

20 18 Faits et chiffres

L'AFSCA
au service de la
sécurité alimentaire

Website rapport 2018

www.afsca.be/rapportactivites/2018/



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

Jérémy Farvacque - Jan Germonpré - Tatiana Giltay

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 2019

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 2018 est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC

The background is a solid teal color. Two thin white lines intersect diagonally: one runs from the top-left towards the bottom-right, and the other runs from the top-right towards the bottom-left. The text is positioned in the lower-right quadrant of the page.

**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

2018 – Plus qu’une année mouvementée

Chers lecteurs,

Chers consommateurs,

Comme le veut la tradition, le rapport annuel de l’AFSCA est - cette année encore - prêt et mis à votre disposition depuis fin juin. Le rapport complet est disponible sur un site internet distinct mais une version abrégée existe sous format papier.

La rédaction de ce rapport est à la fois l’occasion de donner un aperçu des activités et un moment de réflexion. Ces dernières années, l’AFSCA a connu des périodes tumultueuses qui ont suscité beaucoup d’émotion sur différents aspects de son travail.

Il est dès lors important de nous focaliser à nouveau sur l’image de l’AFSCA et de remettre l’accent sur sa mission de base, à savoir protéger la santé du citoyen. Sans oublier, la surveillance de la santé des animaux et des végétaux.

L’AFSCA ne se limite pas à faire des inspections, prélever des échantillons ou prendre des mesures, elle veille sur la sécurité de la chaîne alimentaire pour protéger le consommateur. Nous le faisons en contrôlant les acteurs actifs dans la chaîne alimentaire qui sont les responsables de la sécurité de leurs produits. En tant qu’organe d’inspection, on

s’attend également à ce que nous fassions respecter la réglementation. On a trop souvent jugé l’AFSCA sans tenir compte de ses objectifs et rôle centraux.

En passant en revue l’année écoulée, nous ne pouvons pas ignorer l’instruction judiciaire menée chez un producteur de viande en province du Luxembourg. Cette enquête a également donné lieu à deux audits sur le fonctionnement de l’AFSCA. Ces deniers ont été clôturés fin 2018 avec leur présentation au Parlement. Certes, il y a évidemment des points d’amélioration mais il ressort également que l’AFSCA prend ses tâches à cœur et effectue correctement ses missions. En contrepartie, il est également nécessaire de disposer des moyens humains et matériels suffisants. Ceci est tout aussi important.

La solidarité entre les collaborateurs afin de mener à bien ce dossier m’a particulièrement touché. Après les efforts demandés dans le cadre de l’incident du fipronil en 2017, nous avons une nouvelle fois sollicité les collaborateurs de l’AFSCA aux moments les plus difficiles, tout en étant soumis à une pression énorme de l’extérieur.

En réponse à ces événements, des contrôles renforcés ont également été instaurés en 3 vagues dans le secteur de la viande. Ces contrôles renforcés ont exigé beaucoup de moyens et de dévouement de la part des collaborateurs. Ces contrôles ont montré leur utilité, à notre satisfaction. Après un pourcentage élevé de non-conformités, jusqu’à 30% lors de la première ronde, nous avons constaté que celui-ci était passé lors de la deuxième et troisième ronde à un pourcentage situé entre 8 et 15%. Suite à ce dossier, nous avons aussi reçu des moyens supplémentaires pour développer davantage l’Unité Nationale d’Enquête (UNE) qui est en charge de la détection de fraude, recommandation qui avait d’ailleurs été formulée dans les audits effectués par le FAI. Lancé en 2018, ce projet sera poursuivi dans les années à venir, et même sans le développement de l’unité, 494 dossiers ont pu être clôturés en 2018.

La contamination aux salmonelles chez un traiteur qui fournissait des écoles nous a montré que les problèmes peuvent se poser à tout moment et chez tout le monde, même chez les professionnels qui disposent d’un système de qualité fonctionnant

correctement. Le message est donc d'agir de manière rapide et adéquate.

Concernant la santé animale, nous n'avons pas non plus été épargné. Au printemps, nous avons fait face à un foyer de la maladie de Newcastle. Heureusement, nous avons pu endiguer la maladie assez rapidement.

Nous ne saurions trop insister sur le fait que respecter les mesures de biosécurité mais également éviter tout comportement à risque constituent et demeurent la base pour protéger les animaux et les végétaux, et au bout du compte le consommateur.

La désagréable surprise de l'automne a bien entendu été l'émergence de la peste porcine africaine dans l'extrême sud de la Belgique. L'AFSCA a pris les mesures nécessaires pour les exploitations. Le dossier a toutefois montré à quel point une bonne collaboration entre les différents niveaux est importante étant donné qu'il a fallu se concerter avec la Région wallonne, compétente en matière de faune sauvage et de gestion forestière. Cela reste toutefois un travail de longue haleine.

Outre le secteur animal, nous travaillons aussi activement à la protection de notre production végétale. L'évènement le plus notable est une interception d'oliviers provenant d'Espagne, contaminés par la bactérie *Xylella fastidiosa*. Ici aussi les actions suivantes ont été entreprises : prendre rapidement des mesures, retracer et détruire les lots suspects. Il s'agit également d'un dossier qui ne pourra pas être clôturé en 1 an.

Les produits végétaux peuvent également poser des problèmes, comme la présence avérée de *Listeria* dans des légumes surgelés. Même si la source de la contamination de *Listeria* ne se trouvait pas en Belgique, cette affaire a exigé beaucoup de travail au niveau du suivi. Ce cas nous apprend aussi que les nouvelles techniques, comme la méthode « Whole Genome Sequencing », peuvent mettre en lumière des toxico-infections alimentaires qui étaient jusqu'à maintenant invisibles. En tant que gestionnaire des risques, nous devons y être préparés.

Cela m'amène à un autre aspect de notre société qui évolue toujours plus vite. Le « citoyen » comme nouvel « opérateur ». Il s'occupe de réfrigérateurs solidaires, il prépare des repas à la maison pour une communauté scolaire, un voisin isolé ou une personne dans le besoin. Le consommateur a également droit dans ce cas-ci à

des produits sûrs. L'AFSCA examinera ensemble avec les parties prenantes quelle est la meilleure manière d'aborder cet aspect.

Le nombre de recalls a aussi fortement augmenté cette année. En 2018, il y a eu plus de 150 recalls et environ 50 avertissements pour des allergènes. Le suivi a exigé beaucoup plus de temps, tant aux services extérieurs qu'aux services internes, et ce aussi bien pour les recalls que pour toutes les autres actions ne relevant pas du programme de contrôle, comme le suivi des plaintes de consommateurs (4279 plaintes en 2018).

En outre, l'AFSCA a également été impliquée contre sa volonté dans des dossiers qui ne relèvent plus de ses compétences, comme le bien-être animal.

Cette année a donc été particulièrement remplie et les réductions dans le plan de personnel ont bel et bien été ressenties. Nous avons déployé des efforts tout particuliers pour attirer de nouveaux collaborateurs. Ces recrutements exigent aussi des efforts supplémentaires pour former par la suite ces collaborateurs. Toutefois, ce qui me donne avant tout satisfaction, c'est de rencontrer ces nouveaux collaborateurs - souvent lors de la prestation de serment - et encore plus, de voir l'enthousiasme avec lequel ils abordent leur nouveau poste.

Nous sommes également restés actifs dans la formation et l'accompagnement des petites entreprises. Notamment avec la formation de plus de 750 bénévoles dans l'aide alimentaire, 100 apiculteurs, 245 jeunes de mouvements de jeunesse ou encore 3000 membres du personnel de collectivités. Nous avons soutenu les associations caritatives, les circuits courts, et la production laitière à la ferme.

Pour clôturer, restons sur une note positive. Fin 2018, dans le cadre du suivi des audits et de l'élaboration d'une nouvelle stratégie de communication, un sondage a été mené auprès des consommateurs. Nous avons obtenu un bon score de 7 sur 10 en termes d'image. En outre, 88% des consommateurs sondés continuent de penser que l'AFSCA est particulièrement importante pour la protection de sa santé. Un avis qui compte beaucoup pour l'Agence et sur lequel nous continuerons bien entendu à nous appuyer à l'avenir.

Table des matières

Introduction	1	1	L'AFSCA	7
Avant-propos	2	1.1.	Personnel	11
Table des matières	4	1.2.	Budget	12
		1.3.	Valeurs de l'AFSCA	14
		1.4.	Processus de l'AFSCA	16
		1.5.	Simplification administrative	18
		1.6.	Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne	19
		1.7.	Audit interne	21
		1.8.	Audits externes	21
		1.9.	RGPD	22
		1.10.	Relations internationales	23

2	L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels	25
2.1.	Publication des résultats d'inspection	30
2.2.	Point de contact pour les consommateurs	32
2.3.	Bulletin pour les consommateurs	32
2.4.	Contrôles ciblés	33
2.5.	Système d'autocontrôle et guides sectoriels	34
2.6.	Concertation	36
2.7.	Formation et accompagnement des professionnels	37
2.8.	Soutien aux exportations	41
2.9.	Prévention et gestion de crises	42
2.10.	Service de médiation	42

3	Notre mission-clé : les contrôles	45
3.1.	Résultats des contrôles	50
3.2.	Production primaire	56
3.3.	Transformation de produits	68
3.4.	Distribution de produits	72
3.5.	Horeca et cuisines de collectivités	76
3.6.	Transport	81
3.7.	Toxi-infections alimentaires collectives	82
3.8.	Contrôles à l'importation	85
3.9.	Lutte contre la fraude	87
3.10.	Contrôles renforcés	89
3.11.	Notifications et suites des contrôles	90

1

I'AFSCA



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

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



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

environ 1.310 collaborateurs

répartis :

- dans les services centraux certifiés ISO 9001 (environ 470 collaborateurs en 2018),
- dans 9 unités locales de contrôle (ULC) accréditées ISO 17020 (environ 660 collaborateurs en 2018),
- 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 30 collaborateurs),

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

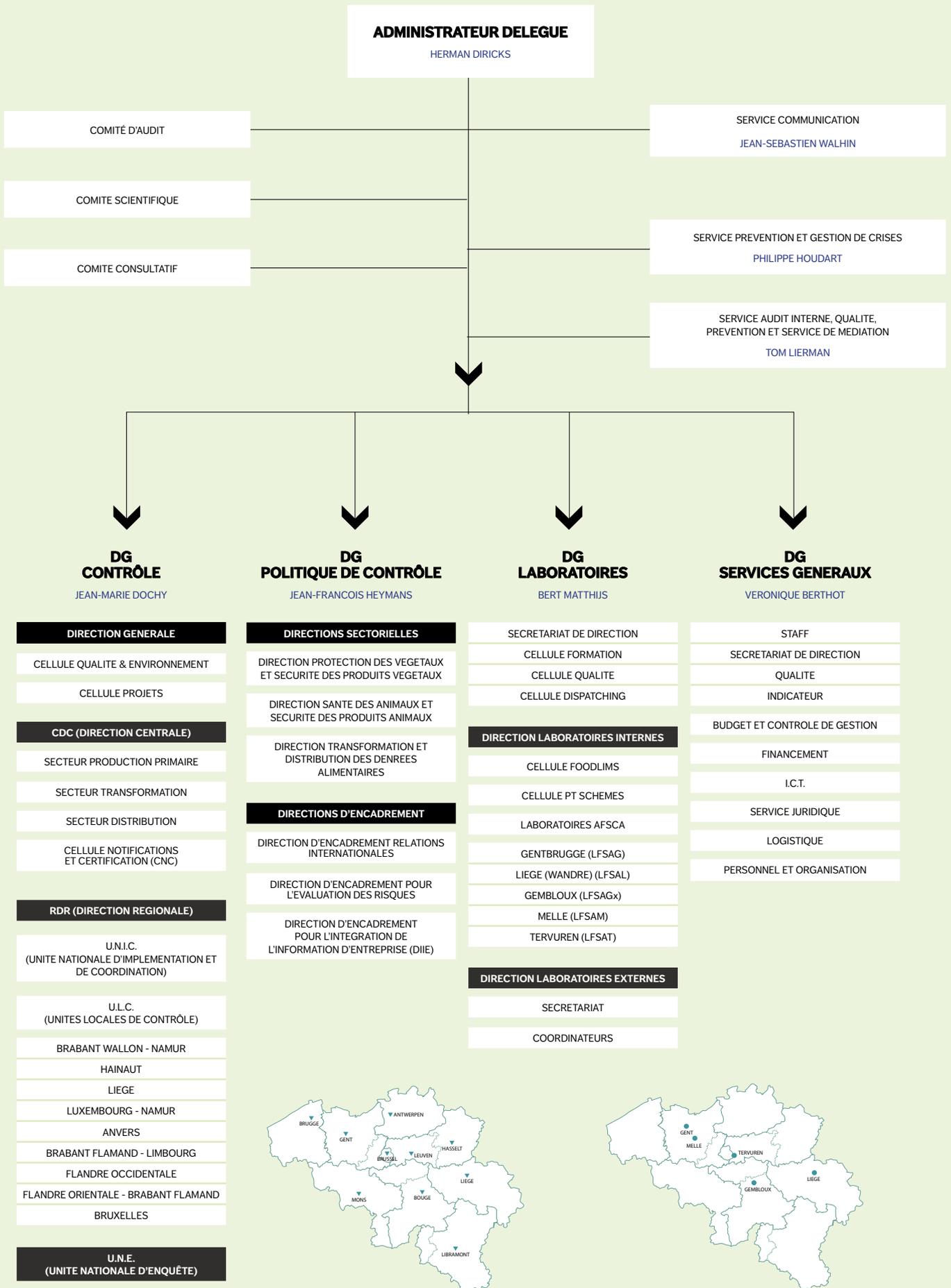
un budget d'environ 173 millions €.



environ 560 indépendants chargés de missions (CDM), équivalant à environ 300 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 bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants, soit des personnes morales (pour certification, audit, échantillonnage ou contrôle),

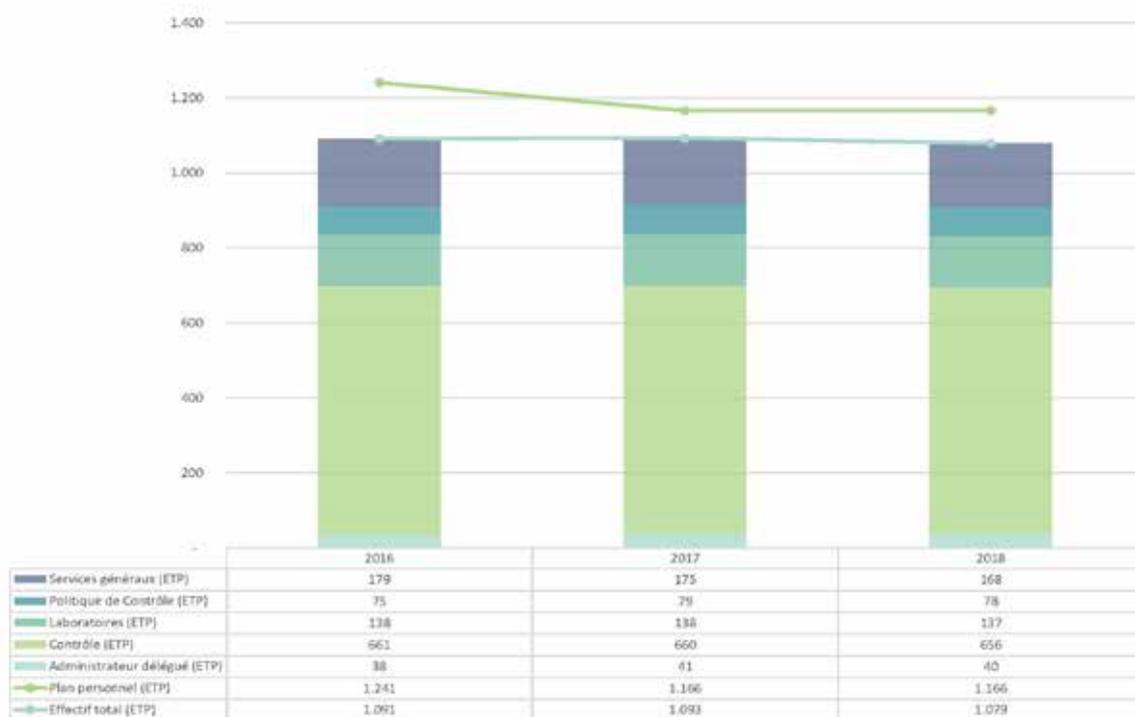
un réseau d'environ 60 laboratoires externes agréés par l'AFSCA, ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence,

Organigramme



1.1. Personnel

Le graphique ci-dessous représente les effectifs moyens sur les années 2016, 2017 et 2018. Depuis 2015, des mesures d'économies imposées à l'Agence ont diminué le plan du personnel. L'Agence prend différentes initiatives afin de combler son plan du personnel.



