



**COMITÉ SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SÉCURITE
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

AVIS 09-2005

Concerne: Évaluation de la programmation des inspections et des audits de l'AFSCA pour 2005 (dossier Sci Com 2004/38)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé le 12 juillet 2001;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire au sujet de la programmation pour 2005, notamment la programmation des inspections et des audits;

Considérant les discussions au cours des séances plénières des 10 décembre 2004 et 14 janvier 2005 ;

émet l'avis suivant :

1 Termes de référence

La DG Politique de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire demande l'avis du Comité scientifique concernant :

- la programmation de l'AFSCA pour 2005, notamment en ce qui concerne les inspections et les audits;
- la pertinence des secteurs et des lieux à contrôler ainsi que des fréquences et des nombres de contrôles;
- la pertinence de la répartition de la programmation dans le temps;
- les informations indispensables manquantes pour une exploitation scientifiquement correcte des résultats de la programmation.

La programmation de 2005 des inspections et des audits, telle qu'établie par la DG Politique de contrôle, consiste en un tableau Excel à 432 entrées, c.-à-d. des types d'inspections et d'audits, pour la chaîne alimentaire dans son ensemble. Pour chaque type, les colonnes donnent des informations spécifiques comme la définition, le lieu et la description du contrôle, les prescriptions minimales à contrôler et conditions particulières, la fréquence et la période, le nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année, la législation de base, les procédures existantes et le nombre des inspections ou audits programmés l'année précédente.

En vue d'une évaluation efficiente par le Comité scientifique, ce tableau a été scindé en 8 fiches sectorielles par le secrétariat, portant notamment sur les aliments pour animaux, les produits d'origine animale, les animaux vivants, le lait et les œufs, les denrées alimentaires, les produits de la pêche, les engrais et produits phytopharmaceutiques et la production primaire végétale. Cet avis contient d'une part des remarques d'ordre général (voir point 2. Constatations générales), et d'autre part des remarques concernant chaque fiche sectorielle particulière (voir point 3. Commentaires spécifiques sur la programmation détaillée). Certaines de ces remarques ont déjà été traitées dans l'avis 25-2004 du Comité scientifique (évaluation de la programmation des inspections et des audits pour 2004). Pour faire référence à une entrée spécifique du tableau, un numéro (n°) du rang de l'entrée en question a été utilisé.

2 Constatations générales

De façon générale, la présentation du tableau est logique et le tableau donne un bon aperçu des activités dans le domaine des contrôles, dont les inspections, les audits, les vérifications, les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et la certification officielle. Une amélioration sensible peut déjà être observée par rapport à la programmation de l'année précédente. Néanmoins, le tableau peut encore être amélioré sur certains points fondamentaux.

2.1 Résultats des années précédentes

Le tableau ne consacre que peu d'attention aux résultats des contrôles des années précédentes. Le nombre de contrôles prévus pour l'année 2004 n'est indiqué que pour 63/432 entrées (15%). En outre, le nombre de non conformités observées en 2004 ou éventuellement les années antérieures n'est pas mentionné. Il n'est donc pas possible pour le Comité scientifique d'évaluer ni les modifications apportées à la programmation par rapport aux années précédentes, ni l'évolution du nombre de non conformités.

2.2 Définitions des contrôles

Les contrôles repris au tableau sont définis conformément à la terminologie du Règlement (CE) n° 882/2004 et précisés davantage dans la colonne "Description du contrôle". Malgré tout, il reste un nombre de manquements, par exemple:

- certains contrôles sont d'abord définis comme des inspections (colonne 3) pour être décrits plus loin comme une certification officielle (colonnes 13 et 14). Conformément au Règlement, ces contrôles doivent être définis en tant que certification officielle;
- pour 118 des 432 entrées (27%), le tableau ne donne pas de définition conforme au Règlement. Dans la colonne "Définition du contrôle" est mentionné simplement "contr.";
- le terme "expertise" n'est pas mentionné dans la colonne "Définition de contrôle". Or, "expertise" est une appellation prévue par la législation belge. Une clarification est nécessaire.
- dans la fiche sectorielle des produits d'origine animale, les audits sont décrits comme audits semestriels ou audits de suivi alors que dans la fiche sectorielle des denrées alimentaires, les audits sont décrits comme des contrôles de l'autocontrôle;
- pour les produits végétaux, le terme de vérification est utilisé dans les cas de la transformation de pommes de terre (n° 311) et de la meunerie (n° 320) pour désigner le contrôle de l'utilisation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) alors qu'à un autre endroit ce contrôle est défini comme une inspection (n°s 298, 303, 315);

