

Faits et chiffres

L'AFSCA au service de la sécurité alimentaire

2016

Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire



Éditeur responsable

Herman Diricks, Administrateur délégué
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique, 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Katrien Beullens - Jérémy Farvacque

Mise en page et graphisme

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

Impression

AFSCA

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.197

© AFSCA – juin 2017

Citation subordonnée à l'indication de la source

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

L'ensemble des résultats des activités de l'AFSCA en 2016 est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC



Notre mission

est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire
et à la qualité de nos aliments,
afin de protéger la santé des hommes,
des animaux et des plantes.



Herman Diricks,
Administrateur délégué

Avant-propos

Cher lecteur,

L'année 2016 s'est avérée être une année bien remplie au cours de laquelle les collaborateurs de l'Agence ont fait preuve de beaucoup d'engagement dans la réalisation de leurs missions, dans la prise d'échantillons, dans le suivi des dossiers et dans la promotion de la politique belge au niveau international.

La surveillance de la sécurité de la chaîne alimentaire est la mission centrale de l'AFSCA et nous continuons à nous investir pleinement dans cette tâche. En 2016, nos collaborateurs ont mené 119.487 missions auprès de 66.038 entreprises. Les résultats obtenus étaient très bons. 87% des domaines contrôlés (check-lists) ont obtenu un résultat favorable. Sur les 85.905 échantillons prélevés, 96,8% étaient conformes. Le niveau de sécurité alimentaire peut donc résolument être considéré comme élevé et le mérite n'en revient pas seulement à l'AFSCA mais aussi aux entreprises et aux organisations sectorielles.

Un point à souligner est l'amélioration des résultats dans les écoles. Des efforts considérables ont été fournis en collaboration avec la cellule de vulgarisation afin d'améliorer les connaissances en matière de sécurité alimentaire dans les cantines scolaires. Nous espérons que cette amélioration se maintiendra.

Le baromètre de la sécurité alimentaire reste un point d'attention. Celui-ci a, pour la première fois, connu une petite régression. Nous allons nous heurter à un résultat difficile à améliorer et c'est apparemment ce qui s'est produit en 2016. Cela signifie que toutes les parties prenantes doivent rester vigilantes.

L'AFSCA travaille d'arrache-pied au maintien de l'efficacité et de la qualité de ses inspections et contrôles. Même en période de restriction budgétaire, nous investissons pleinement dans le soutien et la formation de nos collaborateurs. Saviez-vous que l'AFSCA, avec ses 6 journées de formation par an et par équivalent temps plein, se situe tout en haut du classement de



l'administration fédérale ? Avec un taux de satisfaction de l'ordre de 87% pour l'ensemble de notre personnel, nous sommes également particulièrement bien placés. L'un des premiers points soulevés par un stagiaire externe présent dans mon service était « le grand enthousiasme des collaborateurs ».

Mais l'AFSCA se doit également, en tant que service public, de fournir des efforts budgétaires. Cela signifie notamment que le travail doit être réalisé à l'aide d'effectifs réduits. La conséquence logique est la diminution du nombre de missions par rapport à 2015. Ce n'est pas un drame en soi mais cela indique bien que nous avons atteint la limite de ce qui pouvait être compensé par des gains d'efficacité.

La protection de la santé animale fait également partie des missions de l'AFSCA. Nos élevages professionnels ont échappé en 2016 aux contaminations de grippe aviaire. Ce n'est pas le fait du hasard (même si la chance intervient à un moindre niveau) mais bien une conséquence de l'attitude professionnelle du secteur et de l'application stricte des mesures de biosécurité. Dans le futur, nous devons cependant tenir compte d'une augmentation probable du risque. Le secteur professionnel est prêt mais les éleveurs amateurs doivent eux aussi assumer leurs responsabilités. Les mesures telles que l'obligation de confinement revêtent une importance essentielle afin d'éviter tout problème.

En 2016, les mesures destinées à réduire la résistance aux antibiotiques dans les élevages de bétail ont également atteint leur « vitesse de croisière ». Les résultats sont encourageants et laissent espérer le meilleur pour l'avenir. Cela donne un bel exemple de la manière dont une collaboration entre les instances publiques et les secteurs concernés peut mener à de bons résultats, avec un minimum de réglementation additionnelle.

L'AFSCA reste également active dans le secteur des végétaux. Suite aux contrôles menés, quelque 6 038 analyses ont ainsi été réalisées afin de dépister la présence d'organismes nuisibles.

De plus, l'AFSCA prend d'autres initiatives afin de relever le niveau des entreprises d'une part, et pour accomplir son rôle social d'autre part.

Afin d'aider les petites/très petites entreprises et les indépendants, en plus de la cellule de vulgarisation, nous avons mis sur pied une cellule d'accompagnement. Au début, chacun a dû trouver ses marques mais les préparatifs effectués en 2016 généreront sans aucun doute des résultats cette année.

Le développement de la cellule « exportation » s'est poursuivi. Le soutien des exportations relève des tâches d'intérêt général de l'AFSCA. Les efforts fournis ces dernières années par les entreprises et les instances publiques commencent à porter leurs fruits. Nous nous sommes entre-temps forgés une bonne réputation à l'étranger mais ne pouvons pour autant nous reposer sur nos lauriers. Afin de maintenir cette réputation, il est primordial d'assurer la qualité et la crédibilité des certificats délivrés quotidiennement par l'AFSCA.

L'une des principales régions dans le viseur des exportateurs est la Chine et l'année 2016 s'est clôturée par une mission d'inspection de nos homologues chinois, couronnée de succès. Il s'agit d'un travail de longue haleine mais la confiance entre l'AFSCA et les services d'inspection chinois a commencé à s'installer, tout comme la confiance en l'industrie alimentaire belge.

Clôturer l'année avec une telle note positive est toujours agréable. Le consommateur, le citoyen et les entreprises du secteur alimentaire peuvent être certains que les collaborateurs de l'AFSCA continueront à s'investir dans leurs missions afin de les accomplir au mieux.

Table des matières



INTRODUCTION

1	Avant-propos	2
2	Table des matières	4



CHAPITRE 1

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



CHAPITRE 2

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



CHAPITRE 3

3	Notre mission-clé : les contrôles	41
3.1.	Résultats des contrôles	46
3.2.	Production primaire	52
3.3.	Transformation de produits	64
3.4.	Distribution des produits	68
3.5.	Horeca et cuisines de collectivités	72
3.6.	Matériaux de contact	76
3.7.	Toxi-infections alimentaires collectives	78
3.8.	Contrôles à l'importation	81
3.9.	Lutte contre la fraude	84
3.10.	Notifications et suites des contrôles	86



CHAPITRE 4

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



L'AFSCA

1



Créée par la loi du 4 février 2000, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un parastatal A fédéral. Elle est chargée de l'évaluation et de la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes, ainsi que des contrôles de la sécurité sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

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

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

environ 1.260 collaborateurs répartis :

- dans les services centraux certifiés ISO 9001 (environ 420 collaborateurs en 2016),
- dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC) accréditées ISO 17020 (environ 670 collaborateurs en 2016),
- dans 5 laboratoires internes accrédités ISO 17025 (environ 150 collaborateurs),
- dans un service réalisant des enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes (unité nationale d'enquête (UNE)) (environ 20 collaborateurs),

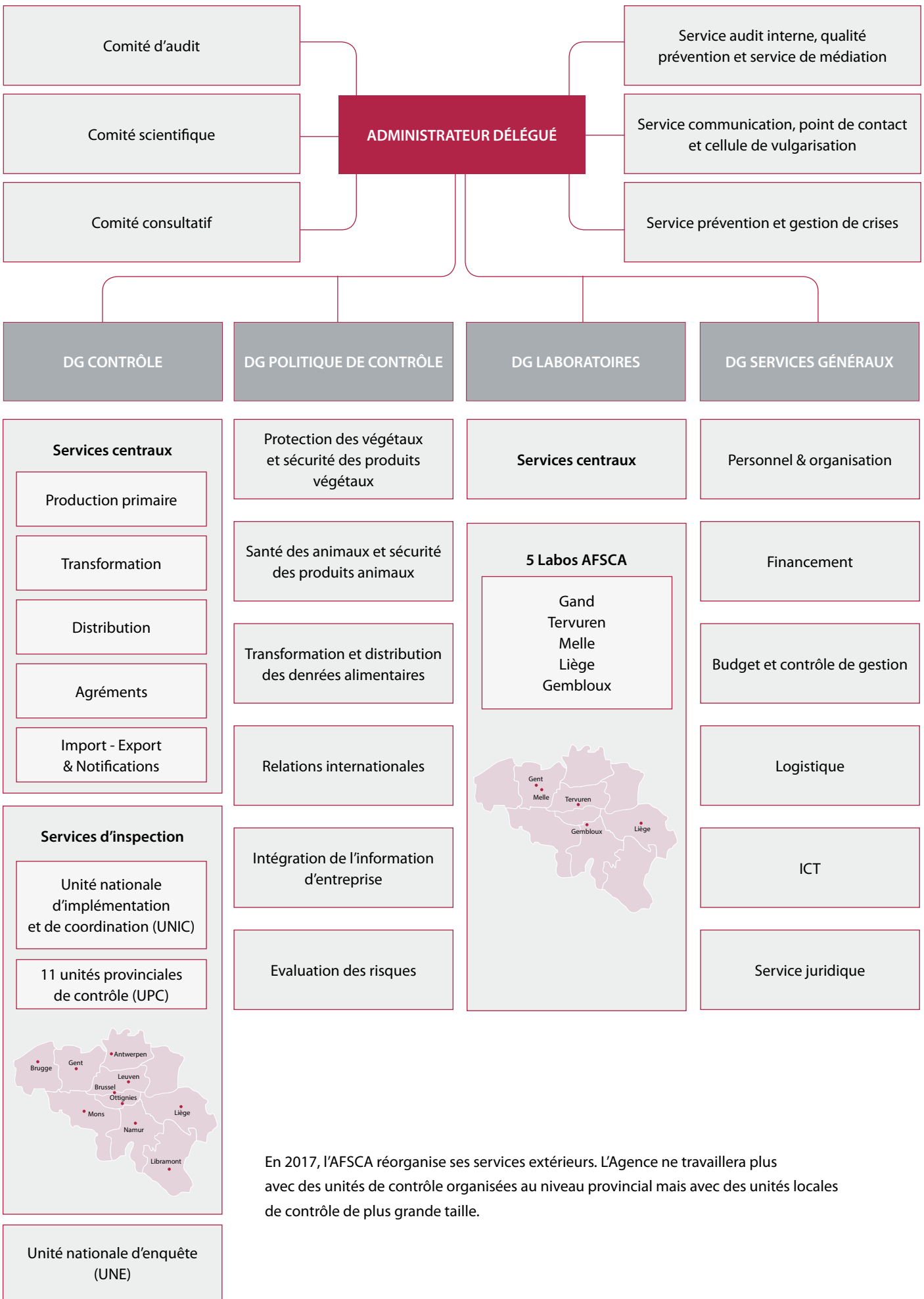
une collaboration étroite avec divers services publics fédéraux et régionaux, dont la police et la douane, ainsi qu'avec des organismes privés,

un budget d'environ 164 millions €.

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

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

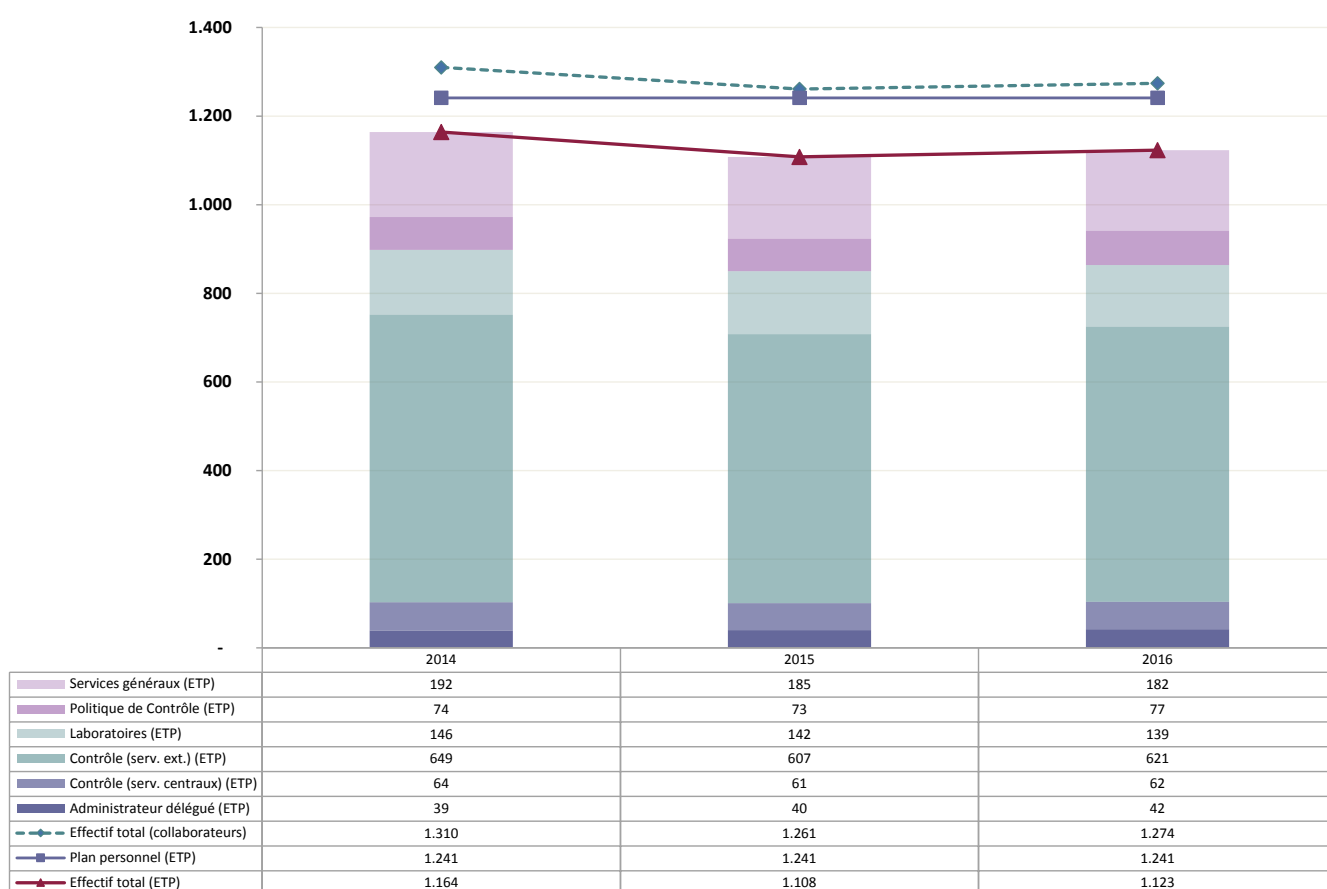
un réseau d'environ 60 laboratoires externes agréés par l'AFSCA, ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence,



1.1. Personnel

Après deux années de diminution, nous avons remarqué une légère augmentation des effectifs de l'AFSCA en 2016.

ETP : équivalent temps plein



1.2. Budget

A côté d'une dotation venant des moyens publics, l'agence dispose de recettes propres. En 2016, les recettes sont inférieures à celles de 2015. Depuis 2012, le gouvernement a imposé aux institutions fédérales des mesures d'économie drastiques visant à limiter les dépenses.

Pour l'AFSCA, cela a résulté en 2016 en une économie de 1,902 million €, limitant les dépenses à celles considérées comme indispensables pour garantir la continuité du service. Ces mesures ont eu un impact significatif sur la mise en œuvre de certains projets, mais le travail n'a pas diminué.

