



rapport d'activités

2006

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

.be



rapport d'activités

2006



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

.be

Editeur responsable	Gil Houins Administrateur délégué Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire WTC3 - 21 ^{ème} étage Boulevard Simon Bolivar 30 1000 Bruxelles
Rédaction finale	Yasmine Ghafir - Paul Coosemans
Graphic design	Service de communication (Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)
Impression	Cartim
Traduction	Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal: BD 54.197

© AFSCA — juillet 2007

Citation subordonnée à l'indication de la source



Cher lecteur,

La présentation d'un rapport annuel est un exercice de communication mais est aussi pour l'organisation qui le présente l'occasion de faire le bilan d'un an de travail.

Au nom de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire et de ses 1.300 collaborateurs, j'ai le plaisir de vous présenter ce rapport particulièrement riche en informations et en chiffres. Il doit permettre à chaque secteur professionnel concerné d'identifier ses points forts et ses faiblesses et aux consommateurs de se forger une opinion objective sur l'état de la sécurité alimentaire dans notre pays.

Parmi les conclusions que l'on peut tirer de ce rapport figure certainement le fait que nos entreprises évoluent dans la bonne direction à cet égard. Par ailleurs, l'AFSCA a pu démontrer à la fois sa réactivité et son efficacité à l'occasion d'incidents qui, en d'autres temps, auraient pu dégénérer en une crise grave.

Je plaide toutefois pour que les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire accélèrent l'instauration dans leurs entreprises d'un système d'autocontrôle et de traçabilité fiable. Les guides sectoriels validés par l'Agence et les avantages financiers prévus dans le contexte du système bonus-malus doivent les y inciter.

L'AFSCA a, au cours de l'année écoulée, développé un système informatique qui permet de centraliser l'ensemble de ses résultats d'analyses et d'inspection. C'est la voie ouverte à une description de profil pour chaque acteur au sein de la chaîne et donc une base pour l'évaluation du risque et l'élaboration des futurs plans de contrôles.

2006 était aussi l'année au cours de laquelle le nouveau financement de l'AFSCA a été appliqué pour la première fois. Une chose est claire, cela ne s'est pas fait sans maladies d'enfance. Grâce à la collaboration constructive des secteurs économiques et à la coopération fructueuse avec divers services publics, de grands efforts sont réalisés afin de résoudre ces problèmes au plus vite. Une augmentation de la dotation budgétaire paraît cependant indispensable.

Bien entendu, ce rapport d'activités est également et surtout le résultat du travail de tous les collaborateurs de l'AFSCA qui, chaque jour, prennent notre mission à cœur. Je les en remercie chaleureusement.

G. Houins



2006
rapport d'activités
table des matières

- 1 L'Agence alimentaire en tant qu'organisation
- 2 Activités horizontales
- 3 Activités de contrôle
- 4 L'Unité Nationale d'Enquête
- 5 Prévention et gestion de crises
- 6 Activités des laboratoires

1

l'Agence alimentaire en tant qu'organisation

1.	Structure de l'organisation	19
1.1.	Politique de contrôle	19
1.2.	Contrôle	19
1.3.	Laboratoires	19
1.4.	Services généraux	19
2.	Le personnel de l'Agence	22
2.1.	Plan de personnel et relevé des effectifs	22
2.2.	Formation	23
2.2.1.	Management	23
2.2.2.	Services d'inspection	23
2.2.3.	Formations techniques	24
2.2.4.	Laboratoires	24
2.3.	Debohra (Database Oracle Human Resources Application)	24
2.4.	Le Service social	25
3.	Le budget de l'Agence	25
3.1.	Le nouveau système de financement	25
3.1.1.	Contributions	25
3.1.2.	Rétributions	26
3.2.	Budget	27
3.2.1.	Recettes	27
3.2.2.	Dépenses	27

2

Activités horizontales

1	Points forts en 2006	33
1.1.	Food@work	33
1.1.1.	Nouvelle composition et fonctionnement optimisé du Comité consultatif	33
1.1.2.	Élargissement du Comité et du Secrétariat scientifiques	33
1.1.3.	Une méthode adaptée pour l'évaluation des guides sectoriels	33
1.1.4.	Collaboration avec des laboratoires externes	33
1.1.5.	Mise en place du service de médiation	34
1.1.6.	Elaboration du concept du smiley-AFSCA	34
1.1.7.	Développement de la prévention et de la gestion de crise	34
1.1.8.	Réorganisation interne	34
1.1.9.	Assurance qualité et audit interne	34
1.1.10.	Glossaire	34
1.2.	Smiley	34
1.3.	Audit interne & qualité	35
1.4.	Qualité dans le secteur public	35
1.5.	Banques de données et traçabilité	36
1.6.	Simplification administrative	36
1.7.	Nouvelles politiques suite à l'incident dioxine	37
1.8.	Projets ICT	38
1.8.1.	Projets d'application	38
1.8.2.	Projets d'infrastructure	38
2.	Programmation des contrôles sur base de l'évaluation des risques	40
3.	Communication	41
3.1.	Point de contact	41
3.2.	Contacts avec la presse et communiqués de presse	43
3.3.	Conférences	43
3.4.	Publications	43
3.5.	Foires et manifestations	44
3.6.	www.afsca.be	44
3.7.	Été pourri? Non merci!	44
3.8.	Smiley	45
4.	Service de médiation	45
4.1.	Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA	46
4.2.	Plaintes non-AFSCA	47
4.3.	Demandes d'informations	47
4.4.	Autres	47

5.	Comité consultatif	47
5.1.	Activités générales	47
5.2.	Renouvellement du comité consultatif	48
5.3.	Temps forts en 2006	49
6.	Comité scientifique	49
6.1.	Estimation de l'exposition du consommateur aux dioxines	49
6.2.	Conservation de viennoiseries à base de crème pâtissière cuite	50
6.3.	Workshop: Application de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire	50
7.	Affaires internationales	51
7.1.	Rayonnement international	51
7.2.	Commerce avec les pays tiers	51
7.3.	Inspections par des organismes internationaux	52
8.	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	53

3

Activités de contrôle

1.	Réalisation du plan de contrôle 2006	57
2.	Nombre d'établissements agréés et autorisés	58
3.	Végétaux, engrais et pesticides	63
3.1.	Aspects phytosanitaires	63
3.1.1.	Cynips du châtaigner (<i>Dryocosmus kuriphilus</i>)	63
3.1.2.	Chrysomèle des racines du maïs (<i>Diabrotica virgifera</i>)	63
3.1.3.	Nématode du pin (<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>)	64
3.1.4.	Phytophthora ramorum	64
3.1.5.	Monilinia fructicola	64
3.1.6.	Pourriture annulaire et pourriture brune	64
3.1.7.	Feu bactérien (<i>Erwinia amylovora</i>)	65
3.1.8.	Virus de la mosaïque du pépino	65
3.1.9.	Viroïde de la maladie des tubercules en fuseau (PSTVd)	65
3.2.	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	65
3.3.	Mise sur le marché et utilisation des pesticides à usage agricole	66
3.3.1.	Prises d'échantillons	66
3.3.2.	Inspections	67
4.	Aliments pour animaux, santé animale et denrées alimentaires	67
4.1.	Contrôles des établissements	67
4.1.1.	Aliments pour animaux	67
4.1.2.	Produits laitiers	67
4.1.3.	Œufs	70
4.1.4.	Ovoproduits	71
4.1.5.	Poissons	72
4.1.6.	Secteur de la transformation	72
4.1.7.	Horeca, cuisines de collectivités et commerce de détail	73
4.2.	Contrôles de qualité et de traçabilité	74
4.2.1.	Aliments pour animaux	74
4.2.2.	Fruits et légumes	76
4.2.3.	Viandes bovines (tests ADN)	76
4.3.	Contrôles des résidus et contaminants	76
4.3.1.	Aliments pour animaux	76
4.3.2.	Animaux vivants	78
4.3.3.	Animaux de boucherie présentés à l'abattoir	79
4.3.4.	Volailles, lapins et gibiers	80

4.3.5. Poissons et mollusques	80
4.3.6. Lait et produits laitiers	81
4.3.7. Œufs	81
4.3.8. Denrées alimentaires	81
4.3.9. Contrôles des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	89
4.4. Epidémiosurveillance des maladies des animaux	90
4.4.1. ESB chez les bovins	90
4.4.2. EST chez les ovins et caprins	91
4.4.3. Brucellose chez les bovins	91
4.4.4. Tuberculose chez les bovins	91
4.4.5. Leucose chez les bovins	91
4.4.6. Surveillance des poissons d'aquaculture	92
4.4.7. Maladie d'Aujeszky	92
4.4.8. Rage	92
4.4.9. Maladies des abeilles	92
4.5. Contrôles microbiologiques : bactéries et parasites	92
4.5.1. Aliments pour animaux	92
4.5.2. Animaux vivants	93
4.5.3. Lait et produits laitiers	94
4.5.4. Ovoproduits	96
4.5.5. Carcasses et viandes d'animaux de boucherie	96
4.5.6. Bactéries pathogènes	97
4.5.7. Secteur de la transformation	101
4.5.8. Horeca et cuisines de collectivités	102
4.5.9. Secteur de la distribution	103
4.5.10. Crèches et hôpitaux	106
4.5.11. Toxi-infections alimentaires	107
4.6. Contrôles des organismes génétiquement modifiés	108
4.6.1. Aliments pour animaux	108
4.6.2. Denrées alimentaires	108
4.7. Contrôles de l'irradiation	111
4.8. Contrôles de radioactivité	111

5.	Sous-produits animaux	112
5.1.	Inspections	112
6.	Contrôles pour d'autres autorités	114
6.1.	Contrôles anti-tabac	114
6.2.	Bien-être animal	114
6.3.	CITES	114
7.	Contrôles des envois intracommunautaires et importation de pays tiers	115
7.1.	Echanges commerciaux intracommunautaires	115
7.1.1.	Animaux vivants	115
7.2.	Importation des pays tiers	116
7.2.1.	Animaux vivants	116
7.2.2.	Produits animaux destinés à la consommation humaine	116
7.2.3.	Denrées alimentaires d'origine non-animale	118
7.2.4.	Produits animaux non destinés à la consommation humaine	119
7.2.5.	Aliments pour animaux	120
7.2.6.	Plantes et produits végétaux	120
7.3.	RASFF	123
8.	Rapport des commissaires aux amendes administratives	125

4

L'unité nationale d'enquête

1.	Collaboration multidisciplinaire	131
2.	Activités propres de l'UNE	131
2.1.	Type d'infractions	131
2.2.	Prélèvement d'échantillons suspects dans les abattoirs	132
2.3.	Prélèvement d'échantillons suspects à l'exploitation agricole	134
2.4.	Contrôles routiers	135
3.	Actions spécifiques	135
3.1.	Entrepôts frigorifiques	135
3.2.	Incident dioxine	135
3.3.	Marché au bétail d'Ypres	135
3.4.	Popey I et II	136
3.5.	Substances inhibitrices dans le lait cru de ferme	136
3.6.	Ovins dans le cadre de la fête du sacrifice	136
3.7.	Entreprises de transformation de viandes	136
3.8.	Transports en provenance des Pays-Bas	137
3.9.	Zone de police de Dendermonde	137

5

Prévention et gestion de crises

1.	Prévention de crise	141
2.	Grippe aviaire	142
2.1.	Monitoring des oiseaux sauvages et des volailles	143
2.1.1.	Monitoring actif des oiseaux sauvages	143
2.1.2.	Mortalité suspecte dans l'avifaune sauvage – monitoring passif	144
2.1.3.	Monitoring sérologique chez les volailles	145
2.1.4.	Surveillance passive des volailles	145
3.	Incident dioxine	146
3.1.	Enquête	146
3.2.	Impact sur la santé publique	147
3.3.	Conséquences	147
4.	Fièvre catarrhale du mouton	148
4.1.	Propagation	148
4.2.	Vecteur	149
4.3.	Mesures	150

6

Activités des laboratoires

1.	Le réseau de laboratoires	155
2.	Les nouvelles politiques en 2006	156
3.	Les laboratoires de l'AFSCA	157
3.1.	Les Laboratoires Fédéraux pour la Sécurité Alimentaire de Melle et de Gembloux	160
3.2.	Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Gand	161
3.3.	Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Liège	161
3.4.	Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Tervuren	161
4.	Les laboratoires externes	162
5.	Les laboratoires de référence	162

Annexe 1:	Composition du Comité consultatif au 31 décembre 2006	167
Annexe 2:	Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2006	170
Annexe 3:	Avis du comité scientifique en 2006 (à l'exception des 15 avis concernant des guides)	172
Annexe 4:	Liste des abréviations	174
Annexe 5:	Index	176



rapport d'activités

l'Agence alimentaire en tant qu'organisation

1

Structure de l'organisation

L'AFSCA est construite autour de quatre piliers importants. Chacun d'eux constitue une direction générale et est placée sous la direction d'un Directeur général. Il s'agit des directions générales de la politique de contrôle, du contrôle, des laboratoires, et des services généraux.

Indépendamment de cette division, un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité de l'Administrateur délégué. Ils constituent les services d'encadrement.

La structure de l'AFSCA est représentée à la page suivante.

1.1. Politique de contrôle

Alors que l'exécution effective des contrôles est assurée par l'Administration du Contrôle, l'élaboration et l'intégration des mesures et programmes de contrôle sont de la responsabilité de l'Administration de la Politique de contrôle. De plus, l'organisation de la mise au point de systèmes de traçage et d'identification relève également de sa compétence, ainsi que le développement des relations au niveau international.

1.2. Contrôle

Les programmes de contrôle qui ont été établis par l'Administration de la Politique de contrôle sont traduits en plans de contrôles et instructions de service par les services centraux de l'Administration du Contrôle. Les contrôles sur le terrain sont exécutés par les unités provinciales de contrôle (UPC).

1.3. Laboratoires

L'AFSCA dispose de 5 laboratoires qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une cinquantaine de laboratoires externes et indépendants. La qualité des résultats constitue à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé par l'AFSCA. Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires nationaux de référence spécialisés dans des domaines bien définis.

1.4. Services généraux

Une organisation ne peut fonctionner convenablement que lorsqu'elle bénéficie d'un appui logistique et administratif suffisant. D'où une Administration des Services généraux bien développée composée des sections Personnel & Organisation, Budget, Logistique, ICT (informatique) et du service juridique.

Audit interne, qualité, prévention
et protection au travail

Comité consultatif

Politique de contrôle

Plantes - Engrais
Pesticides

Animaux - Aliments pour animaux
Médecine vétérinaire - Médicaments vétérinaires

Denrées alimentaires
Transformation et Distribution

Relations internationales

Banques de données et Traçabilité

Comité scientifique
avec secrétariat

Contrôle

Services centraux

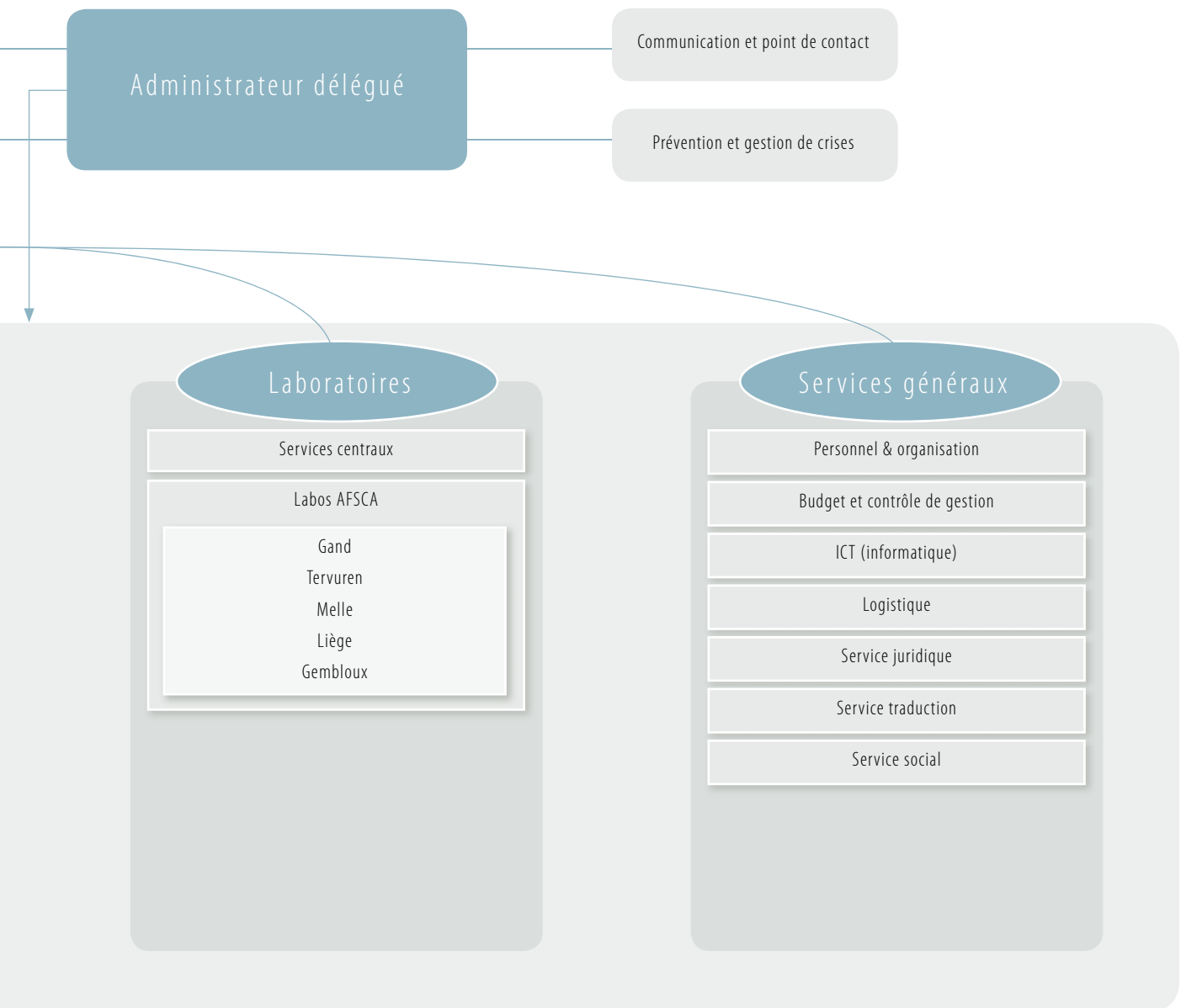
Production primaire
Transformation
Distribution
Agréments
Import - Export / RASFF / CONSUM

Services d'inspection

UNIC

11 UPC

Unité nationale d'enquête (UNE)



2

Le personnel de l'Agence

2.1. Plan de personnel et relevé des effectifs

En 2006, un nouveau plan de personnel a été élaboré (il s'agit du 3^{ème} plan de personnel, en jargon «PP3»). Il a intégré les besoins spécifiques de chaque direction générale, les nouvelles missions qui ont été confiées à l'Agence (telles que le contrôle tabac dans le secteur horeca) ainsi que l'évolution qui avait été présentée dans le Business plan de l'Agence alimentaire. Globalement, le nombre d'équivalents temps plein a été réduit en un an d'une vingtaine d'unités, essentiellement sur base des départs naturels.

Conformément aux objectifs fixés, la proportion de statutaires a augmenté par rapport à la proportion de contractuels. En 2006, le nombre de statutaires est passé de 675 à 805 personnes tandis que le nombre de contractuels passait de 571 à 524 personnes.

Tableau 2.1 : Effectifs en équivalents temps plein pour l'année 2006 par direction générale y compris les services extérieurs

	Statutaires	Contractuels	Total
Administrateur délégué	22	11	33
Politique de Contrôle	42	29	71
Services généraux	100	89	189
Laboratoires	79	77	156
Services centraux	7	5	12
Services extérieurs	72	72	144
Contrôle	472	250	722
Services centraux	40	37	77
UNIC	11	7	18
UNE	12	5	17
Anvers	59	25	84
Bruxelles	12	12	24
Hainaut	37	15	52
Limbourg	35	15	50
Liège	54	26	80
Luxembourg	15	16	31
Namur	25	8	33
Flandre Orientale	65	29	94
Brabant Flamand	25	20	45
Brabant Wallon	13	6	19
Flandre Occidentale	69	29	98
Total général	715	456	1.171

Tableau 1.2 : Comparaison entre les effectifs (EFT) 2005 et ceux de 2006

		2005	2006
Administrateur délégué		33	33
Politique de Contrôle		72	71
Contrôle	Services centraux	82	77
	Services d'inspection	659	645
Laboratoires		156	156
Services généraux		189	189
Total		1.191	1.171

Outre le personnel statutaire et contractuel, l'Agence fait également appel à des vétérinaires indépendants chargés de missions (communément appelés CDM). Ces CDM ont été répartis entre les différents services extérieurs (UPC), en fonction des missions qui leur ont été attribuées. Leur nombre s'élevait à 833 en 2006.

Forte de son personnel, l'Agence est prête à exercer ses missions avec le professionnalisme requis.

2.2. Formation

En 2006, les agents de l'AFSCA ont participé à près de 5.000 journées de formation. Les formations portaient essentiellement sur la 2^{ème} langue nationale, les outils informatiques pour utilisateurs (bureautique, base de données de l'AFSCA, Business Object), la gestion des risques, l'audit interne et la communication interne. La formation interne a fait appel à la collaboration des experts appartenant aux directions générales du contrôle, de la politique de contrôle et des laboratoires.

2.2.1. Management

Une formation en management de 5 jours a été dispensée à tous les responsables du « middle management ».

2.2.2. Services d'inspection

Les formations destinées aux services d'inspection couvraient trois domaines :

- le risque,
- la maîtrise du risque,
- les techniques d'audit, d'inspection et de contrôle.

Une formation de 4 jours reprenant les trois domaines a été donnée aux contrôleurs. L'accent a été mis notamment sur les nouvelles techniques de contrôle (utilisation des check-lists) et sur les bonnes pratiques (rédaction du PV, rapportage).

Le trajet de formation HACCP - autocontrôle - technologies - systèmes de qualité a compté 4 jours en 2006 et s'est articulé sur le principe « train the trainer ». Les auditeurs seniors ont tout d'abord perfectionné leurs compétences par une formation technique et pédagogique leur permettant de former à leur tour le personnel de terrain. Les inspecteurs et contrôleurs ayant bénéficié de la formation en cascade et ayant participé à des audits auprès d'auditeurs seniors ont pu poser leur candidature comme auditeurs dans le cadre de l'implémentation de l'autocontrôle, sur base volontaire (90 auditeurs).

2.2.3. Formations techniques

De nombreuses formations techniques ont été organisées ou suivies dans les trois secteurs (production, transformation, distribution), y compris des colloques en Belgique et à l'étranger :

- les organismes nuisibles (phytosanitaire) en 5 jours a été mise en place en partenariat avec les universités,
- le contrôle du tabac dans l'horeca a été organisée à l'occasion de la mise en place de la nouvelle réglementation,
- les déchets et produits dérivés (en partenariat avec les régions),
- l'échantillonnage TSE,
- l'alimentation animale,
- l'identification des chevaux,
- la grippe aviaire,
- la fièvre catarrhale ovine,
- le bien-être animal,
- la microbiologie,
- les résidus,
- les contaminants,
- la sécurité des processus de transformation,
- la technologie,
- la traçabilité,
- la sécurité alimentaire,
- l'environnement.

2.2.4. Laboratoires

Les laboratoires ont organisé et suivi de nombreuses formations sur les systèmes de qualité et leurs domaines d'analyse et ont participé à des journées d'étude en Belgique et dans les instituts étrangers.

2.3. Debohra (Database Oracle Human Resources Application)

Avant 2006, l'AFSCA ne disposait pas d'une banque de données « Ressources humaines » à part entière. La nécessité d'une solution informatique intégrée se faisait fortement ressentir. L'Agence a acquis un logiciel et a demandé à une firme privée de l'installer et de l'implémenter conformément à la réglementation relative aux marchés publics.

Le marché comprenait un certain nombre de lots :

- l'implémentation de base d'un software standard,
- la reprise des données existantes,
- la formation des utilisateurs principaux,
- la fourniture de la documentation,
- l'assistance à la mise en marche et autres conseils,
- le contrat d'entretien,
- la livraison du hardware nécessaire,
- l'installation d'un operating system.

L'organisation des activités (l'analyse fonctionnelle, le setup et le test du système) a été réalisée par un certain nombre de groupes de travail couvrant chacun un domaine cohérent : signalétique, structures de travail et positions, congés et anciennetés, conversion en payroll, self-service...

Bien qu'il s'agisse en premier lieu d'un système destiné aux collaborateurs du service P&O (« back-office »), un composant sera clairement visible pour chaque agent de l'AFSCA : le module self-service. Il permettra aux agents de consulter et modifier, via son ordinateur, ses données personnelles, de demander ses congés et d'introduire un large éventail d'autres demandes. Un des objectifs est également d'y intégrer les cercles de développement et les formations.

Les modules ne seront pas tous disponibles en même temps ; en fonction du déroulement des tests, les modules seront mis à la disposition des membres du personnel, par phases, en 2007.

3

2.4. Le Service social

L'année 2006 fut, pour le Service social de l'AFSCA, une année marquée par de nombreux changements au niveau administratif.

Début juin, les membres effectifs et suppléants du comité de gestion ont été (re-)nommés et un nouveau président a été désigné.

En exécution de différents articles de l'arrêté royal du 24 décembre 2002 créant et organisant le service social de l'Agence et fixant la composition de son comité de gestion, et après plusieurs réunions et contacts préliminaires, différentes nouveautés ont été réalisées :

- le nouveau vade-mecum,
- la procédure d'appel,
- un règlement d'ordre intérieur définissant les activités du comité de gestion.

La tâche principale du Service social est d'être visiblement présent pour les membres du personnel. Un rôle important est donc réservé aux assistantes sociales qui sont responsables de l'accueil individuel de chaque membre du personnel. Dans certains cas, une aide peut lui être offerte sous forme de soutien financier dans les bons moments comme les moins bons. Dans d'autres cas, une discussion sur ses problèmes fait déjà des miracles. Les assistances sociales sont toujours disposées à prêter une oreille attentive à chacun et recherchent toujours la solution la plus appropriée en dialogue avec la personne ayant besoin d'assistance.

Le budget de l'Agence

3.1. Le nouveau système de financement

Le nouveau système de financement de l'Agence alimentaire est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006. Il a pour objectif une répartition plus équitable des charges parmi les différents secteurs et opérateurs individuels au sein de la chaîne alimentaire.

Dans ce nouveau système approuvé par le gouvernement, la contribution totale des secteurs aux frais de fonctionnement de l'AFSCA n'augmente pas et les prestations sont facturées directement aux entreprises concernées.

Le nouveau système de financement repose sur deux piliers : les contributions et les rétributions.

Les contributions sont destinées d'une part au financement du programme de contrôle auquel sont soumis tous les opérateurs relevant de la compétence de l'AFSCA. D'autre part, une partie des contributions est destinée à supporter les charges du passé en matière de lutte contre l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle).

Les rétributions couvrent autant que possible les frais des prestations fournies par des collaborateurs de l'AFSCA, à la demande des opérateurs, et qui leur sont imputables.

3.1.1. Contributions

L'arrêté royal du 11 novembre 2005 relatif aux contributions prévoit le paiement d'une contribution par tous les opérateurs exerçant des activités relevant des compétences de l'AFSCA. Dans le courant de l'année 2005, un certain nombre d'adaptations ont été apportées à cet AR en vue d'une application plus sociale de cette règle générale.

Les revenus de ces contributions couvrent les dépenses engagées dans le cadre des contrôles aléatoires du plan de contrôle.

L'AFSCA a défini 7 secteurs principaux d'activités pour classer les opérateurs de la chaîne alimentaire :

- secteur de l'agrofourriture
- secteur production primaire
- secteur transformation
- secteur commerce de gros
- secteur commerce de détail
- secteur horeca
- secteur transport

Pour chaque opérateur de chaque secteur, la contribution se compose d'une partie fixe et d'une partie variable. La partie fixe s'élève à 100 € (25 € pour les opérateurs dans le secteur du transport). Le montant de la partie variable dépend de l'importance de l'entreprise.

Le montant de la contribution est déterminé en fonction d'une déclaration par unité d'exploitation. A cet effet, 250.000 formulaires de déclaration ont été envoyés fin 2005. Il était demandé à tous les opérateurs d'adapter leurs données à la réalité et d'indiquer leur activité principale au sein de la chaîne alimentaire afin que l'Agence dispose des données nécessaires à une facturation correcte. Les opérateurs pouvaient opter pour une déclaration électronique (par internet) ou sur papier.

Sur base des données récoltées, les factures relatives aux contributions ont été envoyées dans le courant de 2006 et ce, en différentes phases.

Étant donné que de nombreux opérateurs n'avaient pas complété la déclaration, des lettres de rappel ont été envoyées à différents moments en 2006 pour attirer leur attention sur l'obligation de se déclarer et les risques en cas de non respect.

Afin d'informer au mieux les opérateurs et de répondre à leurs questions, un call-center a été constitué. En dernier recours, les opérateurs pouvaient également faire appel à ce call-center pour adapter leur déclaration.

En 2006, l'Agence alimentaire a corrigé de nombreuses données entre autres par la mise à jour des banques de données et l'envoi de mailings complémentaires.

Pour le développement du projet sur les contributions, l'AFSCA a collaboré avec un partenaire externe, Egov/Smals.

Toutes les informations relatives aux contributions et les réponses à un large éventail de questions spécifiques se trouvaient sur un site web spécifique (www.afsca2006.be). Depuis janvier 2007, ces informations figurent sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).

3.1.2. Rétributions

L'arrêté royal du 11 novembre 2005 relatif aux rétributions est également entré en vigueur le 1er janvier 2006. Il doit mener à une rémunération équitable des prestations de l'AFSCA par les opérateurs des différents secteurs.

Le terme 'rétributions' désigne également les prestations des collaborateurs de l'AFSCA qui sont imposées réglementairement dans certaines entreprises (par ex. pour des expertises ou des contrôles imposés réglementairement).

Le principe est que les tarifs pratiqués doivent couvrir les dépenses. C'est pourquoi un tarif horaire a été fixé pour les prestations des contrôleurs (ayant un diplôme de gradué), inspecteurs ou assimilés (ayant un diplôme universitaire).

L'implémentation de ce nouveau mode de fonctionnement nécessitait des préparatifs minutieux, tant au niveau de l'administration centrale qu'au niveau des UPC :

- développement et test des applications informatiques nécessaires pour l'enregistrement des prestations sur le terrain,
- développement d'une application de facturation compatible avec le programme comptable existant,
- formation des contrôleurs et inspecteurs à cette nouvelle application,
- adaptation du plan comptable de l'AFSCA,
- développement et lancement du nouveau programme informatique Adminlight (pour l'enregistrement des prestations),
- développement et lancement du programme de facturation Finfood (pour la préparation des factures).

3.2. Budget

L'année budgétaire 2006 a clairement signifié un tournant dans le financement de l'Agence alimentaire.

3.2.1. Recettes

Les revenus de l'Agence sont composés de la contribution des autorités via une dotation et la contribution des secteurs via les contributions et rétributions. En principe, la contribution des autorités et des secteurs est quasi identique.

Cependant, 72,4% du montant estimé pour les contributions et 86,5% du montant estimé pour les rétributions ont été atteints. Malgré les efforts de l'AFSCA pour identifier le plus d'opérateurs possible au sein de la chaîne alimentaire (par le biais de l'enregistrement obligatoire, des anciennes banques de données, de la Banque carrefour des Entreprises ainsi que de l'ONSS), le nombre estimé de 180.000 opérateurs n'a pas été atteint ; environ 145.000 opérateurs se sont déclarés à l'Agence. En 2007 l'Agence fournira des efforts complémentaires pour identifier les opérateurs et, ainsi, augmenter ses contributions.

En ce qui concerne les rétributions, après un démarrage lent lors du premier semestre 2006, le fonctionnement du système a permis d'atteindre un niveau acceptable.

L'AFSCA dispose aussi de revenus propres provenant des amendes pénales, des analyses réalisées dans ses propres laboratoires pour des tiers, et d'interventions de l'UE dans certains programmes de lutte contre les maladies animales ou végétales.

3.2.2. Dépenses

Du côté des dépenses, les frais concernant l'ESB (frais d'analyses) restent un poste de dépenses considérable dans le budget de l'AFSCA (11 millions €).

En exécution de la décision du Conseil des ministres du 12 mars 2004, l'AFSCA a effectué un deuxième remboursement annuel de 4.477.101€ ; il s'agit du remboursement étalé sur une période de 15 ans, du coût des tests ESB qui ont été préfinancés par le BIRB au cours des 3 premières années de la mesure. Étant donné que les revenus de 2006 étaient inférieurs à l'estimation initiale, l'Agence alimentaire a limité ses dépenses par des mesures exceptionnelles dans le courant de l'année de manière à ce que le résultat budgétaire – quoique toujours négatif – soit maintenu dans des limites acceptables. Les dépenses ainsi réduites d'une quinzaine de millions d'euros se situent principalement au niveau des investissements en informatique, une limitation des frais de personnel par le biais d'un report des recrutements ainsi que des économies réalisées en matière de dépenses de laboratoires.

Tableau 1.3 : Le budget de l'Agence alimentaire en 2006

Rubrique	Recettes	
	Budget	Réalisations
Dotation	68.110.735	68.111.000
Contributions		
Plan de contrôle	18.450.000	13.293.093
ESB	17.000.000	12.270.547
Total contributions	35.450.000	25.653.640
Rétributions		
Rétributions (hors ESB)	44.127.750	38.385.631
Rétributions ESB	3.850.000	3.136.220
Total rétributions	47.977.750	41.521.851
Interventions UE	3.363.452	2.394.479
Autres	4.342.627	4.460.040
Total recettes	159.244.564	142.141.010
Total sans ESB	138.394.564	126.734.243

Rubrique	Dépenses	
	Budget	Réalisations
Personnel		
Salaires et traitements	70.842.620	65.465.566
Autres coûts du personnel	6.992.310	6.101.198
Fonctionnement		
Frais de fonctionnement liés au personnel	8.825.376	9.017.523
ICT	5.796.921	4.300.570
Vétérinaires externes	27.371.833	25.871.912
Labo externes	15.282.800	12.673.270
Dépenses ESB	12.519.039	10.963.482
Remboursement au BIRB des charges de l'ESB du passé	4.385.580	4.477.101
Autres frais de fonctionnement	7.541.173	5.955.296
Investissements		
Appareils, mobilier, ICT	3.219.030	2.467.952
Total dépenses	162.776.682	147.293.870
Total sans ESB	145.872.063	131.853.287



rapport d'activités

activités horizontales

- 1** Points forts en 2006
- 2** Programmation des contrôles
- 3** Communication
- 4** Service de médiation
- 5** Comité consultatif
- 6** Comité scientifique
- 7** Affaires internationales
- 8** Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

1

Points forts en 2006

1.1. Food@work

Food@work a été lancé officiellement à l'Agence alimentaire en octobre 2003. Food@work est le projet BPR (Business Process Reengineering), qui a pour but l'amélioration et l'adaptation du fonctionnement de l'AFSCA. On peut décrire le BPR comme une révision et une modernisation fondamentales des processus d'organisation permettant d'améliorer les prestations.

Le coup d'envoi de la dernière étape de food@work, la phase d'implémentation, a été donné en octobre 2005, et l'objectif final est prévu pour juin 2007. Lors de cette phase, les nouveaux processus d'organisation, scindés en 39 projets, ont été introduits dans l'organisation.

Certains processus analysés dans food@work ont été utilisés comme base à de grands projets d'informatisation, tels que :

- l'application de soutien à l'exécution de contrôles et d'échantillonnages (Foodnet),
- l'intégration et la rationalisation des processus de planning au sein de l'AFSCA (Alpha),
- le nouveau système informatique des laboratoires de l'AFSCA (LIMS).

En outre, un grand nombre de projets s'axaient sur les améliorations de processus au niveau du 'business'. Énumérer toutes les réalisations serait trop fastidieux mais les projets décrits ci-après sont particulièrement visibles.

1.1.1. Nouvelle composition et fonctionnement optimisé du Comité consultatif

L'analyse du fonctionnement du Comité consultatif de l'AFSCA a entre autres révélé que les stakeholders n'y étaient pas tous représentés. Outre un certain nombre d'améliorations organisationnelles, le Comité a été élargi en juin 2006. Vous trouverez de plus amples informations à ce propos au chapitre 5.

1.1.2. Élargissement du Comité et du Secrétariat scientifiques

Début 2006, le document de consensus relatif à la répartition de compétence entre le Comité scientifique et le Conseil supérieur de la Santé du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement a été signé. Une nouvelle version du règlement d'ordre intérieur a été ratifiée par le Ministre et un code déontologique relatif aux incompatibilités a été approuvé par les membres du Comité scientifique. L'élargissement de la compétence du secrétariat scientifique en matière d'évaluation du risque s'est poursuivi par l'organisation d'une formation spéciale, l'acquisition du logiciel @Risk, la constitution de banques de données des experts externes et de sites web en lien avec la sécurité alimentaire, et par l'utilisation des données de l'enquête de l'ISP sur la consommation alimentaire.

1.1.3. Une méthode adaptée pour l'évaluation des guides sectoriels

L'obligation de disposer d'un système d'autocontrôle pour certaines parties de la chaîne alimentaire est d'application depuis un certain temps. Dans ce cadre, un grand nombre de secteurs rédigent des guides d'autocontrôle qui doivent être évalués par l'AFSCA. Un nouveau processus limitant, autant que possible, le délai d'évaluation a été développé et introduit dans le cadre de ce projet. Il vise une bonne lisibilité et une efficacité pour l'opérateur individuel. Vous trouverez de plus amples informations à ce propos au chapitre 8.

1.1.4. Collaboration avec des laboratoires externes

Depuis sa création, l'AFSCA travaille avec des laboratoires externes. En 2006, le nouvel AR sur l'agrément des laboratoires externes est entré en vigueur, suivi d'une procédure pratique.

1.1.5. Mise en place du service de médiation

Sur l'initiative de Monsieur Rudy Demotte, Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, la mise en place d'un service de médiation a été intégrée, fin février 2005, dans le projet d'amélioration food@work. Le processus de gestion des plaintes y est développé et la charte du service de médiation définit les objectifs, tâches principales et les compétences du service. Le service de médiation a officiellement débuté ses activités fin 2005. Vous trouverez de plus amples informations sur le service de médiation au chapitre 4.

1.1.6. Elaboration du concept du smiley-AFSCA

Le smiley de l'AFSCA est un logo qui sera attribué à l'opérateur disposant d'un système d'autocontrôle certifié, et qui est directement en contact avec le consommateur. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet au chapitre 1.2.

1.1.7. Développement de la prévention et de la gestion de crises

Ce projet vise à la préparation d'incidents et crises futurs « en temps de paix ». Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à la partie 5 (prévention et gestion de crises).

1.1.8. Réorganisation interne

Parallèlement à l'implémentation d'un certain nombre de nouveaux processus, quelques services ont également été restructurés. Cela a abouti à un organigramme adapté pour les services Personnel & Organisation et ICT.

1.1.9. Assurance qualité et audit interne

Le développement d'un système d'assurance qualité et le lancement de l'audit interne de l'AFSCA sont des objectifs

stratégiques mis au point dans food@work. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet au chapitre 1.3.

1.1.10. Glossaire

De ses anciennes entités, l'AFSCA a hérité de la législation dans laquelle différentes définitions de certaines notions sont données. C'est pourquoi, un projet visait l'établissement d'un glossaire AFSCA unique de sorte qu'à l'avenir, une même définition d'une notion soit utilisée dans tous les documents et dans la législation. Ce glossaire a été placé sur le site web de l'AFSCA au premier trimestre de 2007.

1.2. Smiley

Le conseil des ministres des 20 et 21 mars 2004, a lancé l'idée d'un signe visuel clair pour les points de distribution et de vente respectant les conditions légales en matière de sécurité alimentaire. Tout établissement horeca, et à terme tout établissement de vente directe aux consommateurs, appliquant un système d'autocontrôle certifié aura la possibilité d'afficher ce signe visuel. Ce label pourrait alors être apposé à côté de l'agrément, de l'autorisation ou de l'enregistrement obligatoire qui devra sous peu être affiché dans les points de vente et de distribution. De cette manière, les desiderata du consommateur seraient rencontrés : il peut être certain que l'établissement possède une autorisation de l'AFSCA et applique un système d'autocontrôle approuvé. De même, l'indépendant pourra valoriser pleinement son expertise et ses efforts en matière de sécurité alimentaire.

Outre l'autorité publique et l'Agence alimentaire, trois autres groupes interviennent dans le concept du smiley. D'une part, les consommateurs et d'autre part, le secteur professionnel et les organismes certificateurs (OCI).

Dans le cadre de food@work, des processus sont implémentés à l'AFSCA. Un de ces processus est la « préparation de stratégie ». L'objectif est qu'une analyse préalable d'impact soit effectuée pour chaque proposition de stratégie établie

par l'AFSCA. Cette analyse permet de déterminer quel sera l'impact à la fois pour l'AFSCA et pour les secteurs professionnels concernés. Le smiley a été choisi comme projet pilote pour tester ce nouveau processus ainsi que pour l'analyse d'impact. Ce test a été effectué fin 2006 et s'ajoutait aux autres initiatives préalables au smiley.

L'AFSCA a soumis le concept du smiley aux associations de consommateurs, dont le CRIOC (Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs) et Test-Achats.