ETP : équivalent temps plein

1.2. Budget

A côté d'une dotation venant des moyens publics, l'agence dispose de recettes propres. 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 2018 en une économie de 1,739 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 2017	Budget 2018	Réalisations 2018
Personnel			
Traitements et salaires	86.083.000 €	90.840.000 €	88.486.000 €
Autres frais de personnel	2.333.000 €	2.202.000 €	1.703.000 €
Fonctionnement			
Frais de fonctionnement liés au personnel	5.081.000 €	6.017.000 €	5.675.000 €
ICT	9.012.000 €	10.043.000 €	9.399.000 €
Prestations chargés de mission	26.126.000 €	27.445.000 €	26.514.000 €
Laboratoires externes	15.397.000 €	15.415.000 €	15.132.000 €
Autres frais de fonctionnement	14.913.000 €	15.910.000 €	14.246.000 €
Autres dépenses			
Peste Porcine Africaine	-	558.000 €	388.000 €
Fipronil – coûts opérationnels	5.351.000 €	3.000 €	3.000 €
Fipronil – indemnités	-	30.000.000 €	11.080.000 €
Frais de justice	7.191.000 €	2.560.000 €	2.560.000 €
Investissements			
Appareils, mobilier, ICT	2.959.000 €	4.039.000 €	3.515.000 €
Total dépenses	174.446.000 €	205.032.000 €	178.701.000 €

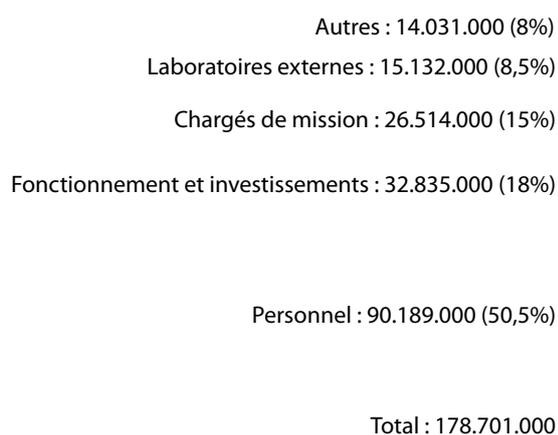
Recettes

	Réalisations 2017	Budget 2018	Réalisations 2018
Dotation	86.506.000 €	95.880.000 €	95.880.000 €
Provision interdépartementale (Foedex +)	133.000 €	400.000 €	400.000 €
Provision interdépartementale (autres)	7.167.000 €	19.000 €	-250.000 €
Vases communicants - Personnel SPF SPSCAE	7.204.000 €	139.000 €	139.000 €
Contributions	29.751.000 €	29.097.000 €	25.336.000 €
Rétributions	38.737.000 €	40.079.000 €	43.866.000 €
Cofinancement UE	479.000 €	341.000 €	495.000 €
Autres	6.444.000 €	6.205.000 €	7.497.000 €
Total recettes	176.421.000 €	172.160.000 €	173.363.000 €

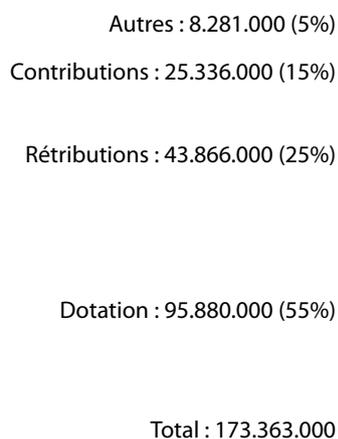
De plus, en 2017, la dotation de l'AFSCA avait été réduite de 7,204 millions € correspondant aux crédits de personnel et aux frais généraux y afférents pour le personnel du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPSCAE) travaillant pour les fonds. Toutefois, l'AFSCA récupère le crédit équivalent via les autres recettes de ces fonds.

En 2018, suite à la migration des Fonds des Matières premières et des Plantes vers le SPF SPSCAE, ce montant a été rajouté à la dotation et seul un nouveau montant de 139.000 € a été retiré de la dotation pour la gestion du Fonds des Animaux, qui reste du ressort de l'AFSCA jusqu'au 31 décembre 2018. De plus, 2 millions € ont été ajoutés à la dotation afin de renforcer le fonctionnement de l'Unité Nationale d'Enquête (UNE).

Dépenses 2018

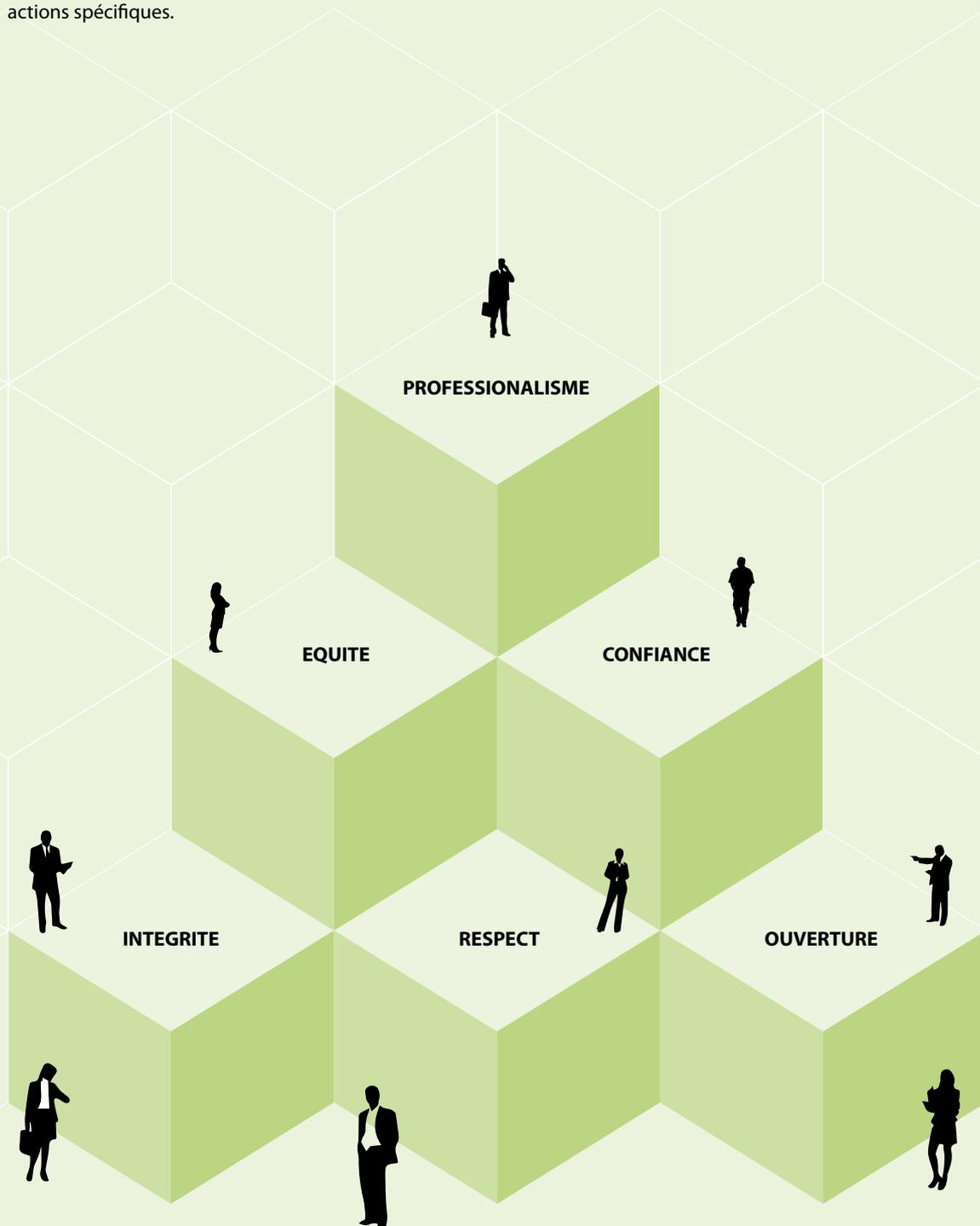


Recettes 2018



1.3. Valeurs de l'AFSCA

Avec la mission et la vision, ces valeurs définissent le modus operandi de l'AFSCA. Les valeurs actuelles ont été analysées, étoffées et complétées par un contenu concret grâce à la participation active des collaborateurs et du management. Le fait de véhiculer et de s'appropriier ces valeurs sera intégré dans la politique et soutenu par des actions spécifiques.



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.

EQUITE

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

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.

INTEGRITE

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.

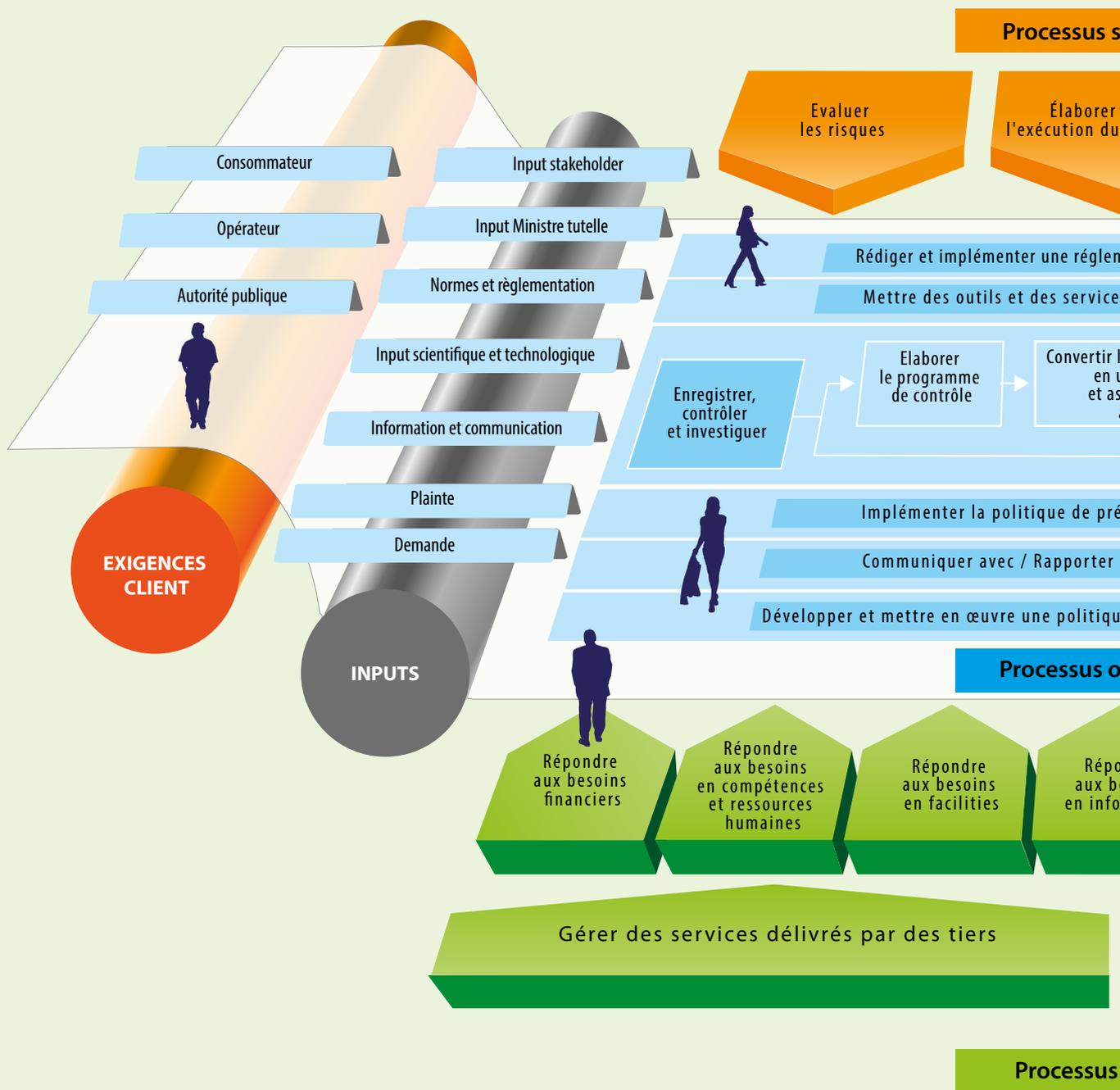
RESPECT

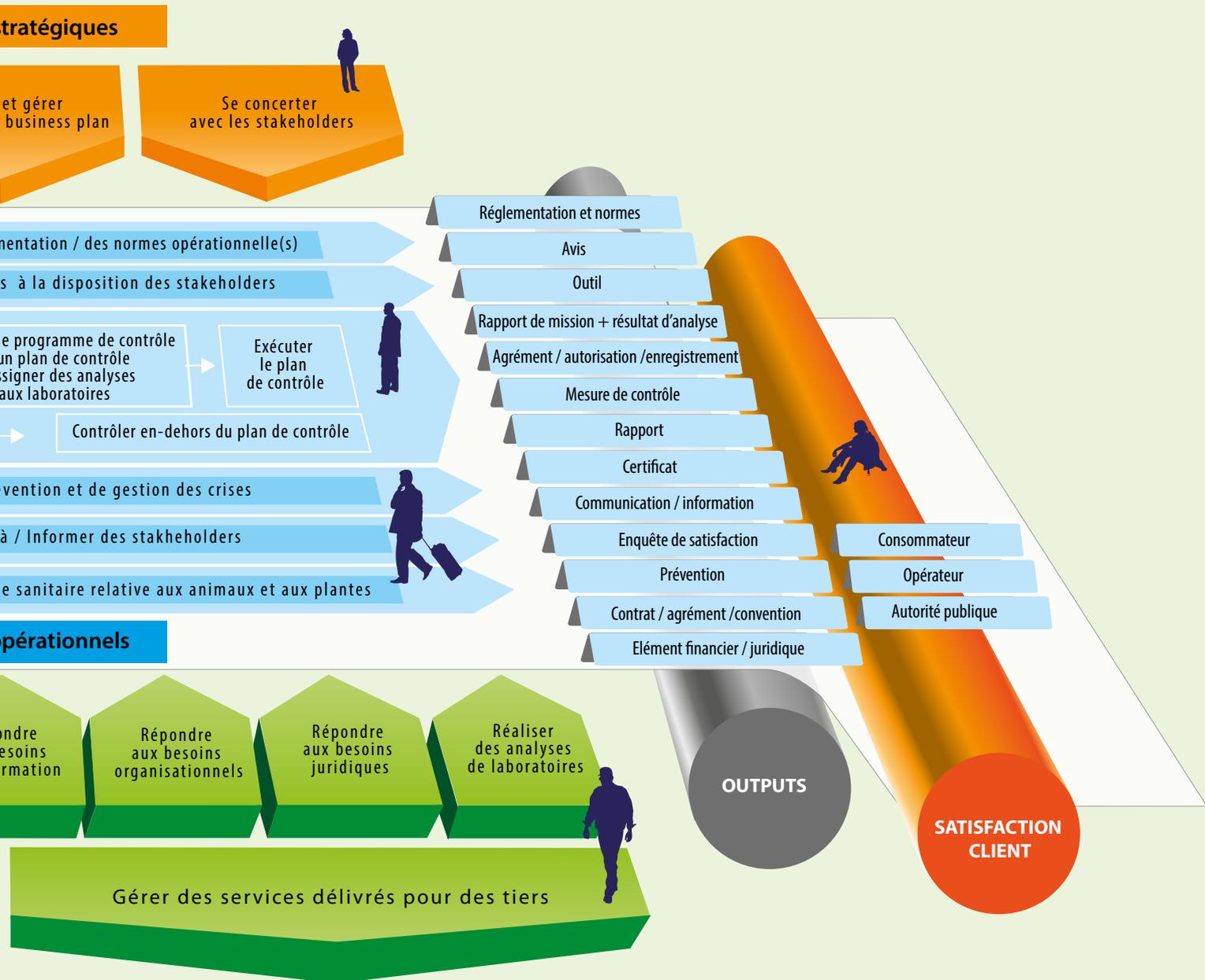
Le respect pour l'homme et l'environnement se trouve au cœur de nos actions. Nous écoutons, montrons de la compréhension et agissons de manière humaine. Nous utilisons nos ressources de manière efficace et durable.

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.

1.4. Processus de l'AFSCA





1.5. 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.

Les business plans accordent déjà une place de premier plan à la simplification administrative. Fin 2017, un tour de table a à nouveau été organisé afin de permettre aux secteurs d'apporter leurs propositions à ce sujet.

Jusqu'à présent, les simplifications suivantes ont entre autres été réalisées.

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 et 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 (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>). Le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>), publié pour la première fois en 2016, se compose d'un manuel pratique générique qui s'applique à tous les opérateurs du secteur B2C, et de modules spécifiques dont l'application est fonction de la/ des activités de l'opérateur. En 2018, une mise à jour du module existant "Glaces italiennes et glaces de consommation" (en plus du sorbet) et du module "Production de produits laitiers" (en plus du fromage (semi-)cuit/à pâte pressée) est en préparation. Un tout nouveau module pour

les poissonneries a été lancé et le guide pratique a été complété par une section sur les nouvelles techniques de cuisson. Ces (nouveaux) textes révisés seront publiés dans le courant de l'année 2019.

- 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.
- Début 2017, un nouveau site internet a été lancé à titre de point d'information et de point de contact pour vulgariser les exigences légales et accompagner les petites entreprises et les indépendants actifs dans le secteur alimentaire. Ce site internet de la Cellule de vulgarisation et d'accompagnement (<http://www.favv-afsca.fgov.be/cva/>) donne un aperçu des projets d'accompagnement en cours, des formations et initiatives de la Cellule, ainsi que des résultats des projets d'étude. Dans le futur, il comportera également des informations utiles et pratiques pour les petites entreprises en phase de développement ou de diversification.