- le contrôle portant le n° 377 est défini comme une inspection alors que dans la description du contrôle on a utilisé le terme de monitoring. Une clarification est nécessaire.

Il est vrai que le règlement n'est pas toujours très clair. C'est pourquoi, l'AFSCA devrait rédiger une interprétation détaillée à utiliser de façon uniforme dans tous les secteurs et basée sur les définitions reprises au Règlement.

2.3 Procédures existantes relatives à la réalisation des contrôles

Pour certains contrôles, le tableau fait référence à des procédures existantes (checklist, note de service, manuel, ...). Il est difficile d'émettre un avis fondé sur la programmation sans connaître le contenu de ces procédures. Dès lors, il serait utile de soumettre ces procédures, ou au moins un certain nombre d'exemples représentatifs, au Comité scientifique pour évaluation. D'autre part, la question se pose de savoir pourquoi une procédure n'est pas disponible pour un nombre substantiel de contrôles (267/432 entrées, soit 62%).

De même, il ne ressort pas de la programmation comment est concrétisée la combinaison des différents contrôles (inspections, contrôles documentaires, ...), accompagnés éventuellement d'un échantillonnage pour analyse.

2.4 Fréquences ou nombres de contrôles

Les fréquences ou nombres des contrôles ne sont pas toujours indiqués de façon univoque.

- Dans la colonne "Nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année" est parfois indiquée une fréquence (ex. 1x par an, 1x par mois). Les indications de ce type devraient être mentionnées plutôt dans la colonne "Fréquence et période".
- La fréquence n'est pas toujours décrite de façon précise. Par exemple, l'indication : une fréquence de "2x par semaine" signifie-t-elle que chaque exploitation reçoit une visite "2 x par semaine" ou qu'on rend visite à "2 exploitations par semaine"?
- Pour certains contrôles, toute indication de fréquence ou de nombre fait défaut (n°s 113, 163, 164, 181, 209, 210, 239, 251, 252, 253, 254).
- Pour le contrôle portant le n° 158 est indiqué le nombre 50 dans la colonne "Fréquence et période" sans spécification de l'unité.

Dans la colonne "Nombre minimum de contrôles", un nombre est souvent indiqué, sans que le nombre total d'exploitations en question soit connu. Pourtant, cette information est essentielle afin de pouvoir estimer le pourcentage d'exploitations contrôlées. Dans ce contexte, il est également nécessaire d'indiquer la définition d'une unité d'exploitation dans le cadre des contrôles.

La base sur laquelle est déterminé le nombre de contrôles n'est pas claire. Pour certains contrôles, ce nombre est fixé par la législation. La méthode avec laquelle on détermine les nombres des autres contrôles (sur une base statistique ou autre) devrait être jointe à la programmation. A-t-on tenu compte des résultats des années précédentes lors de l'établissement de cette programmation?

2.5 Structure et contenu du tableau

La structure spécifique du tableau et l'utilisation de l'option "Filtre automatique" permettent de sélectionner d'une façon simple, les entrées répondant à certains critères, ce qui aide à garder une vue d'ensemble et à évaluer la programmation. Pour profiter entièrement des possibilités offertes par l'option "Filtre automatique", le tableau devrait toutefois être rempli d'une façon plus consistante.