Dépenses

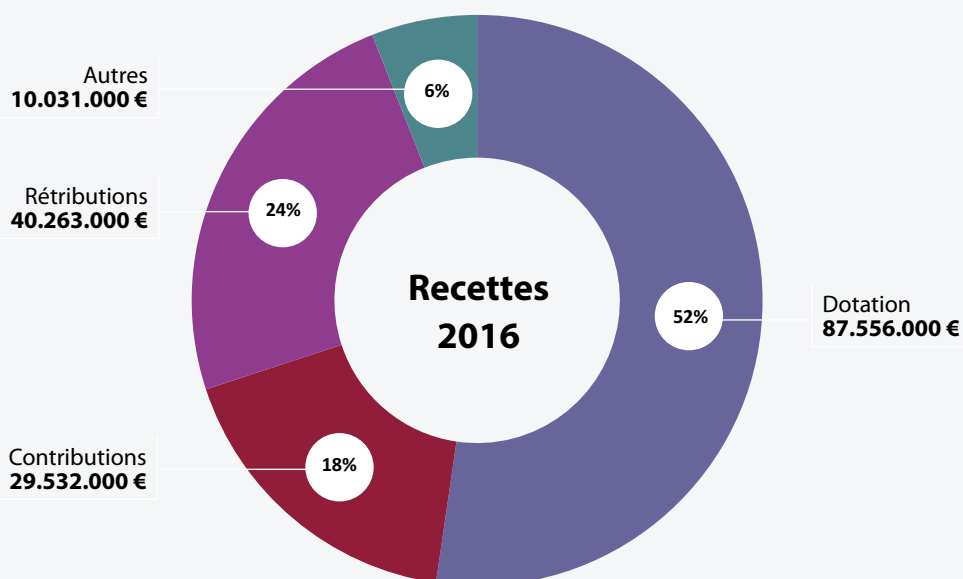
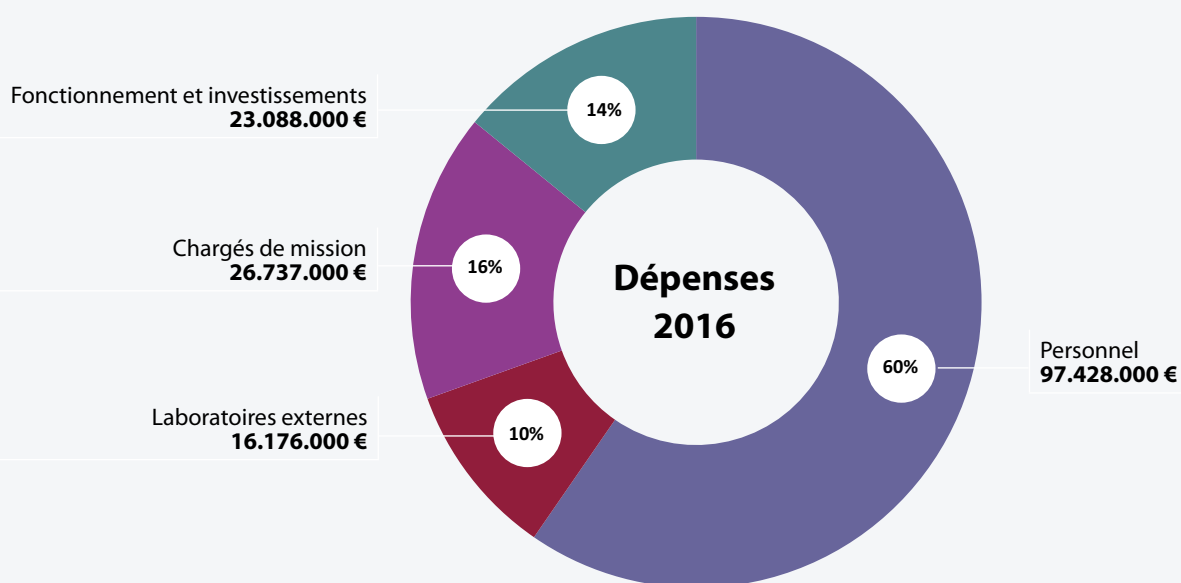
	Réalisations 2014	Réalisations 2015	Budget 2016	Réalisations 2016
Personnel				
Traitements et salaires	87.063.000 €	86.000.000 €	89.730.000 €	89.711.000 €
Autres frais de personnel	8.298.000 €	7.499.000 €	7.755.000 €	7.717.000 €
Fonctionnement				
Frais de fonctionnement liés au personnel	8.153.000 €	7.263.000 €	7.209.000 €	7.143.000 €
ICT	7.240.000 €	6.363.000 €	6.128.000 €	6.116.000 €
Prestations chargés de mission	26.249.000 €	28.269.000 €	26.737.000 €	26.737.000 €
Laboratoires externes	17.549.000 €	15.892.000 €	16.182.000 €	16.176.000 €
Autres frais de fonctionnement	9.426.000 €	11.138.000 €	8.277.000 €	7.542.000 €
Investissements				
Appareils, mobilier, ICT	2.863.000 €	1.598.000 €	2.427.000 €	2.287.000 €
Total dépenses	166.841.000 €	164.022.000 €	164.445.000 €	163.429.000 €

Recettes

	Réalisations 2014	Réalisations 2015	Budget 2016	Réalisations 2016
Dotation	107.775.000 €	95.102.000 €	87.556.000 €	87.556.000 €
Provision interdép.	389.000 €	2.958.000 €	184.000 €	184.000 €
Personnel SPF SPSCAE	0 €	0 €	6.001.000 €	5.776.000 €
Contributions	31.296.000 €	30.875.000 €	27.100.000 €	29.532.000 €
Rétributions	38.884.000 €	39.487.000 €	38.568.000 €	40.263.000 €
Autres	6.857.000 €	3.005.000 €	6.024.000 €	4.071.000 €
Total recettes	185.201.000 €	171.427.000 €	165.433.000 €	167.382.000 €

De plus, en 2016, la dotation de l'AFSCA a été réduite de 5,776 millions € correspondant aux crédits de personnel et aux frais généraux y afférents pour le personnel du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPSCAE)

travaillant pour les fonds. Toutefois, l'AFSCA récupère le crédit équivalent via les autres recettes de ces fonds.



1.3. Business plan 2015 - 2017

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

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



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

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

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

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

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

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

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

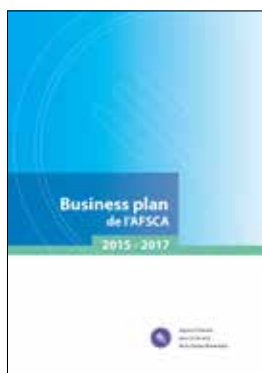
La qualité et l'efficacité demeurent centrales dans cette approche. L'AFSCA maintiendra ses systèmes de qualité certifiés et continuera à évaluer ses processus de manière continue quant aux possibilités d'amélioration en termes d'efficacité, de contrôle interne et de maîtrise des risques.

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



1.4. Valeurs de l'AFSCA

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



Professionalisme

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

Equité

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

E Q U

Confiance

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

Intégrité

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



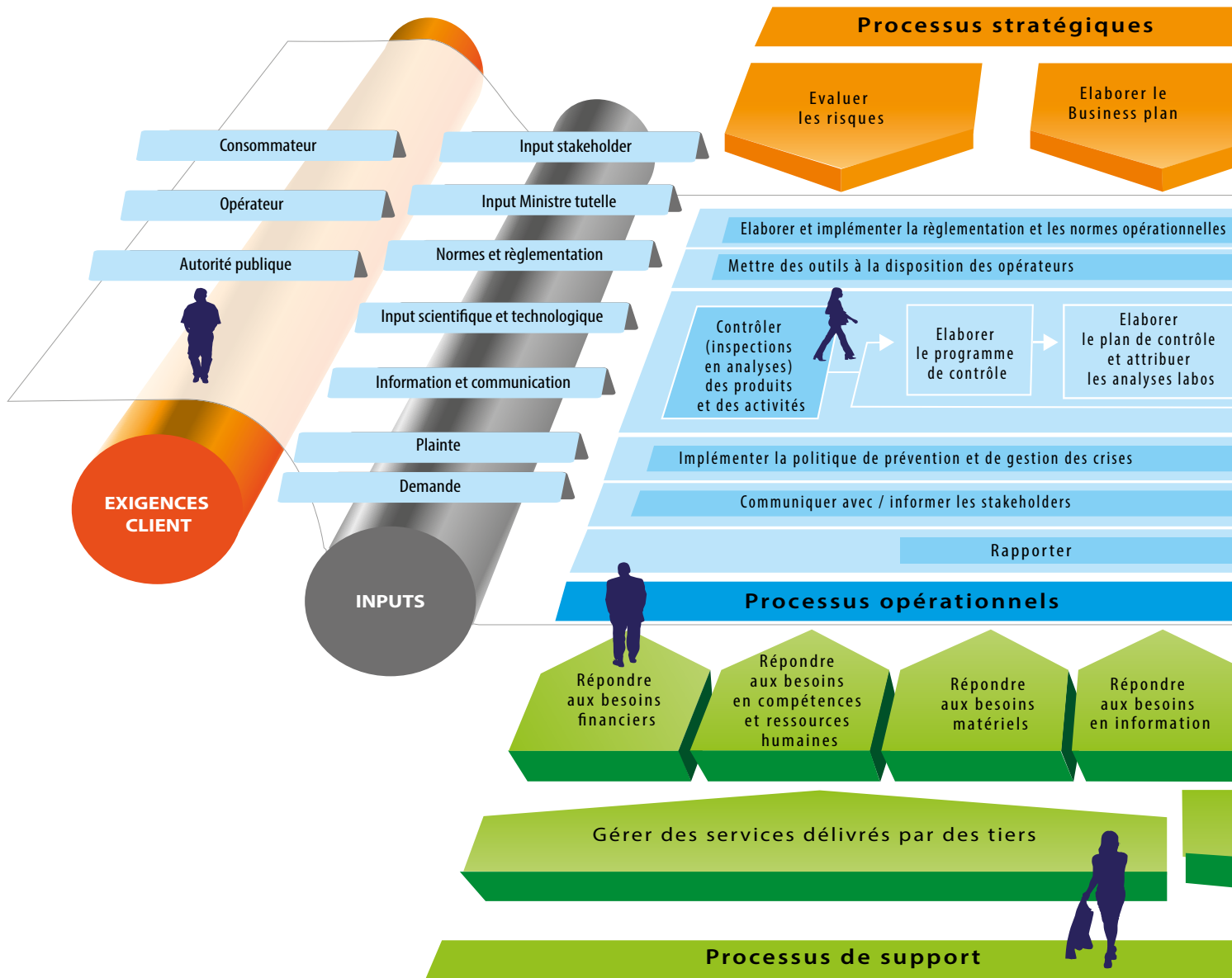
Respect

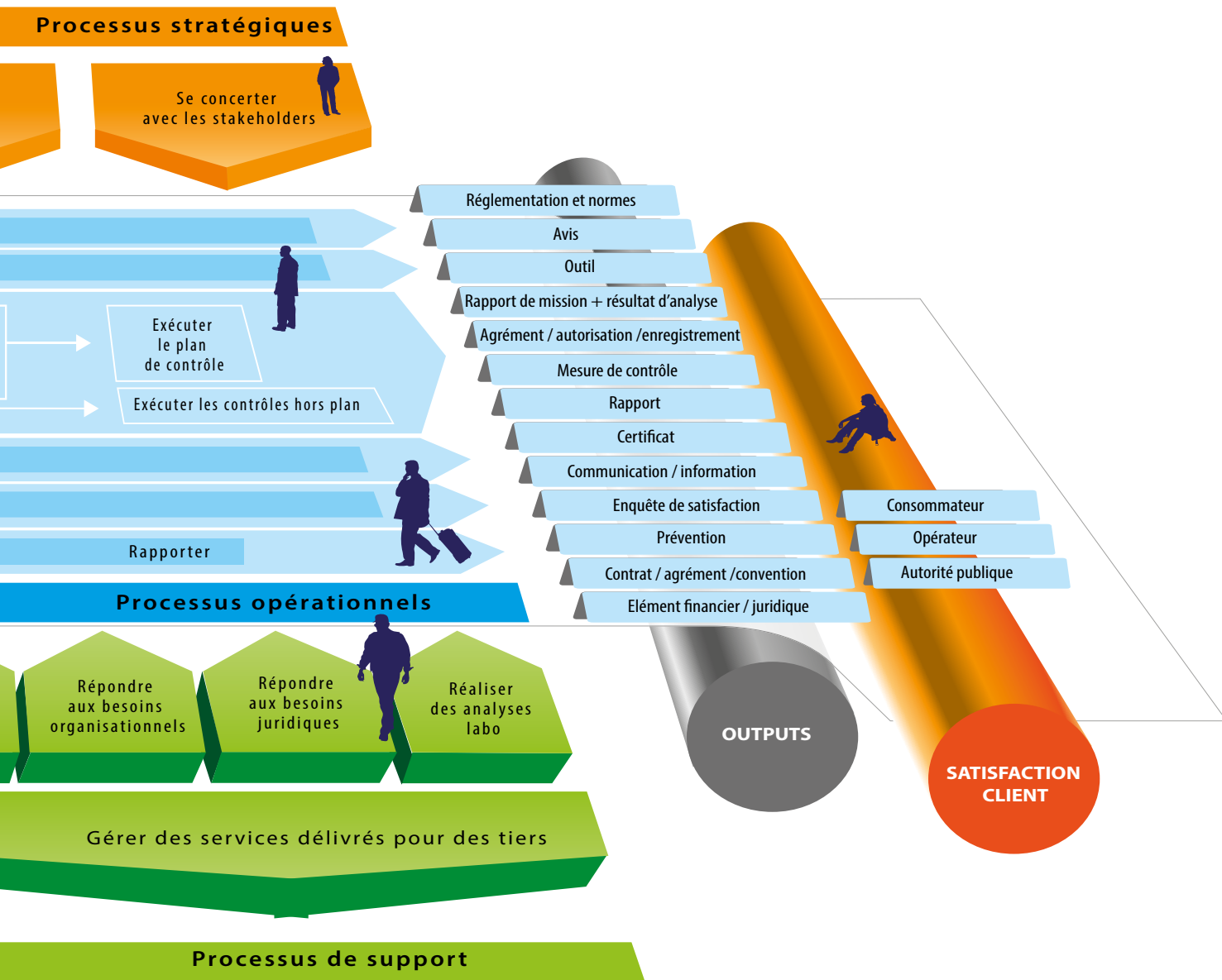
Le respect pour l'homme et l'environnement se trouve au cœur de nos actions. Nous écoutons, montrons de la compréhension et agissons de manière humaine. Nous utilisons nos ressources de manière efficace et durable.

Ouverture

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

1.5. Processus de l'AFSCA





1.6. Simplification administrative

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

Dans les business plans 2009 – 2011, 2012 – 2014 et 2015 – 2017, la simplification administrative occupe une place importante. Les simplifications suivantes ont, entre autres, été réalisées jusqu'à présent.

Assouplissements dans le cadre de l'autocontrôle dans le B2C

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

- L'AFSCA a repris la gestion des guides pour le secteur B2C. L'AFSCA est, de ce fait, responsable de l'actualisation et de l'impression des guides. Ces guides sont de surcroît mis gratuitement à la disposition des opérateurs via le site web de l'AFSCA. En 2016, le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C a été publié. Ce guide se compose d'un manuel pratique générique, s'appliquant à tous les opérateurs actifs dans le secteur B2C, et de modules spécifiques applicables en fonction de l'activité/ des activités exercée(s) par l'opérateur.
 - Des fiches quick start ont été élaborées en complément des guides d'autocontrôle dans le secteur B2C et exposent de manière simple et claire les principaux points auxquels un opérateur doit veiller afin de satisfaire aux exigences légales. Ces fiches sont mises à jour dès qu'une nouvelle législation entre en application.
 - En 2016, le développement d'un site internet s'adressant spécifiquement aux opérateurs actifs dans le secteur B2C a été initié. Une attention particulière est accordée aux opérateurs démarrant leur activité.
- Ce site sera conçu de manière à ce que les informations soient clairement et facilement accessibles.
- Lors de la détermination de la contribution redevable par les opérateurs à l'AFSCA, différentes activités ont été neutralisées pour que ces activités (qui ne sont pas (encore) couvertes par une validation du système d'autocontrôle) n'aient pas d'impact sur la contribution. Il s'agit par exemple de nouvelles activités durant la première année, de certaines activités qui ne sont pas encore reprises dans certains guides, d'activités pour lesquelles seul un enregistrement est nécessaire dans l'horeca, le commerce de détail...
 - La possibilité de remplacer l'amende administrative par une validation du système d'autocontrôle.
 - Le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires prévoit des exceptions en matière d'étiquetage pour les denrées alimentaires pourvues d'un emballage mais destinées à la vente immédiate, et pour les denrées alimentaires vendues par des petits producteurs, lesquels sont exemptés de l'obligation de mentionner les informations relatives à la denrée alimentaire. Afin de clarifier ces concepts et en vue d'une interprétation uniforme de ceux-ci par les opérateurs et d'une application adéquate de la réglementation par les autorités, l'AFSCA a travaillé à la rédaction d'un document explicatif, conjointement avec le SPF Santé publique et le SPF Économie.
 - La « livraison directe, par le producteur, de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final » implique le respect d'exigences légales allégées (AR du 7 janvier 2014). Pour la vente directe de lait cru par exemple, que ce soit ou non via un distributeur automatique de lait situé dans l'exploitation de production, l'enregistrement de cette activité suffit.

- La Belgique accepte une fréquence d'analyse réduite (nombre de cellules, germes totaux, résidus d'antibiotiques) pour la livraison de petites quantités.
- Certains opérateurs du commerce de détail sont exemptés de l'obligation d'agrément lorsqu'ils livrent des produits d'origine animale à d'autres commerces de détails et s'il s'agit d'une activité marginale, locale et restreinte.
- La réglementation européenne prévoit que les États membres peuvent autoriser que du lait contenant un nombre trop élevé de germes soit utilisé pour la production de fromage avec une durée d'affinage supérieure à 60 jours. La Belgique a accordé cette dérogation via l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
- La flexibilité en matière de HACCP est réglementée en Belgique par l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire. Les opérateurs ne doivent pas réaliser eux-mêmes d'analyse du risque et peuvent directement appliquer le guide d'autocontrôle. Dans ce cadre, seules les non-conformités ainsi que les actions et mesures correctives doivent être enregistrées. Les documents relatifs à la traçabilité ne doivent être conservés que 6 mois après l'expiration de la période de conservation ou, à défaut d'une telle période, pendant 6 mois au lieu de 2 ans.
- Le secteur B2C peut limiter le nombre d'enregistrements dans le cadre de l'autocontrôle. Il n'est plus nécessaire d'enregistrer le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles, les formations et les plaintes. Une déclaration de conformité n'est plus requise pour les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires et il n'est plus nécessaire de tenir à jour ou de rédiger des fiches de produit pour les denrées alimentaires qui sont livrées directement aux consommateurs.
- Le règlement européen (CE) n°2073/2005 impose une fréquence d'échantillonnage minimale pour les viandes hachées, les préparations de viande, les viandes séparées mécaniquement et les viandes fraîches de volaille. Les autorités compétentes peuvent exempter de ces fréquences d'échantillonnage les établissements qui produisent de petites quantités de viandes hachées, de préparations de viande et de viandes fraîches de volaille. En Belgique, l'AFSCA considère tout détaillant en viande (débit de viande, boucherie) comme un établissement ne produisant que de petites quantités de viandes hachées et de préparations de viande. Pour ces établissements, la fréquence d'échantillonnage est réduite à une analyse par an.

Développement d'un portail interactif à l'attention du public et des opérateurs

Le portail Foodweb permet au public de vérifier l'enregistrement des opérateurs et les résultats de contrôle des entreprises de la distribution et de l'Horeca.

Les opérateurs quant à eux peuvent, via un accès sécurisé, consulter leurs données signalétiques enregistrées par l'AFSCA, adapter les activités de leur(s) établissement(s), consulter les check-lists des missions de contrôle, les résultats d'analyse, leur statut d'autocontrôle, les factures téléchargeables et leur situation financière vis-à-vis de l'AFSCA, introduire leur déclaration relative à la contribution annuelle, consulter une documentation ad hoc en ligne et l'historique de leur déclaration annuelle. Les opérateurs sont également invités à communiquer et à valider leur adresse mail (33 % des opérateurs concernés en 2016) et à opter pour recevoir leurs factures par e-mail.

