4.1 Généralités

Afin que le personnel impliqué dans les contrôles dispose des qualifications, de l'expérience et de la formation adéquates (y compris le personnel des laboratoires), diverses mesures sont prises.

Au sein des différentes administrations, les services Personnel & Organisation sont responsables de la sélection, de l'inventaire des compétences et des besoins en formation des collaborateurs respectifs, et au besoin pour entreprendre des actions en vue de satisfaire ces besoins. La possibilité est donc offerte aux collaborateurs de participer à des formations internes ou externes.

Pour les fonctionnaires fédéraux, l'Institut de Formation de l'Administration fédérale doit aussi être cité. Cette section du SPF Personnel et Organisation a pour mission d'accompagner le fonctionnaire fédéral tout au long de sa carrière professionnelle dans la formation continue, grâce à une offre de formation variée.

Les fonctionnaires fédéraux, qu'ils soient contractuels ou statutaires, peuvent bénéficier d'un congé de formation de maximum 120 heures par année scolaire, ceci à certaines conditions et après approbation de leur supérieur hiérarchique direct. En tant que nouveau membre du personnel statutaire de niveau A, on doit faire un stage d'une année pour pouvoir être nommé. Durant le stage, on doit obligatoirement suivre un certain nombre de formations qui se rapportent à l'exercice de ses tâches. En outre, il y a aussi un 'training on the job'.

Dans les différents accords de coopération entre les diverses autorités compétentes, on prévoit au besoin la formation adéquate pour les membres du personnel concernés. Si des tâches de contrôle spécifiques sont déléguées à des organismes de contrôle, les exigences pour l'obtention et/ou la conservation de l'agrément comprennent notamment des conditions en termes de formation du personnel concerné (cf. chapitre 3).

En ce qui concerne le personnel travaillant dans le réseau de laboratoires, on se référera au chapitre 4.

8.4.2 Focus sur l'AFSCA

8.4.2.1 Introduction

Puisque l'AFSCA réalise la majorité des contrôles sur le terrain, on se penchera de plus près sur l'organisation de la sélection et de la formation des contrôleurs de l'AFSCA.

En même temps, on renvoie spécifiquement aux actions programmées dans le cadre de l'objectif stratégique 'une gestion moderne des ressources humaines' (cf. paragraphe 2.9).

Il faut aussi mentionner que l'AFSCA est le 'national control point' de l'initiative de formation de 'Better Training for Safer Food'.

8.4.2.2 Sélection de fonctionnaires

Dans le cadre du recrutement des fonctionnaires, une attention particulière est apportée aux aptitudes des candidats. Une adéquation est recherchée entre les aptitudes et les missions futures du candidat.

8.4.2.2.1 Inspecteur (diplôme universitaire – niveau master)

Le profil d'un inspecteur est générique: les procédures du contrôle, de l'inspection et de l'audit sont connues et enseignées à l'AFSCA et le but est la sécurisation de toute la chaîne alimentaire. Pratiquer ces missions demande d'être porteur d'un diplôme scientifique, de connaître les procédures et les opérateurs.

Une spécialisation est également privilégiée par le biais de la sélection (lors des entretiens) et de la formation, par exemple dans les technologies (secteur de la transformation). Le choix de la spécialisation est formalisé au recrutement uniquement pour le personnel chargé des contrôles officiels sur le terrain.

Deux profils ont été définis, au recrutement: inspecteur transformation / distribution et inspecteur production primaire. Dans ce dernier cas, on distingue chaque fois le sous-secteur (animal ou végétal). Les inspecteurs production primaire sont porteurs, respectivement, d'un diplôme de vétérinaire ou de bio-ingénieur.

8.4.2.2.2 Contrôleurs de niveau B (diplôme graduat – niveau bachelier)

Un contrôleur de niveau B doit disposer de l'un des diplômes suivants :

- diplôme de l'enseignement supérieur de type court avec programme d'études complet ou de promotion sociale (formation de base d'un cycle ex. graduat, bachelier professionnel) ;
- diplôme de candidature/bachelier académicien, délivré après un cycle d'au moins deux années d'étude ;
- diplôme d'ingénieur technique.

Lors de la sélection de contrôleurs de niveau B, il est tenu compte de l'orientation d'étude mentionnée sur le diplôme des candidats : différentes orientations d'étude entrent en ligne de compte en fonction que l'on sollicite pour une fonction au sein du secteur transformation/distribution ou au sein du secteur production primaire. Pour le secteur transformation/distribution, entre autres les orientations suivantes entrent en ligne de compte : chimie, biochimie, biologie médicale, technologie labo médicale, environnement, diététique. Pour le secteur production primaire, il s'agit entre autres des orientations chimie, biochimie, biologie, agronomie, biotechnologie, architecture de jardin, médecine vétérinaire, environnement.

8.4.2.2.3 Contrôleurs de niveau C (diplôme de l'enseignement secondaire)

Le profil de la fonction est générique. Il existe, dans le diplôme d'études secondaires supérieures, une spécialisation ' agriculture ' qui explique que certains contrôleurs aient été recrutés au niveau C.

8.4.2.3 Sélection de vétérinaires indépendants

L'arrêté royal du 20 décembre 2004¹⁸ fixe les conditions dans lesquelles l'AFSCA peut faire exécuter des tâches par des vétérinaires indépendants. Cet arrêté applique, en matière de qualifications et de formation des vétérinaires indépendants en vue d'une sélection par l'AFSCA, le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004.

Pour s'assurer des compétences des vétérinaires indépendants, l'AFSCA organise la sélection sur base de cahiers des charges détaillant de manière précise les tâches relatives aux missions à leur confier et ce, dans les domaines suivants:

- responsables administratifs;
- expertise et contrôle dans l'abattoir et l'unité de traitement de gibier sauvage;
- expertise et contrôle dans la minque (halle aux poissons);
- contrôle dans le poste d'inspection frontalier;
- contrôle dans le shipstore;
- certification et autres missions spécifiques;
- contrôle dans l'atelier de découpe, l'établissement de transformation des viandes, l'entrepôt frigorifique, l'établissement de transformation de poisson et tout autre établissement agréé par l'AFSCA;
- audits de systèmes d'autocontrôle.

En vue de la sélection dans l'un de ces domaines, les candidats sont évalués par une commission d'évaluation qui tient compte notamment de l'expérience, de l'aptitude et de la disponibilité du vétérinaire, ainsi que de la nature des tâches à exécuter dans l'Unité Provinciale de Contrôle.

Une convention signée pour trois ans, avec le vétérinaire indépendant est soumise à des obligations de qualité professionnelle et de formation continue et peut dès lors être résiliée avant son terme si nécessaire.

8.4.2.4 Formation direction générale Contrôle

8.4.2.4.1 Formation contrôleur/inspecteur et CDM-PIF en vu de leur déclaration de compétence

En vu de la déclaration de compétence du contrôleur/inspecteur et du CDM-PIF, une procédure spécifique a été élaborée. Cette procédure est d'application dans les UPC et après recrutement d'un contrôleur/inspecteur ou signature du cahier des charges pour le CDM-PIF, après mutation, après une absence de longue durée, après une absence de courte durée, et pour la formation dans un domaine spécifique.

Après une absence de courte durée, le contrôleur/inspecteur ou le CDM-PIF est informé des modifications pertinentes pendant la période d'absence.

Dans les autres cas, les connaissances préalables sont évaluées, le tableau de compétence est mis à jour et la matrice de formation pour le collaborateur est individualisée. Sur base de ça, les sujets, les périodes d'accompagnement et de coaching sont fixées, ainsi que les coaches. Après évaluation positive et évaluation positive finale, on décide à la déclaration de compétence pour un ou plusieurs domaines de compétence qui sont tenues à jour dans le tableau de compétence du contrôleur/inspecteur ou du CDM-PIF.

¹⁸ AR du 20 décembre 2004 portant fixation des conditions dans lesquelles l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peut faire exécuter des tâches par des médecins vétérinaires indépendants.

Si une formation doit être organisée dans un domaine de compétence ou d'activité complètement nouveau à l'AFSCA, on dévie du système de formation décrit ci-dessus. L'administration centrale est chargée de l'élaboration de cette formation.

8.4.2.4.2 Plan et offre de formation

Au début de chaque année, le plan de formation de la DG Contrôle est approuvé au Comité de direction de l'AFSCA. Il prévoit des trajets de formation en matière d'hygiène, de contrôle, d'inspection, d'audit ainsi qu'un certain nombre de jours de formation par secteur ou sous-secteur.

De manière générale, les formations de la DG Contrôle sont organisées de manière interne et sont obligatoires. Le personnel est invité par le Directeur général. L'autorisation d'inscription à des formations plus spécifiques a été décentralisée (chef d'Unité Provinciale de Contrôle, chef de service).

Des fonctionnaires d'autres services publics sont également invités aux formations de l'AFSCA.

8.4.2.4.3 Types de formations

Formations générales obligatoires :

Les formations portent sur la réglementation (risques, analyse du risque, maîtrise du risque, méthodes d'inspection) et sur les outils et méthodes définis sur le plan pratique à l'AFSCA (exemples: check-listes, utilisation de la base de données opérateurs), de même que sur les aspects judiciaires (notamment rédaction d'un procès verbal) et sur les méthodes de rapportage.

Formations approfondies

La formation à l'audit, notamment, fait l'objet de trajets de formation qualifiante (4 jours de formation théorique et en ateliers, formation sur le terrain) permettant aux fonctionnaires de solliciter la qualité d'auditeur de l'AFSCA. Cette formation était également ouverte aux vétérinaires chargés de missions.

Formations par secteurs ou sous-secteurs

Le personnel du contrôle s'inscrit aux formations spécialisées liées à son profil de fonction (exemples : phytosanitaire -organismes nuisibles-, échantillonnage TSE, microbiologie).

Certaines de ces formations sont organisées par l'AFSCA et sont obligatoires pour le personnel de contrôle concerné (ex. Feed Hygiène). Dans d'autres cas, sur des thèmes plus ciblés, le personnel prend l'initiative de demander l'inscription à une formation externe.

Formations certifiées sur mesures

Ces formations sanctionnées par un test contribuent à la progression de carrière du personnel. Elles durent 4 jours (personnel non universitaire) ou 5-6 jours (personnel universitaire). L'inscription est libre mais tout le personnel du contrôle y participe. L'AFSCA organise elle-même ou définit, en accord avec les pouvoirs publics fédéraux compétents, le contenu des formations certifiées destinées au personnel du contrôle.