- Le tableau doit être rempli d'une façon plus uniforme. Par exemple, dans la colonne "Définition du contrôle" une inspection est indiquée de quatre façons différentes: "INSP", "Inspection", "Inspectie" et "Inspectie/Inspection".
- Il faut remplir les colonnes aussi bien en néerlandais qu'en français. Cela n'a pas été fait p.ex. pour les n°s 291, 292 et 293 (en ce qui concerne toutes les colonnes néerlandophones), le n° 255 (en ce qui concerne la colonne "Te controleren sector NL"); le n° 137 (en ce qui concerne les colonnes "Beschrijving van de controle" et "Minimum aantal controles per jaar"); le n° 158 (en ce qui concerne la colonne "Fréquence et période FR"); les n°s 127 à 152 compris, 261, 266 (en ce qui concerne la colonne "Minimum aantal controles per jaar"); le n° 265 (en ce qui concerne la colonne "Wetgeving NL") et les n°s 139, 294, 299, 302, 304, 308, 312, 316, 321, 421 et 422 (en ce qui concerne la colonne "Bestaande procedures NL"). Au n° 71, le lieu de contrôle n'a pas été traduit en néerlandais. Au n° 41, la description du contrôle n'a pas été traduite en néerlandais.
- Il est recommandé de remplir les colonnes le plus complètement possible. Cela n'est pas toujours le cas, p.ex. pour la colonne "Secteur à contrôler" qui n'a pas été remplie pour 16/432 entrées.
- Le classement en fonction du secteur à contrôler n'est pas toujours clair et/ou uniforme. Certains secteurs sont assez larges, p.ex. le secteurs des "produits transformés" (70 entrées) ou le secteur "production végétale" (90 entrées). D'autres secteurs sont, par contre, très restreints, p.ex. le secteur "viandes fraîches de volailles, gibier d'élevage et lapins" (1 seule entrée). Quelle est la différence exacte entre les secteurs "viandes fraîches de volailles" et "viandes de volailles"?

Une colonne pour la législation est prévu au tableau, dans laquelle doivent être indiqués les arrêtés royaux et les arrêtés ministériels, les règlements et les directives qui sont d'application. Il serait utile de prévoir également une colonne réservée aux lois de base (c.-à-d. les lois relevant de la compétence de l'Agence en vertu de la loi du 4 février 2000). Cela améliorerait les possibilités de sélection au niveau du tableau et, par conséquent, l'évaluation de la programmation.

3 Commentaires spécifiques sur la programmation détaillée

3.1 Fiche 1 – Aliments pour animaux

- D'une manière générale, le tableau est parfois difficile à interpréter pour les personnes qui ne connaissent pas tous les détails de la législation. Par exemple, les inspections portant les n°s 414 et 415 semblent identiques, à l'exception du nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année qui, lui, est de 50 pour le n° 414, et de 3 pour le n° 415. En effet, il n'est pas clair de savoir quelle est la différence exacte entre les deux types d'inspections et pourquoi le nombre de contrôles prévus pour le n° 414 est tellement plus élevé que celui du n° 415.
- Dans le cadre de la législation relative à l'autocontrôle, des audits sont prévus chez les fabricants d'aliments composés lorsque ceux-ci en font la demande. Il serait souhaitable que le Comité scientifique soit informée de la procédure à suivre pour ces audits.
- On prévoit des contrôles aux postes d'inspection frontaliers; le nombre de ceux-ci n'est pas connu vu qu'il varie en fonction des importations. Contrairement au contrôle documentaire (n° 432), qui est effectué systématiquement sur chaque lot importé, le contrôle d'identité (n° 432) se fait par échantillonnage. Il serait utile de préciser la méthode adoptée pour déterminer l'importance de l'échantillon (nombre fixé à l'avance, un certain pourcentage des importations, ...).

