



## Faits et chiffres 2009

Le doigt sur le pouls  
de la sécurité alimentaire



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

.be





## Faits et chiffres 2009

Le doigt sur le pouls  
de la sécurité alimentaire

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



**Editeur responsable**

Gil Houins, administrateur délégué  
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire  
CA-Botanique - Food Safety Center  
Bd du Jardin Botanique, 55 - 1000 Bruxelles

**Coordination**

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

**Mise en page et graphisme**

Service de communication de l'AFSCA  
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

**Impression**

Cartim, Gand

**Traduction**

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD 54.197

© AFSCA – Juin 2010

Citation subordonnée à l'indication de la source

Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais

Un rapport reprenant l'ensemble des activités de l'AFSCA  
en 2009 est disponible sur notre site internet [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

Imprimé sur du papier conforme au label FSC



# Table des matières

<b>Avant-propos</b>	<b>8</b>
<b>Notre mission : de la fourche à la fourchette</b>	<b>10</b>
Nos valeurs	12
Business plan 2009-2011 pour l'Agence alimentaire	12
Nos moyens	13
Structure de l'AFSCA	14
L'AFSCA remporte 2 e-GOV awards !	15
Relations internationales	16
La cellule de vulgarisation de l'AFSCA au service des opérateurs	17
Enquête de satisfaction des opérateurs	18
Développement durable à l'AFSCA	20
Le management de l'AFSCA	21
<b>Le processus central de l'AFSCA</b>	<b>22</b>
<b>Notre mission-clé : les contrôles</b>	<b>26</b>
Inspections	28
Analyses	30
Plantes et produits végétaux	31
Maladies des plantes	31
Produits phytopharmaceutiques	33

Contamination accidentelle par un OGM de graines de lin importées du Canada	34
Aliments pour animaux	35
Animaux et santé animale	35
Maladies animales	35
Identification et enregistrement	38
Bien-être animal	38
Denrées alimentaires	39
Abattage	39
Transformation de denrées alimentaires	40
Additifs	40
Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes	42
Matériaux en contact avec les denrées alimentaires	44
Toxi-infections alimentaires collectives	45
<b>Prévention et gestion de crises</b>	<b>46</b>
<b>Lutte contre la fraude</b>	<b>50</b>
Action compléments alimentaires	51
<b>Conclusions</b>	<b>52</b>
<b>L'année 2009 en chiffres</b>	<b>54</b>
<b>17 adresses pour l'AFSCA</b>	<b>64</b>

# Avant-propos

Chers lecteurs,

L'Agence alimentaire belge, opérationnelle depuis fin 2002, fêtera néanmoins les 10 ans de son existence juridique dès cette année.

La publication de ce rapport annuel 2009 est l'occasion de mesurer le chemin parcouru depuis les graves incidents dans la chaîne alimentaire qui ont conduit à la création de l'AFSCA par l'adoption de la loi du 4 février 2000. Mais c'est aussi l'occasion de constater que la route est encore longue pour certains secteurs, et tout particulièrement ceux qui sont les plus proches des consommateurs.

Les principes fondamentaux permettant de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire sont connus et les réglementations de base ont été renouvelées au niveau européen après l'adoption de la « general food law » de 2002.

Mais la mise en œuvre reste difficile, spécialement pour les petites entreprises qui voient dans les normes et procédures à respecter des contraintes et tracasseries administratives plutôt qu'un instrument visant à satisfaire leurs clients et à éviter de graves conséquences économiques liées aux défaillances. S'il y a lieu de faire preuve de fermeté en cas de fraude ou quand l'intérêt et la santé du consommateur sont en jeu, l'Agence doit aussi appliquer la pédagogie nécessaire lors de ses contrôles. « Une agence acceptée par les opéra-

teurs et reconnue par la société » est d'ailleurs l'un des objectifs majeurs du business plan 2009-2011 de l'AFSCA.

L'enquête menée fin 2009 auprès de 30.000 entreprises nous conforte d'ailleurs dans l'idée que nos inspecteurs et contrôleurs sont majoritairement perçus comme faisant preuve de professionnalisme et que la charte à laquelle chaque agent de contrôle a souscrit est bien respectée.

Lentement mais sûrement, le nombre d'entreprises disposant d'un système d'autocontrôle certifié augmente, encouragé par des incitants économiques de type bonus – malus sur la contribution à l'Agence.

Et les produits belges sont parmi les plus sûrs au monde comme en témoignent les 350.000 résultats d'analyses portant sur plus de 60.000 échantillons.

Mieux même, 183.000 de ces analyses portant sur les résidus et contaminants indiquent 99,7 % de conformité alors que la base scientifique du programme de contrôle nous amène à diriger nos investigations vers les contaminants et les denrées les plus à risque.

Notre degré d'informatisation a atteint un niveau de fiabilité permettant à présent de développer un nouvel instrument de mesure. Il convient en effet de mesurer objectivement le niveau de la



sécurité de notre chaîne alimentaire nationale et son évolution, ainsi que de la comparer à celle d'autres pays.

Le symposium organisé à l'occasion de la présidence belge de l'Union européenne le 17 novembre 2010 sera l'occasion d'une première présentation au niveau international du baromètre de la sécurité alimentaire développé avec le Comité scientifique de l'Agence belge.

Bonne lecture !

Gil Houins,  
Administrateur délégué (CEO)



De la fourche  
à la fourchette

## Notre mission : de la fourche à la fourchette

**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.**

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un organe exécutif fédéral parastatal A placé sous l'autorité du Ministre de tutelle (en 2009, le Ministre de l'Agriculture). Conformément à la loi du 4 février 2000, l'AFSCA est chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle de mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes.

Les tâches principales de l'AFSCA sont :

- 1° le contrôle, l'examen et l'expertise des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire
- 2° le contrôle et l'expertise de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation, de l'exportation des produits alimentaires ainsi que des sites où se passent ces activités
- 3° l'enregistrement de tous les opérateurs et des établissements exerçant une activité soumise au contrôle de l'AFSCA, ainsi que l'octroi, la suspension et le retrait des agréments et des autorisations pour pouvoir exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire
- 4° l'intégration et l'élaboration de systèmes d'identification et de traçage des produits alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire ainsi que leur contrôle
- 5° la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission
- 6° l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les Communautés et les Régions
- 7° la surveillance du respect de la législation relative à tous les maillons de la chaîne alimentaire, depuis les intrants agricoles (engrais, aliments du bétail, produits phytopharmaceutiques) jusqu'à l'horeca et au commerce de détail.

## Nos valeurs

L'AFSCA accorde pour son personnel et comme organisation une attention particulière aux valeurs suivantes :

- **professionnalisme**
- **intégrité**
- **ouverture et transparence**
- **polyvalence**
- **participation**
- **équité.**

Parmi les objectifs de l'AFSCA, on peut également citer :

- une grande efficacité
- une gestion optimale des ressources
- être au service des partenaires (consommateurs, opérateurs, secteurs, autres pouvoirs publics).

## Business plan 2009-2011 pour l'Agence alimentaire

Le nouveau business plan 2009 – 2011 définit les objectifs stratégiques pour les années à venir.

Approuvé par la Ministre de tutelle de l'Agence, Madame Sabine Laruelle, il vise tout d'abord une chaîne alimentaire toujours plus sûre, mais aussi une Agence bien acceptée par les opérateurs et reconnue par la société.

En vue d'évoluer d'une agence de contrôle vers une instance publique au service des citoyens et de la société, un certain nombre d'initiatives vont être développées, permettant une approche plus humaine des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent est mis davantage sur l'information et la sensibilisation de groupes-cibles souvent difficiles d'accès et chez lesquels de nombreuses non conformités sont observées.

La promotion de l'autocontrôle dans les entreprises reste un point extrêmement important. Outre la sensibilisation et l'information des entreprises, plusieurs stimuli sont prévus comme l'octroi d'un signe visuel de reconnaissance (le smiley-AFSCA), pour l'instant délivré uniquement dans le secteur horeca mais qui pourra être étendu au secteur du commerce de détail. Le tout appuyé par des incitants financiers significatifs (bonus/malus sur la contribution annuelle).

## Nos moyens

Le nouveau business plan peut être téléchargé sur le site internet de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) et est également disponible en version imprimée. Il comprend 12 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.

Ces objectifs stratégiques ont été traduits en objectifs opérationnels dont l'évolution peut être consultée sur notre site web [www.afsca.be](http://www.afsca.be).

### **Pour réaliser ses missions en 2009, l'AFSCA a pu compter sur :**

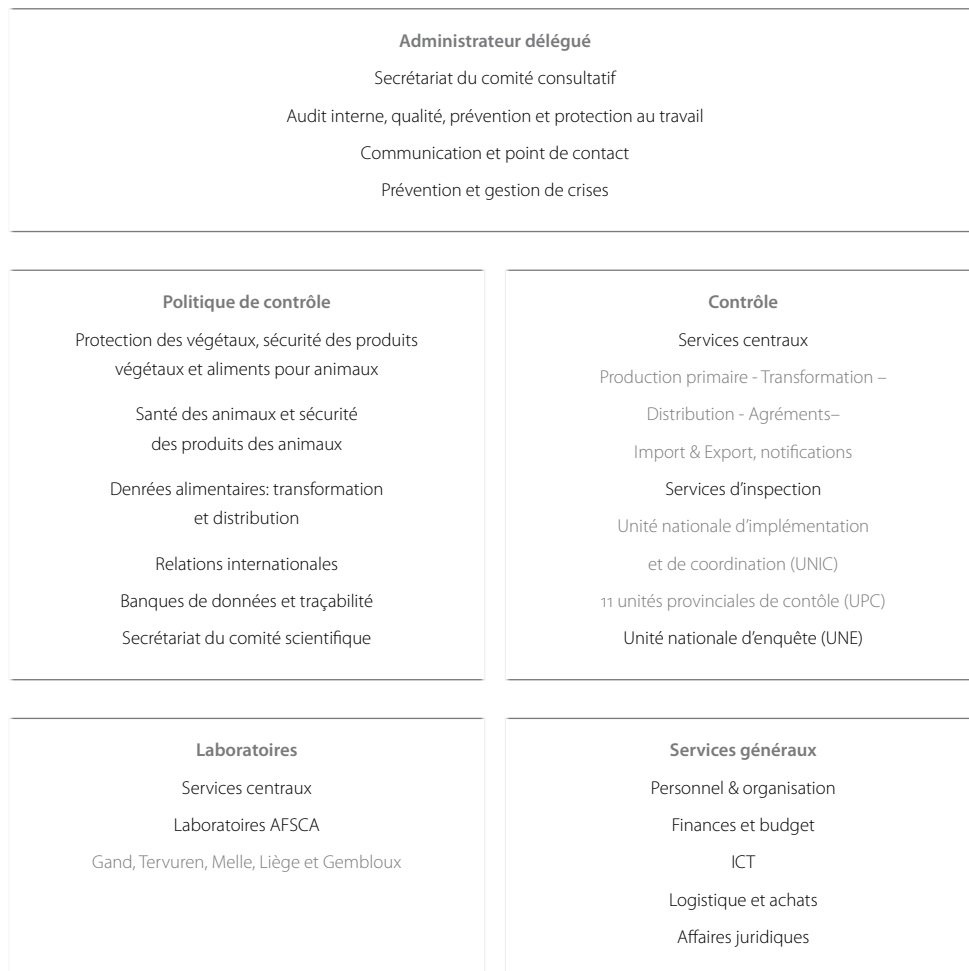
- 1.328 collaborateurs dont 556 inspecteurs et contrôleurs répartis dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC)
- ses 5 laboratoires internes accrédités ISO 17.025
- un réseau de 57 laboratoires externes ainsi que 10 laboratoires nationaux de référence
- un budget de 183 millions €
- une bonne collaboration avec la police, les douanes et d'autres services publics.