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 résultats d'inspection 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) (2.000 opérateurs en 2018), consulter les check-lists d'inspection, 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 (<http://www.favv-afscab.be/financement/contributions/>), ... Les opérateurs sont également invités à communiquer et à valider leur adresse mail (33 % des opérateurs concernés en 2016, 43 % en 2017 et 44 % en 2018) et à opter pour recevoir leurs factures par e-mail (20 % des opérateurs).

Les opérateurs peuvent également demander leurs certificats électroniques via l'application BeCert. BeCert est opérationnel dans toutes les provinces et à la fin 2018, 153 modèles de certificats d'exportation électroniques pouvaient être utilisés. En 2018, 16.415 certificats ont déjà été délivrés de cette manière. En 2019, BeCert sera complété par encore davantage de modèles de certificats d'exportation électroniques. Pour les opérateurs qui le souhaitent, une API permettant un échange XML entre les systèmes d'exploitation d'entreprise et BeCert est disponible.

1.6. Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne

En 2018, malgré de fortes turbulences causées par des incidents à répétition dans la chaîne alimentaire et en dépit des contraintes liées aux restrictions budgétaires, l'AFSCA s'est efforcée de remplir sa mission tout en continuant à développer ses pratiques et à renforcer son système intégré de gestion en qualité, sécurité, environnement et contrôle interne. Les activités réalisées visaient à maintenir l'acquis et à développer de nouveaux outils, en particulier pour la mise en œuvre de l'approche processus et de la gestion des risques.

L'implémentation de l'approche processus a consisté notamment à établir une méthodologie standardisée de modélisation des processus. Celle-ci a été appliquée en fin d'année, lors d'un workshop pilote organisé par la DG des Services Généraux.

De même, des efforts concrets ont été fournis en 2018 pour la mise à disposition de la méthodologie de gestion des risques de l'Agence, s'inspirant des consignes de l'INTOSAI (standard du contrôle interne)

et de la norme ISO 31000 « Management du risque – Principes et lignes directrices ».

En réponse à une demande du Service Fédéral d'Audit Interne (FAI), une analyse des risques stratégiques pour l'AFSCA a été réalisée conjointement par le FAI, accompagné de KPMG, et par le Comité de Direction d'avril à juin 2018. Ses résultats ainsi que certains aspects de la méthodologie appliquée seront intégrés à la gestion des risques de l'Agence.

L'année 2018 a été plus qu'une année mouvementée pour l'AFSCA, divers incidents se sont produits dans la chaîne alimentaire et l'AFSCA a, bien malgré elle, été mise sous le feu des projecteurs à plusieurs reprises.

L'un de ces incidents (Veviba) a donné lieu, après concertation à la commission de la Chambre et à la demande du Ministre de tutelle, à la réalisation par le FAI de deux audits, réalisés en collaboration avec des consultants :

- un audit relatif à la gouvernance de l'AFSCA et
- un audit des processus de contrôle dans le secteur de la viande.

Le résultat de ces audits est développé dans la partie consacrée aux audits externes du rapport d'activités en ligne.

Une suite a aussi été donnée en 2018 à l'incident Fipronil de 2017.

Une analyse approfondie de cet incident a été réalisée début 2018, par des représentants des différentes administrations de l'AFSCA, afin d'identifier des possibilités d'amélioration réparties en sept thèmes :

- Organisation de crise générale et prémisses de l'incident
- Communication durant l'incident
- Collaboration avec des tiers
- Laboratoires
- Traçabilité
- Autres aspects opérationnels
- Pré-trajet

Pour réaliser ces améliorations, un plan d'action détaillé a été élaboré et validé par le Comité de Direction début juin 2018. Il a ensuite été présenté au Comité Consultatif le 26 juin 2018.

Dans le cadre de la gestion de l'environnement et de la sécurité, deux firmes spécialisées ont réalisé en 2018, pour le compte de l'AFSCA, des analyses relatives aux exigences légales liées aux permis environnementaux et à la prévention des risques d'explosion dans les laboratoires afin de garantir la sécurité et le respect de la législation.

Comme en 2017, des formations à la gestion des processus, des risques et de la qualité ont été organisées en interne à l'intention des membres du management et du réseau qualité principalement. Des sessions supplémentaires sont encore planifiées pour 2019.

Par ailleurs, des modifications importantes de la réglementation et de la législation sont en cours d'apparition ou d'implémentation. Celles-ci concernent tant la sécurité alimentaire que d'autres domaines organisationnels et apportent une charge de travail significative pour les experts de l'AFSCA. A titre d'exemple, l'implémentation des exigences du nouveau Règlement Général sur la Protection des Données (GDPR), en application à partir du 25 mai 2018, sous la conduite du Data Protection Officer désigné par l'Agence et des trajets d'implémentation des nouvelles exigences légales promulguées aux niveaux européen et national (Official Control Regulation, Plant Health Law, etc.).

De manière encore plus intense que les années précédentes vu les circonstances difficiles, la gestion de la problématique des réductions budgétaires et de personnel a focalisé en 2018 les efforts dans toutes les administrations où l'augmentation de l'efficacité a été recherchée systématiquement. Des mesures récurrentes de surveillance et de planification ont à nouveau été prises pour chercher à maîtriser au maximum les impacts de ces restrictions sur le fonctionnement des processus clés afin de maintenir le niveau de sécurité de la chaîne alimentaire.

Dans ce contexte, on peut citer, parmi les divers projets d'optimisation ou de rationalisation de l'utilisation des ressources :

- Nouvelle structure dans la DG Contrôle pour les contrôles spécialisés,
- Optimisation de la collaboration avec le Parquet,
- Projets de réduction des dépenses et d'optimisation dans la DG Laboratoires,
- Redesign dans la DG Services généraux,
- Projet d'optimisation des processus dans la DG Politique de Contrôle,
- Formulaire de plainte en ligne,
- Communication externe,
- Nouveaux outils ICT.

1.7. 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 4 mai 2016 portant création du service fédéral d'audit interne). 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).

Le programme annuel d'audit interne de l'AFSCA est établi à partir d'un planning pluriannuel reprenant les différents domaines à auditer. Celui-ci prend notamment en considération :

- le cycle de 5 ans (2017-2021) de l'univers d'audit tel que défini dans la réglementation européenne (DG Santé) ;
- la réalisation de deux audits centraux de suivi ;
- la réalisation d'audits « second party » auprès d'organisations à qui des tâches et compétences de l'AFSCA sont attribuées.
- En outre, les audits internes sont également programmés selon une analyse des risques, reposant sur 2 piliers :
 - un univers d'audit des processus actifs au sein de l'AFSCA (87 éléments) ;
 - un univers d'audit sectoriel sur base du Règlement 882/2004 et du business plan de l'AFSCA (30 éléments).

Les sujets du planning annuel définitif sont ensuite sélectionnés à partir d'un planning glissant pluriannuel, basé sur les risques, afin de s'assurer que tous les domaines soient audités dans les temps et avec la priorité appropriée.

En 2018, 14 audits internes ont été réalisés par la cellule d'audit interne. Il existe 165 «lignes d'activité» dans le champ d'application de BELAC pour la DG Laboratoires. En 2018, 33 de ces lignes ont été auditées en interne par le personnel de la DG Laboratoires. Les résultats des audits sont disponibles dans le rapport annuel, se trouvant sur le site Internet de l'AFSCA.

1.8. Audits externes

Audits par des instances nationales

En 2018, plusieurs audits ou évaluations ont été réalisés à l'AFSCA par des instances nationales (CAAF, FAI, Cour des Comptes, ...). 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 et ISO 17043 ont été maintenus en 2018.

Audits de la Commission européenne

La Commission européenne, au travers de sa direction Health and Food Audits and Analysis de la DG Santé, a mené 5 missions auprès des autorités belges en 2018. Trois étaient des audits proprement dits, tandis que les deux autres étaient des missions d'observation.

Le premier audit s'est déroulé au cours du mois de janvier avec la collaboration, entre autres, du SPF Economie, et avait pour objectif d'évaluer les contrôles en place concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Au cours du mois de septembre, un deuxième audit, au cours duquel les autorités régionales ont notamment été mises à contribution, a évalué les mesures mises en place par les autorités compétentes pour vérifier et s'assurer que les exigences applicables en matière d'hygiène, de traçabilité et d'échanges

de protéines animales transformées (PAT) étaient bien mises en œuvre par les opérateurs du secteur concernés.

Le troisième et dernier audit s'est déroulé au cours du mois de novembre et portait sur les contrôles officiels mis en place en ce qui concerne les améliorants alimentaires.

Les deux missions d'observation, qui se sont déroulées respectivement en avril et en septembre, ont porté sur la mise en œuvre, par les autorités compétentes, de certains aspects du règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides d'une part, et sur l'approche de la Belgique en matière de réduction du gaspillage alimentaire d'autre part.

Les rapports définitifs des missions évoquées sont ou seront disponibles sur le site Internet de la Commission européenne (http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/index.cfm).

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 2018, 8 délégations venant de Chine, de Corée du Sud, de la fédération de Russie, de Hong Kong, de Malaisie, des Philippines et du Vietnam ont visité notre pays dans le cadre de l'exportation de plantes, d'animaux, d'aliments pour animaux et de certaines denrées alimentaires.

1.9. RGPD

Le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), également connu sous le nom de GDPR (General Data Protection Regulation), est entré en vigueur le 25 mai 2018. Ce règlement est un ensemble de règles visant à mieux protéger les données à caractère personnel des citoyens européens et a pour objectifs principaux :

- d'uniformiser la législation européenne (UE) en matière de protection de la vie privée,
- d'offrir aux citoyens une meilleure protection contre l'utilisation abusive de leurs données à caractère personnel,
- d'apporter une certaine uniformité pour les organisations internationales,
- de mieux contrôler le respect de la vie privée des citoyens.

Dans le cadre de ses missions légales, l'AFSCA traite elle aussi des données à caractère personnel qui relèvent de ce règlement. L'AFSCA est bien consciente de l'importance de garantir la confidentialité de ces données à caractère personnel et a déjà entrepris un certain nombre d'actions importantes à cet effet.

Certaines actions portaient sur le traitement des données à caractère personnel par l'Agence et son personnel, comme la sensibilisation du personnel, l'inventaire du traitement des données à caractère personnel qu'elle effectue et l'adaptation de sa politique en matière de protection de la vie privée. D'autres actions portaient davantage sur les droits qu'ont les citoyens pour lutter contre l'utilisation abusive de leurs propres données à caractère personnel, tels que le droit d'accès, le droit de rectification, le droit d'opposition et le droit à l'effacement.

Il ne faut pas confondre le droit d'accès avec le droit à l'information dans le cadre de la publicité de l'administration. Cette dernière implique que tous les documents administratifs sont en principe publics, sauf s'il apparaît que l'intérêt de la publicité ne l'emporte pas sur la protection d'autres intérêts, tels que la protection de la vie privée, la confidentialité et la discrétion. L'AFSCA accorde une importance

primordiale à cette transparence, tout en respectant le règlement RGPD.

Dans ce contexte, en avril 2018, l'AFSCA a fait l'objet d'un audit réalisé par le Service fédéral d'Audit interne (FAI) en collaboration avec PriceWaterhouseCoopers (PWC), suite auquel l'Agence s'est classée 4e sur les 19 entités fédérales en termes de conformité au RGPD. Un bon résultat sur lequel l'AFSCA souhaite s'appuyer pour garantir la sécurité continue des informations, outre la sécurité alimentaire.

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 2018, l'AFSCA a reçu 13 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.

2

**L'AFSCA
au service des
consommateurs
et des
professionnels**



Le consommateur occupe toujours une position centrale dans la politique de l'AFSCA. Les programmes de contrôle réduisent au maximum les risques pour le consommateur 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 qu'il soit informé et sensibilisé à tous les aspects touchant à la sécurité alimentaire.

En 2018, les chiffres traduisent bien la politique de communication suivie par l'Agence : se rapprocher encore plus du consommateur, et être encore mieux à son écoute, notamment via les réseaux sociaux.

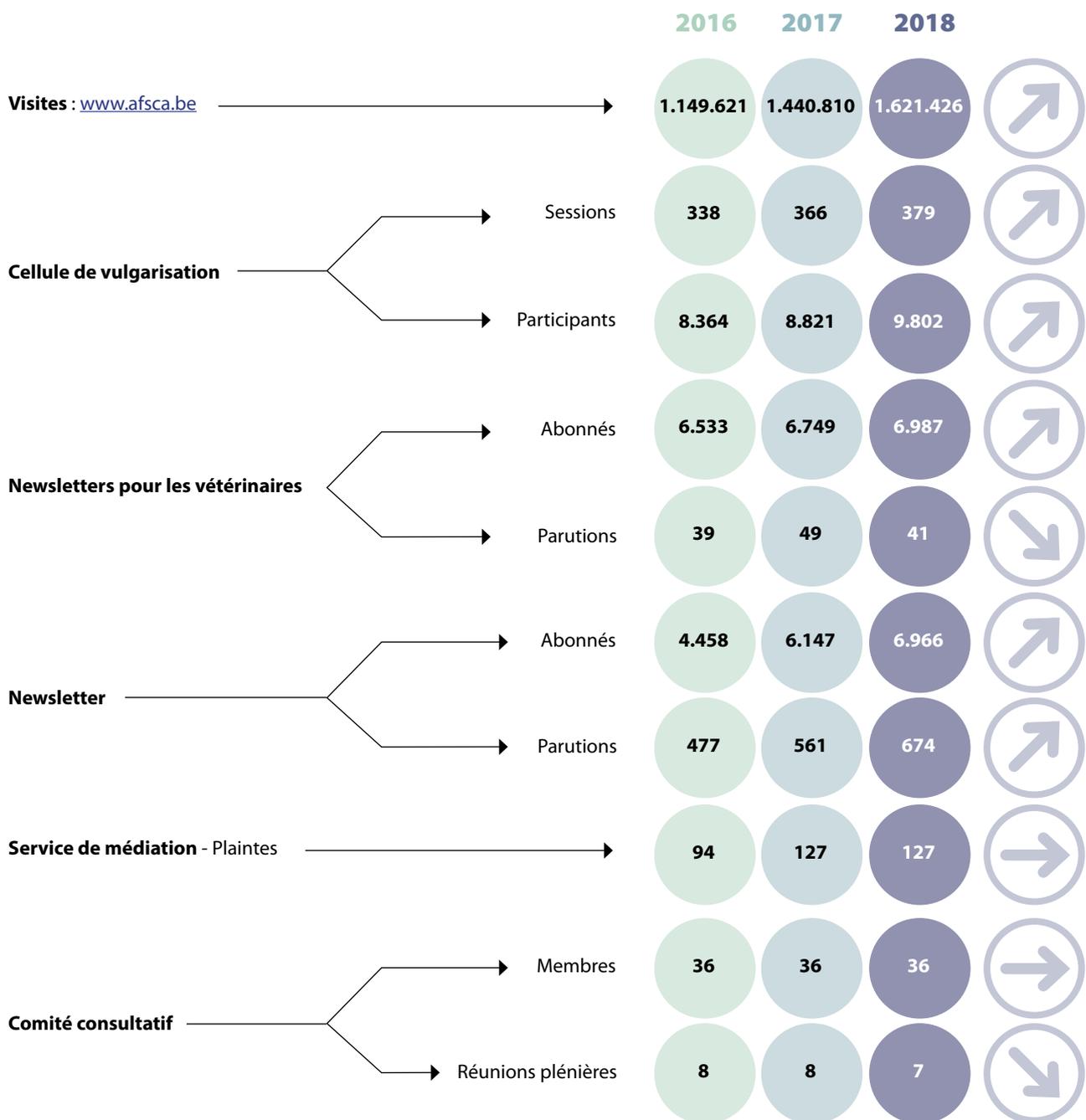
Depuis plusieurs années, l'AFSCA prend de nombreuses initiatives pour informer et accompagner les professionnels de la chaîne alimentaire en vue d'améliorer la situation sur le terrain en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. L'information, la prévention, et la sensibilisation font partie des missions importantes de l'AFSCA.