3.2 Fiche 2 – Produits d'origine animale

- Pour le contrôle du registre de l'autocontrôle de l'absorption d'eau dans les établissements de production de viandes de volailles (n° 408), un nombre minimum de 200 contrôles par an est indiqué. Vu le fait qu'il n'y a qu'un ou deux abattoirs qui pratiquent le refroidissement à l'eau et que le nombre d'abattoirs pratiquant le refroidissement par aspersion est probablement très petit, on peut se demander si le nombre de 200 n'est pas trop élevé. Il est peut-être mieux de mentionner séparément le nombre des contrôles dans les abattoirs et les ateliers de découpe.
- Les inspections à l'abattoir portant les n°s 21, 22 et 23 sont effectuées lors de chaque visite. Est-ce que cela signifie que ces contrôles ont lieu chaque jour quand il y a abattage et expertise?
- Pour les inspections relatives au transport portant les n°s 88, 89, 90, 113, 114, 115 et 126, aucune fréquence n'est indiquée et il est mentionné dans la colonne "Nombre minimum de contrôles": "Tous les abattoirs" (ou ateliers de découpe ou établissements). La question se pose de savoir si ces indications sont suffisamment claires et uniformes par rapport aux autres indications des fréquences.
- Pour les inspections relatives au transport routier de viandes (n° 392), on peut comprendre qu'un schéma permanent ne peut être établi. Il serait cependant utile de donner une indication quant à la fréquence à atteindre.
- Il est difficile de comprendre pourquoi les contrôles des hygiénogrammes (n°s 25 et 54) ne doivent être effectués que tous les trois mois et pourquoi ces contrôles ne sont pas intégrés à d'autres inspections, pour la plupart quotidiennes. Il serait plus logique de reprendre ces contrôles au logbook. Si ce contrôle doit être isolé pour des motifs légaux, la fréquence de contrôle devrait être adaptée à celle des inspections concernant le logbook.

3.3 Fiche 3 – Animaux vivants

- Un certain nombre de secteurs ne sont pas concernés par la programmation, p.ex.
 - les animaux domestiques comme les chiens et les chats. Cependant, ces animaux peuvent constituer une source d'infection d'agents zoonotiques ou peuvent les transmettre ;
 - les rassemblements, tels que concours, expertises et expositions;
 - la surveillance hygiénique des animaux et des locaux. Cette surveillance est cependant très importante pour l'AFSCA comme elle est un des éléments clefs de la maîtrise des risques en matière d'infections microbiennes (p.ex. *E. coli* O157:H7) et de santé animale.
- Le contrôle des exportations et des échanges intracommunautaires est prévu "à la demande". Pour l'instant, la Belgique est déclarée officiellement indemne de plusieurs maladies (dont la leucose bovine enzootique, la brucellose liée à *Brucella melitensis* et *Brucella abortus*, la tuberculose bovine). A l'avenir, l'AFSCA devrait consacrer plus de moyens aux inspections et audits relatifs aux échanges et aux importations d'animaux vivants.
- En ce qui concerne les bovins, le Comité scientifique est d'avis que le contrôle aléatoire des tuberculinations à l'achat est d'une grande utilité. Il conviendrait également d'inclure un contrôle aléatoire des prélèvements sanguins réalisés à l'achat dans le cadre du dépistage de la brucellose bovine.
- En ce qui concerne le bien-être animal, il est fait référence à de nombreuses reprises à une demande du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement. Aucun nombre de contrôles n'est toutefois clairement mentionné dans la programmation.

3.4 Fiche 4 – Lait et oeufs

- Il n'y a pas de définition d'une unité d'exploitation (p.ex. chaque camion-citerne ou une entreprise de transport coordinatrice).

- Pour les ovoproduits, il est très important de contrôler les dates de péremption et, dans le cas d'ovoproduits pasteurisés, la température de conservation.
- Pour les contrôles et audits, le lait est mentionné tel quel. Il est important de reprendre à la programmation, dans une mesure suffisante, la production de types de lait produits moins fréquemment.
- Lors du contrôle de l'interdiction de livraison des unités de production, il est important de ne pas oublier que cette interdiction est fondée sur des paramètres de qualité régulièrement contrôlés (récidivisme, présence d'antibiotiques, nombre de germes, ...) mais aussi sur l'attribution éventuelle d'un statut H & R par l'inspection pharmaceutique.

