



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Objectifs stratégiques et opérationnels 2009 - 2011: état des lieux

Comité consultatif du 23/6/2010

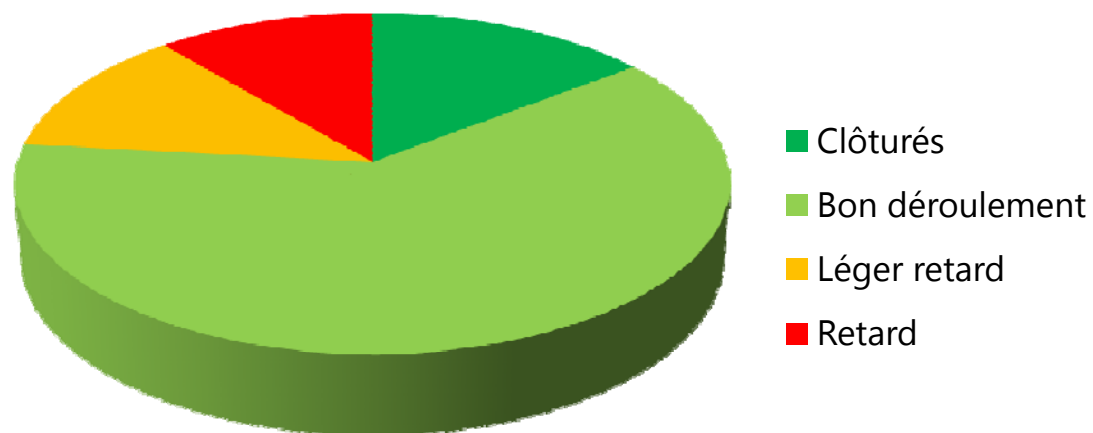




Objectifs stratégiques

1. une chaîne alimentaire de plus en plus sûre
2. une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société
3. une Agence transparente
4. la promotion de l'autocontrôle
5. vers la simplification administrative
6. une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats
7. une collaboration optimale public/privé
8. une coopération constructive et efficace avec d'autres instances officielles
9. une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)
10. des garanties sur la qualité des services rendus
11. un développement durable à l'AFSCA
12. un rôle significatif sur le plan international.





Objectifs stratégiques	12
Objectifs opérationnels	206
Clôturés	15%
Bon déroulement	62%
Léger retard	12%
Retard	11%



Etat des lieux

- www.afsca.be : à propos de l'AFSCA
- Objectifs opérationnels clôturés ou continus
(sélection) ci-après



1. Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre

- Scénario de crise maladie d'Aujezsky
- Evaluation de l'exposition de la population aux pesticides : avis SciCom 2-2010
- Limites d'action contaminants microbiologiques sur www.afsca.be
- Fréquences d'inspection : outils informatiques nécessaires pour adapter le rythme de contrôle à la situation individuelle des établissements mis en place fin 2009



2. Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société (1)

- Mesures proportionnées à gravité des infractions (Loi alimentaire soumise aux responsables politiques)
- AR contributions & AR rétribution : soumis aux responsables politiques
- Traitement financier équitable des opérateurs (diminution des silencieux, contrôles de la déclaration, récupération de créances du passé...) : <6% impayés fin mai 2010 vs 8% fin 2009 et 37% impayés en 2006



2. Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société (2)

- Communication en matière de sensibilisation et de prévention ciblée développée :
 - production primaire & horeca, consommateurs... (brochure contributions, brochures friteries, ambulants, notification obligatoire, cellule de vulgarisation...)
 - écoles d'hôtellerie : enseignants (réalisé) et étudiants (en cours)



3. Une Agence transparente

- Foodweb :
 - mettre à disposition en ligne des informations disponibles pour chaque opérateur (autorisation, résultats d'analyses et d'inspection...): prévu pour septembre 2010
 - donner la possibilité aux opérateurs d'introduire des données: en cours
 - partie publique (www.afsca.be) : réalisée



4. Promotion de l'autocontrôle

- Harmonisation des inspections sur la présence et la qualité d'un SAC dans DIS & TRA
 - Procédure et documents de travail: disponibles
 - Formation des contrôleurs: réalisées



5. Vers une simplification administrative

- Loi alimentaire soumise aux responsables politiques
- Groupe de travail 'simplification administrative'
 - Propositions des secteurs & plan d'action: en cours de réalisation
 - 1 groupe de travail par secteur



6. Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats (1)

- Système d'audit crédible des OCI : réunions de concertation AFSCA - OCI
- Comptabilité analytique: opérationnelle depuis 1/1/2010



6. Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats (2)

- Actualisation des contrats avec nos prestataires de services :
pour augmenter la qualité des services prestés et diminuer les coûts (téléphonie, laboratoires externes, assurances...)
- Audits internes selon le planning annuel
- Réglementation belge et européenne rédigée, transposée et appliquée dans les délais impartis



7. Une collaboration optimale public / privé

- Nouvelle politique sanitaire définie :
 - tables rondes secteur PRI
 - convention DGZ-ARSIA signée (CM 19/5/2010)
- Collaboration avec les CDM et autres vétérinaires agréés :
 - Information ciblée aux vétérinaires agréés
 - Vétofront



8. Une collaboration constructive et efficace avec d'autres instances officielles

- Collaboration avec Belac pérennisée (participation au Bureau, aux Commissions et audits)
- Collaboration avec les autres services publics dans le cadre de la lutte contre la fraude : réunions régulières avec les différents organes :
 - Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire
 - Services judiciaires au niveau national & UPC
 - Services de police (Cellule hormones)



9. Une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)

- Amélioration de la qualité des données des banques de données (en cours + permanent):
 - BOOD & BCE-BOOD
 - OCI & SAC certifiés
 - Sanitrace ...
- Datawarehouse (en cours)
 - Priorité au baromètre de la sécurité alimentaire



10. Des garanties sur la qualité des services rendus (1)

- Enquête de satisfaction des opérateurs (rapport définitif disponible)
- Enquête de satisfaction des consommateurs (en cours):
 - Enquête panel : 1.200 réponses (clôturé)
 - Enquête ouverte : \pm 2.500 réponses



10. Des garanties sur la qualité des services rendus (2)

- Système qualité:
 - ISO 9001: extension au processus clé de l'agence, gestion des CDM dans toutes les UPC et plusieurs autres processus importants de l'administration centrale -> ensemble de l'organisation en 2011
 - ISO 17 025: 5 laboratoires et dispatching accrédités
 - ISO 17 020: services d'inspection : DIS fin 2010



11. Le développement durable à l'AFSCA

- Enregistrement EMAS pour l'ensemble de l'organisation :
 - Audit réalisé
 - Enregistrement prévu pour administration centrale, 2 labo, 1 UPC pilote
 - Extension à toute l'AFSCA en 2011



12. Contribuer à l'image de l'AFSCA et des produits belges à l'étranger

- Protocoles pour l'exportation de produits belges (protocole viande de porc & poires avec la Chine)
- Poursuivre la collaboration internationale avec des pays européens dans le cadre de la lutte contre la fraude (actions coordonnées)
- Préparation de la présidence européenne
 - Symposium autocontrôle: modèle belge & baromètre
 - Symposium nanotechnologie