### **Les services centraux comptent 453 collaborateurs et sont principalement chargés :**

- de l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire
- de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne

- de l'élaboration de réglementations opérationnelles
- du suivi des relations internationales avec les pays tiers
- de l'élaboration des programmes de contrôles, inspections et analyses sur base de l'évaluation des risques
- de l'organisation des contrôles sur le terrain (plan de contrôle)
- de la coordination, de l'agrément des laboratoires et de la réalisation des analyses
- de la communication aux opérateurs et aux consommateurs, dont la gestion du point de contact pour ces derniers
- de la prévention et la gestion de crises
- du service de médiation pour les opérateurs
- d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

## Structure de l'AFSCA



## L'AFSCA remporte 2 e-GOV awards !

Ce prix est décerné chaque année à un service public qui se distingue par une utilisation remarquable de l'informatique.

### **L'AFSCA reçoit la distinction pour Sanitel, le nouveau système électronique d'identification et d'enregistrement des animaux de ferme.**

Ce système permet d'identifier et de suivre un animal depuis l'exploitation où il est né jusqu'à l'abattoir, en passant par tous les établissements où il a séjourné. A l'abattoir, les données d'expertise sont alors encodées dans le système, ce qui génère une centralisation de toutes les données relatives à l'animal.

Sanitel a obtenu une première récompense dans la catégorie «projets d'amélioration du service aux entreprises au niveau fédéral», et cerise sur le gâteau, il a reçu le 'champion Award 2009' en tant que meilleur projet, toutes catégories confondues.

Il y a quelques années, il s'est avéré que l'ancien Sanitel devait être complètement remanié. Le nouveau Sanitel, parfois aussi appelé Sanitrace, a été développé en collaboration avec les associations régionales de santé animale DGZ et ARSIA. Sanitel n'est pas seulement utilisé par les collaborateurs de l'AFSCA, mais aussi par tous les abattoirs, les vétérinaires réalisant les expertises, DGZ, ARSIA. Afin que la traçabilité soit complète, non seulement les négociants et les marchés aux bestiaux sont connectés, mais aussi le clos d'équarrissage. Les Régions peuvent maintenant aussi consulter directement les données dans Sanitel, et les communes peuvent gérer les données pour les abattages privés. Une simple connexion internet suffit. Chaque jour, plus de 100.000 opérations sont réalisées dans cette banque de données. Sanitel est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.



## Relations internationales

A Pékin le 7 avril 2009, la Ministre Sabine Laruelle, et son homologue chinois ont signé un protocole permettant l'exportation de viande de porc vers la République Populaire de Chine.

Ce protocole est l'aboutissement de 5 années d'efforts de l'AFSCA Il fixe le cadre sanitaire et administratif de ces exportations et sera suivi d'une inspection des opérateurs belges intéressés.

En 2008, 47 entreprises ont abattu plus de 10 millions de porcs en Belgique ; le marché chinois représente donc une opportunité majeure pour nos opérateurs.

En 2009, de nouveaux accords bilatéraux ont été conclus et de nouveaux certificats ont été établis avec 13 pays :

- L'Afrique du Sud pour l'exportation de porcs
- L'Algérie pour l'exportation de bourdons
- L'Argentine pour l'exportation de gélatine fabriquée à partir de peaux de porcs destinées à la production alimentaire et vinicole
- Le Canada pour l'exportation de pigeons voyageurs
- La Colombie pour l'exportation de sperme porcin surgelé et pour l'exportation de porcs domestiques d'élevage et/ou de rente
- La Croatie pour l'exportation de viande de porc, bœuf, volaille et lapin, de produits de la pêche, de lait et d'ovoproduits
- Les États-Unis pour l'exportation de sperme de cheval
- L'Inde pour l'exportation de pommes et poires
- Israël pour l'exportation de sperme de porc
- Le Japon pour l'exportation d'oiseaux vivants et l'approbation d'un établissement de quarantaine/rassemblement

- La Fédération de Russie pour l'exportation de porcs de boucherie
- L'Ukraine pour l'exportation de porcs d'élevage.
- les Philippines pour l'exportation de viandes bovines
- la République populaire de Chine pour l'exportation de gélatine de porc et de sperme bovin.

L'AFSCA a également reçu 16 délégations étrangères ainsi que 8 missions de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV ou FVO pour « Food and Veterinary Office ») de la Commission européenne. L'OAV est chargé d'évaluer le respect des prescriptions européennes en matière de sécurité alimentaire dans les différents états membres et des pays tiers exportant vers l'Union européenne.

## La cellule de vulgarisation de l'AFSCA au service des opérateurs



Depuis le 1/9/2008, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA aide les opérateurs actifs dans l'horeca (restaurants, traiteurs, cafés) et le commerce de détail (boulangers, épiciers, bouchers, ambulants...).

La sécurité alimentaire est régie par une législation efficace mais pointue, entre autres relative à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité, aux autorisations et enregistrements.

La cellule de vulgarisation aide les opérateurs à comprendre la réglementation et à la mettre en pratique dans leur entreprise, entre autres en matière d'autocontrôle. La cellule de vulgarisation contribue donc à une

amélioration de l'hygiène dans le secteur de la restauration. Un autocontrôle certifié, c'est tout bénéfique : un plus pour la sécurité de la chaîne alimentaire, une réduction des contributions à l'AFSCA et, pour l'horeca, la possibilité de prétendre à l'affichage d'un logo : le smiley-AFSCA.

La cellule de vulgarisation :

- évalue les besoins d'information du secteur de la distribution
- organise des sessions de formation pour des groupes d'opérateurs
- participe à la rédaction de publications

- assure une permanence didactique, au stand de l'AFSCA, lors de manifestations publiques (foires et salons)
- récolte les informations pertinentes et établit une banque de réponses aux questions utiles à l'ensemble du secteur.

Depuis sa création en 2008, la cellule de vulgarisation a organisé 78 sessions de formation qui ont rassemblé 2.396 personnes des cuisines de collectivités, boulangers, restaurateurs, détaillants, vendeurs de produits à la ferme, écoles d'hôtellerie... Elle a également réalisé des sessions d'information destinées aux commerçants dans le cadre des actions de contrôle annoncées (voir page 43).

## Enquête de satisfaction des opérateurs

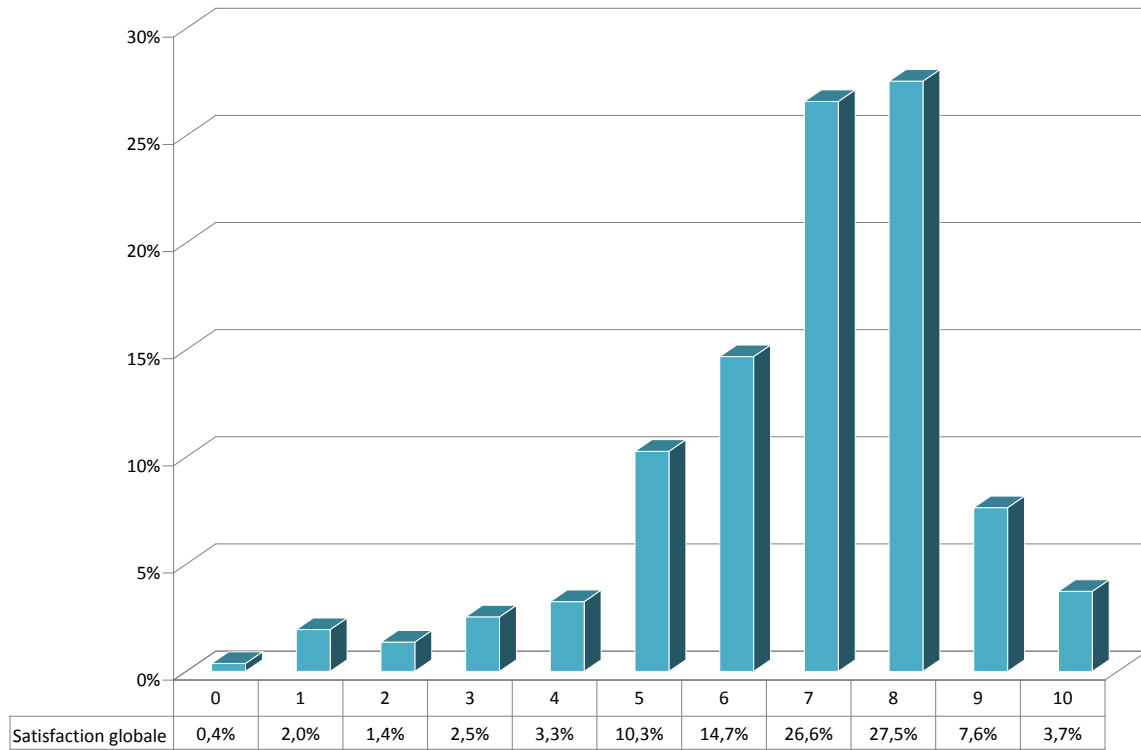
L'AFSCA a pour ambition de réaliser ses missions tout en rencontrant au mieux les attentes de la société. Elle recherche donc la reconnaissance de la collectivité dans son entièreté. Dès lors, le business plan 2009-2011 de l'administrateur délégué de l'AFSCA a prévu la réalisation d'une enquête auprès des opérateurs, des consommateurs et de son personnel répartie sur 3 années consécutives.