Rappels de produits en nette hausse en 2018

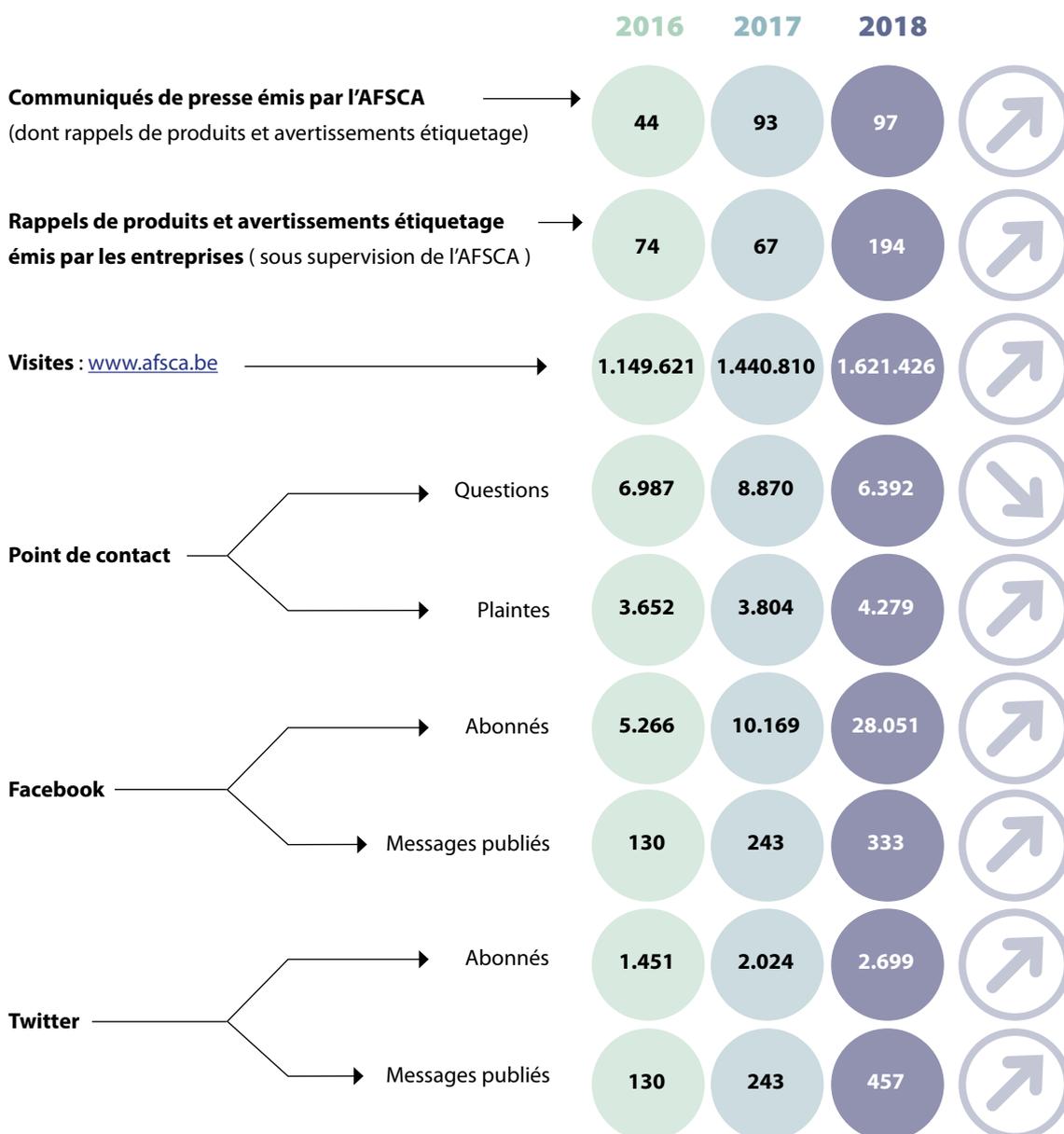
L'augmentation importante du nombre de communications vers le consommateur à propos de produits rappelés par les firmes agroalimentaires montrent à nouveau l'importance accordée par l'Agence alimentaire dans la bonne information du consommateur. Il en va de même pour les communications relatives à un défaut d'étiquetage, comme l'absence de mention d'un ingrédient allergène dans une denrée alimentaire.

En outre, lorsqu'une firme ne communique pas sur un rappel de produit assez rapidement vers les consommateurs et vers la presse, l'AFSCA considère cela comme un manquement et sanctionne. L'objectif est clair : informer les consommateurs efficacement, surtout lorsqu'un risque est identifié dans leur assiette.

La communication aux **opérateurs** en chiffres



La communication aux consommateurs en chiffres



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.

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 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.

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.

2.2. Point de contact pour les consommateurs

Le point de contact de l'AFSCA est destiné aux consommateurs et a pour objectif d'assurer une proximité avec ce dernier. Les collaborateurs du point de contact réalisent un travail important : chaque année, des milliers de questions et de plaintes de consommateurs sont traitées. L'efficacité du travail de ces collaborateurs a été relevée par une enquête indépendante d'un média francophone, fin 2017, classant le call center de l'Agence à la première position. Ceci témoigne de l'engagement pris par l'AFSCA afin d'assurer la protection et l'écoute active quotidienne du consommateur en Belgique.

En 2018, le point de contact a reçu 4.279 plaintes, soit une moyenne de 17 plaintes par jour ouvrable.

Ce service au consommateur est de mieux en mieux connu et permet à l'Agence de rester quotidiennement à l'écoute des problèmes et mécontentements des consommateurs.

Chacune des plaintes donne lieu à une enquête par une Unité Locale de Contrôle (ULC) de l'AFSCA.

Bien entendu, les consommateurs qui se posent des questions quant à la denrée alimentaire qu'ils ont achetée, aux obligations d'étiquetage ou encore au fonctionnement d'un contrôle de l'Agence peuvent aussi nous contacter. Ainsi, en 2018, 6.392 questions ont été traitées, soit une moyenne de 25 questions par jour ouvrable.

Enfin, une nouvelle plateforme online a été développée en 2018 afin d'offrir aux consommateurs un service client plus rapide et plus efficace encore.

2.3. Bulletin pour les consommateurs

En 2018, l'AFSCA a publié 3 bulletins à destination des consommateurs. Ils traitent de sujets d'actualités et dossiers relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire et ont été diffusés à 12.000 abonnés. Les bulletins sont également publiés sur notre site web destiné aux consommateurs.

2.4. Contrôles ciblés

Chaque année, des actions de contrôle ciblées autour d'un thème défini sont organisées dans le secteur de la distribution. Ces actions de contrôle ont lieu dans toute la Belgique et ne sont pas annoncées.

En 2018, l'AFSCA a mené 4 actions de contrôle ciblées lors desquelles des denrées alimentaires spécifiques ont à chaque fois été échantillonnées en vue de l'analyse des paramètres microbiologiques.

Selon la denrée alimentaire, les échantillons ont déjà été examinés du point de vue de bactéries pathogènes (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), de bactéries productrices de toxines pathogènes (*Bacillus cereus*, *Staphylococcus* à coagulase +, *Clostridium perfringens*) et d'indicateurs d'hygiène (germes totaux, *E. coli*, *Enterobacteriaceae*). Un dépassement des limites pour les indicateurs d'hygiène ne présente aucun danger pour la santé publique, mais indique qu'il pourrait y avoir

un problème au niveau de l'hygiène. Dans ce cas, les opérateurs sont encouragés à respecter scrupuleusement les procédures d'hygiène. Lorsqu'un problème se posait au niveau de la sécurité alimentaire, les mesures nécessaires étaient prises. Des résultats défavorables pouvaient donner lieu à des inspections et échantillonnages supplémentaires pour analyse.

Action « plats préparés en vente rapide »

Cette action mettait l'accent d'une part sur les plats devant encore être réchauffés par le consommateur avant consommation, et d'autre part sur les plats à consommer froids.

Au total, 112 échantillons ont été prélevés. Parmi ceux-ci, 44 étaient non conformes. La bactérie pathogène *Salmonella* a été détectée dans 2 des 112 échantillons. Il s'agissait de 2 plats devant normalement être réchauffés avant consommation. Des échantillons supplémentaires ont été prélevés chez les fabricants de ces plats. Tous étaient conformes. Aucune autre bactérie pathogène n'a été découverte dans les 112 plats analysés. Les autres résultats défavorables étaient principalement liés à un dépassement des limites pour les indicateurs d'hygiène, mais ne présentaient aucun danger pour la sécurité alimentaire.

Action « plats mijotés dans les cuisines de collectivité »

L'AFSCA a décidé d'y accorder une attention particulière car les plats mijotés sont parfois à l'origine de toxi-infections alimentaires.

Les résultats sont encourageants : aucun des 110 échantillons n'a donné lieu à la découverte de germes pathogènes et seuls 2 d'entre eux contenaient un nombre de germes trop élevé.

Action « glace de consommation chez les glaciers »

Vu les températures tropicales de l'été dernier, l'envie de manger une petite glace pour se rafraîchir était bien présente. Le moment idéal pour l'AFSCA de prévoir une action ciblée chez les nombreux glaciers à travers le pays.

Au total, 108 échantillons de boules de glace ont été prélevés chez des marchands de glace ambulants. Aucun d'entre eux n'a révélé la présence de bactéries pathogènes. Un léger dépassement de la norme pour les staphylocoques a été observé dans 2 échantillons. Les quantités de staphylocoques présents étaient si faibles qu'elles ne pouvaient pas entraîner la production de toxines. Les autres 24 échantillons défavorables concernaient des dépassements des indicateurs d'hygiène. Le degré accru de contamination de ces échantillons est probablement dû à l'eau de rinçage de la cuillère à glace et éventuellement au chiffon ou à l'éponge sur lequel/laquelle on l'essuie. Il est nécessaire de changer régulièrement l'eau et les chiffons/éponges pour garder les paramètres d'hygiène sous contrôle. Les températures extérieures élevées – y compris donc la température de l'eau de rinçage – permettent aux bactéries de se multiplier en abondance.

Action « pâtes à tartiner végétariennes »

Dans le cadre de cette action, 110 échantillons de produits tartinables végétariens (tapenades, houmous, guacamole...) ont été prélevés. Aucune bactérie pathogène n'a été détectée. Un nombre élevé de germes a été observé dans 18 échantillons et 2 échantillons ont été jugés défavorables suite à la présence d'un nombre élevé de staphylocoques. Les quantités de staphylocoques présents étaient si faibles qu'elles ne pouvaient pas entraîner la production de toxines.

2.5. 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 en ce qui concerne la sécurité alimentaire. 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, 36 guides sectoriels ont été validés. Ces documents ont été mis à la disposition des parties concernées via le site web.

L'AFSCA aide les rédacteurs des guides sectoriels. Afin de faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises, des assouplissements ont été prévus. Jusqu'au début de 2013, ces assouplissements étaient limités aux PME dans le secteur de la distribution, de l'horeca et des micro-entreprises du secteur de la transformation mais, depuis mars 2013, ces assouplissements sont étendus, par un nouvel arrêté ministériel, à tous les établissements du secteur B2C, quelle que soit la taille de l'établissement. 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-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/assouplissements/>).

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 par l'AFSCA. Les équivalences

entre le Standard Vegaplan et le Guide sectoriel pour la production primaire (modules A - production végétale et B - fourrage), entre le standard FCA (Feed Chain Alliance, anciennement GMP aliments des animaux) et le Guide d'autocontrôle alimentation animale, et 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 déjà pu être établie. Davantage de détails au sujet des versions équivalentes sont disponibles sur le site web (<http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/équivalence/>).

Les opérateurs ayant fait valider leur système d'autocontrôle bénéficient d'une diminution de la fréquence d'inspection par l'AFSCA et d'une plus faible 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. 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.

Dans les secteurs pour lesquels un guide existe, les audits sont éventuellement réalisés par l'AFSCA, mais généralement par des organismes de certification privés accrédités et agréés (OCI). Pour ce faire, 15 OCI peuvent être sollicités. 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 2018, 25.035 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités.

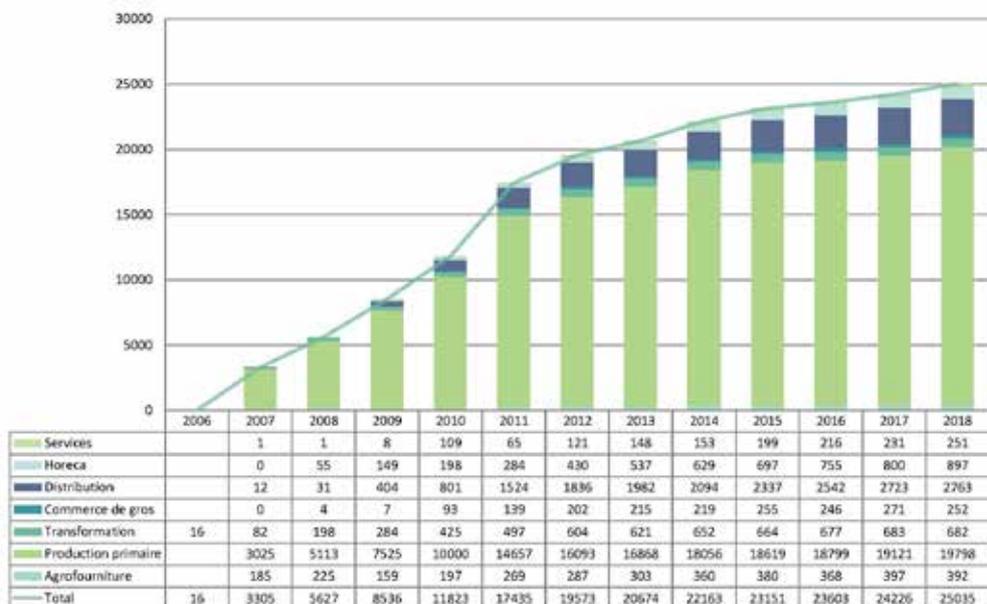


Les guides d'autocontrôle pour les établissements qui délivrent directement aux consommateurs (B2C) sont sous la gestion de l'AFSCA qui les rédige en concertation avec les secteurs concernés, les imprime et les publie sur son site web.

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

Ils sont accompagnés de fiches quick-start.

<http://www.afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/qs-fiches/>



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 3.633 fin 2018. Le smiley est délivré par l'OCI qui procède à l'audit et reste valable 3 ans. La liste de ces établissements peut être consultée sur <http://www.afsca.be/smileys>.

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.

2.6. 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, les obstacles à l'exportation, ... Ce Comité se compose de 36 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autorités concernées.

L'AFSCA se concert 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 locales 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.

2.7. Formation et accompagnement des professionnels

L'AFSCA place beaucoup de moyens afin d'aider les entreprises agroalimentaires à comprendre les réglementations, les appliquer correctement et recevoir sereinement une visite d'un de ses agents. Voici quelques initiatives de l'AFSCA présent en ce sens :

- Les check-lists utilisées lors des inspections sont publiées via une application sur le site internet de l'AFSCA, permettant aux professionnels de savoir précisément quelles questions lui seront posées lors du contrôle.
- Chaque année, l'AFSCA réalise une dizaine d'actions locales de contrôle annoncé dans le secteur B2C (« business to consumer » ou plus simplement, les commerçants vendent directement les produits aux consommateurs). A cette occasion, l'AFSCA organise, toujours en collaboration avec les communes concernées, des séances d'information préalables auxquelles sont invités tous les commerçants locaux (cuisines de collectivité, établissements HoReCa, épicerie, boulangeries, boucherie, ...).
- La cellule de vulgarisation et d'accompagnement de l'AFSCA organise de manière continue en Belgique des formations gratuites pour les professionnels. Elle cible plus spécifiquement les petits établissements qui éprouvent des difficultés à comprendre la réglementation et à la mettre en place dans leurs établissements.
- Pour les établissements HoReCa qui suite à un contrôle défavorable ont reçu un procès-verbal d'infraction, il est possible d'obtenir un retrait de leur amende administrative moyennant la participation à une formation de la cellule de vulgarisation (formation spécialement organisée à cette fin).
- Du matériel didactique est mis gratuitement à la disposition des professionnels : des brochures spécifiques aux différents secteurs et un film expliquant comment se déroule un contrôle dans l'HoReCa.
- L'AFSCA met gratuitement à disposition des professionnels du secteur B2C les guides d'autocontrôle. L'objectif est de leur donner 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 : 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 entreprises ayant fait l'objet d'une sanction (PV, avertissement) et s'étant mis en ordre restent en ordre à long terme.

La cellule de vulgarisation et d'accompagnement, une team formation à l'AFSCA très active et à l'écoute des besoins des plus petits acteurs de l'agroalimentaire.

Depuis plus de 10 ans maintenant, l'AFSCA dispose d'une équipe de formateurs qui aide les établissements du secteur B2C à comprendre et bien appliquer la législation. Depuis novembre 2016, avec la désignation d'un coordinateur, la cellule est également chargée de soutenir les petites entreprises telles que des agriculteurs qui souhaitent transformer et commercialiser leurs productions, des établissements de petite taille qui fabriquent du chocolat, de la bière artisanale, des biscuits, des apiculteurs, ...

Chaque année, elle organise de nombreuses sessions de formation, d'information ou des conférences pour des groupes cibles. Au total, en 2018, 379 sessions de formation ont été organisées par l'AFSCA, où près de 10.000 professionnels ont pu recevoir conseils et accompagnement afin de travailler dans les meilleures conditions, pour un consommateur satisfait et protégé.

Les sessions peuvent être organisées par la cellule elle-même ou à la demande d'organisations professionnelles, groupements de producteurs, administrations communales, ...

En 2018 toujours, deux tiers des sessions de formations ont été données sur mesure, à la demande.

Le tableau ci-dessous reprend l'évolution du nombre de sessions de formations données et des personnes formées depuis 2009 jusqu'à 2018.



La team formation de l'AFSCA participe également à des foires, des séminaires et des événements divers. Ainsi en 2018, elle a participé à une dizaine d'événements publics tels que la foire Horecatel à Marche en Famenne, la foire agricole de Libramont, l'évènement Horti Folies à Gembloux, la foire Horeca de Gent, ...

Communiquer via le digital est essentiel, ainsi pour informer les professionnels, la cellule a développé son propre site internet en 2017. On y retrouve des informations sur toutes les activités de la cellule. En 2018, le site a reçu environ 70 visites par jour, représentant une augmentation de plus de 10% par rapport à l'année antérieure.

Formations alternatives à l'amende administrative

En vue d'aider le secteur de l'HoReCa à maintenir un haut niveau d'hygiène, l'AFSCA propose la possibilité d'être exempté de l'amende administrative suite à un mauvais résultat d'inspection, sous la condition que les équipes de cuisiniers suivent une formation organisée par l'Agence alimentaire. En 2018, 55 sessions de formation ont été organisées pour 1145 participants.