8.4.2.4.4 Formation des vétérinaires indépendants

La convention-cadre réglant la relation entre les vétérinaires indépendants et l'AFSCA vise les connaissances techniques, les qualifications et la formation continue.

Le vétérinaire indépendant s'engage à se recycler en suivant des formations agréées par l'AFSCA, afin de disposer en permanence des connaissances techniques et des qualifications requises pour les missions.

Les formations agréées par l'AFSCA répondent aux critères suivants:

- être de niveau universitaire, cautionnées à ce titre par une autorité académique belge ou étrangère;
- avoir pour sujet l'un des thèmes repris à l'annexe 1 du règlement (CE) n° 854/2004;
- être en relation avec les missions confiées au vétérinaire indépendant, décrites dans les cahiers des charges.

L'AFSCA a établi un quota minimal d'heures de formation à suivre par les indépendants : 50 heures en trois ans, avec un minimum de 12 h par an.

L'AFSCA n'organise pas les formations des vétérinaires indépendants mais ces derniers peuvent, dans certains cas, participer aux mêmes formations que les fonctionnaires.

Le chef d'UPC et les chefs de secteur de l'AFSCA vérifient si ces formations sont effectivement suivies par les indépendants. Dans le cas contraire, les conventions peuvent être résiliées.

**BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA
CHAÎNE ALIMENTAIRE**

9 BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

9.1 INTRODUCTION

Ces dix dernières années, des changements profonds se sont produits sur le plan de la gestion de la sécurité de la chaîne alimentaire, tant au niveau européen que national (par exemple la General Food Law, la création de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), l'implémentation de l'autocontrôle).

Ces changements ont nécessité des efforts considérables de la part des stakeholders de la chaîne alimentaire, tels que l'industrie agroalimentaire, les exploitants agricoles et les autorités. Afin d'évaluer le fruit de ces efforts et d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé le concept pour mesurer la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la fourche à la fourchette)¹⁹. Sont donc pris en considération aussi bien la sécurité des denrées alimentaires (sécurité alimentaire) que la santé animale et la santé végétale. Les baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire se composent ainsi du baromètre de la 'sécurité alimentaire', du baromètre de la 'santé animale' et du baromètre de la 'santé végétale'.

Bien qu'il existait déjà différents baromètres pour mesurer, par exemple, la qualité de l'environnement, la pauvreté et le problème des embouteillages, il n'existait jusqu'à lors pas encore de baromètre pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Ce baromètre, publié pour la première fois en 2010, constitue donc une première pour l'Europe.

Les baromètres sont destinés à servir d'instrument de mesure pratique afin de suivre annuellement et de manière simple la sécurité alimentaire et de permettre dès lors une communication claire à ce sujet.

9.2 MESURE DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE: LE MODÈLE 'PRESSURE-STATE-RESPONSE'

La mesure et le suivi de la sécurité de la chaîne alimentaire sont basés sur le modèle 'Pressure-State-Response', développé par l'OCDE (Organisation de Coopération et de Développement économiques) pour le secteur environnemental. Les définitions suivantes ont été utilisées pour l'application de ce système sur la chaîne alimentaire (cf. figure 10):

- 'Pressure': la pression exercée sur la chaîne alimentaire et qui peut éventuellement donner lieu à de nouveaux dangers et/ou risques,
- 'State': l'état actuel de la sécurité de la chaîne alimentaire, reflété par le baromètre, et
- 'Response': la réaction ou les actions préventives et correctives qui peuvent être prises afin de garantir encore mieux la sécurité de la chaîne alimentaire.

¹⁹ Cf. Avis SciCom 28-210, Avis SciCom 09-2011 et Avis SciCom Advies 10-2011, disponible via le site web de l'AFSCA.

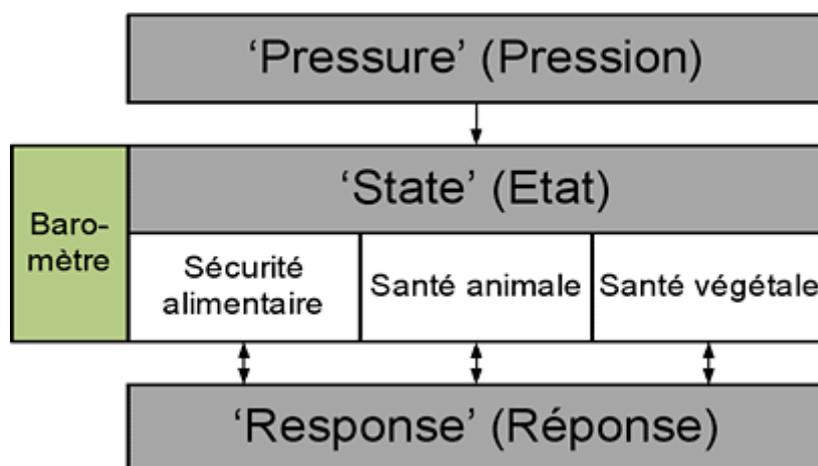


Figure 10 : modèle 'Pressure-State-Response'.

En d'autres termes, la 'Pressure' et la 'Response' encadrent les baromètres et reflètent le contexte dans lequel les baromètres doivent être interprétés.

La 'Pressure', ou pression exercée sur la chaîne alimentaire, provient de différents côtés. Tant les facteurs socio-économiques et technologiques que les facteurs liés au milieu et à l'environnement et les exigences internationales peuvent influencer la sécurité de la chaîne alimentaire. Sur base d'une enquête menée auprès des différents stakeholders, la pression financière et économique et, dans une moindre mesure, les changements climatiques et les évolutions technologiques, se sont révélés des facteurs d'influence considérables.

La 'Response', ou réaction, renvoie aux décisions, choix ou actions pris au niveau politique ou social en vue de limiter, corriger ou éviter les tendances négatives qui se produisent sur le plan de la sécurité de la chaîne alimentaire. La 'Response' est plus difficile à délimiter que la 'Pressure' et dépend en grande partie du point de vue. Des actions préventives et correctives peuvent ainsi être prises tant depuis la sphère politique que par l'industrie ou les consommateurs (p.ex. nouvelles règles et législations, labels de qualité, adaptations techniques/technologiques, etc.).

En ce qui concerne le 'State', le but est que le baromètre reflète l'état de la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire de la fourche à la fourchette. Outre la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale doivent donc également être prises en considération. Cependant, ces trois domaines nécessitant une approche différente et n'étant pas nécessairement en relation directe les uns avec les autres, la décision a été prise de développer un baromètre spécifique pour chacun d'entre eux.

9.3 INTERPRÉTATION

Pour définir la situation de la sécurité alimentaire, de la santé animale et de la santé végétale, on travaille à chaque fois avec un panier d'indicateurs dont la composition peut varier avec le temps. Ces indicateurs sont calculés à l'aide de paramètres mesurables choisis avec minutie. La plupart de ces indicateurs se basent sur les résultats du programme de contrôle de l'AFSCA. Étant donné que ces indicateurs ont un impact différent sur la sécurité de la chaîne alimentaire, on en juge l'importance relative.

L'interprétation des baromètres doit se faire avec toute la prudence requise. La valeur de chaque baromètre individuel est en effet le résultat de fluctuations des indicateurs concernés. L'intérêt du baromètre doit dès lors être aussi essentiellement considéré à long terme, lorsque la tendance générale que suivent la sécurité alimentaire, la sécurité de la santé animale et la sécurité de la santé végétale dans notre pays ressort clairement. Les baromètres sont un outil de communication simple permettant de refléter l'état d'une situation spécifique complexe.

9.4 BAROMÈTRES

9.4.1 Baromètre de la sécurité alimentaire

9.4.1.1 Indicateurs

L'éventail de 30 indicateurs pour le baromètre de la sécurité alimentaire englobe :

- la chaîne alimentaire dans sa totalité, à savoir les fournisseurs, la production primaire, la transformation, la distribution, le stockage et le transport par des tiers, la prestation attribution de services et les entrepreneurs agricoles ;
- aussi bien la chaîne de production belge, que le commerce intracommunautaire et les importations en provenance de pays tiers ;
- la production végétale et la production animale ;
- les contrôles de produits (dangers biologiques et chimiques) ;
- les contrôles des processus (inspections/audits) ;
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité) ;
- l'état de santé de l'homme (si lien direct avec la sécurité alimentaire et donc limité aux dangers biologiques).

Le tableau 21 présente un relevé des 30 indicateurs de la sécurité alimentaire (ISAI).

Tableau 21: relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.

Indicateur	Description
ISAI1: Notification obligatoire en matière de sécurité alimentaire	Le nombre de notifications que l'AFSCA reçoit par année. Cet indicateur ne comprend pas les notifications relatives aux maladies animales, aux maladies végétales et aux organismes nuisibles dans le cas où ceux-ci n'ont pas d'influence sur la sécurité alimentaire.
ISAI2: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des fournisseurs de la production primaire	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur des fournisseurs de la production primaire.
ISAI3: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la production primaire	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la production primaire.
ISAI4: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la transformation	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la transformation.
ISAI5: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des cuisines de collectivité	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur des cuisines de collectivité.
ISAI6: Contrôle de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire	Le pourcentage d'inspections relatives à l'autocontrôle qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans les abattoirs, dans le secteur de la transformation, chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans les centres d'emballage d'œufs, dans l'horeca, dans les cuisines de collectivité, chez les grossistes et détaillants. Cet indicateur ne comprend pas les inspections phytosanitaires, celles-ci n'étant pas pertinentes pour la sécurité alimentaire.
ISAI7: Inspections de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène dans les secteurs distribution, horeca et cuisines de collectivité	Le pourcentage d'inspections concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques dans l'horeca, les cuisines de collectivité, les commerces de gros et les commerces de détail.
ISAI8 : Inspections de la traçabilité dans la chaîne alimentaire	Le pourcentage d'inspections relatives à la traçabilité qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur des fournisseurs de la production primaire (engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration et aliments pour animaux), dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans le secteur de la production primaire animale (exploitations de bovins, exploitations de porcs, exploitations de moutons, chèvres et cervidés, exploitations de poules pondeuses, exploitations de volailles, couvoirs), dans les abattoirs, chez les négociants et centres de rassemblement (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur du transport (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur de la transformation, et chez les grossistes et détaillants.
ISAI9: Résidus de pesticides dans les fruits et légumes d'origine belge	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes d'origine belge qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides, et qui ont été jugés conformes.

Tableau 21 (suite): relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.