Fin 2005, une enquête a été complétée par 2.000 consommateurs. On y traitait entre autres de sécurité alimentaire générale et de l'autocontrôle. Parmi ces 2.000 consommateurs, 30 ont été sélectionnés et ont reçu des informations complètes sur la sécurité alimentaire, l'autocontrôle, les audits... Ensuite, une nouvelle enquête a été menée auprès des personnes témoin pour déterminer l'effet d'une information intensive sur l'opinion du consommateur. La conclusion la plus importante a été que le consommateur reste ouvert à un système d'autocontrôle approuvé avec un smiley à condition qu'il soit associé à une communication claire. Ils attacheraient plus de crédit aux audits effectués par l'AFSCA qu'à ceux menés par les organismes certificateurs accrédités.

En ce qui concerne les secteurs professionnels, la concertation s'est limitée aux secteurs susceptibles de recevoir le smiley; des pourparlers ont eu lieu avec la Fedis (Fédération belge des entreprises de distribution), Unizo (« Unie van Zelfstandige Ondernemers » ou Union flamande des entrepreneurs indépendants) et des représentants du secteur horeca. Il est important de souligner l'engagement des différentes fédérations horeca représentatives du pays. Les OCI sont favorables au projet et se sont engagés à donner leur entière collaboration au concept.

1.3. Audit interne & qualité

Le service audit interne & qualité se compose de 4 sous-sections : l'audit interne, la cellule qualité, le service de médiation et le service interne de prévention et de protection au travail.

En tant qu'organisme public moderne, l'AFSCA prête une attention particulière au respect des obligations de la législation européenne. Ce projet a été lancé en septembre 2006 et devrait permettre à l'AFSCA de disposer d'un système d'audit interne opérationnel dès 2007.

Sur le plan de la gestion de la qualité, l'Agence alimentaire vise à 'un système interne de gestion de la qualité' et à une 'certification externe des processus centraux' comme le prévoit le business plan pour l'AFSCA. Le choix s'est ainsi porté sur la norme ISO 17.020 pour les services d'inspection et sur la norme ISO 9001 – 2000, pour laquelle 4 projets pilotes ont été sélectionnés. Ces projets pilotes seront audités de manière externe en 2007 pour vérifier leur conformité avec la norme en question.

Le travail du service de médiation en 2006 est traité au chapitre 4.

1.4. Qualité dans le secteur public

En septembre 2006, l'AFSCA a participé à la 4^{ème} conférence européenne portant sur la qualité dans le secteur public, organisée par la Finlande qui présidait l'UE. En effet, fin 2005, l'AFSCA était retenue comme une organisation avec la meilleure "bonne pratique" fédérale lors de la conférence nationale biannuelle pour la qualité dans le secteur public, qui a été organisée par le SPF P&O. L'objet en était le processus central de fonctionnement de l'AFSCA.

Plus de 70 organisations publiques de toute l'Europe ont présenté leurs bonnes pratiques lors de cette conférence, depuis les projets IT jusqu'à la qualité et la diversité. En outre, des orateurs (entre autres le secrétaire général de l'OCDE) ont donné leur vision de la qualité au sein des services publics et des thèmes intéressants ont été approfondis en groupes de discussion.

Le directeur général de la Politique de Contrôle de l'Agence y a donné une présentation concernant le processus central de l'AFSCA. La présentation de l'Agence alimentaire a également été explicitement citée par les 'rapporteurs scientifiques' lors

de la session finale comme un bon exemple d'approche intégrée.

Sur base d'un rapport de la conférence, les membres du comité de direction de l'AFSCA ont discuté d'un certain nombre de leçons potentielles à tirer d'autres bonnes pratiques.

Toutes les informations sur les 'bonnes pratiques' traitées lors de la conférence sont disponibles sur <www.4qconference.org>.

1.5. Banques de données et traçabilité

En 2006, le Service banques de données et traçabilité de la direction générale de la politique de contrôle a contribué à l'insertion de données complémentaires dans BOOD, la banque de données de l'AFSCA permettant une gestion unifiée des opérateurs. Il a également établi des listes d'activités qui répondent mieux aux besoins évolutifs de l'AFSCA et rendu le lien avec la BCE opérationnel.

Beaucoup d'attention a été portée à rendre les bases de données de l'AFSCA plus facilement consultables pour les collaborateurs en interne, par l'élargissement des applications informatiques existantes, et par l'organisation, la formation et les démonstrations.

En 2006, la mise en place de Beltrace, l'application informatique dans laquelle les activités de tous les abattoirs sont enregistrées, a rencontré plusieurs difficultés techniques qui ont entraîné certains assouplissements lors de son utilisation. Même si le fonctionnement sur le terrain donnait satisfaction, il a été décidé de revoir l'ensemble du « paquet » pour mieux correspondre aux nouveaux besoins de Sanitel.

Après une période de préparation de plus d'un an au cours de laquelle des problèmes techniques, administratifs et financiers ont dû être résolus, le re-engineering de Sanitel a été approuvé par le conseil des ministres en juillet 2006. Quelques mois plus tard, son développement a été entrepris pour qu'il soit opérationnel fin 2007. Une collaboration public

- privé a été finalement choisie, dans laquelle l'AFSCA, DGZ, ARSIA et les Régions ont été impliqués et ont chacun une responsabilité financière et opérationnelle.

La banque de données européenne TRACES, dans laquelle sont insérées les données de déplacement des animaux et produits animaux, a connu des adaptations importantes de telle sorte que les entreprises peuvent enregistrer elles-mêmes leurs données. Cela diminue le travail administratif lors de l'établissement de certificats sanitaires, et cela augmente la fiabilité des informations.

1.6. Simplification administrative

En 2006, l'AFSCA a fourni un effort considérable pour la simplification administrative. D'abord, par la mise en vigueur de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 qui reprend des procédures rassemblant auprès de l'AFSCA la demande et l'octroi d'un agrément, d'une autorisation et d'un enregistrement. Pour mesurer la simplification administrative de cette réglementation, l'AFSCA en a calculé l'impact, en collaboration avec le Service de Simplification Administrative, pour presque 10.000 détaillants en alimentation générale. Pour ce groupe, la diminution des coûts administratifs, calculée selon le modèle de mesure Kafka, s'élève à 790.000€ par an.

Ensuite, cette nouvelle réglementation permet l'enregistrement d'un opérateur au moyen des codes d'identification uniques de la Banque carrefour des entreprises (BCE) pour les entreprises ou du Registre national pour les personnes physiques. Les informations peuvent être échangées réciproquement de telle sorte que certaines données ne doivent être demandées qu'une fois.

Enfin, l'AFSCA met des données de la banque Sanitel à la disposition du SPF économie et des Régions pour la réalisation de statistiques, de contrôles pour l'attribution de primes ou le respect de la réglementation environnementale. Dès lors, les détenteurs d'animaux de rente ne doivent pas à nouveau fournir ces données à ces services.

1.7. Nouvelles politiques suite à l'incident dioxine

L'incident dioxine qui a eu lieu début 2006 est décrit à la partie 5 (prévention et gestion de crises). Cet incident était dû à de l'acide chlorhydrique utilisé dans la transformation de sous-produits animaux destinés, entre autres, à la fabrication d'aliments pour animaux.

Cet incident a permis de mettre en lumière les risques associés aux produits chimiques utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques par les entreprises agro-alimentaires ou les fabricants d'aliments pour animaux. Même si le pourcentage d'utilisation des produits chimiques dans l'industrie agro-alimentaire est très faible comparé à toutes les applications non alimentaires, un incident peut parfois prendre une ampleur énorme.

Suite à cet incident concernant l'acide chlorhydrique, les associations FEVIA, APFACA et FEDICHEM se sont réunies lors d'un colloque et ont signé un code de conduite sous le patronage de l'AFSCA. Ce code de conduite met les différents acteurs face à leur responsabilité :

- le fournisseur de produits chimiques doit mieux connaître les dangers liés au produit et à son procédé de fabrication ; il doit s'intéresser à la destination de son produit ;
- l'opérateur actif dans la chaîne alimentaire doit réaliser une évaluation des risques en tenant compte de l'application qu'il fera du produit.

Ceci nécessitera un travail de communication pour l'un comme pour l'autre qui aboutira à la réalisation d'une fiche de spécification. Le code de conduite a fait l'objet d'un communiqué de l'Agence le 6 décembre 2006 et le code intégral peut être consulté en annexe de ce communiqué disponible sur son site internet.

1.8. Projets ICT

1.8.1. Projets d'application

Les objectifs suivants ont été identifiés de manière stratégique au sein de l'AFSCA :

- un système uniforme d'enregistrement des contrôles et audits sur le terrain,
- une banque de données des opérateurs centralisée et synchronisée et mise à jour par rapport à la Banque carrefour des Entreprises (BCE) pour les personnes morales ainsi qu'au Registre national des personnes physiques,
- une centralisation des activités des laboratoires de l'Agence et des laboratoires externes en une nouvelle plateforme,
- l'intégration et le suivi des nouvelles règles de financement,
- l'introduction d'un nouveau système HR centralisé avec le module self-service pour le collaborateur même (debohra),
- la programmation et la planification des analyses et inspections à réaliser, c'est-à-dire la traduction du programme de contrôle en plan de contrôle (réalisation des missions sur le terrain),
- le renouvellement des systèmes de traçabilité.

En 2006, les premières phases d'utilisation de ces projets et la préparation des phases ultérieures ont été réalisées. L'accent a été mis sur la fusion des anciennes bases de données en banques de données consolidées permettant un fonctionnement et un rapportage uniformes au sein de l'Agence.

Pour la concrétisation de ces objectifs, une stratégie classique a été suivie :

- consultation des solutions efficaces disponibles sur le marché,
- développement clé sur porte (full outsourcing),
- développement propre.

Les projets suivants ont été inaugurés ou lancés :

- renouvellement du système de traçabilité Sanitel (full outsourcing) ;
- achat du nouveau LIMS (Laboratory Information Management System) et début de sa configuration ; l'achèvement et le roll-out complet dans les laboratoires de l'Agence et les laboratoires externes est prévu pour 2007 (customized product) ;
- mise au point de la première version de debohra et mise de l'application en pilote (customized product basé sur Oracle HR) ;
- mise en place d'une première version de Beltrace (suivi des activités d'abattage), un module de Sanitel ; le nouveau Beltrace sera également sous-traité partiellement en 2007 (développement propre à l'Agence) ;
- inauguration d'AdminLight en mars 2006 pour la facturation des contrôles effectués sur le terrain (développement propre) ;
- mise en place du système de contrôle intégré Foodnet depuis mars 2006. Foodnet permet à tous les inspecteurs et contrôleurs sur le terrain la préparation, l'exécution et le rapportage des contrôles de manière uniforme (développement propre).

1.8.2. Projets d'infrastructure

La stratégie des projets d'infrastructure repose sur quatre objectifs :

- augmenter la disponibilité des systèmes, tant pour les utilisateurs externes qu'internes,
- mieux garantir la sécurité des données et la circulation des mails,
- remplacer, développer et installer à temps les systèmes hardware,
- offrir une assistance aux utilisateurs internes et externes.

Afin d'atteindre les objectifs, les tâches suivantes sont menées à bien :

PC client (portables et desktops)	installation et configuration de 100 nouveaux desktops	Helpdesk	Sur un total de 6.152 appels, 5.958 ont été archivés résolus (96,8%). La majeure partie des appels non résolus porte sur Sanitel et les applications connexes (e.a. système VRS qui n'est redevenu totalement opérationnel que fin 2006)
	installation et configuration de 200 portables		
	reconfiguration et adaptation hardware sur 200 portables		
Serveurs	Étude et mise en route du produit Anti-spam MailMarshal	Divers	Développement d'un PIF temporaire à Zeebrugge
	Installation de la solution Near-Store backup		
	Centralisation du backup des données end-user		
	Installation du redondant SQL-server pour antivirus et antispam		
	Étude et exécution du rename de l'Active Directory		
Réseau	Remplacement des switches dépassés et standardisation sur Cisco		
	Mise en route du router central en cluster		
	Dédoublment du firewall		
	Développement des différents systèmes de monitoring		
	Extension du câblage du labo de Gembloux		
	Développement de la solution connectivité de soutien lors de crises		
	Passage à FEDMAN II		
	Établissement d'une connexion sécurisée avec la Région wallonne et la Police fédérale		
DBA – Oracle	Migration de toutes les banques de données vers Oracle 10g, lorsque c'est possible		
	Patching vers tous les database servers		
	Installation des banques de données pour les nouvelles applications (test et production)		

2

Programmation des contrôles sur base de l'évaluation des risques

La responsabilité primaire de veiller à la qualité et la sécurité des produits mis sur le marché, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, incombe aux opérateurs. Ces derniers sont les mieux à même de développer des systèmes d'autocontrôle efficaces et de faire en sorte que les denrées alimentaires qu'ils fournissent soient sûres. Le développement et l'utilisation des guides de bonnes pratiques constituent certainement un élément essentiel de cette sécurité.

L'Agence, en tant qu'autorité de contrôle, veille en permanence à ce que les processus et les produits qui en découlent répondent aux prescriptions minimales réglementaires. L'inspection des installations, la vérification des mesures d'hygiène, des mentions d'étiquetage, de l'implémentation effective des systèmes d'autocontrôle et de traçabilité ou encore l'échantillonnage des produits en vue de leur analyse sont autant de possibilités pour s'assurer de la sécurité et de la qualité des produits de la chaîne alimentaire. Les choix quant aux moyens de contrôle utilisés par l'Agence sont formalisés dans son programme de contrôle.

La méthodologie de programmation des inspections et des analyses repose avant toute chose sur des critères objectifs liés aux risques ; elle tient également compte des efforts réalisés par les opérateurs. L'approche développée par l'Agence a été soumise à l'avis de son Comité scientifique et fait l'objet d'une publication scientifique disponible sur son site.

Lorsque le nombre d'analyses n'est pas fixé par la réglementation, il est déterminé notamment sur base des effets néfastes des contaminants et des maladies (toxicité, impact économique...) ainsi que de l'exposition des consommateurs. L'échantillonnage des produits est le plus souvent ciblé à partir des résultats des contrôles antérieurs, des données de consommation (panier de la ménagère...) et des recommandations émanant des différents comités scientifiques (Comité scientifique de l'AFSCA, EFSA). L'approche pluriannuelle de la programmation permet de couvrir une gamme aussi large que possible de produits et de contaminants tout en tenant compte des capacités analytiques et budgétaires.

Le rythme d'inspection auquel les opérateurs sont soumis dépend :

- du niveau de sensibilité attribué à son secteur (la sécurité alimentaire peut être plus ou moins sensible aux activités exercées et à la nature des produits manipulés),
- de la validation des systèmes d'autocontrôle implémentés dans le secteur,
- des résultats des inspections réalisées les années antérieures,
- des sanctions encourues.

Le champ des inspections (aspects réglementaires inspectés) dépend quant à lui principalement des exigences réglementaires, d'une part, et de l'impact général sur la sécurité, d'autre part. Ainsi, à titre d'exemple, les contrôles en matière d'hygiène sont relativement plus nombreux que les contrôles d'étiquetage.

3 Communication

La communication fait partie intégrante des missions de l'Agence. Même si c'était déjà le cas lors de sa création, l'Agence met aujourd'hui encore un point d'honneur à mener une politique de communication ouverte. L'Agence communique des informations honnêtes et correctes sur ses activités, sur les maladies animales et végétales, les procédures, les rappels, les risques, les résultats d'analyses, ainsi que des conseils aux consommateurs, mais informe également ces derniers des évolutions positives et négatives dans le domaine de la sécurité alimentaire.

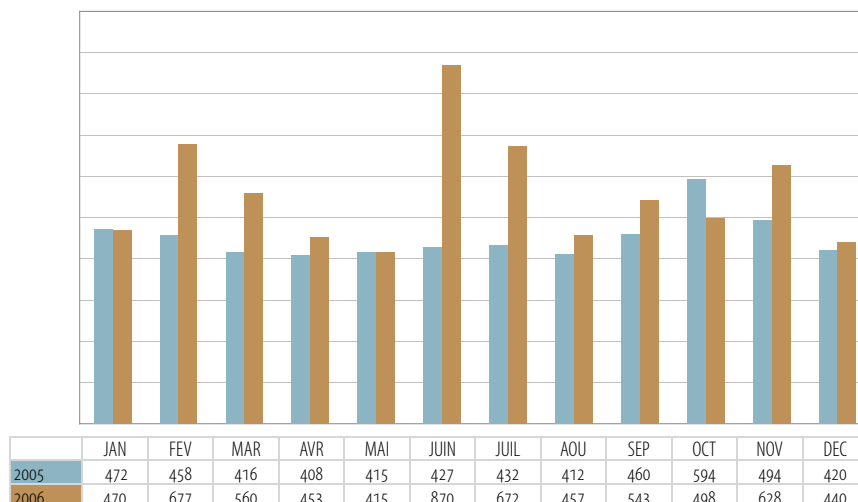
Différents moyens de communication sont utilisés par l'Agence pour ses communications externes : le point de contact pour le consommateur, les contacts avec la presse (porte-parole), les communiqués de presse, les publications (bulletin, posters et brochures thématiques), la présence à des foires et manifestations, et le site internet (<http://www.afsca.be>). En fonction des besoins et du public ciblé, l'Agence fait également appel aux médias audiovisuels (radio et télévision). Les moyens de communication interne utilisés sont entre autres le magazine du personnel Foodnotes et l'intranet. Une campagne d'été "Été pourri ? Non merci !" a à nouveau été menée en 2006, et une suite a été donnée au projet relatif à l'introduction du smiley.

3.1. Point de contact

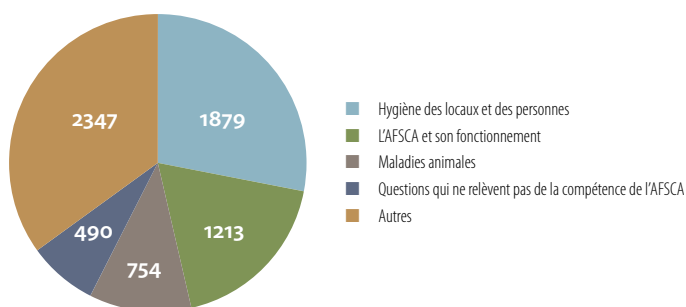
Depuis 2002, l'Agence dispose d'un point de contact auquel le consommateur peut s'adresser pour des questions ou des plaintes sur la sécurité alimentaire ou tout ce qui se rapporte à celle-ci. Les questions sont soit traitées directement par le point de contact (qui dispose à cet effet d'une banque de données de FAQ), soit transférées au service compétent. Les plaintes sont envoyées à l'unité provinciale de contrôle où se présente le motif de la plainte (pas nécessairement la province où habite le plaignant). Le point de contact suit le statut tant des questions que des plaintes. Le point de contact n'est pas destiné à recevoir les plaintes des opérateurs sur le fonctionnement de l'Agence alimentaire; pour cela, ils doivent s'adresser au Service de médiation.

Le point de contact a enregistré 6683 questions en 2006, ce qui représente 23 % de plus qu'en 2005.

Figure 2.1 : Nombre de questions au point de contact en 2005 et 2006

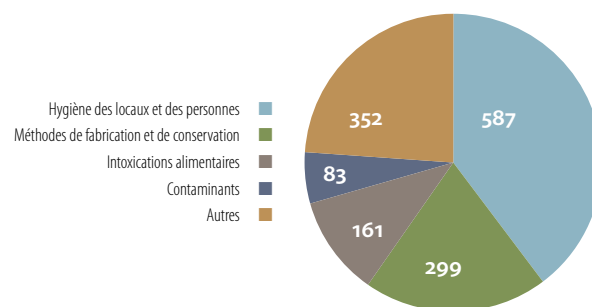


Les questions sont classées en 27 catégories suivant le sujet.
Les quatre sujets les plus abordés dans les questions sont repris dans la figure suivante.



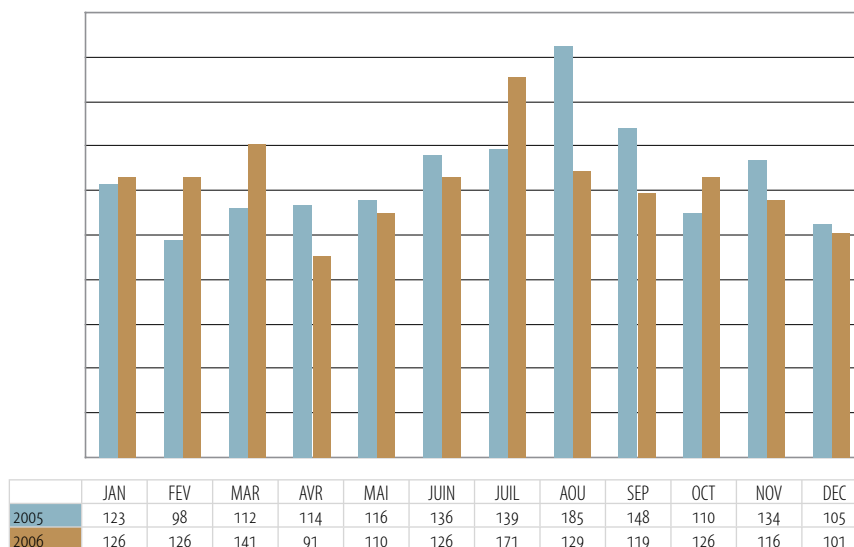
Les plaintes sont classées dans les mêmes 27 catégories que les questions. Le palmarès des 4 principaux sujets de plainte est le même qu'en 2005, avec toujours en première place l'hygiène des locaux et des personnes, ce qui est compréhensible vu qu'il s'agit d'une catégorie à laquelle le consommateur est directement confronté au cours de ses achats ou de ses sorties au restaurant.

De nombreuses questions posées en 2006 se rapportaient aux maladies animales, ce qui n'était pas le cas en 2005. La menace de grippe aviaire au printemps et la crise de la maladie de la langue bleue en été peuvent expliquer cette évolution.



En 2006, 1482 plaintes ont été enregistrées, ce qui est stable par rapport à 2005 (-1%).

Figure 2.2 : Nombre de plaintes au point de contact en 2005 et 2006



3.2. Contacts avec la presse et communiqués de presse

L'Agence alimentaire a diffusé 91 communiqués de presse en 2006. Au printemps, les principaux sujets étaient la contamination par les dioxines observée dans la graisse de porc et la menace de grippe aviaire. En automne il s'agissait de l'épidémie de « bluetongue » (fièvre catarrhale ovine ou maladie de la langue bleue).

Dans le cadre de la notification obligatoire, des communiqués de presse d'établissements relatifs à des rappels de produits ont été placés sur le site internet de l'Agence alimentaire : 31 au total en 2006. L'envoi du communiqué à la presse est pris en charge par les établissements eux-mêmes. Un relevé de ces communiqués de presse et des communiqués de l'Agence alimentaire figure sur la page d'accueil du site internet de l'AFSCA.

Des conférences de presse ont également été organisées en fonction de l'actualité épidémiologique (influenza aviaire et maladie de la langue bleue).

3.3. Conférences

A la demande de diverses organisations professionnelles sectorielles, d'organisations de nature philanthropique ou d'établissements scolaires, l'Agence organise régulièrement des conférences en rapport avec sa mission. Une centaine d'organisations ont, en 2006, fait appel à cette possibilité d'information de première ligne sur différents sujets.

3.4. Publications

Cinq numéros du bulletin pour le consommateur sont parus en 2006. Le nombre d'abonnements a connu une augmentation, passant ainsi de 2.604 à 3.120 par voie postale et de 5.783 à 6.615 par voie électronique. Le nombre total d'abonnés s'élève ainsi à 9.735, de sorte que le cap des 10.000 abonnés sera sans aucun doute dépassé en 2007.

L'Agence alimentaire réalise elle-même le graphisme et l'élaboration de toutes ses publications, et également du présent rapport d'activités.

Hormis des rééditions de différentes brochures et dépliants existants, plusieurs nouvelles publications thématiques sont également parues en 2006 :

- «Trends and sources: report on zoonotic agents in Belgium in 2004» est la version 2004 de la publication en anglais commune à l'AFSCA, au CERVA et à l'ISP, qui reprend le rapport annuel transmis à la Commission européenne.
- Les bandes dessinées «Les aventures de Ohlala», le petit homme bleu qui, dans différents magazines pendant l'été, attirait l'attention sur la nécessité d'une conservation et d'une préparation sûres des aliments ; ces BD sont également parues en 2006 sous forme d'affiches de format A2, qui ont remporté du succès auprès des écoles.
- «Pesticides à usage agricole : vade-mecum à destination des agriculteurs» a été rédigé en tant que travail de stage par un inspecteur de l'UPC de Namur et a été présenté à la Foire de Libramont. Il aborde entre autres la classification, le stockage et l'utilisation correcte des produits phytosanitaires, ainsi que le contrôle obligatoire des pulvérisateurs, et ce qui doit advenir des restes de produits et des emballages.
- A l'occasion de la Fête de l'Aïd Al Adha, un petit dépliant a été distribué dans les mosquées et les centres culturels islamiques, de manière à rappeler la réglementation en vigueur relative aux abattages rituels. En plus du néerlandais et du français, ce dépliant est aussi paru en arabe et en turc.
- «Bon état des toisons pour des viandes sûres» met l'accent sur l'importance de la propreté des animaux lors de leur abattage. Une fiche en annexe donne des exemples des 3 catégories d'animaux, à savoir propres et secs, sales et très sales.

De plus, l'Agence alimentaire a également participé à la réalisation et à la diffusion de différents dépliants et diverses publicités pour le Commissariat interministériel Influenza.

En 2006, toutes les publications pouvaient être commandées sur le site internet grâce à une application web lancée en 2005 en tant que projet pilote dans le cadre de la campagne adressée au milieu agricole. Depuis le lancement, 8.237 demandeurs ont fait usage de cette possibilité.

3.5. Foires et manifestations

La participation aux foires et manifestations fait partie intégrante de la politique de communication proactive de l'Agence alimentaire. La présence la plus remarquée de l'AFSCA était la Foire de Libramont, la foire agricole traditionnelle qui a lieu en plein air au milieu de l'été, placée en 2006 spécifiquement sous le signe de normes et contrôles dans le secteur agricole. Outre le stand habituel d'informations, l'administrateur délégué de l'AFSCA est également intervenu sur le rôle de l'Agence et les normes dans un débat avec le secteur agricole.

Toujours dans le milieu agricole, l'AFSCA a participé à deux manifestations régionales importantes : Agro-Expo à Roeselare en janvier et la Foire agricole de Battice - Herve en septembre. Dans des secteurs plus spécifiques, l'AFSCA a pris part aux « Nationale Pluimveedagen » à Geel, au salon de la filière de pommes de terre Interpom à Courtrai et au salon de la production industrielle (alimentaire) et de l'emballage PPT Food à Gand.

Le thème de la responsabilité du consommateur sur le plan de la sécurité alimentaire était à nouveau au centre des foires pour les consommateurs ; pour souligner l'importance, entre autres, d'une conservation à température adéquate, des petits thermomètres autocollants pour le réfrigérateur ont été distribués gratuitement tant au Salon de l'Alimentation (en octobre) qu'à Kokerello (en décembre).

Par ailleurs, l'AFSCA a participé au cours de l'année à diverses initiatives locales plus limitées, parmi lesquelles «La ferme en ville» dans toutes les provinces wallonnes, les «visserijfeesten» à Ostende, le marché annuel et le congrès des apiculteurs à Louvain.

Enfin, l'AFSCA était aussi présente à Talent@Public, la bourse de l'emploi dans les services publics.

3.6. www.afsca.be

Le site internet de l'AFSCA a subi un lifting en profondeur en 2006, au niveau technologique. Une fonction de recherche a ainsi enfin été mise à disposition, ce qui facilite sans aucun doute l'utilisation du site. Des statistiques relatives au nombre de visiteurs sont également disponibles depuis juin 2006. Elles montrent une forte augmentation du nombre de visites en août et septembre, en raison de la crise de la maladie de la langue bleue.

Tableau 2.1: Nombre de visites du site internet de l'AFSCA en 2006

	nombre de visiteurs	nombre de visites
Juin	19.096	36.273
Juillet	15.686	29.938
Août	42.406	99.443
Septembre	54.725	121.276
Octobre	30.783	65.558
Novembre	27.067	53.751
Décembre	22.793	43.748
Total	212.556	449.987

Toutes les nouveautés en matière de réglementation qui sont entrées en vigueur en 2006, ont été regroupées de manière synoptique sur un site internet distinct (<http://www.afsca2006.be/>) qui sera intégré dans le site internet principal (<http://www.afsca.be>).

3.7. Été pourri? Non merci!

L'Agence alimentaire a donné suite en 2006 à sa campagne «Été pourri ? Non merci !» des années précédentes.

4

Service de médiation

Le petit homme bleu «Ohlala» est apparu pour la première fois en 2004 dans 4 spots télévisés dans lesquels il attirait l'attention sur une série de dangers liés aux températures estivales et donnait des conseils pour une conservation et une préparation sûres des aliments. L'année suivante, le personnage d'«Ohlala» était de retour dans une petite bande dessinée parue dans deux annonces publicitaires dans des magazines populaires destinés au grand public.

Vu le succès des deux campagnes, l'Agence alimentaire a décidé de les jumeler en 2006. Du 26 juin au 9 juillet, les spots télévisés ont été rediffusés sur la VRT (één), VTM, Vitaya, la RTBF (la Une) et RTL-TVi. Parallèlement, deux nouvelles bandes dessinées ont été réalisées, reprenant cette fois la scène du barbecue et la scène à la plage avec le frigobox. Ces bandes dessinées ont été publiées pendant la même période dans différentes revues hebdomadaires. Ces 4 BD sont désormais aussi disponibles sous forme d'affiches.

Enfin, l'Agence alimentaire s'est aussi inscrite à la «journée du client» du samedi 23 septembre. L'AFSCA figurait également dans le magazine lié à la manifestation et édité par l'association des magasins alimentaires de détail indépendants, association affiliée à l'Unizo. Cette action a permis à l'Agence alimentaire d'atteindre tant le consommateur que le monde professionnel.

3.8. Smiley

Dans le cadre du projet smiley, un séminaire résidentiel a été organisé en 2006 à La Roche, avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin. Cette réunion était très importante puisqu'un panel de consommateurs a été sondé au sujet de sa perception du concept smiley. Les conclusions étaient partagées mais ont renforcé notre confiance en ce projet, et ont été utilisées lors de la concertation avec les secteurs potentiellement intéressés. Dans le cadre du projet food@work, une analyse d'impact interne et externe a été menée au sujet du smiley. On en a conclu que le secteur de l'horeca était le plus indiqué pour lancer le projet. Le lancement concret du projet sera envisagé de manière effective en 2007.

La décision de constitution d'un service de médiation auprès de l'Agence alimentaire fédérale, est une initiative de Monsieur Rudy Demotte, Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique.

Début 2005, l'Agence a dû faire face à un certain nombre de critiques sur son fonctionnement. Ces critiques portaient principalement sur le caractère trop répressif des contrôles et le manque d'information de la part des inspecteurs à l'égard des opérateurs. Le 23 février 2005, lors d'une assemblée à Jurbise, organisée par la 'Fédération Wallonne de l'Agriculture', le Ministre Demotte a annoncé la création d'une plate-forme permanente de concertation avec le secteur de la production primaire de l'AFSCA. L'idée d'un 'service de médiation pour les opérateurs' était née, parallèlement au 'point de contact pour le consommateur' existant déjà.

Le service de médiation de l'Agence alimentaire a officiellement démarré le 6 décembre 2005, entre autres par le lancement du numéro vert 0800/13 455. L'année 2006 fut par conséquent la première année de travail complète du service de médiation. Toutes les plaintes ayant trait au fonctionnement de l'AFSCA sont canalisées vers un service spécifique, ce qui garantit un traitement approprié de ces plaintes. Le service de médiation fonctionne dans une orientation qualité, les plaintes étant considérées comme des opportunités d'amélioration. Dès lors, la définition de plainte a été prise dans son sens le plus large.

Sur base de l'expérience acquise lors de la première année de fonctionnement, la 'Charte du service de médiation' a été rédigée. Cette charte décrit l'objectif, les tâches principales et les compétences du service de médiation. Elle se veut de plus un élément de confiance vis-à-vis de toutes les parties concernées.

Du 1^{er} décembre 2005 au 31 décembre 2006, un total de 379 demandes et plaintes écrites ont été enregistrées.

Le système d'enregistrement du service de médiation prévoit leur classification, selon la nature des données entrantes, en 4 catégories:

- plaintes concernant le fonctionnement de l'AFSCA ;
- plaintes ne relevant pas des compétences de l'AFSCA ;
- demandes d'informations sur une matière en rapport avec l'AFSCA ;
- autres

Tableau 2.2 : Répartition des plaintes et demandes introduites par catégorie

Nature du dossier	Nombre	Pourcentage
Plainte AFSCA	229	60,4%
Plainte non-AFSCA	9	2,4%
Demande d'informations	106	28,0%
Autres	35	9,2%
Total	379	

4.1. Plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA

En 2006, 229 plaintes ont été introduites auprès du service de médiation au sujet du fonctionnement de l'AFSCA.

Tableau 2.3 : Sujet des plaintes introduites

Sujet	Nombre	Pourcentage
Financement	145	63,3%
Contestation des mesures de contrôle – interprétation de la réglementation	32	14,0%
Hors des compétences du service de médiation	18	7,9%
Communication difficile avec les services de contrôle	16	7,0%
Comportement du contrôleur ou de l'inspecteur durant les contrôles	6	2,6%
Traitement inégal des opérateurs	4	1,7%
Conflit d'intérêts contrôleurs et inspecteurs AFSCA	2	0,9%

Sujet	Nombre	Pourcentage
Résultats de laboratoire contradictoires – paiement de facture de contre-analyse	2	0,9%
Plaintes non recevables : procédure judiciaire en cours	2	0,9%
Réception des documents AFSCA dans une autre langue	1	0,4%
Temps d'attente des résultats des analyses labo	1	0,4%

Plus de 60% des plaintes AFSCA avaient trait à l'introduction du nouveau système de financement.

Environ ¼ de ces plaintes étaient spécifiquement liées aux contrôles effectués ; elles concernaient :

- la contestation de mesures de contrôle, remettant en question l'application de la réglementation ;
- une communication difficile avec les services de contrôle (délai trop long pour l'obtention d'un certificat, délai de traitement de la demande d'agrément, problèmes pour l'obtention des documents corrects...);
- insatisfaction quant au comportement du contrôleur lors des contrôles (non-conforme à la «charte du contrôleur et de l'inspecteur»);
- l'impression que les contrôles des opérateurs concurrents sont moins sévères.

Abstraction faite des plaintes relatives au nouveau financement et des plaintes ne relevant pas de la compétence du service de médiation, le service de médiation a traité 66 plaintes sur le fonctionnement de l'AFSCA en 2006.

Le tableau ci-dessous reprend la répartition de ces plaintes par secteur économique.

Tableau 2.4 : Répartition des plaintes par secteur

Secteur	Nombre	Pourcentage
Production primaire	33	50,0%
Transformation	21	31,8%
Distribution	12	18,2%

5

Comité consultatif

Les plaintes relatives au nouveau système de financement constituent une partie importante du nombre total de plaintes AFSCA (145 sur 229). Il n'est pas étonnant qu'une réorganisation aussi profonde du système de financement ait à faire face à un certain nombre de maladies d'enfance.

4.2. Plaintes non-AFSCA

Neuf plaintes dont le contenu ne relève pas des compétences de l'AFSCA ont été enregistrées.

Ces plaintes sont de nature variée : fonds sanitaire, télécommunication, environnement... Dans la mesure du possible, ces plaintes ont été transmises au service compétent.

4.3. Demandes d'informations

Lorsqu'une plainte se révèle plutôt être une demande d'informations, le service de médiation doit, dans la mesure du possible, réorienter le citoyen. Bien que la diffusion d'informations ne fasse pas partie des objectifs du service de médiation, celle-ci offre une plus-value aux clients de l'AFSCA.

En 2006, 106 demandes d'informations écrites ont été reçues par le service de médiation.

Ces demandes d'informations concernent principalement l'interprétation de l'application des réglementations belge et européenne.

4.4. Autres

Un total de 35 notifications ne faisant partie d'aucune des trois catégories précédentes ont été classées sous la catégorie 'Autres'.

Environ la moitié d'entre elles avaient un but informatif (journée d'étude, dossier traité par un médiateur fédéral, changement d'adresse, suggestions, notification de cessation d'activité...).

Le comité consultatif de l'AFSCA donne des avis, tant de sa propre initiative qu'à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, sur toutes les matières relatives à la politique suivie et à suivre par l'Agence. Le comité est composé de 37 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et d'autres autorités qui sont impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA.

5.1. Activités générales

En 2006, le comité consultatif s'est réuni à 10 reprises, dont 2 réunions d'urgence qui concernaient l'incident dioxines et qui avaient pour but d'informer les secteurs concernés des actions de l'AFSCA et des résultats de son enquête.

Le comité consultatif a entre autres été consulté ou informé au cours de 2006 sur les sujets suivants :

- Adaptation de la composition et du fonctionnement du comité consultatif et réalisation du renouvellement des mandats,
- Rédaction d'un règlement d'ordre intérieur adapté, détermination du rôle et répartition des tâches du comité consultatif et des indicateurs de prestation,
- Réalisation du programme d'amélioration food@work,
- Budget 2007,
- Exposé par Monsieur Sabbe, magistrat national, concernant le rapport annuel de la Cellule multidisciplinaire Hormones,
- Matrice éthique pour la lutte contre les maladies animales (rapport final) ,
- Programme de contrôle 2006,
- Réalisation du plan de contrôle,
- Evolution du financement,

- Suivi des foyers de fièvre catarrhale du mouton (maladie de la langue bleue),
- Guides sectoriels (état des lieux concernant la validation),
- Résultats de l'enquête et des avis du comité scientifique concernant l'ESB dans le cadre du projet européen EMRISK,
- Uniformisation de la communication concernant le retrait du marché de produits,
- Etat des peaux et des toisons des animaux présentés à l'abattage,
- Dossiers d'actualité (caudotomie chez des chevaux de trait, emploi et détection de pesticides dans les légumes, riz contaminé par du riz génétiquement modifié...).

En exécution du business plan de l'Agence, un comité de suivi des finances de l'AFSCA a été créé. Il est composé de 4 représentants des secteurs qui contribuent au financement de l'Agence, en l'occurrence un représentant du Boerenbond, de Fevia, de Fedis et de Ho.Re.Ca Wallonie. Ce comité s'est réuni et préparera des avis concernant le financement et le suivi de la situation financière de l'Agence.

En 2006, dans le cadre de sa mission légale, le comité a également émis des avis concernant la réglementation :

- l'arrêté fixant les modalités d'enregistrement et de notification préalables à l'exercice d'activités au sein de la chaîne alimentaire,
- l'arrêté concernant l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire,
- le projet de loi modifiant l'arrêté royal contributions.

5.2. Renouvellement du comité consultatif

Après l'évaluation des activités du comité consultatif, les mandats ont été renouvelés sur base des travaux dans le cadre du BPR food@work. Des nouveaux principes ont été introduits dans l'arrêté royal modifiant la composition et le fonctionnement du comité consultatif. Pour la première fois, des membres suppléants sont prévus, ce qui améliorera le fonctionnement du comité consultatif.

La représentation des secteurs est élargie en attribuant des mandats à des secteurs qui contribuent au financement de l'AFSCA de manière significative. La représentation de l'industrie alimentaire est passée d'un à 4 mandats. Les diverses sous-organisations de l'industrie alimentaire (produits laitiers, viandes, abattoirs, alimentation générale) ont mandaté Fevia pour ces 4 mandats. Deux mandats supplémentaires sont attribués au secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA (la Fédération nationale des Unions de Classes moyennes asbl (UCM) et la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique).

La composition s'est élargie aux secteurs du transport et de l'horeca.

Les membres du comité consultatif ont adapté le règlement d'ordre intérieur. Le rôle et la répartition des tâches au sein du comité consultatif, ainsi que des indicateurs de prestation ont été déterminés. Ces derniers seront évalués sur base semestrielle ou annuelle et contribueront ainsi à un meilleur fonctionnement du comité.

6

Comité scientifique

5.3. Temps forts en 2006

Une réunion commune du comité consultatif et du comité scientifique a été organisée le 13 janvier 2006 à Meise.

Lors de cette réunion, les résultats de l'enquête : «Sécurité alimentaire avec un smiley – enquête quantitative auprès de 2.440 belges entre 18 et 70 ans, effectuée par InSites Consulting pour le compte de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire» ont été présentés. L'enquête aboutissait à la conclusion que l'utilisation d'un smiley est ressentie comme positive. Cependant le consommateur craint que le contrôle des autorités ne soit supprimé au profit du privé, mais un contrôle privé ne remplace pas les contrôles des autorités. De plus, les consommateurs sont opposés à la prolifération de labels. Dans une phase ultérieure, le groupe de travail smiley se concertera avec les stakeholders concernés sur le concept et l'introduction du smiley.

Lors de la deuxième partie de la réunion, les deux comités ont successivement présenté leur programme annuel 2006 et amorcé un dialogue utile.

Le 16 août 2006, la Belgique s'est vue confrontée pour la première fois avec la fièvre catarrhale du mouton (maladie de la langue bleue). La fièvre catarrhale du mouton est une maladie virale transmise par des vecteurs et à laquelle les ovins sont particulièrement sensibles. Les membres du comité consultatif ont régulièrement été informés de l'évolution de la situation belge (dans le cadre de la vigilance accrue, la suspicion, l'épidémiosurveillance...) et des mesures de lutte.

Le Comité scientifique de l'AFSCA examine et donne des avis, tant de sa propre initiative qu'à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, sur toutes les matières relevant de la compétence de l'Agence et relatives à la politique de celle-ci.

En 2006, le Comité scientifique a traité 69 demandes d'avis ; 54 avis formels, 14 conseils et 1 amendement en ont résulté, dont 15 avis au sujet des guides d'autocontrôle sectoriels.

Les avis peuvent être consultés sur le site web de l'AFSCA (www.afsca.be, lien «Comité scientifique»). Les avis ne concernant pas des guides sectoriels sont repris en annexe. Deux avis sont brièvement commentés.