3.5 Fiche 5 – Denrées alimentaires et boissons (à l'exclusion de la transformation de viandes, du poisson, du lait et des oeufs)

- Comme signalé lors de l'évaluation de la programmation de 2004, il est indiqué, vu l'importance énorme du commerce de détail, de présenter d'une façon plus spécifique la programmation des inspections / audits au niveau du commerce de détail, p.ex. selon le type de commerce de détail (commerce indépendant, commerce en franchise, commerce faisant partie d'une chaîne, station-service, ...) et/ou le type de denrée alimentaire mis en vente dans le commerce de détail (boulangerie, boucherie, débit de boissons, supérette, ...). Pour les magasins faisant partie d'une chaîne (franchisée), l'inspection / l'audit d'un seul magasin peut déjà donner une idée valable de l'approche globale de la chaîne en ce qui concerne la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. En ce qui concerne les contrôles respectivement de la traçabilité et de la conformité aux GBPH, les boulangeries sont à nouveau citées explicitement. Il n'est pas clair dans quelle mesure ce secteur est également couvert par les inspections et les audits du commerce de détail.
- Le contrôle du respect des règles d'étiquetage des denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés des éléments nutritifs et des denrées alimentaires préemballées est effectué aussi bien au niveau du commerce de détail (n° 278, nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année = 300) qu'à celui du fabricant (n° 285, nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année = 50). Etant donné le très grand nombre de contrôles dans le commerce de détail, dans quelle mesure est-il encore nécessaire d'effectuer en plus des contrôles chez le fabricant ?
- La motivation du grand nombre des inspections programmées (n° 290, nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année = 3200) dans le secteur horeca en vue de vérifier si les produits congelés de façon artisanale portent la date de congélation, n'est pas claire. D'autre part, la signification exacte du "controle of bij ontdoen van de originele verpakkingen de essentiële gegevens bewaard blijven" (version néerlandaise) n'est pas claire non plus.
- Dans le cas des cuisines de collectivités, un nombre de 1100 audits est indiqué pour le contrôle de l'autocontrôle (n° 304) alors que pour les autres inspections un nombre de 1000 est indiqué. Dans le cas du secteur horeca, un nombre de 440 audits est indiqué pour le contrôle de l'autocontrôle (n° 316) alors que pour les autres inspections un nombre de 4200 est indiqué. Dans ces deux cas, la raison de cette disparité n'est pas claire.
- Dans le cas de l'audit relatif aux boissons non alcoolisées (n° 393), le contrôle des bonnes pratiques est mentionné explicitement, en plus du contrôle de l'autocontrôle, alors que l'aspect des bonnes pratiques devrait être couvert par l'autocontrôle.
- Il n'est pas clair pourquoi, dans le cas du commerce de gros de fruits et légumes, il est prévu un contrôle de l'autocontrôle (n° 394), alors que pour la transformation des pommes de terre il est prévu de vérifier l'utilisation du GBPH (n° 311). Ces deux activités sont pourtant couvertes par le même guide sectoriel.
- L'attention consacrée au respect du code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons auprès des producteurs de fruits (n° 400), commerces de gros de fruits et légumes (n° 395) et fabricants de boissons non alcoolisées (n° 393)

est louable. Toutefois, il s'agit dans tous ces cas d'un échantillon très petit (nombre = 5) dont la représentativité est insuffisante pour pouvoir tirer des conclusions.

- Tout comme pour le commerce de détail, il est souhaitable d'opérer une division de la programmation pour les fabricants des denrées alimentaires sur base des secteurs ou de l'accent qui sera mis (cfr. la programmation du monitoring). A cet égard, il est nécessaire d'augmenter la fréquence des audits pour les secteurs des denrées alimentaires périssables.
- Des efforts considérables sont consentis afin d'effectuer des audits dans les biberonneries. Le nombre d'audits relatifs à ces biberonneries est toutefois très élevé (n° 294, nombre = 330) par rapport au nombre d'audits effectués chez les fabricants de denrées alimentaires (n° 308, nombre = 220).
- La spécification de "composés polaires et température des huiles et graisses" devrait de préférence être indiquée dans la colonne "Description du contrôle" plutôt que dans la colonne "Prescriptions minimales à contrôler et conditions particulières" (n°s. 305 et 317).