Indicateur	Description
ISAI10: Acrylamide	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport à l'acrylamide, et qui ont été jugés conformes.
ISAI11: Plomb et cadmium dans les fruits et légumes	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes qui ont été contrôlés par rapport à la présence de plomb et de cadmium, et qui ont été jugés conformes.
ISAI12: Aflatoxine et déoxynivalénol	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés dans la distribution et contrôlés par rapport aux aflatoxines B1, B2, G1 et G2 et au déoxynivalénol (DON), et qui ont été jugés conformes.
ISAI13 : Substances ayant un effet anabolisant, substances non autorisées et médicaments vétérinaires chez les bovins et les porcs	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux substances ayant un effet anabolisant et aux substances non autorisées (groupe A: stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters; agents antithyroïdiens; stéroïdes; resorcylic acid lactones (y compris zeranol); β-agonistes; substances incluses dans l'annexe IV du Règlement (CEE) n° 2377/90) et aux médicaments vétérinaires (groupe B1 (substances antibactériennes, y compris sulfamides et quinolones) et groupe B2 (anthelminthiques; anticoccidiens, y compris nitroimidazoles; carbamates et pyréthroides; tranquillisants; anti-inflammatoires non stéroïdiens ; autres substances exerçant une activité pharmacologique) qui sont prélevés chez les bovins et les porcs (ou les carcasses) dans le cadre du programme de contrôle, et qui ont été jugés conformes.
ISAI14: Sulfites dans la viande hachée	Le pourcentage d'échantillons de viande hachée contrôlés par rapport aux sulfites dans le secteur de la distribution, et qui ont été jugés conformes.
ISAI15: Dioxines et PCB de type dioxine dans les produits laitiers et les oeufs	Le pourcentage d'échantillons de produits laitiers et d'oeufs qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.
ISAI16: Mercure dans les mollusques, les crustacés et le poisson	Le pourcentage d'échantillons de mollusques, crustacés et poissons qui ont été contrôlés par rapport à la présence de mercure , et qui ont été jugés conformes.
ISAI17: Résidus de pesticides dans les fruits et légumes provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes, provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers, qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides , et qui ont été jugés conformes.
ISAI18: Colorants interdits	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux colorants interdits, et qui ont été jugés conformes.
ISAI19: Dangers chimiques et microbiologiques dans les produits animaux importés destinés à la consommation humaine	Le pourcentage d'échantillons de produits animaux destinés à la consommation humaine qui sont prélevés dans les postes d'inspection frontaliers et contrôlés dans le cadre du plan de contrôle, et qui ont été jugés conformes.
ISAI20: Dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux	Le pourcentage d'échantillons d'aliments pour animaux (matières premières, aliments composés, prémélanges et additifs) qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.
ISAI21: Matériaux de contact	Le pourcentage annuel d'échantillons de matériaux de contact , et qui ont été jugés conformes.
ISAI22: <i>Salmonella</i> sp. chez les porcs d'engraissement	Le nombre annuel d'exploitations de porcs d'engraissement qui ont été signalées comme exploitations à risque pour <i>Salmonella</i> sp. Cet indicateur englobe à la fois, par année, les nouvelles exploitations à risque et les exploitations dont le statut à risque est prolongé.
ISAI23: <i>Salmonella</i> sp. chez les poules pondeuses	Pourcentage annuel de lots de poules pondeuses (élevage et production) négatifs pour <i>Salmonella</i> sp.
ISAI24: <i>Salmonella</i> sp. chez les volailles et les porcs	Le pourcentage d'échantillons prélevés chez les volailles et les porcs au niveau des abattoirs et ateliers de découpe qui sont contrôlés (d'un point de vue bactériologique) par rapport à <i>Salmonella</i> sp, et qui sont jugés conformes. Cet indicateur concerne donc l'analyse des carcasses et viandes découpées de volaille et de porc, prélevées dans les abattoirs et ateliers de découpe.
ISAI25: <i>E. coli</i> dans les carcasses et les viandes découpées	Le pourcentage d'échantillons prélevés dans les abattoirs et les ateliers de découpe, qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> et qui sont jugés conformes. Cet indicateur englobe par conséquent les échantillons de carcasses de poules pondeuses, de poulets de chair et de viandes porcines et bovines découpées.
ISAI26: <i>E. coli</i> dans les denrées alimentaires	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation (à l'exception des abattoirs et des ateliers de découpe) et dans le secteur de la distribution qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> , et qui sont jugés conformes.
ISAI27: <i>Listeria monocytogenes</i> dans les denrées alimentaires	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation et dans le secteur de la distribution, et qui sont contrôlés par rapport à <i>Listeria monocytogenes</i> , et qui sont jugés conformes.
ISAI28: Toxi-infections alimentaires collectives	Le nombre de personnes touchées par une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) rapporté par an et par 100.000 habitants.
ISAI29: Salmonellose chez l'homme	Le nombre annuel de cas rapportés de salmonellose humaine par 100.000 habitants (le nombre de souches humaines de <i>Salmonella</i> reçues par le Centre national de référence pour <i>Salmonella</i> et <i>Shigella</i>).
ISAI30: Listériose chez l'homme	Le nombre de cas humains de listériose rapportés par an et par 100.000 habitants.

9.4.1.2 Évolution du baromètre

L'évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2011 est représentée schématiquement à la figure 11.

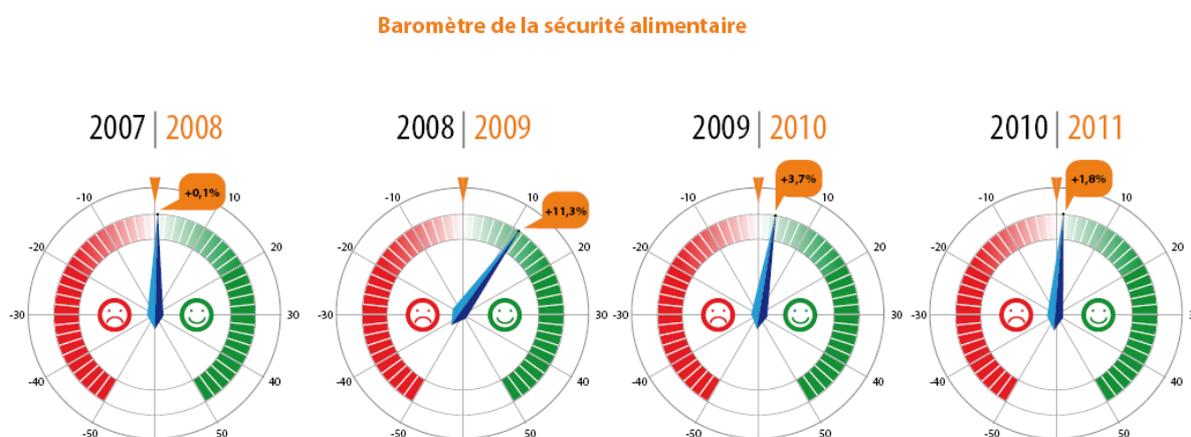


Figure 11: évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2011.

De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire dans la Belgique. La tendance favorable depuis 2007 résulte principalement d'une augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans le secteur de la transformation, mais aussi de la production primaire et des fournisseurs de matières premières au secteur agricole. En 2011, une augmentation significative de la proportion d'inspections favorables a également été observée en ce qui concerne un système d'autocontrôle efficace, l'infrastructure, l'établissement et l'hygiène dans l'horeca, les cuisines de collectivités, le commerce de gros et de détail. L'autocontrôle et sa certification sont de plus en plus fréquents dans la chaîne alimentaire et portent clairement leurs fruits en termes d'assurance préventive adéquate de la sécurité alimentaire. Entre 2007 et 2011, de bons résultats ont également été enregistrés pour les contrôles des produits, la majorité des indicateurs étaient conformes à plus de 95 %. Cependant, comme en 2010, l'année 2011 a été marquée par une augmentation importante du nombre de personnes touchées par une toxiinfection alimentaire collective, qui s'explique en partie par l'amélioration du rapportage.

9.4.2 Baromètre de la santé animale

9.4.2.1 Indicateurs

Pour le baromètre de la santé animale, un éventail de 13 indicateurs a été constitué (dont 12 indicateurs avaient des données quantitatives disponibles). Une spécificité du baromètre de la santé animale (par rapport au baromètre de la sécurité alimentaire et celui de la santé végétale) est le fait que certaines données proviennent de sources extérieures à l'AFSCA. Cela est notamment le cas pour l'indicateur ISA 7 pour lequel les données proviennent du Comité du Lait de Wallonie et du Melkcontrolecentrum de Flandre ainsi que pour les indicateurs ISA 10 et 11 pour lesquels les données sur la mortalité proviennent de Rendac.

Cet éventail d'indicateurs englobe :

- la production animale primaire, à savoir : les producteurs, les négociants, les centres de collectes, les équipements de collectes d'embryons, les abattoirs et marchés aux poissons ;
- les différents espèces : bovins et veaux, porcs, petits ruminants, équidés, volailles et ratites, cervidés, abeilles, lapins, gibier d'élevage, poissons, mollusques et crustacés ;
- les contrôles des processus (inspections/audits)
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité).

Le tableau 22 présente un aperçu des 13 indicateurs de la santé animale (ISA).

Tableau 22: relevé des indicateurs pour la santé animale.

Indicateurs	Description
ISA1: Obligation de signaler les maladies animales à déclaration obligatoire	Le pourcentage de notifications de maladies animales à déclaration obligatoire que l'AFSCA rapporte par rapport au nombre total de maladies animales à déclaration obligatoire.
ISA2 : Autocontrôle au niveau de la production primaire animale	Le pourcentage d'activités clés exercées avec un système d'autocontrôle validé/certifié dans le secteur de la production primaire animale par an.
ISA3 : Inspections des infrastructures, de l'installation et de l'hygiène	Le pourcentage annuel d'inspections sur les infrastructures, l'équipement et l'hygiène qui ont été évalués comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA4 : Inspections de la traçabilité	Le pourcentage annuel d'inspections relatives à la traçabilité qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA5 : Inspections du bien-être animal	Le pourcentage annuel d'inspections relatives au bien-être animal qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA6 : Obligation de signaler l'avortement chez les bovins	Le pourcentage d'avortements chez les bovins testés par an par rapport au nombre total de bovins femelles de plus de 24 mois.
ISA7 : Nombre de cellules somatiques dans le lait	Le pourcentage d'échantillons de lait de tank dont le nombre de cellules est inférieur ou égal à 400.000 / ml par an.
ISA8 : Lésions hépatiques parasitaire chez les porcs	Le pourcentage de foies sains (non refusés) de porcs par an par rapport au nombre de porcs de boucherie abattus en Belgique.
ISA9 : Résistance aux antibiotiques chez les germes indicateurs <i>E. coli</i>	Le pourcentage annuel d'isolats de <i>E. coli</i> issus d'animaux vivants, qui sont collectés par l'AFSCA dans le cadre du monitoring des germes indicateurs, et sensibles à tous les antibiotiques testés.
ISA10 : Mortalité chez les porcs de boucherie	Le pourcentage annuel de porcs de boucherie décédés et éliminés par le biais de l'usine de destruction (Rendac).
ISA11 : Mortalité chez les petits ruminants	Le pourcentage annuel de petits ruminants (ovins et caprins) décédés et éliminés par le biais de l'usine de destruction (Rendac).
ISA12 : Carcasses de volailles déclarées non-conformes	Le pourcentage annuel de carcasses de volailles déclarées non conformes lors de l'abattage.
ISA13 : Mortalité chez les veaux de boucherie	Le pourcentage de veaux de boucherie décédés par rapport au nombre de veaux mis en place dans les exploitations de veaux de boucherie.