Les opérateurs peuvent également demander leurs certificats d'exportation électroniques via l'application BECERT. BECERT est opérationnel dans toutes les provinces depuis 2016. Fin 2016, quelques 22 modèles de certificats d'exportation électroniques étaient déjà disponibles.

En 2016, quelques 2.005 certificats ont ainsi été délivrés. En 2017, on continuera à promouvoir l'utilisation de l'application et celle-ci sera élargie par l'ajout de modèles supplémentaires de certificats d'exportation électroniques.

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

1.7. Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne

En 2016, l'AFSCA a continué à renforcer son système intégré de gestion de la qualité, de la sécurité, de l'environnement et du contrôle interne en maintenant l'acquis et en travaillant au développement de nouveaux outils plus performants.

Le renouvellement de la certification ISO 9001, y compris la transition réussie à la nouvelle version de la norme publiée en septembre 2015, a apporté une nouvelle contribution au déploiement de l'approche processus et de la gestion des risques vu la place importante accordée à ces matières dans la norme. Cette orientation accroît davantage encore la synergie existante entre la qualité et le contrôle interne.

Le maintien de l'accréditation ISO 17020 pour les contrôles et la prolongation des accréditations ISO 17025 et ISO 17043 pour les analyses ont confirmé le maintien du niveau élevé d'exigences de l'Agence par rapport aux performances et à la qualification du personnel dans ces domaines clés pour la réalisation de la mission de l'AFSCA. Ces accréditations offrent aussi des garanties objectives sur la qualité du fonctionnement de l'AFSCA, gages de confiance de la part des consommateurs, des opérateurs, des autorités publiques et des autres stakeholders, en Belgique ou à l'étranger.

Dans le cadre du contrôle interne, et plus spécifiquement des valeurs de l'AFSCA, une nouvelle procédure pour la gestion de notifications de fraudes internes a été élaborée par un groupe multidisciplinaire. Des analyses de risques génériques sur le bien-être psychosocial ont été réalisées en 2016

dans les laboratoires et sur le stress auprès du middle-management.

La gestion environnementale de l'AFSCA a été maintenue en 2016 après l'arrêt de l'enregistrement EMAS en 2015 pour optimiser l'utilisation des ressources :

- Le respect de la législation environnementale et la réalisation des objectifs environnementaux sont conformes aux attentes d'après une évaluation en juin 2016.
- Un groupe de travail multidisciplinaire a établi une méthode et un outil commun pour la récolte, le stockage et la mise à disposition des documents officiels (attestations, certificats...) requis dans le cadre des exigences légales liées à l'environnement et à la sécurité pour l'ensemble des sites utilisés par l'AFSCA.

1.8. Audit interne

En se basant sur une approche méthodique, l'audit interne évalue de manière indépendante le fonctionnement de l'AFSCA et offre au management une garantie quant à la gestion efficace de ses activités. Un autre objectif important consiste à présenter des possibilités d'amélioration, aussi bien au niveau organisationnel que technique.

La réalisation d'audits internes est une exigence requise à la fois par l'Union européenne (Règlement (CE) n°882/2004) et par l'autorité nationale (arrêté royal du 17 août 2007 relatif aux activités d'audit interne dans certains services du pouvoir exécutif fédéral). C'est également une étape strictement nécessaire pour la validation (certification ou accréditation) des systèmes de management de la qualité, mis en place par l'AFSCA (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 et ISO 17043).

Les audits internes sont repris dans un programme d'audit pluriannuel basé sur une analyse des risques, reposant sur 2 piliers :

- un univers d'audit des processus actifs au sein de l'AFSCA (47 éléments) ;

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

Le programme d'audit 2016 a été établi au départ du planning pluriannuel 2014-2016, en prenant également en considération :

- l'univers d'audit tel que défini dans la réglementation européenne,
- la réalisation de deux audits centraux de suivi,
- la réalisation d'audits de seconde partie auprès d'organisations auxquelles sont confiées des tâches et des compétences relevant de l'AFSCA.

En 2016, un total de 20 audits internes ont été réalisés par la cellule d'audit interne et 18 par les auditeurs de la DG Labos. Les résultats des audits sont disponibles dans le rapport annuel, se trouvant sur le site internet de l'AFSCA.

1.9. Audits externes

Audits par des instances nationales

L'AFSCA a développé et maintient son système intégré de gestion qualité-sécurité-environnement : à l'issue d'audits externes, tous les certificats obtenus par rapport aux normes ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 17043 et ISO 14001 ont été maintenus en 2016.

Audits de la Commission européenne

La direction en charge des audits et analyses sur la santé et l'alimentation de la Direction générale Santé et Sécurité alimentaire de la Commission européenne a mené en 2016, comme chaque année, une série de missions en Belgique, conformément à l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels.

En 2016, 2 audits et 3 missions d'information ont eu lieu en Belgique :

- audit sur les systèmes d'audit national (audit interne) mis en place par les autorités belges,

- audit sur les systèmes en place pour les contrôles renforcés à l'importation,
- mission d'information sur les mesures d'atténuation mises en place concernant *Campylobacter* spp. dans les élevages de volailles,
- mission d'information portant sur la mise en œuvre des exigences applicables aux représentants des établissements de pays tiers exportant des aliments pour animaux vers l'Union européenne,
- mission d'information sur les contrôles officiels relatifs aux produits composés.

Inspections et audits par des pays tiers

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

En 2016, des délégations du Canada, du Japon, du Vietnam, de Taiwan et de Chine ont contrôlé le système de sécurité alimentaire belge.

1.10. Relations internationales

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

En 2016, l'AFSCA a reçu 21 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été présentés. Dans certains cas, il s'agissait d'ouvrir de nouveaux marchés, dans d'autres cas, il s'agissait de visites d'information sur l'organisation de l'AFSCA.



L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels

2



Le consommateur occupe toujours une position centrale dans la politique de l'AFSCA. Les programmes de contrôle réduisent au maximum les risques pour les consommateurs dans le trajet précédant l'achat. Une fois qu'une denrée alimentaire passe dans les mains du consommateur, ce dernier assume une partie de la responsabilité. Il est donc important que le consommateur soit informé et sensibilisé à tous les aspects concernant la sécurité alimentaire.

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

La communication en chiffres

		2014	2015	2016
Communiqués de presse (dont rappels de produits et avertissements allergènes)		124 (50%)	132 (63%)	126 (64%)
Visites : www.afsca.be		1.080.544	1.360.599	1.149.621
Bulletin pour les consommateurs	Parutions	4	3	4
	Abonnés	12.081	12.461	12.165
Point de contact	Questions	4.666	5.907	6.987
	Plaintes	4.437	3.772	3.652
Cellule de vulgarisation	Sessions	316	337	338
	Participants	9.630	9.840	8.364
Brochures	Parutions	8	9	16
Newsletters pour les vétérinaires	Abonnés	7.774	7.776	6.533
	Parutions	45	17	39
Newsletters	Abonnés	3.078	3.733	4.458
	Parutions	518	420	477
Service de médiation	Plaintes	100	89	94
Comité consultatif	Membres	39	39	36
	Réunions plénières	8	8	8
Facebook	Abonnés	2.272	4.114	5.266
	Messages publiés	122	122	130
Twitter	Abonnés	812	1.107	1.451
	Messages publiés	122	120	130

2.1. Publication des résultats d'inspection

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

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

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

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

En 2016, le système de publication des résultats a été quelque peu adapté. On a ainsi ajouté dans Foodweb une information plus détaillée sur la signification des symboles utilisés. Quelques nouveautés ont également été ajoutées pour les opérateurs. Ils peuvent désormais consulter l'historique de la publication de leurs résultats dans Foodweb depuis l'instauration du système et ainsi suivre facilement eux-mêmes l'évolution de leurs résultats. Depuis début 2017, les opérateurs peuvent aussi imprimer eux-mêmes leur autorisation ou enregistrement. Ils peuvent aussi choisir s'ils l'impriment avec ou sans mention du résultat de l'inspection. Si l'opérateur choisit d'imprimer le document avec mention du résultat, il s'engage à en assurer l'actualisation et donc à l'adapter si le résultat de l'inspection change. Il n'est pas obligatoire d'afficher le résultat de l'inspection.

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

2.2. Point de contact pour les consommateurs

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



En 2016, le point de contact a reçu 3.652 plaintes, soit une légère diminution de 3,2% par rapport à l'année précédente. En 2015 par contre, le nombre de plaintes avait fortement diminué par rapport à 2014 suite au transfert de compétence du bien-être animal vers les Régions début 2015 et suite à la forte diminution des plaintes relatives à l'interdiction de fumer.

En 2016, le nombre de plaintes relatives à l'interdiction de fumer a à nouveau diminué.

Les principaux sujets de plaintes sont l'hygiène des locaux et des personnes (1.073 plaintes), les possibles intoxications alimentaires (892) et les méthodes de fabrication et de conservation des denrées alimentaires (951). Chacune des plaintes donne lieu à une enquête par une unité provinciale de contrôle (UPC) de l'AFSCA.

2.3. Bulletin pour les consommateurs

En 2016, l'AFSCA a publié 4 bulletins à destination des consommateurs. Ils traitent de sujets d'actualités et dossiers relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire et ont été diffusés à 12.165 abonnés. Les bulletins sont également publiés sur notre site web destiné aux consommateurs.

2.4. Contrôles ciblés

Des actions de contrôles ciblés sont organisées chaque année dans le secteur de la distribution. Ces actions ont lieu sans annonce préalable et dans l'ensemble de la Belgique.

En 2016, l'AFSCA a mené 4 actions ciblées.

Action « jus de fruits »

Dans le cadre de cette action, du jus de fruits frais destiné à la consommation immédiate et vendu dans les commerces de détail et les établissements horeca a été échantillonné et analysé en termes de qualité microbiologique et de résidus de pesticides. Aucun des 110 échantillons ne contenait de résidus de pesticides dépassant les limites autorisées, ni de bactéries pathogènes. Dans 86% des cas, les jus de fruits analysés contenaient néanmoins des traces d'un ou de plusieurs résidus. Les résidus les plus souvent détectés provenaient de fongicides autorisés utilisés sur les agrumes après la récolte afin d'en garantir la durabilité.

Dans 23% des échantillons, les teneurs en levures et en moisissures dépassaient les limites considérées comme acceptables par l'AFSCA. Des teneurs trop élevées en levures et en moisissures sont des signes d'altération, souvent à l'origine d'odeurs et de goûts anormaux. Les opérateurs concernés ont dû prendre les mesures nécessaires.

Action « acrylamide »

Il s'agissait d'une action permettant d'évaluer la teneur en acrylamide dans des denrées alimentaires à base de céréales. Au total, 70 échantillons de biscottes, toasts, biscuits, céréales pour petit déjeuner, aliments pour bébé... ont été prélevés. Environ la moitié (52%) des échantillons ne contenait pas d'acrylamide ou la teneur en acrylamide était inférieure à la limite de quantification.

Les résultats de 4 échantillons de biscuits étaient supérieurs aux limites d'action, en tenant compte de l'incertitude de mesure. Pour les échantillons non

conformes, il a été demandé à l'opérateur concerné de prendre les mesures nécessaires afin de réduire la teneur en acrylamide.

L'acrylamide se forme lors du processus de cuisson ou de friture de denrées alimentaires riches en amidon comme les chips, les frites, les biscuits, biscottes, pain d'épices, céréales pour petit déjeuner, toasts, pain et pizzas. Cette substance est cancérigène pour les animaux de laboratoire. Chez l'homme, il manque des preuves démontrant que l'acrylamide provoque le cancer. Toutefois pour les experts de l'EFSA, l'acrylamide dans les aliments augmenterait potentiellement le risque de cancer chez les consommateurs. De ce fait, depuis des années, l'Agence alimentaire suit la teneur en acrylamide des produits sensibles.

Action « poulets rôtis »

Dans le cadre de cette action, l'AFSCA a effectué 110 échantillonnages de poulets rôtis dans des commerces ambulants dans les différentes provinces du pays. Des analyses microbiologiques ont été réalisées sur ces échantillons. Ces analyses visaient tant à rechercher des germes pathogènes (Salmonella, Campylobacter, Clostridium perfringens...) potentiellement dangereux pour les consommateurs qu'à contrôler des paramètres d'hygiène. L'objectif de ce contrôle d'hygiène est de s'assurer que l'opérateur manipule correctement les denrées alimentaires mises sur le marché.

Tous les échantillons prélevés étaient conformes aux normes en vigueur et, de ce fait, aucune action n'a dû être entreprise par l'autorité compétente.

Action « denrées alimentaires qui doivent être réchauffées au micro-onde dans leur conditionnement »

L'Agence a également effectué une série de contrôles sur les denrées alimentaires préemballées dont le mode d'emploi repris sur l'étiquette

prévoyait un réchauffement au micro-onde dans le conditionnement, avant consommation. Les analyses réalisées au laboratoire avaient pour but de vérifier que les conditionnements ne libéraient pas de résidus au-dessus des limites légales dans la denrée alimentaire conditionnée. 110 échantillons ont été prélevés sur lesquels 4 paramètres ont chaque fois été contrôlés, ce qui correspond à 440 analyses effectuées. Aucun résultat non-conforme n'a été détecté.

2.5. Journée Découverte Entreprises

La Journée Découverte Entreprises est un événement organisé chaque année en Belgique depuis plus de 20 ans. L'Agence alimentaire a pris part pour la quatrième année consécutive à cette journée découverte et a organisé un « Food Safety Tour » participatif au laboratoire de l'AFSCA à Wandre. Il y avait environ 600 visiteurs.

Ces portes ouvertes ont permis aux visiteurs de découvrir le travail de nos laboratoires dont celui de Wandre : quelles analyses y sont faites tout au long de l'année, pourquoi et comment ? Le Belge étant un grand amateur de frites, la qualité des huiles de friture a été analysée en direct !

La découverte du travail des contrôleurs de l'AFSCA a aussi fait partie intégrante de la visite : qu'inspectent-ils ? Comment est contrôlé un poissonnier, une cantine d'école, une grande surface ou encore un snack ? Ces explications ont été données à l'aide d'exemples concrets.

D'autres stands à thèmes tels que les contrôles à l'importation, le contrôle via analyses des étiquetages nutritionnels, des matériaux de contact, des produits phytopharmaceutiques, de l'histamine ou encore des sulfites dans la viande hachée ont été présentés aux visiteurs.

Savez-vous que des rappels de produits alimentaires peuvent avoir lieu suite à la mise en évidence de teneurs trop élevées en aflatoxines dans certains aliments ? Un stand expliquait aux visiteurs l'importance de ces analyses pour la santé publique.

Cette journée a également permis aux visiteurs de poser des questions en direct ou de vérifier les connaissances en matière de sécurité alimentaire via des quiz.

La presse a également été invitée à participer à cette journée.



2.6. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

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

L'AFSCA encourage depuis plusieurs années les associations sectorielles à rédiger des guides clairs et didactiques, et au fil du temps, 34 guides sectoriels ont été approuvés. En 2016, 5 guides ont également été révisés.

En outre, l'AFSCA a rédigé, en concertation avec toutes les parties intéressées, le Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C et l'a mis à la disposition des opérateurs concernés via le site web. Grâce à cette initiative, un opérateur du secteur B2C peut se référer à un seul guide pour couvrir toutes ses activités B2C.

Afin de faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises, des assouplissements ont été prévus. Ces assouplissements permettent aux établissements de reprendre les procédures HACCP qui sont décrites dans le guide afin qu'ils ne doivent plus effectuer eux-mêmes leur propre analyse des dangers. Cela facilite en grande partie l'implémentation de l'autocontrôle dans les petites entreprises qui disposent de peu de personnel et de peu d'expertise scientifique (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/assouplissements/>).



Les guides d'autocontrôle pour les établissements qui délivrent directement aux consommateurs (B2C) sont sous la gestion de l'AFSCA qui les rédige en concertation avec les secteurs concernés, les imprime et les publie sur son site web. <http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

Ils sont accompagnés de fiches quick-start. <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/qsfiles/>

En 2014, l'AFSCA a introduit une procédure permettant aux gestionnaires de systèmes privés de démontrer leur équivalence par rapport aux guides. L'équivalence signifie qu'en cas d'audit favorable du système équivalent, aucun autre audit sur base du guide concerné n'est nécessaire, mais également que l'établissement audité bénéficie du bonus sur ses contributions à l'AFSCA et de la diminution de la fréquence d'inspections. En plus de l'équivalence entre le Standard Vegaplan et le Guide sectoriel pour la production primaire, et de l'équivalence entre le standard FCA et le Guide d'autocontrôle alimentation animale, qui ont déjà été déclarés équivalents ces dernières années, en 2016, l'équivalence entre le Standard Vegaplan pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles et le Guide sectoriel de l'autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale a été établie. Vous trouverez davantage de détails au sujet des versions équivalentes sur le site web (<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/equivalence/>).