C'est pourquoi fin 2009, une enquête indépendante à grande échelle a été menée auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire contrôlés par l'AFSCA. Plus de 6.000 opérateurs ayant été contrôlés au cours des 12 mois précédents ont répondu à l'enquête, soit plus de 21 % des personnes interrogées.

Les résultats montrent une évaluation très positive de l'AFSCA, considérée comme utile à la société (93 %), faisant preuve de professionnalisme (87 %) et concourant à l'amélioration des activités des opérateurs de la chaîne alimentaire (73 %).

Plus de 90 % des répondants sont satisfaits du déroulement des contrôles et des prestations des contrôleurs.

Le rapport complet de cette enquête est disponible sur le site web : [www.sondagepeiling.be](http://www.sondagepeiling.be)



*Satisfaction globale des services rendus par l'AFSCA (cote de 1 à 10)*

## Développement durable à l'AFSCA

FAVV op weg naar  
AFSCA en route vers



Depuis le début (en 2006), la mise en place du développement durable est portée principalement par l'engagement volontaire et l'enthousiasme d'un large groupe de collaborateurs de l'administration centrale (le groupe de pilotage) et d'un réseau étendu de collègues tout aussi enthousiastes des UPC et des laboratoires.

Le fonctionnement relatif au développement durable a pu compter dès le début sur le soutien actif du management, entre autres par les facilités offertes pour l'organisation de la journée annuelle Développement Durable.

Depuis 2009, son fonctionnement a d'ailleurs reçu un caractère plus formel. Le comité de direction a décidé, le 9 février 2009, de charger de façon formelle le groupe de pilotage du développement durable de l'encadrement du projet EMAS; en effet, l'AFSCA met tout en œuvre pour obtenir l'enregistrement EMAS en 2010 pour son administration centrale, une unité provinciale pilote et 3 de ses 5 laboratoires. Ensuite, il est prévu d'étendre l'enregistrement EMAS à l'ensemble de l'AFSCA.

À côté de l'encadrement du projet EMAS, les principales activités réalisées en 2009 étaient :

- l'organisation d'un jour «low energy» (le 13 février) ;
- la journée annuelle du développement durable (le 13 octobre) autour du thème «à la maison» avec entre autres une présentation du film «Home» et une exposition fort appréciée sur la construction/l'habitation durable.

Plusieurs brochures d'information ont également été rédigées, dont une brochure sur le tri des déchets et une brochure «EMAS en 12 questions». A diverses occasions, des communications ont été diffusées au sujet de manifestations et d'initiatives externes, dont la Journée de la Terre.

## Le management de l'AFSCA



**Herman Diricks,**  
Directeur général  
Politique de contrôle


**Gil Houins,**  
Administrateur  
délégué (CEO)

**Véronique Berthot,**  
Directeur général  
Services généraux

**Geert De Poorter,**  
Directeur général  
Laboratoires

**Jean-Marie Dochy,**  
Directeur général  
Contrôle





## Le processus central de l'AFSCA

L'AFSCA veille en permanence à ce que la chaîne alimentaire réponde aux prescriptions réglementaires. L'inspection des installations et des mesures d'hygiène mises en place, la vérification de l'implémentation effective des systèmes d'auto-contrôle et de la traçabilité, le contrôle des mentions d'étiquetage ou encore l'échantillonnage des produits en vue de leur analyse sont autant de moyens pour s'assurer de la sécurité et de la qualité des produits de la chaîne alimentaire.

### **Le processus central de l'AFSCA est un processus cyclique qui comporte 3 grandes étapes :**

1. chaque année, l'AFSCA élabore, sur base d'une évaluation du risque, un programme de contrôle composé de 2 parties, une partie échantillonnages, et une partie inspections
2. ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activi-

tés de contrôle, dans lequel sont formulés les objectifs par province et jusqu'au niveau sectoriel

3. les unités provinciales de contrôle (UPC) réalisent les contrôles (inspections et échantillonnages) et rapportent leurs constatations. Les résultats d'analyse sont communiqués par les laboratoires. Des informations sont reçues des entreprises dans le cadre de la notification obligatoire, du système européen d'alertes rapides (RASFF) et via les plaintes des consommateurs.

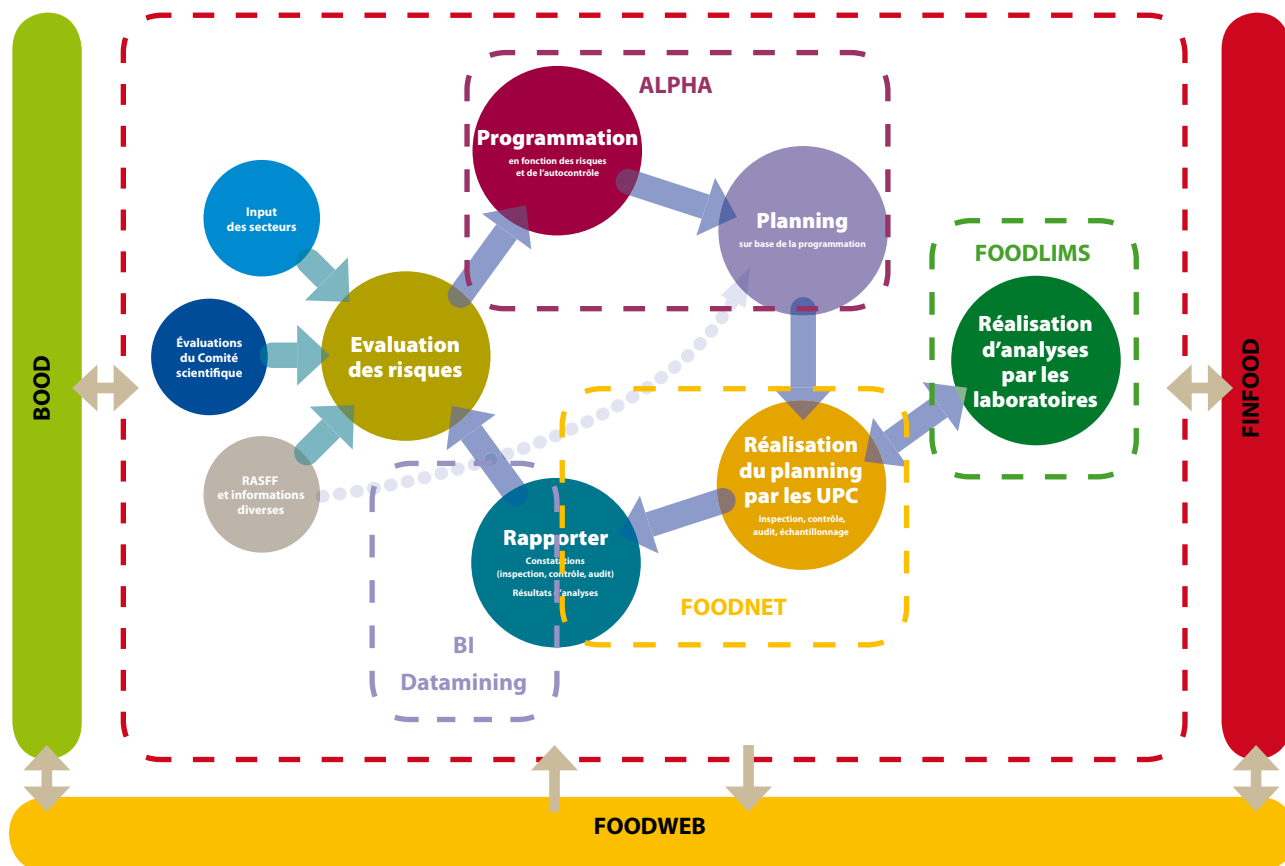
Les rapports d'inspection et résultats d'analyses nourrissent l'évaluation des risques et imposent une adaptation régulière voire immédiate de la programmation prévue dans le sens d'une maîtrise maximale des dangers. Le soutien du Comité scientifique de l'agence est indispensable à ce niveau.

## La colonne vertébrale informatique de l'AFSCA

Depuis sa création en 2000, l'AFSCA collecte et gère des informations relatives à sa mission. L'AFSCA a hérité des bases de données provenant des différents services de contrôle à l'origine de sa création. Elle s'est également attelée à créer une structure logique des différentes bases de données : la colonne vertébrale informatique. Elle est constituée de différents maillons interconnectés visant une organisation optimale des contrôles sur base d'une analyse de risque :

- l'enregistrement des opérateurs de la chaîne alimentaire: **BOOD**
- la transposition du programme de contrôle en un plan de contrôle et d'analyse au niveau des 11 unités provinciales de contrôle (UPC) : **ALPHA**
- l'enregistrement des actions de contrôle et de leurs constatations : **FOODNET**
- l'enregistrement des résultats d'analyses : **FOODLIMS**
- l'enregistrement et la traçabilité des animaux de ferme : **SANITRACE**
- le CRM ou la plateforme opérateurs – AFSCA : **FOODWEB**, en développement pour simplifier les démarches des opérateurs, et leur permettre de consulter leurs données disponibles à l'AFSCA
- la base de données du personnel de l'AFSCA : **DEBOHRA**
- la facturation dans le cadre du financement de l'AFSCA : **FINFOOD** et **ADMINLIGHT**
- l'exploitation des données de l'ensemble des banques de données : **BUSINESS INTELLIGENCE** ou **BI**.

Les procédures de travail développées dans ce cadre ont permis à l'AFSCA d'atteindre un excellent niveau de professionnalisme largement reconnu.



*Le processus central et le système informatique intégré de l'AFSCA :  
de la programmation à la planification et au rapportage*



Notre mission-clé

Les contrôles

L'AFSCA réalise des contrôles dans le cadre du plan de contrôle (établi sur base d'une évaluation des risques), mais également des recontrôles suite à un précédent contrôle défavorable, des contrôles faisant suite à une plainte, une demande d'agrément, un RASFF (système d'alerte rapide européen), une suspicion de maladie, une notification d'un opérateur, des contrôles à l'exportation, des irrégularités en cas d'importation, d'exportation ou de commerce intracommunautaire...