9.4.2.2 Évolution du baromètre

Lors du calcul du baromètre de la santé animale, 12 indicateurs ont été pris en compte : pour ISA9 (résistance aux antibiotiques chez les germes indicateurs *E. coli*), il n'y avait pas de données disponibles étant donné que l'indicateur n'a été mesuré qu'à partir de 2011.

L'évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2011 est représentée schématiquement à la figure 12.

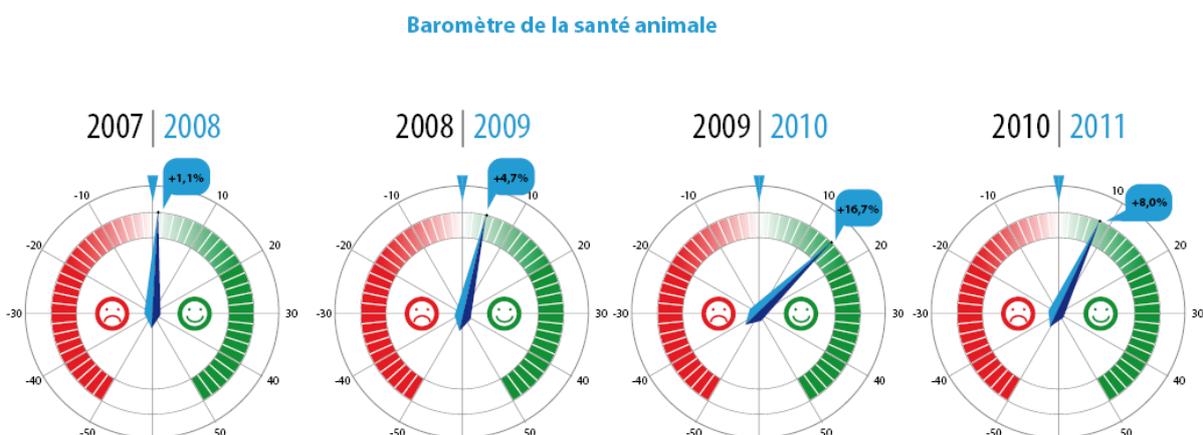


Figure 12: évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2011.

Entre 2007 et 2008, le baromètre de la santé animale a légèrement diminué (-1,14 %). Bien qu'il y ait une nette amélioration en termes de mortalité, surtout chez les petits ruminants après l'épidémie de fièvre catarrhale de 2007, cette légère diminution était principalement attribuable à une baisse de vigilance au niveau des maladies à déclaration obligatoire.

Par rapport à 2008, le baromètre de la santé animale a augmenté en 2009 de +4,65 %, ce qui est conséquence d'une plus grande surveillance des maladies à déclaration obligatoire et une diminution de la mortalité chez les porcs à l'engrais, les petits ruminants et les veaux à l'engrais. En revanche, en 2009, on a constaté une nette baisse de la vigilance des avortements chez les bovins.

Entre 2009 et 2010, le baromètre de la santé animale a augmenté de +16,71 % en raison d'une augmentation du nombre d'exploitations du secteur de la production primaire animale disposant d'un système d'autocontrôle validé, et à une meilleure surveillance des avortements chez les bovins suite à l'introduction du protocole d'avortement.

Par rapport à 2010, 2011 a été marqué par une augmentation du baromètre de la santé animale de +7,99 %. Comme les années précédentes, on constate une augmentation du nombre d'exploitations disposant d'un système d'autocontrôle validé et d'une meilleure surveillance des avortements chez les bovins.

Au cours de la période 2007-2011, la Belgique a été confrontée à plusieurs foyers de maladies animales (ré)émergentes (par exemple, fièvre catarrhale du mouton, brucellose, virus de Schmallenberg). Leur influence sur le baromètre de la santé animale semble relativement limitée. En 2007, l'épidémie de fièvre catarrhale du mouton est allée de pair avec une mortalité accrue des petits ruminants. En 2008, cette mortalité a fortement diminué, en partie grâce à la campagne de vaccination. En 2010, le cas de brucellose a été rapidement sous contrôle et a eu comme effet une vigilance accrue en matière d'avortement. Cela a eu un effet bénéfique sur le baromètre. L'épidémie du virus de Schmallenberg est apparu à la fin de l'année 2011. Il ne s'agit pas d'une maladie à déclaration obligatoire et elle n'entraîne aucun accroissement de la mortalité. Elle a donc eu peu d'influence sur le baromètre, sauf peut-être en ce qui concerne l'augmentation du nombre de notifications d'avortement.

9.4.3 Baromètre de la santé végétale

9.4.3.1 Indicateurs

Un éventail de 13 indicateurs a été constitué pour le baromètre de la santé végétale. Cet éventail d'indicateurs englobe :

- la chaîne de production végétale dans sa totalité, à savoir : les fournisseurs, la production primaire, la distribution/le négoce, la multiplication des végétaux, la transformation des végétaux (ex. matériau d'emballage en bois, fleurs coupées...), les forêts et espaces verts ;
- les différents types de végétaux et produits végétaux : fruits, légumes, pommes de terre, céréales, plantes ornementales (y compris arbres), plants/semences, fleurs coupées, emballages en bois ;
- les contrôles des processus (inspections/audits) ;
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité).

Le tableau 23 présente un relevé des 13 indicateurs de la santé végétale (ISV).

Tableau 23: relevé des indicateurs pour la santé végétale.

Indicateur	Description
ISV1: Notification obligatoire des maladies des plantes et organismes nuisibles	Le nombre annuel de notifications que l'AFSCA reçoit par rapport à la détection de maladies des plantes et d'organismes nuisibles (hors plan de contrôle).
ISV2 : Autocontrôle au niveau de la production végétale	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé/certifié dans le secteur de la production végétale.
ISV3 : Inspections phytosanitaires (contrôles physiques)	Le pourcentage annuel d'inspections phytosanitaires physiques qui ont été évalués comme favorables ou favorables avec remarques.
ISV4 : Inspections	Le pourcentage annuel d'inspections phytosanitaires relatives à la traçabilité qui ont été

phytosanitaires (traçabilité)	évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISV5 : Organismes nuisibles réglementés et détectés en Belgique	Le pourcentage d'organismes nuisibles réglementés pour lesquels au moins un échantillon est positif par an en Belgique par rapport au nombre total d'organismes nuisibles réglementés.
ISV6 : Contrôles phytosanitaires à l'importation	Le pourcentage d'échantillons d'envois de végétaux et de produits végétaux, importés en UE via des postes d'inspection frontalier belges, qui sont conformes au niveau phytosanitaire.
ISV7 : <i>Bursaphelenchus xylophilus</i> (nématode du pin)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle du nématode du pin (<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV8 : <i>Meloidogyne chitwoodi</i> et/ou <i>M. fallax</i> (nématodes à galles)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des nématodes à galles (<i>Meloidogyne chitwoodi</i> et/ou <i>M. fallax</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV9 : <i>Globodera rostochiensis</i> et/ou <i>G. pallida</i> (Nématodes à kystes)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des nématodes à kystes (<i>Globodera rostochiensis</i> et/ou <i>G. pallida</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV10 : <i>Ralstonia solanacearum</i> et/ou <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i> (pourritures brune et/ou annulaire de la pomme de terre)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des pourritures brune et/ou annulaire de la pomme de terre (<i>Ralstonia solanacearum</i> et/ou <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV11 : Pospiviroïdes	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des pospiviroïdes dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV12 : <i>Diabrotica virgifera</i> Le Conte (chrysomèle des racines de maïs)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle de la chrysomèle des racines de maïs (<i>Diabrotica virgifera</i> Le Conte) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV13 : <i>Phytophthora ramorum</i> (mort subite du chêne)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle de la mort subite du chêne (<i>Phytophthora ramorum</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.

9.4.3.2 Évolution du baromètre

L'évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2011 est représentée schématiquement à la figure 13.

Baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)

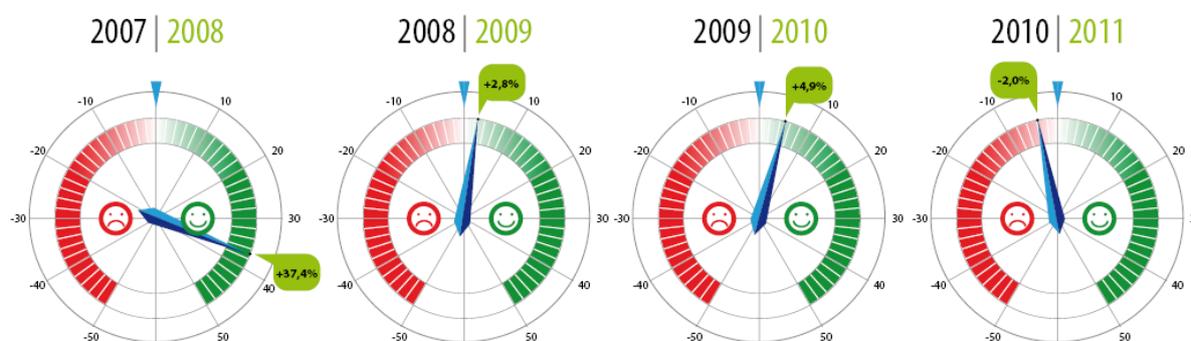


Figure 13: évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2011.

Par rapport à 2007, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 37,37 % en 2008, en raison du plus grand nombre de notifications de maladies des plantes et organismes nuisibles à l'AFSCA, et donc une plus grande surveillance des opérateurs. Les indicateurs relatifs à l'autocontrôle et aux pospiviroïdes ont également augmenté.