Les opérateurs ayant fait valider leur système d'autocontrôle bénéficient d'une diminution de la fréquence d'inspection par l'AFSCA et d'une diminution de 75% de leur contribution annuelle. Les audits se basent sur les guides d'autocontrôle

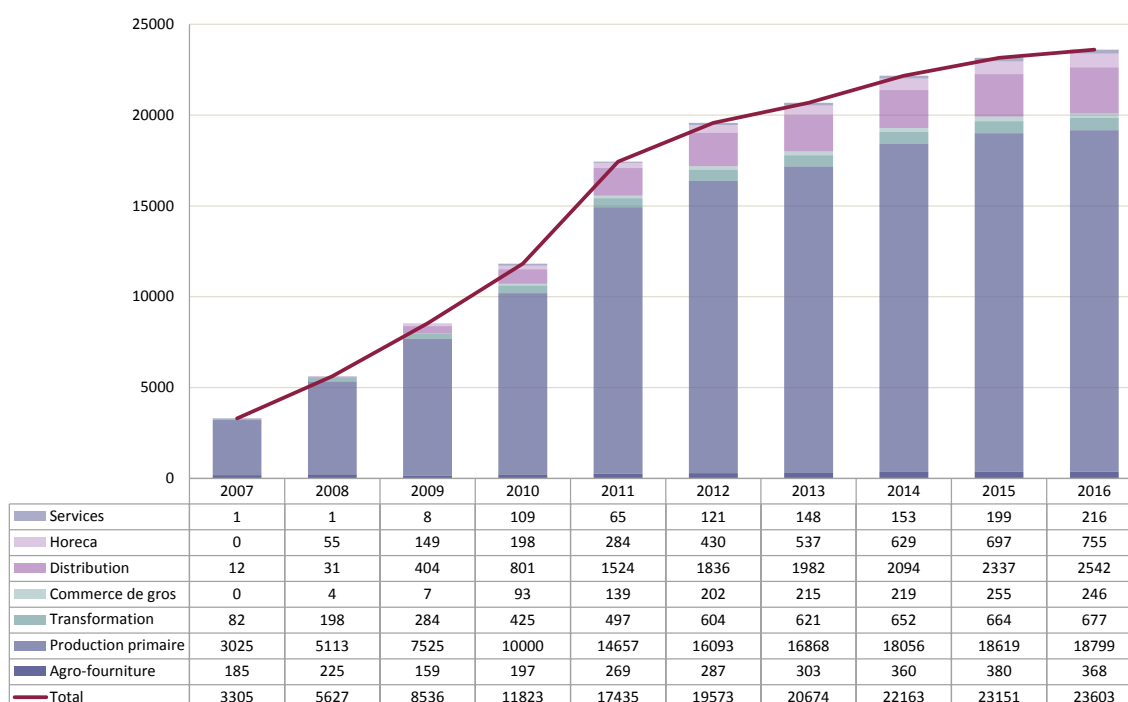
approuvés et sont réalisés à l'aide de check-lists rédigées par l'AFSCA en concertation avec les représentants des associations professionnelles concernées. En 2015, les check-lists spécifiques d'application au secteur B2C ont été remplacées par une check-list générique, ce qui constitue une grande simplification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

Lorsqu'un guide existe, les audits sont éventuellement réalisés par l'AFSCA, mais généralement par l'un des 14 organismes de certification privés accrédités et agréés (OCI). Depuis 2016, 7 OCI sont agréés pour la réalisation d'audits sur base du Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C. Ces OCI peuvent réaliser, en même temps que les audits de validation de l'autocontrôle, des audits de certification sur base de cahiers des charges privés. La réalisation de ces « audits combinés » permet de réduire leur coût.

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

Fin 2016, 23.603 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités.

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





En 2012, le smiley-AFSCA qui était jusqu'alors réservé aux restaurants et cuisines de collectivités disposant d'un système d'autocontrôle validé, a été étendu à l'ensemble des établissements qui délivrent directement des denrées alimentaires aux consommateurs (secteur B2C). Fin 2012, 1.262 unités d'établissement affichaient un smiley-AFSCA. Elles étaient 3.219 fin 2016. Le smiley est délivré par l'OCI qui procède à l'audit et reste valable 3 ans. La liste de ces établissements peut être consultée sur <http://www.afsca.be/smiley>.

Ces multiples initiatives prises par l'AFSCA afin de faciliter la mise en place d'un système d'autocontrôle dans les entreprises et d'encourager la validation des systèmes d'autocontrôle ont pour objectif d'améliorer les résultats des inspections en diminuant les non-conformités constatées grâce à une meilleure prise de conscience par les opérateurs de leur influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire. Cette politique vise, année après année, à ce que des denrées alimentaires de plus en plus sûres aboutissent dans l'assiette des consommateurs.

2.7. Concertation

Le Comité consultatif de l'AFSCA fournit, de sa propre initiative ou à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, des avis sur les matières ayant trait à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il constitue également une plateforme de concertation permettant une discussion en toute transparence entre l'AFSCA et ses partenaires sur des points d'actualité, l'évolution de la réglementation, le financement, des obstacles à l'exportation... Ce Comité se compose de 39 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autorités concernées.

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

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

2.8. Formation et accompagnement des professionnels

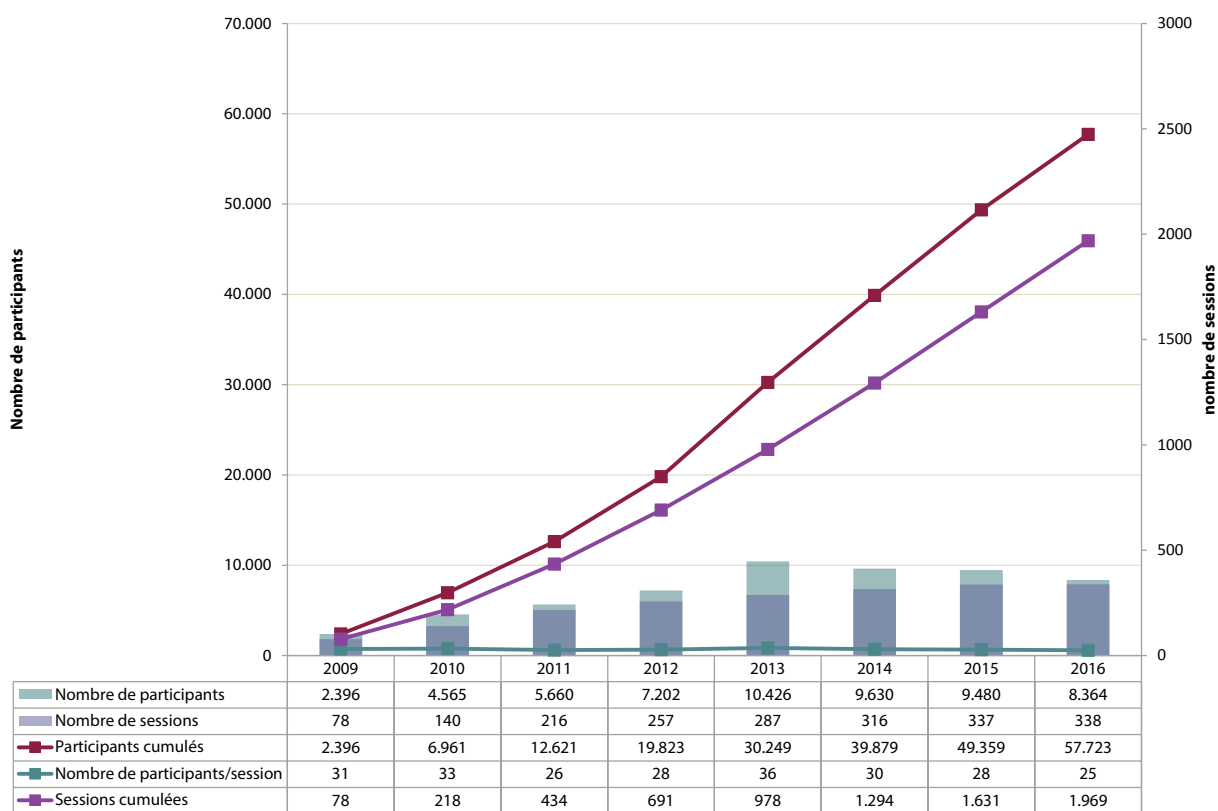
Voici quelques initiatives visant à encourager les opérateurs à se former et à s'informer.

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

Cellule de vulgarisation

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

conformer à la réglementation. Chaque année, elle organise plus de 200 sessions de formation pour des groupes d'opérateurs.



Formations alternatives à l'amende administrative

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

En 2016, 53 (52 en 2015) sessions de formation ont été organisées pour 1.082 (1.460 en 2015) participants.

Cellule d'accompagnement

La cellule d'accompagnement est fonctionnelle depuis novembre 2016 avec la désignation d'un coordinateur. La cellule est chargée de soutenir les initiatives existantes (par ex. initiatives des Régions, fédérations professionnelles, centres d'accompagnement...) en les épaulant par l'organisation de réunions de travail, de formations ciblées, par la publication de brochures... Elle aide ainsi les opérateurs à répondre aux exigences légales en matière de sécurité alimentaire.

Elle est également un point de contact pour les opérateurs qui souhaitent obtenir des informations sur les législations en matière de sécurité alimentaire. Pour aller à la rencontre des petits producteurs et des petites entreprises, la cellule d'accompagnement a participé à divers événements et foires organisés pour ce public cible.

2.9. Soutien aux exportations

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

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

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

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

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

BECERT

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

Depuis 2016, BECERT est opérationnel dans toutes les provinces belges et le nombre de certificats disponibles a augmenté : 22 modèles de certificats sont en production fin 2016.

BECERT prévoit la possibilité :

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

Dans une première phase, BECERT est utilisé pour la digitalisation des demandes et la délivrance de certificats d'exportation. En 2016, 2.005 certificats ont été délivrés. Dans une phase ultérieure, BECERT permettra de mettre électroniquement à la disposition des pays tiers les données des certificats.

Task force exportation

Il y a quelques années déjà, l'Agence alimentaire a pris l'initiative de réunir les principaux partenaires belges concernés par l'exportation de denrées agroalimentaires. Cela doit permettre d'adopter une approche commune dans le cadre de l'ouverture de nouveaux marchés d'exportation. Depuis l'embargo russe sur les produits agricoles, la nécessité de cette démarche était encore plus évidente et, sous la présidence du SPF Affaires étrangères, une task force a été créée afin de définir les marchés alternatifs prioritaires avec tous les stakeholders et d'utiliser les missions commerciales et les visites d'État de manière plus efficace en vue de promouvoir l'exportation de

denrées agroalimentaires belges. Cette task force entame actuellement une seconde phase. Après l'identification de tous les partenaires belges, tant au niveau fédéral que régional, et des acteurs de la chaîne agroalimentaire, le but est désormais de mieux délimiter le paquet de tâches de chacun afin d'ouvrir de nouveaux marchés de manière encore plus efficace et mieux coordonnée.

2.10. Prévention et gestion de crises

La prévention des incidents dans la chaîne alimentaire constitue l'une des principales préoccupations de l'Agence. Malgré tous les efforts déployés par les pouvoirs publics et les opérateurs, la réalité montre qu'il est impossible d'éviter tous les incidents dans la chaîne alimentaire ainsi que l'apparition de maladies animales et végétales. La prévention de crises de l'AFSCA ne vise donc pas uniquement la prévention des incidents : l'Agence accorde également une grande attention à la limitation de leurs conséquences. Le service de prévention et gestion de crises y contribue de diverses manières.

- Captation des signaux : l'amélioration de la captation des signaux potentiels de crise est l'un des projets que l'AFSCA a lancé pour suivre de près les développements. Les signaux en question sont des éléments d'information pouvant être le signe avant-coureur d'un incident ou d'une crise. Il faut donc repérer et reconnaître ces signaux le plus tôt possible afin de pouvoir y réagir de façon appropriée. Dans le cadre de ce projet, une attention particulière est apportée au « data profiling » sur base des nombreuses données dont dispose l'Agence.
- Exercices de simulation : les exercices de simulation constituent la meilleure manière de conserver l'expertise relative à la gestion des incidents dans la chaîne alimentaire. Une telle expertise est non seulement importante pour l'AFSCA (formation et exercices pour le

personnel de l'Agence), mais aussi pour les opérateurs.

- Collaboration avec le Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise (CGCCR) : le CGCCR occupe une position-clé au sein du système fédéral, dans le domaine de la planification d'urgence et de la gestion de crise. L'AFSCA compte sur son Centre de crise et les autres partenaires du plan fédéral d'urgence (les gouverneurs, la sécurité civile, la police, etc.) afin de l'aider à gérer les incidents majeurs de la chaîne alimentaire. L'AFSCA prend part aux exercices organisés régulièrement par le CGCCR.
- Ressources opérationnelles : la gestion d'un incident ou d'une crise dans la chaîne alimentaire nécessite parfois des ressources et équipements spéciaux. Ces dispositifs ouvrent de nouvelles pistes de lutte ou permettent une gestion plus efficace d'un incident. Selon les possibilités du marché, soit l'AFSCA achète l'équipement ou les ressources, soit elle conclut des contrats de stand-by qui assurent une livraison du service ou des équipements (exemples : contrat pour l'abattage de volailles, banque d'antigènes ou vaccins pour des maladies animales : fièvre aphteuse, fièvre Q).

2.11. Service de médiation

Mis sur pied en 2005 dans l'esprit de la publicité de l'administration, le service de médiation se caractérise par une totale impartialité de ses décisions. Il prend en charge toutes les plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA. Il est à l'écoute des partenaires de l'AFSCA et, en priorité, des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire. Les informations qu'il récolte permettent une amélioration continue de son fonctionnement.

En 2016, le service de médiation a traité 94 plaintes, dont plus de la moitié concernent les contrôles effectués par l'AFSCA, et son financement (contestation de factures de contributions ou de rétributions). 87% des plaintes ont été traitées dans les 2 mois et moins de 27% ont été évaluées comme fondées ou partiellement fondées.

Lorsque l'analyse d'une plainte met en évidence un problème structurel au sein de l'AFSCA, le service de médiation décrit le point d'amélioration et le communique à la direction. 3 points d'amélioration ont été mis en évidence en 2016 et font l'objet d'un suivi.

En 2016 le service de médiation a également traité 116 demandes d'information, concernant principalement l'interprétation des réglementations belge et européenne.



**Notre mission-clé :
les contrôles**

3



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

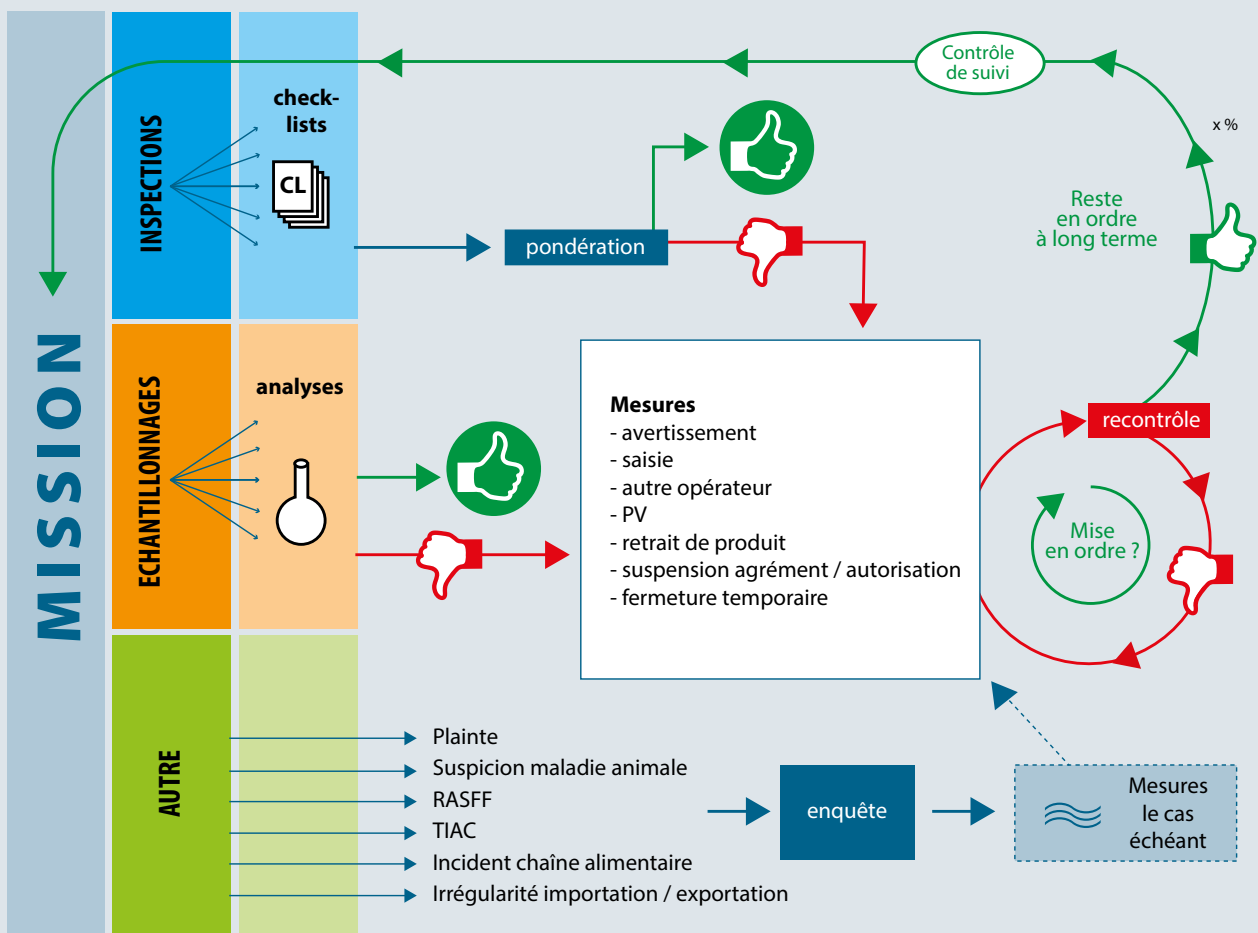
La plupart des consommateurs, des indépendants et des entreprises connaissent à présent l'AFSCA de nom, mais sont moins bien au courant de son fonctionnement, et ce malgré les nombreuses informations à leur disposition sur son site web.

MANCP

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

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





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

On parle de MISSION lorsqu'un contrôleur se rend dans un établissement pour une inspection, un échantillonnage ou une mission d'enquête spécifique.