Actions de contrôles annoncés

L'AFSCA organise chaque année des actions de sensibilisation des professionnels, dont des actions de contrôle annoncés dans certaines communes. Durant une semaine tous les établissements du secteur de la distribution situés dans la commune concernée sont contrôlés. Ces actions de contrôles sont précédées d'une session d'information organisée par l'AFSCA. Ces actions de contrôles ont lieu dans les établissements HoReCa, les boucheries, épicerie, boulangeries, supermarchés, cuisines de collectivités et chez les grossistes.

En 2018, les actions ont eu lieu à Andenne, Flémalle, Grâce Hollogne, Schoten, Quievrain, Hensies, Lokeren, Knokke-Heist, Virton, Bressoux, Sint-Truiden, Woluwé saint Pierre, et Woluwé saint Lambert. L'AFSCA a

organisé, en collaboration avec les communes concernées, 14 sessions d'information auxquelles 769 personnes ont participé.

Toutes les actions de contrôles annoncés ainsi que les résultats sont relayés au préalable dans la presse, sur notre site web et via nos réseaux sociaux pour informer la population.

Formations banques alimentaires et bénévoles

Depuis de nombreuses années, des associations caritatives œuvrent pour récolter et offrir des denrées alimentaires aux plus démunis. La collecte de dons alimentaires (chez des professionnels de la grande distribution, des épicerie locales, des maraichers, boulangers...) et leur distribution via des épicerie sociales ou des restaurants sociaux sont des activités soumises à la réglementation et par conséquent au contrôle de l'AFSCA. À côté de ces activités d'associations caritatives, nous voyons de plus en plus d'élans de solidarités de la part citoyens, par exemple par la mise à disposition de denrées alimentaires dans des frigos solidaires.

La sécurité alimentaire est un droit fondamental pour tous les citoyens, et l'AFSCA y veille en soutenant toutes ces initiatives. D'une part, une circulaire à l'attention des professionnels a été rédigée et est disponible sur notre site internet. Elle donne des lignes directrices en termes de date de péremption, de traçabilité, d'étiquetage et de surgélation. D'autre part la team formation de l'AFSCA offre aux bénévoles la possibilité de suivre gratuitement une formation. Les formations s'adressent aussi bien aux bénévoles qui distribuent des aliments, qu'à ceux qui préparent des repas et portent sur les règles de base qui permettent de distribuer les repas sans risque d'intoxication des bénéficiaires.

En 2018, la cellule a ainsi formé, au cours de 14 sessions, 769 bénévoles qui travaillent dans des épicerie sociales et dans des restaurants solidaires.

Formations cuisines de collectivités

Chaque jour, un grand nombre de repas sont préparés et distribués par des cuisines de collectivités. Par exemple les enfants qui mangent à la cantine scolaire, les résidents d'une maison de repos, d'un hôpital, sans oublier les enfants qui participent à un camp organisé par un mouvement de jeunesse par exemple. Ce public cible est donc considéré comme étant une prioritaire dans l'information et la sensibilisation par l'AFSCA.

En 2018, la team formation a encadré près de 3000 personnes qui préparent ou servent des repas dans des collectivités.

Sessions d'information dans le secteur de l'élevage

Nos modes de consommation évoluent, et la demande des consommateurs pour acheter de la viande ou du poisson en circuit court augmente. Pour les éleveurs qui se lancent dans ce type de vente, c'est en réalité un nouveau métier, avec d'autres exigences sanitaires et réglementaires. La team formation apporte son soutien aux éleveurs pour franchir le pas de la vente en circuit court, en répondant à leurs questions, en les accueillant sur les foires et encore en organisant des sessions d'information.

En 2018, 5 sessions d'information ont été données, ce qui a permis d'aiguiller 190 éleveurs dans leur démarche de diversification !

Sessions d'information dans le secteur de l'apiculture

L'AFSCA accorde une grande importance à la santé des animaux, dont les abeilles. Outre le programme de surveillance de la santé des abeilles, la team formation a donné plusieurs conférences pour sensibiliser les apiculteurs aux bonnes pratiques apicoles dans le rucher, aux bonnes pratiques d'hygiène dans la miellerie et sur les exigences à respecter pour la vente de miel.

Près de 100 professionnels ont bénéficié de ces informations (apiculteurs, vétérinaires apicoles, responsables d'écoles d'apicultures...).

Transformation à la ferme

Les agriculteurs qui cultivent des légumes, des céréales ou qui produisent du lait et qui souhaitent diversifier leurs activités peuvent également transformer et vendre leurs produits. Par exemple, ils peuvent fabriquer et vendre des produits laitiers (beurre, yaourt, fromage, ...), des confitures, des jus de fruits, ...

Pour les agriculteurs, se diversifier nécessite d'avoir à disposition un local qui répondent aux règles applicables dans l'union européenne. Ils doivent aussi informer les consommateurs en appliquant une étiquette qui doit reprendre les mentions réglementaires obligatoires.

Cette diversification n'est pas sans questionnement et la team formation de l'AFSCA a ciblé ce public en particulier. En 2018, 200 agriculteurs en phase de diversification ont été gratuitement formés par l'AFSCA.

2.8. 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 stimule entre autres la collaboration et l'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'AFSCA.

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 japonaises en termes de résidus de pesticides. L'Association professionnelle des Fabricants d'aliments composés pour Animaux (APFACA) dispose d'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, l'Ukraine et

l'Arménie. 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 2017, BeCert est opérationnel dans toutes les provinces belges et le nombre de certificats disponibles a augmenté : 153 modèles de certificats étaient en production fin 2018.

En 2018, l'accent a été mis sur l'amélioration de la convivialité de l'application, ce qui a conduit à 16.415 certificats émis en 2018.

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 en établissant des liens avec d'autres banques de données.

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

2.9. Prévention et gestion de crises

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

- Captation des signaux : l'amélioration de la captation des signaux potentiels de crise est l'un des projets que l'AFSCA a lancé en 2011. Les signaux en question sont des éléments d'information pouvant être le signe avant-coureur d'un incident ou d'une crise. Il faut donc repérer et reconnaître ces signaux le plus tôt possible afin de pouvoir y réagir de façon appropriée.
- Exercices de simulation : les exercices de simulation constituent la meilleure manière de conserver l'expertise relative à la gestion des incidents dans la chaîne alimentaire. Une telle expertise est non seulement importante pour l'AFSCA (formation et exercices pour le personnel de l'Agence), mais aussi pour les opérateurs.

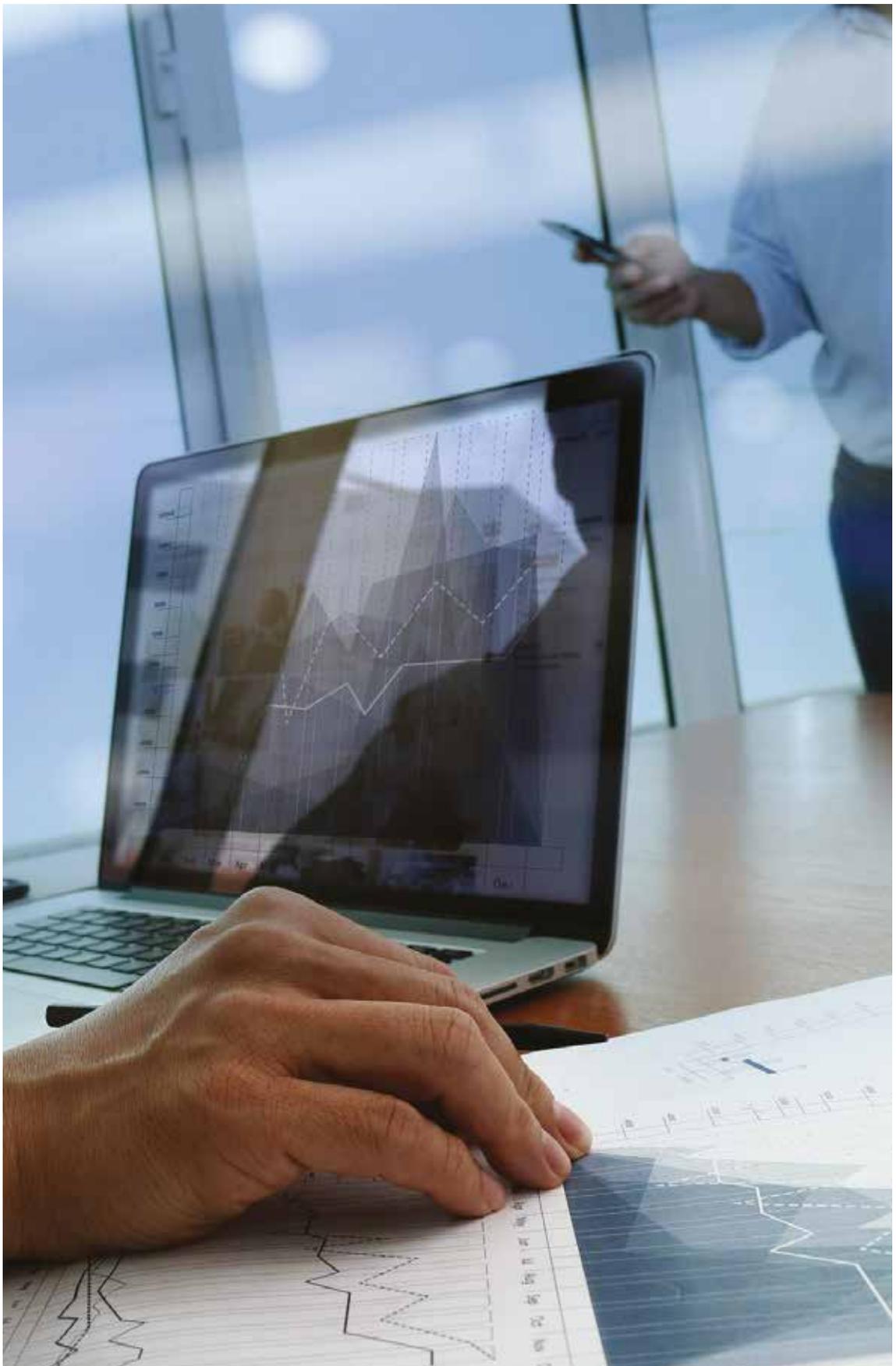
- Collaboration avec le Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise (CGCCR) : le CGCCR occupe une position-clé au sein du système fédéral, dans le domaine de la planification d'urgence et de la gestion de crise. L'AFSCA compte sur son Centre de crise et les autres partenaires du plan fédéral d'urgence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

2.10. 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 du fonctionnement de l'AFSCA.

97% des plaintes sont traitées dans les 3 mois. En 2018, le service de médiation a traité 127 plaintes et 129 demandes d'information.

L'ensemble des statistiques ainsi que quelques exemples de dossiers traités sont disponibles sur notre site web.



3

**Notre
mission-clé
les contrôles:**



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.

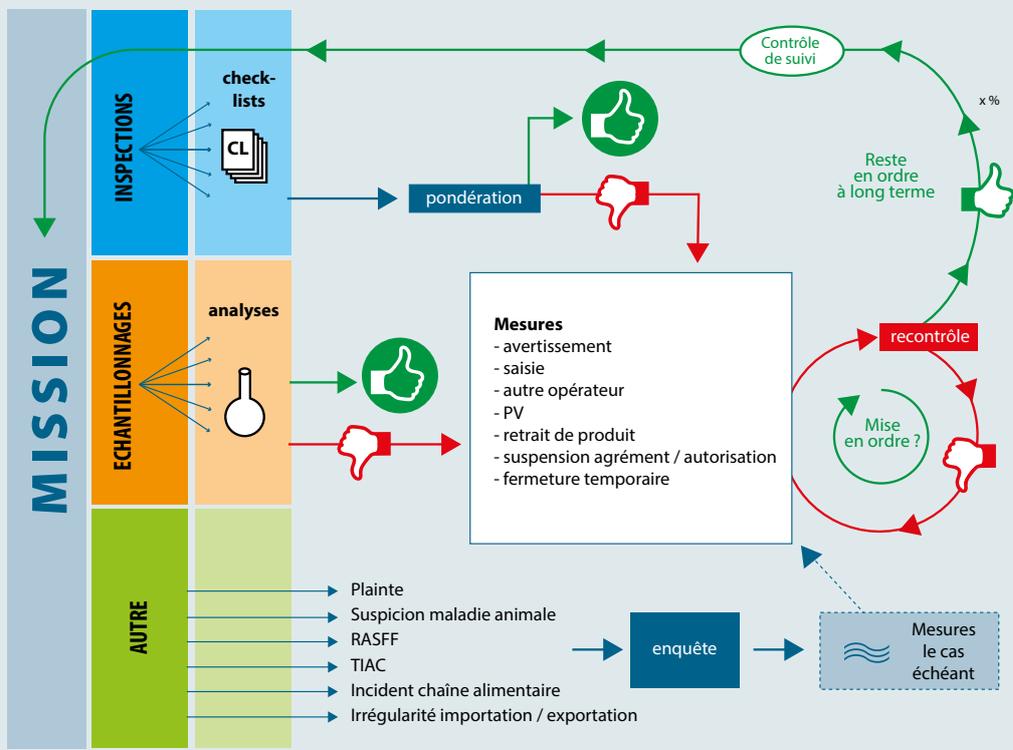
La mission centrale de l'AFSCA est la surveillance de la chaîne alimentaire au moyen de contrôles. Le programme de contrôle se base sur une évaluation scientifiquement justifiée des risques, établie en collaboration étroite avec le Comité scientifique. L'AFSCA traduit ce programme de contrôle en plans d'échantillonnage et d'inspection concrets basés sur des paramètres objectifs et fondés statistiquement. Les différentes étapes de programmation et de réalisation des contrôles sont reprises dans la cartographie des processus de l'AFSCA.

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 Pharma- and Foodcrime Platform (l'ancienne Cellule multidisciplinaire Hormones), l'AFCN (Agence nucléaire), l'Administration des Douanes et Accises, les régions et le SPF Économie, ainsi que divers organes de contrôle externes. La durée et les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP suivent ceux du business plan de l'AFSCA. Le MANCP est disponible sur notre site web.

<http://www.favv-afscs.be/apropos/mancp/>



Chaque établissement de la chaîne alimentaire doit être connu de l'AFSCA et fait l'objet de contrôles systématiques, selon une fréquence pré-établie par l'Agence <http://www.afsca.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.afsca.be/publicationsthematiques/en-route-vers-la-reussite-dun-contrrole.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.

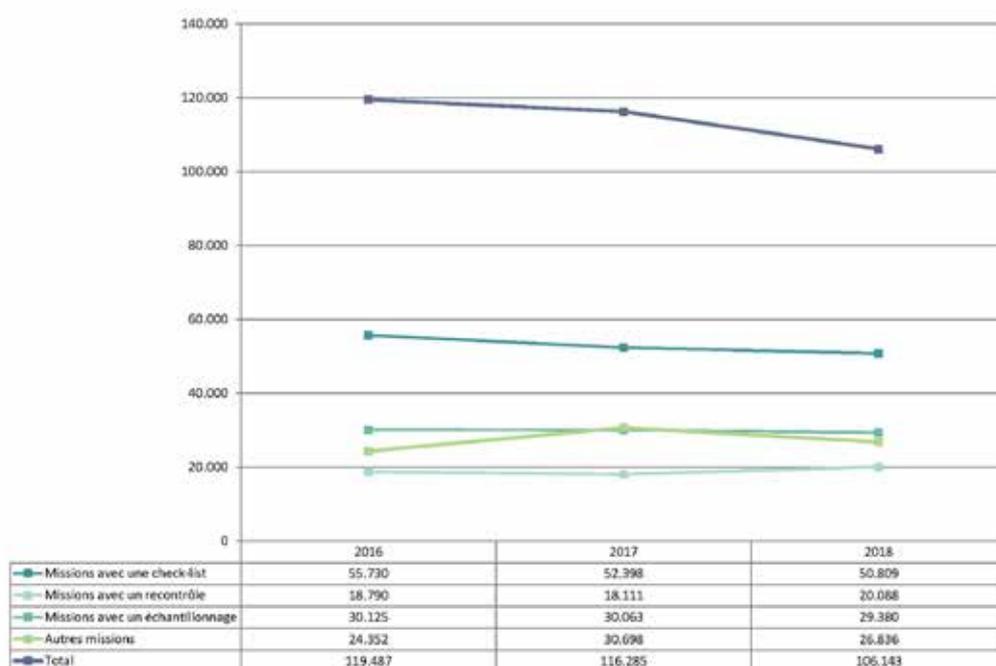
Suite à une mission d'enquête spécifique, des mesures peuvent également être prises si nécessaire.