Lorsqu'un contrôleur ou un inspecteur réalise une visite dans un établissement, on parle de 'mission'. Lors d'une mission, plusieurs contrôles peuvent être effectués, en fonction de l'activité de l'opérateur. Les exemples de contrôles les plus connus sont les inspections et les échantillonnages.

Il existe différents types d'inspections des établissements, comme par exemple :

- de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène
- du système d'autocontrôle
- de la notification obligatoire
- de la traçabilité.

Pour que les inspections soient réalisées de manière uniforme, l'AFSCA les réalise sur base de check-lists disponibles sur le site web de l'AFSCA. Les check-lists sont complétées par les contrôleurs lors de leurs missions. Le nombre de check-lists complétées correspond au nombre d'inspections réalisées. En 2010, il sera possible aux opérateurs d'avoir accès à leurs propres données grâce à la nouvelle interface entre les opérateurs et l'AFSCA : Foodweb.

Lors d'un échantillonnage d'aliments pour animaux, de plantes, de denrées alimentaires ou lors d'un prélèvement réalisé sur un animal, un ou plusieurs échantillons sont prélevés et ensuite analysés pour y détecter ou y doser la présence de substances ou micro-organismes.

## Inspections

En 2009, 145.989 inspections ont été réalisées lors de 100.347 missions chez 51.336 opérateurs sur un total d'environ 170.000 opérateurs enregistrés; 85 % des inspections étaient favorables.

*Types d'inspections réalisées de 2007 à 2009*

Domaine contrôlé (scope)	2007	2008	2009	2009 p./r. 2008
Infrastructure, installation et hygiène	28.014	26.041	36.388	+ 40%
Infrastructure et installation (avant agrément)	551	529	421	- 20%
Système d'autocontrôle	5.960	7.722	12.417	+ 61%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	15.823	18.196	25.523	+ 40%
Notification obligatoire	6.047	9.989	15.248	+ 53%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	6.029	7.662	7.803	+ 2%
Matériel d'emballage	828	1.213	1.069	- 12%
Gestion des déchets	2.992	3.426	4.408	+ 29%
Transport	3.966	1.712	1.913	+ 12%
Interdiction de fumer dans les restaurants	11.979	5.290	11.738	+ 122%
Phytoprotecteur	2.966	3.036	3.395	+ 12%
Pesticides	921	2.311	2.723	+ 18%
Santé animale	1.942	2.735	3.161	+ 16%
Bien-être animal	7.480	8.788	9.869	+ 12%
Médicaments et guidance	3.174	4.186	5.378	+ 28%
Surveillance épidémiologique (animaux de rente)	2.733	3.603	4.261	+ 18%
Autres	810	171	274	+ 60%
<b>Total</b>	<b>102.215</b>	<b>106.610</b>	<b>145.989</b>	<b>+ 37%</b>

Le nombre d'inspections a augmenté de plus d'un tiers entre 2008 à 2009 grâce à l'amélioration constante des moyens mis à la disposition du personnel depuis plusieurs années :

- **les check-lists**, qui constituent la base documentaire du contrôle, ont été régulièrement adaptées et revues pour rendre leur utilisation plus performante
- **les outils informatiques** dont disposent les contrôleurs ont également bénéficié de la même attention tant sur le plan de la qualité du matériel que des logiciels (Foodnet) dont l'utilisation en temps réel devient réalisable
- **les méthodes d'enregistrement** et d'identification des différents opérateurs ont bénéficié de la même logique d'amélioration.

Sur le plan humain, l'accent a été mis sur l'encadrement du personnel de contrôle, la communication, la formation, la sensibilisation des contrôleurs aux différents aspects de la relation avec les personnes contrôlées.

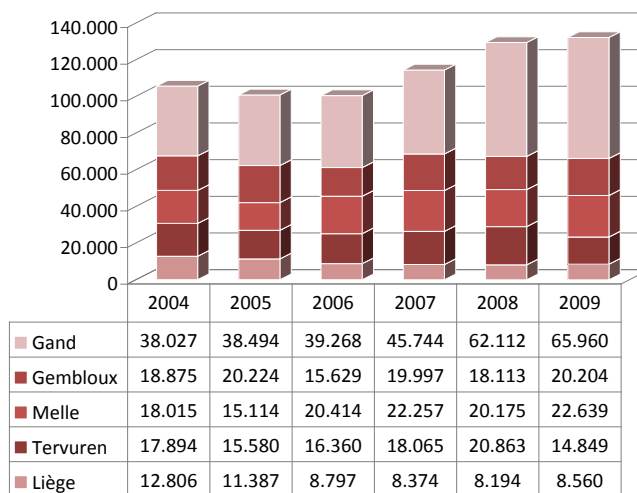
Chaque année, des objectifs sont définis pour les services provinciaux de contrôle et une évaluation est réalisée sur base des indicateurs de performance retenus (KPI) intégrant les différents paramètres mesurables lors de la réalisation des missions, tels que le temps ou la distance. Le travail d'inspection s'inscrit donc dans une perspective animée d'une logique objective de productivité et de qualité.

## Analyses

Les 5 laboratoires de l'AFSCA sont accrédités ISO 17025 par BELAC. Le nombre d'analyses réalisées dans ces laboratoires et leur diversité sont en augmentation permanente. Outre les analyses de routine, les laboratoires de l'AFSCA se tiennent toujours prêts à réaliser un nombre accru d'analyses, par exemple en cas de crise (alerte, vigilance accrue...).

Pour la réalisation des analyses sur les échantillons prélevés dans le cadre de ses missions, l'AFSCA collabore également avec des laboratoires agréés (57 en 2009), spécialisés dans différents domaines d'analyses, comme par exemple la microbiologie, les résidus et contaminants, les additifs, la phytopathologie. La liste de ces laboratoires, ainsi que les analyses concernées par les agréments sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).

**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](http://www.afsca.be). Quelques résultats marquants font l'objet des chapitres suivants. Des résultats chiffrés sont également disponibles dans le dernier chapitre « 2009 en chiffres ».**



*Evolution du nombre d'analyses réalisées dans les laboratoires de l'AFSCA*

## Plantes et produits végétaux

### *Maladies des plantes*

En 2009, l'AFSCA a prélevé plus de 9.000 échantillons de végétaux et produits végétaux chez les producteurs, dans les entrepôts, les centres d'expédition, les espaces verts et les forêts dans le but de détecter les organismes nuisibles. Ce suivi permet de garantir, sur le plan international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales.

### **Bactéries en culture de pommes de terre**

La pourriture brune et la pourriture annulaire font l'objet d'une surveillance intensive, en particulier en production de plants. En 2009, 6 cas suspects ont été observés, dont 3 ont été confirmés :

- 2 lots de plants avec des résultats douteux pour la pourriture annulaire ont été signalés par les autorités slovènes ; les mesures ont pu être levées à l'issue d'une visite d'un expert belge et suite à une analyse de confirmation négative obtenue après un mois et demi. Par mesure de précaution, le producteur a néanmoins décidé d'éliminer le lot suspect dont il détenait encore des tubercules.
- 1 lot de pommes de terre de consommation analysé en Belgique ; le biotest n'a pas confirmé cette suspicion et le lot a été libéré. Suite à ces résultats faussement positifs répétés, l'AFSCA a entrepris des démarches envers la Commission européenne en vue d'adapter les procédures d'analyses.
- 3 cas de contaminations confirmées dont 2 pour la pourriture brune et 1 pour la pourriture annulaire (un lot de plants fermiers et 2 lots de pommes de terre de consommation). Toutes les mesures visant à l'éradication totale des bactéries ont été prises: destruction (par biométhanisation) ou transformation sécurisée des lots contaminés ou ayant un lien de parenté ou ayant eu des contacts physiques avec ces lots et restriction d'utilisation des parcelles d'origine.

### Capricorne asiatique des agrumes

Les grands capricornes asiatiques sont des insectes exotiques qui s'attaquent à une large gamme de feuillus provoquant leur dépérissement et leur mort. Ce sont des organismes de quarantaine dont l'éradication est obligatoire. Malgré les mesures officielles prises en 2008, le grand capricorne asiatique des agrumes (*Anoplophora chinensis*) a été signalé dans des lots de jeunes arbustes importés de Chine par différents Etats membres de l'UE (Chypre, Allemagne, Pays-Bas...).

La Belgique importe très peu ces jeunes arbustes directement et aucun insecte, ni signe de présence n'a encore été détecté. Elle se fournit essentiellement aux Pays-Bas. Des foyers y ont été récemment découverts sur des arbres en jardins privés ou en espaces publics situés dans des zones à forte densité de pépinières.

Il est donc possible que le grand capricorne asiatique ait déjà été introduit sur le territoire national via le commerce intracommunautaire intensif. Une campagne d'information et de sensibilisation sera lancée en 2010 en vue d'accroître la vigilance et la sensibilisation du secteur ; une détection et une notification précoces sont en effet indispensables pour éradiquer d'éventuels foyers.



## Produits phytopharmaceutiques

Les pesticides à usage agricole (insecticides, fongicides, herbicides) sont destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et à détruire les végétaux indésirables. Leur commercialisation et leur utilisation sont strictement réglementées : pesticides agréés, de qualité loyale et marchande, utilisation selon les bonnes pratiques agricoles et enregistrement des traitements, contrôle technique des pulvérisateurs.

	Inspections	Favorables
Contrôles au niveau du négoce	763	84,4 %
Détention et utilisation par les agriculteurs	2.429	85,6 %
Détention et utilisation par les administrations communales	25	60,0 %

Les principales infractions concernaient la détention de pesticides qui ne sont plus agréés ; 217 avertissements et 206 PV ont été dressés pour les non conformités.

**En 2009, 1.814 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge pour la recherche de résidus de 376 pesticides différents ; 94 % des échantillons étaient favorables (absence de résidus ou non dépassement des limites maximales en résidus fixées dans la législation). Les fruits et légumes**

importés de pays tiers ont montré proportionnellement plus de dépassements de LMR (limites maximales en résidus) que ceux produits dans les pays membres (91 % vs 96 %). Les LMR sont complètement harmonisées au niveau de l'Union européenne depuis septembre 2008.

Les principaux fruits en infraction sont les fraises, fruits de la passion et groseilles. Les principaux légumes avec un dépassement des LMR sont les piments, Calebasses, céleris, poireaux, épinards et le persil.