Le Comité scientifique a également pris part à deux projets de recherche européens, à savoir SAFEFOODERA (Safe foods - Forming a European platform for protecting consumers against health risks) et EMRISK (Forming a global network for identifying food-related emerging risks).

Un document de consensus reprenant les modalités relatives à la répartition des compétences et à la collaboration entre le Comité supérieur de la Santé du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et le Comité scientifique a été signé par toutes les parties.

Un code déontologique relatif aux incompatibilités a été établi et approuvé par les membres du Comité scientifique.

6.1. Estimation de l'exposition du consommateur aux dioxines

Suite à l'incident dioxine début 2006, le Comité scientifique a, d'une part, déterminé le niveau de contamination des graisses de porcs et de volailles à partir d'aliments contaminés et a, d'autre part, réalisé une évaluation du risque afin d'estimer l'exposition du consommateur aux dioxines via, d'une part, la consommation de produits animaux (porcs et volailles) et d'autre part, la consommation de gélatine.

Pour les consommateurs adultes (chiffres moyens de consommation), l'exposition supplémentaire devant être attribuée aux denrées alimentaires contaminées reste limitée (inférieure à la dose hebdomadaire acceptable). Pour les consommateurs à risque, un dépassement temporaire est possible mais l'augmentation du «body burden» reste très limitée. Des mesures doivent en tout cas être prises afin d'éviter, dans la mesure du possible, que de tels dépassements se répètent à l'avenir.

Le risque pour la santé représenté par les dioxines dépend surtout de l'exposition de base et n'a, selon toute vraisemblance, que peu, voire pas changé suite à cet incident. Néanmoins, l'incident est tout de même un pas en arrière dans la diminution de l'exposition observée au cours des dernières années via l'alimentation.

6.2. Conservation de viennoiseries à base de crème pâtissière cuite

Étant donné que la conservation réfrigérée de viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite entraîne une perte de qualité, il a été demandé au Comité scientifique si ce type de produit peut être conservé à température ambiante dans les boulangeries ou autres points de vente.

Sur base d'une évaluation du risque quantitative lors de laquelle il a été tenu compte des données intrinsèques disponibles (ex. pH, activité de l'eau) et des facteurs externes (ex. température), le Comité scientifique a estimé que les viennoiseries peuvent être conservées à température ambiante pendant maximum 12 heures. Ce délai ne peut être dépassé que si un plan HACCP documenté et entièrement développé est implémenté chez l'opérateur et que ce plan propose une température et un délai de conservation alternatifs (maximum 24h), justifiés sur base d'une évaluation du risque.

En tout cas, les mesures d'hygiène sont très importantes pour éviter un nombre de germes initial trop élevé (avant la cuisson) ainsi qu'une contamination après la cuisson.

6.3. Workshop: Application de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire

Le 20 octobre 2006, le Comité scientifique a organisé un workshop «Application de l'évaluation du risque dans la chaîne alimentaire». Quelques 140 invités provenant de divers horizons (services publics, monde académique, secteurs, établissements de recherche, organes consultatifs, consommateurs...) ont assisté au workshop.

Les principes d'évaluation du risque ont été commentés et les notions de «danger», «risque» et «incertitude» ont été approfondies. Les discussions ont abordé les possibilités et les limites de l'évaluation du risque quantitative sur base d'exemples développés scientifiquement (e.a. *Campylobacter* et *Salmonella* dans des produits à base de volailles, bactéries de quarantaine dans des pommes de terre, dioxines dans la chaîne alimentaire et mycotoxines dans du jus de pomme). Les méthodes (comme l'évaluation risque - bénéfice) permettant d'informer correctement le consommateur en cas de situations conflictuelles entre des recommandations alimentaires favorables (consommation de poisson et acides gras oméga 3) et des dangers toxicologiques (consommation de poisson et contaminants) ont été abordées en détails.

Les présentations du workshop peuvent être consultées sur le site web de l'agence alimentaire à la rubrique «Comité scientifique».

7

Affaires internationales

7.1. Rayonnement international

En 2006, l'AFSCA a reçu 18 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'Agence ont été présentés et une attention particulière a été apportée à nos marchés d'exportation et à la conclusion d'accords bilatéraux.

Dans le cadre du projet "Amélioration de la qualité des matières premières agricoles" au Maroc, 3 experts marocains ont été accueillis et un stage sur la communication a été organisé pour la Coopération technique belge (CTB).

En septembre 2006, le Ministre Demotte a accueilli une délégation de responsables chinois de la santé publique en Chine, également responsables de l'Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ). Lors de cet entretien, l'administrateur délégué de l'AFSCA a présenté les dossiers concernant les possibilités d'exportation de viande et de poires et il a été demandé au Ministre chinois de porter plus d'attention aux dossiers introduits par l'AFSCA à l'AQSIQ.

En 2006, l'Agence a également participé aux journées d'informations pour les responsables à l'étranger de Flanders Investment and Trade (FIT) et de l'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX). A cette occasion, l'AFSCA a demandé qu'un lien entre les futures possibilités de commerce et les exigences sanitaires et phytosanitaires des pays tiers soit rapidement mis en place.

7.2. Commerce avec les pays tiers

Lors de l'incident dioxine de janvier 2006 et lors de l'épisode de fièvre catarrhale ovine en août 2006, les entraves au commerce international ont pu être évitées en grande partie, grâce à la diffusion rapide d'informations adéquates via les postes diplomatiques du SPF affaires étrangères. Seule la République Populaire de Chine a décidé un embargo suite à l'incident dioxines, embargo qui n'est pas encore levé.

En 2006, des nouveaux accords bilatéraux ou certificats ont été conclus avec :

- la Colombie, la Thaïlande et le Kazakhstan pour l'exportation de porcs ;
- la Colombie pour l'exportation de chevaux ;
- l'Afrique du Sud pour l'exportation d'oiseaux ;
- la République Populaire de Chine pour l'exportation de pigeons ;
- le Canada pour l'exportation de sperme de porcs ;
- le Pérou pour l'exportation de lait et produits laitiers ;
- Cuba pour l'exportation de viande de porc et d'autres produits de porc ;
- la Polynésie française pour l'exportation de viande de porc et d'autres produits de porc ;
- la Roumanie pour l'exportation de lait et produits laitiers ;
- l'Algérie pour la viande de bœuf.

En juin 2006, l'embargo sur l'exportation de viande de porc de la province de Liège vers le Japon a enfin été levé. Cet embargo était dû à l'apparition de peste porcine classique chez un sanglier en 2002.

En juin 2006, après une rationalisation en profondeur des certificats d'aliments pour animaux existants, 4 nouveaux modèles de certificats ont été introduits pour les aliments pour animaux. Ces nouveaux certificats, établis en concertation avec l'industrie nationale, ont fait l'objet d'informations auprès de 83 pays tiers et ont été corrigés suite à leurs remarques.

En décembre 2006, de nouveaux établissements ont à nouveau été approuvés pour l'exportation de viande de porc vers la Corée du Sud, sur base de la bonne collaboration entre les 2 pays. Les nouvelles check-lists annuelles pour l'attribution d'un agrément en vue de l'exportation ont été introduites.

Fin 2006, des adaptations ont été apportées aux certificats vétérinaires existants et des nouveaux certificats ont été ajoutés, sur base du memorandum vétérinaire du 2 septembre 2004 entre l'Europe et la Fédération de Russie. Dès lors, les exportations belges de produits d'origine animale vers la Fédération de Russie peuvent être garanties à partir du 1er janvier 2007.

Les préparatifs nécessaires ont été réalisés de sorte que le certificat sanitaire standardisé pour l'export de denrées alimentaires et d'autres produits puisse également entrer en vigueur à partir du 1er janvier 2007.

Le lay-out général de la rubrique «exportation pays tiers» du site internet de l'AFSCA a été modifié. Les différents secteurs ont été ajoutés, de sorte que cette rubrique ne reprend plus uniquement les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, mais également les animaux vivants, sperme, embryons, œufs à couvrir, ovocytes et également les denrées alimentaires et autres produits. Progressivement, les secteurs des denrées alimentaires, plantes et produits végétaux seront ajoutés. Cela pour améliorer l'information de façon continue et permettre une utilisation conviviale de cette partie du site internet.

Dans le cadre des futures possibilités de commerce pour les plantes et produits végétaux, 2 dossiers ont été introduits en vue d'une analyse de risque auprès des services compétents de pays tiers.

Un dossier complet a déjà été transmis à la République Populaire de Chine pour l'importation de poires, et à la République d'Argentine pour l'importation de greffes de pommiers.

7.3. Inspections par des organismes internationaux

En 2006, l'AFSCA a reçu des inspections des pays suivants:

- Fédération de Russie

Le 16 juin 2006, le service fédéral pour le contrôle vétérinaire et phytosanitaire de la Fédération de Russie a réalisé une visite d'inspection dans un abattoir au sujet d'un agrément en vue de l'exportation de viande de bœuf désossée ; les résultats étaient favorables.

- Corée du Sud

Du 12 au 16 novembre 2006, le National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQS) a réalisé un audit dans le secteur belge des volailles. Suite aux conclusions positives de cet audit, le NVRQS a décidé de permettre à l'avenir l'exportation de volailles et produits de volailles belges vers la Corée du Sud.

La procédure en cours est poursuivie par des négociations relatives aux exigences de santé vétérinaires en vue de conclure un accord vétérinaire et le certificat vétérinaire concerné.

8

Systemes d'autocontrôle et guides sectoriels

Les activités de la cellule de validation des guides ont commencé en été 2003. Cette cellule est responsable, entre autres, de la validation des guides sectoriels qui sont rédigés par le secteur et introduits conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Cette cellule est responsable de l'évaluation technique de ces guides sectoriels, mais l'input du comité scientifique de l'Agence est également demandé sous la forme d'un avis. Il porte sur l'évaluation scientifique.

Fin 2005, 25 guides avaient été introduits en vue de leur validation. En 2006, 11 nouveaux guides se sont ajoutés.

En 2006, le guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale et le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca ont été approuvés. Cela porte le nombre total de guides approuvés à 9.

La cellule de validation des guides a été impliquée dans food@work. Certains objectifs tels que le renforcement de la cellule et le développement d'un outil sérieux de suivi des guides sectoriels avaient déjà été réalisés les années précédentes. En 2006, un certain nombre d'aspects ont été peaufinés.

Un grand nombre de guides sont rédigés par des consultants ou universitaires et sont très compliqués et volumineux. Les guides doivent mieux correspondre à leur usage dans les établissements. L'expérience acquise sur les guides a permis de travailler à une instruction spécifique pour les gestionnaires de guides avec entre autres des conseils pour améliorer la lisibilité et la facilité d'utilisation des guides.

Un autre objectif était que la procédure de validation des guides soit conforme à la certification ISO 9001. Le processus de validation des guides est un des processus qui fait partie des projets pilote. Dans ce cadre, les procédures existantes ont été adaptées en vue de permettre la certification.

Tableau 2.5 : Guides approuvés

N° de dossier	Nom du guide
G-001	Guide autocontrôle alimentation animale
G-002	Guide système d'autocontrôle industrie laitière
G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie
G-006	Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles
G-008	Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru
G-009	Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru
G-010	Guide autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole
G-012	Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale
G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca



rapport d'activités

2006

activités de contrôle

- 1 Réalisation du plan de contrôle 2006
- 2 Nombre d'établissements agréés et autorisés
- 3 Végétaux, engrais et pesticides
- 4 Aliments pour animaux, santé animale et denrées alimentaires
- 5 Sous-produits animaux
- 6 Contrôles pour d'autres autorités
- 7 Contrôles des envois intracommunautaires et importations de pays tiers
- 8 Rapport des commissaires aux amendes administratives

1

Réalisation du plan de contrôle 2006

En 2006, la planification des contrôles des deux premiers mois de l'année a été effectuée comme les années précédentes. Le nombre d'échantillons et d'inspections réalisés figure dans les tableaux ci-après. En sont exclus les chiffres des contrôles effectués par les vétérinaires indépendants chargés de missions et les tiers.

Tableau 3.1 : Exécution du plan de contrôle 2006 : inspections réalisées en janvier et février par les fonctionnaires de l'AFSCA

Secteur	Total réalisé
Production primaire	8.820
Transformation	4.936
Distribution	953
Total	14.709

Tableau 3.2 : Exécution du plan de contrôle 2006 : échantillons prélevés en janvier et février par les fonctionnaires de l'AFSCA

Secteur	Total réalisé
Production primaire	1.242
Transformation	8.035
Distribution	1.929
Total	11.206

Début mars, la nouvelle méthodologie de planification des contrôles définie par le BPR (Business Process Re-engineering) a été mise en place. Un système informatique (Foodnet) est désormais utilisé par tous les contrôleurs pour rapporter de manière détaillée et harmonisée les différents contrôles effectués. Les inspections sont davantage combinées aux échantillonnages, et leur objectif n'est plus chiffré mais lié à une fréquence de visite selon les activités (1) des opérateurs. Une fréquence moyenne a été utilisée par domaine d'activité en 2006, mais sera affinée au cours des prochaines années selon les résultats enregistrés, et donc le profil de risque. De plus, les inspections détaillées ont été regroupées en scopes (2) évalués à l'aide de check-lists (3) standardisées.

NOTES :

- (1) L'activité d'un opérateur est l'action que l'opérateur effectue pour produire des biens commercialisables et ainsi faire fonctionner son entreprise. Toutes les activités possibles des opérateurs sont reprises dans la base de données BOOD.
- (2) Le scope est un mot propre à l'AFSCA. Il sert à désigner le domaine de travail dans lequel les contrôles s'effectuent et pour lequel la législation doit être appliquée.
- (3) Les check-lists sont des documents de travail dont le but est d'uniformiser les inspections. Elles sont utilisées par les agents de l'AFSCA lorsqu'ils effectuent des contrôles. Elles reprennent sous forme d'un tableau à compléter les différents aspects de la législation liés aux compétences de l'AFSCA auxquels l'opérateur doit se conformer.

2

Nombre d'établissements agréés et autorisés

La comparaison chiffrée des contrôles effectués n'est donc plus possible avec les années précédentes. Le détail des réalisations figure dans les tableaux ci-après:

Tableau 3.3 : Exécution du plan de contrôle 2006 entre mars et décembre

Missions exécutées	59.619
Nombre d'échantillonnages	42.071
Nombre d'échantillons	55.590
Nombre d'inspections	71.012

[Voir tableaux >](#)

Tableau 3.4 : Exécution du plan de contrôle 2006 : inspections réalisées entre mars et décembre pour chacun des scopes

Aliments médicamenteux	112
Bien-être animal	5.017
Phytoprotecteur - contrôle administratif	632
Phytoprotecteur - contrôle physique	3.055
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	5.937
Epidémiologie	996
Gestion de déchets (règlement 1774)	1.798
Infrastructure et installation (avant agrément)	161
Infrastructure, installation et hygiène	28.503
Interdiction de fumer	3.382
Médicaments et guidance	2.791
Matériel d'emballage	44
Notification obligatoire	2.546
Pesticides	722
Santé animale	1.189
Système d'autocontrôle	3.396
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	8.679
Transport	1.464
Autres	387

Le tableau ci-après précise le nombre d'établissements qui disposaient d'une autorisation ou d'un agrément au 31 décembre 2006, et ce conformément aux annexes II (pour les agréments) et III (pour les autorisations) de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

Lorsqu'un établissement présente des non-conformités par rapport à la législation en vigueur, le règlement européen (CE) n°882/2004 - relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux - permet la fermeture temporaire de l'établissement, et ce le temps que l'établissement résolve les manquements constatés.

En matière de sanctions, l'arrêté royal du 16 janvier 2006 prévoit une procédure qui est utilisée lorsque les autres types de sanctions (avertissement, procès-verbal, fermeture temporaire) ont déjà été appliqués sans succès. Cette procédure est harmonisée pour tous les secteurs de l'AFSCA: elle prévoit le refus, le retrait ou la suspension d'un agrément ou d'une autorisation. L'application de cet arrêté en ce qui concerne cette nouvelle procédure n'a réellement débuté qu'en juin 2006, et été utilisée 5 fois en 2006 :

- dans le secteur de la distribution, 3 procédures ont été entamées, 2 pour le retrait de l'autorisation et un pour la suspension de l'autorisation. Seuls 2 dossiers ont abouti à une décision finale. Un des opérateurs a fait appel devant la Commission de recours instaurée auprès de l'AFSCA.
- pour le secteur de la transformation, 2 procédures de retrait d'agrément ont été entamées. Seul un dossier a abouti à une décision finale.

N° autorisation annexe III AR	Dénomination établissement	Nombre établissement au 31 / 12 / 2006
	denrées alimentaires	
1.1	établissements pour la fabrication, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires	121.105
	commerce de viande, transport, préparations de viande et commerce de poisson	
2.1	débites de viande	7.281
2.2	débites de poisson	806
2.3	abattoirs pour l'expédition de viandes fraîches de porcins	86
2.4	ateliers de découpe pour la réception de viandes fraîches de porcins	118
	navires de pêche	
3.1	navires de pêche	125
	lait et produits laitiers	
4.1	acheteurs de lait de vache	186
4.2	acheteurs de lait d'autres animaux laitiers que les vaches	0
	œufs et produits d'œufs	
5.1	collecteurs	17
5.2	centres d'emballages	124
	meuneries	
6.1	meuneries artisanales	75
	sous-produits animaux	
7.1	établissements de stockage de produits provenant de matériaux de catégorie 2 ou 3	0
7.2	centres de collecte et de tannerie	5
	aliments pour animaux	
8.1	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché d'additifs	7
8.2	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de prémélanges	16
8.3	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché d'aliments composés	1.771
8.4	établissements pour la fabrication d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales	15
8.5	établissements pour la fabrication d'aliments composés pour les besoins exclusifs de l'exploitation agricole	76
8.6	établissements pour la fabrication d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales, pour les besoins exclusifs de l'exploitation agricole	20
8.7	établissements pour la mise sur le marché d'aliments pour animaux jugés critiques	52
8.8	établissements pour la production d'aliments d'origine animale pour les animaux d'élevage	10
8.9	établissements intermédiaires de catégorie 3	0
8.10	établissements de stockage de matériel d'origine de matériel de catégorie 3	0
	élevage de porcins	
9.1	élevage porcin	10.146
	élevage de volailles	
10.1	détenteurs d'une exploitation avicole de sélection, de multiplication et couvoirs	206

10.2	détenteurs de volailles de rente	0
	élevage de bovins	
11.1	centres d'engraissement de veaux	323
	commerce et transport d'animaux à l'exclusion de la production primaire	
12.1	négociants sans installation pour l'hébergement d'animaux, autres que des volailles	1.144
12.2	négociants en volailles	86
12.3	transporteurs d'animaux	14.315
	plants de pomme de terre et pommes de terre de consommation	
13.1	introduceurs de pommes de terre	4
	traitement du bois d'emballage	
14.1	établissements de traitement et de production de bois d'emballage	101
	pesticides à usage agricole	
15.1	importateurs de pesticides	256
15.2	exportateurs de pesticides	234
15.3	établissements faisant conditionner, préparer ou fabriquer par un tiers des pesticides dans le but de commercialiser les produits sous leur propre nom	0
	importation d'engrais, d'amendements de sol et de substrats de culture	
16.1	importateurs (CE exceptés) d'engrais composés, d'engrais contenant plusieurs oligo-éléments, de mélanges d'engrais pour la préparation de solutions nutritives pour hydroculture et culture sur substrats, de produits constitués en tout ou partie de sous-produits d'origine animale, d'amendements organiques du sol mélangés	61
	Total	158.771

N° agrément annexe II AR	Dénomination établissement	Nombre établissement au 31 / 12 / 2006
	viande	
1.1.1	abattoirs	170
1.1.2	ateliers de découpe	667
1.1.3	abattage dans l'exploitation agricole	5
1.1.4	établissements de traitement du gibier	41
1.1.5	établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement	269
	produits transformés	
1.2.1	établissements pour la fabrication de produits de viandes	534
1.2.2	établissements pour la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières pour la production de graisses animales et de cretons	14
1.2.3	établissements pour le traitement d'estomacs, de vessies et de boyaux	33
1.2.4	établissements pour la fabrication de gélatine	2
1.2.5	établissements pour la fabrication de collagène	0
1.2.6	établissements pour le traitement de sang	5
1.2.7	établissements pour la fabrication d'extraits de viande	5
	viande et/ou produits de viande	
1.3.1	entrepôts frigorifiques	518
	mollusques bivalves vivants et pisciculture	
2.a.1	centres d'expédition	4
2.a.2	centres de purification	1
2.a.3	zones de reparcage	0
2.b.1	pisciculture	1
	produits de la pêche	
3.1	navires-usine	0
3.2	bateaux congélateurs	0
3.3	minques	3
3.4	établissements pour la préparation de produits de la pêche	162
3.5	établissements pour la transformation de produits de la pêche	216
3.6	entrepôts frigorifiques	62
	lait et produits laitiers	
4.1	établissements laitiers	1.350
	œufs et produits d'œufs	
5.1	établissements pour la préparation d'œufs liquides et de produits d'œufs	7
	cuisse de grenouille et escargots	
6.1	établissements pour la préparation de cuisses de grenouille et d'escargots	10
	sous produits animaux	
7.1	entreprises oléochimiques de catégorie 2 et 3	1
7.2	établissements pour la production d'aliments pour animaux familiers contenant des matériaux de catégorie 3	0

	aliments pour animaux	
8.1	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché d'additifs	88
8.2	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de prémélanges	113
8.3	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché d'aliments composés	147
8.4	établissements pour la fabrication et/ou la mise sur le marché d'aliments composés pour ruminants et d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales	3
8.5	établissements pour la fabrication d'aliments composés pour les besoins exclusifs de l'exploitation	33
8.6	établissements pour la fabrication d'aliments médicamenteux pour animaux	66
	collecte et transfert d'embryons	
9.1	collecte et transfert d'embryons de bovins	16
9.2	collecte et transfert d'embryons de porcs	0
9.3	collecte et transfert d'embryons d'équidés	5
9.4	collecte et transfert d'embryons d'ovins et de caprins	0
	production, commerce, traitement, stockage, importation et utilisation de sperme	
10.1	centres de sperme de l'espèce bovine	4
10.2	centres de stockage de sperme	30
10.3	centres de spermes de l'espèce porcine	12
10.4	centres de sperme d'équidés	18
10.5	centres de sperme pour l'espèce ovine et caprine	1
	commerce d'animaux	
11.1	centres de rassemblement pour animaux	10
11.2	point d'arrêt	4
11.3	négociants avec des installations pour l'hébergement d'animaux autres que des volailles	1.182
	pesticides pour usage agricole	
12.1	fabricants de pesticides y compris les transformateurs, préparateurs et formulateurs	43
12.2	conditionneur de pesticides	55
	engrais, amendements de sol et substrats	
13.1	fabricants de: engrais composés, engrais contenant plusieurs oligo-éléments, mélanges d'engrais pour la préparation de solutions nutritives pour hydroculture sur substrats, produits constitués en tout ou partie de sous-produits d'origine animale, amendements organiques du sol mélangés	132
	pommes de terre de primeur et de conservation	
14.1	préparateurs de pommes de terre	599
14.2	conditionneurs de pommes de terre	68
	végétaux et produits végétaux	
15.1	laboratoires	21
15.2	lieux d'inspection	20
	entrepôts et halles de certification du houblon	
16.1	entrepôts et halles de certification	10
	passport phytosanitaire	
17.1	producteurs, magasins, collectifs, centres d'expédition, autres personnes ou importateurs de certains végétaux ou produits végétaux	972
	légumes et fruits avec fréquence de contrôle réduite	
18.1	opérateurs légumes et fruits faisant l'objet de normes, soumis à une fréquence de contrôle réduite	71
19.1	opérateurs bananes exemptés de contrôle	115
	Total	7.918

3

Végétaux, engrais et pesticides

3.1. Aspects phytosanitaires

L'AFSCA réalise chaque année des inspections auprès de producteurs, commerçants, dans des entrepôts et centres d'expédition de végétaux et produits végétaux afin de vérifier si ces produits sont exempts d'organismes nuisibles réglementés (organismes de quarantaine). Les principaux organismes de quarantaine qui font l'objet de monitoring sont le cynips du châtaigner, la chrysomèle des racines du maïs, le nématode du pin, *Phytophthora ramorum*, *Monilinia fructicola*, la pourriture annulaire, la pourriture brune, le feu bactérien, le virus de la mosaïque du pépino et le viroïde de la maladie des tubercules en fuseau. Ces maladies provoquent des baisses de production, des restrictions au commerce à l'échelle nationale, européenne et internationale, des pertes économiques.... C'est pourquoi des mesures particulières de lutte sont imposées par la réglementation.

Les exploitations ayant des espèces végétales pour lesquelles le risque de contamination par de tels organismes est grand, sont contrôlées officiellement au moins 1 fois par an. Si aucune contamination ou infraction n'est constatée dans l'exploitation concernée, des passeports phytosanitaires peuvent être délivrés. En cas de constatation d'organismes de quarantaine, des mesures de lutte adéquates sont imposées et les zones potentiellement contaminées sont délimitées. Des contrôles aléatoires ou des contrôles de monitoring sont effectués sur les espèces végétales pour lesquelles le risque de contamination par des organismes de quarantaine est faible. En cas de constatation de contamination, des mesures de lutte appropriées sont également imposées.

Les surveillances et mesures de lutte mises en places depuis plusieurs années ont permis à la Belgique d'être indemne ou d'éradiquer plusieurs de ces organismes et que nos plantes et produits végétaux satisfassent aux exigences légales.

3.1.1. Cynips du châtaigner (*Dryocosmus kuriphilus*)

Conformément à la décision de la Commission 2006/464/CE, une nouvelle surveillance a démarré en 2006 pour la recherche de symptômes du cynips du châtaigner (petite guêpe provoquant des pertes de production de châtaignes) suite à son importante propagation en Italie. Dans ce cadre, 43 sites en espaces verts et 40 pépinières produisant des plants de châtaigner ont été inspectés visuellement ; aucun symptôme n'a été découvert.

3.1.2. Chrysomèle des racines du maïs (*Diabrotica virgifera*)

La chrysomèle des racines du maïs est un coléoptère qui constitue une sérieuse menace pour la culture du maïs. La présence de cet organisme a été constatée pour la première fois en Belgique en 2003, dans les environs de l'aéroport de Zaventem (3 foyers différents). En 2004, deux nouveaux foyers ont été découverts dans la même région. Ces insectes seraient arrivés sur notre territoire par voie aérienne des pays dont ils sont originaires (USA, Hongrie, Italie, Slovaquie, Tchéquie, etc.).

Depuis, différentes mesures ont été prises chaque année conformément à la Décision 2003/766/CE :

- une prospection nationale annuelle pour la détection de contaminations dans toutes les zones de production de maïs au moyen de pièges à phéromones,
- des mesures d'urgence en matière d'éradication,
- la définition de zones délimitées.

Dans les zones délimitées autour des foyers, certaines mesures obligatoires telles que la rotation des cultures, le traitement à l'aide de pesticides et l'interdiction de transport de terre ou de maïs vers des destinations extérieures à cette zone doivent être appliquées.

Lors du monitoring intensif de 2005 (649 pièges à phéromones) et de 2006 (361 pièges à phéromones), aucun insecte n'a été observé sur le territoire belge. Grâce à ces mesures imposées, la Belgique peut à nouveau être considérée comme exempte de cet organisme, conformément aux critères internationaux. Aux Pays-Bas, un nouveau foyer a toutefois été constaté en 2005 aux alentours de la frontière belge et de la ville de Maasmechelen. Une partie de la zone délimitée (zone de surveillance) se trouve par conséquent en Belgique.

3.1.3. Nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*)

Comme l'exige la Commission européenne, une campagne de recherche de ce nématode provoquant la mort de pins est effectuée annuellement. En 2006, 80 échantillons de pins, essentiellement *Pinus nigra*, provenant de 80 sites ont été analysés. Aucun cas positif n'a été constaté.

3.1.4. *Phytophthora ramorum*

En 2006, 237 inspections visuelles ont été réalisées dans des pépinières et centres de jardinage dans le but de détecter les symptômes dus au champignon *Phytophthora ramorum*. Celui-ci provoque la mort de chênes et fait beaucoup de dégâts aux USA. Ces inspections ont donné lieu à 156 échantillonnages. La présence de ce champignon a finalement été établie dans 8 établissements, ce qui représente une diminution par rapport à l'an dernier. Les végétaux contaminés et ceux situés dans un rayon de 2 mètres autour des végétaux contaminés ont été détruits sous surveillance officielle. Des contrôles de suivi ont été réalisés régulièrement sur les autres végétaux de ces établissements pendant 3 mois.

Dans 153 espaces verts publics, des plantes hôtes ont également été examinées visuellement. Un échantillon suspect a été prélevé. Tout comme l'an dernier, des échantillons ont été prélevés dans les espaces verts publics. Aucun n'était positif.

3.1.5. *Monilinia fructicola*

Monilinia fructicola est un champignon pouvant provoquer des dégâts dans les vergers de prunus (baisses de production de prunes, cerises, griottes, pêches...). En 2006, 43 inspections ont été réalisées et 18 échantillons ont été prélevés ; aucun n'était atteint.

3.1.6. Pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis*) et pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*)

Ces maladies affectent la culture des pommes de terre. Trois années de prospections intensives mises en place suite aux contaminations observées en 2003 ont permis de confirmer l'efficacité des mesures d'éradication des bactéries responsables de la pourriture annulaire et de la pourriture brune. En 2006, le nombre d'échantillons de productions indigènes a ainsi pu être diminué notablement, en concertation avec le secteur.

Les superficies belges de plants certifiés de pommes de terre et de pommes de terre de conservation s'élevaient respectivement à 2.561 ha et 64.273 ha. Parmi ceux-ci, 2.283 et 656 échantillons ont été prélevés, ainsi que 74 échantillons de plants fermiers. Tous les résultats de ces analyses étaient négatifs : l'état sanitaire des productions nationales apparaît donc à nouveau excellent.

Par ailleurs, 185 échantillons ont été prélevés sur des lots de plants destinés à la production de pommes de terre de consommation et 182 échantillons de pommes de terre de consommation issus d'autres pays ; aucun n'était contaminé.

3.1.7. Feu bactérien (*Erwinia amylovora*)

Les zones tampons pour le feu bactérien sont des zones auxquelles s'appliquent des règles strictes de contrôle et de lutte contre cet organisme en vue de protéger les parcelles de production. Après concertation avec le secteur, la délimitation de ces zones a été modifiée par rapport à 2005. La Belgique compte actuellement 7 zones représentant une superficie totale de 1.446,11km².

En 2006, 384 parcelles de plantes hôte ont subi à deux reprises un contrôle visuel et un échantillonnage latent (plantes ne présentant pas de symptôme). Une contamination a été constatée sur 4 parcelles et les plantes touchées ont été détruites. La zone de 500 m autour de chaque parcelle a été soumise à une inspection visuelle minutieuse. De plus, 12.177 autres points de contrôle avec plantes hôtes (ex. haies d'aubépine) ont été inspectés visuellement; une atteinte a été constatée sur 40 d'entre eux, ce qui en a entraîné la destruction.

3.1.8. Virus de la mosaïque du pépino

Lors d'inspections aux criées, 11 inspections ont été réalisées sur les tomates. Aucun échantillon n'a été prélevé étant donné qu'aucun symptôme n'a été observé.

Dans des établissements de production de plants de tomates, les 55 échantillons prélevés étaient tous indemnes de virus de la mosaïque du pépino.

3.1.9. Viroïde de la maladie des tubercules en fuseau (PSTVd)

Pour la première fois, un cas de PSTVd (Potato Spindle Tuber Viroïde) a été découvert en 2006 dans une serre de production de tomates. Le foyer de contamination a été assaini et une interdiction d'exportation a été imposée à la serre concernée. Une autre serre de ce producteur, séparée de la serre contaminée et exempte de PSTVd, a fait l'objet d'un échantillonnage approfondi à la suite duquel l'exportation a été autorisée.

Les Pays-Bas nous ont signalé que des lots contaminés de plantes ornementales, *Brugmansia* spp. (trompettes des anges) et *Solanum jasminoides* (solanacée rampante), ont été livrés en Belgique. Ces lots ont été tracés et ont donné lieu au prélèvement de 50 échantillons dont la moitié s'est avérée être contaminée. Tous les lots contaminés ont été détruits.

3.2. Engrais, amendements du sol et substrats de culture

En 2006, l'AFSCA a réalisé 863 échantillonnages et 146 visites d'inspection pour le contrôle des engrais, amendements du sol et substrats de culture.

Il s'agissait :

- d'échantillonnages visant à s'assurer de la qualité des produits mis sur le marché (respect des critères et garanties) ;
- d'inspections visant, entre autres, à vérifier que les engrais, amendements du sol et substrats de culture commercialisés sont autorisés, correctement étiquetés et emballés.

En 2006, 88% des échantillons prélevés étaient conformes, ce qui correspond à une amélioration par rapport à 2005 (79% d'échantillons conformes).

Nature du produit	Nombre d'échantillons	Pourcentage de conformité
Engrais	360	84,4 %
Amendements du sol	51	94,1 %
Substrats de culture	101	88,1 %
Engrais, amendements du sol ou substrats de culture avec dérogation	16	87,5 %
Boues d'épuration	259	88,4 %
Compost	76	94,7 %
Total	863	87,6 %

Lors de visites d'inspection, 146 contrôles ont été effectués ; 80% d'entre eux étaient conformes. En fonction de l'importance des infractions constatées, les non-conformités ont donné lieu à des avertissements et PV.

3.3. Mise sur le marché et utilisation des pesticides à usage agricole

3.3.1. Prises d'échantillons

En 2006, on comptait environ 900 pesticides à usage agricole (insecticides, fongicides, herbicides...) agréés en Belgique (<http://www.fytoweb.fgov.be>).

Septante-trois pesticides à usage agricole ont été prélevés par l'AFSCA en 2006 et analysés de façon à vérifier leur(s) teneur(s) en substance active et leurs propriétés physico-chimiques par rapport aux normes en vigueur.

Quinze produits (20%) n'étaient pas conformes, principalement en raison d'une teneur en substance active ne respectant pas les garanties. En fonction de l'importance de l'infraction, ils ont donné lieu à des avertissements et PV.

Tableau 3.5 : Pesticides à usage agricole prélevés et analysés en 2006.

	Nombre d'échantillons	Conforme	Raisons des non-conformités*
Fongicides	34	79,4 %	- teneur en s.a** excessive (3) - teneur en s.a** trop basse (4) - formation de mousse excessive (1)
Herbicides	25	76 %	- formation de mousse excessive (1) - teneur en s.a** excessive (2) - teneur en s.a** trop basse (2) - tenue en suspension insuffisante (2) - tamisage humide (1) - mouillabilité (1)
Insecticides	9	88,9 %	- teneur en s.a** trop basse (1) - tenue en suspension insuffisante (1)
Mollusquicides	1	100 %	
Rodenticide	4	75 %	- teneur en s.a** trop basse (1)
Total	73	79,5 %	

* : un échantillon non-conforme peut l'être pour plusieurs raisons

** : s.a = substance active

4

Aliments pour animaux, santé animale et denrées alimentaires

3.3.2. Inspections

L'AFSCA effectue des contrôles pour vérifier que les prescriptions relatives à la commercialisation et l'utilisation des pesticides à usage agricole sont respectées. Ces contrôles sont effectués chez les fabricants, importateurs, grossistes, négociants et utilisateurs.

En 2006, 249 contrôles ont été effectués chez 157 opérateurs actifs dans la commercialisation de pesticides à usage agricole. Les contrôles consistaient à vérifier notamment que les produits présents chez les opérateurs étaient agréés, et que leurs étiquetage et emballage étaient conformes aux prescriptions légales. Une infraction à la législation a été constatée lors de 78 contrôles (31%). Les principales infractions constatées concernaient la détention de pesticides qui ne sont plus agréés et un étiquetage non conforme aux prescriptions légales.

En 2006, 909 contrôles ont été effectués chez 543 utilisateurs de pesticides à usage agricole. Les contrôles consistaient à vérifier notamment que les utilisateurs détenaient des produits agréés en Belgique, qu'ils disposaient d'un pulvérisateur en ordre de contrôle technique et qu'ils tenaient à jour un registre de pulvérisation.

Une infraction à la législation a été constatée lors de 170 contrôles (18%), principalement pour la détention de pesticides qui ne sont plus agréés.

Il faut noter que la situation en matière d'agrément de ce type de produits est mouvante en raison de la révision des substances actives au niveau européen. Cela a entraîné de nombreux retraits d'agréments au cours des dernières années.

En fonction de l'importance des infractions constatées, les non-conformités ont donné lieu à des avertissements et PV.

4.1. Contrôles des établissements

4.1.1. Aliments pour animaux

En 2006, le règlement (CE) n°183/2005 est entré en vigueur dans le secteur de l'alimentation animale ; il fixe les nouvelles règles en matière d'hygiène des aliments pour animaux. Les activités exercées dans le secteur des aliments pour animaux requièrent selon les cas un agrément, une autorisation ou un enregistrement et font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier le respect des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène et d'autocontrôle. En 2006, 1269 visites ont été effectuées dans ce sens ; 1085 (86%) étaient conformes.

La majorité des cas de non-conformités ont fait l'objet d'une communication écrite ou d'un avertissement. Un seul PV a été dressé.

Afin d'assister les établissements dans la réalisation des procédures d'autocontrôle, le secteur a déposé son guide de bonnes pratiques auprès de l'AFSCA. Ce guide a été validé en décembre 2005, moyennant certains engagements. Il s'agit de la première étape volontaire dans la validation de l'autocontrôle des aliments pour animaux.

4.1.2. Produits laitiers

En raison de l'introduction du «paquet hygiène» le 1.1.2006, l'AFSCA a entrepris de réagrémenter les 320 établissements laitiers industriels agréés et les 1.350 établissements de produits laitiers fermiers agréés. A cet effet, l'hygiène, la traçabilité, la gestion des déchets et l'autocontrôle des établissements devaient être contrôlés.

4.1.2.1. A la ferme

En 2006, 653 inspections ont été réalisées dans les établissements de production de produits laitiers fermiers.

Dans plus de 80% des inspections, ces aspects étaient conformes ou seules des non-conformités mineures ont été relevées.

La plupart des non-conformités relatives à l'autocontrôle se situaient au niveau de :

- la santé du personnel (par ex. absence d'attestations médicales)
- l'identification des points critiques (CCP)
- la détermination de mesures correctives
- la conservation des enregistrements.

Les non-conformités portant sur l'hygiène, la traçabilité et la gestion des déchets étaient :

- des manquements dans le domaine du non-respect de l'hygiène personnelle (ex. manger dans les locaux de travail, présence de personnes étrangères à la société dans les locaux de travail),
- pour les produits liquides, l'absence d'un système de fermeture permettant de contrôler facilement si le récipient a été ouvert.

En janvier et février 2006, 113 inspections ont été réalisées, 31,1% n'étaient pas conformes et ont donné lieu à 13 avertissements et 6 retraits d'agrément.

Dès mars 2006, un système de pondération des non-conformités a été mis en place.

Tableau 3.6 : Inspections auprès des producteurs fermiers et vendeurs directs à la ferme à partir de mars 2006.

	Nombre d'inspections	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Hygiène, traçabilité, déchets	290	45,5 %	44,5 %	10 %	36	1
Autocontrôle	250	54,8 %	32,4 %	12,8 %	31	-

4.1.3. Œufs

A travers l'ensemble de la chaîne, des inspections ont été réalisées afin de s'assurer du respect des prescriptions en matière de commercialisation des œufs.

4.1.3.1. Centres d'emballage

En 2006, 173 inspections du respect des normes commerciales, des conditions d'agrément, des prescriptions en matière d'hygiène et de l'autocontrôle ont été réalisées dans les centres d'emballages. Plus de 75% des établissements étaient conformes ou comportaient des non-conformités mineures

En janvier et février, 25 inspections ont été réalisées, 92% étaient conformes, et ont donné lieu à un avertissement. Dès mars 2006, un système de pondération des non-conformités a été mis en place.

Les non-conformités observées lors des inspections portant sur le respect des normes commerciales, des conditions d'agrément et des prescriptions d'hygiène concernaient la traçabilité (registre d'entrée pas à jour, données manquantes sur les documents d'accompagnement des producteurs et des détenteurs des œufs...). Pour l'autocontrôle, les manquements les plus importants se situaient au niveau de l'hygiène personnelle des employés et des procédures de nettoyage et de désinfection.

Tableau 3.8 : Inspections des normes commerciales, conditions d'agrément, prescriptions en matière d'hygiène et autocontrôle dans les centres d'emballages depuis mars 2006

	Capacité	Nombre d'inspections	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Normes commerciales, agréments et hygiène	< 15.000 oeufs par heure	83	54,2 %	33,7 %	12,0 %	20	4
	> 15.000 oeufs par heure	25	56,0 %	28,0 %	16,0 %	6	0
Autocontrôle		40	35,0 %	42,5 %	22,5 %	8	1

4.1.3.2. Grossistes en œufs

En 2006, 38 inspections concernant les normes commerciales ont été réalisées chez les grossistes en œufs ; 68,4% des inspections étaient favorables, 15,8% des inspections étaient favorables avec remarques et les 15,8% restants étaient défavorables. Dans 4 cas, un avertissement a été donné. Durant ces inspections, la traçabilité, l'étiquetage, l'estampillage des œufs ainsi que la qualité des œufs et de l'emballage ont été contrôlés.

4.1.4. Ovoproduits

En 2006, 8 inspections de l'hygiène, de la traçabilité et d'autocontrôle ainsi que 7 inspections en matière de déchets ont été réalisées chez 9 fabricants d'ovoproduits agréés. Toutes les inspections étaient conformes ou seules des non-conformités mineures ont été relevées. Par conséquent, aucun avertissement ou PV n'a été dressé.