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.afsca.be/publicationsthematiques/Charte-controleur.asp>

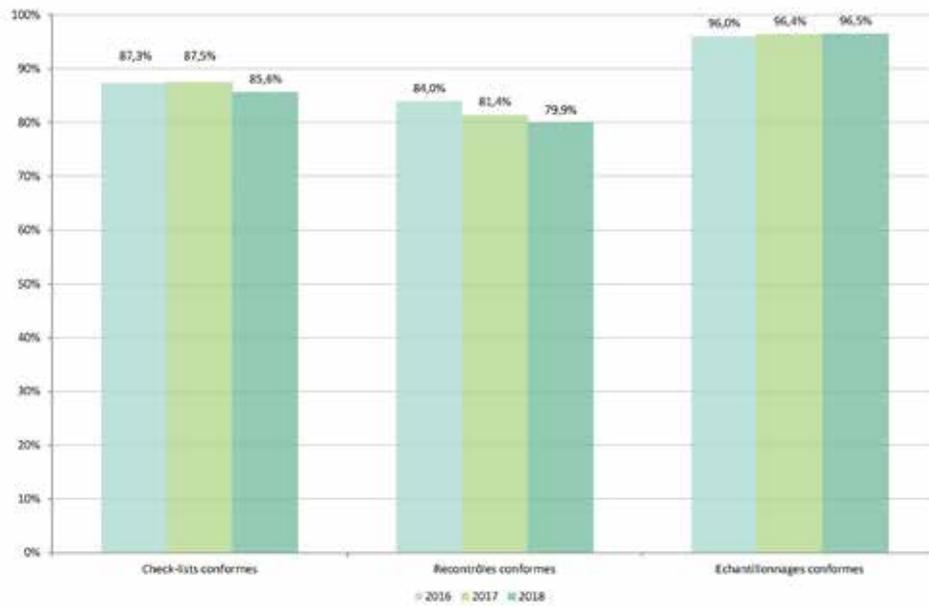
3.1. Résultats des contrôles

Nombre de missions	Nombre d'opérateurs
106.143	55.098

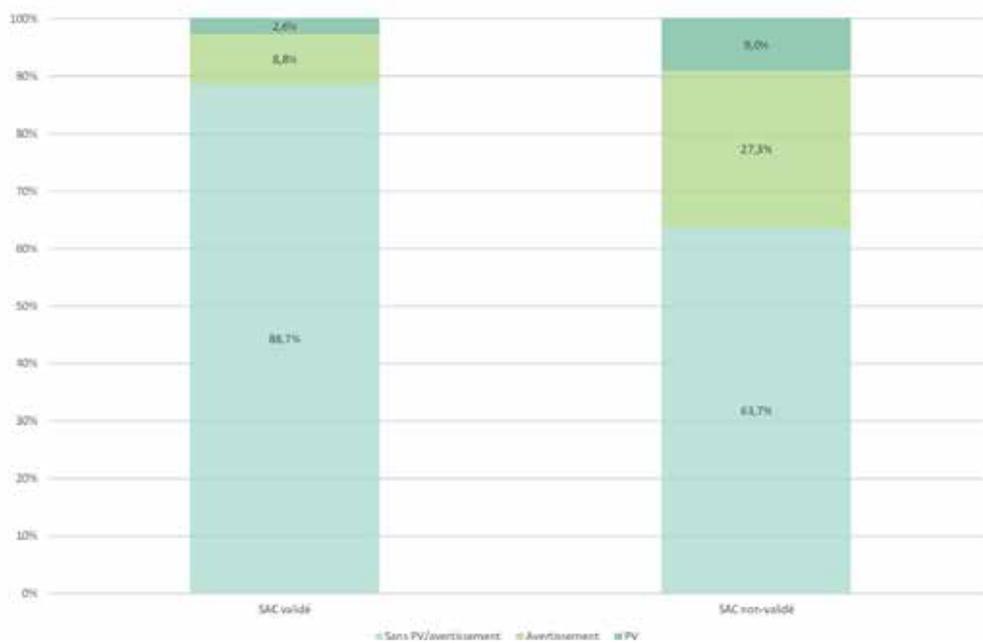


Lors d'une mission, plusieurs types de contrôles (inspections, échantillonnages et autres) peuvent être réalisées simultanément. Le total est dès lors inférieur à la somme des différentes lignes du graphique.

Résultats des missions



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

	2017	2018	2018 vs. 2017 (%)	Conformité 2017 (%)	Conformité 2018 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	18.732	17.071	-8,9	93,0	90,7
Infrastructure et installation (avant agrément)	297	370	24,6	91,2	92,4
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	29.926	25.053	-16,3	65,6	53,3
Systèmes d'autocontrôle	4.032	5.612	39,2	87,3	86,5
Traçabilité	34.886	33.256	-4,7	88,6	87,3
Notification obligatoire	26.640	24.408	-8,4	98,2	97,8
Données administratives opérateur	44.268	46.852	5,8	88,7	89,7
Contrôles phytosanitaires	2.699	3.232	19,7	Pas d'application	
Produits phytopharmaceutiques	2.797	2.887	3,2	90,0	90,4
Santé animale	4.056	3.698	-8,8	94,5	92,9
Médicaments et guidance vétérinaire	5.239	4.729	-9,7	94,8	91,5
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	4.008	4.593	14,6	92,5	93,6
Etiquetage	12.829	10.604	-17,3	85,1	82,7
Co-produits de denrées alimentaires	1.088	1.161	6,7	98,5	98,0
Interdiction de fumer	10.214	8.798	-13,9	95,6	94,6
Transport	2.665	1.467	-45,0	90,3	89,5
Autorisation d'exportation	110	96	-12,7	97,3	96,9
Total	204.486	193.887	-5,2	87,5	85,6

Inspections de l'infrastructure, installation et hygiène & du système d'autocontrôle dans le secteur B2C

Depuis 2017, une nouvelle check-list d'inspection pour l'infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle est utilisée pour effectuer les contrôles dans le secteur B2C. Chez les opérateurs actifs dans le secteur B2C, le contrôle du système d'autocontrôle est effectué en même temps que l'inspection « infrastructure, installation et hygiène ». Lors de ce contrôle, on vérifie si les prescriptions en matière de respect des températures sont régulièrement contrôlées et si des registres sont tenus.

Cependant, s'il s'agit de cuisines de collectivités avec préparation et service sur place, le système d'autocontrôle est encore contrôlé séparément de l'infrastructure, installation et hygiène, en raison du risque plus élevé lié à la production plus importante de denrées alimentaires.



© FAVV - AFSCA

Résultats des analyses

	Nombre d'échantillonnages 2018	Echantillonnages conformes (%) 2017	Echantillonnages conformes (%) 2018
Additifs et arômes	1.667	96,9	96,3
Allergènes	26	87,5	100
Qualité – Composition	1.972	93,8	91,4
Irradiation	133	100	97,7
OGM	374	98,6	98,9
Dioxines et PCB	2.764	99,7	99,9
Mycotoxines	2.435	99,1	99,0
Métaux lourds	1.946	99,4	99,5
HAP	691	100	99,6
Biotoxines marines et histamine	250	88,4	98,6
Migration à partir de matériaux de contact	1.110	98,6	99,6
Radioactivité	205	100	100
Autres contaminants	754	96,6	97,9
Contaminants sans normes	379	Pas d'application	Pas d'application
Microorganismes indicateurs	10.994	91,3	92,5
Microorganismes pathogènes	16.536	96,8	98,1
Résidus de pesticides	4.220	96,1	97,7
Substances médicamenteuses	18.743	99,0	99,4
Autres substances interdites	89	87,5	85,4
ESB	1.403	97,5	97,3
Santé végétale	8.853	92,7	91,1

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.



© FAV - AFSCA

3.2. Production primaire

Production végétale

Résultats d'inspection

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	2.454	99,1
Système d'autocontrôle	5	100
Traçabilité	3.688	97,8
Contrôle phytosanitaire	2.716	Non applicable
Produits phytopharmaceutiques	2.887	90,4
Total (inspections 'contrôle phytosanitaire' non comprises)	9.034	95,8

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	166
PV	146
Saisies	282
Mesures à l'encontre d'un autre opérateur	2
Autres	13
Total	589

Sont pris en compte ci-dessus les exploitations agricoles (légumes, fruits, grandes cultures, graines germées, etc.), l'horticulture, les entrepreneurs de jardin, les entrepreneurs agricoles et horticoles, les manutentionnaires, les recycleurs et les producteurs

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

Les résultats pour 2018 sont dans la lignée de ceux de 2017.

Production animale – Détention d'animaux*Résultats d'inspection*

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	5.327	96,9
Système d'autocontrôle	116	99,1
Traçabilité	4.831	78,3
Santé animale	3.569	93,1
Médicaments et guidance vétérinaire	4.641	91,3
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	5	80,0
Total	18.489	89,9

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	1.314
PV	158
Saisies	69
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	57
Autres	23
Total	1.621

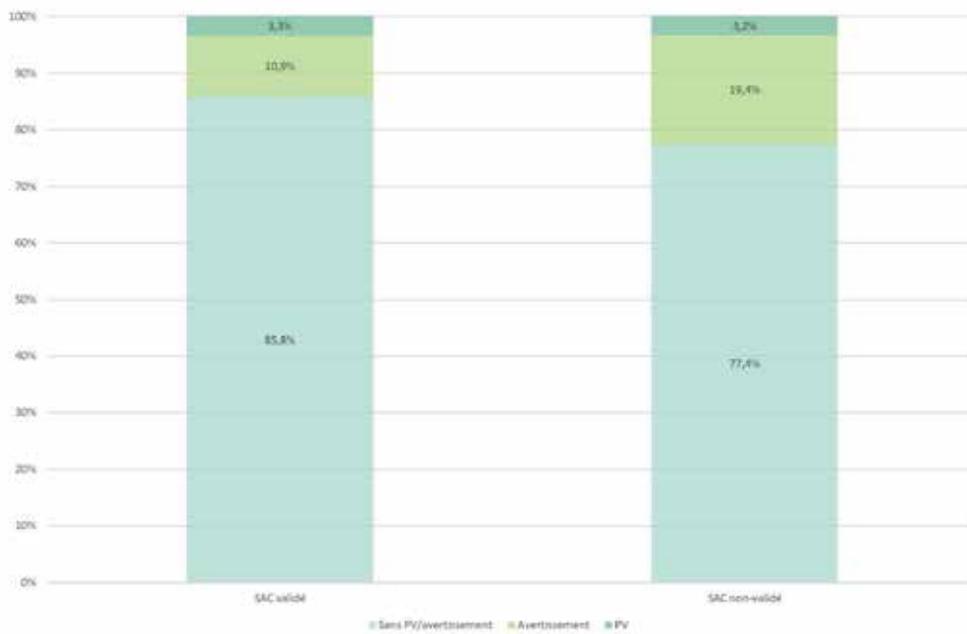
En 2018, les inspections relatives à la santé animale se sont révélées moins favorables chez les bovins, notamment en ce qui concerne l'obligation d'héberger séparément les bovins achetés en attendant les résultats de l'examen à l'achat, la réalisation de la tuberculination dans les temps voulu et la signature d'une convention avec un vétérinaire suppléant.

Les contrôles des exigences d'infrastructure, installation et hygiène dans les exploitations de porcs ont montré des résultats moins favorables. Les non conformités les plus fréquemment observées étaient l'absence d'un endroit séparé adéquat pour la conservation des cadavres, l'absence d'un vestiaire contenant un pédiluve et un désinfectant autorisé et l'absence d'un lieu de chargement et déchargement des animaux adéquat.

Les inspections de traçabilité sont moins favorables dans les exploitations détenant des ovins et des caprins. Ce sont principalement l'absence d'identification des caprins de plus de 6 mois, la tenue du registre et le document de transport qui posent problème.

Les résultats des contrôles en matière de médicaments et de guidance d'exploitation sont également moins favorables en 2018, en particulier en ce qui concerne les obligations liées à la signature du registre tous les 2 mois par le vétérinaire, à la rédaction des rapports quadrimestriels et au classement et conservation des documents du registre IN.

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 le signe de la 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

Matrice	Motif de contrôle	Nombre d'échantillonnages	Echantillonnages conformes* (%)	Echantillonnages conformes* (%) 2018 vs. 2017
Aliments pour animaux	Plan de contrôle**	87	100	+1,3
Aliments pour bébés	Plan de contrôle**	93	100	=
Eaux Food et Non-Food	Plan de contrôle**	150	99,3	-0,7
	Suivi de non-conformités***	3	100	/
Fruits, Légumes, Céréales et autres produits végétaux	Plan de contrôle**	2.186	98,0	=
	Règlement 669/2009****	237	92,8	-2,2
	Suivi de non-conformités***	92	69,6	-6,9
Produits d'origine animale	Plan de contrôle**	1.270	99,8	=
	Suivi de non-conformités***	2	100	=
Produits transformés d'origine végétale	Plan de contrôle**	96	96,9	-1,8
	Règlement 669/2009****	1	100	/
	Suivi de non-conformités***	5	40,0	/
Total		4.220	97,7	-0,4

* en tenant compte de l'incertitude analytique sur le résultat

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

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

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

Le taux de conformité global des échantillonnages résidus de pesticides observé en 2018 est légèrement inférieur à celui observé en 2017 (-0,4%) et semblable à celui de 2016.

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

Origine des produits	Echantillonnages conformes (%)
Belgique	98,3
Etats membres UE	99,1
Pays tiers	96,0

3.2.2. Contrôles phytosanitaires

En 2018, l'AFSCA a réalisé 8.853 analyses de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pouvant constituer un support pour des organismes nuisibles ; 91,1% des échantillons étaient conformes. Les résultats non-conformes sont essentiellement dus au feu bactérien (*Erwinia amylovora*).

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 d'inspection

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	216	82,9
Système d'autocontrôle	155	85,8
Traçabilité	160	73,1
Total	531	80,8

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	58
PV	9
Saisies	1
Autres	3
Total	71

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

Les résultats sont comparables à ceux de 2017.

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, la peste porcine classique et la fièvre catarrhale du mouton (depuis le 15 février 2012). Malgré la survenue de l'infection par la peste porcine africaine chez les sangliers sauvages en septembre 2018, la Belgique conserve son statut indemne de peste porcine africaine chez le porc domestique. En 2018, la Belgique a aussi temporairement perdu son statut indemne de maladie de Newcastle chez les volailles mais l'a retrouvé fin de cette année.

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 » pour les maladies animales et à en élargir le champ d'application. Elle prévoit notamment des enquêtes et des analyses systématiques en cas d'avortements chez les bovins et les petits ruminants, une campagne hivernale appropriée chez les bovins, des analyses sanguines lors de l'introduction de bovins originaires de pays qui ne sont pas officiellement indemnes de certaines maladies, à leur arrivée en Belgique, ainsi qu'une analyse et un monitoring des maladies animales (ré) émergentes.

L'AFSCA délègue une part importante de la surveillance sanitaire aux associations régionales pour la santé animale ARSIA et DGZ (monitoring et diagnostic des maladies à notification obligatoire, surveillance ciblée des maladies dans le cadre de la surveillance officielle et des programmes d'éradication, soutien et guidance d'exploitation dans le cadre de la surveillance des maladies, identification et enregistrement des animaux), ainsi qu'à Sciensano

(laboratoire national de référence dans le cadre des maladies animales et zoonoses, enquête épidémiologique et analyse de risques, amélioration de la qualité des bases de données utilisées lors des campagnes de vaccination et pour les contrôles en matière de santé animale) et y consacre annuellement plus de 10 millions d'euros.

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, au cours des 3 dernières années, 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 2018, 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.

Les mesures prises dans les derniers foyers de 2017 sont levées au cours de l'année 2018 après le nettoyage et la désinfection des installations.

Au cours du monitoring hivernal 2017-2018, un nouveau foyer de tuberculose bovine est détecté. Le troupeau fait l'objet d'un stamping out.

Au cours de l'année 2018 cinq autres foyers de tuberculose sont identifiés.

Le premier des cinq est détecté à l'abattoir et fait l'objet d'un abattage partiel. Tandis que le deuxième, qui est un troupeau de contact du précédent, réalise à un abattage total.

Un troisième troupeau foyer est détecté suite à une tuberculination à l'achat. Il fait l'objet d'un stamping out. Tandis que le quatrième, qui est un troupeau de contact du précédent, réalise à un abattage partiel.

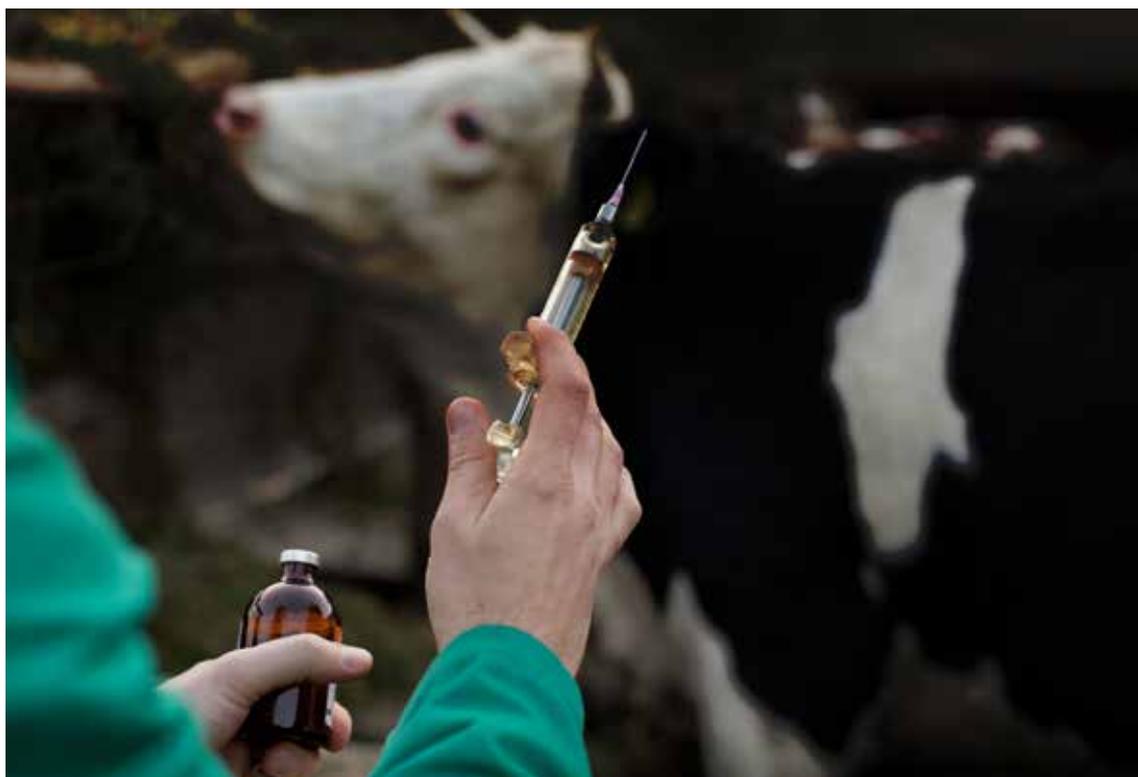
Le dernier troupeau foyer est identifié en fin d'année à l'abattoir. Un abattage total est réalisé dans ce troupeau.