La situation est donc plutôt rassurante, comme le constate le Comité scientifique de l'AFSCA en 2010 : «l'exposition chronique de la population adulte belge est en général sous contrôle, même chez ceux qui ont une consommation importante ou fréquente de fruits et légumes. Pour la plupart des résidus de pesticides étudiés, l'exposition est 100 fois inférieure à la dose journalière admissible». Pour les enfants de 2 à 5 ans, le lavage et l'épluchage des fruits sont recommandés, de même qu'une étude complémentaire spécifique à cette population.

### ***Contamination accidentelle par un OGM de graines de lin importées du Canada***

En septembre 2009, la Belgique a été avertie via le système d'alerte européen (RASFF) de la découverte par les autorités allemandes d'une contamination par du lin transgénique de certains produits de boulangerie. Les analyses et l'enquête ont montré qu'il s'agit à l'origine d'une contamination accidentelle de chargements de graines de lin venant du Canada par du lin transgénique autorisé dans ce pays à des fins d'alimentation humaine et animale jusqu'en 2001.

La contamination était de l'ordre de 0,01 % (inférieur ou égal à 1 graine sur 10.000). Au niveau belge, 48.000 tonnes de graines de lin et de tourteaux de graines de lin originaires du Canada ont été bloquées par l'AFSCA en 2009 et les analyses effectuées ont confirmé la présence de lin OGM dans une partie de la cargaison des bateaux.

Dès le 29 octobre 2009, les autorités canadiennes ont, en accord avec la Commission européenne, appliqué un protocole d'échantillonnage et d'analyses en vue de reprendre les exportations de graines de lin vers l'Union européenne en garantissant l'absence d'OGM. Les producteurs européens, et notamment belges, d'huile de lin sont en effet largement tributaires des fournitures canadiennes pour leurs usines.

La politique de l'AFSCA, compte tenu du fait que le problème soulevé était d'ordre réglementaire (tolérance zéro) et non de santé publique, fut que les lots de graines de lin et les tourteaux (résidus de l'extraction de l'huile) destinés à l'alimentation animale devaient être exempts d'OGM. En cas de non conformité, ces produits sont réexportés vers le pays d'origine ou un pays tiers qui accepte ce type de produits (13.000 tonnes fin 2009). Toutefois, un rappel de produits dans la distribution ne se justifiait pas sur le plan de la santé publique et est laissé à la responsabilité des opérateurs concernés.

## Aliments pour animaux

Les résultats des inspections réalisées en 2009 confirment l'amélioration constante observée dans le domaine des aliments pour animaux : 94 % des contrôles portant sur l'infrastructure, l'autocontrôle, l'hygiène, la traçabilité, l'emballage, l'étiquetage et la notification obligatoire ainsi que 93 % des inspections du respect des prescriptions en matière d'aliments médicamenteux étaient favorables.

## Animaux et santé animale

### *Maladies animales*

#### **Nouvelle politique sanitaire**

En Belgique, la lutte contre les maladies animales est organisée depuis plusieurs décennies. Pour la majorité des maladies, elle s'appuie sur des programmes officiels de lutte sur base obligatoire. La politique sanitaire en Belgique dépend de plusieurs facteurs qui sont directement liés entre eux :

- le statut officiellement indemne de notre pays par rapport à certaines maladies (par ex. brucellose et tuberculose depuis 2003, leucose depuis 1999)
- les relations commerciales avec certains pays

qui ne possèdent pas un statut indemne pour certaines maladies, ce qui entraîne la mise en place d'une vigilance sanitaire des mouvements d'animaux en provenance de ces pays

- le respect de l'application des normes de l'OIE (organisation mondiale de la santé animale)
- l'apparition possible de maladies émergentes.

L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire à ses partenaires et y consacre annuellement plus de 7.395.563 €.

Afin de pouvoir garantir la sécurité sanitaire de notre cheptel au niveau national et international, 2 tables rondes ont été organisées par l'AFSCA en 2009 avec les différents acteurs du contrôle sanitaire en Belgique (DGZ, ARSIA, CERVA, les fédérations agricoles). Une réflexion y a été menée sur l'avenir de notre programme de surveillance sanitaire.

Une étude a été réalisée afin de pouvoir garantir le maintien de l'absence de maladies ainsi que de la détection rapide d'une éventuelle (ré)introduction de ces maladies dans notre cheptel.

Différentes orientations ont été retenues :

- des analyses sur les bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de maladies lors de leur introduction et lors de la campagne hivernale suivante
- une campagne hivernale lors de laquelle des analyses de sang sont réalisées sur une sélection aléatoire d'animaux pour détecter et évaluer la séroprévalence des maladies
- un meilleur suivi des avortements chez les petits ruminants et les bovins, accompagné d'une enquête épidémiologique et d'analyses
- la mise en place d'une sérothèque (échantillons de sérum de la campagne d'hiver) pour permettre une analyse rétroactive
- l'analyse et le suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux (p.ex. BVD, IBR, fièvre Q, maladie de la langue bleue, virus du Nil Occidental)
- la gestion administrative en matière de suivi sanitaire et un soutien scientifique des acteurs de terrain.

Cette nouvelle approche de la stratégie sanitaire nous permettra à la fois de maintenir le statut de pays indemne et d'étendre le champ d'application de la politique sanitaire.

### Maladie de la langue bleue

LAFSCA lutte également activement contre la maladie de la langue bleue depuis son apparition en Belgique en 2006. Grâce à la lutte, et la vaccination en particulier, aucun cas du sérotype 8 de la maladie de la langue bleue n'a été détecté en 2009 et ce, même si une quinzaine de prélèvements suspects par semaine ont été envoyés pour analyse. Il s'agit donc d'une amélioration remarquable de la situation, vu les 700 cas en 2006, 7.000 cas en 2007 et 50 cas en 2008.



Pour la deuxième année, la vaccination contre cette maladie était obligatoire en Belgique pour tous les bovins et moutons (à l'exception des veaux de boucherie). En 2009, l'AFSCA et le Fonds pour la santé animale (Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux) ont acheté 3,75 millions de vaccins pour bovins et 350.000 vaccins pour ovins. Ce vaccin a été mis gratuitement à disposition des éleveurs. Au total, ce sont plus de 220.000 moutons et plus de 2,35 millions de bovins qui ont été vaccinés contre la souche 8.

### Fièvre Q

La fièvre Q est une maladie bactérienne provoquée par *Coxiella burnetti*. De nombreux animaux y sont sensibles, mais les ruminants représentent le réservoir principal. L'homme peut également être infecté : cette maladie est d'ailleurs généralement plus importante pour la santé publique que pour la santé animale.

Les Pays-Bas sont confrontés depuis 2007 à une explosion du nombre de cas humains de fièvre Q : 170 cas en 2007, environ 1.000 cas en 2008 et plus de 2.000 contaminations en 2009 qui ont conduit à l'abattage massif des chèvres et moutons d'exploitations contaminées. En Belgique, quelques dizaines de cas sont observés chaque année, sans lien avec une épidémie chez les animaux.

En décembre 2009, sur base de l'avis du Comité scientifique, l'AFSCA a réalisé un monitoring : la bactérie a été mise en évidence dans le lait de 7 des 61 exploitations laitières de chèvres et dans 5 à 10% des cas d'avortement de bovins et petits ruminants.

Ces résultats montrent que la fièvre Q est présente dans le cheptel belge, sans que la situation ne soit comparable à celle des Pays-Bas. La vigilance reste de mise et un programme de surveillance aura lieu en 2010. Des mesures préventives ont été imposées aux exploitations positives à la fièvre Q : limitation d'accès à l'exploitation (interdiction d'accès au public), pasteurisation du lait, zone de mise-bas séparée du reste de l'étable et autres mesures d'hygiène en cas d'avortement, spécialement relatives au fumier...

### **Botulisme**

Le botulisme est causé par la bactérie sporulante *Clostridium botulinum*. La bactérie est fréquemment présente et peut – dans certaines conditions – produire des toxines qui peuvent causer des paralysies, voire la mortalité de différentes espèces animales. L'ingestion de certaines toxines peut également avoir des conséquences graves chez l'homme.



Un grand nombre de cas de botulisme a été observé dans le bétail laitier en 2009 ; ils ont entraîné la perte de plus de 200 bovins et la destruction de plus de 100.000 kg de lait ou produits laitiers. Les sources des toxines sont souvent des carcasses putréfiées de volailles ou de petits animaux qui ont contaminé une pâture, l'approvisionnement en eau ou le fourrage ensilé. Deux vaccins sont disponibles pour les bovins. Pour éviter des intoxications chez l'homme, en cas de suspicion ou de confirmation de botulisme dans le bétail laitier, le lait produit lors de la période à risque est détruit et l'éleveur est dédommagé. Ces mesures se basent sur l'avis – datant de 2006 – du Comité scientifique de l'AFSCA.

### ***Identification et enregistrement***

En 2009, 5.942 contrôles de l'identification et de l'enregistrement du bétail ont été réalisés. Comme en 2008, plus de 95 % des contrôles étaient favorables, les problèmes étant observés principalement dans les exploitations de moutons, chèvres et cervidés.

### ***Bien-être animal***

Dans le cadre de la protection des animaux et du bien-être animal, 9.869 inspections ont été réalisées dans 4.964 exploitations agricoles, abattoirs et durant le transport d'animaux d'abattage ; 3 % d'infractions ont été relevées.

## Denrées alimentaires

### Abattage

Tous les bovins, ovins, caprins, porcins et chevaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en recherchant et 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, de pesticides ou de contaminants. L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission.



	Carcasses expertisées en 2008	Carcasses saisies en 2008	Carcasses expertisées en 2009	Carcasses saisies en 2009
Bovins	522.557	1.719 (0,3 %)	480.068	1.677 (0,3 %)
Veaux	301.102	487 (0,2 %)	319.188	518 (0,2 %)
Porcs	11.588.072	37.924 (0,3 %)	11.677.883	31.167 (0,3 %)
Chevaux	9.253	30 (0,3 %)	8.910	33 (0,4 %)
Moutons	133.192	122 (0,1 %)	135.071	85 (0,1 %)
Chèvres	3.363	12 (0,4 %)	6.143	9 (0,1 %)

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des contrôles relatifs aux informations sur la chaîne alimentaire, au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés (mesures contre l'ESB ou maladie de la vache folle) et autres

sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et à l'autocontrôle. Les principales non conformités avaient trait à l'infrastructure, l'installation et l'hygiène des abattoirs (23 %) et au système d'autocontrôle (9 %).