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

Il est ainsi possible de connaître, avant le contrôle, quels points seront contrôlés ainsi que l'importance (= pondération) qui leur est attribuée. D'autres outils sont également disponibles ! Un moyen très pratique pour se préparer à un contrôle est la brochure « En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA » : <http://www.favv.be/publicationsthematiques/en-route-vers-la-reussite-dun-controle.asp>

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

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

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

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

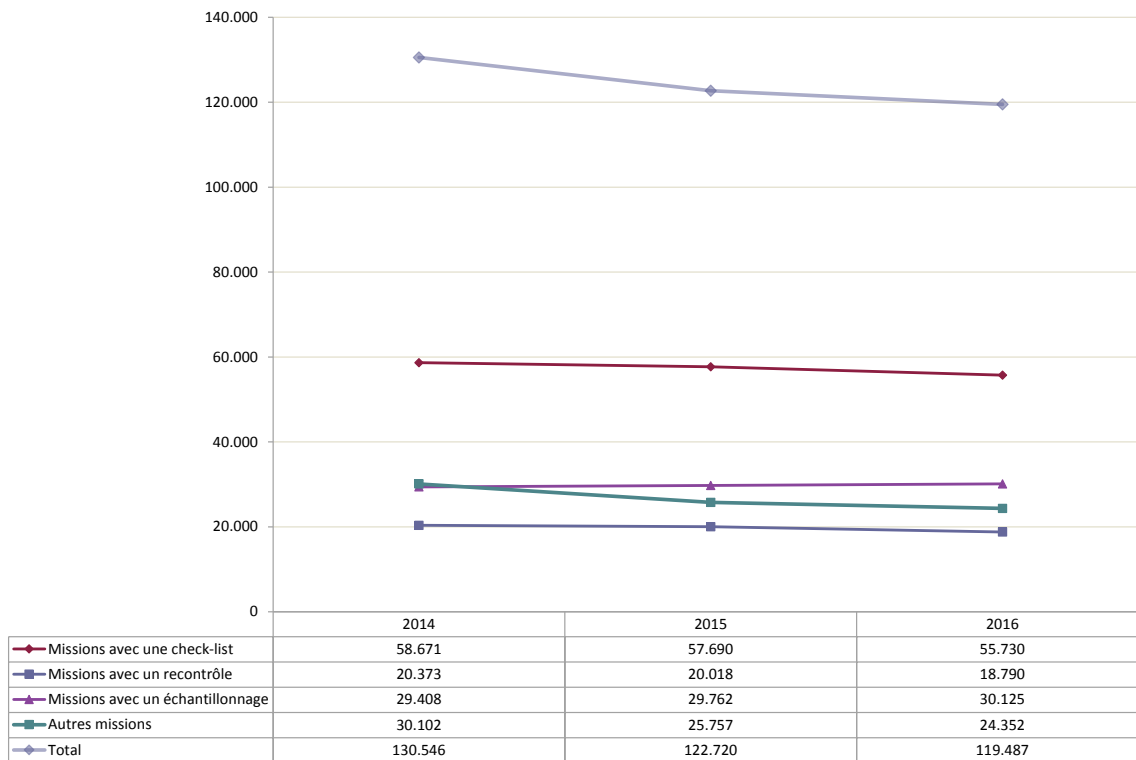
Suite à une mission d'enquête spécifique, des mesures peuvent également être prises si nécessaire.

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

Chaque contrôle suppose le respect mutuel des deux parties, aussi bien du contrôlé que du contrôleur. Le contrôleur qui visite l'établissement s'est engagé à faire preuve d'intégrité et d'objectivité. Il a signé la charte du contrôleur : <http://www.favv.be/publicationsthematiques/Charte-controleur.asp>

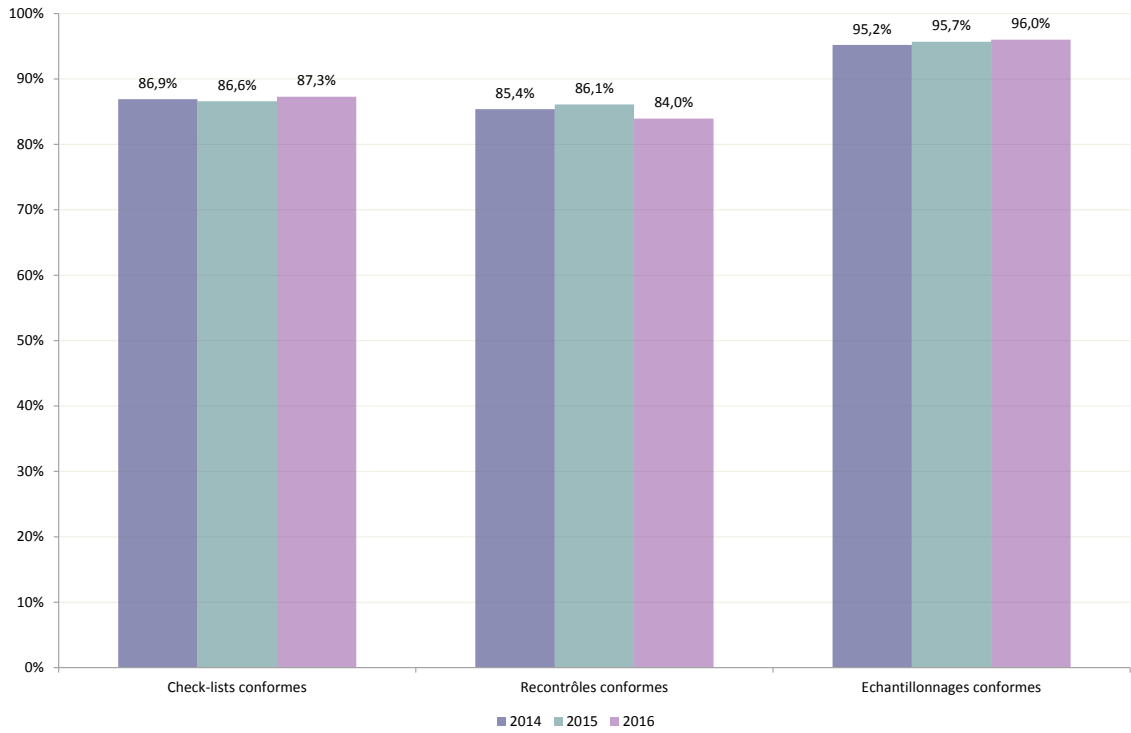
3.1. Résultats des contrôles

NOMBRE DE MISSIONS	NOMBRE D'OPÉRATEURS
119.487	66.038

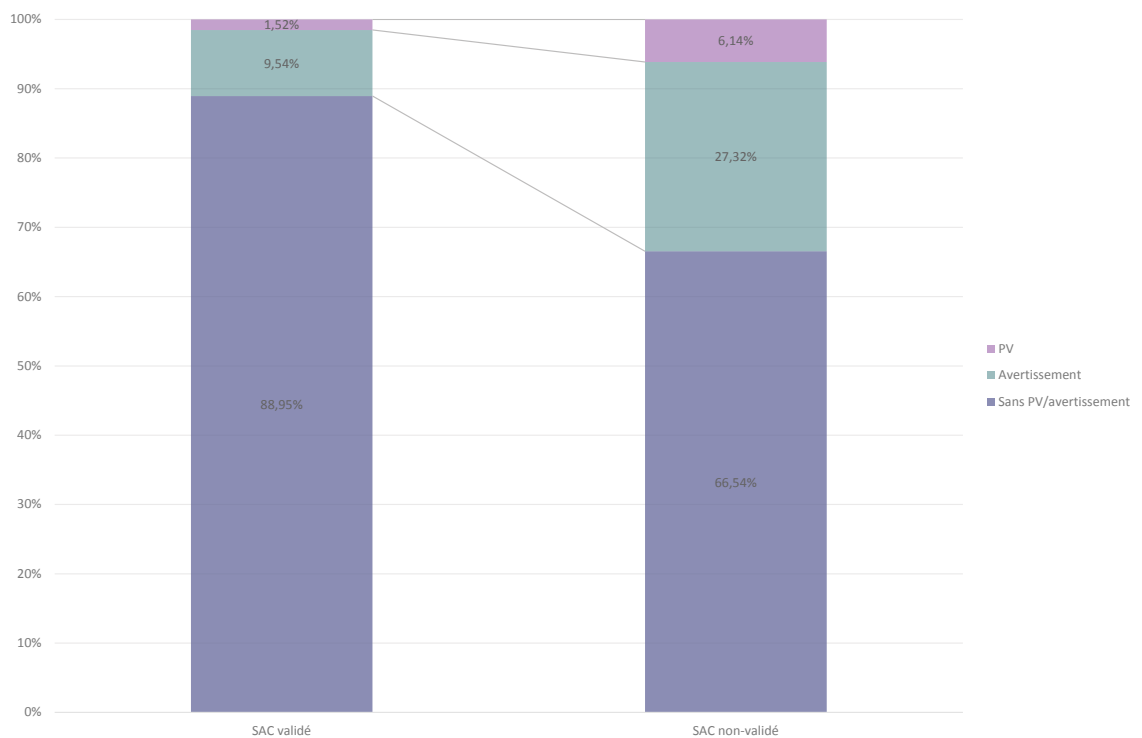


Lors d'une mission, plusieurs types de contrôles (inspections, échantillonnages et autres) peuvent être réalisés simultanément. Le total est dès lors inférieur à la somme des différentes lignes du graphique.

Résultats des contrôles



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



Résultats des check-lists, tous secteurs confondus

	2015	2016	2016 VS. 2015 (%)	CONFORMITÉ 2015 (%)	CONFORMITÉ 2016 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	53.562	53.296	-0,5%	78,0%	78,1%
Infrastructure, installation et hygiène (avant agrément)	490	337	-31,2%	92,4%	91,7%
Systèmes d'autocontrôle	25.456	25.152	-1,2%	78,0%	79,5%
Traçabilité	39.744	40.211	+1,2%	90,1%	89,5%
Notification obligatoire	30.727	31.502	+2,5%	97,9%	98,3%
Données administratives opérateur	48.408	47.289	-2,3%	84,8%	87,2%
Contrôles phytosanitaires	3.057	2.992	-2,1%	Pas d'application	
Pesticides	2.653	2.935	+10,6%	88,5%	89,9%
Santé animale	1.098	1.280	+16,6%	97,4%	95,4%
Médicaments et guidance vétérinaire	5.322	5.315	-0,1%	97,6%	97,0%
Surveillance épidémiologique	3.391	3.332	-1,7%	94,2%	94,1%
Bien-être animal	9.910	9.613	-3,0%	Pas d'application	
Transport animaux vivants	708	894	+26,3%	99,4%	99,6%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	4.641	4.697	+1,2%	93,8%	93,3%
Etiquetage	11.405	11.235	-1,5%	86,5%	87,5%
Matériel d'emballage	494	587	+18,8%	84,2%	90,5%
Co-produits de denrées alimentaires	241	1.001	+315,4%	97,9%	98,9%
Interdiction de fumer	13.436	11.603	-13,6%	95,2%	94,9%
Transport	1.830	1.853	+1,3%	98,3%	97,6%
Autorisation d'exportation	129	118	-8,5%	96,9%	97,5%
Autres	-	118	-	-	83,9%
Total	256.702	255.360	-0,5%	86,6%	87,3%

Lors du calcul du pourcentage total, il n'est pas tenu compte des inspections «Bien-être animal» et «Contrôles phytosanitaires».



Résultats des analyses

	NOMBRE D'ÉCHANTILLONNAGES 2016	ECHANTILLONNAGES CONFORMES 2015	ECHANTILLONNAGES CONFORMES 2016	NOMBRE DE MESURES 2016
Additifs et arômes	2.810	99,1%	99,3%	11
Allergènes	173	99,4%	98,8%	1
Autres	11.365	97,9%	99,4%	19
Autres contaminants	461	95,5%	97,0%	5
Autres substances interdites	105	69,0%	89,5%	4
Irradiation	121	99,2%	100%	-
BSE	1.548	97,8%	96,6%	7
Contaminants pour lesquels aucune norme n'a été établie	849	100%	100%	-
Dioxines et PCB	2.880	99,9%	99,9%	3
Médicaments	17.486	99,1%	99,2%	32
OGM	380	99,0%	98,7%	3
Microorganismes indicateurs	8.865	91,3%	91,4%	146
Qualité - Composition	2.541	93,3%	92,8%	149
Biotoxines marines et histamine	126	100%	100%	-
Migration à partir de matériaux de contact	1.100	98,5%	98,5%	6
Mycotoxines	2.088	97,9%	98,9%	12
HAP	793	100%	99,7%	1
Microorganismes pathogènes	19.522	95,6%	96,0%	158
Santé végétale	6.038	92,5%	89,9%	123
Radioactivité	200	100%	100%	-
Résidus de pesticides	4.133	97,2%	97,7%	63
Métaux lourds	2.321	99,3%	99,2%	10
Total	85.905	96,5%	96,8%	753

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



3.2. Production primaire

Production végétale

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	3.615	97,7%
Système d'autocontrôle	6	83,3%
Traçabilité	3.575	97,6%
Notification obligatoire	3.435	99,8%
Contrôle phytosanitaire	2.465	Pas d'application
Produits phytopharmaceutiques	2.853	90,1%
Étiquetage	13	100%
Total (inspections 'contrôle phytosanitaire' non comprises)	13.497	97,0%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	288
PV	136
Saisies	232
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	14
Autres	26
Total	696

Sont pris en compte ci-dessus les exploitations agricoles (légumes, fruits, grandes cultures, graines germées, etc.), la sylviculture, l'horticulture, les entrepreneurs de jardin, les entrepreneurs agricoles et horticoles, les entreprises de traitement du bois,

les jardins des plantes et les espaces verts, pépinières, ainsi que les entreprises qui importent des produits phytopharmaceutiques pour leur propre usage.

Les résultats pour 2016 sont dans la lignée de ceux de 2015.

Production animale – Détention d'animaux*Résultats des inspections*

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	7.321	97,9%
Système d'autocontrôle	99	96,0%
Traçabilité	7.546	88,3%
Notification obligatoire	3.650	99,9%
Santé animale	960	94,6%
Médicaments et guidance vétérinaire	5.186	97,0%
Surveillance épidémiologique	3.301	94,2%
Bien-être animal	5.204	Pas d'application
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	3	100%
Autres	118	83,9%
Total (inspections 'bien-être animal' non comprises)	28.184	94,8%

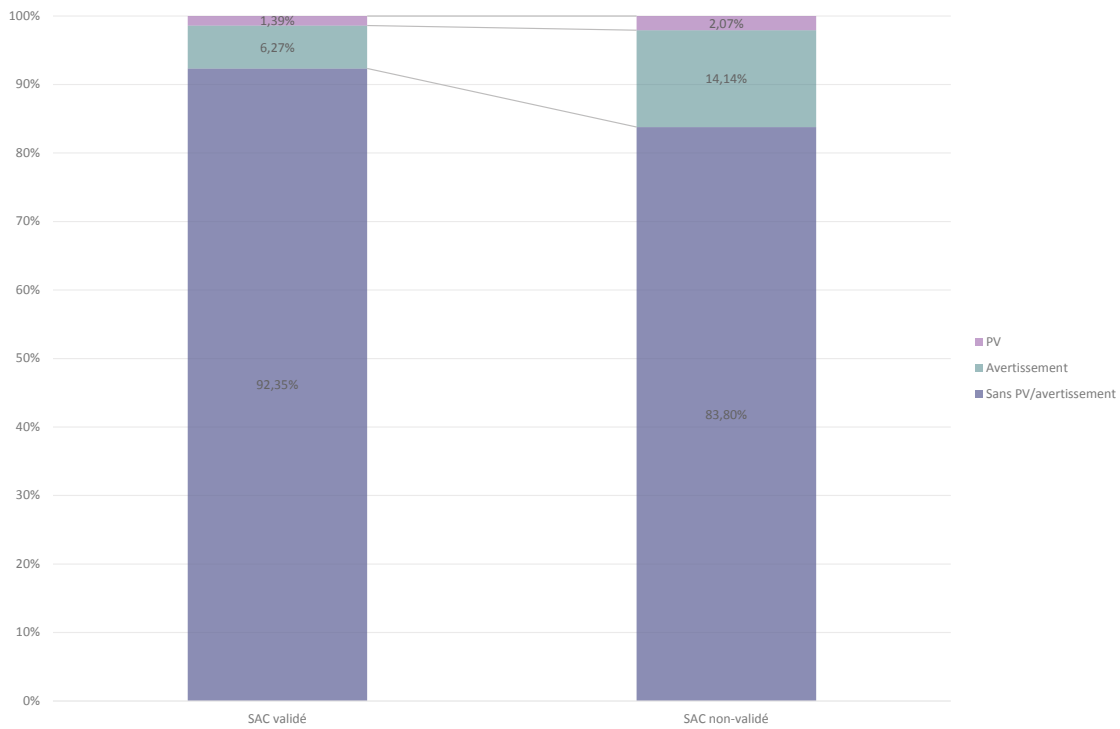
Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	1.169
PV	107
Saisies	77
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	57
Autres	31
Total	1.441

En 2016, les contrôles « Infrastructure » et « Traçabilité » réalisés dans les exploitations de porcs étaient moins favorables. Les non-conformités les plus fréquentes étaient liées à l'absence d'un pédiluve fonctionnel et d'un évier au niveau infrastructure et au document de circulation, au non-respect sur le terrain des catégorie et nombre de porcs tels qu'enregistrés dans Sanitel et au registre des visiteurs pour la traçabilité.

Les résultats des inspections « Médicaments et guidance » et « santé animal chez les volailles » étaient aussi moins favorables en 2016. Les non-conformités les plus fréquentes étaient liées au non-respect des exigences liées à la guidance d'exploitation, et plus particulièrement à la signature du registre des médicaments par le vétérinaire et à la présence d'un rapport d'évaluation quadrimestriel.

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



3.2.1. Résidus de pesticides

L'utilisation des pesticides dans la culture des fruits, légumes et produits de grandes cultures peut entraîner la présence de résidus dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Des limites maximales en résidus (LMR) sont fixées par la législation européenne afin de vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits agréés sur la culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et de protéger la santé des consommateurs (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm).

Les LMR ne sont pas des limites toxicologiques. Un dépassement de LMR ne constitue donc pas nécessairement - et même rarement - un danger pour le consommateur, mais est un signe de mauvaise utilisation d'un pesticide. Les denrées et les aliments pour animaux dont la teneur en résidus dépasse la LMR ne peuvent pas être mis sur le marché.