Tableau 3.9 : Résultats des inspections chez les fabricants d'ovoproduits

	Nombre d'inspections	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable
Hygiène	8	75 %	25 %	0 %
Traçabilité	8	100 %	0 %	0 %
Déchets	7	75,7 %	14,7 %	0 %
Autocontrôle	8	100 %	0 %	0 %

4.1.5. Poissons

En comparaison avec 2005, l'apport de poisson dans les minques belges a diminué de 48,9 tonnes à Nieuport, de 382,2 tonnes à Ostende et de 1119,3 tonnes à Zeebrugge. Globalement, il en résulte une diminution de 1550,4 tonnes (-7,1%) des poissons entrant dans les ports belges, en comparaison avec 2005, ce qui confirme la tendance observée en 2005. Les contrôles réalisés dans les ports ont mené en 2006 à la saisie de 8,175 tonnes, soit 0,04% des poissons entrant. Les raisons principales de saisie étaient une fraîcheur insuffisante et de la putréfaction.

Tableau 3.10 : Quantité de poisson arrivé et quantité de poisson refusé en 2006.

	Arrivées	Saisies
Minque de Nieuport	177.456 kg	0 kg
Minque d'Ostende	9.195.310 kg	6.266 kg
Minque de Zeebrugge	10.774.492 kg	1.909 kg
Total	20.147.258 kg	8.175 kg

4.1.6. Secteur de la transformation

En 2006, des inspections ont été réalisées dans 594 établissements transformant des denrées alimentaires d'origine végétale, des boissons et d'autres denrées spécifiques (produits de boulangerie, chocolat, pâtes...). Les éléments contrôlés sont l'infrastructure, l'équipement et l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire.

En janvier et février 2006, des inspections ont été réalisées dans 77 établissements. En fonction du type de contrôle (hygiène, notification obligatoire, HACCP, traçabilité), 10% à 40% des établissements étaient conformes. Dès mars 2006, un système de pondération des non-conformités a été mis en place.

A partir de mars 2006, des inspections ont été réalisées dans 517 établissements. Parmi ces établissements, 66,3% étaient conformes ou comportaient des non-conformités mineures. Le détail des résultats des inspections est repris dans le tableau ci-après.

Les inspections de l'infrastructure, de l'équipement et de l'hygiène sont réalisées dans le cadre de la nouvelle réglementation européenne en matière d'hygiène entrée en vigueur le 1er janvier 2006. L'inspection de type autocontrôle, vérifie principalement l'application d'un système d'autocontrôle dans l'établissement. Ce type d'inspection n'implique cependant pas la validation du système d'autocontrôle, celle-ci n'étant possible que sur base d'un audit.

Tableau 3.11 : Résultats des inspections auprès des fabricants de denrées alimentaires

	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Infrastructure, équipement et hygiène	17 %	59 %	24 %	135	15
Autocontrôle	30 %	38 %	32 %	81	5
Traçabilité	61 %	27 %	12 %	38	3
Notification obligatoire	61 %	19 %	20 %	41	3

4.1.7. Horeca, cuisines de collectivités et commerce de détail

Dans le secteur de la distribution, 27.829 inspections ont été réalisées en 2006.

En 2006, des inspections ont été réalisées dans 3.986 établissements du secteur de l'horeca, 1.586 cuisines de collectivité et chez 4.024 détaillants. Les éléments contrôlés sont l'infrastructure, l'équipement et l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire.

En janvier et février 2006, des inspections ont été réalisées dans 991 établissements du secteur horeca, dans 306 cuisines de collectivités et chez 714 détaillants. En fonction du type de contrôle (hygiène, notification obligatoire, HACCP, traçabilité), 17% à 67% des établissements étaient conformes. Dès mars 2006, un système de pondération des non-conformités a été mis en place.

A partir de mars 2006, des inspections ont été réalisées dans 2995 établissements du secteur horeca, 1280 cuisines de collectivités et 3.310 détaillants. Respectivement 77,9%, 82,5% et 79,6% de ces établissements étaient conformes ou comportaient des non-conformités mineures.

Tout comme dans le secteur de la transformation, une nouvelle réglementation européenne en matière d'hygiène est d'application dans le secteur de la distribution. Cette nouvelle réglementation est relativement bien respectée dans les établissements, comme il ressort des résultats pour l'inspection de type infrastructure, équipement et hygiène. L'inspection de type autocontrôle vérifie principalement si un système d'autocontrôle est d'application dans l'établissement. Ce type d'inspection n'implique cependant pas la validation du système d'autocontrôle, celle-ci n'étant possible que sur base d'un audit.

Tableau 3.12 : Résultats des inspections dans l'horeca

	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Infrastructure, équipement et hygiène	23 %	58 %	20 %	1.218	156
Autocontrôle	26 %	48 %	26 %	61	13
Traçabilité	60 %	25 %	15 %	22	10
Notification obligatoire	49 %	32 %	20 %	30	5

Tableau 3.13 : Résultats des inspections dans les cuisines collectives

	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Infrastructure, équipement et hygiène	29 %	61 %	10 %	298	8
Autocontrôle	39 %	47 %	14 %	105	2
Traçabilité	70 %	23 %	6 %	36	2
Notification obligatoire	54 %	28 %	18 %	48	1

Tableau 3.14 : Résultats des inspections dans le commerce de détail

	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable	Nombre d'avertissements	Nombre de PV
Infrastructure, équipement et hygiène	27 %	58 %	15 %	1.255	178
Autocontrôle	42 %	38 %	20 %	31	7
Traçabilité	72 %	23 %	6 %	9	6
Notification obligatoire	56 %	30 %	14 %	15	1

4.2. Contrôles de qualité et de traçabilité

4.2.1. Aliments pour animaux

4.2.1.1. Contrôles documentaires

Les aliments pour animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en sac mais doivent dans tous les cas être accompagnés de documents reprenant les prescriptions légales d'étiquetage. Ces prescriptions visent notamment à informer l'éleveur sur la composition des aliments qu'il utilise. En outre, les opérateurs du secteur sont tenus d'assurer la traçabilité des aliments dans des registres appropriés. Les aliments médicamenteux, quant à eux, ne peuvent être délivrés que sur base d'une prescription vétérinaire. En 2006, 1237 inspections ont été effectuées afin de vérifier ces prescriptions d'étiquetage et de traçabilité ; 913 (74%) étaient conformes.

Par ailleurs, 2530 contrôles documentaires ont été effectués lors de l'importation d'aliments pour animaux venant de pays tiers. Tous étaient conformes.

Les non-conformités dans les contrôles documentaires couvrent de très nombreux aspects allant de la documentation interne de l'entreprise aux prescriptions en matière d'étiquetage. Elles font, en règle générale, l'objet d'une communication écrite ou d'un avertissement. En 2006, 12 PV ont été dressés en matière d'étiquetage pour des mentions non-conformes à la législation.

4.2.1.2. Respect des garanties de qualité

Parmi les 1253 analyses visant à vérifier les conditions d'utilisation des additifs et médicaments autorisés, 269 analyses ont révélé le non-respect de la garantie donnée principalement sur les coccidiostatiques, les vitamines et les oligo-éléments.

	2006		2005
	Nombre d'analyses	% conformité	% conformité
Additifs et prémélanges	51	68,6 %	49,8 %
Aliments composés	1.202	79,0 %	76,9 %
Total	1.253	78,5 %	73,3 %

Comme ce fut le cas en 2005, le pourcentage de non-conformités quant aux teneurs garanties en additifs reste particulièrement élevé. Le nombre de contrôles a été augmenté en 2007.

La majorité des non-conformités font l'objet d'une communication écrite ou d'un avertissement; 11 PV ont été dressés.

4.2.1.3. Qualité substantielle

En vue de vérifier les prescriptions sur les paramètres de qualité telles que les teneurs en protéines totales, en graisse, en cellulose brute ou en cendres, 3516 analyses ont été réalisées; 3239 analyses se sont avérées conformes soit 92,1%. Il s'agit d'une amélioration par rapport à 2005 où 88,2% des analyses étaient conformes.

	2006		2005
	Nombre d'analyses	% conformité	% conformité
Matières premières	477	93,1 %	49,8 %
Aliments composés	3.039	92,0 %	90,5 %
Total	3.516	92,1 %	88,2 %

Les non-conformités ont fait l'objet de communications écrites ou d'avertissements; 9 PV ont été dressés.

4.2.2. Fruits et légumes

L'AFSCA contrôle le respect des normes de qualité prescrites pour les fruits, légumes et pommes de terre.

Ces produits sont contrôlés de manière aléatoire à tous les stades de la vente. En 2006, 1 415 visites d'établissements ont été effectuées. En cas de résultat 'favorable avec remarques', il s'agissait d'une non-conformité mineure pour laquelle l'opérateur a reçu un avertissement. Les autres non-conformités concernent, par exemple, la classification, l'état de fraîcheur, l'origine, la présence du numéro du producteur, et sont sanctionnées par des avertissements, PV, voire la destruction des produits.

4.2.3. Viandes bovines (tests ADN)

Dans le cadre de l'ESB, il faut garantir l'identification des viandes bovines depuis l'abattage jusqu'au stade du commerce de détail. Dans ce but, des prélèvements, d'une part, d'échantillons de viandes fraîches provenant d'un seul bovin dans une boucherie, et d'autre part, de l'oreille sur laquelle est mentionné numéro d'identification (la marque auriculaire du bovin) dans l'abattoir sont réalisés. L'ADN de la viande bovine est comparé avec l'ADN de l'oreille bovine.

En 2006, 105 échantillons ont été prélevés dans les boucheries. Dans 86% des cas, les 2 ADN étaient semblables. Lorsque l'ADN de la viande bovine ne correspond pas avec celui de l'oreille, une enquête est réalisée pour en connaître la cause et prévenir de telles erreurs dans le futur.

Tableau 3.15 : Aperçu des contrôles de qualité sur des fruits et légumes en 2006

	Nombre de visites d'établissements	Résultat favorable	Résultat favorable avec remarques	Résultat défavorable
Grossiste - fruits et légumes	913	84,0 %	12,9 %	3,1 %
Grossiste - pommes de terre	294	93,5 %	6,1 %	2,7 %
Créées - fruits et légumes	208	86,5 %	11,1 %	2,4 %
Total	1.415	86,4 %	11,2 %	2,9 %

4.3. Contrôles des résidus et contaminants

4.3.1. Aliments pour animaux

En 2006, 10.662 analyses ont été effectuées pour vérifier la sécurité des aliments pour animaux. Les principales analyses sont détaillées ci-contre. Pour l'ensemble des non-conformités, 8 PV ont été dressés.

	Nombre d'analyses en 2006	non-conformités en 2006	% conformité en 2006	% conformité en 2005
Matières premières	2.511	61	97,6 %	99,1 %
Additifs et prémélanges	443	3	99,3 %	99,5 %
Aliments composés	7.708	31	99,6 %	99,4 %
Total	10.662	95	99,1 %	99,3 %

4.3.1.1. PCB et dioxines

En 2006, 1564 analyses de PCB, 1186 analyses de dioxines et 91 analyses de PCB de type dioxine ont été réalisés. Trois résultats se sont révélés non-conformes et concernaient des additifs (sépiolite, manganèse, oxyde de zinc).

	2006		2005
	Nombre d'analyses	% conformité	% conformité
Matières premières	2.511	97,6 %	99,1 %
Additifs et prémélanges	443	99,3 %	99,5 %
Aliments composés	7.708	99,6 %	99,4 %
Total	10.662	99,1 %	99,3 %

Un lot de graisse animale venant de Belgique et prélevé aux Pays-Bas s'est révélé non-conforme quant aux dioxines. L'origine de la contamination de cette graisse animale par des dioxines s'est avérée être liée à une défaillance dans le processus utilisé pour la transformation des os en vue de la production de gélatine. La graisse, un sous-produit de cette production de gélatine, a été revalorisée dans l'alimentation animale. De nombreux échantillons d'aliments ont été pris à cette occasion en Belgique conduisant à des mesures de surveillance tant chez les fabricants d'aliments pour animaux que chez les éleveurs.

Compte tenu des risques de contamination par les dioxines inhérents à l'utilisation des graisses animales dans la production des aliments pour animaux, l'AFSCA, en concertation avec le secteur, a jugé nécessaire de renforcer les mesures de contrôle de ces matières premières par une analyse systématique des lots mis sur le marché. Les prescriptions réglementaires entreront en vigueur en 2007.

4.3.1.2. Métaux lourds

Concernant les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure, arsenic...), 756 analyses ont été réalisées dont une était non-conforme pour le plomb et 8 pour le cadmium. Les 8 analyses de cadmium sont liées aux enquêtes relatives à la contamination de lots de sulfate de zinc importés de Chine.

4.3.1.3. Mycotoxines

Le contrôle des mycotoxines (toxines produites par des champignons) a conduit à la réalisation de 1225 analyses. Les non-conformités concernaient la déoxynivalénol dans 3 aliments complets pour porcs et la zéaralénone dans 2 aliments complets pour porcs.

	Nombre d'analyses	% conformité
Déoxynivalénol	126	97,6 %
Ochratoxine A	242	100 %
Aflatoxine B1	339	100 %
Zéaralénone	116	98,3 %
Alcaloïde de l'ergot du seigle	31	100 %
Fumonisine	239	100 %
Toxines T2 et HT2	132	100 %
Total	1225	99,6 %

4.3.1.4. Résidus de pesticides

Parmi les 189 analyses réalisées en vue de détecter la présence de résidus de pesticides dans les matières premières (139) et, dans une moindre mesure, dans les aliments composés (50), seuls 2 résultats ont révélé un dépassement des limites maximales acceptables (du chlorprophame dans des sous-produits agroalimentaires et du dichlorvos dans des céréales). Cela représente une amélioration par rapport à 2005.

4.3.1.5. Présence de protéines animales

Dans le cadre de la vérification des prescriptions spécifiques en matière de protection contre la maladie de la vache folle (ESB), 1071 analyses microscopiques ont été réalisées en vue de détecter la présence de protéines animales interdites. Des traces de protéine animale (animaux terrestres ou poisson) ont été détectées dans 3 aliments (0,3%).

En outre, 12 des 96 échantillons de graisse de ruminant (12,5%) ont révélé un dépassement de la norme de 0,15% d'impureté insoluble résiduelle totale. Cette dernière analyse vise à vérifier l'absence de protéines interdites dans les graisses animales. En cas de dépassement, des mesures sont prises pour s'assurer que ces protéines ne sont pas retrouvées dans l'aliment pour animaux.

4.3.1.6. Substances interdites

En 2006, l'interdiction d'utiliser les antibiotiques comme additifs est entrée en vigueur. Cette interdiction s'inscrit dans le cadre de la lutte contre la résistance aux antibiotiques. En vue de détecter la présence de substances médicamenteuses interdites, c'est-à-dire retirées du marché ou dont l'usage n'est pas autorisé dans les aliments contrôlés, 1555 analyses ont été réalisées; 13 analyses se sont avérées non-conformes notamment du fait de la présence de résidus de coccidiostatiques dans des aliments ne devant pas en contenir (contamination croisée).

Des contrôles ont également été réalisés en vue de détecter d'autres substances interdites telles que les graisses recyclées (193) et les hormones (1100). Quatre matières premières d'origine animale ont révélé la présence de graisse recyclée donnant lieu à des avertissements. Dans le cadre du plan de contrôle des aliments pour animaux, aucune présence d'hormone n'a été détectée.

Il y a lieu de noter que les chiffres mentionnés ne tiennent pas compte des résultats des éventuelles contre-analyses demandées par les responsables des aliments.

	Nombre d'analyses	% conformité
Substances médicamenteuses interdites	1.555	99,2 %
Graisses recyclées	193	97,9 %
Hormones	1.100	100,0 %
Total	2.848	99,4 %

4.3.2. Animaux vivants

Au total, 3.855 échantillons d'urine, de poils, de fèces, de matériel et d'aliments pour animaux ont été prélevés à la ferme pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites dans le cadre du plan de contrôle réalisé en application de la législation européenne à savoir 2.268 chez les bovins, 270 chez les veaux, 1.157 chez les porcs, 151 chez les volailles et 9 chez les ovins. Plusieurs familles de substances étant recherchées sur le même échantillon, le nombre total d'analyses est beaucoup plus élevé. Un seul échantillon prélevé dans le cadre du plan de contrôle était positif pour la prednisolone.

Des échantillons sont également prélevés à la ferme lors de suspicion de l'utilisation de substances anabolisantes dans le cadre d'enquêtes (voir partie 4 : activités de l'unité nationale d'enquête).

En 2006, des statuts H ont été attribués suite à l'utilisation de mélanges de substances à activité hormonale et de corticostéroïdes (5 exploitations de bovins), de substances à activité hormonale (1 exploitation de bovins), de corticostéroïdes (3 exploitations de bovins) ou de médicaments non autorisés (1 exploitation de porcs). L'attribution des statuts R résulte de l'utilisation d'antibiotiques (13), d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (1) ou du mélange des deux (1).

Le statut R implique que, pendant une période de 8 semaines, 1 animal de ce troupeau sur 10 fera l'objet, à l'abattage, d'une analyse aux frais du responsable. L'attribution d'un statut H a pour conséquences que, pendant 52 semaines, les animaux ne peuvent quitter l'exploitation que pour être emmenés vers un abattoir situé dans le pays, où 1 sur 10 fait l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse aux frais du responsable.

Tableau 3.16 : Evolution des statuts H et R attribués dans les exploitations bovines et porcines

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2006	9	1	6	9
2005	3	4	7	9
2004	6	1	18	3
2003	7	1	31	14
2002	5	3	38	24

4.3.3. Animaux de boucherie présentés à l'abattoir

Dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants, des échantillons sont prélevés sur les carcasses des animaux à l'abattoir. Les échantillons sont analysés afin de mettre en évidence la présence de différentes substances (substances anabolisantes, substances interdites, anti-inflammatoires non-stéroïdiens, antibiotiques, antiparasitaires, tranquillisants, dioxines, métaux lourds...).

Tableau 3.17 : Résidus et contaminants chez les animaux de boucherie

Espèce animale	Echantillons aléatoires		Echantillons suspects	
	Nombre échantillons	% conformes	Nombre échantillons	% conformes
Bovins	1.891	99,8 %	119	79,0 %
Veaux	612	99,8 %	3	100 %
Porcs	5.105	99,8 %	9	55,6 %
Ovins	133	100 %	0	100 %
Chevaux	168	100 %	1	100 %
Total	7.909	99,8 %	132	78,0 %

Parmi les résultats non-conformes relevés lors de l'échantillonnage aléatoire, 12 étaient dus à la présence d'antibiotiques, 3 à la présence de corticostéroïdes et 1 montrait un taux de dioxines et PCB de type dioxine supérieur à la norme.

En ce qui concerne l'analyse d'échantillons suspects, les résultats non-conformes concernaient la présence de résidus d'antibiotiques (20), d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (5), d'un mélange des 2 (3) ou de procaine (1).

Les carcasses d'animaux non-conformes encore présentes à l'abattoir sont saisies et détruites, et une enquête est réalisée dans l'établissement. Un statut R peut être attribué suite aux résultats de l'enquête.

Des échantillons sont également prélevés à l'abattoir lors de suspicion de l'utilisation de substances anabolisantes (voir partie 4 : activités de l'unité nationale d'enquête).

4.3.4. Volailles, lapins et gibiers

Les échantillons sont analysés pour détecter la présence de résidus de substances anabolisantes, de substances interdites, d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens, d'antibiotiques, d'antiparasitaires, de dioxines, métaux lourds, etc. La plupart des échantillons prélevés sur le gibier sauvage visent à déterminer la contamination par le plomb et le cadmium.

Les substances mises en évidence dans les échantillons non-conformes étaient du chloramphénicol (1), des coccidiostatiques (10), un antibiotique (1), et des dioxines (2).

Tableau 3.18 : Résidus et contaminants chez les volailles, les lapins et le gibier

	Nombre échantillons	% conformes
Volailles	1.694	99,3 %
Lapins	147	99,3 %
Gibier d'élevage	128	99,2 %
Gibier sauvage	106	100 %
Total	2.075	99,3 %

Les carcasses d'animaux non-conformes encore présentes à l'abattoir sont saisies et détruites, et une enquête est réalisée dans l'établissement lors de l'utilisation de substances interdites (chloramphénicol par exemple). Une RASFF a été réalisée dans ce dernier cas.

4.3.5. Poissons et mollusques

4.3.5.1. Biotoxines marines

Les mollusques bivalves (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques) dépendent, pour leur nourriture, du phytoplancton qu'ils filtrent dans l'eau. Certaines sortes de phytoplancton produisent des toxines naturelles non toxiques pour les fruits de mer mais qui peuvent s'accumuler dans l'animal. Ces toxines sont résistantes à une cuisson normale des fruits de mer. Chez l'homme, leur consommation peut provoquer une paralysie (Paralytic Shellfish Poison), de la diarrhée (Diarrhetic Shellfish Poison) ou des pertes de mémoire (Amnesic Shellfish poison).

En 2006, 47 échantillons de moules et d'huîtres provenant des zones de production de Nieupoort et Ostende ont été analysés. Un échantillon d'huîtres était positif au DSP. Un nouvel échantillon a immédiatement été prélevé. Celui-ci était négatif. D'autres mesures n'étaient pas nécessaires étant donné qu'aucune huître contaminée n'avait été commercialisée.

Au niveau de la minque, 48 échantillons de coquilles Saint-Jacques ont également été prélevés. Il s'agissait de coquilles Saint-Jacques capturées en mer par des bateaux de pêche. Deux échantillons étaient positifs à l'ASP. Les zones de pêche concernées ont été bloquées et un rappel des produits du commerce a été organisé.

4.3.5.2. Piscicultures

Dans les sites de salmoniculture et les viviers, 255 échantillons ont été examinés pour la recherche de différents résidus. La présence de résidus d'une substance non-autorisée, le vert de malachite, a été mise en évidence dans 3 des échantillons (1,2%). Les poissons concernés ont été saisis et détruits.

4.3.6. Lait et produits laitiers

Aussi bien à la ferme que lors du transport, l'AFSCA prélève des échantillons pour contrôler la présence de résidus et de contaminants dans le lait cru de vaches, chèvres, brebis et juments. Les résidus de médicaments vétérinaires, d'aflatoxine M₁, de métaux lourds, de pesticides organophosphorés et organochlorés, de dioxines, de PCB de type dioxine et de marqueur PCB sont recherchés. En 2006, 1699 échantillons ont été analysés, seuls 2 d'entre eux (0,1%) n'étaient pas conformes. Il s'agissait de résidus d'anthelminthique dans du lait d'ânesse et de résidus d'antibiotiques dans du lait de chèvre.

Dans les établissements concernés, les livraisons ont été interdites jusqu'à ce que le lait soit à nouveau exempt de résidus et contaminants.

4.3.7. Œufs

Pour l'analyse des résidus et contaminants dans les œufs, des échantillons ont été prélevés dans des exploitations de ponte et dans des centres d'emballage.

Au total, 1194 échantillons d'œufs ont été prélevés dans des élevages en cage, biologiques, au sol et en libre parcours. Les résidus de médicaments vétérinaires, métaux lourds, pesticides organochlorés, dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueur ont été recherchés. Tous les échantillons étaient conformes.

4.3.8. Denrées alimentaires

Pour la santé publique en général, et surtout pour les groupes les plus exposés de la population, il est d'une importance essentielle que la teneur en contaminants dans les denrées alimentaires reste, toxicologiquement parlant, au moins à un niveau acceptable, et de préférence au niveau le plus bas possible. L'AFSCA assure par le biais d'un programme de contrôle, la surveillance de la présence de certains contaminants dans certaines denrées alimentaires.

4.3.8.1. Résidus de pesticides

Les pesticides sont utilisés dans les cultures de fruits, légumes et céréales pour lutter contre les ravageurs (insectes, champignons phytopathogènes, mauvaises herbes...). Dans de nombreux cas, ils laissent sur celles-ci des résidus auxquels le consommateur est exposé. L'arrêté royal du 13 mars 2000 fixe les teneurs maximales en résidus de pesticides (LMR) autorisées sur et dans les denrées alimentaires. Ces LMR qui sont fixées sur base des bonnes pratiques agricoles ont deux objectifs : vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits autorisés sur une culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et protéger la santé du consommateur. Les LMR ne sont pas des limites toxicologiques ; ainsi, un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement qu'il y a un danger pour le consommateur mais est le signe d'une mauvaise utilisation d'un pesticide.

Lorsqu'un dépassement de LMR est constaté sur une denrée alimentaire, une évaluation du risque pour le consommateur est effectuée. Celle-ci détermine les mesures à prendre, telle que la destruction de la denrée et son retrait du marché. Une inspection a lieu chez le responsable de la denrée pour déterminer les raisons du dépassement de LMR. Selon la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un procès verbal. Ce dernier entraîne soit une amende administrative, soit des poursuites pénales.

Le programme de contrôle de l'AFSCA a pour but de vérifier le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans les denrées alimentaires présentes sur le marché belge. Les échantillons à prélever sont déterminés sur base du risque, les denrées susceptibles de présenter des dépassements de LMR et fortement consommées sont ainsi surveillées de près. Une réunion est organisée chaque année avec le secteur afin de discuter des résultats des contrôles et de mettre en place des actions correctives. Suite aux résultats des contrôles en 2005, la mâche a été rajoutée aux contrôles avant récolte. D'autre part, le nombre de pesticides recherchés dans ce cadre a été étendu.

4.3.8.1.1. Fruits et légumes

En 2006, la présence de résidus de près de 300 pesticides différents a été recherchée dans 1359 échantillons de fruits et légumes prélevés par l'AFSCA, dont 57% d'origine belge.

Les résultats étaient conformes pour 91,2% des échantillons (absence de résidus ou non-dépassement des LMR). Les échantillons présentant un dépassement des LMR fixées dans la législation sont considérés comme non-conformes. Ces dépassements ont principalement été observés sur des denrées d'origine étrangère.

Tableau 3.19 : Echantillons de fruits et légumes prélevés en 2006 et analysés quant à la présence de résidus de pesticides.

	Echantillons	Nombre d'échantillons	Absence de résidus (conformes)	Présence de résidus sans dépassement de LMR (conformes)	Dépassements de LMR (non-conformes)
Fruits	d'origine belge	166			1,8%
	d'origine étrangère	355			15,8%
	sous-total	521	31,1%	57,6%	11,3%
Légumes	d'origine belge	604			6,1%
	d'origine étrangère	234			10,2%
	sous-total	838	44,3%	48,4%	7,3%
Total		1.359	39,2%	51,9%	8,8%

Il est à noter que les résultats sont rapportés tel que le prévoit la Commission européenne, c'est-à-dire sans tenir compte de l'incertitude analytique. La grande majorité des dépassements de LMR constatés sont minimes. Les principaux groupes de denrées concernées par ces dépassements sont les fruits à noyaux (pêches, nectarines et prunes), les baies et petits fruits (raisins), les agrumes (oranges), les légumineuses (pois) et les légumes tiges (céleris). Un échantillon de raisins présentait un danger potentiel pour le consommateur. L'AFSCA a pris les mesures nécessaires pour que ce raisin ne soit pas consommé via un retrait du commerce et un rappel chez les consommateurs.

La proportion d'échantillons de fruits et légumes présentant au moins un résidu de pesticide est en augmentation par rapport 2005 (+4,9%) Le taux de dépassement de LMR est également supérieur à celui constaté en 2005 (+0,9%). Ces constatations s'expliquent par différents facteurs :

- Les méthodes analytiques appliquées permettent de détecter un nombre de plus en plus important de pesticides (près de 300 molécules en 2006) avec un niveau de quantification très bas (0,01 mg/kg).
- Le programme de contrôle de l'AFSCA est basé sur le risque et porte une attention particulière aux denrées susceptibles de présenter un dépassement des LMR.
- Il existe encore à l'heure actuelle des LMR fixées au niveau national. Ainsi, une LMR pour un pesticide sur une denrée peut-être différente selon les Etats-membres et une denrée produite peut satisfaire à la LMR du pays de production mais ne pas respecter la LMR belge. En l'absence d'une tolérance d'importation, ces échantillons sont ainsi non-conformes. De nombreux dépassements de LMR constatés sur pêches et nectarines en 2006 étaient dus à cette absence d'harmonisation. La réglementation européenne prévoit l'harmonisation complète des LMR pour 2008.

4.3.8.1.2. Céréales et produits transformés d'origine végétale

Outre les échantillons de fruits et légumes, 39 échantillons de céréales et 141 échantillons de produits transformés d'origine végétale ont été prélevés et analysés en 2006. Aucun échantillon ne dépassait les LMR autorisées.

Tableau 3.20 : Echantillons de céréales et produits transformés d'origine végétale prélevés en 2006 et analysés pour la présence de résidus de pesticides.

Echantillons	Nombre d'échantillons	Absence de résidus (conformes)	Présence de résidus sans dépassement de LMR (conformes)	Dépassement de LMR (non conformes)
Céréales	39	59,0 %	41,0 %	0,0 %
Produits transformés	141	84,4 %	15,6 %	0,0 %

4.3.8.2. Nitrates

En 2006, 141 échantillons de légumes feuillus (laitues et légumes similaires, épinards et céleris) ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de nitrates. Parmi ceux-ci, 97,9% présentaient un résultat d'analyse inférieur aux normes (1) (2), fixées dans la législation belge et européenne, en tenant compte de l'incertitude analytique. Les non-conformités donnent lieu à une évaluation du risque; si elles sont considérées comme étant dangereuses pour le consommateur, elles donnent lieu à la destruction des légumes. Cela n'a été le cas pour aucun des lots échantillonnés en 2006. Une enquête est systématiquement réalisée chez le producteur en cas de non-conformité. Le taux de dépassement constaté en 2006 est semblable à celui de 2005.

Tableau 3.21 : Echantillons de légumes prélevés en 2006 et analysés pour la présence de nitrates.

	Nombre échantillons	Echantillons conformes
Laitues	71	97,2 %
Endives	8	100 %
Mâche	16	93,8 %
Epinards frais	18	100 %
Epinards surgelés	16	100 %
Céleris	12	100 %
Total	141	97,9 %

NOTES

(1) Règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

(2) Arrêté royal du 15 février 1989 fixant la teneur maximale en nitrates de certains légumes

4.3.8.3. Dioxines et PCB

Le terme dioxines désigne un groupe de 75 congénères dont 17 revêtent une importance toxicologique. Certains d'entre eux ont été répertoriés comme ayant une action cancérigène chez l'homme. Les dioxines sont extrêmement résistantes à la dégradation chimique et biologique et subsistent donc dans l'environnement. Elles s'accumulent dans la chaîne alimentaire humaine et animale en raison de leur solubilité dans les matières grasses.

Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères différents. Ils ont pour origine des activités humaines. Ils peuvent être classés en deux catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques. Douze d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de «PCB de type

dioxine ». Tout comme les dioxines, les PCB sont extrêmement résistants aux dégradations chimiques et biologiques et sont solubles dans les matières grasses.

Le règlement (CE) n°199/2006 fixant des limites maximales pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxines dans certaines denrées alimentaires est entré en vigueur au premier novembre 2006.

En 2006, 427 analyses de dioxines, 47 analyses de PCB de type dioxines, et 176 analyses de PCB indicateurs ont été réalisées dans les secteurs de la transformation et de la distribution. Il s'agissait d'échantillons de laits et produits laitiers, d'œufs issus de poules élevées en libre parcours ou en batterie, d'huile et de graisse d'origine animale, d'aliments pour bébés à base de viande et de poisson, ainsi que de suppléments alimentaires.

Tableau 3.22 : Dioxines, PCB de type dioxines et PCB indicateurs dans les denrées alimentaires

	Dioxines		PCB de type dioxines		PCB indicateurs	
	Nombre échantillons	% conformes	Nombre échantillons	% conformes	Nombre échantillons	% conformes
Aliments pour bébés	15	100 %	10	100 %	15	100 %
Fruits, légumes et huiles végétales	59	100 %	40	100 %	33	100 %
Œufs et ovoproduits	32	100 %	12	100 %	12	100 %
Pêche et aquaculture	150	100 %	47	100 %	55	100 %
Produits laitiers	98	100 %	69	100 %	39	100 %
Viande et produits dérivés	50	100 %	17	100 %	22	100 %
Suppléments alimentaires et huile de poissons	23	95,7 %	11	90,9 %	10	90,0 %
Total	427	99,8 %	206	99,5 %	176	99,4 %

Un dépassement de norme à 3,7 pg OMS-TEQ/g graisse a été observé pour un supplément alimentaire à base d'huile de poisson. Cet échantillon était également non-conforme pour les PCB de type dioxine et les PCB indicateurs. Un PV et un RASFF ont été rédigés et les produits concernés ont été retirés de la vente et détruits. En 2005, 2 échantillons de suppléments alimentaires étaient non-conformes. En 2004, une seule non-conformité avait été observée pour des œufs provenant de poules en libre parcours.

4.3.8.4. Mycotoxines

Les mycotoxines sont des métabolites secondaires produits par des moisissures, capables de se développer sur des produits végétaux pendant la culture et en cours de stockage. Les mycotoxines les plus dangereuses sont contrôlées dans les denrées alimentaires les plus sensibles, comme l'aflatoxine B₁ dans les fruits secs et l'aflatoxine M₁ dans le lait.

4.3.8.4.1. Aflatoxines

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par un champignon de type *Aspergillus* qui se développe lorsque la température et le degré d'humidité sont élevés. Ces mycotoxines sont des substances cancérigènes génotoxiques, qui peuvent être présentes dans un grand nombre de denrées alimentaires. Le groupe des aflatoxines comprend différents composés dont la présence dans les denrées alimentaires et la toxicité varient. L'aflatoxine B₁ est de loin le composé le plus toxique. L'aflatoxine B₁ est métabolisée chez la vache laitière en aflatoxine M₁.

Parmi les 381 échantillons qui ont été prélevés dans le secteur de la transformation et de la distribution, 3 dépassements des teneurs en aflatoxines ont été constatés. Il s'agissait de pistaches d'Iran (2) et d'amandes (1). Les lots échantillonnés ont fait l'objet d'un PV, suivi de la destruction du lot. Les constatations ont donné lieu à l'émission d'un message RASFF. Afin de contrôler la teneur en aflatoxine M₁, 114 échantillons de lait de consommation et de produits laitiers ont été prélevés. Depuis 2003, aucun dépassement en aflatoxine M₁ n'a été mis en évidence. Le dernier dépassement avait été rapporté pour du lait de consommation en 2002.

Tableau 3.23 : Résultats des recherches d'aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂ et M₁

	Nombre d'analyses	% conformité
Céréales petit-déjeuner	79	100 %
Epices	25	100 %
Fruits secs	141	97,9 %
Aliments pour bébés	22	100 %
Lait et produits laitiers	114	100 %
Total	381	99,2 %

4.3.8.4.2. Patuline

En 2006, 56 échantillons d'aliments pour bébé, denrées à base de pommes, jus de fruits et jus de pommes ont été analysés. Trois dépassements des normes de patuline ont été observés chez des producteurs de jus de pomme. Pour l'un, le lot a été retiré de chez l'opérateur et détruit. Et pour les 2 autres lots, une étape de distillation a été ajoutée. Une vérification de la conformité du lot ainsi produit est réalisée par l'Agence. Il n'y a pas eu de message via le RASFF vu que la vente des produits était locale.

4.3.8.4.3. Toxine de fusarium

Le premier juillet 2006 entraient en vigueur les limites maximales pour le déoxynivalénol (DON) et la zéaralénone dans les céréales et produits dérivés autres que le maïs. Les 29 et 52 échantillons prélevés respectivement pour le déoxynivalénol et la zéaralénone étaient tous conformes.

4.3.8.5. 3-MCPD

Le 3-MCPD est un composé carcinogène qui se forme dans certaines conditions, lors de la transformation de denrées alimentaires d'origine végétale par voie d'hydrolyse acide.

En 2006, 66 échantillons de sauces au soja et produits à base de bouillons ont été prélevés. Tous étaient conformes, ce qui constitue une amélioration par rapport à 2005.

4.3.8.6. Métaux lourds

La contamination de denrées alimentaires par les métaux lourds provient principalement d'une contamination environnementale. On est souvent confronté à l'absence de normes officielles pour bon nombre de denrées alimentaires.

4.3.8.6.1. Cadmium

Le cadmium peut s'accumuler dans l'organisme humain et induire un dysfonctionnement rénal, des problèmes osseux et des troubles de la reproduction. On ne peut exclure une action cancérogène chez l'homme. Les denrées alimentaires constituent la principale source d'exposition et parmi celles-ci principalement les fruits et légumes.

En exécution du programme de contrôle 2006, 229 échantillons de denrées d'origine végétale, de produits laitiers, de produits de pêche et d'aquaculture ont été prélevés. Tous étaient conformes.

En outre, 262 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge. Trois résultats d'analyse ont montré une teneur en cadmium supérieure aux teneurs maximales fixées dans la législation européenne (1). Ces trois résultats étaient néanmoins compris dans l'intervalle d'incertitude analytique et donc considérés comme conformes.

NOTE :

(1) Règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

4.3.8.6.2. Mercure

Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. Nonante pourcents du mercure présent dans le poisson de mer et d'autres produits de la mer consiste en méthylmercure. La présence de méthylmercure peut altérer le développement cérébral des nourrissons et, à des teneurs plus élevées, provoquer des transformations neurologiques chez l'adulte. Les teneurs maximales tiennent compte des différences physiologiques entre les espèces de poisson.

En 2006, les 104 échantillons de jus de fruits, céréales et produits dérivés, produits de la pêche et de l'aquaculture, produits laitiers, viande, suppléments alimentaires, et aliments pour bébés prélevés en transformation et en distribution étaient tous conformes.

4.3.8.6.3. Plomb

En 2006, 262 échantillons de fruits, légumes et céréales ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de plomb. Il s'agissait des mêmes échantillons que ceux prélevés pour la recherche de cadmium. Tous les échantillons étaient conformes pour la teneur en plomb.

4.3.8.7. Hydrocarbures aromatiques polycycliques

La combustion incomplète de produits organiques entraîne la formation d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dont certains sont probablement cancérogènes pour l'homme. Les HAP se forment dans les aliments durant le processus de chauffage et de séchage lorsque les produits de combustion entrent en contact direct avec l'aliment. On peut retrouver de grandes quantités de HAP dans les huiles raffinées. Dans ce cas, l'addition d'une étape supplémentaire par passage sur du charbon actif permet d'enlever les HAP. Une autre source possible de HAP est le dépôt de pollutions marines sur les poissons et produits de la mer. Il existe pour certaines denrées alimentaires une limite maximale pour l'un des HAP les plus toxiques: le benzoapyrène.

Dans le cadre du plan de contrôle, 127 échantillons des denrées les plus susceptibles de contenir des HAP (pain, muesli, pâtes, céréales de petit-déjeuner, légumes, fromage, mayonnaise, moules, huile, margarine, poissons, viande fumées et/ou cuites) ont été analysés. Comme en 2005, tous les échantillons étaient conformes pour leurs teneurs en 16 des HAP les plus couramment rencontrés.

4.3.8.8. Acrylamide

L'acrylamide est une substance qui se forme dans certaines denrées alimentaires durant la cuisson à haute température et dans un milieu pauvre en eau à partir de substances naturellement présentes dans les denrées (l'acide aminé asparagine et les sucres réducteurs). L'acrylamide est classé comme carcinogène probable pour l'homme.

On en trouve dans une large gamme de denrées alimentaires. Selon les études d'occurrence, les denrées les plus contaminées s'avèrent être les chips, les frites, les biscuits, les toasts et la chicorée.

Il n'est pas facile de diminuer la teneur en acrylamide sans que cela n'ait d'impact sur les qualités organoleptiques du produit fini. La recommandation la plus importante est de ne pas chauffer exagérément. Il n'existe, à l'heure actuelle, aucune limite maximale, ni au niveau national, ni au niveau européen.

En 2006, 186 échantillons de produits de consommation présents sur le marché belge ont été prélevés. Les types de produits échantillonnés ont été choisis en fonction de l'information déjà disponible sur le plan national et international au sujet de la présence d'acrylamide dans les aliments. Des valeurs très élevées (supérieures à 2000 µg/kg) ont été observées pour 6 échantillons de chicorée comme substitut de café et 1 échantillon de pain d'épices. La plupart de ces produits étaient importés. Des valeurs entre 1.000 et 2.000 µg/kg ont été constatées dans 4 échantillons, 2 de chips et 2 pains d'épices.

Les distributeurs concernés ont été informés par courrier de ces résultats, et invités à contacter les producteurs en vue de l'amélioration de leurs procédés de fabrication. Chez les producteurs basés en Belgique, un inspecteur de l'Agence a été dépêché sur le site de production afin de les sensibiliser et de leur indiquer les bonnes pratiques de production.

4.3.8.9. Sulfite

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite (1). La viande exposée à l'air s'oxyde et prend un aspect brunâtre. L'ajout de sulfite permet de conserver la couleur rouge de la viande. Cet additif peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire.

Plusieurs centaines de contrôles sont réalisés chaque année chez le boucher, les grossistes, dans les cuisines de collectivités et les supermarchés. Les ingrédients ajoutés dans les viandes hachées préparées peuvent contenir des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut excéder la norme légale et le sulfite doit être mentionné parmi les ingrédients.

La présence de sulfite est d'abord contrôlée au moyen d'un test rapide de routine utilisant le vert de malachite et, s'il est positif, sa présence est confirmée au laboratoire.