Par rapport à 2008, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 2,78 % en 2009, essentiellement en raison de l'augmentation de l'indicateur relatif à l'autocontrôle.

Par rapport à 2009, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 4,93 % en 2010, en raison de l'augmentation des indicateurs relatifs à l'autocontrôle et à *Phytophthora ramorum* (mort subite du chêne).

Par rapport à 2010, le baromètre de la santé végétale a diminué de 1,98 % en 2011, en raison de la diminution du nombre de notifications des maladies des plantes et organismes nuisibles reçues à l'AFSCA : depuis 2010, les opérateurs enregistrés auprès de l'AFSCA qui prennent des mesures de lutte adéquates et qui le mentionnent dans leur registre de présence d'organismes nuisibles, ne doivent plus notifier la présence du feu bactérien (*Erwinia amylovora*).

ANNEXES

ANNEXE 1: TABLEAU DE CONCORDANCE

ANNEXES

Tableau: concordance entre les exigences pour le MANCP comme indiqué dans la décision 2007/363/CE et l'information mentionnée dans le MANCP pour la Belgique 2012-2014.

Chapitre 3 de l'annexe de la décision 2007/363/CE (orientations concernant les prescriptions légales applicables au MANCP)	Référence au MANCP de la Belgique 2012-2014
3.1. Plans de contrôle nationaux	MANCP complet
3.2. Exigences générales applicables aux plans de contrôle nationaux	MANCP complet (structure et organisation des systèmes de contrôle: principalement chapitre 5, Systèmes de contrôle nationaux)
3.3. Objectifs stratégiques des plans de contrôle nationaux	2 Objectifs stratégiques et opérationnels nationaux
3.4. Catégorisation des risques	3.2.11.5 AFSCA-SPF SPSCAE 5 Systèmes de contrôles nationaux 5.2.2. Programmation 5.3 Systèmes de contrôle de la production biologique 5.4 Systèmes de contrôle des AOP, IGP et STG
3.5. Désignation des autorités compétentes	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôles nationaux
3.6. Organisation et gestion générales	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôles nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.7. Systèmes de contrôle et coordination des activités	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.8. Délégation à des organismes de contrôle	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées (principalement paragraphe 3.3, Délégation de tâches à des organismes de contrôle)
3.9. Respect des critères opérationnels	2 Objectifs stratégiques et opérationnels nationaux 3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 6 Plans d'intervention 8 Respect des critères opérationnels
3.10. Formation du personnel effectuant les contrôles officiels	3.2.11 Accords de coopération et protocoles 3.3 Délégation de tâches à des organismes de contrôle 4 Réseau de laboratoires 8 Respect des critères opérationnels
3.11. Procédures documentées	4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.12. Plans opérationnels d'intervention	6 Plans d'intervention
3.13. Organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle	1.3 Point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative 3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 5 Systèmes de contrôle nationaux
3.14. Ajustement des plans de contrôle nationaux	1.2 Révision et adaptation du MANCP

ANNEXE 2: FRÉQUENCES D'INSPECTION (AFSCA)

Tableau: fréquences d'inspection par secteur, décrites dans le business plan de l'Administrateur délégué de l'AFSCA 2012-2014.

	Secteurs d'activité	Fréquence de base	Fréquence réduite	Fréquence élevée
1	Fabricants d'aliments pour animaux et fabricants et/ou grossistes d'aliments critiques pour animaux	1	1/2	
2	Grossistes en aliments pour animaux	1/3	1/5	
3	Fabricants et/ou grossistes d'aliments pour animaux (enregistrement)	1/3	1/5	
4	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	1/3	1/5	
5	Produits phytopharmaceutiques (sauf détaillants)	1/2	1/4	
6	Détaillants aliments pour animaux, engrais, produits phytopharmaceutiques (enregistrement)	1/6	1/8	
7	Productions primaires (végétaux et animaux de rente)	1/8	1/12	
8	Productions primaires volaille (exportation, sélection, multiplication, élevage, couvoir)	1	1	
9	Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire) *	1	1	
10	Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales critiques ** non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire) *	2	2	
11	Producteurs semences et matériel de multiplication (sans passeport phytosanitaire) *	1/4	1/6	
12	Producteurs végétal non destiné à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire) *	1/6	1/8	
13	Collecte, traitement, conservation et stockage de sperme (chevaux - monte saisonnière)	1	1	
14	Collecte, traitement, conservation et stockage de sperme (bovins, porcins, ovins caprins chevaux - monte non saisonnière)	2	2	
15	Commerce de sperme (bovins, porcins, ovins caprins, chevaux)	2	2	
16	Collecte, traitement, transfert et stockage d'embryons	1	1	
17	Centres de rassemblement (1 opérateur) et négociants	1	1/2	
18	Centres de rassemblement (marchés)	Nombre fixé selon la taille des marchés		
19	Points d'arrêt (négociants d'animaux vivants)	2	2	
20	Centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants	4	2	8
21	Centres de quarantaine (animaux vivants)	1	1/2	
22	Fermes aquacoles	1	1/4	
23	Installations ouvertes (poissons ornementaux)	1	1/4	
24	Zones de production de mollusques	1	1/4	
25	Sites d'hébergement temporaire (poissons)	1	1/4	
26	Abattoirs	4	2	
27	Abattoirs à la ferme	1	1/2	

*: Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine.

** : Viburnum, Camellia et Rhododendron (autres que R. simsii Planch.)

	Secteurs d'activité	Fréquence de base	Fréquence réduite	Fréquence élevée
28	Ateliers de découpe de viande	8	4	16
29	Stockage (poissons) sans réemballage	2	1	4
30	Stockage (poissons) avec réemballage	4	2	8
31	Stockage (viande) sans réemballage	2	1	4
32	Stockage (viande) avec réemballage	4	2	8
33	Transformation (gélatine et collagène)	4	2	8
34	Transformation (issues animales)	4	2	8
35	Préparation de poisson	8	4	16
36	Préparation de viande hachée, préparation de viande, viande séparée mécaniquement	8	4	16
37	Transformation (ovoproduits)	1	1/2	2
38	Transformation (poissons)	4	2	8
39	Transformation (produits laitiers)	1	1/2	2
40	Transformation (produits à base de viande)	4	2	8
41	Centres d'emballage d'œufs	2	1	
42	Transformation (autres denrées)	1/2	1/4	
43	Fabricants et importateurs d'emballages	1/2	1/4	
44	Grossistes	1/3	1/5	
45	Minques	4	2	
46	Grossistes en plantes, semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation (passeport phytosanitaire) *	1	1	
47	Grossistes en semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire) *	1/4	1/6	
48	Grossistes d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire) *	1/6	1/8	
49	Collectivités (préparation sur place)	1/2	1/4	
50	Collectivités (sans préparation sur place)	1/4	1/6	
51	Horeca (autorisation)	1/3	1/5	
52	Horeca (enregistrement)	Nombre fixe (action ciblées et plaintes)		
53	Boucheries	1/2	1/4	
54	Poissonneries	1/2	1/4	
55	Détaillants avec préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	1/3	1/5	
56	Détaillants sans préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	1/4	1/6	
57	Détaillants (enregistrement)	Nombre fixe (action ciblées et plaintes)		
58	Jardineries (enregistrement)	1/6	1/8	
59	Producteurs / négociants matériel d'emballage en bois ISPM15	10%/an (= 10 opérateurs/an)		
60	Transports (produits)	2.500 transports/an		
61	Commerces ambulants (produits)	1.500 commerces ambulants/an		
62	Transports d'animaux vivants (négociants)	1	1/2	
63	Transports d'animaux vivants (transporteurs)	1/3	1/5	
64	Production primaire (amateurs)	5% des amateurs/an		

*: Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine.

ANNEXE 3: LISTE DES LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

La liste des laboratoires nationaux de référence est régulièrement mise à jour. La liste la plus récente se trouve sur le site internet de l'AFSCA, via l'url : <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/>

LAB 10 P 524 L 01 Liste des laboratoires nationaux de référence v08 du 01/02/2013

Paramètre et/ou matrice	Laboratoire Communautaire de Référence	Laboratoire National de référence	Responsable	Personne de Contact	Tél	Base légale européenne	Base légale nationale	Numéro de contrat	Gestionnaire du dossier
Lait et produits laitiers	<p>ANSES - Laboratory for Food Safety</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort</p> <p>France responsable: Laurent LALOUX Tel : 0033 1 49 77 13 00 coordinateur: Bertrand Lombard bertrand.lombard@anses.fr</p> <p>tel : +33 149 77 26 96</p> <p>secretariat: Adrien Asséré adrien.assere@anses.fr</p> <p>tel: +33 149 772 749</p>	<p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Brusselsesteenweg, 370 9090 Melle</p> <p>Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W)</p> <p>Département Valorisation des Productions -</p> <p>Unité Authentification et Traçabilité</p> <p>Bâtiment Henseval , Chaussée de Namur, 24 5030 Gembloux</p>	<p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Jean-Pierre Destain</p>	<p>Koen De Reu Koen.Dereu@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Pierre Dardenne dardenne@cra.wallonie.be</p> <p>Véronique Ninane ninane@cra.wallonie.be</p>	<p>09/272.30.43</p> <p>081/62.03.50</p>	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013	11-ILVOCRA-LAIT	LB
Salmonella	<p>Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)</p> <p>3720 BA Bilthoven</p> <p>Pays-Bas</p> <p>kirsten.mooijman@rivm.nl</p>	<p><u>Denrées alimentaires</u></p> <p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	Directive 2003/99/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005	14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc	BP

		<p><u>Aliments pour animaux & Santé animale</u></p> <p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Vicky Jasson</p> <p>vijs@coda-cerva.be</p>	<p>02/379.04.27</p>				
<p>Biotoxines marines</p>	<p>Agencia Espanola de Seguridad (AES)</p> <p>Estación Maritima S/N. Muelle de Traslánticos</p> <p>E-36200 Vigo</p> <p>Espagne</p> <p>crlmb@msc.es</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Rue J. Wytzmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Mirjana Andjelkovic</p> <p>mirjana.andjelkovic@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642 55 92</p>	<p>Directive 93/383/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>
<p>Contaminations bactériologiques et Virales des mollusques bivalves</p>	<p>The Laboratory of the Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS)</p> <p>Weymouth</p> <p>Dorset DT4 8UB</p> <p>Royaume-Uni</p> <p>d.n.lees@cefasc.co.uk</p> <p>Responsable : Rachel Rangdale</p> <p>Tel: +44 (0) 1305 206600</p> <p>rachel.rangdale@cefasc.co.uk</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytzmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick</p> <p>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn</p> <p>Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Décision 1999/313/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>