## *Transformation de denrées alimentaires* *Additifs*

En 2009, 3,362 missions (27 % en plus qu'en 2008) ont été menées chez 2.777 opérateurs (37 % en plus qu'en 2008) dans les établissements de transformation industrielle de denrées alimentaires d'origine végétale, de viandes, de produits de la pêche, de produits laitiers et d'ovoproduits. Comme en 2008, les inspections étaient favorables à 86 % en ce qui concerne le système d'autocontrôle, et à 95 % pour l'infrastructure, l'installation, l'hygiène, la notification obligatoire, la traçabilité, l'emballage et l'étiquetage, le transport et la gestion des déchets. Plus de 6.000 kg de produits ont été saisis (dont plus de 200 kg de viande et crustacés).

Chaque année, de nombreux échantillons de denrées alimentaires sont prélevés pour l'analyse d'additifs afin de vérifier si des additifs interdits n'ont pas été utilisés ou si les quantités présentes d'additifs autorisés sont conformes aux normes légales.

	échantillons	conformité
Sulfites dans la viande hachée	1.804	93%
Sulfites dans d'autres aliments et boissons	125	100%
Conservateurs dans divers aliments et boissons	193	100%
Edulcorants dans des boissons et desserts	55	100%
Colorants autorisés et interdits dans des bonbons, glaces, épices, de l'huile	84	100%
Acide propionique dans des pains préemballés	46	100%
Benzène dans des boissons fraîches	85	100%

Les contrôles de sulfites dans la viande hachée ont donné lieu à la saisie de 119 kg de viande et de 59 kg d'autres produits, à une fermeture temporaire, à 63 PV et 10 avertissements.

### **Jaune de méthyle dans du curry en poudre**

En 2009, du jaune de méthyle, un colorant interdit, a été mis en évidence dans du curry en poudre d'origine indienne livré à des clients en Belgique, en France, au Luxembourg et probablement en Allemagne. Ce colorant (jaune beurre ou 4- diméthylaminoazobenzène) est connu comme étant potentiellement cancérigène et mutagène.

Pour protéger la santé publique, l'AFSCA a décidé de bloquer, rappeler et détruire tous les lots d'épices dans lesquels la présence de jaune de méthyle a été détectée. Les mélanges d'épices dans lesquels ces lots ont été utilisés étaient également détruits, sauf si une analyse démontrait l'absence de jaune de méthyle.

Suite à cet incident, les contrôles et analyses de jaune de méthyle ont été renforcés dans le programme de contrôle 2010. Ils seront réalisés dans le curry, le curcuma et le paprika en poudre, tant dans les postes d'inspection frontaliers que sur le marché belge. Ces analyses sont combinées avec la recherche d'autres colorants interdits (rouge Soudan I, II, III et IV, para-red...) qui ont été retrouvés dans des épices auparavant.

### *Horeca, cuisines de collectivités, détaillants et grossistes*

En 2009, plus de 22.000 missions ont été réalisées dans les établissements de l'horeca, les cuisines de collectivités, les détaillants, grossistes et transporteurs de denrées alimentaires.

	2008		2009	
	Inspections infrastructure, installation & hygiène	Favorables	Inspections infrastructure, installation & hygiène	Favorables
Horeca classique	5.583	49 %	12.128	57 %
Horeca ambulant	536	71 %	1.071	66 %
Cuisines de collectivités	918	63 %	1.123	60 %
Biberonneries	79	80 %	81	85 %
Grossistes	218	76 %	176	64 %
Détaillants	5.158	59 %	7.085	58 %

Dans l'horeca, seulement 31 % des contrôles des systèmes d'autocontrôle étaient en ordre, 92 % pour les contrôles sur l'interdiction de fumer et 87 % pour la traçabilité étaient favorables (27 %, 90 % et 80 % respectivement en 2008). Les non conformités ont donné lieu à 5.573 avertissements, 814 PV, 224 saisies (dont 335 kg de glaces et desserts et 275 kg de volaille).

Seuls 55 % des contrôles du système d'autocontrôle étaient favorables dans les cuisines de collectivités, et 60 % chez les détaillants et grossistes.

### Actions de contrôle annoncées

En 2009, l'AFSCA a organisé une campagne de contrôles annoncés dans les secteurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, boucheries, petites épiceries, grandes surfaces et collectivités) à Grammont, Wavre, Saint-Josse, Ath et Bilzen. L'AFSCA y a organisé en concertation avec les autorités communales des séances d'information préalables auxquelles tous les opérateurs ont été invités. Lors de la campagne, tous les opérateurs ont été systématiquement contrôlés. Cette campagne a fait l'objet d'un large battage médiatique et a assuré une publicité utile en faveur de la sécurité alimentaire.

Dans ce cadre, 1.571 établissements ont été contrôlés et 74 % des contrôles étaient favorables. Malgré le caractère annoncé de l'action, il a fallu procéder à 4 fermetures immédiates. En outre, 415 avertissements et 58 PV ont été dressés. Les infractions concernaient surtout le système d'autocontrôle et les règles d'hygiène.

Le nombre d'opérateurs contrôlés dans le cadre de ces actions ne devrait jamais dépasser 5% du total des contrôles dans le secteur de la distribution, la règle générale étant que les inspections s'effectuent à l'improviste.



## Matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou objets avec lesquels elles entrent en contact. Chaque année, l'AFSCA réalise des analyses sur des récipients en carton, plastique, aluminium, de la vaisselle en céramique, des ustensiles de cuisine en nylon noir, des petits pots pour bébés... à l'aide de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'un liquide simulant une denrée alimentaire durant un certain temps, à une certaine température.

En 2009, 4 % des 815 analyses montraient un dépassement de la limite de migration et ont donné lieu à 4 PV et à 13 retraits de produits du marché.

### **Méthylbenzophénone dans des céréales de petit-déjeuner**

Le 28 janvier 2009, grâce au système de notification obligatoire, l'AFSCA a été informée par un fabricant belge de denrées alimentaires d'un problème de migration d'une substance chimique (méthylbenzophénone) présente dans l'encre d'imprimerie d'emballages en carton. Ce type d'emballage peut permettre la migration de cette substance, dont la toxicité est peu connue, vers la denrée. En concertation avec l'AFSCA, le fabricant belge a immédiatement bloqué les denrées encore en stock et renoncé à l'utilisation de ce type d'emballage.

L'AFSCA a analysé 78 échantillons de céréales de petit-déjeuner, repas prêts à être consommés, crème glacée, boissons à base de lait, café, crème fraîche et chocolat : 9 échantillons de céréales de petit déjeuner contenaient un taux trop élevé de méthylbenzophénone et ont donné lieu à un retrait du commerce, conformément à l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA.

### **Benzophénone dans du lait**

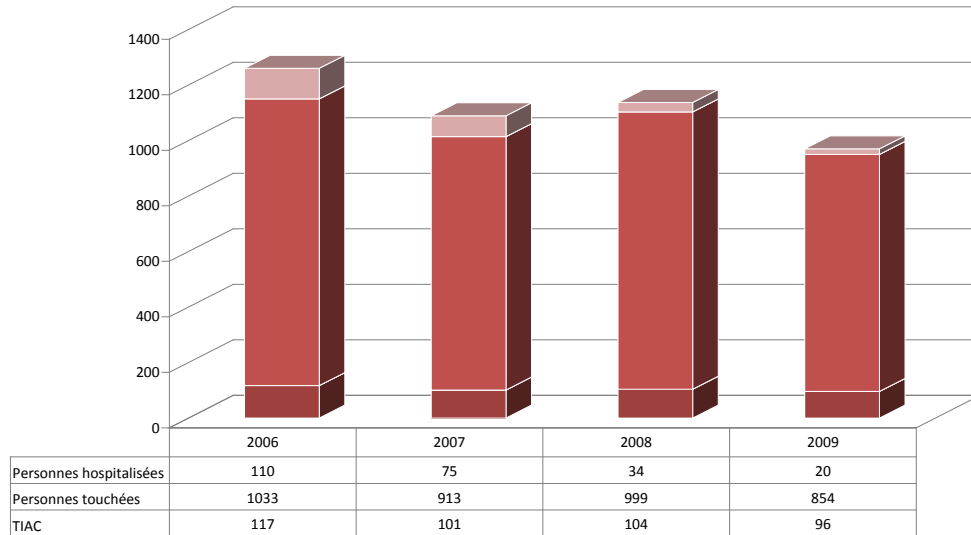
En mai, suite à des plaintes de consommateurs au point de contact de l'AFSCA, des analyses ont été menées sur du lait en bouteilles en plastique. Des traces de benzophénone ayant pour origine une migration à partir de l'étiquette des bouteilles ont été décelées.

Le retrait du marché de 6.898 tonnes de lait et le rappel des lots contenant des quantités trop importantes de benzophénone ont été organisés.

## Toxi-infections alimentaires collectives

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliment ou d'eau contaminée. On parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque l'on

se trouve en présence de symptômes similaires observés dans les mêmes circonstances chez au moins 2 personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.



*Evolution des TIAC rapportées*

Parmi les TIAC de 2009, on peut citer plus particulièrement un foyer de *Bacillus cereus* qui a contaminé 40 personnes ayant consommé un plat froid lors d'une fête.

A young boy with dark hair, wearing a red t-shirt with a black collar and a red and white striped pattern at the bottom, is leaning on a silver metal railing. He is looking to the left with a slight smile. The background is a blurred indoor swimming pool with lane markers and spectators in the stands.

Prévention et  
gestion de crises

La prévention et la gestion de crises sont des tâches cruciales de l'AFSCA. La politique de prévention menée par l'AFSCA depuis plusieurs années semble porter ses fruits : aucun des incidents auxquels l'AFSCA a été confrontée au cours de l'année 2009 n'a dégénéré en crise.

Période	Incident	Conséquences
Janvier	contamination de céréales de petit-déjeuner par du méthylbenzophénone	7 lots de céréales de petit-déjeuner et 2 lots de barres de céréales retirées du marché
Avril	contamination de poudre de curry par du jaune méthyle	84 tonnes de poudre de curry contaminée concernées, dont 56 tonnes déjà écoulées - blocage et destruction, y compris rappel, de tous les lots d'épices (mélanges d'épices) dans lesquels la présence de jaune de méthyle a été détectée
Avril	contamination de lait par du benzophénone	6.898 tonnes de lait retirées du marché et 21 lots rappelés de chez les consommateurs
Septembre	contamination accidentelle par un OGM non autorisé en Europe de graines de lin importées du Canada (utilisées dans certains produits de boulangerie)	Blocage de 45.000 tonnes de graines de lin et de 3.000 tonnes de graines de lin originaires du Canada ; fin 2009, 13.000 tonnes restaient bloquées pour renvoi au Canada.