En 2006, parmi les 634 tests rapides effectués sur des viandes hachées, 79 se sont avérés positifs et 56 échantillons (8,8%) étaient non-conformes après analyse de laboratoire. Il s'agissait de viandes hachées de porc, de bœuf, de cheval et de mouton, d'américain, de hamburgers, de paupiettes, de saucisses... présentant des dépassements légers ou graves. Les produits en infraction à la législation ont été saisis et un procès-verbal a été dressé. En comparaison avec les résultats des deux années précédentes, il s'agit d'une augmentation de la proportion des non-conformités.

(1) Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue.

4.3.8.10. Rouge soudan

Le rouge soudan est un colorant cancérigène dont l'utilisation est interdite. Il est parfois utilisé dans la poudre de piments, étant donné que la couleur naturelle est photosensible et son prix déterminé par sa couleur.

Suite aux nombreux RASFF en 2003, la Commission européenne (1), a prévu le contrôle de la présence du rouge soudan dans les poudres de piments, de curry, le curcuma, l'huile de palme et dans des denrées alimentaires en contenant.

En 2006, parmi les 431 analyses effectuées, 2 (0,5%) étaient non-conformes. Ils ont donné lieu à l'envoi de messages RASFF. Il s'agit du même nombre qu'en 2005.

(1) Décision 2005/402/CE de la Commission du 23 mai 2005 relative à des mesures d'urgence concernant le piment, les produits à base de piment, le curcuma et l'huile de palme (Journal officiel du 28 mai 2005)

4.3.8.11. Benzène

Le benzène est une substance carcinogène. L'exposition humaine au benzène se fait principalement par voie respiratoire. Dans certaines circonstances, le benzène peut se former en petites quantités dans des boissons fraîches suite à la réaction entre l'acide ascorbique (vitamine C) et le benzoate de sodium (un conservateur). La combinaison de plusieurs facteurs est toutefois nécessaire à la formation de benzène : température, temps de conservation, lumière UV, présence de certaines autres substances... Dès lors, les échantillons prélevés étaient principalement des boissons rafraîchissantes en bouteilles transparentes analysées quelques mois avant leur date de péremption.

Pour ce type de denrées, il n'existe pas de limite maximale au niveau européen ou national étant donné qu'il s'agit d'une problématique relativement récente. La norme légale européenne pour le benzène dans l'eau est à 1 ppb. La Commission européenne examine actuellement la limite d'action de 10 ppb proposée par le Royaume-Uni dans les boissons rafraîchissantes.

En 2006, 143 analyses ont été effectuées parmi lesquelles 1 boisson rafraîchissante en emballage transparent contenait plus de 10 ppb de benzène. L'AFSCA a demandé à la firme concernée de prendre des mesures en vue de diminuer la teneur en benzène. L'AFSCA a également organisé des réunions de concertation sur cette problématique avec l'industrie des boissons rafraîchissantes pour l'inciter à produire des boissons rafraîchissantes ayant une teneur en benzène la plus faible possible. Ceci est possible en substituant un autre conservateur au benzoate de sodium.

	Nombre d'échantillons	< 1 ppb (norme eau)	Entre 1 et 10 ppb	> 10 ppb (norme proposée)
Boissons rafraîchissantes avec édulcorants (light)	89	93,3 %	5,6 %	1,1 %
Boissons rafraîchissantes sans édulcorant (sucrées)	54	74,1 %	25,9 %	0,0 %

4.3.8.12. Allergènes

Le nombre d'allergies alimentaires semble augmenter et les enfants y sont plus souvent confrontés que les adultes. La réaction la plus dangereuse d'une allergie alimentaire est le choc anaphylactique. Une très faible quantité d'un allergène peut provoquer une telle réaction. La quantité minimale occasionnant des réactions allergiques (valeur seuil) peut varier considérablement d'une personne à l'autre, mais aussi en fonction de l'allergie alimentaire. Il est donc important pour les personnes atteintes d'allergie alimentaire d'éviter l'allergène et pour ce faire, il est nécessaire que chaque denrée alimentaire préemballée dispose d'une étiquette claire et lisible. Une adaptation de la législation en matière d'étiquetage (1), impose sur toutes les denrées alimentaires préemballées la mention sur l'étiquette des allergènes présents dans les ingrédients parmi 12 allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahouète, soja, lait (y compris le lactose), certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame et produits dérivés et sulfite à partir de 10 mg/l ou 10 mg/kg, et à partir du 23 décembre 2008, également lupin et mollusques et produits dérivés).

Dans le secteur de la transformation, 124 inspections ont été réalisées et ont notamment contrôlé l'étiquetage d'allergènes, au moyen d'une vérification des préparations. Tous les allergènes ont été pris en considération et 110 inspections (88,7%) étaient conformes. Dans le secteur de la distribution, 1.013 inspections ont été réalisées, lors desquelles l'étiquetage en matière d'allergènes a été contrôlé: 838 (82,7%) des inspections étaient conformes.

Dans le secteur de la distribution, 58 analyses d'allergènes des œufs, 58 analyses d'allergènes du lait et 58 analyses de gluten ont été réalisées sur des produits ayant une durée de conservation limitée et des produits destinés aux consommateurs vulnérables. Une infraction évidente n'a été constatée que pour un seul produit (0,6%) sur l'étiquette duquel la présence de gluten n'était pas mentionnée. Dans d'autres produits, la présence d'une très faible quantité d'allergènes non mentionnés sur l'étiquette a été observée. Etant donné qu'aucune

(3) Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

valeur limite légale n'existe pour les traces d'allergènes (sauf pour le sulfite), et qu'il s'agissait de traces très faibles, les produits étaient conformes à la législation en matière d'étiquetage et n'ont pas été retirés du marché.

4.3.8.13. Acides

L'acide sorbique et l'acide benzoïque sont des conservateurs autorisés dans les crevettes cuites. L'acide borique est toutefois interdit. En 2006, 50 échantillons de crevettes cuites ont été prélevés pour analyse des acides sorbique, benzoïque et borique ; tous étaient conformes. Ces échantillons ont été prélevés au niveau de la minque, de l'industrie de transformation, du commerce de détail et des postes d'inspection frontaliers. De l'acide sorbique a été découvert dans 4 échantillons et de l'acide benzoïque dans 26 échantillons, mais il s'agissait toujours de concentrations comprises dans les limites des normes légales. L'acide borique n'a été découvert dans aucun échantillon.

4.3.9. Contrôles des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Il est important de veiller à ce qu'il n'y ait aucune contamination entre les denrées alimentaires et les matériaux avec lesquels elles entrent en contact. Ce contrôle a lieu à l'aide des tests de migration lors desquels les matériaux sont mis en présence d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée alimentaire durant un certain laps de temps, à une certaine température.

4.3.9.1. Plomb et cadmium dans la céramique

De nombreux produits en céramique comme des plats, des tasses, des ustensiles de cuisine sont colorés, décorés ou laqués, ce qui peut parfois entraîner une migration accrue de cadmium et de plomb dans les denrées alimentaires. Les limites en plomb et cadmium dans les produits en céramique

et la migration dans les denrées alimentaires sont strictement réglementées. En 2006, 128 analyses de céramique ont été effectuées afin de contrôler la migration de plomb et de cadmium. Tous les résultats étaient conformes pour le cadmium, mais 1 cas de migration de plomb a été observé.

4.3.9.2. Plomb dans le cristal

Le cristal est du verre (dioxyde de silicium) auquel a été ajouté du plomb sous forme d'oxyde de plomb. L'ingestion de plomb peut entraîner de graves problèmes de santé. Celui-ci peut en effet causer une hypertension et des maladies cardiovasculaires. En 2006, 10 échantillons ont été prélevés ; tous étaient conformes.

4.3.9.3. BADGE et BFDGE dans les conserves de poisson à l'huile

BADGE (éther bis(2,3-époxypropylénique) du 2,2-bis(4-hydroxyphényl)propane) et BFDGE (éthers bis(2,3-époxypropylénique) du bis(hydroxyphényl)méthane) sont contenus dans la garniture et la couche de laque des boîtes de conserve. En 2006, ces 2 substances ont été recherchées dans 54 échantillons de conserves de poisson à l'huile (sardines à l'huile d'olive, filets de maquereaux à l'huile de poisson, thon à l'huile de tournesol...). Tous étaient conformes.

4.3.9.4. Autres contrôles

En 2006, 7 non-conformités pour la présence de formaldéhyde dans des assiettes en mélamine (plastique dur) ont été constatées, et dans 2 cas, un communiqué de presse a été diffusé. Il est prouvé que le formaldéhyde est cancérigène pour l'homme. La migration de 4,4-diaminophénylméthane (suspect d'être cancérigène pour l'homme) a également été contrôlée dans des ustensiles de cuisine en nylon noir: 10 dépassements ont été constatés. Chaque fois, un rappel a été organisé, et dans 5 cas, un communiqué de presse a été diffusé. Dans la plupart des cas, il s'agit de produits importés.

En 2006, d'autres contrôles de matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments ont été réalisés, entre autres : la migration d'aluminium dans du papier et des barquettes en aluminium, la migration d'étain dans les boîtes de conserves, la migration d'huile de soja époxydée (ESBO) dans des aliments gras et dans des aliments pour bébés, la migration de dioctyltin dans le papier de cuisson, et le bisphénol A dans les biberons et gobelets en polycarbonates. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures aux limites maximales.

4.4. Epidémiologie des maladies des animaux

4.4.1. ESB chez les bovins

Des tests rapides de diagnostic de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle) ont été réalisés sur tous les bovins sains de plus de 30 mois abattus pour la consommation humaine et sur des bovins à risque de plus de 24 mois morts ou abattus par nécessité.

En cas de résultat positif du test rapide, le CERVA réalise des tests de confirmation en tant que laboratoire national de référence pour la lutte contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

Une surveillance permanente des bovins vivants a également lieu dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire dans les abattoirs. Toutes les suspicions en ferme ou à l'abattoir ont été répertoriées grâce au respect de la déclaration obligatoire. Les cerveaux des animaux suspects ont été analysés par le CERVA en vue d'un diagnostic.

L'évolution du nombre de cas d'ESB a connu une claire diminution ces dernières années : en 2001, 2002, 2003, 2004 et 2005 respectivement 46, 38, 15, 11 et 2 cas d'ESB ont été enregistrés et à nouveau seuls 2 en 2006. Lors de la constatation d'un cas d'ESB, les mesures appropriées sont toujours prises (enquête, mise à mort, destruction de la cohorte...).

Tableau 3.24 : Résultats du dépistage de l'ESB chez les bovins en 2006

	Nombre échantillons	
	Examinés	Positifs
Bovins morts (clos d'équarrissage)	44.066	1
Abattages normaux (abattoirs)	319.616	1
Abattages de nécessité (abattoirs)	925	0
Suspects cliniques à l'examen sanitaire avant l'abattage (abattoirs)	110	0
Suspects cliniques à l'exploitation agricole ou sur les marchés au bétail	69	0
Bovins mis à mort et analysés lors de l'éradication d'un foyer d'ESB	8	
Total	364.794	2

4.4.2. EST chez les ovins et caprins

En 2006, 2.829 ovins et 235 caprins morts et âgés de plus de 18 mois ont fait l'objet d'un échantillonnage aléatoire au clos d'équarrissage et ont été soumis au test rapide de dépistage des EST (encéphalopathies spongiformes transmissibles).

Le dépistage aléatoire des EST sur les ovins à l'abattoir n'avait plus été réalisé depuis 2004 car la population belge d'ovins n'atteignait pas le seuil fixé par la Commission européenne. Ce dépistage a été réinstauré en juillet 2006 suite à un soupçon d'ESB chez deux moutons en France et un mouton à Chypre. En 2006, 7.292 ovins ont été testés à l'abattoir; 3 étaient positifs à l'EST.

En 2006, tous les caprins de plus de 18 mois (784 caprins) ont en outre été soumis, à l'abattoir, à un test diagnostique rapide des EST; aucun n'était positif à l'EST.

4.4.3. Brucellose chez les bovins

La Belgique est officiellement exempte de brucellose bovine depuis le 25 juin 2003. En 2006, aucun foyer de brucellose bovine n'a été constaté.

4.4.4. Tuberculose chez les bovins

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003, mais cette maladie se rencontre encore de façon sporadique. Le statut 'exempt de tuberculose bovine' permet en effet qu'un maximum de 0,1% des troupeaux de l'Etat membre en question présente un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.

En 2006, la tuberculose a été détectée dans 8 troupeaux de bovins. Après enquête épidémiologique, tous les bovins de ces foyers ont été abattus à l'exception d'un foyer où un abattage partiel a été imposé. Le nombre total de bovins abattus s'est ainsi élevé à 1.091. L'indemnité totale pour l'abattage de ces bovins s'élevait à €978.938 et a été payée par le 'Fonds sanitaire bovins' auquel tous les détenteurs de bovins contribuent. Le nombre de foyers peut être considéré comme stable depuis 2003 et montre donc que malgré la surveillance, des foyers continuent d'être détectés. La vigilance reste donc importante.

Tableau 3.25 : Aperçu du nombre de foyers de tuberculose chez les bovins depuis 2000.

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
24	23	13	7	8	5	8

4.4.5. Leucose chez les bovins

La Belgique est officiellement exempte de leucose depuis le 1er juillet 1999. En 2006, aucun foyer de leucose bovine enzootique n'a été constaté.

4.4.6. Surveillance des poissons d'aquaculture

On dénombre actuellement 97 piscicultures enregistrées. Deux fois par an, la présence des virus de la nécrose infectieuse hématopoïétique (NHI) et de la septicémie hémorragique (SHV) est recherchée dans les piscicultures détenant des salmonidés. En 2006, le virus SHV a été mis en évidence dans 3 piscicultures qui ont été vidées, désinfectées si possible et réempoissonnées avec des poissons indemnes. Cette maladie est à déclaration obligatoire. Il s'agit d'une amélioration par rapport à 2005 (8 piscicultures atteintes).

4.4.7. Maladie d'Aujeszky

La lutte obligatoire contre la maladie d'Aujeszky a été mise en place en 1993. Elle est basée sur une vaccination obligatoire au moyen d'un vaccin marqueur et l'abattage sélectif des porcs contaminés. Les lots de porcs sont testés régulièrement pour vérifier qu'aucun animal n'est contaminé.

Le quasi totalité du cheptel belge est exempt de cette maladie. En 2006, une contamination a été mise en évidence dans 2 exploitations. Il s'agissait d'exploitations contenant exclusivement des sangliers détenus en captivité.

Grâce à ces résultats favorables, le schéma de vaccination a pu être assoupli. Un arrêt total des vaccinations est en préparation. Le but ultime d'une éradication totale du virus d'Aujeszky est presque atteint.

4.4.8. Rage

La Belgique a obtenu le statut exempt de rage en juillet 2001. Dans le courant de l'année 2006, l'Institut Louis Pasteur de Bruxelles a réalisé, à la demande de l'AFSCA, 488 analyses sur des animaux sauvages et domestiques (21 chauves-souris, 94 renards, 62 cerfs, 14 autres animaux sauvages, 191 bovins, 47 ovins, 45 caprins, 8 chats, 5 chiens et 1 cheval). Toutes les analyses étaient négatives.

4.4.9. Maladies des abeilles

En 2006, 3 foyers de loque américaine (une maladie bactérienne due à *Paenibacillus larvae larvae*) ont été découverts, contre 4 en 2005. Les mesures consistent à délimiter autour du foyer une zone de protection de 3 km dans laquelle toute circulation de colonie ou de matériel est interdite. Les colonies infectées sont détruites et le matériel est désinfecté. Si elle le juge nécessaire, l'Agence examine les ruchers situés dans la zone pour dépister une éventuelle dispersion de l'infection. L'apiculteur dont les colonies sont détruites est indemnisé.

La varroase (un parasite) touche une grande proportion des ruchers, toute la Belgique est donc considérée comme zone d'infestation.

Ces 2 maladies sont à déclaration obligatoire. Elles provoquent une diminution de la production et un affaiblissement voir une disparition de la colonie, mais sont sans impact sur la santé publique.

4.5. Contrôles microbiologiques : bactéries et parasites

4.5.1. Aliments pour animaux

La recherche de salmonelles a été réalisée dans 475 échantillons. Leur présence a été détectée dans 4 échantillons (0,8%) : 3 matières premières (colza, tourteau de soja et farine animale) et un aliment composé pour volailles. Quatre avertissements ont été donnés.

4.5.3. Lait et produits laitiers

4.5.3.1. A la ferme

Les germes indicateurs sont analysés dans le lait et les produits laitiers à la ferme. Ils donnent une indication de l'hygiène dans ces établissements (hygiène de la traite, du matériel de fabrication). En 2006, 656 analyses ont été réalisées sur 405 échantillons ; 93% d'entre eux étaient conformes. Chaque résultat non-conforme pour les staphylocoques à coagulase positive a donné lieu à une recherche d'entérotoxines (dangereuses pour la santé). Dans 4 échantillons de fromages à pâte molle à base de lait cru, des entérotoxines ont été retrouvées. Pour ces 4 non-conformités, des PV ont été rédigés et la production a été saisie temporairement. En cas de dépassement des germes indicateurs, le producteur en est informé pour qu'il mette en place des mesures correctives.

Tableau 3.26 : Germes indicateurs dans le lait de ferme et produits laitiers fermiers

	% conformité				
	germes totaux	entérobactéries	coliformes	staphylocoques	E. coli
Crème glacée et glace à base de lait	100 %	90 %	90 %	100 %	
Crème	77,8 %		55,6 %		96,3 %
Lait cru de vache	91,7 %			98,3 %	100 %
Lait cru de brebis	83,3 %			100 %	
Lait cru de jument	100 %			100 %	
Lait cru de chèvre	90,0 %			100 %	
Yaourt			100 %		
Beurre au lait cru			66,7 %	86,7 %	60,7 %
Fromage au lait cru				95,2 %	97,4 %
Fromage traité thermiquement				91,7 %	100 %
Fromage de chèvre				92,3 %	100 %
Fromage de brebis				87,5 %	100 %

Outre les germes indicateurs, la recherche de germes pathogènes (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157, *Campylobacter*) est également réalisée. Aucun *Salmonella* ni *Campylobacter* n'a été détecté dans les produits de ferme. Un dépassement pour *Listeria monocytogenes* a été rencontré dans du fromage à pâte dure à base de lait cru (présence dans 25g), et 5 dépassements des normes d'*E. coli* O157:H7 ont été observés dans du fromage frais à base de lait cru. Dans ce cas, les produits sont saisis pour être traités ou détruits.

4.5.3.2. A la laiterie

Les germes indicateurs sont également analysés dans le lait et les produits laitiers des établissements laitiers de type industriel. Ils donnent une indication du respect de l'hygiène et des bonnes pratiques de transformation dans ces établissements. En 2006, 343 analyses ont été réalisées sur 241 échantillons ; 93,9% d'entre eux étaient conformes.

Aucun dépassement de staphylocoque à coagulase positive n'a été constaté dans la production industrielle de lait et produits laitiers. On observe tout de même une légère évolution négative pour les germes indicateurs. En cas de dépassement des germes indicateurs, le producteur en est informé pour qu'il mette en place des mesures correctives.

Tableau 3.27 : Germes indicateurs dans le lait et les produits laitiers industriels

	% conformité			
	germes totaux	entérobactéries	coliformes	E. coli
Lait de consommation pasteurisé	61,5 %	88,9 %	100 %	
Lait de consommation UHT	100 %			
Crème glacée et glace à base de lait	100 %	80,0 %	80,0 %	
Crème	90,9 %		88,9 %	
Desserts à base de lait	80,0 %		88,9 %	96,2 %
Lait en poudre		100 %	100 %	
Yaourt			100 %	
Beurre			83,3 %	100 %
Fromage au lait cru				100 %
Fromage traité thermiquement				98,1 %

Outre les germes indicateurs, la recherche de germes pathogènes (*Salmonella*, *Bacillus cereus*, *E. coli* O157) est également réalisée. Aucun *Salmonella*, *Campylobacter*, ni *Bacillus cereus* n'a été détecté dans les produits de laiterie. Un dépassement *Listeria monocytogenes* a été détecté dans un échantillon de fromage à pâte molle traité thermiquement. Dans ce cas, les produits sont saisis pour être traités ou détruits.

4.5.4. Ovoproduits

En 2006, 134 analyses de germes indicateurs ont été réalisées sur des ovoproduits liquides et 161 sur des ovoproduits en poudre. On peut observer une évolution favorable pour ces résultats qui étaient, respectivement, conformes pour 98,5% et 100% d'entre eux.

Tableau 3.28 : Germes indicateurs dans des ovoproduits

	Ovoproduits liquides		Œufs en poudre	
	Nombre d'échantillons	% conformes	Nombre d'échantillons	% conformes
Entérobactéries	48	97,9 %	57	100 %
Staphylocoques à coagulase +	58	100 %	75	100 %
Germes totaux	28	98,5 %	29	100 %

Aucun de ces échantillons ne contenait de Salmonella.

4.5.5. Carcasses et viandes d'animaux de boucherie (ongulés domestiques)

4.5.5.1. Trichinose

En 2006, aucun des échantillons prélevés à l'abattoir sur des porcs et des solipèdes ne s'est avéré positif à la présence de trichines.

cas pour 0,4% des bovins abattus en 2006. Si l'infestation de cysticerques est généralisée (0,006% en 2006), les carcasses sont entièrement saisies.

4.5.5.2. Cysticerose

Les cysticerques sont des stades larvaires intermédiaires du ténia qui, s'ils sont consommés, peuvent donner lieu à un ténia adulte (ver solitaire). Les signes de cysticerose sont détectés chez les bovins lors de l'expertise post-mortem à l'abattoir.

En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué (au moins 10 jours à -18°C), après quoi la viande est propre à la consommation humaine. C'était le

Tableau 3.29 : Nombre de cas de cysticerose chez des bovins pour la période 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Cysticerose localisée	3.336	3.849	2.981	2.374	1.796
Cysticerose généralisée	29	24	21	15	28
Total	3.365	3.873	3.003	2.389	1.824

4.5.6. Bactéries pathogènes

La contamination des denrées alimentaires d'origine animale par les *E. coli* O157 entérohémorragiques, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* et *Campylobacter* spp. fait l'objet d'une surveillance conformément à la directive 2003/99/CE (Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil). Les résultats de ce monitoring bactériologique sont traités et utilisés pour améliorer la sécurité microbiologique des denrées alimentaires.

En 2006, la contamination par des agents zoonotiques a été évaluée sur les mêmes matrices que les années précédentes de manière à pouvoir suivre l'évolution en Belgique.

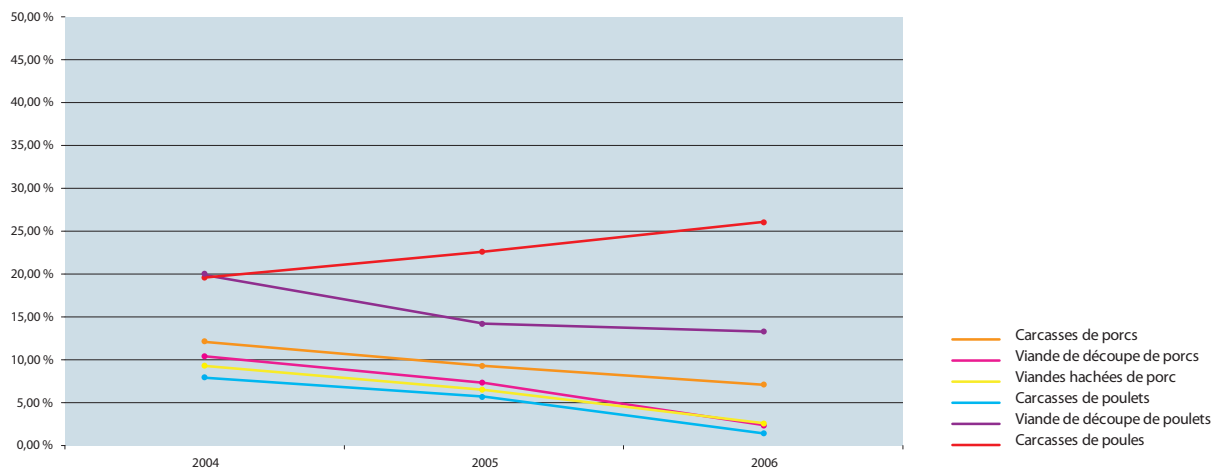
4.5.6.1. Salmonella

La contamination des carcasses, viandes de découpe et viandes hachées de porcs par les salmonelles était encore en baisse en 2006. C'est également le cas pour les carcasses de viandes de découpe de poulets.

Pour les carcasses de poules à bouillir, une légère augmentation de la contamination est observée (26,1%) par rapport à 2005 (22,6%).

La prévalence observée dans la viande hachée de bœuf est faible (1,3%) et comparable à 2005.

Figure 3.1 : Evolution de la contamination des viandes de porcs et de poulets par les salmonelles

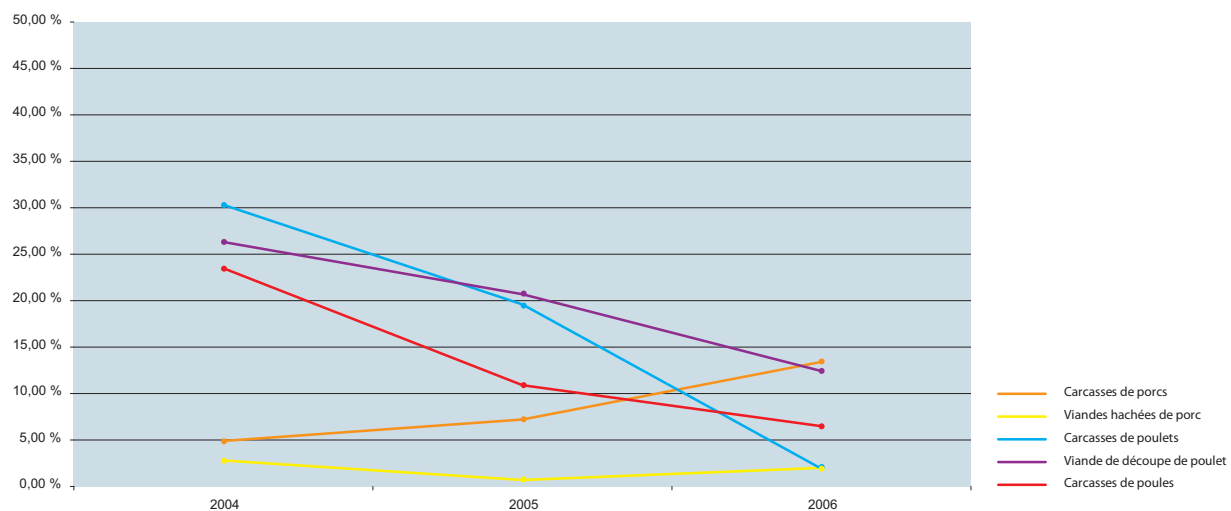


	Carcasses de porcs	Viande de découpe de porcs	Viandes hachées de porcs	Carcasses de poulets	Viande de découpe de poulets	Carcasses de poules
2004	12,1 %	10,4 %	9,3 %	7,9 %	19,9 %	19,6 %
2005	9,3 %	7,3 %	6,5 %	5,7 %	14,2 %	22,6 %
2006	7,1 %	2,4 %	2,6 %	1,4 %	13,3 %	26,1 %

4.5.6.2. Campylobacter

Le degré de contamination des carcasses de porcs par Campylobacter augmentait encore en 2006. Les carcasses de porcs sont écouvillonnées pour la recherche de Campylobacter en fin de chaîne d'abattage ; le traitement par le froid permet à lui seul de diminuer fortement cette contamination. La viande hachée de porc était elle aussi plus contaminée par Campylobacter en 2006 mais cette contamination reste faible.

Figure 3.2 : Evolution de la contamination des viandes de porcs et de poulets par Campylobacter



	Carcasses de poulets	Viande de découpe de poulets	Carcasses de poules	Carcasses de porcs	Viandes hachées de porcs
2004	30,3 %	26,3 %	23,5 %	4,9 %	2,8 %
2005	19,6 %	20,7 %	10,9 %	7,2 %	0,7 %
2006	1,9 %	12,4 %	6,5 %	13,4 %	2,0 %

4.5.6.3. E. coli O157

De nombreux bovins sont porteurs de cette bactérie pathogène au niveau de leurs intestins. A l'abattoir, la contamination peut se produire sur la carcasse d'un bovin porteur mais aussi par contamination indirecte sur des carcasses de bovins qui ne sont pas porteurs. En 2006, les carcasses de bœuf avaient un degré de contamination de 0,9 %. Les viandes issues des carcasses contaminées ont été retracées puis détruites ou transformées en produits de viande cuits. Aucun des 243 échantillons de viandes de découpe et des 55 échantillons de viandes hachées de bovins n'était contaminé par E. coli O157 entérohémorragique.

Malgré ces résultats assez satisfaisants, une attention permanente doit être portée à la propreté des animaux présentés à l'abattoir. Les E. coli O157 entérohémorragiques présentent un danger réel pour certains consommateurs (jeunes enfants et personnes fragilisées).

Tableau 3.30 : Contamination des viandes bovines par E. coli O157 entérohémorragique

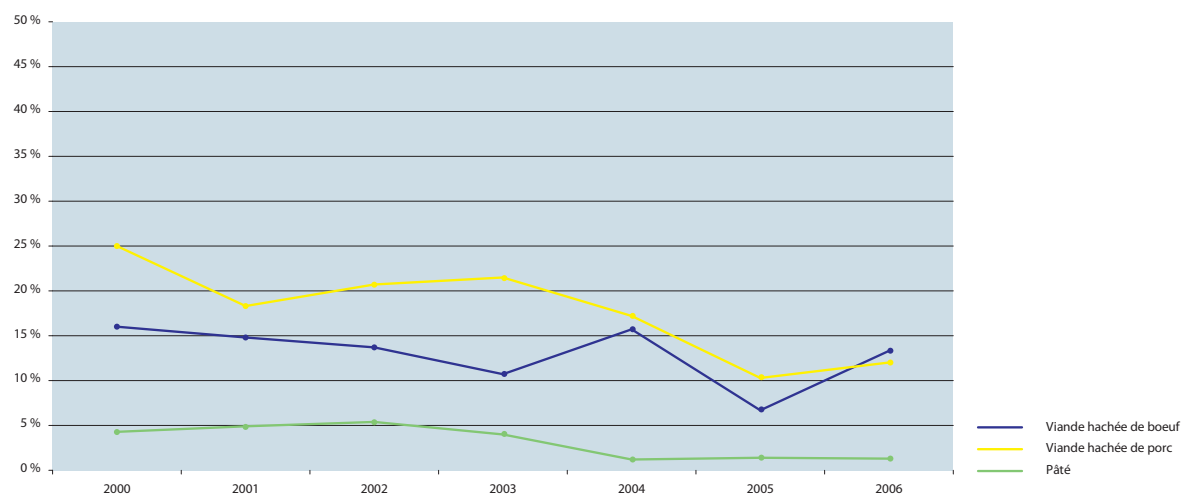
	2002	2003	2004	2005	2006
Carcasses de bœuf	1,1 %	0,7 %	1,4 %	1,1 %	0,9 %
Viande de découpe de bœuf	0,0 %	0,7 %	0,8 %	0,7 %	0,0 %
Viandes hachées de bœuf	0,0 %	1,7 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %

4.5.6.4. *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes est une bactérie ubiquitaire.

D'application depuis le 1er janvier 2006, le règlement (CE) n°2073/2005 fixe des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, dont, un critère de sécurité pour les denrées prêtes à être consommées et permettant le développement de *L. monocytogenes* (absence de *Listeria* dans 25g). Dans le cas de non-respect, les produits non-conformes sont retirés du marché.

Figure 3.3 : Evolution de la contamination des viandes hachées et du pâté par *Listeria monocytogenes*



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Viande hachée de bœuf	16 %	14,8 %	13,7 %	10,7 %	15,7 %	6,7 %	13,3 %
Viande hachée de porc	25 %	18,3 %	20,7 %	21,5 %	17,2 %	10,3 %	12 %
Pâté	4,3 %	4,9 %	5,4 %	4 %	1,2 %	1,4 %	1,3 %

4.5.7. Secteur de la transformation

Dans le secteur de la transformation, 997 analyses microbiologiques ont été réalisées sur 501 échantillons de denrées alimentaires : filet américain nature, salades de thon, salades de crevettes, légumes coupés (4^{ème} gamme), plats préparés à réchauffer, plats préparés à consommer froid, miel, épices et friandises au chocolat. En fonction des paramètres, 80% à 100% des échantillons étaient conformes pour les germes indicateurs, et 92,8% à 100% des échantillons étaient conformes pour les germes pathogènes.

Tableau 3.31: Pourcentage de résultats conformes de germes indicateurs et pathogènes dans les denrées alimentaires au stade de la transformation

	Entérobactéries	Levures et moisissures	E. coli	Clostridium perfringens	Staphylocoques à coagulase +	Bacillus cereus	Clostridium botulinum	Salmonella	E. coli O157:H7
Filet américain nature			100 %		100 %			98,6 %	100 %
Salade de thon, salade de crevettes		80,0 %	98,4 %		100 %			100 %	
Légumes coupés (4 ^{ème} gamme)			100 %			100 %		100 %	
Plats préparés à réchauffer			95,2 %	100 %		100 %		100 %	
Plats préparés froids					100 %	100 %		100 %	
Miel							100 %		
Épices	84,4 %			98,3 %		100 %		92,8 %	
Friandises au chocolat		100 %						100 %	

La qualité bactériologique des épices n'est pas optimale. Des salmonelles ont été détectées dans 7,2% des échantillons. Cela peut constituer un problème si ces épices sont ajoutées à des denrées alimentaires dans lesquelles ce germe peut se développer ou qui ne seront pas chauffées avant la consommation. La quantité inacceptable d'entérobactéries retrouvée dans 15,6% des échantillons souligne une mauvaise hygiène lors du processus de production.

Un nombre trop élevé d'E. coli a été observé dans 4,8% des échantillons de plats préparés à réchauffer et dans 1,6% des échantillons de salade de thon et de salade de crevettes, ce qui indique une contamination d'origine fécale pouvant être due, par exemple, à une hygiène déficiente du personnel qui manipule les aliments ou à une contamination des matières premières. Les dépassements concernant les levures et les moisissures (20%) dans la salade de thon et la salade de

crevettes témoignent d'un manque d'hygiène pendant la préparation, d'une durée ou d'une température de conservation excessive.

Pour les autres denrées alimentaires, les résultats sont assez satisfaisants.

En 2006, une attention particulière a également été portée à la problématique causée par *Listeria monocytogenes* qui est largement répandu et souvent rencontré dans l'environnement de production.

La nouvelle réglementation européenne stipule que le nombre de *Listeria monocytogenes* présentes dans les denrées alimentaires mises sur le marché et prêtes à la consommation (à l'exception des aliments prêts à être consommés destinés aux nourrissons et des denrées prêtes à la consommation destinées à des fins médicales spéciales) ne peut dépasser 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. A la fin du processus de production, lorsque les produits relèvent encore du contrôle direct du producteur, les denrées prêtes à la consommation et dans lesquelles la croissance de *Listeria monocytogenes* est possible doivent respecter le critère d'absence dans 25 g. Cependant, les producteurs peuvent effectuer des « challenge tests » (tests de croissance), qui consistent en une inoculation artificielle de l'aliment avec *Listeria monocytogenes*. Le nombre de bactéries est déterminé pendant la conservation de cette denrée sous des conditions normales (par ex. de température). Sur base de ce test, des valeurs limites intermédiaires (par ex. à la fin du processus de production) peuvent être déterminées pour garantir que la valeur limite de 100 ufc/g ne soit pas dépassée pendant la durée de conservation.

A la demande de l'AFSCA, un protocole pour la réalisation de « challenge tests » avec *Listeria monocytogenes* a été élaboré par le Laboratoire national de référence en microbiologie des denrées alimentaires. Ce protocole a également été évalué en 2006 par le Comité scientifique (avis 09-2006) et sera mis à disposition des producteurs dans le courant de 2007.

4.5.8. Horeca et cuisines de collectivités

4.5.8.1. Plats froids

Des contrôles de plats froids ont été réalisés en 2006 dans l'horeca et dans les cuisines de collectivités. Ces produits peuvent constituer un danger s'ils sont contaminés par des germes pathogènes étant donné qu'ils sont prêts à être consommés et ne sont donc pas chauffés ou réchauffés avant consommation.

Au total, 136 échantillons ont été prélevés pour analyse microbiologique. Tout comme l'année dernière, la qualité microbiologique des plats froids s'est avérée très bonne. Aucune non-conformité n'a été constatée pour les germes pathogènes.

4.5.8.2. Desserts à base d'œufs crus

Les desserts à base d'œufs crus (tiramisu, bavarois, mousse au chocolat...) sont des produits à risque car les œufs pourraient être contaminés par des salmonelles ou d'autres germes pathogènes. Les 127 échantillons prélevés en 2006 dans l'horeca et les cuisines de collectivités étaient tous conformes pour *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*. Le nombre d'*E. coli* était trop élevé dans 2,9% des échantillons analysés, ce qui souligne une contamination d'origine fécale pouvant être due, par exemple, à une hygiène déficiente du personnel qui manipule les aliments ou à une contamination des matières premières.

4.5.8.3. Sandwich-bars

Dans les sandwich-bars, des contrôles ont été réalisés sur des salades de viande, de thon et de crevettes avec lesquelles sont garnis les sandwichs (74 échantillons). Les résultats d'analyses des germes pathogènes étaient tous conformes. En ce qui concerne les germes indicateurs, les échantillons étaient satisfaisants dans l'ensemble, à l'exception des levures

et moisissures, pour lesquelles un dépassement a été observé dans 17,2% des échantillons. Cela indique un manque d'hygiène au cours de la préparation, une durée ou une température de conservation excessive.

4.5.9. Secteur de la distribution

Dans le secteur de la distribution, 2286 analyses microbiologiques ont été réalisées sur 756 échantillons de filet américain nature ou préparé, viennoiseries à la crème pâtissière, fromage au lait pasteurisé, mollusques bivalves, miel, épices et soft-ice. Entre 53,1% et 100% des échantillons étaient conformes pour les germes indicateurs, et de 78,4% et 100% pour les germes pathogènes.

Tableau 3.32 : Pourcentage de résultats conformes de germes indicateurs et pathogènes dans les denrées prélevées dans le commerce de détail

Germes	Filet américain nature	Filet américain préparé	Viennoiseries à la crème pâtissière	Fromage au lait pasteurisé	Mollusques bivalves	Miel	Epices	Soft-ice
Germes aérobies totaux			92,3 %					59,4 %
Coliformes totaux								53,1 %
Entérobactéries							86,7 %	
E. coli	94,1 %	100 %	98,0 %	100 %	95,9 %			100 %
Staphylocoques à coagulase +	100 %	100 %	97,1 %	100 %				
Bacillus cereus							100 %	
Campylobacter					98,2 %			
Clostridium perfringens							100 %	
Clostridium botulinum						94,7 %		
Salmonella	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	100 %
Listeria monocytogenes	100 %	100 %	100 %	100 %				100 %
E. coli O157	100 %	100 %						
Rotavirus					100 %			
Norovirus					78,4 %			
Virus de l'hépatite A					100,0 %			

4.5.9.1. Boucheries

Les échantillons de filet américain nature et préparé ont été prélevés aussi bien dans des boucheries indépendantes que dans les rayons boucherie des supermarchés. Le filet américain est un produit à risque qui peut être à l'origine de toxi-infections alimentaires (collectives), en particulier en période estivale (salmonelloses par exemple). Étant donné que cette denrée est consommée crue, les bactéries ne sont pas détruites pendant la cuisson. Ce type de produit doit donc être préparé dans des conditions strictes d'hygiène, être conservé à une température très basse et être consommé le plus rapidement possible. Ce produit comporte en particulier un risque pour les groupes à risque de la population tels que les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli ; ces personnes ne devraient pas consommer cet aliment sous forme crue.

En 2006, 36 échantillons de filet américain nature et 134 échantillons de filet américain préparé ont été prélevés. Tous les échantillons étaient conformes en ce qui concerne *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157 et les staphylocoques à coagulase positive, ce qui constitue une amélioration par rapport à 2005. Un nombre trop élevé d'*E. coli* a été retrouvé dans un petit nombre d'échantillons. La présence de ce germe témoigne d'une contamination d'origine fécale pouvant être due, par exemple, à une hygiène déficiente du personnel qui manipule les aliments ou à une contamination des matières premières.

4.5.9.2. Boulangeries-pâtisseries

En 2006, des analyses microbiologiques ont été réalisées sur 162 échantillons de viennoiseries contenant de la crème pâtissière. Les résultats concernant le nombre total de germes aérobies montrent une amélioration par rapport à 2005. Tous les résultats pour *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* étaient conformes. Les non-conformités (2,9%) relatives au nombre de staphylocoques à coagulase positive témoignent d'une contamination provenant de personnes qui ont manipulé le produit.

4.5.9.3. Commerces de détail

Au niveau du commerce de détail, l'attention est principalement portée sur les denrées alimentaires prêtes à la consommation qui ne doivent pas être réchauffées avant consommation. La qualité microbiologique de ces produits doit donc être irréprochable puisqu'aucun traitement thermique ne permet la destruction des micro organismes éventuellement présents dans le produit.

4.5.9.3.1. Produits laitiers

Des fromages à base de lait pasteurisé, du lait pasteurisé et des aliments lactés pour nourrissons ont été analysés. La qualité microbiologique des aliments lactés pour nourrissons (96 échantillons au total) était excellente tant du point de vue des germes pathogènes que des germes indicateurs. Un seul échantillon contenait un nombre trop élevé d'entérobactéries. Les bactéries pathogènes (*Salmonella* et *Enterobacter sakazakii*) étaient toutefois absentes.

Les analyses microbiologiques de fromage à base de lait pasteurisé (147 échantillons au total) et de lait de consommation pasteurisé (89 échantillons au total) étaient conformes à l'exception d'un échantillon de lait de consommation pasteurisé qui contenait un nombre trop élevé de *Bacillus cereus*.