<i>Listeria monocytogenes</i>	<p>AFSSA - Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agro-alimentaires (LERQAP)</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort</p> <p>France</p> <p>responsable : Laurent Rosso coordonateur : Bertrand Lombard b.lombard@afssa.fr tel : +33 149 77 26 96 personne de contact : Adrien Assere a.assere@afssa.fr Tel: +33 149 772 749</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick</p> <p>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn</p> <p>Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p> <p>AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>
Staphylocoques à coagulase positive, y compris <i>staphylococcus aureus</i>	<p>AFSSA - Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agro-alimentaires (LERQAP)</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort</p> <p>France</p> <p>coordonateur : Bertrand Lombard b.lombard@afssa.fr tel : +33 149 77 26 96</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick</p> <p>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn</p> <p>Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>
<i>Escherichia coli</i> , y compris <i>E. coli</i> vérotoxigènes (VTEC)	<p>Istituto Superiore di Sanita (ISS)</p> <p>I-00161 Roma</p> <p>Italie</p> <p>Dr. Alfredo Caprioli a.caprio@iss.it Tel : +39-06-49902727/3081</p>	<p><u>Denrées alimentaires</u></p> <p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick</p> <p>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn</p> <p>Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p> <p>AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>

		Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles <u>Santé animale</u> CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Vicky Jasson vijas@coda-cerva.be	02/379.04.27				
<i>Campylobacter</i>	Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) S-751 89 Uppsala Suède Director: Eva Olsson Engvall Eva.Olsson@sva.se Tel: +46 18 674000	Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/642.51.83	Directive 2003/99/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005	14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc	BP
Parasites (Trichinella, Echinococcus et Anisakis)	Istituto Superiore di Sanita (ISS) I-00161 Roma Italie pozio@iss.it	Instituut Tropische Geneeskunde Nationalestraat, 155 2000 Antwerpen	Prof. Pierre Dorny pdorny@itg.be	Prof. Pierre Dorny Leen Claes lclaes@itg.be	03/247.66.66 03/247.62.71	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005	04-ITG-trichines	FDS
Résistance antimicrobienne	Danmarks Fodevarerforskning (DFVF) DK-1790 København V Danemark faa@dfvf.dk	<u>Denrées alimentaires</u> Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/642.51.83	Directive 2003/99/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005	14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc	BP

		1050 Bruxelles <u>Santé animale</u> CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Patrick Butaye pabut@coda-cerva	02/379.04.15				
TOXI- INFECTIONS ALIMENTAIRES (TIA)		Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles)	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/642.51.83	Directive 2003/99/CE	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005	14-WIV-ISP- Microbio- VTI-AR- Mollusc	BP
Détection de protéines animales dans les aliments pour animaux	Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W) Bâtiment Henseval Chaussée de Namur, 24 B-5030 Gembloux Belgique Responsable : Vincent Baeten Tel : 00 32 81 62 03 74 secretary@crl.cra.wallonie.be	Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVT) Leuvensesteenweg, 17 3080 Tervuren	Mandy Lekens	Mandy Lekens mandy.lekens@favv.be	02/769.23.12	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013		RV

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe A 1),2),3) et 4)</p> <p>Groupe B, 2) d)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid</p> <p>6708 WB Wageningen</p> <p>Pays-Bas</p> <p>Dir: Dr. Leendert Van Ginkel leen.vanginkel@wur.nl</p> <p>Tel: + 31317 480341</p>	<p><u>Association momentanée</u></p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>			<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>
<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 3) d)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid</p> <p>6708 WB Wageningen</p> <p>Pays-Bas</p> <p>Dir: Dr. Leendert Van Ginkel leen.vanginkel@wur.nl</p> <p>Tel: + 31317 480341</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be</p>	<p>Alfons Callebaut alcal@coda-cerva.be</p>	<p>02/769.22.62</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>02-CODA-Chemie</p>	<p>RV</p>
<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 1)</p> <p>Groupe B, 3) e),</p> <p>Carbadox et olaquinox</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Laboratoire d'études et de recherches sur les médicaments vétérinaires et les désinfectants</p> <p>AFSSA- Site de Fougères</p> <p>BP 90203</p> <p>France</p> <p>Dir: Dr. Pascal Sanders p.sanders@fougères.afssa.fr</p> <p>Tel :33 2 99 94 78 78</p>	<p><u>Association momentanée</u></p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>			<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe A 5) Groupe B 2) a), b) et e) de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)</p> <p>D-12277 Berlin</p> <p>Allemagne</p> <p>Responsable : Dr. Petra Gowik</p> <p>crivetdrug@bvl.bund.de</p> <p>Tel.: +49(0)30-8412 2302</p> <p>Fax: +49(0)30-8412 2300</p>	<p><u>Association momentanée</u></p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut</p> <p>p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman</p> <p>lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>			<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		RV
<p>Contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B 3) c) de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Istituto Superiore di Sanita (ISS)</p> <p>I-00161 Roma</p> <p>Italie</p> <p>Responsable : Agostino Macri</p> <p>cri@iss.it</p> <p>Tel: +39 06 4990 2330/2492</p> <p>Fax: +39 06 4990 2492</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Ludwig De Temmerman</p> <p>ludet@coda-cerva.be</p>	02/769.22.27	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	02-CODA-Chemie	RV
<p>Encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)</p>	<p>The Veterinary Laboratories Agency</p> <p>Woodham Lane</p> <p>New Haw</p> <p>Addlestone</p> <p>Surrey KT15 3NB</p> <p>Royaume-Uni</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Stefan Roels</p> <p>stroe@coda-cerva.be</p>	02/379.05.47	<p>Règlement 2001/999/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	02/5 et 02/6-CODA-dierenziekten	FDS

	<p>tseeucl@vla.defra.gsi.gov.uk Responsible : Marion M Simmons m.m.simmons@vla.defra.gsi.gov.uk Tel : +44(0)1932 357564 Fax : +44 (0) 1932 357805</p>								
<p>Additifs utilisés dans l'alimentation des animaux</p>	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne Geel Belgique</p> <p>Responsable : Chritoph von Holst christoph.von-holst@ec.europa.eu Tel.: +32 (0)14 571 211 Fax: +32 (0)14 571 787</p>	<p>Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVT) Leuvensesteenweg, 17 3080 Tervuren</p>	<p>Mandy Lekens</p>	<p>Mandy Lekens mandy.lekens@favv.be</p>	<p>02/769.23.12</p>	<p>Règlement 1831/2003/CE Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>
<p>Organismes génétiquement modifiés (OGM)</p>	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne 21020 Ispra Italie</p> <p>Responsable : Guy Van den Eede JRC-BGMO@cec.eu.int Fax : 00 39 0332 78 54 83</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Plateforme Biotechnologie et Biologie moléculaire Rue J. Wytmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Burg. Van Gansberghelaan, 115 9820 Merelbeke</p>	<p><u>WIV/ISP</u> Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p> <p><u>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</u> Lieve Herman</p>	<p>Myriam Sneyers Nancy Roosens, Sylvia Broeders; Nina Papazova NRL-GMO@wiv-isp.be</p> <p> Marc De Loose marc.deloose@ilvo.vlaanderen.be Isabel Taverniers</p>	<p>02/642.54.25</p>	<p>Règlement 1829/2003/CE Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>01-WIVILVOCR A-GGO</p>	<p>KO</p>
					<p>09/272.28.01</p>				

		<p>Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W)</p> <p>Département Valorisation des Productions - Unité Authentification et Traçabilité</p> <p>Bâtiment Henseval</p> <p>Chaussée de Namur, 24 5030 Gembloux</p>	<p>lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>CRA-W D</p> <p><u>Jean-Pierre Destain</u></p>	<p>NRL-GMO@wiv-isp.be</p> <p>Pierre Dardenne dardenne@cra.wallonie.be</p> <p>Gilbert Berben</p> <p>Eric Janssen</p> <p>Frédéric Debode NRL-GMO@wiv-isp.be</p>	081/62.03.50				
Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Ispra</p> <p>Italie</p> <p>Responsable : Catherine Simoneau Catherine.simoneau@jrc.it</p> <p>Tel.: +39/0332.785889 Fax: +39/0332.785707</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Rue J. Wytmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Fabien Bolle Fabien.bolle@wiv-isp.be</p>	02/642 53 53	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013		RV
Résidus de pesticides dans les céréales et aliments	<p>Danmarks Fodevarerforskning (DFVF)</p> <p>DK-1790 Kobenhavn V</p> <p>Danemark</p> <p>Responsable : Mete Erecius Poulsen mep@dfvf.dk</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Rue J. Wytmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	02/642 53 53	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013		RV

<p>Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine animale et produits à forte teneur en matières grasses</p>	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg Postfach 100462 D-79123 Freiburg Allemagne</p> <p>Responsable : Prof. Dr. Rainer Malisch Rainer.Malisch@cvuafnr.bwl.de Tel.: +49 (0)761 8855 130 Fax: +49 (0)761 8855 100</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>
<p>Résidus de pesticides dans les fruits et légumes, y compris les produits à forte teneur en eau et en acide</p>	<p>Laboratorio Agrario de la Generalitat Valenciana (LAGV) Grupo de Residuos de Plaguicidas de la Universidad de Almeria (PRRG) LAGV: E-43100 Burjassot-Valencia PRRG: E-04120 Almeria Espagne</p> <p>Responsable : Amadeo Fernandez-Alba amadeo@ual.es</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	<p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		<p>RV</p>

Résidus de pesticides - méthodes monorésidus	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart</p> <p>Postfach 1206 D-70702 Fellbach Allemagne</p> <p>Responsable : Michelangelo Anastasiades cnl@cvuas.bwl.de</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	<p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		RV
Métaux lourds dans l'alimentation animale et humaine	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel Belgique</p> <p>Responsable : Maria de la Calle (Beatriz) Maria.DE-LA-CALLE@ec.europa.eu</p> <p>Tel.: +32 (0)14 571 316 Fax: +32 (0)14 571 273</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be</p>	<p>Ludwig De Temmerman ludet@coda-cerva.be</p>	<p>02/769.22.27</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	02-CODA-Chemie	RV
Mycotoxines	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel Belgique</p> <p>Responsable : Dr. Joerg Stroka Joerg.STROKA@cec.eu.int</p> <p>Tel: +32 (0)14 571 229 Fax: +32 (0)14 571 343</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be</p>	<p>Alfons Callebaut alcal@coda-cerva.be</p>	<p>02/769.22.62</p>	<p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	02-CODA-Chemie	RV