3.6 Fiche 6 – Produits de la pêche

- Il n'est pas clair si les audits portant les n°s 329, 340, 364, 369, et 390 peuvent être considérés comme des audits principaux approfondis ou comme des audits de suivi. S'il s'agit d'un audit de suivi, il n'est pas clair non plus si celui-ci est supplémentaire par rapport aux audits de suivi indiqués ou s'il se substitue à l'un de ceux-ci.
- Il n'est pas clair quelle est la portée de l'inspection hebdomadaire (non l'audit) au centre d'épuration des mollusques bivalves vivants (n° 328) ou au centre d'expédition de mollusques (n° 339). Une vérification de l'autocontrôle (GMP/GHP et HACCP) a lieu notamment lors de ces inspections. Ne devrait-on pas également prendre en considération la traçabilité et la notification obligatoire? Ces inspections sont-elles effectuées par les mêmes personnes qui font les audits (n°s 325 et 336)? Dans le cas d'établissements de traitement/transformation du poisson (n°s 367 et 372) et des minques (n°s 387 et 388), ces inspections à fréquence élevée portent uniquement sur une évaluation technique ou organoleptique. Par ailleurs, pour ces dernières inspections, la motivation de la fréquence élevée et leur contenu exact ne sont pas clairs. Ces constatations viennent illustrer la remarque générale qu'il serait utile de soumettre au Comité scientifique un certain nombre d'exemples représentatifs de procédures (checklist, note de service, manuel, ...).
- Il n'est pas clair dans quelle mesure les contrôles portant les n°s 368 à 372 compris concernent les mêmes contrôles que ceux portant les n°s 363 à 367 compris.
- La signification de la mention "sanitaire" dans la colonne "Prescriptions minimales à contrôler et conditions particulières" pour les contrôles n°s 224 et 225 n'est pas claire.
- Pour l'inspection n° 225 il n'est pas fait référence à la législation, notamment l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson.
- Pour les inspections portant les n°s. 365 (traitement du poisson) et 370 (transformation du poisson) est indiquée dans la colonne "Remarques" la mention "Tous les établissements de poisson". Cette mention ne doit-elle pas être remplacée par "Tous les établissements de traitement du poisson" et "Tous les établissements de transformation du poisson" ?
- La rédaction satisfaisante de la colonne "Nombre minimum de contrôles à effectuer sur l'année" pour les inspections et audits de la fiche 6 fait contraste avec la réalisation basée plutôt sur l'échantillonnage des inspections et audits de la fiche 5.

3.7 Fiche 7- Engrais – Produits phytopharmaceutiques

- La programmation ne fait pas mention des inspections portant sur l'utilisation d'engrais ou d'amendements du sol à base de produits d'origine animale (c.-à-d. les produits mentionnées dans la liste reprise au chapitre 1er, section II du tableau de l'annexe I de

l'Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture – modifié par l'Arrêté royal du 28 mai 2003). La législation interdit l'utilisation de ce type d'engrais dans les prairies, à l'exception du guano (AR du 28 mai 2003). Il serait utile de planifier ici également les inspections à l'instar de celles prévues dans le cadre de l'utilisation de boues (n° 138). En outre, il serait utile de vérifier si les "responsables de la mise sur le marché" peuvent apporter la preuve –comme imposé par l'AR du 28 mai 2003– que les produits d'origine animale répondent aux critères sanitaires de l'annexe III de l'A.R. du 28-05-03.

- Le Comité scientifique se demande si la vérification portant le n° 132 (contrôle documentaire des produits dans les entrepôts, notamment des engrais et amendements du sol, comme prévu par la législation précitée) et l'inspection portant le n° 130 (inspection visuelle des engrais et amendements du sol dans les entrepôts) ne font pas double emploi : les mentions dans la colonne "Prescriptions minimales à contrôler et conditions particulières " sont plus étendues pour l'inspection n° 130, mais elles semblent comprendre le contrôle documentaire de la vérification portant le n° 132).
- Le Comité scientifique se demande pourquoi les inspections portant les n°s 143 et 144 sont mentionnées séparément alors qu'elles concernent les mêmes lieux et que les descriptions des législations de base sont identiques. Cette remarque peut également être faite pour les inspections portant les n°s 145 et 146.

3.8 Fiche 8 – Production primaire végétale

Pas de remarque supplémentaire.

Pour le Comité scientifique,
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert,
Président,

Bruxelles, le 22/02/2005