4.5.9.3.2. Mollusques

Tout comme en 2005, la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants n'est pas optimale. Bien que l'on ait détecté moins souvent *Campylobacter* et aucune salmonelles, le pourcentage d'échantillons non-conformes pour les norovirus est plus élevé qu'en 2005. Les norovirus sont différentes espèces de virus pouvant provoquer des troubles gastro-intestinaux. Même si la guérison est spontanée dans la plupart des cas, cela peut mener, dans certains cas, à une déshydratation. Les mollusques bivalves vivants peuvent être contaminés par des norovirus lorsqu'ils sont par exemple élevés dans de l'eau contaminée.

4.5.9.3.3. Produits végétaux

Des herbes aromatiques fraîches (65 échantillons), des champignons déshydratés (95 échantillons) et des légumes de quatrième gamme (101 échantillons) ont été échantillonnés.

Un nombre trop élevé de *Bacillus cereus* a été trouvé dans des herbes aromatiques fraîches (3,2% des échantillons), des champignons déshydratés (1,2%), et des légumes de 4^{ème} gamme (4,6%). Un dépassement a été également observé pour *Clostridium perfringens* (4,7% des échantillons) dans des champignons déshydratés.

Quatre échantillons d'épices sur 30 contenaient un nombre trop élevé d'entérobactéries, ce qui témoigne d'une mauvaise maîtrise de l'hygiène générale au cours du processus de production.

Tous ces échantillon de produits végétaux étaient conformes en ce qui concerne *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*.

4.5.9.3.4. Plats préparés prêts à la consommation

En 2006, 103 échantillons de plats prêts à la consommation à réchauffer et 86 échantillons de plats froids prêts à la consommation ont été analysés. Les résultats se sont révélés satisfaisants sur toute la ligne (germes pathogènes et germes indicateurs).

4.5.9.3.5. Miel

En 2006, la recherche de *Clostridium botulinum* a été réalisée dans 38 échantillons de miel provenant du commerce de détail. Ce germe pathogène a été retrouvé dans 3 échantillons. Il est connu que le miel peut contenir de faibles quantités de spores de *Clostridium botulinum*. Vu que le miel ne subit pas de traitement thermique au cours du processus de production, ces spores ne sont pas détruites. Des indications laissent à penser que les spores peuvent survivre dans le miel pendant plusieurs années. Même lorsque la conservation du miel a lieu à une température de germination et de croissance idéale, *Clostridium botulinum* ne peut toutefois pas se développer ni produire de toxines dans le miel, en raison de sa faible activité de l'eau (teneur en eau disponible pour les germes) et de ses propriétés inhibitrices.

Pour la plupart des consommateurs, le risque est limité en cas d'ingestion de spores de *Clostridium botulinum* présentes dans le miel. Par contre, les enfants de moins de 12 mois, chez qui la flore intestinale n'est pas encore suffisamment déve-

loppée, y sont sensibles. On parle dans ce cas de botulisme infantile. Il est dès lors fortement déconseillé de donner du miel aux enfants de moins de 12 mois. Le Conseil supérieur de la Santé et le Comité scientifique de l'AFSCA ont publié des avis en ce sens.

Suite à la découverte des 3 échantillons positifs, un communiqué de presse mettant en avant les dangers du botulisme infantile a été diffusé. Une concertation a également eu lieu avec le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, auquel l'Agence a proposé une mention obligatoire "Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois" sur l'étiquette des miels.

4.5.9.3.6. Autres denrées

D'autres échantillons ont également été prélevés dans le commerce de détail et analysés (186 échantillons de saumon fumé en tranches, 81 échantillons de fruits séchés, 71 échantillons de légumes verts, 74 échantillons de salades préparées à base de riz, pâtes ou semoule, 223 échantillons de préparations végétales à base de quorn ou de tofu, 97 échantillons de chocolat et friandises au chocolat). Les résultats de ces analyses étaient satisfaisants.

4.5.9.4. Glaces

Les glaces et crèmes glacées sont des produits sensibles. Divers micro-organismes peuvent s'y retrouver en raison de leur présence dans les matières premières (crème, ovoproduits...) ou par leur introduction lors différents traitements au cours du processus de production.

Pour les contrôles microbiologiques de soft-ice, des échantillons ont été prélevés dans des distributeurs automatiques que l'on trouve par exemple dans les snack-bars ou les pâtisseries. Tous les échantillons étaient conformes en ce qui concerne Salmonella, Listeria monocytogenes et les staphylocoques à coagulase positive. Par contre, un pourcentage élevé de soft-ice contenait un nombre trop élevé de germes aérobies (40,6%) ou de coliformes (46,9%). Ces résultats peuvent être expliqués par une hygiène déficiente (pasteurisation ou nettoyage insuffisant de l'automate), une température ou une durée de conservation excessive.

4.5.10. Crèches et hôpitaux

Les nourrissons et les très jeunes enfants constituent un groupe particulièrement vulnérable. C'est pourquoi l'AFSCA contrôle les biberons préparés dans les hôpitaux, ainsi que les repas pour bébés dans les crèches. En 2006, 97 échantillons de biberons préparés et 91 échantillons de repas pour bébés ont été prélevés.

Par rapport à l'année dernière, une légère amélioration de la qualité microbiologique des biberons est perceptible, en particulier au niveau du nombre total de germes aérobies. Dans un faible nombre d'échantillons on a retrouvé des entérobactéries. Les résultats relatifs aux germes pathogènes (Salmonella, Enterobacter sakazakii et Listeria monocytogenes) se sont toutefois révélés conformes.

Tableau 3.33 : Pourcentage de résultats conformes de germes indicateurs dans les hôpitaux et les crèches

	Biberons préparés	Repas pour bébés
Germes totaux aérobies	96,4 %	100 %
Entérobactéries	97,6 %	
E. coli		95,7 %
Clostridium perfringens		100 %
Staphylocoques à coagulase +	100 %	100 %
Bacillus cereus	100 %	100 %

En conclusion, on peut dire que la qualité microbiologique des denrées alimentaires échantillonnées en 2006 est assez satisfaisante, tant au niveau de la transformation que de la distribution. Les denrées présentées au consommateur ne posent pas de gros problème sur le plan de la contamination par des microorganismes pathogènes. Pour certaines denrées alimentaires, des améliorations sont souhaitables au niveau de l'hygiène de la préparation et la conservation.

En ce qui concerne spécifiquement Salmonella et Listeria monocytogenes, on peut conclure que les critères microbiologiques de sécurité alimentaire imposés par la nouvelle réglementation européenne sont bien respectés.

personnes, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

En Belgique, les différents acteurs qui interviennent en cas de TIAC sont les suivants :

- l'AFSCA qui mène les enquêtes alimentaires et effectue les prélèvements des denrées alimentaires incriminées. Depuis 2005, il existe un point de contact à l'AFSCA qui joue un rôle de coordination dans le rassemblement des informations et le suivi des dossiers ;
- les Communautés qui mènent les enquêtes sur les personnes, et les médecins-inspecteurs sanitaires qui réalisent les enquêtes épidémiologiques ;
- l'Institut scientifique de santé publique (le laboratoire national de référence pour les TIAC) qui analyse tous les échantillons suspects et rassemble les données concernant les TIAC au niveau national ;
- la Plateforme nationale Toxi-infections alimentaires et zoonoses transmises par les aliments qui permet un échange d'informations et de données entre les différents acteurs.

Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance et de prévention à un autre niveau.

En 2006, 212 suspicions de TIA ont été rapportées à l'AFSCA. Parmi celles, 117 étaient des TIAC (concernaient au moins 2 personnes ou 1 en cas de listériose). Elles impliquaient 1.033 personnes, dont au moins 110 ont été hospitalisées. L'agent causal a été identifié dans 45% des TIAC, soit par l'analyse des restes des denrées alimentaires suspectes disponibles, soit par l'analyse d'échantillons provenant du patient. Dans 5 cas, la TIAC a pu être confirmée par la détection de l'agent causal dans l'aliment et chez le patient. Dans 17 cas, il s'agissait très probablement d'une TIAC, l'agent ayant uniquement été détecté dans l'aliment.

Les germes pathogènes les plus souvent identifiés sont les salmonelles (14 TIAC principalement dues à Salmonella

Enteritidis), les staphylocoques à coagulase positive (7 TIAC) et Bacillus cereus (6 TIAC). Les TIAC ont été recensées dans des restaurants (39%), chez des particuliers (35%), dans des commerces ambulants (15%), dans des écoles (5%), dans des hôpitaux ou maisons de repos pour personnes âgées (4%), et dans des camps de vacances (2%).

Les aliments les plus souvent incriminés dans les TIAC étaient entre autres de la viande et des produits à base de viande (17% des TIAC), des repas chinois (7%), des pâtes (5%), des plats à base d'œufs crus (4%) et des pizzas (4%). Lors de salmonellose, la consommation d'œufs ou d'aliments contenant des œufs était la cause la plus fréquente.

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, les informations épidémiologiques actuellement disponibles sont sous-estimées et en partie biaisées. Cela est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'à l'insuffisance de déclaration des foyers de TIAC. Même s'il s'agit le plus souvent de maladies infectieuses à faible taux de mortalité, elles présentent néanmoins une grande importance socio-économique.

4.6.1. Aliments pour animaux

L'utilisation d'un organisme génétiquement modifié (OGM), d'aliments contenant des OGM ou de produits dérivant d'OGM est autorisée dans l'alimentation animale à condition

4.6. Contrôles des organismes génétiquement modifiés

que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen.

La présence d'un OGM dans un aliment pour animaux doit être signalée sur l'étiquette en utilisant des mentions bien précises reprises dans la législation. L'étiquetage de l'aliment n'est pas obligatoire si l'OGM est présent en une quantité inférieure à 0,9% et si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable.

Les 126 analyses visant à détecter la présence d'OGM dans les aliments pour animaux ont révélé 4 non-conformités en ce qui concerne l'obligation d'étiquetage des OGM autorisés. La proportion de non-conformité (3,1%) est inférieure à celle de 2005. La majorité de ces non-conformités est due à la présence fortuite de soja transgénique.

Par ailleurs, 402 contrôles documentaires ont été réalisés dont 15 étaient non-conformes (3,7%) par rapport aux mentions obligatoires sur les étiquettes du fait notamment des libellés utilisés.

4.6.2. Denrées alimentaires

La campagne de monitoring 2006 des organismes génétiquement modifiés (OGM) avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation concernant l'étiquetage

des denrées alimentaires contenant des dérivés d'OGM, à savoir :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM non autorisés ;
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excède 0,9% de l'ingrédient ;
- l'obligation, en l'absence d'étiquetage adéquat, d'être en mesure de prouver que, lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM était détectée à un niveau inférieur à 0,9% de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Dans le cadre de la campagne de monitoring, deux sortes d'échantillons ont été prélevés :

- des échantillons de denrées alimentaires telles que vendues au consommateur dont la liste d'ingrédients indique ou permet de suspecter l'utilisation de maïs ou de soja. Ces échantillons ont été prélevés dans le secteur de la distribution, principalement dans les supermarchés et les commerces de détail. Il s'agissait de denrées alimentaires dont l'étiquetage n'indiquait pas l'utilisation d'ingrédients dérivés d'OGM.
- des échantillons prélevés chez les fabricants. Il s'agissait là aussi d'ingrédients ou de denrées alimentaires à base de maïs ou soja. En outre, lors du prélèvement de ces échantillons, les systèmes de prévention mis en place par les fabricants d'ingrédients étaient examinés.

Il s'agissait par conséquent d'un échantillonnage ciblé sur les denrées alimentaires ou les ingrédients présentant, de par leur nature, une probabilité accrue de contenir des OGM.

4.6.2.1. Contrôles de l'utilisation d'OGM autorisés

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2006 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique

des denrées alimentaires contenant des OGM ou leurs dérivés est bien respectée. En effet, cette année, tous les échantillons analysés dans le cadre du plan de contrôle étaient conformes à la législation.

Les tableaux ci-dessous présentent les résultats obtenus au niveau des denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution et des fabricants. Étant donné la sensibilité des méthodes d'analyse actuelles, la valeur de 0,1% peut être considérée comme étant la limite de détection. Les valeurs inférieures à cette limite sont considérées comme exemptes d'OGM.

Pour ces deux secteurs, 4 échantillons contenaient des dérivés de soja génétiquement modifié autorisé (soja RR), mais toujours à une teneur bien inférieure à 0,9%. Pour les échantillons prélevés chez les fabricants, ceux-ci ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il a donc

Tableau 3.34 : Résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

Types de denrées alimentaires	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		moins de 0,1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus d'0,9 % d'OGM
Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien	32	96,9 %	3,2 %	0 %
Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop-corn, farine, semoule	31	100 %	0 %	0 %
Total	63	98,4 %	1,6 %	0 %

Tableau 3.35 : Résultats des analyses effectuées sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

Types de denrées alimentaires ou d'ingrédients	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		moins de 0,1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus d'0,9 % d'OGM
Soja (farine, fèves, lécithine, poudre, protéines, huiles)	50	94 %	6,4 %	0 %
Mais (amidon, grains, farine, semoule)	47	100 %	0 %	0 %
Total	97	96,9 %	3,1 %	0 %

été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

Si l'on compare les chiffres avec la période de 2003 à 2005, on peut constater que la proportion de non-conformités reste constante et très faible au cours de ces quatre dernières années : 0% en 2003, 0,5% en 2004, 0% en 2005 et 0% en 2006.

4.6.2.2. Contrôles d'OGM non autorisés

Des cas de contaminations de denrées alimentaires par deux OGM non autorisés, le riz LL Rice 601 et le riz BT 63, ont été observés en Europe durant l'été 2006. Le RASFF a immédiatement été utilisé par les Etats membres concernés (deux RASFF envoyés par la Belgique) afin d'alerter les autres états et de communiquer rapidement tous les éléments nécessaires à l'élimination de ces contaminations.

4.6.2.2.1. LL Rice 601

En août 2006, des lots de riz à grains longs en provenance des USA et contenant un OGM non autorisé en Europe, le LL Rice 601, ont été détectés dans la Communauté. La Belgique a été touchée par ce problème suite à l'importation via Rotterdam de 2 lots de riz non-conformes bien que disposant de rapports originaux d'analyses favorables :

- un lot de 720 tonnes importé en mai 2006. Les opérations de retrait ont démarré dès la détection de la non-conformité et l'AFSCA a contrôlé l'efficacité du retrait des points de ventes concernés. Une partie de ce riz contenant des traces de LL Rice 601 a pu être consommée, mais selon l'avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), cela n'entraîne pas de danger imminent pour la santé publique.
- Un lot de 385 tonnes a été détecté en septembre 2006 par les autorités des Pays-Bas et bloqué avant la mise sur le marché en Belgique par les autorités belges.

Face à ce problème, la Commission européenne a établi des mesures d'urgence en publiant deux décisions (2006/601/CE du 5 septembre 2006 et 2006/754/CE du 6 novembre 2006) visant à éviter l'importation et la mise sur le marché européen de riz contenant le LL Rice 601. En Belgique, les mesures découlant de ces décisions ont été appliquées en instaurant des contrôles spécifiques effectués conjointement par l'AFSCA et la douane belge. Ces contrôles ont été définis dans un nouvel arrêté royal (arrêté royal du 6/12/2006 relatif à des mesures d'urgence concernant la présence de l'organisme génétiquement modifié non autorisé "LL Rice 601" dans des produits à base de riz).

Il n'y a plus eu de lot de riz non-conforme détecté en Belgique en dehors des cas signalés ci-dessus.

La Commission européenne gère activement ce problème avec les Etats membres, les autorités américaines et des représentants des producteurs de riz américains.

4.6.2.2.2. Riz BT 63

Deux cas de contaminations de denrées alimentaires provenant de Chine par du riz BT 63, OGM non autorisé en Europe, ont été signalés à la Belgique par le RASFF en septembre 2006. Ces contaminations ont aussi été constatées dans d'autres Etats membres.

Les produits non-conformes ont immédiatement été retirés du marché et des contrôles ont été effectués par l'AFSCA chez les distributeurs concernés.

4.7. Contrôles de l'irradiation

La mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant » doit figurer sur les produits irradiés (appelés aussi ionisés) qui peuvent l'être. Dans ce cadre, 2 types de contrôles sont effectués chaque année depuis 2004.

- Lorsque l'ionisation est autorisée, et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage, le contrôle a pour but de déterminer si le produit n'a effectivement pas été irradié ; l'analyse va donc de pair avec un contrôle de l'étiquette.
- Et lorsque l'ionisation n'est pas autorisée, des analyses sont effectuées pour vérifier qu'aucun traitement par irradiation n'a été effectué.

Depuis 2005, une nouvelle méthode d'analyse basée sur la thermoluminescence est utilisée. En 2006, 128 échantillons de crevettes décortiquées, cuisses de grenouilles, épices, de suppléments alimentaires et fromages rapés ont été analysés. Un supplément alimentaire (dont l'ionisation n'est pas autorisée) était non-conforme (0,8%). Un rappel du produit se trouvant en Belgique a été effectué et un message d'alerte rapide communiqué via le système RASFF.

4.8. Contrôles de radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN) qui réalisent tous deux des contrôles de la contamination radioactive.

La base légale pour la surveillance de la contamination nucléaire de denrées alimentaires est une réglementation européenne qui a été adoptée après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

En 2006, 95 échantillons ont été prélevés au niveau national. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée. Les résultats des contrôles à l'importation sont repris dans le chapitre 7 consacré aux contrôles des envois intracommunautaires et à l'importation de pays tiers.

5

Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont les cadavres, parties d'animaux ou produits provenant d'animaux non destinés à la consommation humaine. Il peut s'agir de produits qui ne sont pas propres à la consommation humaine (par exemple, laine, pelages, cornes, fumier), de produits interdits à la consommation humaine (par exemple, produits contaminés, gâtés ou dangereux) ou de produits destinés à d'autres fins pour des raisons purement économiques (par exemple, lorsqu'un établissement produisant du lait en poudre l'écoule vers le secteur des aliments pour animaux en raison d'une demande insuffisante dans le secteur des denrées alimentaires). En Europe, plus de 16 millions de tonnes de sous-produits animaux sont produits chaque année. Ces produits doivent être recyclés, enlevés, incinérés ou si c'est autorisé, utilisés comme aliments pour animaux. Ces produits sont par exemple utilisés dans les aliments pour animaux domestiques, l'industrie photo, les engrais, les savons, le cuir, la colle, la porcelaine, les aliments pour bétail, la production d'énergie verte...

Une législation relative à ces produits est-elle nécessaire ?

Dans les années '80 et '90, plusieurs crises ont eu un impact considérable sur la santé publique et la santé animale en Europe, et n'ont pas épargné la Belgique. La crise dioxine, l'ESB, la fièvre aphteuse, la peste porcine classique ont eu un énorme impact au niveau économique et social, et les sous-produits animaux ont été incriminés à chaque fois. C'est pourquoi le Parlement européen et le Conseil ont adopté le 3 octobre 2002 un Règlement (CE) n°1774/2002 ayant pour objectif de régler la collecte, le transport, l'entreposage, la manipulation, la transformation et l'utilisation de sous-produits animaux. Il intègre le secteur des sous-produits animaux dans la stratégie en matière de sécurité alimentaire de la ferme au consommateur tout en mettant en place une séparation stricte entre la chaîne alimentaire et ces sous-produits animaux, un sous-produit animal ne pouvant en effet jamais aboutir dans la chaîne alimentaire.

En Belgique, la Convention du 28 octobre 2005 entre l'État fédéral et les Régions concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine en répartit les compétences entre 9 autorités. L'Agence est compétente sur les sous-produits animaux si ceux-ci sont destinés à l'alimentation des animaux ou à la fabrication de produits oléochimiques. Elle est en outre majoritairement responsable du contrôle des sous-produits animaux sur les lieux de production (abattoirs, ateliers de découpe, établissements laitiers...). L'Agence préside la Commission sous-produits animaux qui veille à son implémentation et son harmonisation.

5.1. Inspections

En 2006, 5089 inspections ont été réalisées par des inspecteurs de l'Agence et des vétérinaires chargés de mission indépendants. Les contrôles étaient conformes dans 98,5% des cas.

Figure 3.4 : Part du secteur dans les inspections non-conformes

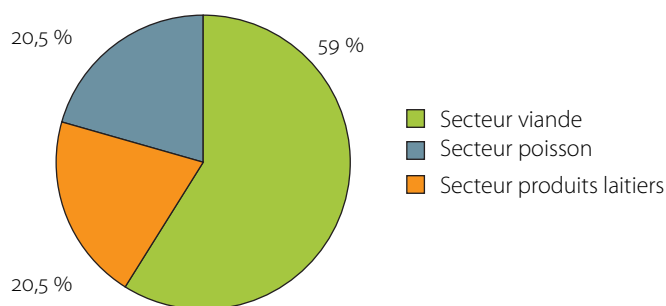
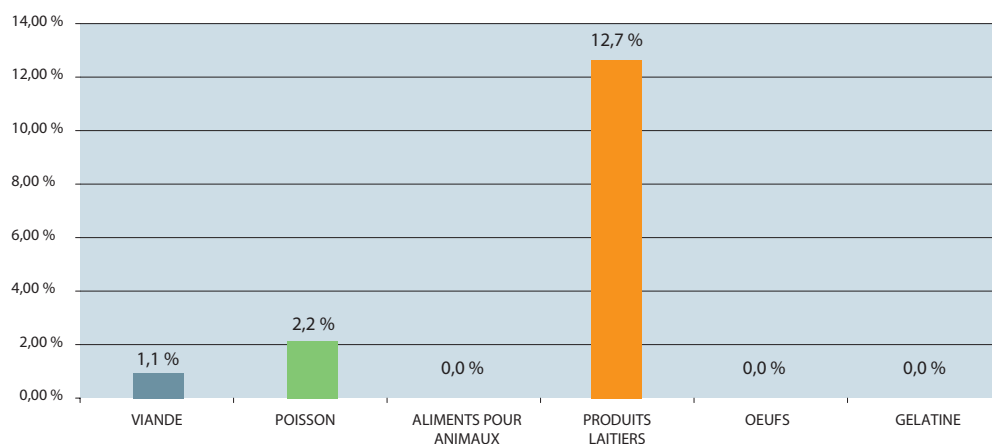


Figure 3.5 : % d'inspections avec résultats défavorables dans les secteurs



Les 78 inspections non-conformes ont conduit à 43 avertissements, 6 PV et 1 procédure de suspension ou de retrait d'agrément. Les autres inspections défavorables ont été suivies par courrier, visites de suivi ou autres mesures.

En 2006, des inspections spécifiques ont pour la première fois été réalisées dans le cadre du règlement sous-produits animaux. Ces résultats montrent que certains secteurs méritent une attention particulière. A l'avenir, le champ d'application des contrôles sera élargi. Tous les secteurs où l'Agence est présente seront activement suivis en ce qui concerne la production, le transport, la transformation, l'utilisation ou l'enlèvement de sous-produits animaux.

6

Contrôles pour d'autres autorités

6.1. Contrôles anti-tabac

Des contrôles du respect de la réglementation en matière de tabac sont organisés chaque année dans l'horeca. Depuis 2007, une nouvelle réglementation en matière de tabac est en vigueur. Les contrôles réalisés en 2006 se rapportaient bien entendu à l'ancienne réglementation.

En 2006, 2535 visites ont été effectuées dans des établissements de l'horeca. En janvier et février 2006, 74,7% des contrôles étaient conformes. Dès mars 2006, un système de pondération des non-conformités a été mis en place : des contrôles ont été réalisés chez 2022 opérateurs, dont 89,6% étaient conformes ou comportaient des non-conformités mineures. Les non-conformités ont donné lieu à 246 avertissements et 31 PV.

Les principales infractions concernaient les exigences spécifiques (obligation d'aménager une zone séparée pour non-fumeurs) imposées aux établissements de l'horeca d'une surface supérieure à 50 m². Dans 20% de ces établissements, aucune zone non-fumeurs séparée n'était prévue et dans 34% des cas, aucune indication claire d'interdiction de fumer n'était présente dans la zone non-fumeurs.

6.2. Bien-être animal

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement détermine la politique en matière de bien-être animal.

L'Agence alimentaire peut, lors des contrôles dans les exploitations, également effectuer des contrôles sur le bien-être animal. En 2006, 20.261 bovins, 318.943 porcins, 2.744 petits ruminants et 25 chevaux ont été contrôlés en matière de bien-être animal ; respectivement 96,4%, 100%, 99,9% et 92% des contrôles étaient conformes. Lors du transport d'animaux, 9.235 camions ont été contrôlés sur le lieu de destination, dont 99,2% étaient conformes.

6.3. CITES

Le commerce des espèces animales menacées est soumis à une réglementation commerciale stricte conformément à la convention internationale CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) et exige la plupart du temps une autorisation spéciale. Ces animaux et oiseaux vivants doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire.

Les demandes d'autorisations et de certificats sont traitées par le SPF santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement (SPF SPSCAE).

Les contrôles d'introduction illégale des espèces animales protégées ou des produits dérivés (ivoire, peaux de reptile, peaux de mammifères,...) en Belgique relèvent de la compétence de l'Agence. Ils sont effectués en même temps que d'autres contrôles ou consistent en contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF SPSCAE.

En 2006, 27 singes, 2 rapaces, 27 perroquets, 122 tortues, 52 morceaux de corail, 7 peaux de crocodile, 23 produits en peau de reptile, 89 objets en ivoire, 3 défenses, 2,5kg de caviar, 69 dents de mammifères, 2 crânes d'hippopotames et 152 médicaments asiatiques à base de félins ont été saisis. Certains sont cédés à des universités, musées et parcs zoologiques. D'autres doivent être détruits.

7

Contrôles des envois intracommunautaires et importations de pays tiers

7.1. Echanges commerciaux intracommunautaires

Dans le cadre des échanges intracommunautaires, les envois d'animaux vivants et de certains sous-produits animaux comme le fumier doivent être notifiés via TRACES (TRAde Control and Expert System).

Au total, 29.143 envois notifiés via TRACES ont quitté la Belgique en 2006. Cela représente 5.850 envois de moins qu'en 2005. Le nombre d'envois se rapproche ainsi davantage des chiffres de 2004. Dans la totalité de l'Union européenne, 497.853 envois entre états membres ont été notifiés via TRACES. Cela signifie que la Belgique compte à son actif 5,85%

du nombre total d'envois vers d'autres états membres. La Belgique est à la quatrième place, après les Pays-Bas (20,52% soit 102.162 envois), la France (18,75% soit 93.340 envois) et l'Allemagne (14,36% soit 71.514 envois). Les Pays-Bas et la France permutent de place dans ce classement par rapport à 2005.

7.1.1. Animaux vivants

En 2006, le nombre d'envois d'animaux vivants était de 94.429.426 de la Belgique vers d'autres états membres (bovins, porcins, ovins, caprins, volailles, poissons, chiens et chats, amphibiens et reptiles, sperme et œufs à couvrir) et 196.250.559 vers la Belgique (oiseaux, des chevaux, des petits mammifères et invertébrés).

Tableau 3.36 : Nature des envois d'animaux vivants

Espèce	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificats	Quantité	Certificats	Quantité
Bovins	8.097	239.679	7.064	252.265
Porcins	4.137	644.253	7.322	1.023.403
Ovins	166	4.065	816	90.377
Caprins	48	5.076	40	12.164
Volailles	2.998	50.205.451	20.100	135.096.498
Oiseaux	767	212.219	200	143.219
Poissons	29	41.018	402	1.436.813
Chevaux	3.041	10.485	1.737	4.780
Chiens et chats	603	5.404	593	17.877
Autres petits mammifères	266	108.104	180	45.133
Amphibiens et reptiles	3	59	36	664
Invertébrés	647	118.129	1	15
Sperme	754	556.267	2.760	993.862
Œufs à couvrir	668	42.279.217	970	57.133.489
Total	22.224		42.221	

7.2. Importation des pays tiers

7.2.1. Animaux vivants

Les contrôles effectués sur les importations d'animaux vivants et de produits assimilés, comme les œufs à couvrir et le sperme, ont connu une légère diminution par rapport à 2005. Le nombre d'envois refusés a toutefois augmenté pour la troisième année consécutive (24 envois en 2004, 26 en 2005 et 28 en 2006). L'évolution la plus marquante est la diminution spectaculaire du nombre d'oiseaux importés, à savoir 3 envois, qui tous trois ont été refusés. Cette diminution s'explique par l'interdiction d'importation d'oiseaux commerciaux mise en place le 28 octobre 2005 par la Commission européenne. Cette interdiction faisait suite à l'apparition de foyers d'influenza aviaire hautement pathogène dans des pays tiers et à la constatation que des oiseaux importés placés en quarantaine étaient contaminés.

Par contre, davantage de chevaux, chiens, chats, invertébrés, œufs à couvrir et lots de sperme ont été importés, de sorte que le nombre total d'envois sur base annuelle n'a connu qu'une faible diminution par rapport à 2005.

Tableau 3.37 : Nature des envois d'animaux vivants

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Oiseaux	3	3
Poissons	525	4
Chevaux	380	5
Chiens et chats	321	12
Autres petits mammifères	29	1
Amphibiens et reptiles	78	3
Œufs à couvrir	43	0
Invertébrés	283	0
Sperme	22	0
Total	1.684	28

7.2.2. Produits animaux destinés à la consommation humaine

L'entrée en vigueur du paquet hygiène a entraîné le remplacement d'une partie importante de la législation de base pour l'importation de produits animaux destinés à la consommation humaine.

Suite à des inspections FVO en Indonésie et au Mexique, des mesures de protection ont été décrétées pour ces deux pays et des échantillons en provenance de ces pays ont été prélevés. D'une part, 118 échantillons ont été prélevés en 2006 sur des produits de la pêche provenant d'Indonésie, pour la détection de métaux lourds et, pour certaines espèces de poissons, d'histamine : 7 n'étaient pas conformes (0,6%) et ont été refusés à l'importation. D'autre part, 75 échantillons ont été prélevés sur des viandes de chevaux mexicains pour la détection de substances interdites ; tous les échantillons étaient conformes.

Des échantillons ont également été prélevés pour le suivi des messages RASFF. Ces envois sont bloqués au poste d'inspection frontalier (PIF) jusqu'à ce que les résultats d'analyse soient connus. Si les marchandises ne sont pas conformes, elles sont détruites ou renvoyées dans le pays d'origine. Parmi les 214 échantillons prélevés dans le cadre du suivi des RASFF, 8 (3,7%) étaient non-conformes et ont à nouveau donné lieu à 8 RASFF. Sur base des analyses au PIF, 20 RASFF supplémentaires ont été envoyées suite à des non-conformités constatées lors des contrôles vétérinaires à l'importation (contrôle documentaire, d'identité et matériel), des analyses dans le cadre du plan de contrôle ou dans le cadre des mesures de sauvegarde.

Dans le cadre du plan de contrôle, 1031 échantillons ont été prélevés, 7 (0,7%) d'entre eux étaient non-conformes (6 pour la présence de *Salmonella* dans des cuisses de grenouilles et 1 pour la présence de chloramphénicol dans des viandes

de bovins). Les envois échantillonnés dans le cadre du plan de contrôle ne sont pas bloqués en attendant les résultats d'analyse. Les envois non-conformes ont subi un traitement (irradiation des cuisses de grenouilles) ou ont été tracés et retirés du marché (viandes de bovins avec chloramphénicol).

En comparaison avec les années précédentes, tant le nombre d'envoi que le poids total des envois ont augmenté. Le nombre d'envois refusés a fortement diminué en comparaison avec 2005. En 2006, 19 envois ont été refusés en raison de la présence de contaminants chimiques, de microorganismes ou de résidus. D'autres envois ont été refusés pour des raisons de température, d'odeur, documentaires, de provenance.

Tableau 3.38 : Nature des envois de produits animaux pour la consommation humaine

Nature de l'envoi	Nombre d'envois	Poids (kg)	Nombre d'envois refusés
Viandes fraîches de bovins, ovins, caprins, porcins et solipèdes et produits dérivés	3.850	56.884.520	6
Produits de la pêche *	9.331	90.203.135	53
Autres produits de la pêche et mollusques bivalves	8.862	140.378.245	25
Œufs	1	13	1
Saindoux et graisse fondue	1	24.750	0
Boyaux	193	2.423.411	1
Viandes de volailles et produits dérivés	683	7.200.975	5
Viandes de lapins et de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	961	9.814.445	1
Lait et produits laitiers	799	54.840.314	6
Ovoproduits	148	1.857.005	1
Protéines animales transformées	5	31.000	0
Miel	329	7.820.988	4
Gélatine	34	1.794.295	1
Cuisses de grenouilles et escargots	172	2.458.409	1
Os et produits à base d'os	85	12.097.009	0
Total	25.454	387.828.514	105

* Produits de la pêche préparés qui sont probablement réchauffés complètement avant leur consommation ; produits à base de poisson emballés dans des récipients fermés hermétiquement afin de les maintenir stables à température ambiante ; poisson frais et congelé n'ayant subi aucune manipulation autre que l'éviscération, l'étêtage, le filetage ou habillage ; produits de la pêche séchés et/ou salés.

7.2.3. Denrées alimentaires d'origine non-animale

Cette année, la recherche de contaminants s'est étendue. La teneur en radioactivité, en 3-MCPD, en ochratoxine A et la recherche de microorganismes se sont ajoutés aux contrôles de la teneur d'aflatoxines et en rouge soudan précédemment réalisés. Le choix du contaminant recherché est basé sur une analyse de risque tenant compte de la nature du produit. En 2006, 176 échantillons ont été prélevés, parmi lesquels 2 envois (pistaches d'Iran et noisettes de Turquie) ont été bloqués et renvoyés ou détruits en raison de la présence d'aflatoxines.

Tableau 3.39 : Contrôles des envois de denrées alimentaires d'origine non-animale

Contaminant recherché	Produits soumis aux contrôles	Nombre d'envois contrôlés	Nombre d'envois refusés
Rouge soudan	Curry	8	0
	Piments rouges	2	0
	Curcuma	10	0
	Paprika	10	0
Radioactivité	Baies	19	0
	Champignons sauvages	1	0
Bactériologie	Fruits secs	12	0
Aflatoxines	Amandes	2	0
	Noix du Brésil	1	0
	Arachides de Chine	9	0
	Pistaches d'Iran	32	1
	Noisettes de Turquie	38	1
	Pâte de noisettes de Turquie	9	0
	Figues de Turquie	15	0
Aflatoxines et ochratoxine A	Epices	7	0
3-MCPD	Sauce soja	1	0
Total		176	2

7.2.4. Produits animaux non destinés à la consommation humaine

Les prescriptions sanitaires pour l'importation de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont établies dans le règlement (CE) n°1774/2002.

En 2006, 4425 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés aux ports de Gand, Anvers et Zeebrugge et aux aéroports de Liège et Zaventem. Anvers est le leader avec 2208 envois (+/-50%), suivi par Zaventem avec 1334 envois (+/-30%) et Zeebrugge avec 864 envois (+/-20%). Au port maritime de Gand et à l'aéroport de Liège, respectivement 1 et 18 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés.

La nature des envois, variable en fonction du poste d'inspection frontalier, était, majoritairement :

- des aliments et articles à mastiquer pour animaux de compagnie (+/- 59% des envois présentés) à Anvers,
- de la laine, des poils et des plumes (+/- 90% des envois) à Zeebrugge,
- des réactifs de laboratoire contenant des produits sanguins (+/- 72% des envois) à Zaventem.

En 2006, 4.425 envois ont été présentés, dont 27 ont été refusés (0,6%).

Tableau 3.40 : Nature des envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine

Nature de l'envoi	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer	1.331	5
Laine, poils, plumes (y compris lanoline)	1.007	0
Réactifs de laboratoire	963	3
Trophées de chasse	180	11
Peaux et pelages	165	1
Ovoproduits	164	0
Sang et produits sanguins	161	1
Matières premières animales pour la fabrication d'aliments pour animaux	90	0
Viscères aromatiques	63	0
Gélatine et protéine hydrolysée	50	0
Protéines animales transformées	38	0
Matières premières animales pour la fabrication de produits techniques	15	0
Lait et produits laitiers	10	2
Autres	188	4
Total	4.425	27

7.2.5. Aliments pour animaux

En 2006, 2530 envois de produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux provenant des pays tiers ont été introduits via les ports d'Anvers, de Gand et de Zeebrugge.

Tableau 3.41 : Nombre d'envois de produits d'origine non animale destinés à l'alimentation des animaux présentés aux points d'entrée

Point d'entrée	Nombre d'envois présentés
Anvers	2.150
Gand	368
Zeebrugge	12

Les envois présentés étaient :

- des matières premières (tourteau d'arachides, de lin et mélasse), ainsi qu'un envoi d'additif (hydrochlorure de bétaine) à Zeebrugge,
- des matières premières (majoritairement des dérivés du soja, mais aussi des graines de lin, du pois fourrager...) à Gand,
- des matières premières (graines de tournesol, millet...), des additifs (choline, divers acides aminés...), et un aliment composé à Anvers.

Un seul envoi a été refusé. Il s'agissait d'oxyde de zinc, un additif introduit par d'Anvers contenant une teneur trop élevée en dioxine. La mise en évidence de cette non-conformité a conduit à un message RASFF et au renvoi de l'envoi vers son pays d'origine.

7.2.6. Plantes et produits végétaux

7.2.6.1. Contrôles phytosanitaires

Lors de l'inspection phytosanitaire obligatoire à l'importation dans les postes d'inspection frontaliers, un échantillonnage est obligatoire :

- sur les végétaux et produits végétaux en cas de symptômes et/ou de présence d'organismes nuisibles,
- sur les plantes aquatiques et les plantes enracinées lorsque de la terre ou du milieu de culture y adhère, pour la détection de nématodes phytoparasitaires (indétectables à l'œil nu)
- dans les pommes de terre primeurs en provenance de pays tiers, pour la détection de pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis*) et de pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*),
- dans certaines céréales provenant d'Afghanistan, d'Inde, d'Irak, d'Iran, du Mexique, du Népal, du Pakistan, d'Afrique du Sud et des Etats-Unis d'Amérique pour la présence de l'ergot du seigle (*Claviceps purpurea*), de carie de Karnal (*Tilletia indica*).

En 2006, ces mesures ont donné lieu au prélèvement de 369 échantillons, dont 72,4% étaient conformes.

La suspicion de présence d'organismes nuisibles lors de l'inspection visuelle a été confirmée dans 41% des échantillons. Il s'agissait d'un organisme de quarantaine dans 16 échantillons, ce qui a entraîné la destruction des envois concernés : le nématode *Xiphinema americanum* (12 échantillons), la mouche blanche du tabac *Bemisia tabaci* sur des feuilles de manioc congolais (2 échantillons), et 'citrus black spot' dû au champignon *Guignardia citricarpa* sur des oranges brésiliennes (2 échantillons). Lorsqu'il ne s'agissait pas d'organismes de quarantaine, les végétaux ont souvent été traités et les marchandises ont pu être débloquées après un échantillonnage donnant un résultat conforme.

En 2006, 125 échantillons de pommes de terre primeurs et *Pelargonium* ont été prélevés pour détecter la pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis*) et/ou la pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*). Moins de 2% des échantillons étant non-conformes, une évaluation de cette mesure pourrait être réalisée.

Dans les céréales, la présence de l'ergot du seigle (*Claviceps purpurea*) et/ou de carie de Karnal (*Tilletia indica*) doivent être détectés dans les envois de *Triticum* (froment, épeautre), de *Secale* (seigle) et de *Triticosecale* (triticale) provenant d'Afghanistan, d'Inde, d'Irak, d'Iran, du Mexique, du Népal, du Pakistan, d'Afrique du Sud et des Etats-Unis d'Amérique. Tous les échantillons étaient conformes.

Tableau 3.42 : Contrôles d'organismes nuisibles dans les postes d'inspection frontaliers

	Paramètre détecté	nombre d'échantillons	% conformité
Végétaux divers	Organismes nuisibles	38	92,1 %
Bois	Organismes nuisibles	2	100 %
Bois d'emballage	Organismes nuisibles	2	100 %
Bonsaï	Nématodes	35	31,4 %
Plantes aquatiques et plantes enracinées	Nématodes	146	52,7 %
Agrumes	<i>Guignardia citricarpa</i> *	9	77,8 %
Agrumes	<i>Xanthomonas campestris</i> **	7	100 %
Pommes de terre primeurs	<i>Ralstonia solanacearum</i> / <i>Clavibacter michiganensis</i>	60	98,3 %
<i>Pelargonium</i>	<i>Ralstonia solanacearum</i>	65	98,5 %
Céréales	<i>Claviceps purpurea</i> / <i>Tilletia indica</i>	5	100 %
Total		369	72,4 %

* : champignon provoquant la maladie des taches noires ou « citrus black spot »

** : bactérie provoquant le chancre bactérien des agrumes ou « citrus bacterial cancer »

7.2.6.2. Contrôles de la présence de résidus

La présence de résidus de pesticides a été recherchée dans des fruits, légumes, pommes de terre et céréales présentés aux postes d'inspection frontaliers.

Parmi les 192 échantillons, la limite maximale de résidus a été dépassée dans 5,7% :

- dans 9 des 155 échantillons de fruits : oranges (3 échantillons), raisins (1), papaye (1), pamplemousse (1) et mandarine (1) ;
- dans 2 des 29 échantillons de légumes : haricots ;
- dans aucun des 8 échantillons de pommes de terre et céréales.