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

Résultats des analyses de résidus de pesticides

	OBJET DU CONTRÔLE	NOMBRE D'ÉCHANTILLONNAGES	ECHANTILLONNAGES CONFORMES*	ECHANTILLONNAGES CONFORMES* 2015 vs 2016
Aliments pour bébés	Plan de contrôle**	167	100%	+1,1%
	Suivi de non-conformités***	1	100%	=
Aliments pour animaux	Plan de contrôle**	105	97,1%	-2%
	Suivi de non-conformités***	3	100%	=
Fruits, légumes, céréales	Plan de contrôle**	2.129	97,8%	+0,5%
	Suivi de non-conformités***	102	70,6%	-5,3%
	Règlement 669/2009****	255	94,5%	-0,1%
Produits d'origine animale	Plan de contrôle**	1.027	99,9%	=
	Suivi de non-conformités***	2	100%	=
Produits transformés d'origine végétale	Plan de contrôle**	230	99,6%	+1,6%
Eau alimentaire et non alimentaire	Plan de contrôle**	112	99,1%	+1,2%
Total		4.133	97,7%	+0,5%

* en tenant compte de l'incertitude analytique du résultat

** échantillonnages dans le cadre du programme de contrôle avec prise aléatoire d'échantillons

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

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

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

ORIGINE DES PRODUITS	ECHANTILLONNAGES CONFORMES
Belgique	97,6%
Etats membres UE	99,7%
Pays tiers	95,9%

3.2.2. Contrôles phytosanitaires

En 2016, l'AFSCA a réalisé 6.038 analyses de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pouvant constituer un support pour des organismes nuisibles; 89,9% des échantillons étaient conformes. Les résultats non-conformes sont essentiellement dus au feu bactérien (*Erwinia amylovora*) et au grand nombre de thrips (petits insectes minces aux ailes nervurées appelés aussi bêtes d'orage) attrapés lors du monitoring.

Ces échantillonnages ont été réalisés chez les producteurs, dans des entrepôts, des centres d'expédition, des espaces verts publics et des bois. Cette surveillance permet de garantir, au niveau international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales. Un nombre important d'échantillonnages, essentiellement dans la culture de plants de pommes de terre, est délégué par l'AFSCA aux Régions.



3.2.3. Les producteurs laitiers

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	194	88,7%
Système d'autocontrôle	121	94,2%
Traçabilité	124	96,8%
Notification obligatoire	163	100%
Étiquetage	151	92,7%
Total	753	94,2%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DES MESURES
Avertissements	30
PV	5
Saisies	1
Autres	1
Total	37

Sont pris en compte ci-dessus les producteurs laitiers à la ferme qui vendent directement aux consommateurs la plus grande partie de leur production.

Bien que la situation soit bonne dans ce secteur, on constate une légère dégradation des résultats d'inspection par rapport à 2015.

3.2.4. Santé animale

La Belgique est officiellement indemne de plusieurs maladies chez les bovins et les porcins : la leucose bovine (depuis le 1er juillet 1999), la brucellose bovine et la tuberculose bovine (depuis le 25 juin 2003), la maladie d'Aujeszky (depuis le 4 octobre 2011). La Belgique est également exempte de nombreuses autres maladies telles que la fièvre aphteuse, la rage, l'influenza aviaire hautement pathogène (le dernier cas date de 2003), la maladie de Newcastle chez les volailles, la peste porcine classique et la fièvre catarrhale du mouton (depuis le 15 février 2012).

Le fait d'être indemne de ces maladies est important pour la Belgique dans le cadre du commerce intracommunautaire et des exportations vers des pays tiers.

La politique sanitaire de l'AFSCA vise à maintenir le statut « indemne » et à élargir le champ d'application. Elle prévoit entre autres une enquête et des analyses systématiques en cas d'avortement chez les bovins et les petits ruminants, une campagne hivernale adaptée, des analyses lors de l'introduction de bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de certaines maladies, l'analyse et le suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux. L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire des animaux de rente aux associations régionales de santé animale ARSIA et DGZ (surveillance et diagnostic des maladies à notification obligatoire, surveillance ciblée des maladies dans le cadre des programmes officiels de surveillance et d'éradication, accompagnement et guidance sanitaire liée à la surveillance des maladies, identification et enregistrement des animaux), ainsi qu'au CERVA (laboratoire national de référence dans le cadre des maladies animales et des zoonoses, recherche épidémiologie et analyse de risques, amélioration de la qualité des bases de données utilisées dans les campagnes de vaccination et pour les contrôles relatifs à la santé des animaux) et y consacre annuellement plus de 10 millions €.

Brucellose bovine

Après les cas de brucellose détectés fin 2010, début 2012 et le dernier foyer de début 2013, aucun nouveau foyer n'a été détecté.

Le programme de surveillance prévoit une enquête obligatoire en cas d'avortement ainsi qu'une enquête, sur base d'une évaluation du risque, dans une sélection de troupeaux :

- dans lesquels des bovins proviennent d'Etats membres ou de pays tiers n'ayant pas de statut officiellement indemne;
- dans lesquels aucun cas d'avortement n'a fait l'objet d'une enquête; et
- sur base d'autres raisons sanitaires et épidémiologiques.

Deux fois par an, un screening de toutes les exploitations laitières est également réalisé au moyen d'analyses de lait de tank. En 2016, tous les résultats étaient favorables.

Tuberculose bovine

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

En 2016, 2 foyers de tuberculose ont été détectés chez des bovins. Suite à la détection d'un premier foyer dans la province du Hainaut le 30 septembre 2016, 48 troupeaux de contact ont fait l'objet d'un suivi via une tuberculination d'étable généralisée. Le 12 décembre 2016, la tuberculose a été détectée dans un troupeau de contact du premier foyer. Dans le cadre de l'enquête épidémiologique et du traçage de ce deuxième foyer, 90 troupeaux de contact ont fait l'objet d'un suivi complémentaire par tuberculination. Tous les troupeaux de contact qui ont dû être bloqués ont depuis été libérés.

Suivi des avortements

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

En 2016, 10.209 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Cela correspond à une

diminution par rapport à 2015, lorsque le lancement du programme de lutte contre la BVD avec analyse obligatoire du fœtus avait entraîné une augmentation du nombre d'analyses d'avortements. Le nombre d'analyses reste élevé en raison du financement par l'AFSCA d'une part, des analyses réalisées dans le cadre du protocole avortement et, d'autre part, de l'organisation du transport du matériel pour analyse. Aucun cas de brucellose n'a été détecté lors de ces analyses. Les agents pathogènes identifiés étaient : Neospora, Trueperella pyogenes, BVD, Listeria monocytogenes, l'agent de la fièvre Q, Salmonella.



3.2.5. Antibiorésistance

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

Avec les différentes parties prenantes du secteur, l'AFSCA finance l'AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal) et collabore avec elle. Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation à l'attention des agriculteurs et vétérinaires, fait un état des lieux de la situation et rédige des guides pour une utilisation responsable des antibiotiques. Ces initiatives ont entraîné une baisse de près de 16% des ventes d'antibiotiques entre 2011 et 2015. Toutes les parties impliquées sont favorables à l'accélération du processus.

2016 – Année charnière : de l'autorégulation à la corégulation

La Convention entre les Autorités fédérales (représentées par les ministres fédéraux de la santé publique, Maggie De Block, et de l'agriculture, Willy Borsus, dans le cadre de l'approche « One Health ») et les partenaires sectoriels concernés par la réduction de l'utilisation d'antibiotiques dans le secteur animal a été signée en 2016. La convention formalise l'accord des parties concernées quant aux objectifs de réduction proposés par l'AMCRA afin de surveiller l'utilisation d'antibiotiques et d'encourager l'implémentation de mesures d'autorégulation. Il s'agit d'une réduction de 50% de l'utilisation globale d'antibiotiques entre 2011 et 2020, d'une réduction de 75% de l'utilisation d'antibiotiques critiques entre 2011 et 2020 et d'une réduction de 50% de l'utilisation d'aliments médicamenteux contenant des antibiotiques entre 2011 et 2017. Un comité de gestion, composé des représentants de toutes les parties concernées, procède au suivi de l'implémentation des mesures proposées par les secteurs et les autorités. L'arrêté royal fixant le cadre légal pour l'utilisation, dans la médecine vétérinaire, d'antibiotiques critiques pour la santé animale et la santé publique a été publié vers la mi-2016. L'enregistrement centralisé de l'utilisation d'antimicrobiens est obligatoire depuis début 2017.

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



3.2.6. Abattage

Tous les animaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies, qui sont contaminées par des agents

pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires ou de contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission par l'Agence.

	CARCASSES EXPERTISÉES	CARCASSES SAISIÉS
Bovins	544.952	2.060 (0,4%)
Veaux	368.793	246 (0,1%)
Porcs	11.212.480	31.144 (0,3%)
Chevaux	6.086	31 (0,5%)
Moutons	142.589	176 (0,1%)
Chèvres	12.860	59 (0,5%)
Volailles	310.239.266	3.583.879 (1,2%)
Lapins	2.910.926	53.092 (1,8%)
Cervidés d'élevage	937	1 (0,01%)
Ratites	168	0 (0%)

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire (ICA), au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés (mesures contre la maladie de la vache folle) et autres

sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et au système d'autocontrôle. Si une infraction est constatée dans le domaine du bien-être animal, l'information est transmise aux Régions.

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	630	85,7%
Système d'autocontrôle	311	89,1%
Traçabilité	314	97,5%
Notification obligatoire	303	100%
Bien-être animal	1.952	Pas d'application
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	299	94,3%
Étiquetage	299	99,3%
Transport	271	97,8%
Total (inspections 'bien-être animal' non comprises)	2.427	93,5%

*Mesures suite aux non-conformités*

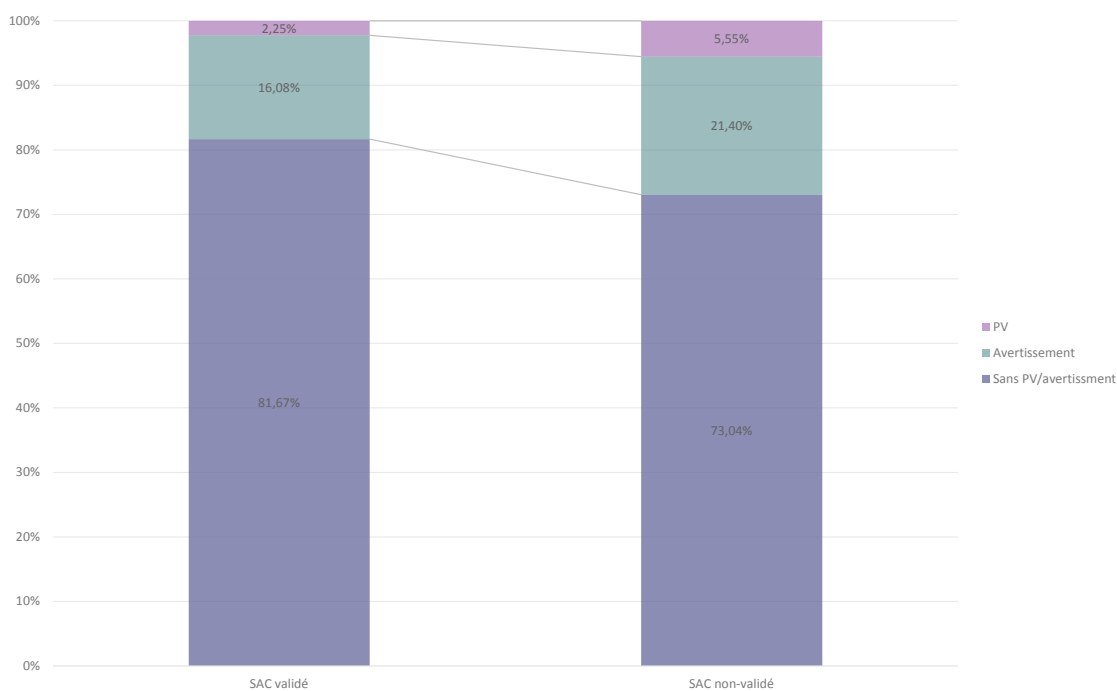
	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	103
PV	16
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	2
Autres	4
Total	125

3.3. Transformation de produits

Résultats des 4.982 missions chez 4.368 producteurs de denrées alimentaires

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	8.592	89,6%
Infrastructure et installation (avant agrément)	308	93,5%
Système d'autocontrôle	3.889	88,6%
Traçabilité	4.234	93,6%
Notification obligatoire	3.595	98,6%
Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine	1.894	97,6%
Etiquetage	5.703	92,5%
Co-produits de denrées alimentaires	1.001	98,9%
Transport	1.576	97,7%
Total	30.792	92,9%

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



Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	1.021
PV	247
Saisies	167
Fermeture temporaire	1
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	8
Mesure autre opérateur	18
Autres	61
Total	1.523

Les résultats d'inspection sont globalement satisfaisants et comparables à ceux de 2015.



Ateliers de découpe

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	1.249	87,3%
Infrastructure et installation (avant agrément)	33	100%
Système d'autocontrôle	497	90,1%
Traçabilité	543	93,7%
Notification obligatoire	502	98,4%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	502	97,4%
Étiquetage	813	96,2%
Transport	249	96,4%
Total	4.388	93,1%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	113
PV	38
Saisies	15
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	2
Autres	3
Total	171

Ces résultats sont comparables à ceux de 2015.

Produits à base de viande*Résultats des inspections*

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	2.212	91,6%
Infrastructure et installation (avant agrément)	156	92,9%
Système d'autocontrôle	963	91,3%
Traçabilité	825	94,5%
Notification obligatoire	886	99,0%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	884	98,3%
Étiquetage	1.439	96,4%
Transport	791	98,5%
Total	8.156	94,9%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	175
PV	48
Saisies	20
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	3
Autres	8
Total	254

Les résultats des inspections sont similaires à ceux de 2015.

3.4. Distribution des produits

Grossistes

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	2.077	89,9%
Système d'autocontrôle	1.475	91,4%
Traçabilité	1.385	92,4%
Notification obligatoire	1.926	98,6%
Contrôle phytosanitaire	122	Pas d'application
Étiquetage	2.257	91,9%
Co-produits des denrées alimentaires	254	99,6%
Total (inspections 'contrôle phytosanitaire' non comprises)	9.374	93,0%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	393
PV	98
Saisies	44
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	4
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	12
Autres	20
Total	571

Les résultats d'inspections sont équivalents à ceux de 2015.

Boucheries*Résultats des inspections*

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	2.466	65,2%
Système d'autocontrôle	2.175	89,4%
Traçabilité	2.225	88,0%
Notification obligatoire	2.003	99,2%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	2.170	91,3%
Étiquetage	943	84,0%
Total	11.982	85,7%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	861
PV	210
Saisies	44
Fermetures temporaires	7
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	1
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	8
Autres	36
Total	1.167

Les résultats sont comparables à ceux de 2015, excepté pour les inspections de traçabilité qui sont moins bons. En ce qui concerne la notification obligatoire, une amélioration a été constatée.

Boulangeries

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	1.355	58,9%
Système d'autocontrôle	1.040	80,9%
Traçabilité	1.070	86,1%
Notification obligatoire	1.000	97,4%
Étiquetage	276	80,4%
Total	4.741	79,2%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	497
PV	157
Saisies	14
Fermetures temporaires	10
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	4
Autres	30
Total	712

Ces résultats sont comparables à ceux de 2015.

Autres détaillants (à l'exception des poissonneries et du transport)*Résultats des inspections*

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	7.276	75,4%
Système d'autocontrôle	3.240	83,0%
Traçabilité	4.127	89,0%
Notification obligatoire	4.063	97,5%
Étiquetage	3.110	78,4%
Total	21.816	83,6%

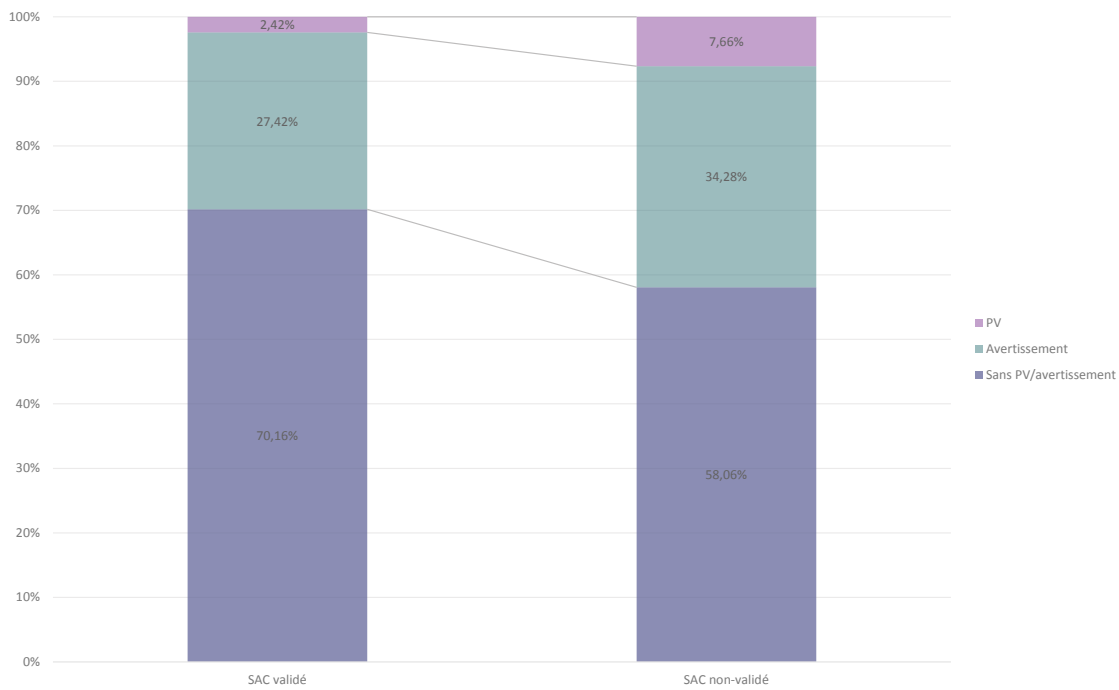
Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	2.311
PV	521
Saisies	141
Fermetures temporaires	14
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	1
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	62
Autres	92
Total	3.142

Les résultats des inspections concernant la mise en place du système d'autocontrôle et la notification obligatoire sont meilleurs qu'en 2015.

