

COMMUNIQUE de l'AFSCA

Présentation à la presse du rapport d'activité 2009

29/06/2010

L'Agence alimentaire (AFSCA) présente aujourd'hui à la presse son rapport annuel 2009.

Si dans l'ensemble le consommateur peut avoir confiance dans les denrées mises à sa disposition, certains secteurs comme l'horeca ou la distribution restent le maillon faible.

En 2009, les 556 inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA ont effectué plus de 100.000 contrôles dans les différents secteurs de la chaîne alimentaire (soit 37% de plus qu'en 2008), effectuant entre autres plus de 60.800 échantillonnages. Ces échantillons sont pour partie analysés par les 5 laboratoires accrédités de l'Agence et par 57 laboratoires externes avec l'appui scientifique de 10 laboratoires nationaux de référence.

L' utilisation adéquate des budgets par l'Agence, inscrite dans la gestion rigoureuse prônée pour les services publics a permis une « économie » de 15 millions d'euros par rapport aux dépenses prévues.

Les plaintes au niveau du point de contact pour les consommateurs ont augmenté de plus 1000 unités soit un accroissement de quelque 30%, ce qui confirme l'utilité de cet outil pour le maintien d'une sécurité alimentaire de haut niveau. Ces plaintes concernaient prioritairement l'hygiène des locaux et des personnes ainsi que le respect des températures.

Le taux de certification des systèmes d'autocontrôle mis en place par les entreprises augmente progressivement (8.536 fin 2009 pour 5.627 fin 2008). L'Agence souligne tout particulièrement les efforts réalisés par le secteur agricole (7.525 fermes complètement certifiées).

Le système bonus-malus sur la contribution à l'AFSCA lié à la certification (50% de bonus – 60% de malus en 2010 et 100% en 2011) est un incitant qui devrait encourager les opérateurs de la chaîne alimentaire à se faire certifier.

Le secteur transformation est particulièrement bien noté avec ses 93 % d'inspections favorables.

F.A.V.V.
Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel. 02-211 82 11
Meldpunt voor de consumenten:
Tel. 0800 13550
Fax 0800 24 177



A.F.S.C.A.
Food Safety Center – Bvd. du Jardin botanique
1000 Bruxelles
Tel. 02-211 82 11
Point de contact pour les consommateurs :
Tel. 0800 13550
Fax 0800 24 177

La distribution et l'HORECA reste le maillon faible avec 72% seulement de résultats favorables.

Des actions de contrôle « annoncées » (max 5% des contrôles totaux) ont été entreprises au niveau du secteur distribution. Ces contrôles menés avec l'appui des autorités communales permettent de sensibiliser les opérateurs à leurs obligations et à la surveillance organisée par l'AFSCA au niveau de la distribution, des cuisines collectives et de l'horeca.

Le secteur horeca pose encore des problèmes en matière d'autocontrôle, d'infrastructure et d'hygiène (un établissement sur 2 n'est pas en ordre). Afin de mieux informer ce secteur, l'AFSCA a mis à la disposition des fédérations professionnelles une cellule de vulgarisation qui en 2009 a donné 78 sessions d'information et touché 2.396 professionnels de la restauration.

L'étiquetage des denrées a présenté 15,8% de non-conformités quant à la présence d'allergènes.

Ce qui est toutefois rassurant est que 97,7% des plus de 60.000 échantillons prélevés sont conformes aux normes en général.

Le nombre de TIAC (intoxication alimentaires collectives) a également baissé en 2009 (96 cas, 854 personnes malades et 20 hospitalisées).

L'administrateur délégué de l'AFSCA, Gil HOUINS, a insisté sur la valeur ajoutée de l'Agence au niveau de la filière viande notamment. Les inspecteurs ont saisi en abattoir pour destruction 1.469 carcasses de bovins, plus de 31.000 carcasses de porcs et 31 chevaux impropres à la consommation.

Dans les ateliers de découpe, près de 13.000 pièces de petit gibier et environ 300 de gros gibier ont dû être éliminées.

4 incidents ont été gérés en 2009 dont l'un (contamination de lait par la benzophénone, au départ de l'encre de l'emballage) a entraîné saisie et destruction de 7.000 tonnes de lait.

13.000 tonnes de graines de lin d'origine canadienne renfermant un OGM non autorisé dans l'UE (1 graine/10.000) ont dû être saisies.

Enfin, une enquête de satisfaction indépendante auprès de 29.000 opérateurs, dont une majorité de PME, a été initiée fin 2009 ; les résultats sont très satisfaisants quant à la perception et l'évaluation du travail de l'AFSCA. 87% des opérateurs ayant répondu estiment que l'Agence fait preuve de professionnalisme et plus de 90% sont satisfaits du déroulement des contrôles. A leur tour les consommateurs sont invités à



répondre à une enquête de satisfaction toujours en cours : plus de renseignements :
www.afsca.be

personne de contact pour la presse francophone :
Pierre Cassart 0477 69 35 65

personne de contact pour la presse néerlandophone :
Lieve Busschots : 0477 : 0477 59 83 93

F.A.V.V.
Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel. 02-211 82 11
Meldpunt voor de consumenten:
Tel. 0800 13550
Fax 0800 24 177



A.F.S.C.A.
Food Safety Center – Bvd. du Jardin botanique
1000 Bruxelles
Tel. 02-211 82 11
Point de contact pour les consommateurs :
Tel. 0800 13550
Fax 0800 24 177