Le dépassement était non significatif, c'est-à-dire inférieur ou égal à 2 fois la limite maximale de résidus pour 54 % des échantillons non-conformes. Pour les 5 autres échantillons non-conformes, la dose de référence aiguë n'a cependant pas été dépassée. Par conséquent, pour aucun des dépassements constatés, la santé publique n'a été mise en danger. Les actions sont donc restées limitées à l'obligation pour l'importateur de procéder à une détection de la présence de résidus du pesticide dans les envois du même produit, de la même marque, du même producteur et du même pays d'origine, ceci jusqu'à ce que 5 envois consécutifs soient conformes. Au poste d'inspection frontalier, un échantillonnage et une analyse du même produit, de la même marque et du même pays d'origine, mais d'un autre producteur ou d'une autre station d'emballage a été également réalisé jusqu'à ce que 5 envois successifs soient conformes. Lors de ces actions de suivi, aucun dépassement de la limite maximale de résidus n'a plus été constaté.

Tableau 3.43 : Analyse de résidus de pesticides

	Nombre d'échantillons	% conformité
Fruits	155	94,2 %
Légumes	29	93,1 %
Pommes de terre	3	100 %
Froment	5	100 %
Total	192	94,3 %

En outre, la présence de résidus de chlorméquat a été recherchée dans 4 échantillons de poires et 5 de froment. Aucun ne dépassait la limite maximale de résidus.

Enfin, 8 échantillons d'herbes aromatiques fraîches ont été prélevés pour la détection d'hydrocarbures aromatiques polycycliques. Aucune norme n'existe et ces échantillonnages permettent de collecter des données en vue de la détermination éventuelle de normes.

7.3. RASFF

En 2006, l'AFSCA a envoyé 46 notifications d'alerte et 33 notifications d'information à la Commission européenne. Ces valeurs sont sensiblement semblables à celles de 2005. En 2006, les notifications européennes ont diminué de 7,5% par rapport à 2005 et les notifications belges ont augmenté de 2,6%. Les notifications sont détaillées dans les chapitres correspondants du rapport d'activité.

Figure 3.6 : Evolution du nombre de notifications de 2004 à 2006.

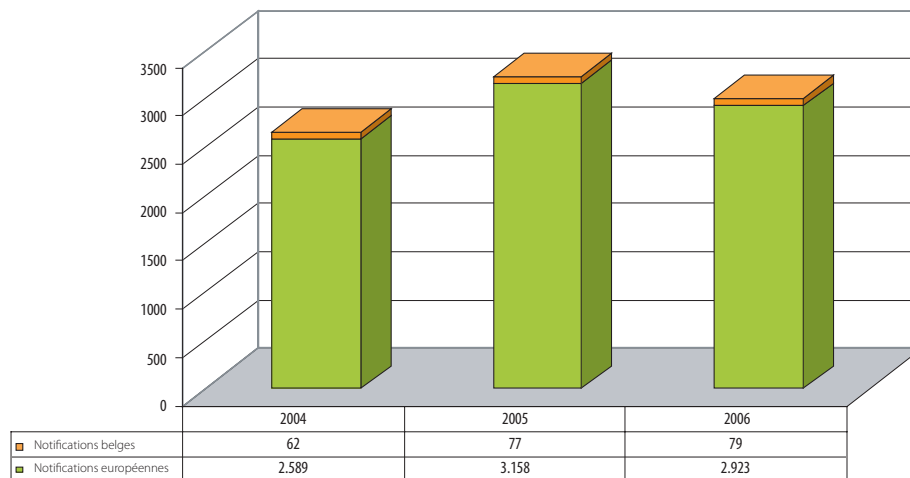


Tableau 3.44 : Répartition des notifications d'origine belge en 2006 selon la nature du danger

	Dangers	Nombre
Dangers chimiques	Métaux lourds	14
	Résidus de médicaments vétérinaires	10
	Contaminants industriels	9
	Migration	7
	Mycotoxines	6
	Colorants et additifs alimentaires	4
	Résidus de pesticides	2
	Contaminants chimique	1
Dangers biologiques	Pathogènes et altérants	9
	Biotoxines marines	1
Autres dangers	Contrôle organoleptique anormal / produits de la pêche	5
	Riz OGM non autorisés	2
	Non-conformité documentaire	2
	Supplément alimentaire non autorisé	2
	Novel Food non autorisé	1
	EST (MRS) / viande bovine	1
	Irradiation non autorisée	1
	Histamine / produits de la pêche	1
Allergène non déclaré /chocolat	1	
Total		79

8

Rapport des commissaires aux amendes administratives

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit que les infractions constatées dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, à savoir une amende administrative dont le paiement par le contrevenant met alors fin à toute éventuelle poursuite judiciaire pénale.

La procédure d'application de ces amendes a été réglementairement placée, au sein du service juridique, sous la responsabilité de deux juristes désignés en qualité de commissaires aux amendes administratives.

La loi du 23 décembre 2005 a modifié les dispositions relatives aux montants de ces amendes. Depuis le 1^{er} janvier 2006, pour la plupart des infractions commises dans la chaîne alimentaire, le montant des amendes administratives se situe entre 137,50 et 27.500 euros

Ces montants avaient déjà fait l'objet de deux révisions permettant des amendes plus légères en 2003 et 2004 afin de mieux tenir compte des situations individuelles des contrevenants et de la gravité ou du nombre d'infractions constatées lors d'un contrôle. Pour ce faire, les commissaires se réfèrent généralement aux dispositions pénales des 15 différentes lois relevant en tout ou en partie des compétences de l'AFSCA. Ces révisions ont abouti à une diminution de la moyenne du montant proposé. C'est ainsi que cette moyenne est passée de 660 euros en 2003 à 592 euros en 2005. Pour l'année 2006, dont les données sont incomplètes, ce montant devrait très probablement encore diminuer.

Pour l'année 2006 outre la diminution prévisible du montant des amendes proposées, on observe également :

- Une stabilisation par rapport à l'année 2005 du nombre de procès-verbaux dressés par les agents de l'AFSCA
- Une stabilisation dans la proportion entre les dossiers néerlandophones (72%) et francophones (28 %)
- Une augmentation de procès verbaux transmis directement par les services de police, plus particulièrement la police de la route
- Une coopération accrue avec les différents Parquets mieux sensibilisés aux problèmes de la chaîne alimentaire via notamment la réunion du réseau d'expertise tenue au Palais d'Egmont en mars 2006 sous la présidence du magistrat fédéral compétent pour la chaîne alimentaire et au cours de laquelle notamment les commissaires ont eu l'occasion d'exposer leur action et les résultats encourageants obtenus
- Une diminution du classement sans suite des dossiers par les Parquets et corollairement une augmentation des poursuites et des jugements rendus. Toutefois les données de l'année 2006 sont encore trop incomplètes pour en tirer des chiffres significatifs.

Tableau 3.45 : Nombre de dossiers d'amendes administratives

	2003	2004	2005	2006
En néerlandais	1.636	1.443	1.194	1.284
En français	575	578	489	447
En allemand	12	12	9	9
Total	2.223	2.033	1.692	1.674

Tableau 3.46 : Nombre de propositions d'amendes administratives

	2003	2004	2005	2006
Propositions	1.801	1.709	1.448	1.442
Transmis au Parquet	422	324	244	232

Tableau 3.47 : Montants d'amendes administratives proposés

	2003	2004	2005	2006
Montant total	1.200.430 €	1.138.517 €	861.453 €	861.324 e

Tableau 3.48 : Matières principales des amendes administratives proposées

Lois de base	2003	2004	2005	2006 *
Loi 1977 (denrées alimentaires)	38 %	41 %	47 %	43 %
Loi 1987 (santé animale)	21 %	20 %	16 %	16 %
Loi 1952 (commerce des viandes)	12 %	12 %	13 %	8 %
Loi 1986 (bien-être animal)* à partir du 1er juillet 2003	6 %	11 %	7 %	8 %
Loi 1969 (pesticides et matières premières)	9 %	5 %	5 %	6 %

* Depuis 2006, suite aux arrêtés et/ou règlements de l'UE "hygiène", "agrément" et "autocontrôle", on assiste à une sensible augmentation des infractions à l'arrêté "contrôle" du 22 février 2001, lequel sanctionne les manquements aux arrêtés et/ou règlements précités (12 %).

En 2006, les commissaires ont également actualisé le vademecum sur les procédures de contrôle au sein de l'AFSCA et dispensé, à l'attention des agents des niveaux B et C, une partie de la formation certifiée, plus particulièrement centrée sur la procédure pénale.



2006
rapport d'activités
l'unité nationale d'enquête

- 1 Collaboration multidisciplinaire
- 2 Activités propres de l'UNE
- 3 Actions spécifiques

1

Collaboration multidisciplinaire

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête (UNE) participe aux réunions des groupes de travail de :

- La Cellule multidisciplinaire hormones (CMH),
- La Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF),
- La Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA).

L'UNE assure en outre l'intérim de la présidence de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) ; dans ce cadre, 2 actions multidisciplinaires ont été mises sur pied en 2006 (Popéy I et II).

En 2006, les collaborateurs de l'UNE ont offert leur collaboration à la formation «Collecte d'informations et contrôles en matière de criminalité liée aux hormones, au doping et criminalité apparentée» laquelle a été donnée à l'École de police de Flandre occidentale. En outre, un stage a également été prévu pour un stagiaire judiciaire.

Afin de stimuler l'implication des UPC dans la prévention et la lutte contre la fraude, un aperçu du fonctionnement de l'UNE a été donné lors des sessions d'information et ce particulièrement afin de susciter un flux d'informations d'aval en amont («bottom up»).

D'autre part, en 2006, 5 dossiers dans lesquels des agents de l'AFSCA ont été menacés dans l'exercice de leur fonction ont été transmis, pour suite voulue, à la Cellule multidisciplinaire Hormones.

2

Activités propres de l'UNE

En 2006, l'UNE a enregistré 332 saisies administratives. Une saisie administrative doit être considérée comme toute information entrante et donnant lieu à :

- l'ouverture d'un dossier de fraude (203 saisies),
- une participation à un contrôle routier (16 saisies),
- un échantillonnage suspect à l'exploitation agricole (47 saisies),
- un échantillonnage suspect à l'exploitation agricole ou à l'abattoir (1 mission annuelle qui a entraîné le prélèvement de 557 échantillons),
- l'élaboration d'une action (9 dossiers, voir plus loin),
- son transfert à un autre service, tant interne qu'externe (32 saisies),
- son classement en vue de leur exploitation ultérieure (24 saisies).

Dans 60% des cas, les informations reçues ont entraîné l'ouverture d'un dossier de fraude. Lors de l'établissement de ce rapport annuel, 70% des dossiers ouverts en 2006 étaient clôturés.

2.1. Type d'infractions

En 2006, l'UNE a constaté 207 infractions qui ont donné lieu à 120 procès-verbaux et 13 avertissements (plusieurs infractions peuvent faire l'objet d'un seul PV). Le tableau suivant reprend un aperçu de ces 207 infractions réparties selon la loi sur base de laquelle l'UNE a verbalisé. La plupart des infractions constatées par l'UNE relèvent des lois relatives à la médecine vétérinaire (23%), aux médicaments (12%), à l'expertise des viandes (12%), aux stupéfiants (11%) et aux denrées alimentaires (10%).

Tableau 4.1 : Aperçu des infractions par loi-cadre.

	Nombre d'infractions	Nombre d'avertissements
Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes	21	3
Loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet bêta adrénérgique ou à effet stimulateur de production chez les animaux	16	-
Loi du 24 février 1921 concernant le trafic des substances vénéneuses, soporifiques, stupéfiantes, désinfectantes et antiseptiques	22	-
Loi du 25 mars 1964 sur les médicaments	25	-
Loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage	1	-
Loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux	6	-
Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux	11	1
Loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes	2	-
Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits	20	1
Loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime	3	-
Loi du 28 août 1991 sur l'exercice de la médecine vétérinaire	45	2
Loi du 21 juin 1983 relative aux aliments médicamenteux pour animaux.	3	3
Règlements hygiène européens	14	2
Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.	4	1
Code pénal général	1	-
Total	194	13

2.2. Prélèvement d'échantillons suspects dans les abattoirs

En 2006, 557 échantillons ont été prélevés ; différentes analyses peuvent être réalisées sur un échantillon. Parmi ceux-ci, 12 échantillons n'étaient pas conformes en raison de la présence des substances suivantes :

- Prednisolone (10 échantillons),
- Dexaméthasone (1 échantillon),
- Salbutamol (1 échantillon).

Des corticostéroïdes sont encore découverts régulièrement, ce qui rend nécessaire une surveillance scrupuleuse.

Tableau 4.2 : Nombre d'échantillons suspects prélevés à l'abattoir

Substance	Matrice	bovins	veaux	porcs	moutons
Œstrogènes, androgènes et gestagènes	fèces	6	0	0	0
	urine	120	0	1	0
	graisse	200	0	0	0
	foie	19	0	0	0
	viande	36	0	0	0
	site d'injection	2	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	0
Bêta-agonistes	fèces	1	0	0	0
	urine	51	0	0	1
	graisse	0	0	0	0
	foie	92	2	2	1
	viande	29	0	0	0
	site d'injection	1	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	0
Stanozolol	fèces	0	0	0	0
	urine	30	0	0	0
	graisse	0	0	0	0
	foie	0	0	0	0
	viande	0	0	0	0
	site d'injection	0	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	0
Corticostéroïdes	fèces	3	0	0	0
	urine	103	0	0	1
	graisse	0	0	0	0
	foie	108	39	2	1
	viande	28	0	0	0
	site d'injection	2	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	0
Thyréostatiques	fèces	0	0	0	0
	urine	29	0	0	0
	graisse	0	0	0	0
	foie	6	0	0	0
	viande	0	0	0	0
	site d'injection	0	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	1
Total		866	41	5	5

2.3. Prélèvement d'échantillons suspects à l'exploitation agricole

En 2006, 3981 analyses ont été réalisées sur des échantillons prélevés dans 47 exploitations agricoles (plusieurs analyses peuvent être réalisées sur un échantillon) ; 73 (1,8%) des échantillons et 21 des 47 exploitations étaient non-conformes. Ils concernaient la présence de corticostéroïdes, et plus particulièrement de prednisolone (50% des cas) dans des échantillons de matériel (seringues, aiguilles, flacons...). Les résultats sont détaillés dans les tableaux ci-après.

Tableau 4.3 : Résultats des échantillons suspects prélevés à l'exploitation agricole

		Bovins		Veaux		Porcs	
		Nombre	Non-conformes	Nombre	Non-conformes	Nombre	Non-conformes
Œstrogènes, androgènes et gestagènes	Urine	31	0	56	0	0	0
	Poils	4	0	0	0	0	0
	Fèces	298	0	18	0	11	0
	Matériel	502	5	24	0	22	0
	Aliments pour animaux	100	0	12	0	5	0
Bêta-agonistes	Urine	31	0	56	0	0	0
	Poils	4	0	0	0	0	0
	Fèces	294	0	18	0	11	0
	Matériel	502	0	24	0	22	0
	Aliments pour animaux	100	0	12	0	5	0
Corticostéroïdes	Urine	31	0	56	0	0	0
	Poils	4	0	0	0	0	0
	Fèces	298	0	18	0	11	0
	Matériel	502	66	24	0	22	2
	Aliments pour animaux	100	0	12	0	5	0
Stanozolol	Urine	2	0	0	0	0	0
	Poils	0	0	0	0	0	0
	Fèces	88	0	0	0	8	0
	Matériel	163	0	0	0	0	0
	Aliments pour animaux	1	0	0	0	0	0
Thyrostatiques	Urine	5	0	14	0	0	0
	Poils	0	0	0	0	0	0
	Fèces	60	0	10	0	3	0
	Matériel	300	0	18	0	22	0
	Aliments pour animaux	33	0	6	0	3	0
Nombre d'analyses		3453	71	378	0	150	2

3 Actions spécifiques

Tableau 4.4 : Raisons de l'échantillonnage à l'exploitation agricole

Base	Nombre d'exploitations agricoles	Non-conformes
Non conforme lors du screening & échantillonnage suspect	18	9
Informations officieuses	16	4
Parquet	10	6
Autres	3	2
Total	47	21

Tableau 4.5 : Substances décelées dans les échantillons non-conformes prélevés à l'exploitation agricole

Œstrogènes, androgènes et gestagènes	Benzoate d'œstradiol Bêta-œstradiol Bêta-nortestosterone Méthytestostérone Medroxyprogestérone Acétate de médroxyprogestérone
Corticostéroïdes	Dexaméthasone Isonicotinate de dexaméthasone Phenylpropionate de dexaméthasone Prednisolone Méthylprednisolone Acétate d'hydrocortisone

2.4. Contrôles routiers

A la demande de la police locale et fédérale, l'UNE prend régulièrement part à des contrôles routiers à caractère multidisciplinaire et ce en présence d'autres services (ONEM, douane...). L'UPC participe généralement à ces contrôles routiers.

En 2006, l'UNE a participé à 16 contrôles routiers lors desquels 341 véhicules ont été contrôlés. Des non-conformités ont été constatées pour 39 camions (11,4%) ; 26 procès verbaux et 14 avertissements ont été dressés. Dans 13 cas, un suivi s'est avéré nécessaire.

L'UNE organise et participe chaque année à un certain nombre d'actions. Elles étaient au nombre de 9 en 2006.

3.1. Entrepôts frigorifiques

A la demande de la Commission européenne et suite à une fraude à grande échelle dans un entrepôt frigorifique en Irlande du Nord (RASFF 2005-833), les entrepôts frigorifiques agréés ont été contrôlés au printemps 2006 ; ce contrôle était spécifiquement axé sur la prévention de la fraude. L'UPC a réalisé ces contrôles sur base de check-lists spécifiques en matière d'agrément, étiquetage et traçabilité (registres et documents commerciaux), ainsi que de déchets.

Un total de 334 entrepôts frigorifiques ont été contrôlés ; 10 avertissements et 4 PV ont été dressés.

Des recommandations en matière de prévention de fraude ont été transmises à la DG politique de Contrôle.

3.2. Incident dioxine

A la requête de la DG Contrôle, l'UNE a participé à l'enquête visant à déterminer la cause de cet incident. L'enquête a principalement été menée auprès des entreprises PB Gelatin et Tessengerlo Chimie.

3.3. Marché au bétail d'Ypres

Le 16 mai 2006, une action de contrôle a eu lieu sur le marché au bétail d'Ypres en collaboration avec la Police fédérale et locale et l'école de police de Flandre occidentale.

Cette action avait pour but :

- l'identification des personnes et marchands de bétail présents,
- le contrôle des véhicules et camions,
- les constatations et saisies éventuelles dans le cadre de la législation hormones dans le milieu des marchands de bétail.

Chez 7 personnes différentes, 21 produits différents ont été découverts; ils ont été saisis et emmenés au laboratoire pour analyse.

Suite aux constatations faites sur le marché au bétail, une perquisition a également été réalisée, avec autorisation, au domicile d'un marchand de bétail.

3.4. Popey I et II

Cette action multidisciplinaire trouve son origine dans un dossier de fraude de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (France) qui a signalé une falsification de la qualité d'huile d'olives et l'abus des marques déposées "Oued Souss" et "L'épervier".

Les administrations suivantes ont pris part à l'action « Popey » lors de laquelle, outre l'authenticité et la qualité de l'huile d'olive, les aspects sécurité et santé publique ont été inspectés :

- Police de Bruxelles (entre autres les agents compétents pour la sécurité incendie),
- Police fédérale (office des étrangers),
- Inspection sociale,
- AFSCA,
- Direction générale Énergie (E2) du SPF Économie,
- Direction générale Contrôle et Médiation (E7) du SPF Économie.

L'action Popey I s'est déroulée le 7 février 2006 avec des contrôles dans 6 commerces. En ce qui concerne les compétences de l'AFSCA, un établissement a été immédiatement fermé pour raisons d'hygiène. Dans les autres établissements, des produits périmés et des produits sans étiquette ont été découverts. Ils ont été saisis et détruits. Des infractions ont également été constatées en matière d'infrastructure et de conditions générales d'hygiène.

L'action Popey II s'est déroulée le 7 novembre 2006 avec des contrôles réalisés dans 6 commerces. En ce qui concerne

les compétences de l'AFSCA, environ 3000 kg de denrées alimentaires ont été saisies et détruites (produits périmés, produits sans étiquette). Un établissement a été immédiatement fermé pour manque d'hygiène. Cinq PV d'infraction et un avertissement ont été dressés (mauvaises infrastructure et hygiène).

3.5. Substances inhibitrices dans le lait cru de ferme

En 2006, l'UNE a lancé un projet préventif et proactif de détection de substances inhibitrices dans le lait cru de ferme.

Au cours du premier semestre, un échantillon de la citerne de lait a été prélevé lors de chaque contrôle dans une exploitation laitière. Au total, 1029 échantillons ont été prélevés. Cinq échantillons se sont avérés non-conformes (0,5%). Dans 1 de ces 5 cas l'organisme interprofessionnel (OI) concerné a effectivement imposé une pénalisation.

3.6. Ovins dans le cadre de la fête du sacrifice

Deux actions ont été menées dans le cadre des fêtes islamique du sacrifice de 2006 (10 janvier et 30/31 décembre 2006).

Lors de la première action (10 janvier), l'attention a été portée sur le transport routier. Durant 5 semaines, des contrôles routiers ont été effectués dans les provinces du Limbourg, d'Anvers, du Brabant flamand et de Flandre orientale. Ces contrôles ont été réalisés en collaboration avec la Police routière fédérale. Lors de ces contrôles routiers, aucun transport d'ovins n'a été découvert.

En préparation à la fête du sacrifice des 30 et 31 décembre, l'AFSCA a réalisé 119 contrôles auprès d'éleveurs et de marchands d'ovins. L'attention était portée sur l'identification et l'enregistrement, le bien-être animal, les abattages clandestins éventuels et le dépôt de médicaments.

La réglementation en matière d'identification et d'enregistrement n'était pas correctement appliquée par 30 des 87 éleveurs d'ovins contrôlés ; 19 PV et 10 avertissements ont été dressés au total. Un suivi a été prévu pour 18 dossiers.

Tableau 4.6 : Résultats des contrôles des éleveurs d'ovins.

	Nombre d'exploitations contrôlées	Exploitations pas en ordre	Absents ou non actifs
Identification et enregistrement	119	25,2%	26,9%
Dépôt	119	5,9%	26,9%
Abattages clandestins	119	4,2%	26,9%
Bien-être animal	119	5,0%	26,9%

3.7. Entreprises de transformation de viandes

A la demande de la Police fédérale de Dendermonde, l'UNE a participé, mais pour ses compétences propres, en collaboration avec les UPC, à une action visant la lutte contre le phénomène de traite des êtres humains et ce, avec la coopération de l'Office des étrangers et de l'Inspection sociale.

En 2006, 23 établissements différentes de transformation de viandes (abattoirs, ateliers de découpe, entreprises de transformation de viandes...) ont été soumis à un contrôle dans l'arrondissement judiciaire de Dendermonde. En ce qui concerne les compétences de l'AFSCA, des infractions ont été constatées dans le domaine de l'hygiène (3), mais surtout au niveau de l'absence des attestations médicales requises (11 soit 47% des établissements).

3.8. Transports en provenance des Pays-Bas

Le 6 novembre 2006, un contrôle routier a été réalisé à la hauteur de trois passages frontaliers avec les Pays-Bas : Meer, Postel et Visé, et ce, en étroite collaboration avec les « Algemene Inspectiediensten » (AID) des Pays-Bas et la Police routière de la Police fédérale. Les UPC concernées (Anvers et Liège) ont pris également part à l'action.

L'action était principalement axée sur le contrôle des animaux vivants (chevaux) et sur les transports réfrigérés. Au total, 11 transports de chevaux ont été contrôlés (97 chevaux) :

- 4 transports (19 chevaux) ont été renvoyés vers les Pays-Bas pour cause d'anomalies dans les certificats sanitaires,
- 1 transport de carcasses d'ovins à destination de la France a été renvoyé vers les Pays-Bas en raison d'une réfrigération insuffisante des carcasses et de la présence de carcasses uniquement destinées à l'utilisation intérieure (Pays-Bas).

3.9. Zone de police de Dendermonde

A la demande de la police locale de Dendermonde, une action de contrôle a été réalisée le 16 décembre 2006, par l'UPC de Flandre orientale, après coordination avec l'UNE, dans des commerces de pita, magasins de nuit et restaurants chinois de la zone de police de Dendermonde. Le SPF Finances (TVA et impôts), l'ONEM, l'Inspection économique, l'Office des étrangers et l'Inspection sociale ont participé à cette action.

En ce qui concerne les compétences de l'AFSCA, 2 avertissements et 3 PV ont été dressés, 2 restaurants ont été provisoirement fermés.



2006
rapport d'activités
prévention et gestion de crises

- 1 Prévention de crises
- 2 Grippe aviaire
- 3 Incident dioxine
- 4 Fièvre catarrhale du mouton

1

Prévention de crises

La prévention de crise et la gestion de crise sont indissociables. Une bonne préparation est en effet indispensable à une approche correcte de toute crise. Inversement, toute crise ou incident doit être évalué de manière approfondie après son dénouement et les leçons tirées devront avoir des répercussions sur la préparation de la crise suivante.

Durant la phase de préparation de Food@work, le programme d'amélioration de l'Agence alimentaire, une grande attention a été portée aux différents aspects de la prévention et de la préparation de crises. Certains de ces aspects ont également été repris dans la phase d'implémentation du projet, qui a été lancée fin 2005. En 2006, entre les différents incidents, la cellule a réalisé une grande partie de ce projet.

Les parties principales de ce projet peuvent être résumées comme suit.

- En ce qui concerne les scénarios de crise, un planning pluriannuel a été élaboré. Il doit permettre d'actualiser ou de renouveler entièrement, sur base régulière, tous les scénarios. On travaillera sur base d'un modèle qui garantira une plus grande convivialité d'utilisation. Les secteurs seront encouragés à rédiger leur propre scénario en complément des scénarios de l'AFSCA, ce qui est également un élément important.
- La communication de crise ou d'incident reste un point délicat qui co-déterminera le succès de la gestion de crise. L'Agence a résumé sa vision à ce sujet dans un plan de communication de crise exposant les objectifs de la communication, les groupes cibles, les moyens de communication et le mode de communication.
- Une bonne gestion du personnel est l'une des parties les plus difficiles de la gestion de crise ou d'incident. Les problèmes y afférents sont souvent de nature structurelle et ont trait au déplacement du personnel vers la structure de crise et l'impossibilité, ainsi générée, de poursuivre convenablement les tâches quotidiennes. Dans le cadre de Food@work, une méthodologie de classification des différents types de contrôles du plan de contrôle a été développée à l'aide d'une matrice de priorités. En cas de crise, certains contrôles pourront être limités en tenant compte du risque que la non-réalisation de ces missions pourrait signifier pour la santé de l'homme, des animaux et des végétaux.
- La formation et le training dans le cadre de la gestion de crise doivent être effectués à tous les niveaux de l'organisation. Le programme annuel de formation de l'Agence reprendra, à l'avenir, des compétences en rapport avec la gestion des crises et modules de crise spécifiques. Ceux-ci pourront être axés tant de façon générale sur l'organisation de crise, que de manière spécifique sur un groupe cible particulier au sein de l'organisation. En même temps, plus d'exercices de simulation seront organisés tant au sein de l'Agence qu'en externe avec les autres parties associées à la gestion d'une crise.

2

Grippe aviaire

Le virus H5N1 de la grippe aviaire qui est apparu en Asie du Sud-est fin 2003 est resté au centre de l'intérêt en 2006. Il se distingue des autres virus pathogènes de la grippe aviaire par le fait que la gamme de ses hôtes est très vaste (outre les oiseaux, les hommes et d'autres mammifères s'y sont avérés sensibles) et son caractère extrêmement agressif chez des espèces ornithologiques autres que les volailles.

Cet intérêt a surtout trait au fait que, malgré toutes les mesures préventives mises en œuvre pour éviter son introduction depuis des pays contaminés, ce virus de la grippe aviaire a sévi sur l'ensemble du territoire européen de février à juillet 2006. La contamination n'aura épargné, sur l'ensemble du continent, que le Benelux, les Iles Britanniques, le Portugal, la Norvège, la Finlande et les pays baltes. Dans les 14 états membres de l'UE qui ont été touchés, un total de 750 oiseaux sauvages contaminés ont été découverts. Il s'agissait principalement d'oiseaux aquatiques (principalement des cygnes et des canards) ainsi que de rapaces. La cause de cette vague de contamination soudaine et inattendue doit être recherchée auprès des oiseaux migrateurs : une vague de froid subite en janvier 2006 (après la migration automnale habituelle des oiseaux) en Russie et en Ukraine – pays où la maladie avait déjà été constatée en été et en automne 2005 – a poussé les oiseaux aquatiques contaminés qui hivernaient là-bas à rechercher en masse des contrées plus chaudes dans le reste de l'Europe et ils y ont introduit le virus. Le problème ne s'est par ailleurs pas limité aux seuls oiseaux sauvages : en Allemagne, en France, au Danemark, en Hongrie et en Suède, des exploitations avicoles ont été touchées par le virus H5N1 de la grippe aviaire.

Ces cas ont entraîné, en automne 2006, des mesures de protection générales pour les volailles dans la plupart des pays européens. Dans notre pays également, tant les éleveurs particuliers que les professionnels ont dû, au cours de cette période, enfermer leurs animaux dans leur poulailler, ou bien les protéger à l'extérieur de tout contact avec des oiseaux sauvages au moyen de treillis ou filets. En outre, le rassemblement d'oiseaux et volailles a été sévèrement réglementé.

Conscients du fait que la grippe aviaire menace de devenir un problème s'étalant sur plusieurs années, l'Agence alimentaire a développé, début 2006, avant même que les cas d'Europe de l'ouest n'aient été découverts, une matrice décisionnelle sur le long terme en concertation avec le secteur professionnel des volailles et les amateurs d'oiseaux. Cette matrice détermine des mesures telles que la protection, le fait de nourrir et d'abreuver de manière protégée, le rassemblement d'oiseaux sur les marchés, les expositions et les concours en fonction de la période de migration des oiseaux sauvages et de l'endroit où le virus de la grippe aviaire a été découvert. Les mesures sont plus sévèrement interprétées dans les zones naturelles sensibles, les zones à risque où l'on rencontre de nombreux oiseaux aquatiques et particulièrement des oiseaux aquatiques migrateurs. Dans ces zones, l'éventualité de contact entre des oiseaux sauvages potentiellement contaminés par le virus H5N1 et des oiseaux domestiques est plus importante. Cette matrice décisionnelle permet de réagir rapidement à une situation épidémiologique changeante.

L'apparition du virus de la grippe aviaire dans l'Union européenne a d'ailleurs démontré que la voie suivie par l'Agence était la bonne. La plupart des oiseaux contaminés ont en effet été retrouvés dans ces zones naturelles sensibles. Les quelques foyers des exploitations avicoles se situaient en grande partie dans les mêmes régions à risque. De plus, il s'agissait toujours d'exploitations où des volailles étaient détenues en plein air sans être protégées des oiseaux sauvages ou d'exploitations manquant clairement de mesures préventives de biosécurité.

2.1. Monitoring des oiseaux sauvages et des volailles

Vu l'apparition du virus H5N1 de la grippe aviaire en Europe occidentale, l'Agence alimentaire a étendu en 2006 le monitoring des oiseaux sauvages et volailles afin de détecter le plus rapidement possible une éventuelle introduction dans notre pays.

2.1.1. Monitoring actif des oiseaux sauvages

Dans le cadre du monitoring actif, 2.075 écouvillons cloacaux, écouvillons oropharyngés et échantillons de sérum d'oiseaux sauvages ont été analysés au cours de la période de février à décembre 2006. Les échantillonnages ont été confiés par l'AFSCA à 2 réseaux :

- Le réseau ornithologique de l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique (IRSNB) a réalisé les échantillonnages sur des oiseaux capturés sur l'ensemble du territoire lors d'activités de baguage. Ces oiseaux sont immédiatement relâchés après le baguage et l'échantillonnage.
- Le «Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage» de l'ULg est responsable du monitoring du gibier d'eau tiré par les chasseurs pendant la saison de chasse (de septembre à janvier).

Figure 5.1 : Sites principaux du monitoring actif en 2006



Les figures suivantes donnent un aperçu des espèces et du nombre d'oiseaux analysés ainsi que de l'échelonnement des échantillonnages dans le temps.

Figure 5.2 : Proportion des familles d'oiseaux analysés (activités de baguage et de chasse)

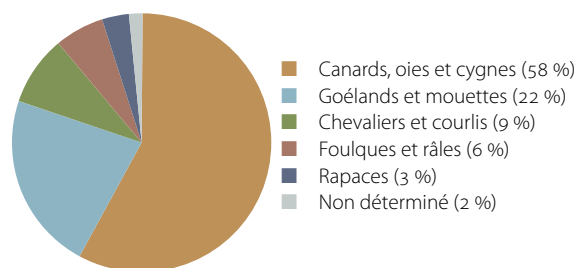
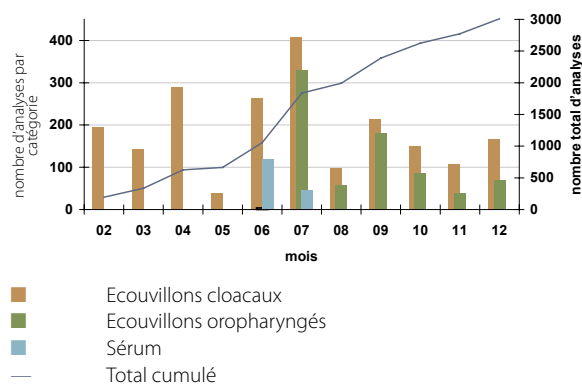


Figure 5.3 : Aperçu du nombre d'échantillonnages d'oiseaux sauvages (activités de baguage et chasse) dans le temps



Nombre d'oiseaux échantillonnés

- Chasse 5 à 10
- Chasse 11 à 20
- Chasse 21 à 30
- Activités de baguage 5 à 10
- Activités de baguage 11 à 30
- Activités de baguage 31 à 100
- Activités de baguage 101 à 368
- Zones naturelles sensibles

Plusieurs échantillons ayant été collectés sur certains oiseaux, le nombre total d'analyses réalisées par le laboratoire de référence, le CERVA, est de 3.009 échantillons.

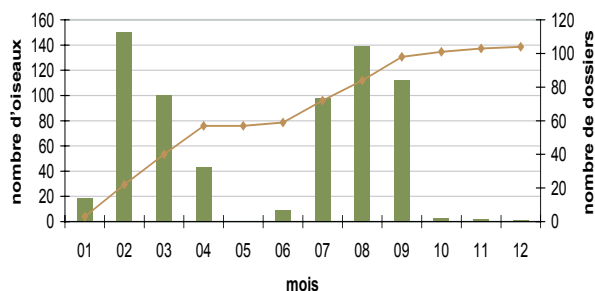
Seul un résultat était positif ; il s'agissait d'un virus faiblement pathogène du type H3N4 dans un groupe de canards et non d'un des virus hautement pathogènes infectant les volailles et les oiseaux sauvages.

2.1.2. Mortalité suspecte dans l'avifaune sauvage – monitoring passif

Les notifications de mortalité suspecte d'oiseaux sauvages sont traitées par les services Nature des 3 Régions. En 2006, 104 cas de mortalité correspondant aux critères fixés par les experts ont été analysés. Au total, presque 660 oiseaux ont été analysés en Belgique. Aucun oiseau n'était porteur d'un virus de la grippe aviaire.

L'augmentation du nombre de dossiers durant les mois d'été est une conséquence du botulisme chez les oiseaux aquatiques des étangs et des mares, un phénomène annuel récurrent par temps chaud. La figure suivante montre clairement une plus faible mortalité chez les oiseaux sauvages (et donc également moins de dossiers répondant aux critères prédéfinis de suspicion de grippe aviaire chez les oiseaux sauvages) par rapport à l'hiver 2005-2006, et ce en raison de la douceur de l'automne et de l'hiver fin 2006.

Figure 5.4 : Bilan des mortalités suspectes dans l'avifaune sauvage et le nombre d'oiseaux analysés



■ Nombre d'oiseaux
◆ Nombre cumulé de dossiers

Figure 5.5 : Sites avec mortalité suspecte dans l'avifaune sauvage en 2006

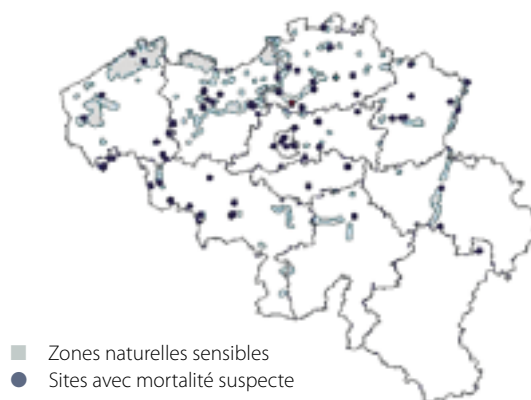
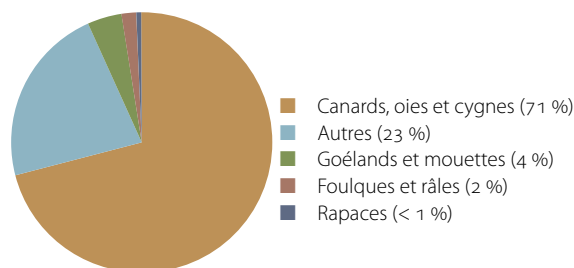


Figure 5.6 : Proportion des familles d'oiseaux échantillonnés dans les cas analysés de mortalité suspecte chez des oiseaux sauvages



2.1.3. Monitoring sérologique chez les volailles

L'AFSCA organise annuellement un monitoring sérologique des volailles pour détecter les anticorps des virus H5 et H7 de la grippe aviaire. L'objectif est d'observer la présence de virus faiblement pathogènes de la grippe aviaire dans les exploitations avicoles. Peu agressives, ces souches peuvent être latentes chez les volailles et passer inaperçues. Bien que ces contaminations soient généralement de courte durée, le virus risque de se développer en une forme hautement pathogène, très agressive, causant de graves foyers.

Le screening se concentre principalement sur les exploitations à risque, c'est-à-dire des exploitations qui, en raison des espèces de volailles ou du type d'élevage courent un plus grand risque d'être contaminées par des virus de la grippe aviaire. Il s'agit entre autres des élevages de dindes, canards et oies et des élevages où les volailles sont détenues en plein air. En 2006, le nombre d'exploitations échantillonnées a fortement augmenté en comparaison avec 2005 : 753 exploitations ou groupes de volailles ont été échantillonnés (376 en 2005) et 8.504 animaux ont été analysés (environ 4.770 en 2005).

Tableau 5.1 : Aperçu du monitoring sérologique en 2006

espèce animale	nombre d'exploitations	nombre d'animaux
poulet	622	6.336
dinde	37	368
ratite	36	290
canard	28	1.084
faisan	14	140
oie	7	202
pintade	3	24
pigeon	2	20
perdrix	2	20
volailles diverses	2	20
total	753	8.504

Dans 1 exploitation d'oies, 1 exploitation de canards et 2 exploitations de poules pondeuses, 5 animaux présentaient des anticorps contre H5. Des analyses et échantillonnages

complémentaires n'ont toutefois pu établir la présence d'un virus H5 de la grippe aviaire dans aucune de ces exploitations. Dans 3 de ces 4 exploitations, les animaux échantillonnés évoluaient en parcours extérieur.

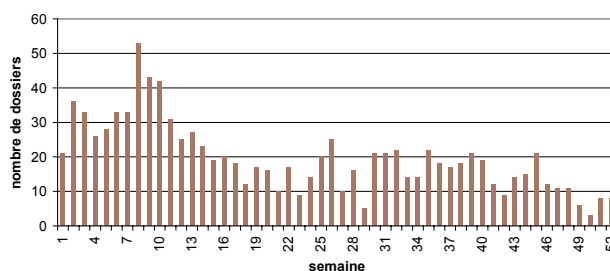
2.1.4. Surveillance passive des volailles

Pour détecter le plus rapidement possible toute introduction de grippe aviaire, chaque détenteur de volailles doit faire examiner par un vétérinaire tout cas de maladie ou mort anormale de ses animaux. Si cet examen ne permet pas d'exclure le risque de grippe aviaire, il doit alors immédiatement le notifier à l'Agence. L'AFSCA envoie alors un collaborateur sur place pour examiner et évaluer la suspicion. Si nécessaire, des échantillons sont transmis au laboratoire pour analyse. Depuis 2005, le secteur des volailles doit également transmettre des échantillons pour une analyse de laboratoire avant de pouvoir commencer le traitement d'un lot d'animaux malades.

La figure ci-après donne un aperçu du nombre de dossiers ouverts aux laboratoires suite à une demande d'analyse pour la grippe aviaire. La figure indique clairement que ce monitoring de base est beaucoup plus marqué durant les périodes où une grande attention est portée à la grippe aviaire en raison de foyers. En dehors de ces périodes, on observe un niveau normal de surveillance.

Aucun de ces dossiers n'a donné lieu à un cas de grippe aviaire.

Figure 5.7 : Nombre de dossiers concernant des volailles ouverts en 2006 pour une analyse de laboratoire de la grippe aviaire



3

Incident dioxine

Début 2006, l'Agence alimentaire a été confrontée à un incident dioxine tout aussi inattendu que remarquable. Les autorités des Pays-Bas avaient alors fait savoir via le système d'alerte européen RASFF qu'une contamination aux dioxines avait été constatée chez un fabricant d'aliments pour bétail néerlandais dans de la graisse de porc livrée par un fondeur de graisse belge.

Il existe de nombreux groupes ou congénères de dioxines et substances de type dioxines. Les différentes combinaisons de ces congénères sont spécifiques à leurs sources de contamination. Le mode de contamination de la chaîne alimentaire le plus courant est la contamination environnementale. Des dioxines sont libérées entre autres lors de tout processus de combustion, dans la métallurgie et lors d'utilisation de chlore dans l'industrie chimique. Les particules de dioxine ainsi libérées causent une contamination de l'environnement qui peut aboutir dans les denrées alimentaire par bioaccumulation dans la chaîne alimentaire.

