

COMMUNIQUE DE PRESSE de l'AFSCA

Exercice de traçabilité du 01/02/2010 au 05/02/2010

L'AFSCA organise la première semaine de février 2010 un exercice de traçabilité en collaboration avec les organisations sectorielles VIP (Fédérations des abattoirs industriels de Volailles de Belgique), NVP (Union nationale des Abattoirs de Volailles), APFACA (association professionnelle des fabricants d'aliments composés), FENAVIAN (fédération nationale des fabricants de produits et conserves de viandes) et FEDIS (fédération belge des entreprises de la distribution). Cet exercice est une simulation en temps réel d'une contamination d'une série de lots de volailles qui ont été abattues et sont parvenues dans la chaîne alimentaire.

L'exercice, qui dure 5 jours, débutera par la communication aux abattoirs concernés des lots identifiés, qui ont été fictivement contaminés.

L'exercice se compose de 2 parties. Une première partie comprend le retraçage en aval des carcasses, des viandes et des produits de viande jusque chez le consommateur, et débute dans les abattoirs. Les données de retraçage sont transmises par les abattoirs aux opérateurs qui ont reçu réellement ces carcasses fictivement contaminées, et aussi à l'équipe d'encadrement de l'AFSCA. Ainsi de plus en plus loin d'un opérateur à l'autre, avec toujours une notification à l'UPC concernée.

La seconde partie concerne le retraçage en amont afin de trouver l'origine de la contamination et, en travaillant à nouveau vers l'amont, d'identifier les autres détenteurs de bétail chez qui sont parvenus les mêmes lots d'aliments contaminés.

La partie la plus importante de cet exercice consiste à préparer à la fois l'AFSCA et le secteur à un éventuel incident nécessitant absolument le retraçage de produits contaminés. Cet exercice doit aussi préciser clairement pour le secteur les attentes de l'AFSCA dans le domaine de la traçabilité, de l'enregistrement et de la rapidité de transmission de l'information en temps de crise.

Il est également très important que les différents opérateurs concernés par cet exercice puissent vérifier si leur système existant de traçabilité est efficace et fonctionne suffisamment vite dans des conditions de crise.

Depuis le 1^{er} janvier 2005, la traçabilité est obligatoire au niveau de chaque segment de la chaîne alimentaire. Cela signifie que les établissements de la chaîne alimentaire doivent savoir à tout moment d'où viennent leurs produits et où ils vont. Ils ont aussi l'obligation de mettre à la disposition de

l'AFSCA toutes les données nécessaires dans le cadre de cette traçabilité. Grâce à la traçabilité, il est possible, en cas de danger pour la santé des humains, des animaux ou des plantes, d'identifier, de retirer du commerce et de retrouver immédiatement l'origine du ou des produit(s) suspect(s), afin de corriger ou de suspendre les processus de leur production ou de leur transformation. Ces dispositions proviennent de l'Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

Ce type d'exercices donne aux établissements et à l'AFSCA l'opportunité de constater si cette obligation légale est bien comprise sur le terrain et si elle est bien appliquée.

C'est en forgeant qu'on devient forgeron !!!!!!!!!!!!!

Personne de contact pour la presse francophone : Pierre Cassart 0477 69 35 65
Personne de contact pour la presse néerlandophone : Lieve Busschots 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 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.favv.be>



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 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.afsca.be>