Hydrocarbures aromatiques polycycliques	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel</p> <p>Belgique</p> <p>Responsable : Dr. Thomas Wenzl</p> <p>Thomas.WENZL@cec.eu.int</p> <p>Tel: +32 (0)14 571 320</p> <p>Fax: +32 (0)14 571 343</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot</p> <p>Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		RV
Dioxines et PCB dans l'alimentation humaine et animale	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg</p> <p>Postfach 100462</p> <p>D-79123 Freiburg</p> <p>Allemagne</p> <p>Responsable : Prof. Dr. Rainer Malisch</p> <p>Rainer.Malisch@cvuafnr.bwl.de</p> <p>Tel.: +49 (0)761 8855 130</p> <p>Fax: +49 (0)761 8855 100</p>	<p><u>Dioxines et PCB (méthodes chromatographiques)</u></p> <p>CART</p> <p>Centre of Analytical Research and Technology (CART) Université de Liège 3, Allée de la Chimie B6C (Sart-Tilman) 4000 Liège</p> <p><u>Dioxines et DL-PCB (Calux)</u></p> <p>Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVLT)</p> <p>Leuvensesteenweg, 17</p> <p>3080 Tervuren</p>	<p>Prof Edwin De Pauw</p> <p>Mandy Lekens</p>	<p>Prof. Dr. Gauthier Eppe</p> <p>cart@ulg.ac.be</p> <p>Mandy Lekens</p> <p>mandy.lekens@favv.be</p>	<p>04/366.34.33</p> <p>02/769.23.12</p>	<p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		RV
Teneur en eau dans la viande de volaille		<p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Brusselsesteenweg, 370</p> <p>9090 Melle</p>	<p>Lieve Herman</p> <p>lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Hadewig Werbrouck</p> <p>Hadewig.Werbrouck@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>09/272.30.18</p>	<p>Règlements 1538/1991/CE et 433/2006/CE</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>		RV

Allergènes		ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Burg. Van Gansberghelaan, 115 9820 Merelbeke CER Groupe Département Santé Rue du Carmel, 1 6900 Marloie	Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be	Isabel Taverniers Isabel.taverniers@ilvo.vlaanderen.be Marc De Loose marc.deloose@ilvo.vlaanderen.be Valéry Dumont v.dumont@cergroupe.be	09/272.28.41-42 084/31.00.90		Décision 01/01/2013	16-ILVO-CRA-allergènes	GJ
Peste Porcine classique	Institut für Virologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover, Bünteweg 17 D-30559 Hanovre Allemagne Responsable : Prof. DMV Volker Moennig volker.moennig@tiho-hannover.de Tel.: + 49 (0)511 953-8840 Fax: + 49 (0)511 953-8898	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marylène Tignon matig@coda-cerva.be	02/379.05.19	Directive 2001/89/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AM 13/11/2002	02/7-CODA-dierenziekten	FDS
Peste équine	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 28110 Algete, Madrid España Responsable : Dr Concepción Gómez-Tejedor Ortiz mvigomar@mapya.es	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marylène Tignon matig@coda-cerva.be	02/379.05.19	Directive 92/35/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 26/01/1993	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	Tel: +34 (0)91 629 03 00 Fax: +34 (0)91 629 05 98								
Influenza aviaire	Veterinary Laboratories Agency (VLA), New Haw, Weybridge, Surrey KT 15 3NB Royaume-Uni Responsable : Dr. Ian Brown i.h.brown@vla.defra.gsi.gov.uk Tel.: +44 (0)1932 35339 Fax : +44 (0) 1932 357239	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Bénédicte Lambrecht belam@coda-cerva.be	02/379.13.20	Directive 2005/94/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 28/11/1994	02/9 et 02/10- CODA- dierenziekten	FDS
Maladie de Newcastle	Central Veterinary Laboratory New Haw Weybridge Surrey KT 15 3NB Royaume-Uni Responsable : Dr. Ian Brown i.h.brown@vla.defra.gsi.gov.uk Tel.: +44 (0)1932 35339 Fax : +44 (0) 1932 357239	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Bénédicte Lambrecht belam@coda-cerva.be	02/379.13.20	Directive 2005/94/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 28/11/1994	02/9 et 02/10- CODA- dierenziekten	FDS
Maladie vésiculeuse du porc	AFRC Institute for Animal Health, Pirbright Laboratory, Ash Road, Pirbright, Woking, Surrey, GU24ONF, Royaume-Uni	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Kris De Clercq krdec@coda-cerva.be	02/379.05.12	Directive 92/119/CE Règlements 882/2004 et 776/200	Décision 01/01/2013 AR 03/10/1997	02/3-CODA- dierenziekten	FDS

	<p>Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 Fax : +44 (0)1483 23.24.48</p>								
<p>Certaines Maladies des poissons</p>	<p>Statens Veterinaere Serumlaboratorium Landbrugsministeriet Hangoevej 2 8200 Aarhus N Danemark Responsable : Dr Niels J. OLESEN njo@dfvf.dk Tel : + 45 7234 6831 Fax : + 45 7234 6901</p>	<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles CER Groupe Laboratoire de Pisciculture et de Pathologie des Poissons Rue du Carmel,1 6900 Marloie</p>	<p>Pierre Kerkhofs piker@cod-cerva.be</p>	<p>François Lieffrig f.lieffrig@cergroupe.be</p>	<p>02/379.05.57 084/220.239</p>	<p>Directive 93/53/CE Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013 AR 07/09/1995</p>	<p>02/3-CODA- dierenziekten</p>	<p>FDS</p>
<p>Maladies des mollusques bivalves</p>	<p>IFREMER , Boîte postale 133 F-17390 La Tremblade France Responsable : Isabelle Arzul iarzul@ifremer.fr tel: +33 5 4676 2647</p>	<p>Centraal Veterinair Instituut (CVI) van Wageningen UR Edelhertweg 15 8219 PH Lelystad Nederland</p>	<p>Dr A.T.J. Bianchi</p>	<p>Marc Engelsma Marc.Engelsma@wur.nl</p>	<p>+ 31 (0)320-238729</p>	<p>Règlements 882/2004 et 776/2006 Directive 88/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>15-CVI- weekdierenziekten</p>	<p>BP</p>
<p>Contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques</p>	<p>ANSES Nancy laboratory for rabies and wildlife Technopôle agricole et vétérinaire BP 40009 54220 MALZÉVILLE</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Bernard Brochier bernard.brochier@wivisp.be</p>	<p>02/373 31 50</p>	<p>Décision 2000/258/CE Règlements 882/2004 et 776/2006 Règlement 737/2008/CE</p>	<p>Décision 01/01/2013</p>	<p>02/3-CODA- dierenziekten</p>	<p>FDS</p>

	<p>France</p> <p>Tel: +33 (0)3 83 29 89 50</p>								
Fièvre catarrhale ovine	<p>AFRC Institute for Animal Health</p> <p>Pirbright Laboratory</p> <p>Ash Road, Pirbright Woking</p> <p>Surrey GU24 0NF</p> <p>United Kingdom</p> <p>Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk</p> <p>Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 ; Fax : +44 (0)1483 23.24.48</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Kris De Clercq</p> <p>krdec@coda-cerva.be</p>	02/379.05.12	<p>Directive 2000/75/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p> <p>AM 20/11/2001</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Peste porcine africaine	<p>Centro de Investigación en Sanidad Animal,</p> <p>28130 Valdeolmos,</p> <p>Madrid,</p> <p>Espagne</p> <p>Responsable : Dr. Marisa Arias Neira arias@inia.es</p> <p>Tel: +34 (0)91 620 23 00 Fax: +34 (0)91 620 22 47</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Marylène Tignon</p> <p>matig@coda-cerva.be</p>	02/379.05.19	<p>Directive 2002/60/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p> <p>AR 19/03/2004</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Questions zootechniques	<p>INTERBULL Centre</p> <p>Department of Animal Breeding and Genetics</p> <p>Swedish University of Agricultural Sciences</p> <p>Box 7023 S-750 07</p> <p>Uppsala,</p>	<p>CERVA/CODA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>piker@coda-cerva.be</p>	<p>Stefan Roels</p> <p>stroe@coda-cerva.be</p>	02/379.05.47	<p>Décision 96/463/CE</p> <p>Règlements 882/2004 et 776/2006</p>	<p>Décision 01/01/2013</p> <p>AR 23/01/1992</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	Sweden								
Fièvre aphteuse	Institute for Animal Health Pirbright Laboratory Ash Road Pirbright Surrey Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 Fax : +44 (0)1483 23.24.48	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Kris De Clercq krdec@coda-cerva.be	02/379.05.12	Directive 2003/85/CE Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AR 10/10/2005	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Brucellose	AFSSA- Laboratoire d'études et de recherches en pathologie animale et zoonoses F-94700 Maisons-Alfort France	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	David Fretin dafre@coda-cerva.be	02/379.04.40	Règlements 882/2004 et 776/2006	Décision 01/01/2013 AM 06/12/1978 AR 22/05/2005	02/8-CODA- dierenziekten	FDS
PRNP Génotypage des petits ruminants	The Veterinary Laboratories Agency Woodham Lane New Haw Addlestone Surrey KT15 3NB Royaume-Uni tseeucr1@vla.defra.gsi.gov.uk Responsable : Marion M	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Stefan Roels stroe@coda-cerva.be	02/379.05.47	Règlement 999/2001	Décision 01/01/2013	02/5 et 02/6- CODA- dierenziekten	FDS

	<p>Simmons</p> <p>m.m.simmons@vla.defra.gsi.gov.uk</p> <p>Tel : +44(0)1932 357564 Fax : +44 (0) 1932 357805</p>								
Peste humaine (<i>Yersinia pestis</i>)	<p>Institut Pasteur. Laboratoire des <i>Yersinia</i>. 28 rue du Dr Roux. 75724 Paris Cedex 15. France.</p> <p>Responsable : Elisabeth Carniel carniel2@pasteur.fr.</p> <p>Tel : 33-1-45-68-83-26 Fax: 33-1-40-61-30-01]</p>	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Pierre Wattiau piwat@coda-cerva.be	02/379 04 41		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Peste bovine	<p>Cirad Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement Département Systèmes biologiques, Unité de recherche Contrôle des maladies Campus international de Baillarguet, TA 30/G, 34398 Montpellier Cedex 5, France</p> <p>Responsable:Dr Genevieve Libeau genevieve.libeau@cirad.fr Tel : +33 (0)4 67 59 38 50 - Fax : +33 (0)4 59 37 98</p>	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marylène Tignon matig@coda-cerva.be	02/379.05.19	Directive 82/894	Décision 01/01/2013 AR 03/10/1997	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Peste des petits ruminants	<p>Cirad Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement Département Systèmes biologiques, Unité de recherche Contrôle des</p>	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marylène Tignon matig@coda-cerva.be	02/379.05.19	Directive 82/894/CE	Décision 01/01/2013 AR 03/10/1997	02/3-CODA- dierenziekten	FDS