Les deux exploitations qui font l'objet d'un abattage partiel en 2018 sont toujours suivies en 2019.

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 2018, 8.797 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Cela correspond à une diminution par rapport à 2017 (9.964). 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, Schmallenberg, BVD, Salmonella.



3.2.5. Antibiorésistance

Les autorités belges consacrent beaucoup d'attention à la problématique de la résistance antimicrobienne, aussi bien chez l'homme que chez l'animal.

D'une part, la situation est suivie de près grâce à un monitoring de la résistance antimicrobienne (analyses des commensaux et zoonoses dans la viande et chez les animaux vivants) ainsi que de l'utilisation des antibiotiques. D'autre part, 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 Animals) et collabore avec elle. Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation à l'attention des agriculteurs et des vétérinaires et rédige des avis et des formulaires pour une utilisation responsable des antibiotiques. Ces initiatives ont entraîné une baisse de 26% des ventes d'antibiotiques entre 2011 et 2017.

2018 – Deux premiers objectifs atteints

Fin 2017, dans le cadre de la convention entre les autorités fédérales et les partenaires sectoriels concernés par la réduction de l'utilisation d'antibiotiques dans le secteur animal, deux des trois objectifs stratégiques ont été atteints. Par rapport à 2011, une réduction de 86% de l'utilisation d'antibiotiques critiques (le but étant une réduction de 75% fin 2020) et une réduction de 66% de l'utilisation d'aliments médicamenteux contenant des antibiotiques (le but étant une réduction de 50% fin 2017) ont été réalisées. D'autres résultats encourageants ont été obtenus afin d'atteindre le troisième objectif stratégique, à savoir une réduction de 50% de l'utilisation générale des antibiotiques d'ici la fin 2020. Fin 2017, une réduction cumulée de 26% a été enregistrée. Le deuxième rapport annuel sur les activités et les résultats «2017» du comité de gestion de cette convention a été publié sur le site Internet de

l'AFSCA. En 2018, les éleveurs de veaux de boucherie, volailles et porcs ont reçu leur premier rapport de référence basé sur les données enregistrées par le vétérinaire dans Sanitel-Med, une base de données centrale gérée par l'AFMPS.

L'antibiorésistance est le prototype d'une problématique 'one health'. En 2018, les premières mesures ont été prises en vue d'un plan d'action 'one-health AMR' faisant intervenir la médecine humaine, la médecine vétérinaire et l'environnement.

Depuis 2011, l'AFSCA procède à un suivi de l'antibiorésistance des zoonoses et des germes indicateurs chez les veaux, les jeunes bovins, les porcs et les volailles et dans les produits animaux. Depuis 2014, le monitoring harmonisé au niveau européen est complètement intégré au monitoring national. La résistance aux antimicrobiens de, entre autres, E. coli, Salmonella et Campylobacter est surveillée ainsi que la prévention des E. coli productrices de BLSE, d'AmpC et de carbapénèmase. Les résultats détaillés sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA (<http://www.favv-afscab.be/productionanimale/antibioresistance/>). Chaque année, les résultats européens sont publiés dans le « EU summary report on AMR » sur le site Internet de l'EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5182>).



3.2.6. Abattage

Tous les animaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'expertise comprend deux parties: lors de l'expertise ante mortem, il est notamment vérifié si les animaux vivants sont en bonne santé avant l'abattage et lors de l'expertise post mortem, la viande est contrôlée pour voir si elle ne présente pas de danger. L'objectif premier de l'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 des contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission par l'AFSCA.

	Nombre de carcasses expertisées	Nombre de carcasses saisies
Bovins	539.721	2.424 (0,5%)
Veaux	351.213	311 (0,1%)
Porcs	11.260.008	29.514 (0,3%)
Chevaux	5.944	48 (0,8%)
Moutons	129.420	144 (0,1%)
Chèvres	18.189	71 (0,4%)
Volailles	309.647.689	3.834.255 (1,2%)
Lapins	2.590.493	50.592 (2,00%)
Cervidés d'élevage	802	0 (0%)
Ratites	237	0 (0%)

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

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	392	75,3
Infrastructure, installation et hygiène (avant l'octroi de l'agrément ou de l'autorisation)	2	100
Système d'autocontrôle	308	92,9
Traçabilité	375	94,9
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	382	92,7
Total	1.459	88,6

Les résultats sont comparables à ceux de 2017, si ce n'est pour le scope « Infrastructure, installation et

hygiène », pour lequel les résultats sont meilleurs qu'en 2017 et pour le scope « traçabilité » pour lequel les résultats sont moins bons qu'en 2017.

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	76
PV	28
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	1
Saisies	2
Autres	5
Total	112

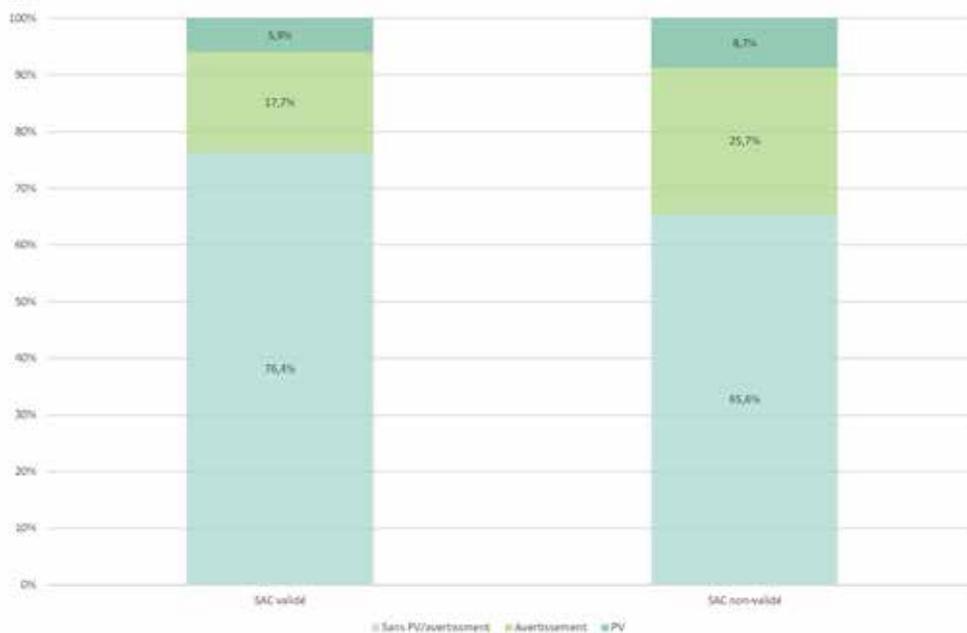
3.3. Transformation de produits

Résultats des 3.426 missions chez 3.098 opérateurs actifs dans des entreprises de transformation

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	6.445	83,3
Infrastructure et installation (avant agrément)	347	92,8
Système d'autocontrôle	4.295	84,7
Traçabilité	5.645	91,0
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	3.125	96,6
Co-produits de denrées alimentaires	1.086	97,9
Total	20.943	88,6

Les résultats d'inspection sont globalement comparables à ceux de 2017, à l'exception du scope « Infrastructure, installation et hygiène » pour lequel les résultats sont moins bons.

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



Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	784
PV	280
Saisies	103
Fermetures temporaires	3
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	23
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	3
Autres	33
Total	1.229

Ateliers de découpe

Résultats d'inspection

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	1.113	79,8
Infrastructure et installation (avant agrément)	74	91,9
Système d'autocontrôle	819	85,5
Traçabilité	963	91,8
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	944	98,3
Total	3.913	88,3

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	89
PV	62
Saisies	11
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	8
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
Autres	6
Total	177

En 2018, les résultats des contrôles sont globalement similaires à ceux de 2017, à l'exception du scope "infrastructure, installation et hygiène" dans les

ateliers de découpe de bovins, chevaux et volailles pour lesquels les résultats sont moins bons qu'en 2017.

Produits à base de viande*Résultats d'inspection*

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	1.105	84,2
Infrastructure et installation (avant octroi de l'agrément ou l'autorisation)	108	90,7
Système d'autocontrôle	800	87,5
Traçabilité	1.020	91,6
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	992	97,3
Total	4.025	90,1

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	142
PV	86
Saisies	24
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	7
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	2
Autres	7

Les résultats de 2018 sont comparables à ceux de 2017, sauf pour le scope « infrastructure, installation et hygiène » chez les fabricants de viandes hachées, de préparations de viandes, de viandes séparées mécaniquement, de produits à base de viande, de gélatine et d'entrepôts frigorifiques et, pour le

scope «infrastructures et installation (avant l'octroi de l'agrément ou l'autorisation)», chez les fabricants de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits carnés et les fabricants de boyaux, vessies et estomacs pour lesquels les résultats sont moins bons qu'en 2017.

3.4. Distribution des produits

Grossistes de denrées alimentaires

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène	934	88,3
Système d'autocontrôle	616	94,5
Traçabilité	843	90,7
Contrôle phytosanitaire	155	Pas d'application
Co-produits des denrées alimentaires	75	100
Total (inspections 'contrôle phytosanitaire' non comprises)	2.468	91,0

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	152
PV	90
Saisies	36
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	4
Autres	1
Total	283

Les résultats d'inspection sont équivalents à ceux de 2017, sauf pour le scope « système d'autocontrôle » pour lequel les résultats sont meilleurs qu'en 2017.

Boucheries

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	1.208	50,2
Traçabilité	947	83,0
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	902	87,4
Total	3.057	71,3

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	421
PV	238
Saisies	36
Fermetures temporaires	8
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	3
Autres	11
Total	717

Les résultats sont moins bons qu'en 2017.

Les non-conformités graves les plus fréquentes dans les boucheries concernent :

- l'absence d'information sur les allergènes pour les denrées alimentaires non préemballées (33,8% en cas d'information orale et 16,9% en cas d'information écrite) ;
- l'absence de l'analyse annuelle obligatoire d'un échantillon de viande hachée ou de préparation à base de viande hachée (23,3%) ; et
- la propreté insuffisante des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires (20,5%).

Boulangeries

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	1.088	42,3
Traçabilité	834	82,6
Total	1.922	59,8

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	435
PV	229
Saisies	18
Fermetures temporaires	12
Procédures de suspension ou de retrait de l'agrément	5
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
Autres	10
Total	710

Ces résultats sont comparables à ceux de 2017, excepté pour les inspections « Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle » pour lesquelles les résultats sont moins bons.

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

- l'absence d'information sur les allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées (45,2% en cas de transmission orale, 27,0% en cas de transmission écrite) ;
- la propreté insuffisante des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires (17,4%) ; et
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (15,9%).

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

	Nombre de checklists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	5.569	62,1
Traçabilité	3.642	84,6
Total	9.211	71,0

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	1.920
PV	748
Saisies	171
Fermetures temporaires	13
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	6
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	17
Autres	29
Total	2.904

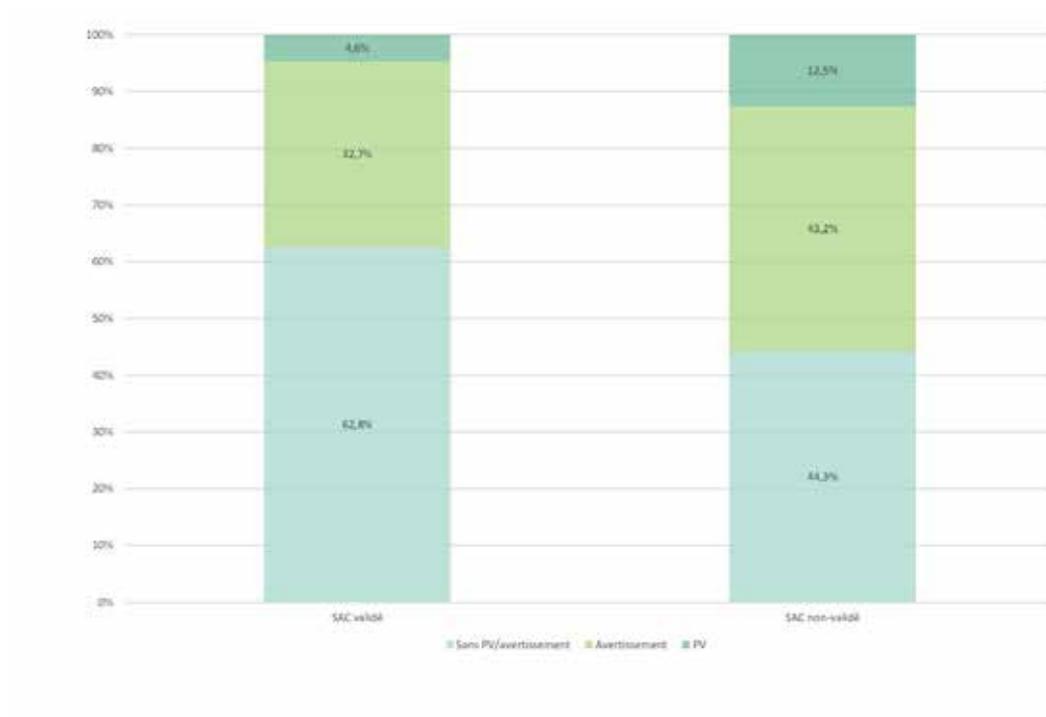
En général, les résultats sont moins bons qu'en 2017.

Pour les détaillants ambulants, les résultats pour le scope « Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle » sont les moins bons. Les non-conformités graves les plus courantes sont liées à :

- une absence d'information sur les allergènes ou une information incorrecte ou incomplète (41,9% de non-conformités si l'opérateur a choisi de transmettre l'information oralement, 19,6% s'il a choisi une transmission par écrit) ;
- l'absence d'un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante et/ou l'absence de savon liquide et/ou l'absence d'un système hygiénique pour le séchage des mains (27,1%) ;
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (14,7%) ; et
- le non-respect de la chaîne du chaud (5,1%).

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

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	11.325	41,1
Traçabilité	7.638	84,2
Interdiction de fumer	8.798	94,6
Total	27.761	69,9

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	5.218
PV	1.784
Saisies	113
Fermetures temporaires	34
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	8
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	20
Autres	29
Total	7.206

Les résultats globaux d'inspection sont comparables à ceux de 2017.

Comme en 2017, les principales non-conformités pour les aspects les plus importants d'un point de vue hygiène concernent :

- l'absence d'information sur les allergènes qui doit être communiquée au client (53,4% en cas d'information orale, 34,0% en cas d'information écrite) ;
- 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 chez les opérateurs ambulants (23,4%);
- le non-respect des températures pour les denrées alimentaires réfrigérées et le non-respect de la chaîne du froid (12,6%) ;
- la propreté insuffisante des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (12,3%) ;
- la présence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (9,2%).



Cuisines de collectivités*Résultats des inspections*

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	5.646	71,7
Traçabilité	2.831	91,6
Total	8.477	78,3

Les résultats globaux des inspections sont moins bons que ceux de 2017.

Comme en 2017, les principales non-conformités en matière d'hygiène concernent :

- l'absence d'information sur les allergènes qui doit être communiquée au client (24,0% en cas d'information orale, 8,6% en cas d'information écrite) ;
- l'hygiène personnelle insuffisante ou le port de vêtements sales et non appropriés (5,5%) ;
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (5,1%) ;
- la propreté insuffisante des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (4,9%) ; et
- la présence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (4,2%).

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	1.270
PV	109
Saisies	5
Fermetures temporaires	1
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	2
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	17
Autres	10
Total	1.414



3.6. Transport

Sont pris en compte le transport congelé, réfrigéré et non réfrigéré de denrées alimentaires, le transport d'aliments pour animaux et le transport d'animaux vivants, y compris aux points d'arrêt et à l'abattoir. Les contrôles routiers sont effectués dans toute la Belgique. Des contrôles du transport des denrées alimentaires et des aliments pour animaux sont également effectués par les opérateurs eux-mêmes lors de la livraison ou de l'expédition des produits.