Ces incidents, dont l'impact a heureusement été négligeable pour la santé humaine, ont démontré la capacité de l'AFSCA à organiser et encadrer les processus de traçabilité des secteurs concernés, ainsi qu'à gérer efficacement ces incidents. Ils démontrent aussi l'importance, pour les opérateurs, de disposer d'un système de traçabilité efficace.

Ce calme relatif a donné l'occasion au Service prévention et gestion de crises de poursuivre la rédaction et l'actualisation de scénarios de crise. Développés pour des situations générales ou des situations plus spécifiques (comme la maladie d'Aujesky, la fièvre du Nil occidental, les accidents nucléaires...), ils détaillent notamment tous les acteurs impliqués, l'organisation des plans de surveillance ainsi que les plans de communication et les mesures préventives et de lutte à mettre en place. Ils sont en constante évolution et fournissent à l'AFSCA tous les outils nécessaires pour pouvoir appréhender une crise sereinement et efficacement.

### **Business Continuity Plan**

Suite à la forte propagation de la grippe A/H1N1 chez l'homme dès avril 2009, l'Organisation mondiale de la Santé a décrété l'état de pandémie. La Belgique, rapidement confrontée aux premiers malades, a dès lors craint un fort taux d'absentéisme en septembre en raison de la reprise des activités scolaires et professionnelles.

Dans ce contexte, l'AFSCA a décidé de mettre en place son propre Business Continuity Plan ou BCP. Il s'agissait de mettre sur pied un plan d'action permettant de garantir la continuité du fonctionnement des services essentiels, même en cas de pandémie, et donc de minimiser l'impact sur l'organisation et son personnel.

Des mesures préventives d'hygiène ont été prises et communiquées à l'ensemble du personnel. Des dispositions particulières ont également été prévues pour pallier l'absence massive de personnel en raison de la fermeture d'écoles, de crèches, ou pour soigner des personnes malades de leur entourage.

Heureusement, l'AFSCA n'a pas dû activer son BCP. Il s'agissait cependant d'un exercice utile parce qu'applicable en cas de nombreux autres types d'incidents.



Lutte contre la fraude

### *Action compléments alimentaires*

Après l'action relative aux compléments alimentaires menée par l'AFSCA en 2007 et 2008 chez les distributeurs, une action similaire a été menée en 2009 chez les producteurs, importateurs et grossistes. Les fournisseurs des magasins dans lesquels des compléments alimentaires non conformes avaient été trouvés (absence de notification, dosage supérieur aux normes autorisées, non conformités d'étiquetage, absence de système d'autocontrôle) ont été contrôlés ; 858 compléments ont été contrôlés chez 80 opérateurs.

Cette action a montré les efforts importants réalisés par le secteur pour se mettre en ordre par rapport aux non conformités observées lors des précédents contrôles, à l'exception de la mise en place d'un système d'autocontrôle présent chez seulement 25 des 80 opérateurs.

En collaboration avec les douanes et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé, 20 contrôles ont également été réalisés sur des colis postaux importés suite à une commande via internet. Ils ont donné lieu à l'ouverture de 109 dossiers. De plus en plus de compléments alimentaires sont en effet importés, le plus souvent pour usage particulier, en raison de la facilité de commande via internet.





## Conclusions

Dans le premier business plan de l'AFSCA, l'administrateur délégué de l'époque soulignait déjà l'importance d'une organisation dynamique, s'améliorant en permanence et le doigt sur le pouls des évolutions de la société. Par la suite, l'AFSCA a toujours pris à cœur cette ambition et évité de verser dans l'autosatisfaction et l'inertie administrative. Le nouveau business plan 2009 – 2011 lui sert de nouvelle feuille de route à cet égard.

En vue de se confronter aux attentes de la société, une enquête indépendante à grande échelle a été menée auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire. Pour environ 90% des opérateurs belges de la chaîne alimentaire, l'AFSCA est utile à la société, elle fait preuve de professionnalisme et ses contrôles sont bien perçus. La simplification administrative reste néanmoins un objectif important dont les axes principaux sont définis avec les secteurs professionnels et le ministre compétent.

En réponse aux résultats de contrôles, moins favorables dans les secteurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, boucheries, petites épiceries, grandes surfaces, collectivités...), plusieurs initiatives ont été prises. La cellule de vulgarisation de l'AFSCA a organisé des sessions de formations gratuites pour plus de 2.000 personnes. Des contrôles annoncés, précédés d'une grande campagne d'information ont été réalisés en collaboration avec les autorités locales et les organisations sectorielles. La presse (locale) a fait un large écho à ces campagnes qui devraient se traduire, dès l'année prochaine, par une amélioration significative de la sécurité alimentaire.

En termes commerciaux, la Belgique est un petit pays, mais un grand marché exportateur. L'AFSCA joue un rôle essentiel de soutien à l'exportation et collabore activement avec les organisations professionnelles et les services régionaux pour promouvoir nos exportations. Le nombre important de délégations étrangères que l'AFSCA reçoit et les divers protocoles conclus chaque année – dont le protocole avec la République populaire de Chine relatif à la viande de porc – montrent les efforts importants entrepris par l'Agence belge vis-à-vis des pays tiers pour les convaincre du haut niveau de ses exigences et de la qualité de nos produits.

Une nouvelle politique sanitaire a été mise en place fin 2009. Outre la politique de prévention et les programmes de surveillance des maladies animales dont l'efficacité a fait ses preuves, elle vise à garantir le maintien de l'absence des maladies dont la Belgique est indemne grâce à la détection rapide et efficace d'une (ré)introduction éventuelle de maladies dans notre cheptel.

L'accent au cours de l'année écoulée a aussi été placé sur une amélioration constante de la productivité et de la qualité du travail d'inspection, rendue possible grâce au développement d'une colonne vertébrale informatique, la formation et la motivation de nos collaborateurs.

La vigilance reste cependant de mise, en particulier pour éviter l'entrée sur notre territoire de menaces pour notre production végétale (capricorne asiatique) et notre cheptel (maladies animales telles que la fièvre Q et l'anémie infectieuse équine).



L'année 2009 en chiffres

### Personnel de l'AFSCA

	2008	2009
Personnes	1.309	1.328
Dont personnes dans les services d'inspection	775	793
ETP*	1.172	1.192
% statutaires	70 %	69 %
+ vétérinaires CDM**	758	699

\* équivalent temps plein

\*\* vétérinaires indépendants chargés de missions

### Budget de l'AFSCA : recettes

	2008	2009
Dotation	111.974.000 €	113.415.000 € (62,0 %)
Contributions	26.260.000 €	21.146.000 € (11,6 %)
Rétributions	38.582.000 €	38.036.000 € (20,8 %)
Interventions de l'Union européenne	2.121.000 €	2.825.000 € (1,5 %)
Autres (amendes administratives, analyses pour des tiers, intérêts...)	7.670.000 €	7.630.000 € (4,2 %)
Provision pour le déménagement	2.501.000 €	-
<b>Total recettes</b>	<b>186.607.000 €</b>	<b>183.052.000 € (100 %)</b>

### Budget de l'AFSCA : dépenses et réserve de crise

	2008	2009
Réserve de crise	5.000.000 €	5.000.000 €
<b>Total dépenses</b>	<b>170.124.000 €</b>	<b>159.677.000 €</b>

*Comité consultatif*

	2008	2009
Membres	37	37
Réunions plénières	10	8

*Comité scientifique*

	2008	2009
Membres	22	21
Avis	33	39

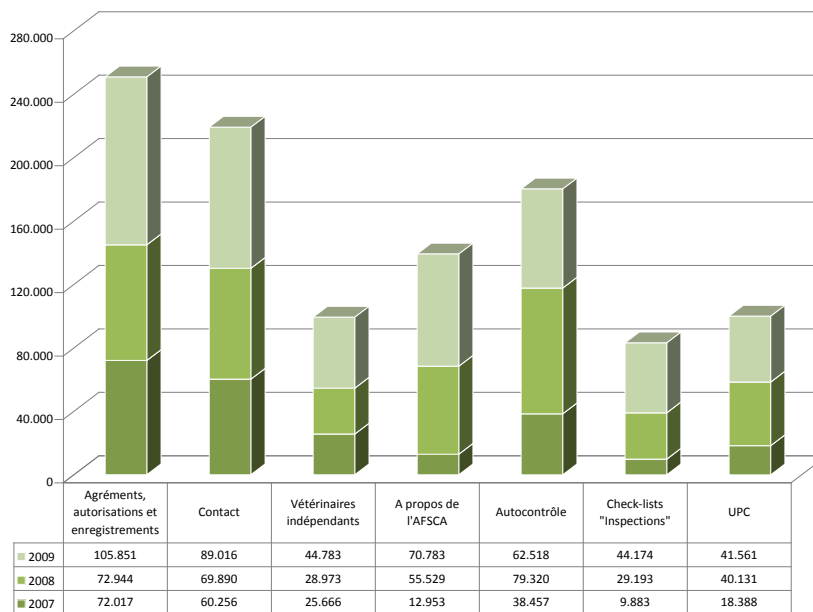
*Laboratoires*

	2008	2009
Laboratoires de l'AFSCA	5	5
Laboratoires de référence	11	10
Laboratoires agréés par l'AFSCA	56	57

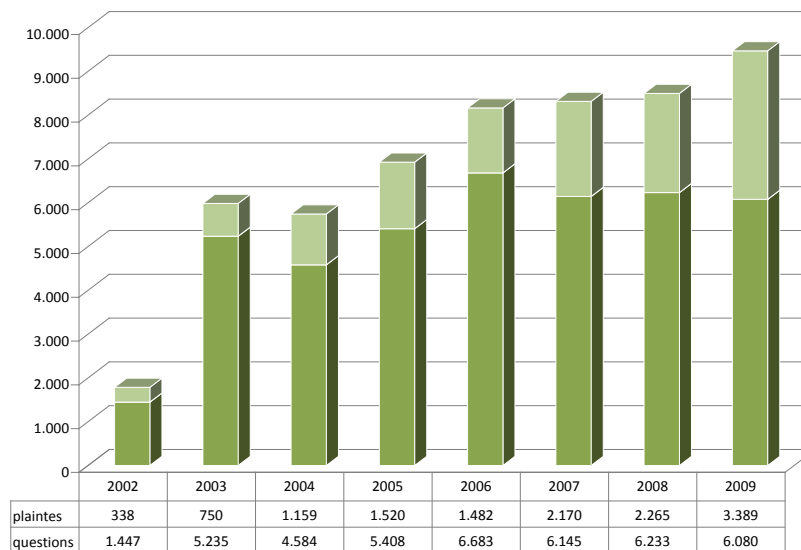
## Communication

	2008	2009
Communiqués de presse	72	102
Communiqués pour retrait de produits	82 %	46 %
Visites sur le site www.afsca.be	673.494	690.387