	<p>maladies Campus international de Baillarguet, TA 30/G, 34398 Montpellier Cedex 5, France</p> <p>Responsable :Dr Genevieve Libeau genevieve.libeau@cirad.fr Tel : +33 (0)4 67 59 38 50 - Fax : +33 (0)4 59 37 98</p>								
Rhinotrachéite infectieuse bovine (IBR)		<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel</p>	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Ann Caij ancai@coda-cerva.be	02/379.05.63	Directive 2003/43/CE	Décision 01/01/2013 AR 04/01/2007	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Maladie d'Aujeszky		<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel</p>	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Ann Caij ancai@coda-cerva.be	02/379.05.63	DécisionDécisions 2008/185/CE Et 2001/618/CE	Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Leucose bovine enzootique		<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel</p>	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Ann Caij ancai@coda-cerva.be	02/379.05.63	Directive 90/422/CE et 64/432/CE	Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Fièvre charbonneuse (Bacillus anthracis)		<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel</p>	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Pierre Wattiau piwat@coda-cerva.be	02/379.04.41		Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Burkholderia (morve)		<p>CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel</p>	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Sérologie : Marc Govaerts magov@coda-cerva.be microbiologie : Pierre Wattiau piwat@coda-cerva.be	02/379.04.43		Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

Tularémie (Francisella tularensis)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	David Fretin dafre@coda-cerva.be	02/379.04.40		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Mycoplasma spp (incl. M.mycoides mycoides SC)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Patrick Butaye pabut@coda-cerva.be	02/379.04.15		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Salmonella Pullorum/ Salmonella Gallinarum		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Patrick Butaye pabut@coda-cerva.be	02/379.04.15		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Paratuberculose (Mycobacterium paratuberculosis)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marc Govaerts magov@coda-cerva.be	02/379.04.43		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Tuberculose bovine (Mycobacterium bovis)	VISAVET – Laboratorio de vigilancia veterinaria, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid Avda. Puerta de Hierro, s/n. Ciudad Universitaria 28040 Madrid Spain	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marc Govaerts magov@coda-cerva.be	02/379.04.43	Règlement 737/2008/CE	Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS
Métrite contagieuse équine (Taylorella equigenitalis)	Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments (AFSSA)- Laboratoire d'études et de recherches en pathologie animale et zoonoses 23, avenue du Général de Gaulle	CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	Marc Govaerts magov@coda-cerva.be	02/379.04.43		Décision 01/01/2013	02/3-CODA- dierenziekten	FDS

	F-94706 MAISONS-ALFORT Cedex								
Chlamydia abortus		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs piker@coda-cerva.be	David Fretin dafre@coda-cerva.be	02/379.04.40		Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Fièvre Q (Coxiella burnetii)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	Pierre Kerkhofs PIKER@CODA-CERVA.BE	David Fretin dafre@coda-cerva.be	02/379.04.40		Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Dourine		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS PIKER@CODA-CERVA.BE	Marc Govaerts magov@coda-cerva.be	02/379.04.43		Décision 01/01/2013	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Clostridium botulinum		Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Rue Engeland 642 1180 Bruxelles	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Youssef Fikri Youssef.Fikri@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/373 33 10		Décision 01/01/2013		
Diarrhée virale bovine (BVD)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be	Ann Caij ancai@coda-cerva.be	02/379.05.63		Décision 01/01/2013		
Maladies des abeilles		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be	Stefan Roels stroe@coda-cerva.be	02/379.05.47		Décision 01/01/2013		
Anémie infectieuse équine		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		

West Nile Virus & Encéphalites américaines équines		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Dermatose nodulaire		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Poxvirus des chèvres et moutons		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Stomatite vésiculaire		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Fièvre de la vallée du Rift		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Lentivirus des petits ruminants (visna-maedi et virus de l'arthrite-encéphalite caprine)		CERVA/CODA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles/Brussel	PIERRE KERKHOFS piker@coda-cerva.be				Décision 01/01/2013		
Toxoplasmose		Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Stéphane De Craeye Stephane.decraeye@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/373.32.03		Décision 01/01/2013		

Rage	<p>ANSES Nancy laboratory for rabies and wildlife Technopôle agricole et vétérinaire BP 40009 54220 MALZÉVILLE France Tel: +33 (0)3 83 29 89 50</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Bernard Brochier bernard.brochier@wiv-isp.be</p>	02/373.31.50	Règlement 737/2008/CE	Décision 01/01/2013 AR 22/05/2005		FDS
<p>Phytopathologie Bactéries, moisissures, nématodes et insectes</p> <p>Moisissures et virus</p>		<p>ILVO-Eenheid Plant- Gewasbescherming- Diagnosecentrum voor Planten Burg. Van Gansberghelaan, 96 9820 Merelbeke</p> <p>Centre Wallon de recherches agronomiques Département Sciences du Vivant Unité Biologie des nuisibles et Biovigilance Bâtiment Emile Marchal Rue de Liroux, 4 5030 Gembloux</p>	<p>Martine Maes martine.maes@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Jean-Pierre Destain</p>	<p>Annemie Hoedekie annemie.hoedekie@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Benard Watillon watillon@cra.wallonie.be</p> <p>Anne Chandelier chandelier@cra.wallonie.be</p> <p>Stephan Steyer steyer@cra.wallonie.be</p>	09/272.24.42		Décision 01/01/2013	10-ILVOCRA- PLANTE	SL

Laboratoires agréés pour la réalisation des tests sérologiques de contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques

<p>Contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques</p>	<p style="text-align: center;">ANSES Nancy laboratory for rabies and wildlife Technopôle agricole et vétérinaire BP 40009 54220 MALZÉVILLE France Tel: +33 (0)3 83 29 89 50</p>	<p style="text-align: center;">Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Bernard Brochier bernard.brochier@wiv-isp.be</p>	<p>02/373 31 50</p>	<p style="text-align: center;">Décision 2000/258/CE Règlements 882/2004 et 776/2006 Règlement 737/2008/CE</p>
--	--	---	--	---	---------------------	--

ANNEXE 4: EFFECTIFS DU PERSONNEL AFSCA, SPF SPSCAE, ET AFMPS

Tableau : effectifs du personnel prévu* de l'AFSCA.

	Total FTE
Services de l'Administrateur délégué	42
DG Politique de Contrôle	79
DG Contrôle (administration centrale)	69
DG Contrôle (services extérieurs)	701
DG Laboratoires	157
DG Services généraux	201
Totaal	1.249

*: c.-à-d. le plan du personnel prévu pour 2012 (PP7); le rapport d'activité de l'AFSCA mentionne chaque année l'effectif réel du personnel.

Tableau: effectifs du personnel du SPF SPSCAE (Country Profile, 2011).

	Total
Inspecteurs SPF SPSCAE (1)	15 FTE
Personnel administratif SPF SPSCAE (1)	2 FTE
ISP	488 (2)
CERVA	100 (3)

(1) ceux-ci sont essentiellement impliqués dans les inspections bien-être animal à d'autres endroits que dans les fermes, p.ex. dans les animaleries, les cirques et les zoos

(2) dont 210 de personnel scientifique

(3) chercheurs statutaires et personnel technique

Tableau: effectifs du personnel de l'AFMPS (Country Profile, 2011).

Nombre: 322; FTE: 277.

	Total	Agents	Administration
Research & Development	17	12	5
Human Market Authorisations	140	67	73
Veterinary Market Authorisations	17	13	4
Vigilance	26	15	11
Good Pharmaceutical Practice	8	5	3
Production and Distribution	70	46	24
Corporate Services	44	21	23
Total	322	179	143

ANNEXE 5: APERÇU DES TABLEAUX ET FIGURES

Relevé des tableaux

- Tableau 1: point de contact MANCP de la Belgique.
- Tableau 2: objectifs stratégiques et opérationnels nationaux dans la période 2012-2014.
- Tableau 3: législations fédérales qui traitent du contrôle des pesticides et des compétences propres et partagées de chaque autorité.
- Tableau 4: répartition des contrôles entre l'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5.
- Tableau 5: organismes de contrôle agréés pour la production biologique.
- Tableau 6: adresses internet des autorités concernées par le MANCP.
- Tableau 7: aperçu des autorités compétentes pour l'implémentation des systèmes de contrôle de la production biologique et pour la surveillance.
- Tableau 8: aperçu des autorités compétentes en matière d'AOP, d'IGP et de STG.
- Tableau 9: laboratoires de l'AFSCA et leur domaine d'action et de spécialisation.
- Tableau 10: critère 1 – effets néfastes du danger.
- Tableau 11: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des détections et des dépassements de norme observés lors des contrôles de l'AFSCA et des données du système d'alerte RASFF.
- Tableau 12: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des dépassements de norme observés lors des contrôles basés sur des analyses multirésidus (ex. dépassement de LMR pesticides).
- Tableau 13: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base de la probabilité d'apparition ou de propagation (émergence d'une maladie).
- Tableau 14: critère 3 – contribution à l'exposition totale.
- Tableau 16: réduction du programme d'analyse AFSCA par PES.
- Tableau 17: fixation du profil de risque individuel sur base du score total des critères de risques.
- Tableau 18: répartition générale des autorités compétentes dans le cadre du MANCP.
- Tableau 19: évaluation d'une check-list comprenant plus de dix items d'applicables.
- Tableau 20: évaluation d'une check-list avec maximum dix items d'applicables.
- Tableau 21: relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.
- Tableau 22: relevé des indicateurs pour la santé animale.
- Tableau 23: relevé des indicateurs pour la santé végétale.

Relevé des figures

- Figur 1: structure informatique actuelle de l'AFSCA.
- Figure 2: structure de la DG Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE.
- Figure 3: structure de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- Figure 4: structure générale d'une Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.
- Figure 5: structure de l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé.
- Figure 6: représentation schématique des compétences du SPF SPSCAE, DG 4 et de l'AFSCA.
- Figure 7: structure du réseau de laboratoires.
- Figure 8: processus central de l'AFSCA.
- Figure 9: représentation schématique du système de contrôle national général pour denrées alimentaires, aliments pour animaux, santé animale et bien-être animal.
- Figure 10 : modèle 'Pressure-State-Response.
- Figure 11: évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2011.
- Figure 12: évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2011.
- Figure 13: évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2011.
-