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Transport	1.467	89,5
Total	1.467	89,5

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	82
PV	52
Saisies	34
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
Autres	8
Total	177

Les non-conformités graves les plus fréquentes concernent :

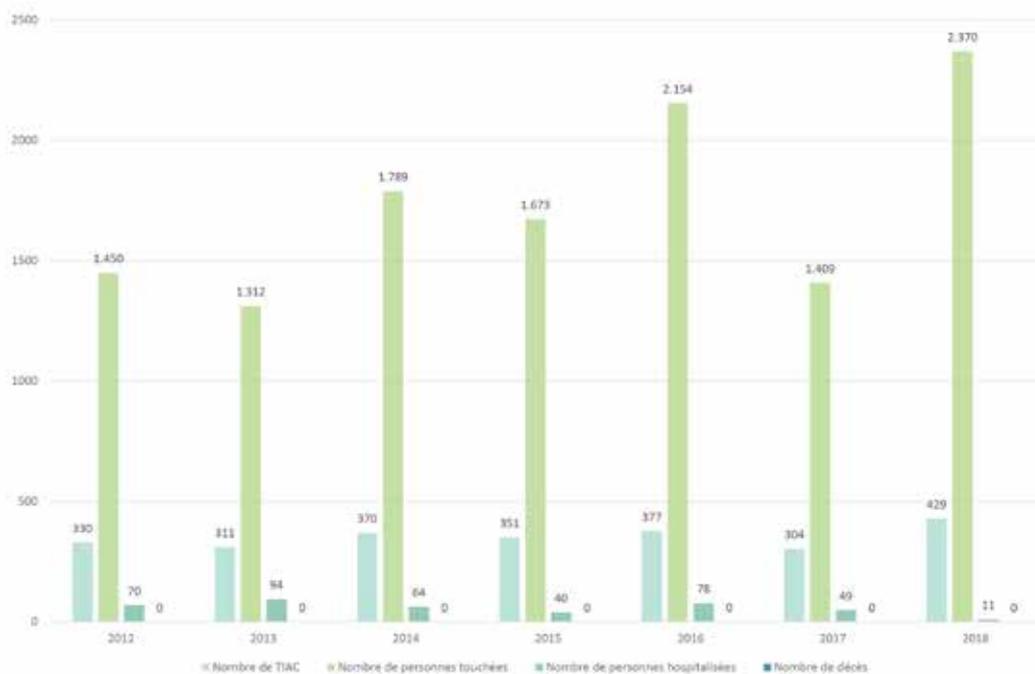
- le non-respect des températures des aliments réfrigérés et congelés et de la chaîne du froid (9,3 %) ;
- non nettoyage et désinfection du véhicule pendant le transport d'animaux vivants (le transporteur d'animaux vivants doit, après tout transport d'animaux ou de tout produit susceptible d'affecter la santé des animaux et en tout cas avant le début d'un nouveau transport, nettoyer et désinfecter le véhicule avec un désinfectant autorisé ; si les derniers animaux ont été déchargés dans un abattoir, le véhicule doit être nettoyé et désinfecté dans les installation prévues à cette fin à l'abattoir, avant de quitter celui-ci) (5.0%) ;
- l'absence de protection des produits contre toute forme de contamination (4,4 %).

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, deux personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il existe un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

En 2018, 429 TIAC ont été notifiées : 2.370 personnes ont été touchées, dont 11 ont été hospitalisées. Aucun décès n'a été recensé en 2018 suite à une TIAC notifiée. Dans seulement 1,9% des cas de TIAC, il a pu être démontré que la cause de l'apparition collective de la maladie était due aux denrées alimentaires et ce, via l'analyse des restes alimentaires ou encore l'examen médical des malades.

Nombre de TIAC notifiées



Pathogène	Nombre de TIAC	Nombre de malades	Nombre d'hospitalisés	Nombre de décès	Forte preuve de la relation malade - alimentation	Aliment impliqué dans la relation
Bacillus cereus	4	12	0	0	3	Volaille / alimentation mélangée
Campylobacter	2	6	0	0	1	Volaille
E. coli O157:H7/ VTEC	2	6	1	0		
Amines biogènes: Histamine, Tyramine	2	23	0	0	2	Produits de la pêche / alimentation mélangée
Norovirus	3	223	0	0		
Salmonella	3	554	1	0	2	Viande de bœuf / inconnu
Lectine	1	26	0	0		
Inconnu	412	1.520	9	0		
Total	429	2.370	11	0	8	

Le nombre élevé de malades dans les TIAC causées par l'infection par des salmonelles est dû à une grande épidémie dans laquelle plusieurs écoles ont été impliquées. Les repas offerts dans les écoles concernées étaient fournis par un seul et même traiteur. Malgré une enquête épidémiologique approfondie et un grand nombre d'échantillons et d'analyses (un total de 207 échantillons provenant de l'environnement, de l'eau et des aliments), la cause de cette épidémie n'a pas été découverte.

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.



© FAW - AFSCA

3.8. Contrôles à l'importation

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

	2016	2017	2018
Animaux vivants	13.353 (0,2%)	3.509 (0,4%)	4.085 (0,2%)
Denrées alimentaires d'origine animale	22.737 (0,6%)	22.100 (0,6%)	22.968 (0,7%)
Plantes, produits végétaux	16.764 (0,9%)	18.856 (0,6%)	19.525 (1,0%)
Produits non-destinés à la consommation humaine	2.425 (0,9%)	2.630 (0,9%)	2.539 (1,6%)
Total	55.279 (0,6%)	47.095 (0,6%)	49.117 (0,8%)

Contrôles officiels renforcés des denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale à l'importation

Sur base de risques connus ou de nouveaux risques, la réglementation européenne prévoit la possibilité de soumettre les aliments pour animaux et les denrées alimentaires d'origine non animale en provenance de pays tiers à davantage de contrôles renforcés, y compris à des analyses, dans les points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes, ...). L'objectif est de lutter plus efficacement contre les risques connus et les nouveaux risques et de collecter les résultats d'analyse.

En 2018, 441 analyses ont été réalisées parmi 3.316 envois de fruits, de légumes (y compris les herbes fraîches), d'épices, de noix, etc. ; 36 envois ont été refusés en raison de résultats non conformes en rapport avec la présence de résidus de pesticides (35) et de colorants interdits (1).

Contrôles à l'importation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux d'origine non animales dans le cadre des mesures de protection

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 ou de 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 2018, 2.216 envois ont été notifiés en Belgique dans le cadre de l'importation. 221 de ces envois ont été échantillonnés : 22 envois ont été refusés, dont 16 en raison de documents non conformes et 6 en raison de résultats d'analyse non conformes. Ces mesures de protection sont axées sur le contrôle des éléments suivants :

- aflatoxines dans les akènes (arachides, pistaches, noisettes), figes séchées et pâtes à base de ces produits, noix de muscade et pépins de pastèques provenant de certains pays tiers (Ghana, Inde, Iran, Chine, Nigéria, Turquie, Indonésie, Brésil, Argentine) : 165 des 1.691 envois notifiés ont été échantillonnés, 6 ont été refusés en raison de résultats d'analyse non conformes ;
- pentachlorophénol (PCP) présent dans de la gomme de guar et des produits dérivés provenant d'Inde : 13 des 238 envois notifiés ont été échantillonnés et étaient conformes ;
- OGM dans le riz et les produits à base de riz provenant de Chine : 5 des 6 envois notifiés ont été échantillonnés et étaient conformes ;
- la radioactivité des denrées alimentaires provenant du Japon en raison de l'incident nucléaire à Fukushima : 10 des 147 envois notifiés ont été échantillonnés et étaient conformes ;
- résidus de pesticides présents dans le gombo et les feuilles de curry provenant d'Inde : 1 des 3 envois notifiés a été échantillonné et était conforme.

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 Pharma and Foodcrime Platform (PFCP) (ancienne 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

	2016	2017	2018
Ouvertures d'enquêtes pour fraudes	562	442	463
Participations à un contrôle routier	59	64	39
Echantillonnages dans des exploitations agricoles	98	85	86
Echantillonnages dans des abattoirs	51	20	8
Actions spéciales	21	14	22
Transferts d'informations à d'autres services	85	124	104

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 effectué des contrôles renforcés 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 par les passagers 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 dans le cadre de la réglementation CITES (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).

En dehors de ces contrôles renforcés, les douanes des différents aéroports procèdent aussi aux contrôles (et saisies) des bagages des passagers ainsi que de leurs animaux domestiques.

Des produits ont été saisis chez 324 passagers (468 en 2015, 663 en 2016, 532 en 2017) par l'AFSCA, l'AFMPS ou le SPF Santé publique, au cours des 25 contrôles (38 en 2015, 38 en 2016, 34 en 2017) réalisés en 2018:

	2016	2017	2018
Denrées alimentaires (viande, poisson, produits laitiers, fruits, ...)	2.156 kg	1.975 kg	1.133,5 kg
Contenants de cosmétiques	972	1.507	596
Boîtes de médicaments	2.060	4.097	427

3.10. Contrôles renforcés

Suite au scandale de fraude de la société Veviba, et à la demande du Ministre, l'AFSCA a mis en place une mesure complémentaire pour le secteur de la viande : les contrôles renforcés. Ceux-ci ont débuté en avril 2018 et ont été réalisés dans tous les abattoirs, ateliers de découpe, centres d'emballage et entrepôts frigorifiques de Belgique.

L'objectif premier de cette action est de lutter contre la fraude dans le secteur de la viande : les contrôles sont principalement axés sur le respect des exigences en ce qui concerne la gestion des sous-produits animaux, les analyses de produits et la traçabilité. À cela vient également s'ajouter le contrôle de l'identification des animaux dans les abattoirs.

Lors des contrôles renforcés, les températures des produits ont également été vérifiées, le plan de l'établissement a été évalué et le nettoyage et la désinfection des camions destinés au transport des animaux ont été contrôlés.

Selon la réglementation sur les contrôles renforcés, il était prioritaire que chaque infraction constatée fasse l'objet d'un suivi grâce aux mesures suivantes :

- PV d'infraction ;
- Saisie et destruction des produits non conformes ;
- Retrait immédiat de l'agrément et/ou de l'autorisation P0 ;
- Suspension de la validation de système d'autocontrôle et retrait de l'agrément et/ou de l'autorisation P15 : à évaluer lors d'une seconde visite.

Les contrôles renforcés ont été réalisés à plusieurs reprises chez tous les opérateurs concernés et ce, en plus des inspections normales déjà prévues dans le plan d'inspection annuel.

Inspections réalisées dans le cadre des contrôles renforcés (avril 2018 – décembre 2018)

Nombre total de contrôles renforcés effectués	2.128
Nombre de PV	244
Nombre de saisies	40
Nombre de P15	5

Nombre d'infractions constatées par sujet contrôlé

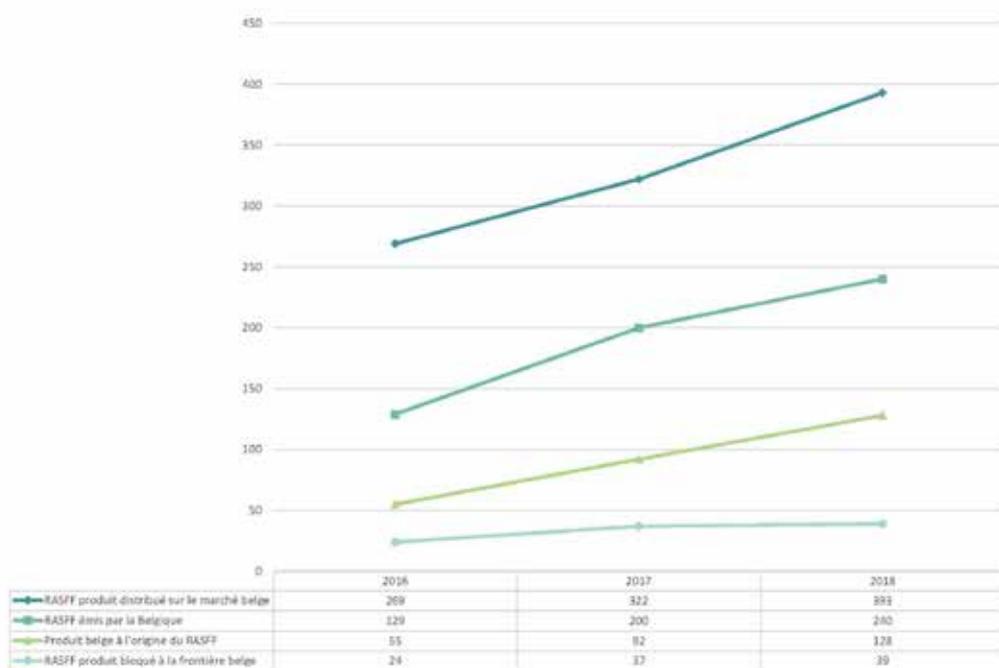
Identification des animaux	9
Nettoyage et désinfection des camions	9
Évaluation du plan de l'établissement	95
Traçabilité et étiquetage	206
Gestion des sous-produits	71
Contrôle des températures	37
Analyses	53

3.11. Notifications et suites des contrôles

3.11.1. RASFF

En 2018, 3.622 notifications ont été effectuées par l'ensemble des Etats membres de l'UE via le système européen d'alerte rapide RASFF (Rapid Alert System for Food & Feed), pour des produits susceptibles de présenter un risque pour les hommes ou les animaux.

240 RASFF provenaient de Belgique : 50 suite à des contrôles à la frontière lors de l'importation, 117 suite aux informations provenant de l'autocontrôle d'une entreprise, 59 suite à un contrôle officiel sur le marché belge et 14 suite à des plaintes de consommateurs.



Top 5 des notifications RASFF émises par la Belgique en 2018 en fonction du danger

En fonction du danger	
Micro-organismes pathogènes	26,3%
Mycotoxines	15,8%
Résidus de pesticides	10,4%
Contaminants microbiens (autres)	9,2%
Allergènes	5,4%

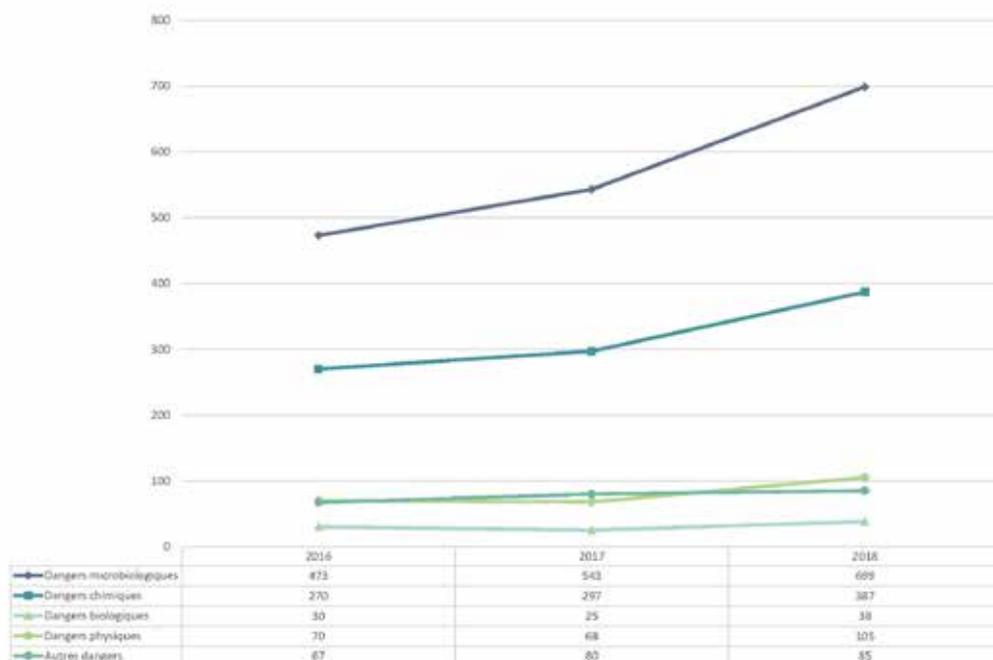
Top 5 des notifications RASFF émises par la Belgique en 2018 en fonction de la catégorie de produit

En fonction de la catégorie de produit	
Fruits et légumes	14,0%
Aliments pour animaux	12,9%
Viandes et produits de viandes (autre que volaille)	11,7%
Viandes et produits de viandes (volaille)	10,8%
Fruits à coque et produits dérivés	8,3%

3.11.2. 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 par des opérateurs a augmenté de 30% par rapport à 2017, pour atteindre un total de 1.314 notifications.

En 2018, le nombre de notifications de dangers microbiologiques continue à augmenter (+29%), principalement en raison d'une forte augmentation du nombre de notifications relatives à la présence de Salmonella sp. (410 notifications, +49,6%) dans des denrées alimentaires, aliments pour animaux et matières premières d'aliments pour animaux.

Les dangers microbiologiques demeurent le principal motif de notification (53,2%) ; ils sont suivis par les dangers chimiques (29,5%). Parmi les dangers chimiques, 3,5 fois plus de notifications relatives à la présence de mycotoxines ont été enregistrées, principalement en raison d'une forte augmentation du nombre de notifications relatives à la présence de déoxynivalénol dans la nouvelle récolte de froment.

3.11.3. Suites des non-conformités

Mesures prises suite aux non-conformités

	2016	2017	2018
Avertissements	15.862	14.748	14.739
PV	6.974	7.900	9.600
Saisies	1.555	1.878	2.092
Fermeture temporaire	127	174	166
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	35	76	109
Montant des amendes administratives	3.397.540,00 €	3.812.235,00 €	4.904.385€

20
18

Faits et chiffres

L'AFSCA
au service de la
sécurité alimentaire



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