### www.afsca.be : principales pages visitées



### Point de contact pour les consommateurs

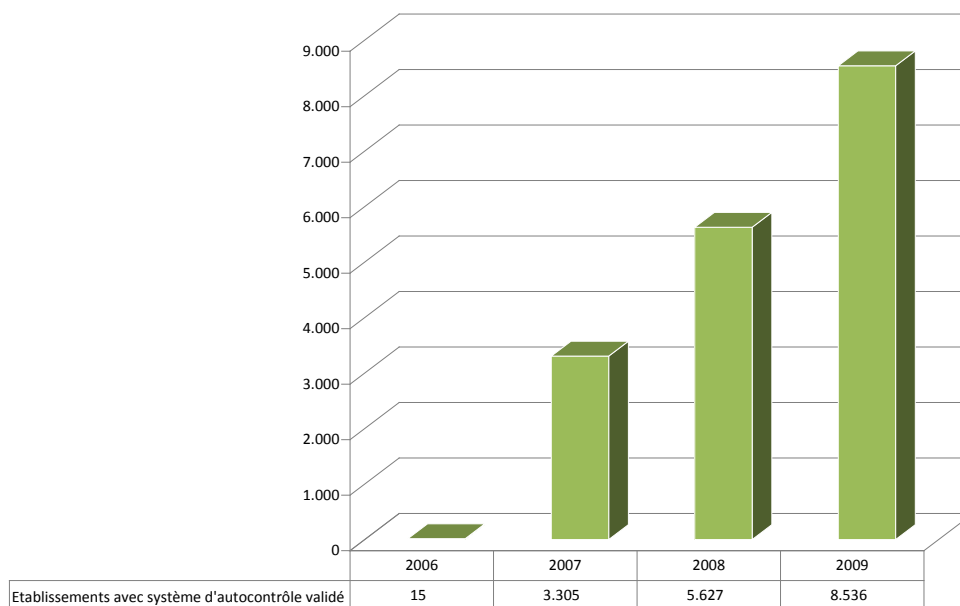


### Service de médiation pour les opérateurs

	2006	2007	2008	2009
Plaintes	229	164	149	140
Plaintes sur le financement	63 %	57 %	39 %	32 %
Plaintes sur l'interprétation de la réglementation	14 %	24 %	28 %	25 %
Plaintes sur le comportement du contrôleur	3 %	4 %	5 %	4 %

Nombre d'établissements disposant d'un système d'autocontrôle complètement validé (certifié) fin 2009	Agro-fourniture	159
	Production primaire	7.525
	Transformation	284
	Commerce de gros	7
	Distribution	404
	Horeca	149
	Transport	8
	<b>Total</b>	<b>8.536</b>

### *Etablissements disposant d'un système d'autocontrôle validé*



## Contrôles

	2008	2009
Inspections	106.610	145.898
Missions	84.025	100.347
Echantillonnages	64.565	60.842

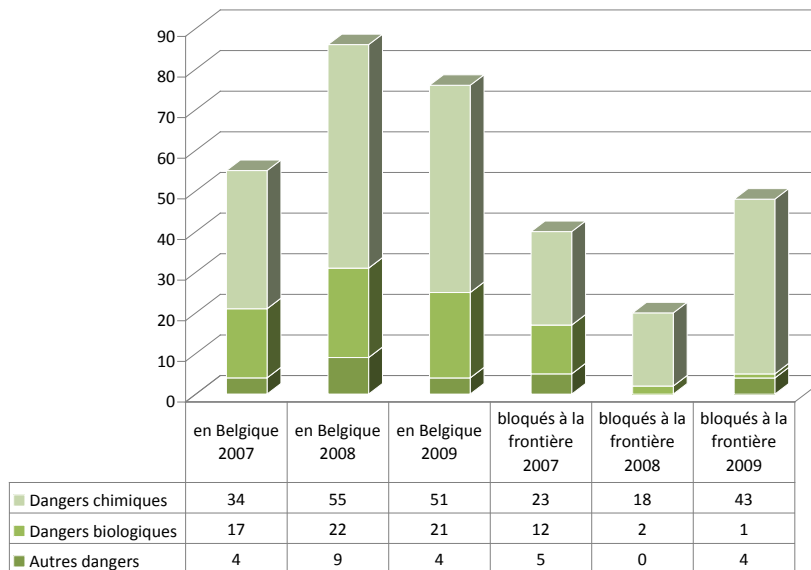
## Type d'analyses

	Echantillonnages	Analyses	% de conformité
Analyses de qualité	2.004	4.829	97,3 %
Analyses résidus et contaminants	12.623	182.982	99,7 %
Analyses hormones et médicaments	18.782	55.450	99,3 %
Analyses microbiologiques	21.487	55.617	87,9 %
Analyses parasites	1.527	1.793	87,2 %
Analyses OGM	264	2.330	99,4 %
Analyses à l'importation, exportation et au commerce intracommunautaire	4.003	46.079	99,5 %
Autres analyses	3.933	4.736	97,8 %
<b>Total</b>	<b>60.842</b>	<b>353.816</b>	<b>97,7 %</b>

### Suites des non conformités

Nombre total de missions en 2009	100.347
Avertissement	12.009
Mesure envers un autre opérateur	614
PV	3.497
Saisie définitive	1.060
Fermeture temporaire	167
Retraits/refus d'agrément ou d'autorisation	14
Montant des amendes administratives	1.826.244 €

### RASFF (système européen d'alerte rapide) : répartition des notifications d'origine belge selon la nature du danger



### Contrôles à l'importation

	Nombre d'envois 2008	Nombre d'envois 2009	Envois refusés 2008	Envois refusés 2009
Animaux vivants	2.791	2.514	11 (0,4 %)	8 (0,3 %)
Denrées alimentaires	33.398	42.516	240 (0,7 %)	182 (0,4 %)
Plantes et végétaux	4.115	10.491	103 (2,5 %)	33 (0,3 %)
Produits non destinés à la consommation humaine	4.987	4.765	18 (0,4 %)	19 (0,4 %)
<b>Total</b>	<b>45.291</b>	<b>60.286</b>	<b>372 (0,8 %)</b>	<b>242 (0,4 %)</b>

### Rôle de l'AFSCA dans le cadre de l'exportation

	2008	2009
Certificats délivrés pour l'exportation	220.844	160.000
Dont exportation vers la Fédération de Russie	26.921	24.071
Délégations étrangères reçues	17	16
Accords conclu avec d'autres pays	20 (13 pays)	13 (12 pays)

### *Lutte contre la fraude*

	2008	2009
Enquêtes sur des fraudes	322	260
Participation à un contrôle routier	18	20
Echantillons dans les exploitations agricoles et abattoirs	3.210	2.146
Actions spécifiques (compléments alimentaires, moutons...)	20	13
Transferts d'informations à d'autres services	109	126
Actions coordonnées avec d'autres autorités	781	723
Infractions	245	294

# 17 adresses pour l'AFSCA

---

## Services centraux

---

- 1 CA Botanique - Food Safety Center  
 Bd du Jardin Botanique 55, 1000 Bruxelles  
 T 02/211 82 11 – F 02/211 82 00 – [www.afsca.be](http://www.afsca.be)  
 Point de contact pour le consommateur: 0800 13 550  
[pointdecontact@afsca.be](mailto:pointdecontact@afsca.be)  
 Cellule de vulgarisation : [voorlichtingvulgaris@afsca.be](mailto:voorlichtingvulgaris@afsca.be)













---

## Unités provinciales de contrôle

---

- 2 UPC Anvers  
 Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen  
 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11  
[Info.ANT@favv.be](mailto:Info.ANT@favv.be)
- 3 UPC Bruxelles  
 CA Botanique - Food Safety Center  
 Bd du Jardin Botanique 55, 1000 Bruxelles  
 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – [Info.BRU@afsca.be](mailto:Info.BRU@afsca.be)
- 4 UPC Hainaut  
 Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons  
 T 065/40 62 11 – F 065/40 62 10  
[Info.HAI@afsca.be](mailto:Info.HAI@afsca.be)
- 5 UPC Limbourg  
 Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt  
 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85  
[Info.LIM@favv.be](mailto:Info.LIM@favv.be)
- 6 UPC Liège  
 Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège  
 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01  
[Info.LIE@afsca.be](mailto:Info.LIE@afsca.be)
- 7 UPC Luxembourg  
 Rue du Vicinal 1 – 2<sup>ème</sup> étage, 6800 Libramont  
 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79  
[Info.LUX@afsca.be](mailto:Info.LUX@afsca.be)
- 8 UPC Namur  
 Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge  
 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02  
[Info.NAM@afsca.be](mailto:Info.NAM@afsca.be)



9	<p>UPC Flandre orientale  Zuiderpoort, blok B, 10<sup>ème</sup> étage  Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent  T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be</p>	
10	<p>UPC Brabant flamand  Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E,  3001 Leuven  T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be</p>	
11	<p>UPC Brabant wallon  Espace Coeur de Ville 1, 2<sup>ème</sup> étage, 1340 Ottignies  T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80  Info.BRW@afsca.be</p>	
12	<p>UPC Flandre occidentale  Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge  T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12  Info.WVL@favv.be</p>	
<b>Laboratoires de l'AFSCA</b>		
13	<p>Gembloux  Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux  T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77</p>	
14	<p>Gentbrugge  Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge  T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01</p>	
15	<p>Liège  Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège  T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96</p>	
16	<p>Melle  Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle  T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01</p>	
17	<p>Tervuren  Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren  T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30</p>	







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.

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire  
CA-Botanique • Food Safety Center • Bd du Jardin botanique 55 • 1000 Bruxelles  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be) • [info@afsca.be](mailto:info@afsca.be)