3.5. Horeca et cuisines de collectivités

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



Horeca

Les résultats globaux d'inspection sont comparables à ceux de 2015, à l'exception de ceux qui portent sur la traçabilité qui sont moins bons.

Comme en 2015, les principales non-conformités pour les aspects les plus importants d'un point de vue hygiène concernaient :

- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (9,7%) ;
- la propreté insuffisante des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (9,5%) ;
- la présence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (7,5%) ;

- l'hygiène personnelle insuffisante ou le port de vêtements sales et non appropriés (7,0%) ; et
- la décongélation des denrées alimentaires dans des conditions inappropriées (5,9%).

La principale non-conformité pour les ambulants est l'absence d'un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante, de même que l'absence de savon liquide et d'un système hygiénique pour le séchage des mains (19,5%).

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	13.801	61,8%
Système d'autocontrôle	9.224	68,1%
Traçabilité	9.114	85,2%
Notification obligatoire	8.637	97,4%
Interdiction de fumer	11.263	95,0%
Total	52.039	80,1%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	5.190
PV	1.294
Saisies	112
Fermetures temporaires	23
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	2
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	27
Autres	207
Total	6.855

Cuisines de collectivités

Résultats des inspections

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	5.556	79,9%
Système d'autocontrôle	3.875	87,8%
Traçabilité	4.100	92,9%
Notification obligatoire	3.918	99,0%
Total	17.449	89,0%

Les résultats globaux des inspections sont comparables à ceux de 2015. Les résultats d'inspection portant sur le système d'autocontrôle se sont améliorés. Aussi les résultats sur l'infrastructure,

installation et hygiène se sont améliorés dans certains types de collectivités, et principalement dans les écoles, tandis qu'une tendance négative semble se dessiner dans les hôpitaux et les prisons.

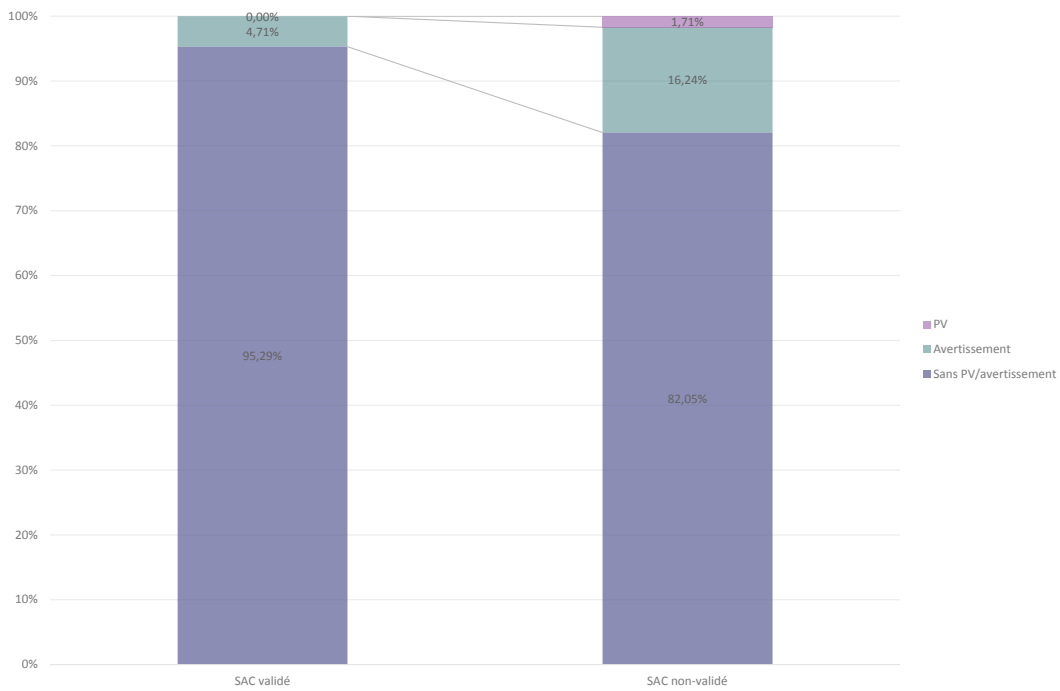
Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	1.450
PV	90
Saisies	5
Fermetures temporaires	1
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	20
Autres	37
Total	1.603



3.6. Matériaux de contact

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



Résultats des 670 missions chez 667 opérateurs fabricant des matériaux de contact

	NOMBRE DE CHECK-LISTS	CHECK-LISTS FAVORABLES
Infrastructure, installation et hygiène	248	87,9%
Système d'autocontrôle	247	89,5%
Traçabilité	250	96,4%
Notification obligatoire	246	95,9%
Étiquetage	102	89,2%
Matériau en contact	587	90,5%
Total	1.680	91,5%

Mesures suite aux non-conformités

	NOMBRE DE MESURES
Avertissements	99
PV	10
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	2
Total	111

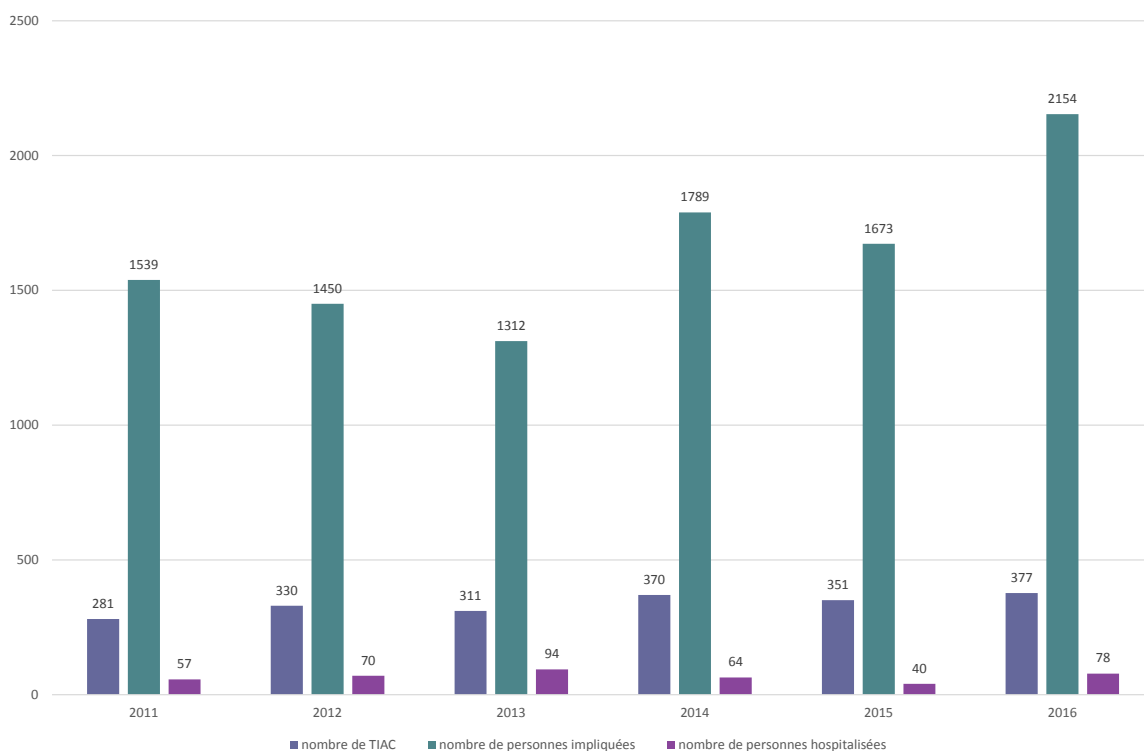
Les résultats de l'année 2016 sont globalement similaires à ceux de 2015. On note une amélioration en ce qui concerne les notifications obligatoires et les exigences spécifiques relatives aux matériaux de contact.

3.7. Toxi-infections alimentaires collectives

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement. Il est question de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque, dans les mêmes circonstances, 2 personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il existe un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

En 2016, 377 TIAC ont été notifiées : 2.154 personnes ont été touchées, dont 78 ont été hospitalisées. En 2016, aucun décès n'a été recensé suite à une TIAC notifiée. L'augmentation du nombre de personnes concernées par rapport aux années précédentes est due à l'apparition de quelques foyers impliquant un nombre de personnes relativement élevé.

Nombre de TIAC notifiées



La cause des TIAC n'a pu être identifiée que dans 3,4% des cas par l'analyse des restes alimentaires ou l'examen des malades

	NOMBRE DE TIAC	NOMBRE DE MALADES	NOMBRE D'HOSPITALISÉS	NOMBRE DE DÉCÈS	% IMPLIQUÉ	ORIGINE SUSPECTE
Campylobacter	3	6	4	0	0,45	Pas connu
Clostridium perfringens	4	302	0	0	13,53	Carbonade, vol-au-vent, plat composé
Coagulase positive staphylococcus	2	25	2	0	1,21	Fromage, viande de porc et produits dérivés
E. coli O157:H7/VTEC	2	14	2	0	0,72	Fromage
Norovirus	7	205	6	0	9,45	Viande de boeuf et produits dérivés, crustacés, eau du robinet
Salmonella	2	139	41	0	8,06	Oeufs et ovoproduits
Inconnu	357	1.463	23	0	66,58	Inconnu
Total	377	2.154	78	0	-	-

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



3.8. Contrôles à l'importation

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

	2014	2015	2016
Animaux vivants	3.147 (0,8%)	13.361 (0,2%)	13.353* (0,2%)
Denrées alimentaires	25.045 (0,5%)	24.681 (0,4%)	22.737 (0,6%)
Plantes, produits végétaux	17.744 (0,5%)	19.832 (1,0%)	15.764 (0,9%)
Produits non-destinés à la consommation humaine	2.174 (0,8%)	2.353 (0,6%)	2.425 (0,9%)
Total	48.110 (0,5%)	60.227 (0,6%)	54.279 (0,6%)

* dont 10.028 envois de poissons et animaux aquacoles

Contrôles officiels renforcés à l'importation

Au sein de l'Union européenne, il existe une approche harmonisée des contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires lors d'importations en provenance de pays tiers. La réglementation européenne prévoit que, sur la base de risques connus ou émergents, des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale peuvent être soumis, aux points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes...), à des contrôles matériels renforcés, y compris des analyses. Le but est de lutter plus efficacement contre les nouveaux risques connus et de collecter les résultats d'analyse défavorables.

En 2016, 483 analyses ont été réalisées parmi 3.299 envois de fruits, de légumes (y compris les herbes fraîches), d'épices, de noix, etc. ; 18 envois ont été refusés en raison de résultats non conforme en rapport avec la présence de résidus de pesticides (14), de mycotoxines (3) et de microorganismes (1).

Mesures de protection à l'importation

Lorsqu'il s'avère que certaines denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale, importés de certains pays tiers, comportent peut-être un risque sérieux pour la santé de l'homme, l'animal ou pour l'environnement et que ce risque ne peut pas être maîtrisé de manière suffisante, la Commission européenne peut fixer des conditions particulières sous la forme de mesures de protection. Les produits concernés sont notifiés auprès de l'AFSCA en vue d'un contrôle, à la suite duquel ils sont toujours soumis à un contrôle documentaire (certificat, rapport d'analyse...) et à un échantillonnage éventuel en vue d'une analyse approfondie.

En 2016, 1.299 envois ont été notifiés en Belgique dans le cadre de l'importation. 177 de ces envois ont été échantillonnés : 33 envois ont été refusés, dont 24 en raison de documents non conformes. Ces mesures de protection sont axées sur le contrôle des éléments suivants :

- aflatoxines dans les akènes (arachides, pistaches, noisettes), vignes séchées et pâtes à base de ces produits, noix de muscade et pépins de pastèques provenant de certains pays tiers (Ghana, Inde, Iran, Chine, Égypte, Nigéria, Turquie, Indonésie, Brésil) : 141 des 892 envois notifiés ont été échantillonnés, 32 ont été refusés (dont 23 en raison de documents non conformes) ;
- pentachlorophénol (PCP) présent dans de la gomme de guar et des produits dérivés provenant d'Inde : 11 des 211 envois ont été échantillonnés et étaient conformes ;
- OGM dans le riz et les produits à base de riz provenant de Chine : 11 des 12 envois ont été échantillonnés et étaient conformes, 1 seul envoi a été refusé en raison de documents non conformes ;
- la radioactivité des denrées alimentaires provenant du Japon en raison de l'incident nucléaire à Fukushima : 11 des 173 envois notifiés ont été échantillonnés et étaient conformes ;
- résidus de pesticides présents dans le gombo provenant d'Inde : 3 des 11 envois ont été échantillonnés et étaient conformes.



3.9. Lutte contre la fraude

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) réalise des enquêtes sur l'utilisation illégale de promoteurs de croissance, participe à des contrôles routiers à la demande de la police, organise des actions sur certains thèmes (contrôles lors de courses hippiques, chez des marchands de chevaux, identification des chevaux, pesticides, médicaments vétérinaires, vente sur internet de compléments alimentaires...).

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

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

Lutte contre la fraude

	2014	2015	2016
Ouvertures d'enquêtes pour fraudes	404	522	562
Participations à un contrôle routier	47	18	59
Echantillonnages dans des exploitations agricoles	66	58	98
Echantillonnages dans des abattoirs	452	452	51
Actions spéciales	34	23	21
Transferts d'informations à d'autres services	76	113	85
Infractions	225	168	209

Contrôles des voyageurs aux douanes

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

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

Des produits ont été saisis chez 663 passagers (291 en 2014, 468 en 2015) par l'AFSCA, l'AFMPS ou le SPF Santé publique, au cours des 38 contrôles (24 en 2013 et 28 en 2014, 38 en 2015) réalisés en 2016

	2014	2015	2016
Denrées alimentaires (viande, poisson, produits laitiers, fruits...)	724 kg	1.915 kg	2.156 kg
Contenants de cosmétiques	1.241	1.670	972
Boîtes de médicaments	1.322	1.211	2.060

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et de prévention contre la rage, des contrôles d'animaux de compagnie ont été réalisés : 313 chiens et chats ont été contrôlés contre 67 en 2015 ; 9 animaux ont été placés en quarantaine en raison du non-respect du délai d'attente suite à une vaccination.

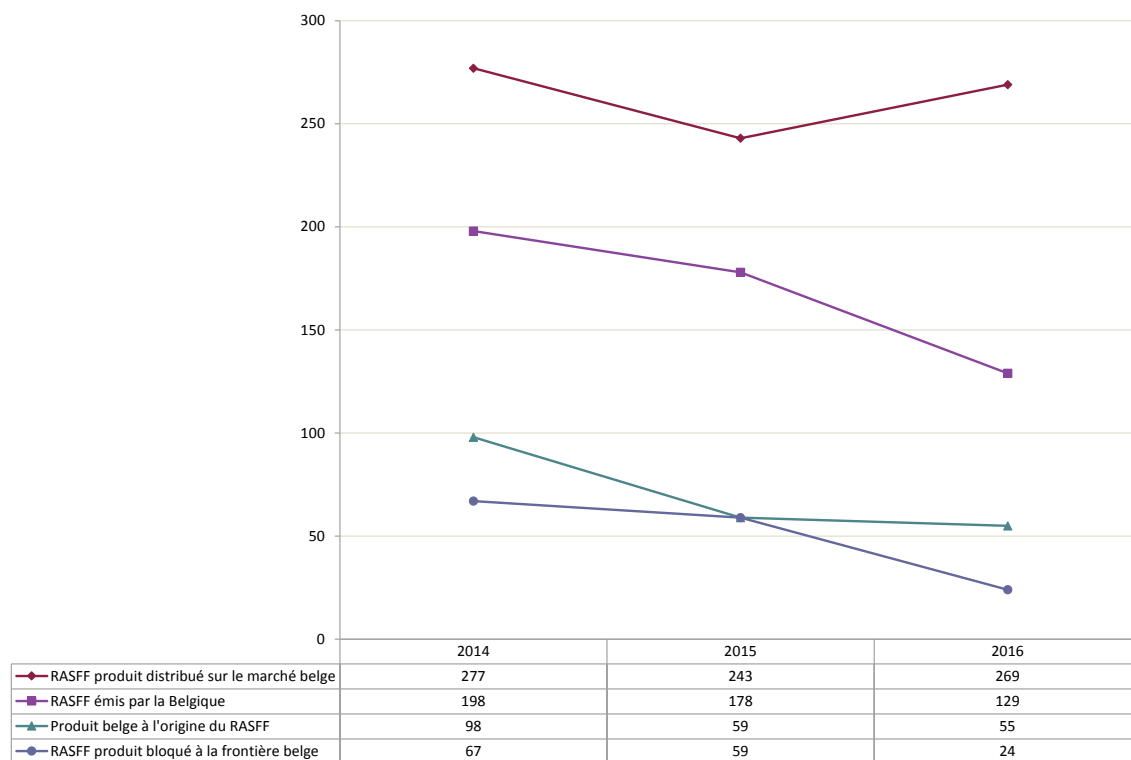
Une action spéciale a été menée à l'occasion du Dog Show de Bruxelles : durant 3 jours, 277 chiens et chats ont été contrôlés, principalement en provenance de pays tiers.

3.10. Notifications et suites des contrôles

3.10.1. RASFF

En 2016, 2.993 notifications, (3.090 en 2014 et 2.961 en 2015), ont été effectuées par l'ensemble des pays-membres de l'UE via le système européen

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



Top 5 des notifications RASFF émises par la Belgique en 2016 en fonction du danger

	RASFF
Mycotoxines	25,6%
Micro-organismes pathogènes	20,2%
Résidus de pesticides	11,6%
Résidus de médicaments vétérinaires	7,8%
Métaux lourds	7,0%

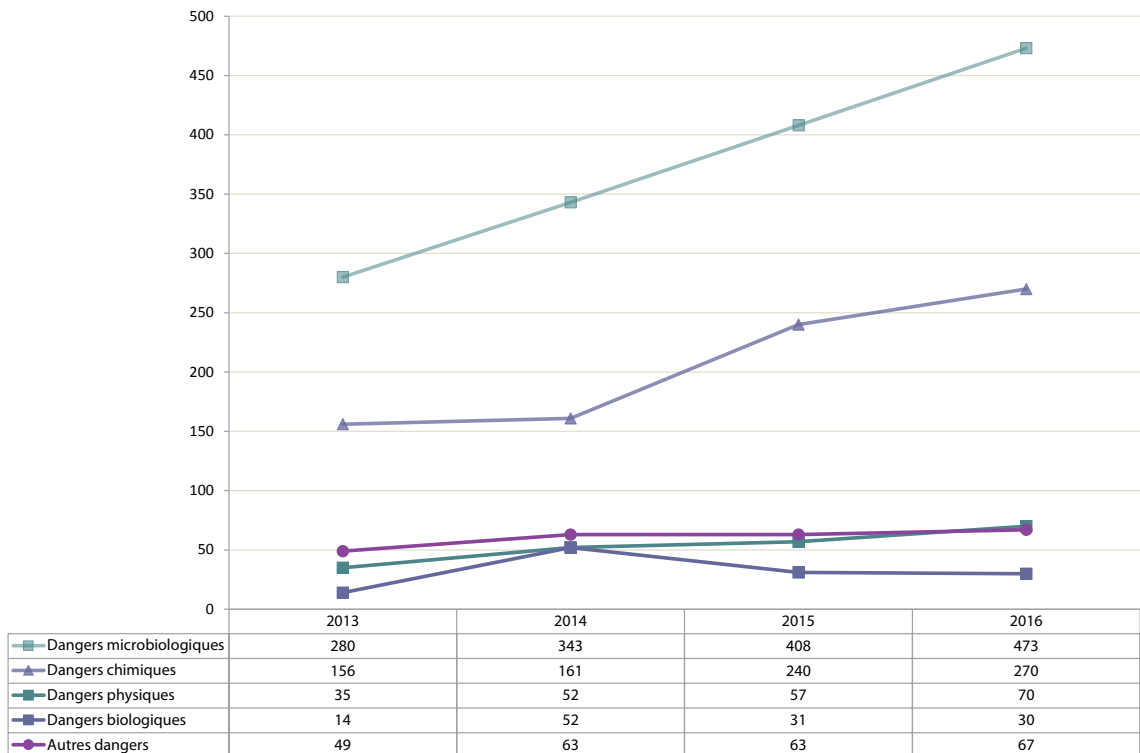
Top 5 des notifications RASFF émises par la Belgique en 2016 en fonction du produit

	RASFF
Aliments pour animaux	17,7%
Fruits à coque et produits dérivés	16,9%
Fruits et légumes	12,3%
Viandes (produits à base) de volailles	7,7%
Poisson et produits de la pêche	6,2%

3.10.2. Notification obligatoire

Tout opérateur exerçant des activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA doit l'informer immédiatement lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit,

cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.



Le nombre de notifications a augmenté de 14% par rapport à 2015.

3.10.3. Suites des non-conformités

Mesures suite aux non-conformités

	2014	2015	2016
Avertissements	15.557	16.129	15.862
PV	6.092	6.391	6.974
Saisies	1.761	1.521	1.555
Fermetures temporaires	79	106	127
Montant des amendes administratives	2.915.695,00€	3.010.935,00 €	3.802.300,00 €

Saisies

PRODUITS	QUANTITÉS 2014	QUANTITÉS 2015	QUANTITÉS 2016
Céréales et produits de boulangerie	289 tonnes	12.489 tonnes	2.066 tonnes
Aliments pour animaux	520 tonnes	28 tonnes	379 tonnes
Fruits et légumes	560 tonnes	18 tonnes	145 tonnes
Produits de la pêche	12 tonnes	16 tonnes	144 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	15 tonnes	30 tonnes	122 tonnes
Viande et produits à base de viande	116 tonnes	60 tonnes	103 tonnes
Produits animaux transformés	2 tonnes	19 tonnes	26 tonnes
Pesticides	4,6 tonnes	12 tonnes	3,5 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.522 tonnes	1.356 tonnes	151 tonnes





Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire

4

Afin d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé, en collaboration avec l'Agence, un baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire qui comprend la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale (situation phytosanitaire). Cet instrument de mesure permet un suivi annuel objectif de la sécurité de la chaîne alimentaire et ainsi une communication claire.

Exprimé sous forme de comparaison par rapport à l'année précédente, les baromètres reposent sur des indicateurs calculés sur base de paramètres mesurables minutieusement choisis et pour la plupart d'entre eux, sur les résultats du programme de contrôle de l'AFSCA.

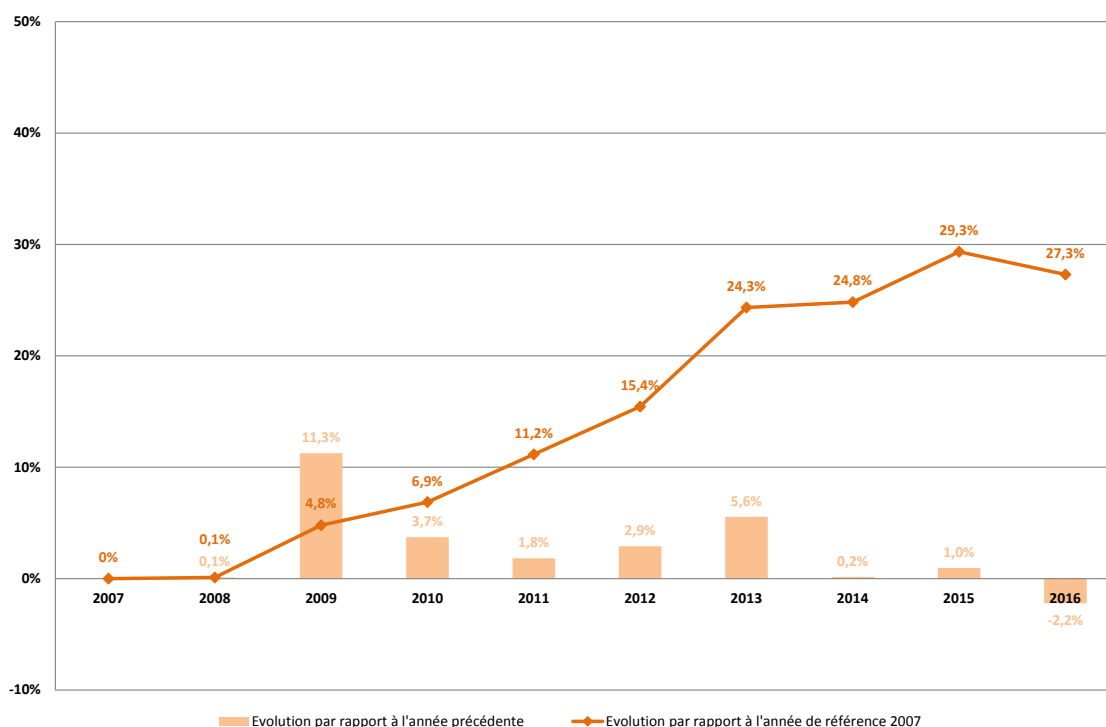
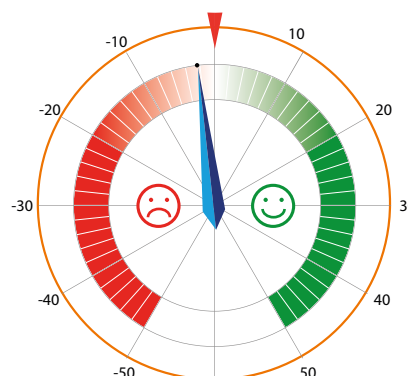
Étant donné la variabilité de l'impact de ces indicateurs sur la sécurité de la chaîne alimentaire, leur importance relative est pondérée. Ils doivent cependant être interprétés avec prudence car les fluctuations annuelles peuvent avoir plusieurs causes. Le baromètre est particulièrement adapté à la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

2015 | 2016

- 2,2%

4.1. Baromètre de la sécurité alimentaire

En 2016, le baromètre affiche pour la première fois depuis son calcul, un recul de la sécurité alimentaire. Cette évolution négative (-2,2 % par rapport à 2015) est essentiellement due à une augmentation du nombre de personnes atteintes d'une toxi-infection alimentaire collective et du nombre de cas de listériose rapportés chez l'homme.



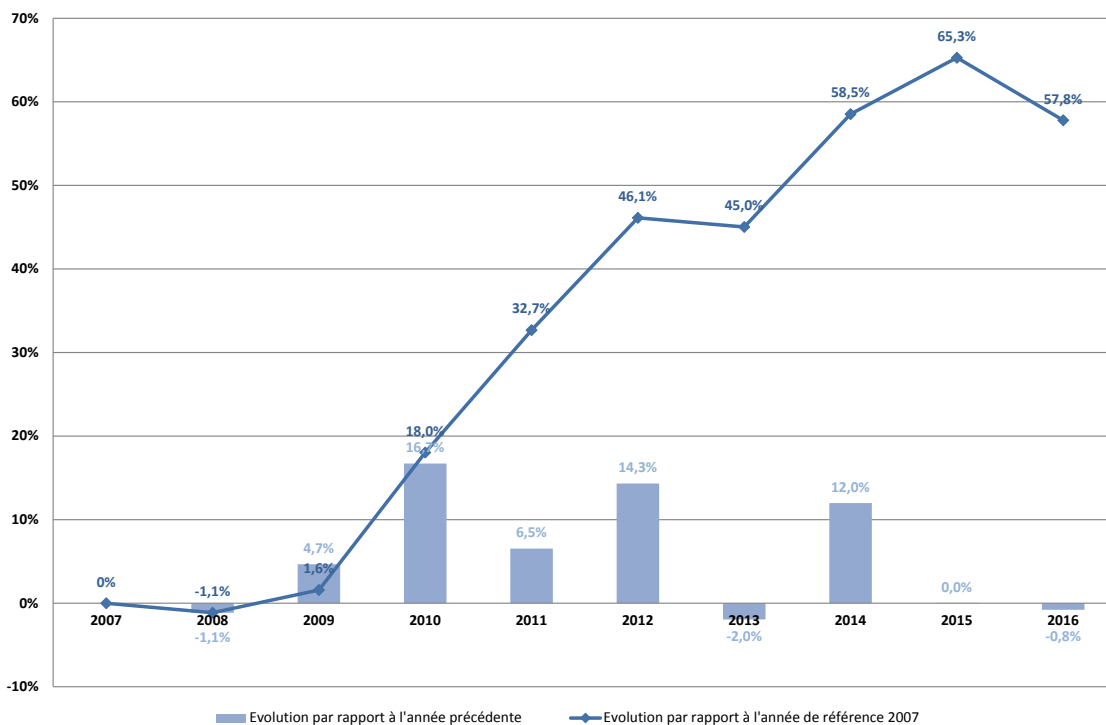
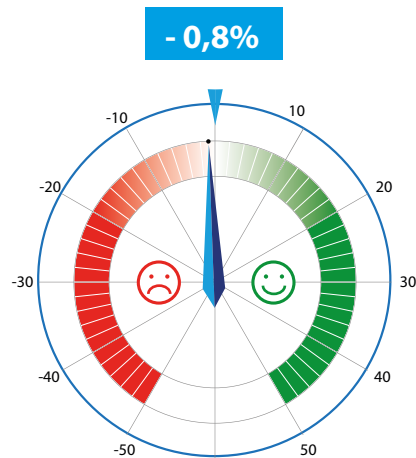
Ces deux indicateurs ont un impact relativement important sur le résultat final du baromètre. En outre, on observe également une légère diminution du nombre d'inspections favorables de la traçabilité et un résultat un peu moins favorable en matière de présence de résidus de pesticides dans les produits belges, bien que la conformité des produits soit toujours plus élevée que 95%.

Par ailleurs, on observe une évolution favorable du nombre de notifications relatives à la sécurité alimentaire et du nombre d'opérateurs avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la transformation et dans le secteur des cuisines de collectivité. Ces résultats indiquent une approche proactive croissante de la sécurité alimentaire. Au niveau 'business-to-consumer', on a en plus constaté une hausse du nombre total d'inspections favorables de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène.

2015 | 2016

4.2. Baromètre de la santé animale

Malgré une légère baisse en 2016, le baromètre de la santé animale affiche depuis 2007 une évolution globalement positive.



En 2016, on constate un léger recul (-0,8%) par rapport à 2015 du baromètre de la santé animale. Celui-ci est surtout la conséquence d'une évolution défavorable des indicateurs suivants : la sensibilité aux antibiotiques des germes E. coli chez les volailles, porcs, jeunes bovins et veaux de boucherie, la mortalité chez les petits ruminants et la notification d'avortements chez les bovins. En outre, on remarque également que l'indicateur relatif au nombre d'exploitations possédant un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la production primaire a légèrement diminué pour la deuxième année consécutive. L'indicateur relatif aux inspections de la

traçabilité a également connu une légère baisse pour la cinquième année consécutive.

En revanche, le nombre de notifications de maladies animales à déclaration obligatoire a positivement évolué, ce qui indique une meilleure surveillance des maladies animales à notification obligatoire.

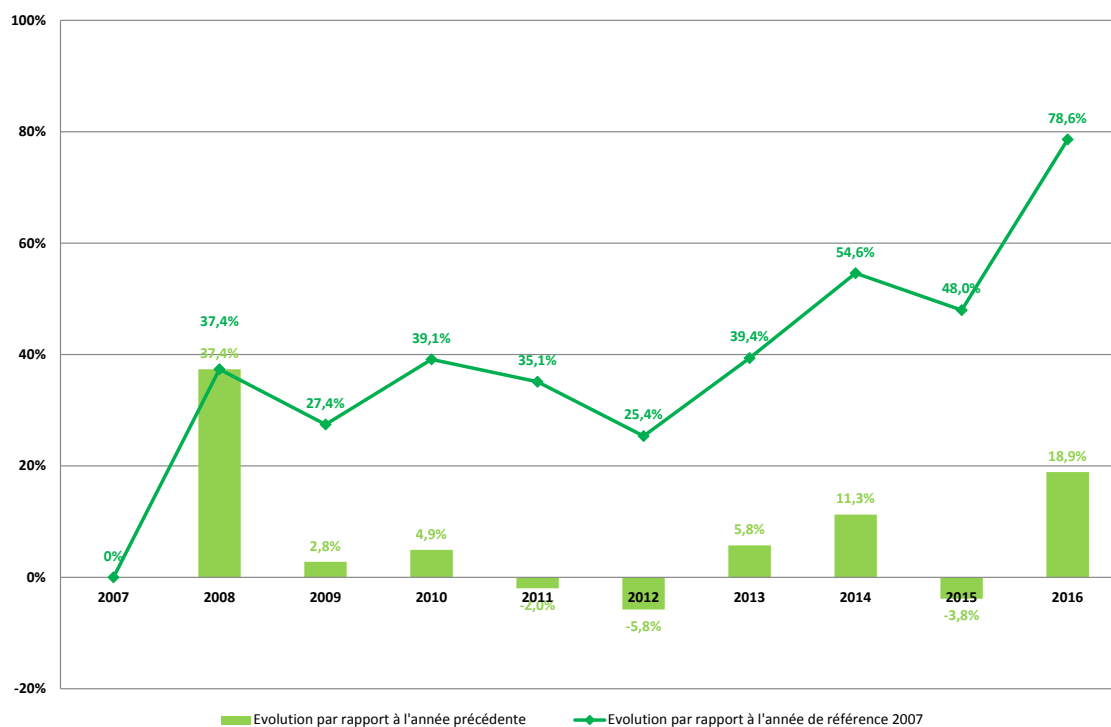
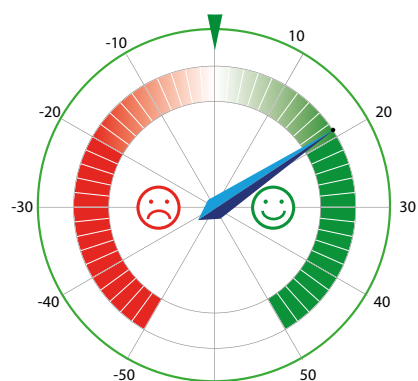
Pour conclure, on remarque que l'indicateur relatif aux inspections du bien-être animal n'a plus pu être calculé (tout comme en 2015) étant donné que la surveillance du bien-être animal est depuis peu une compétence des Régions et que l'ancien système de notation de l'AFSCA n'est plus appliqué.

4.3. Baromètre de la santé végétale

Par rapport à 2007, le baromètre de la santé végétale présente une tendance nettement positive. Cette tendance s'explique principalement par l'évolution favorable des indicateurs relatifs à l'autocontrôle au niveau de la production végétale et aux notifications par rapport à la détection de maladies des plantes et d'organismes nuisibles.

2015 | 2016

+ 18,9%



Entre 2015 et 2016, le baromètre de la santé végétale a augmenté de + 18,9 %. La cause principale est l'évolution très favorable de l'indicateur relatif aux notifications par rapport à la détection de maladies des plantes et d'organismes nuisibles (interprétée comme une meilleure vigilance). A noter que la majorité des notifications reçues ont pour origine la recherche scientifique. Simultanément, une évolution défavorable est observée au niveau de l'indicateur relatif aux contrôles phytosanitaires à l'importation ainsi qu'au niveau de l'indicateur relatif à *Phytophthora ramorum* (mort subite du chêne).

Il est également à noter que l'indicateur relatif aux inspections phytosanitaires (contrôles physiques) n'est désormais plus pris en compte dans le calcul du baromètre suite à la modification du système d'évaluation des check-lists utilisées dans le cadre de ces inspections. Et pour rappel, l'indicateur relatif au contrôle de la chrysmèle des racines de maïs (*Diabrotica virgifera* Le Conte) n'est également plus pris en compte depuis 2015.



Faits et chiffres

L'AFSCA au service de la sécurité alimentaire

2016



Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

CA Botanique
Food Safety Center
bd du Jardin botanique 55
1000 Bruxelles
Tél.: 02 211 82 11

www.afsca.be