3.1. Enquête

Suite à l'avis de contamination, l'Agence alimentaire a immédiatement appliqué son approche par étapes. Tout d'abord auprès de fondeur de graisse belge – dès son identification – et chez son fournisseur, un producteur de gélatines :

- blocage de tous les stocks,
- examen minutieux de la gestion de l'entreprise et des processus de production
- échantillonnage des stocks et analyse des échantillons témoins,
- «tracing back» minutieux,
- «tracing on» rigoureux des autres acheteurs de graisses et produits potentiellement contaminés.

L'origine de la contamination a pu être localisée assez rapidement chez le fournisseur principal d'acide chlorhydrique (HCl) du producteur de gélatine, grâce à cette enquête approfondie et sur base de l'analyse des échantillons. Cet HCl est utilisé pour extraire la graisse des os de porcs, la matière première de base pour la production de gélatine. Le profil de dioxine de l'HCl correspondait parfaitement aux profils découverts dans la graisse de porc et dans les gélatines ; l'HCl a donc pu être désigné de façon univoque comme la source de la contamination.

Finalement, il s'est avéré dans l'entreprise chimique produisant l'HCl, qu'un défaut de l'installation de filtration était responsable de cet incident dioxine. Ce défaut de filtration a eu lieu sans que l'entreprise n'en avertisse ses clients. Sur base de cette information, la période à risque de contamination a été fortement étendue et une enquête complémentaire a été menée chez le producteur de gélatine, le fondeur de graisse et les clients producteurs d'aliments pour bétail du fondeur de graisse. Les teneurs en dioxines dans la graisse de porc étaient de 50 à 400 pg OMS-TEQ/g de graisse et dans les gélatines de maximum 39 pg OMS-TEQ/g de produit. En comparaison avec 1999, il s'agit de teneurs en dioxine relativement limitées.

Malgré la période à risque assez étendue, la contamination n'aura finalement donné lieu qu'au blocage de quelques 445 élevages. Il s'agissait de 400 élevages de porcs, 40 élevages de volailles et 5 exploitations de lapins où des aliments pour animaux fabriqués à base de graisse de porc contaminée avaient été livrés. Dans ces exploitations, des animaux ayant reçu des aliments contaminés ont été abattus et leurs produits échantillonnés pour analyse de dioxines. Sur base de ces analyses, la contamination a finalement pu être limitée à 14 exploitations de porcs et 9 exploitations de volailles. La traçabilité des produits de ces exploitations (viandes, œufs de consommation et œufs à couver) a pu être assurée de sorte qu'aucun lot contaminé ne s'est retrouvé dans la chaîne alimentaire.

Pour les gélatines contaminées, aucune limite légale n'était disponible. L'Agence a, en collaboration avec le Comité scientifique, et en accord avec la Commission européenne, fixé elle-même une limite d'action à 0,30 ng/kg de produit. Les lots de gélatine qui après analyse satisfaisaient à cette limite d'action ont pu être commercialisés par le producteur, pour la production de denrées alimentaires.

3.2. Impact sur la santé publique

Pour les produits qui ont été commercialisés avant la découverte de la contamination, l'Agence alimentaire a pu conclure, sur base d'une analyse du risque approfondie de son Comité scientifique, que la contamination était limitée. Pour un consommateur moyen, la contamination calculée ne représente en effet pas un dépassement de la dose hebdomadaire autorisée. Un consommateur à risque qui aurait consommé beaucoup de viandes et de gélatines contaminées, aurait dépassé légèrement la dose hebdomadaire autorisée, mais vu la brièveté de l'impact, cela n'a pas pu causer d'effet à long terme sur sa santé.

Le Comité scientifique a estimé que 13 mg TEQ dioxines se seraient retrouvés dans la chaîne alimentaire lors de cet incident, contre 1.000 à 2.000 mg TEQ lors de la crise de 1999. L'impact est limité en comparaison avec la contamination de fond de la chaîne alimentaire à laquelle la population belge est exposée et qui est actuellement estimée à plus de 400 mg TEQ par an. Dans les années 80, cette contamination de fond était de 5 à 10 fois plus élevée qu'aujourd'hui.

3.3. Conséquences

Contrairement à la crise dioxines de 1999, aucune denrée alimentaire n'a dû être rappelée ou retirée du marché, mais cet incident a entraîné des blocages au niveau de l'exportation.

Cet incident a pour plusieurs raisons été remarquable, sur plusieurs aspects:

- Une contamination dioxine par un auxiliaire technique pur a pour la première fois été constatée dans un processus sans aucun lien direct avec une matière première de la chaîne alimentaire.
- Cet auxiliaire technique a occasionné une contamination tant d'une matière première destinée à l'alimentation du bétail (graisse de porc) que de matières premières destinées à la production de denrées alimentaires (gélatine).
- L'AFSCA a été confrontée à une contamination où seules des dioxines pures étaient impliquées, sans présence de PCB ou de furannes. Étant donné que les programmes de contrôle de l'AFSCA et du secteur visent en premier lieu les PCB, il est compréhensible que la contamination n'ait pas été découverte plus rapidement.
- L'approche par étapes de l'AFSCA a prouvé sa légitimité : en moins d'une semaine, une source de contamination totalement nouvelle, et dont le lien avec les dioxines n'était pas connu, a pu être localisée. Un millier d'analyses de dioxines ont en outre été réalisées, principalement par le laboratoire de l'Agence à Tervuren.

L'incident a permis de tirer des leçons pour l'avenir :

- L'établissement d'un code de conduite pour l'utilisation de produits chimiques dans l'industrie alimentaire et des aliments pour animaux et ce en collaboration avec la Fédération des Industries Chimiques de Belgique (Fedichem), la Fédération de l'industrie alimentaire (Fevia) et l'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (Bemefa).
- L'adoption et l'élargissement du programme de contrôle des fabricants d'aliments composés pour animaux, visant à établir la présence de contaminants dans les matières premières. Ce programme prévoit également une analyse substantielle des dioxines en complément des analyses PCB.

Enfin, l'Agence alimentaire a présenté au producteur d'HCl la note due à sa négligence. L'assurance de l'entreprise a remboursé la somme de 668.000€ pour les analyses et contrôles réalisés ainsi que pour les heures prestées par le personnel de terrain.

4

Fièvre catarrhale du mouton

La fièvre catarrhale du mouton (ou « bluetongue » ou maladie de la langue bleue) a sans aucun doute été la surprise de l'année 2006.

Il existe 24 sérotypes différents de fièvre catarrhale. Six d'entre eux ont fait leur apparition (temporaire ou non) ces 10 dernières années aux alentours de la Mer Méditerranée ; il s'agit des types 1, 2, 4, 9, 15 et 16. Au niveau mondial, la propagation de cette maladie vectorielle s'était limitée aux régions entre 35° de latitude nord et 45° de latitude sud.

La fièvre catarrhale provoque souvent de très graves problèmes et une mortalité massive chez les ovins. Chez les bovins et autres ruminants, elle n'a été notifiée que de manière sporadique, la plupart du temps, sans trop de problèmes cliniques.

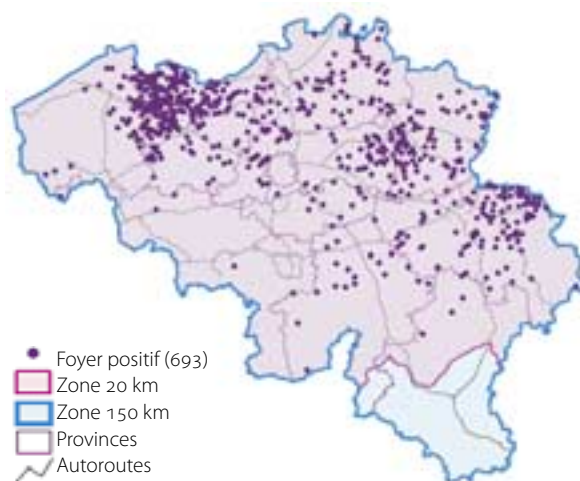
La maladie se propage par les moustiques culicoïdes (également appelés brûlots), dont 1.400 espèces différentes ont été recensées dans le monde. Ces moustiques ont une importance cruciale dans l'épidémiologie de la maladie : sans culicoïdes, il n'y aurait pas de propagation du virus de la fièvre catarrhale et la maladie s'éteindrait d'elle-même. Les espèces ne sont probablement pas toutes susceptibles de transmettre la maladie. En Europe, seuls 2 culicoïdes étaient connus pour leur propagation du virus: *C. imicola* qui vit uniquement autour de la Mer Méditerranée et, dans une moindre mesure, *C. obsoletus*.

4.1. Propagation

Grande fut donc la surprise lorsqu'en août 2006, les premiers bovins contaminés par le sérotype 8 ont été découverts dans la zone frontalière entre la Belgique, les Pays-Bas et l'Allemagne, à plus de 50° de latitude nord, avec des signes de contamination atténués et peu clairs. La maladie avait alors probablement déjà commencé sa progression depuis quelques semaines mais n'avait pas été diagnostiquée, étant donné qu'elle avait d'abord été constatée chez des bovins et non chez des ovins. Ces premières contaminations n'étaient

cependant que le sommet de l'iceberg. Durant les mois de septembre, octobre et novembre 2006, la maladie s'est propagée de manière ininterrompue à l'ensemble du pays : 695 foyers ont finalement été enregistrés dans notre pays (399 chez des ovins et 296 chez des bovins).

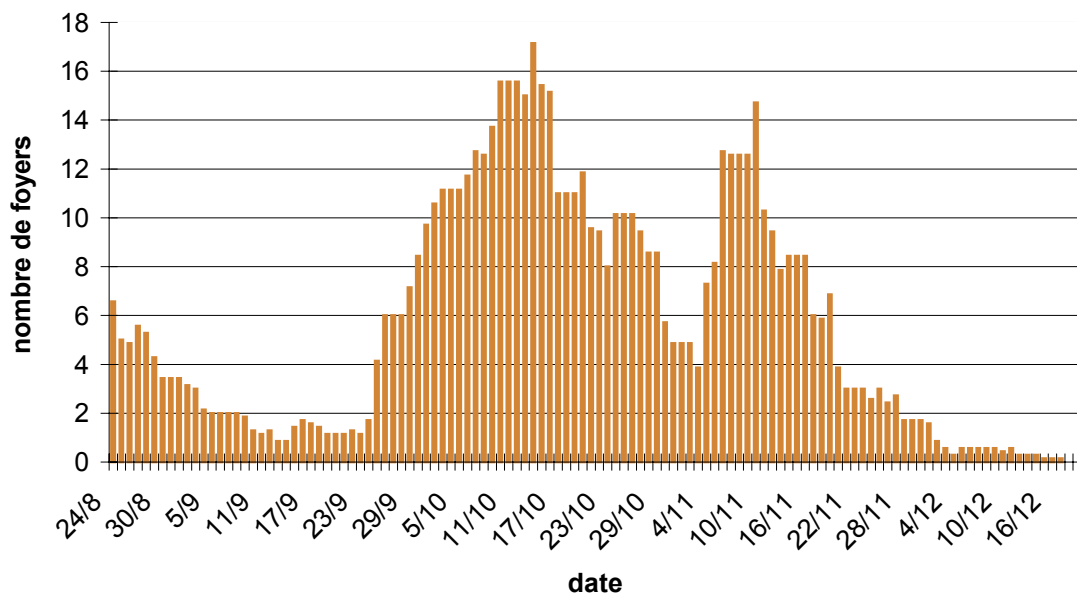
Figure 5.8 : Foyers de fièvre catarrhale ovine de sérotype 8 en Belgique.



Ce sont principalement les provinces de Liège, du Limbourg et de Flandre orientale qui ont été touchées et dans une moindre mesure, les provinces du Brabant flamand, Brabant wallon et de Namur. La Flandre occidentale, le Hainaut et le Luxembourg ont beaucoup moins été confrontés à la maladie. Ces chiffres ne sont probablement que des approximations : une grande partie des contaminations (chez des bovins) sont probablement passées inaperçues.

Chez les bovins, la morbidité était limitée et l'impact de la maladie sur la santé des animaux était restreint. Chez les ovins, le nombre d'animaux atteints était important ; les problèmes cliniques étaient clairs et près de la moitié des animaux atteints de symptômes clairs de maladie sont morts. Sur base de l'enlèvement des cadavres, on estime que près de 2.000 ovins sont morts de cette maladie lors des mois de pic.

Figure 5.9 : Nombre de foyers de fièvre catarrhale ovine de sérotype 8 en Belgique.



4.2. Vecteur

Le pic de l'épizootie a eu lieu de fin septembre à mi-novembre. Ensuite, le nombre de cas a constamment diminué et après la mi-décembre, plus aucun nouveau foyer n'a été constaté. Cette diminution du nombre de cas peut entièrement être attribuée à la disparition du vecteur. Contrairement aux régions contaminées de la Mer Méditerranée, *C. dewulfi* est le vecteur responsable de la propagation du virus de la fièvre catarrhale dans le nord de l'Europe occidentale. Le monitoring du vecteur, réalisé par l'Institut des maladies tropicales d'Anvers (ITG), l'Université de Liège (ULg) et la Faculté agronomique de Gembloux (CRAW), a montré que cette espèce de culicoïde est assez répandue dans notre pays. Ces 3 partenaires de l'Agence se chargeront également en 2007 du monitoring du vecteur.

Figure 5.10 : *Culicoides dewulfi*



Instituut Tropische Geneeskunde

4.3. Mesures

Les pays limitrophes touchés ont observé la même évolution qu'en Belgique. Le virus s'y est également propagé de façon constante. En outre, quelques 2.000 cas ont été enregistrés et l'ensemble du sud des Pays-Bas (près de 450 cas), la Belgique, le Luxembourg (6 cas), le nord de la France (6 cas) et l'ouest et le centre de l'Allemagne (presque 900 cas) ont été déclarés zones contaminées.

Figure 5.11 : Propagation des foyers de fièvre catarrhale de sérotype 8 en Europe occidentale du nord (source : EFSA, système ADNS)



En accord avec les directives européennes, l'approche de la maladie a été la même dans les 5 pays touchés. Une zone de restriction d'un diamètre de 150 km a été délimitée autour de chaque foyer. Aucun animal de ces zones de restriction ne pouvait être transporté vers les zones exemptes. De plus, une interdiction de transport des ruminants et des traitements par insecticides ont à chaque fois été imposés dans un rayon de 20 km autour des foyers (la Z20).

Après un certain temps, les zones homologues des différents pays ont fusionné de sorte que de plus grandes zones transfrontalières sont apparues au sein desquelles le transport de ruminants s'est peu à peu assoupli, d'abord pour les animaux de boucherie, ensuite pour les bovins d'élevage et de rente.

Cette propagation de la maladie a permis que les conséquences de la crise, considérée dans son ensemble pour l'élevage belge, restent limitées. En raison des restrictions de transport, la fièvre catarrhale a néanmoins occasionné principalement des problèmes de nature économique. L'extension continue des zones dans les pays limitrophes a eu pour conséquence que le marché de l'exportation des animaux s'est quelque peu stabilisé, limitant les pertes financières.

Il est fort probable que la maladie réapparaisse en 2007. Les culicoïdes ont pu poursuivre leurs activités plus longtemps qu'à l'accoutumée en raison de l'automne et du début de l'hiver particulièrement doux. Étant donné qu'un animal contaminé reste très longtemps infectieux, qu'aucun traitement n'est possible et qu'aucun vaccin efficace n'est disponible pour une vaccination préventive contre ce sérotype, la présence du virus latent chez les ruminants contaminés, contaminera probablement, à l'été 2007, la nouvelle population de moustiques culicoïdes. Étant donné que les limites du milieu où évolue *C. dewulfi* n'ont pas encore été atteintes, on peut s'attendre à ce que les zones contaminées des pays limitrophes s'accroissent encore.



2006

rapport d'activités
activités des laboratoires

- 1 Le réseau de laboratoires
- 2 Les nouvelles politiques en 2006
- 3 Les laboratoires de l'AFSCA
- 4 Les laboratoires externes
- 5 Les laboratoires de référence

1

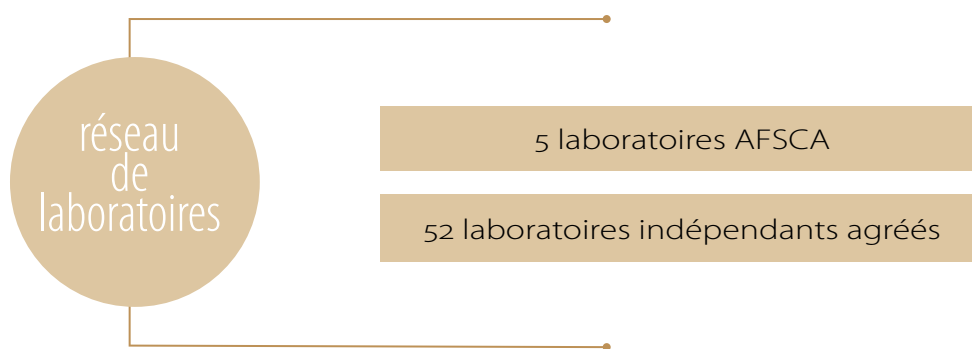
Le réseau de laboratoires

Pour réaliser ses analyses, l'Agence dispose d'un réseau étendu de laboratoires. Outre les 5 laboratoires qui lui sont propres, l'Agence collabore avec 52 laboratoires externes agréés qui effectuent les analyses de routine. Parmi ceux-ci, un certain nombre de laboratoires sont spécifiquement actifs dans le domaine de la santé animale, et spécialisés dans la détection des maladies animales et la réalisation d'autopsies (par exemple, DGZ, ARSIA, CERVA).

Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires de référence spécialisés dans des domaines bien précis. A ce jour, des accords de collaboration définissant les tâches spécifiques d'un laboratoire de référence ont été conclus avec 8 institutions.

En 2006, les laboratoires de l'Agence ont assuré 70% des analyses qui devaient être effectuées dans le cadre des missions de contrôle et d'expertise de l'Agence, sans tenir compte, toutefois, des analyses concernant l'ESB et les maladies animales. Celles-ci ont été effectuées dans des laboratoires extérieurs.

Figure 6.1 : Les laboratoires de l'AFSCA



2

Les nouvelles politiques en 2006

L'année 2006 a été marquée par l'entrée en fonction d'un nouveau directeur général de l'Administration des laboratoires. Une série de projets inhérents au nouveau plan de management du directeur général ont été mis en route dont notamment la rédaction d'un manuel de qualité unique pour les 5 laboratoires de l'AFSCA et la mise sur pied d'une business unit chargée d'optimiser et de rationaliser les tests interlaboratoires entre laboratoires agréés et les laboratoires nationaux de référence.

Afin d'assurer une collaboration transparente avec ses partenaires, d'atteindre ses objectifs d'efficacité et de maintenir sa capacité analytique, l'Administration des laboratoires a conclu plusieurs conventions avec les laboratoires nationaux de référence (LNR) et les laboratoires partenaires externes. Ainsi, 4 contrats ont été renouvelés et élargis en 2006 dans le cadre des prestations effectuées par les laboratoires nationaux de référence (LNR en microbiologie des denrées alimentaires, LNR pour la surveillance des et la protection contre les zoonoses, LNR pour les analyses physico-chimiques, LNR pour les OGM). Dans le cadre de ces conventions, les laboratoires nationaux de référence sont tenus de participer à un comité d'accompagnement qui détermine la manière dont le contrat est exécuté et qui fixe les priorités de celui-ci. Ils doivent également se soumettre au contrôle de la cellule d'audit financier de l'AFSCA.

Un protocole de collaboration a également vu le jour entre les associations agréées Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ) et l'Association régionale de santé et d'identification animales asbl. (ARSIA) concernant l'intervention dans le financement des tâches qui leur sont confiées. Dans le cadre de ce protocole, aux activités traditionnellement organisées par les associations DGZ et ARSIA, se sont ajoutées celles liées à la surveillance de l'influenza aviaire et de la fièvre catarrale ovine (maladie de la langue bleue ou bluetongue) :

- service de garde 24h/24 assurant la surveillance de l'influenza aviaire,
- autopsie, monitoring, réception, préparation et conditionnement des échantillons dans le cadre de la maladie de la langue bleue.

DGZ et ARSIA sont également chargés du contrôle sanitaire des volailles reproductrices

Au sein de l'Administration des Laboratoires une équipe a été formée avec un partenaire externe afin de développer, un software de gestion des données et activités des laboratoires AFSCA, le LIMS (Laboratory Information Management System). Ce LIMS sera d'application dans le courant de l'année 2007 et permettra entre autres d'optimiser le suivi, l'analyse de l'échantillon, la consultation et le rapportage des résultats et entre dans les standards de qualité de la norme ISO 17.025.

L'année 2006 a également vu la naissance d'une nouvelle stratégie de communication tant vers l'extérieur, qu'au sein même de la DG. L'Administration des laboratoires a poursuivi le développement de son site internet. Une communication transparente et essentiellement ciblée vers les laboratoires extérieurs et les laboratoires de référence leur permet d'y trouver toutes les informations nécessaires à leur agrément, au dispatching, aux tests inter-laboratoires, au modalités de facturation... Egalement en interne, le site intranet de l'Administration des laboratoires a connu une forte croissance en 2006, les documents étant gérés au jour le jour.

En application de sa stratégie de communication et de transparence, l'AFSCA a mis sur pied, dans le cadre des conventions conclues avec les LNR, des cellules de communication qui rassemblent également les différentes administrations de l'Agence et les laboratoires agréés. L'objectif est d'informer chacun des nouvelles procédures, méthodes analytiques et des besoins des différentes administrations.

L'Arrêté royal du 15/04/2005 relatif à la désignation des laboratoires officiels impose des formations obligatoires aux laboratoires agréés. Un plan de formation a donc été mis en place et est accessible via le site internet de l'Agence. Au cours de ses formations, l'Administration des laboratoires informe entre autres de ses nouvelles politiques et du plan d'analyses.

3

Les laboratoires de l'AFSCA

Les échantillons prélevés par les agents de l'AFSCA lors de leurs missions de contrôle sont envoyés prioritairement dans les laboratoires de l'Agence. Les 5 laboratoires de l'Agence, répartis sur tout le territoire belge sont accrédités par BELAC, l'organisme belge d'accréditation. Ils sont établis à Melle, Gembloux, Liège, Gand et Tervuren. Les laboratoires élargissent chaque année leur scope d'accréditation. Un relevé de celui-ci peut être consulté sur le site de BELAC (www.belac.fgov.be). La figure suivante illustre le domaine d'action et de spécialisation des différents laboratoires de l'AFSCA.

Figure 6.2 : Domaines d'action des laboratoires de l'AFSCA



Les laboratoires de l'AFSCA ont comme première mission d'effectuer les analyses dans le cadre des missions de contrôle de l'AFSCA et de se tenir prêts à augmenter leur capacité d'analyse en cas d'incidents dans la chaîne alimentaire.

Le tableau suivant donne un aperçu de l'évolution du nombre d'analyses effectuées par laboratoire et par type d'analyse. Un échantillon est souvent soumis à différentes analyses.

Tableau 6.1 : Evolution du nombre d'analyses et d'échantillons par laboratoire

Laboratoire	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005	Nombre d'analyses en 2006
MELLE	Microbiologie	10.158	10.979	14.277
	Chromatographie	1.117	740	0
	Composition chimique	6.740	3.395	6.137
	Nombre total d'analyses :	18.015	15.114	20.414
	Analyses effectuées pour le BIRB :	18%	27%	26%
	Nombre total d'échantillons :	4.726	5.041	7.870
GEMBLOUX	Microbiologie	11.469	10.544	8.237
	Composition chimique	4.015	5.106	4.403
	Physico-chimie	1.829	1.970	62
	PCB	80	69	0
	Pesticides organochlorés	189	110	15
	Nature des graisses	771	1.241	1.290
	Traceurs	450	1.087	1.522
	Fraude	72	97	100.
	Nombre total d'analyses :	18.875	20.224	15.629
	Analyses effectuées pour le BIRB :	38%	47%	45%
Nombre total d'échantillons :	7.041	6.139	6.154	
GAND Résidus et contaminants	Anabolisants	6.746	7.386	6.445
	Bêta-agonistes	6.682	7.929	6.218
	Corticostéroïdes	6.493	7.771	7.188
	Thyréostatiques	442	536	1.096
	PCB	4.561	0	0
	Chlorméquat sur poires	427	298	489
	Tranquillisants	562	625	391
	Acrylamide	163	156	188
	Nitro-imidazole	249	500	561
	Chloramphénicol	681	941	1.042

Laboratoire	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005	Nombre d'analyses en 2006
Chimie inorganique	Nitrofuranes	691	836	923
	Sulfonamides	307	246	216
	Substances à effet bactériostatique	0	0	4.759
	Divers (streptomycine, tétracyclines, vert de malachite,...)	297	417	611
	Sous-total analyses résidus et contaminants :	28.301	27.641	30.127
	Analyses effectuées pour le compte de tiers :	26%	12%	10%
	Sous-total échantillons résidus et contaminants :	17.717	14.097	16.608
	Métaux, métaux lourds et oligo-éléments	7.281	9.109	6.842
	Éléments majeurs et secondaires (P, K, Mg, Ca, Na, S, Si)	887	504	674
	Paramètres physiques et paramètres de compost	990	915	1.090
	Divers (formes d'azote, halogènes, chelates,...)	570	325	535
	Sous-total analyses chimie inorganique :	9.728	10.853	9.141
	Analyses effectuées pour le compte de tiers :	16%	9%	9%
	Sous-total échantillons chimie inorganique :	5.128	4.426	3.525
Autres	Nématode doré	9.221	8.039	2.987
	Analyses effectuées pour le compte de tiers :	2%	10%	25%
	Nombre total d'analyses (Gand) :	47.250	46.533	42.255
	Analyses effectuées pour le compte de tiers :	19%	11%	11%
	Nombre total d'échantillons (Gand) :	22.845	18.523	20.133
LIÈGE	Composition chimique des denrées alimentaires	6.233	4.821	3.017
	Aflatoxine M ₁	1.366	884	294
	Triglycérides polymérisés	150	151	106
	Farines animales	1.349	1.363	1.328
	Composition chimique des engrais (Na, Ca, S, ...)	2.050	2.042	1.420
	Recherche d'aliments irradiés	148	142	144
	Physico-chimie des pesticides	689	666	746
	Conservateurs	237	802	449
	Contaminants	0	0	64
	Allergènes	0	0	427
	Résidus de pesticides	0	0	79
	Divers (minéraux dans les aliments, impuretés dans les graisses,...)	584	516	723
	Nombre total d'analyses :	12.806	11.387	8.797
	Analyses effectuées pour le compte de tiers (BIRB compris) :	15%	20%	23%
	Nombre total d'échantillons :	6.218	6.138	5.002

Laboratoire	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2004	Nombre d'analyses en 2005	Nombre d'analyses en 2006	
TERVUREN	Vitamines	2.144	1.536	1.308	
	Farines animales	884	490	364	
	Antibiotiques	3.502	2.260	2.220	
	Cocciostatiques	2.027	1.422	1.331	
	PCB	5.402	3.339	2.505	
	Dioxines	1.552	3.227	4.947	
	Mycotoxines	1.704	2.067	2.268	
	Pesticides organochlorés	497	882	806	
	HAP	182	283	502	
	Divers	0	74	109	
	Nombre total d'analyses :		17.894	15.580	16.360
	Analyses effectuées pour le compte de tiers :		29%	15%	17%
Nombre total d'échantillons :		12.287	10.531	10.248	

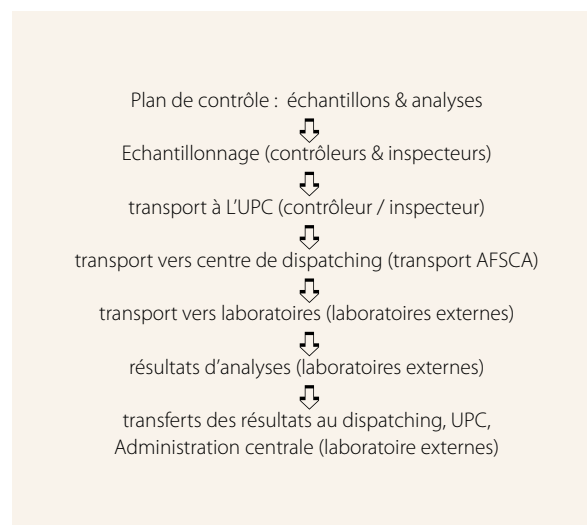
3.1. Les Laboratoires Fédéraux pour la Sécurité Alimentaire de Melle et de Gembloux

Les analyses microbiologiques sont centralisées à Melle et Gembloux depuis 2004 et y sont réparties uniformément. L'AFSCA peut donc garantir la rapidité et fiabilité des analyses. En 2006, de nouvelles analyses telles que la recherche de Salmonella, Campylobacter, E. coli sur carcasses d'animaux de boucherie ont été implémentées au laboratoire de Gembloux. Au laboratoire de Melle, le champs d'action a été élargi au dénombrement de Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae, E. coli sur les produits fermentés et les produits à base d'oeufs. Les analyses effectuées pour le compte du BIRB ont principalement été réalisées dans le laboratoire de Gembloux (analyses beurre pâtissier).

Les laboratoires de Melle et de Gembloux jouent un rôle important dans le système de dispatching. Les échantillons prélevés par les contrôleurs et inspecteurs de l'AFSCA sont rassemblés à l'UPC de l'agent qui a effectué le prélèvement. Ils sont collectés une fois par jour par un service de transport interne à l'Agence et sont acheminés vers le centre de dispatching de Melle ou de Gembloux où les laboratoires

externes viennent les chercher. A cette fin, l'Agence dispose de camionnettes réfrigérées. Les résultats des analyses sont ensuite introduits dans le système informatique IG/IMP et envoyés à l'UPC qui a demandé l'analyse. Ce système, introduit en 2005, a demandé une réorganisation considérable et tourne maintenant en routine. Pour ne citer qu'un exemple, en 2006, 21.745 échantillons ont transité par le dispatching de Gembloux.

Figure 6.3 : Fonctionnement du dispatching



3.2. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Gand

Le laboratoire de Gand est le plus grand laboratoire de l'Agence. Il est caractérisé par 2 sections principales :

- la section «résidus et contaminants»,
- la section «chimie inorganique».

La première section se concentre sur les résidus de substances interdites et de médicaments vétérinaires dans des échantillons de matières fécales, de viande et de foie. Elle a analysé 16.608 échantillons en 2006, ce qui représente une augmentation de 18% du nombre d'échantillons et de 9% du nombre d'analyses. Cette augmentation est principalement due à l'extension du domaine d'analyses à la détermination des substances à effet bactériostatique dans la viande et les reins. De surcroît, comme en 2005, plus de combinaisons d'analyses ont été demandées sur un seul échantillon.

Dans la section «chimie inorganique», 3,520 échantillons ont été analysés, ce qui représente une diminution de 20% par rapport à 2005. La diminution du nombre d'analyses est quant à elle de 16%. Ces diminutions sont à mettre en corrélation avec une diminution du nombre d'échantillons de fruits et légumes. En effet, en 2005, des échantillons de fruits et légumes étaient encore prélevés dans le cadre du monitoring lié à UMICORE (problématique du cadmium dans l'environnement).

Un nouveau règlement relatif au volume des échantillons de sol pour les analyses de Globodera (nématode doré) est entré en vigueur dans le courant de l'année 2006 qui a eu pour conséquence un calcul différent du nombre d'analyse mais un volume de travail identique. Ceci explique la diminution du nombre d'échantillons de 8.039 à 2.987.

3.3. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Liège

Le Laboratoire de Liège centralise les analyses de qualités substantielles dans les aliments pour animaux et les engrais, le dosage des farines animales, des aflatoxine M₁ et de la patuline (toxines cancérigènes et mutagènes) ainsi que les analyses de contrôle et d'agrément des produits phytophar-

maceutiques. Depuis l'année 2004, le laboratoire de Liège a activement étendu ses activités dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires. En 2006, le laboratoire a développé des analyses telles que la détermination de résidus de pesticides, la teneur en conservateurs, contaminants, colorants (autorisés ou non) et la détection des allergènes dans les denrées alimentaires. Les sections aliments/analyses spéciales et engrais améliorent les délais d'analyse des méthodes existantes par l'automatisation et le développement de méthodes de screening.

Le laboratoire de Liège section phytopharmacie participe tous les ans à des analyses collaboratives organisées par la CI-PAC (Collaborative international pesticides analytical council) dans le but de valider de nouvelles méthodes d'analyses. Les résultats donnés par les laboratoires participants servent notamment à calculer des paramètres tels que la justesse, la répétabilité ou la reproductibilité. La section phytopharmacie développe, en plus des analyses sur les produits phytopharmaceutiques, le dosage de conservateurs et des contaminants dans les denrées alimentaires en élargissant années après années la diversité des matrices.

Le laboratoire de Liège a transféré au laboratoire de Tervuren les analyses des Aflatoxines B₁ et des PCB dans les aliments pour animaux. La section PCB du laboratoire a été dissoute, mais une nouvelle section baptisée spectrométrie de masse et résidus a vu le jour. Celle-ci a mis en place et amélioré une méthode normalisée de la détection des aliments irradiés par thermoluminescence.

3.4. Le Laboratoire Fédéral pour la Sécurité Alimentaire de Tervuren

Le laboratoire de Tervuren centralise depuis 2004 la détermination des PCB, dioxines (composés cancérigènes qui sont, entre autres, libérés lors de certains processus de combustion) et dioxine-like PCB dans les aliments pour animaux, les viandes, le lait, les œufs et le poisson. Le laboratoire est également spécialisé dans les analyses d'additifs et de composés indésirables dans les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et autres produits d'origine animale. De nouvelles analyses ont été implémentées en 2006, en élargissant notamment la diversité des matrices tandis que le nombre de paramètres est resté stable.

4

Les laboratoires externes

L'Agence a agréé 52 laboratoires selon l'arrêté royal du 15 avril 2005. Parmi ceux-ci, 3 laboratoires en cours d'accréditation ont fait l'objet d'un avis d'attribution d'analyses et d'acceptation des résultats d'analyse, comme l'arrêté royal le prévoit. S'il n'existe pas de laboratoires agréés pour un paramètre déterminé ou si la demande d'analyse dépasse la capacité des laboratoires agréés, l'Agence peut attribuer temporairement, et sous certaines conditions bien précises, des analyses ou accepter des résultats de laboratoires qui ne répondent pas aux conditions générales.

Les données relatives à ces laboratoires sont accessibles via une base de donnée interne qui indique rapidement qui peut faire quoi, à quel prix et dans quel délai.

5

Les laboratoires de référence

Les laboratoires de référence constituent l'appui scientifique de tout le réseau de laboratoires. Ils ont été désignés au niveau national et international pour soutenir les laboratoires nationaux par des avis scientifiques et techniques. Ce sont des centres d'expertises qui assurent le développement et la standardisation des méthodes d'analyse et l'organisation d'essais comparatifs en tant que contrôle externe de la qualité. Ils assurent les formations techniques et scientifiques et coordonnent les études. Ils sont à leur tour soutenus par les laboratoires de référence de la Communauté européenne.

Les laboratoires nationaux de référence dépendent du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, de la Région wallonne, de la Vlaamse Gemeenschap et d'institutions universitaires ou publiques.

L'Institut de Médecine Tropicale a organisé en 2006, dans le cadre de ses contrôles de qualité des laboratoires externes, 7 audits dans les laboratoires des abattoirs ainsi qu'un test interlaboratoire et une journée d'étude. Il a par ailleurs participé à plusieurs tests interlaboratoires internationaux.

Le CERVA a organisé en 2006 des tests interlaboratoires relatifs à la brucellose et à la détection d'anticorps spécifiques à la leucose bovine enzootique.

Le LNR en microbiologie des denrées alimentaires de l'Université de Liège a organisé en 2006 la conférence annuelle «Microbiologie dans les denrées alimentaires», ainsi que des études interlaboratoires sur des échantillons de viande et de poudre de lait. Ces échantillons sont contaminés artificiellement par des bactéries responsables d'altérations, de toxi-infections alimentaires ou indicatrices. Les laboratoires qui participent à ces études sont évalués sur base de leurs résultats d'analyse.

L'ILVO (Département pour la qualité des produits animaux et la technologie de transformation) accompagne les Organismes interprofessionnels (OI) pour la détermination de la qualité et de la composition de lait cru. Ce département organise des tests interlaboratoires pour déterminer notamment le nombre total de germes, les coliformes, le nombre de cellules

somatiques (ce dernier étant un indicateur de la santé de la mamelle), et la présence de résidus d'inhibiteurs de croissance (principalement des antibiotiques) dans le lait cru.

Tableau 6.2 : Les laboratoires de référence de l'AFSCA

Domaine	Laboratoire de référence
Maladies infectieuses animales et EST Contrôle de l'efficacité des vaccins antibiotiques Génotypage du mouton	CERVA
Trichines	Instituut Tropische Geneeskunde
Maladie des poissons	CERVA CER
Résidus et contaminants (animaux et végétaux) Biotoxines marines Toxi-infections alimentaires Résistance anti-microbienne Dioxines, PCB Staphylocoques à coagulase positive (y compris <i>Staphylococcus aureus</i>) Rage Additifs utilisés dans l'alimentation animale	ISP
Microbiologie des denrées alimentaires d'origine animale (sauf produits laitiers) et des mollusques bivalves, y compris la virologie des mollusques bivalves	Université de Liège, Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
OGM	ISP ILVO CRA
Produits laitiers : microbiologie et paramètres de qualité	ILVO, Eenheid Technologie & Voeding CRA-W Département Qualité des Productions agricoles
Maladies des plantes : bactéries, moisissures, nématodes, insectes	ILVO, Departement voor gewasbescherming
Maladies des plantes : moisissures et virus	CRA, Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques



rapport d'activités
2006
annexes

- 1** Composition du Comité consultatif au 31 décembre 2006
- 2** Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2006
- 3** Avis du comité scientifique en 2006
- 4** Liste des abréviations
- 5** Index

1

Annexe 1: Composition du Comité consultatif au 31 décembre 2006

Représentants des organisations de consommateurs :

- Mme Sigrid Laurysen - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- M. Robert Remy - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- Mme Caroline Jonckheere, Mme Sonja Broucke, Mme Ingrid Vanhaevre et M. Renaat Vandevelde - Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- M. Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)
- M. Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen

Représentants des organisations du secteur de la production agricole :

- M. Paul De Winter – Boerenbond (BB)
- M. Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- M. René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mme Marie-Laurence Semaillé - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- M. Patrick Ruppel – Bioforum Wallonie

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux :

- M. Yvan Dejaegher - Association Professionnelle des Fabricants d'aliments Composés pour Animaux (BEMEFA)

Représentants des organisations actives dans le secteur de l'industrie alimentaire associés à la fabrication de produits relevant de la compétence de contrôle de l'agence :

- M. Johan Hallaert, M. Renaat Debergh, M. Thierry Smaghe et M. Romain Cools - Fédération de l'Industrie Alimentaire (FEVIA)

Représentante d'une organisation du secteur de l'industrie chimique :

- Mme Georgette Detiège - Fédération de l'industrie chimique de Belgique (FEDICHEM)

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- M. Alain Verhaeghe - Fédération belge des Entreprises de Distribution (FEDIS)
- M. Luc Ardies - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
- Mme Clarisse Rademakers - Fédération Nationale des Unions de classes moyennes (UCM)
- M. Joseph Walravens, - Fédération Nationale Des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique
- Mme Ann Decraene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Représentants d'organisations du secteur de l'horeca :

- M. Jan De Haes - FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- M. Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Représentante du secteur du transport :

- Mme Carine Focquaert - Beroepsorganisatie van de Vlaamse Goederentransport Ondernemers en Logistieke Dienstverleners (SAV)

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

- Mme Katia Machiels
- M. Charles Crémer

Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie :

- M. Luc Ogiers
- Mme Brigitte Vandecavey

Représentants de chacune des régions et chacune des communautés :

- M. Peter De Bruyne, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- M. Leo Meskens, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- M. Michel Andrien, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- M. Jean Marot, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- M. Philippe Dehaut, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la région de Bruxelles Capitale
- M. Helmut Maraite, présenté par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

2

Annexe 2: Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2006

Président:

Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelen-technologie en Voeding

Vice-président:

Dr. Ir. Luc Pussemier, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Département Qualité et Sécurité, Tervuren

Membres:

Dr. Ir. Vincent Baeten, Centre Wallon de Recherches Agronomique, CRA-W, Gembloux

Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen

Prof. Dr. Ir. Claude Bragard, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Département de biologie appliquée et des productions agricoles, Unité de phytopathologie

Prof. Em. Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie

Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie

Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelen-technologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering

Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale de Marloie, Laboratoire d'Hormonologie

Prof. Dr. Ir. Claude Deroanne, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires

Dr. Katelijne Dierick, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel

Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke

Dr. Lieve Herman, Vlaamse Overheid, ILVO - Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek, Technologie & Voeding, Melle

Dr. Hein Imberechts, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium Algemene Bacteriologie, Brussel

Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Laboratoire de Phytopharmacie

Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie

Prof. Em. Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke

Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Bromatologie

3

Annexe 3: Avis du comité scientifique en 2006 (à l'exception des 15 avis concernant des guides)

Avis 52-2006	Procédure pour l'analyse d'un petit nombre d'échantillons (auto-saisine)
Avis 50-2006	Limites d'action et actions lors de la détection de nématodes nuisibles pour les végétaux
Avis 49-2006	Conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite
Avis 48-2006	Evaluation du risque d'introduction du virus influenza aviaire H5N1 en Belgique suite aux migrations d'oiseaux (auto-saisine)
Avis 46-2006	Traitements ou manipulations de l'eau de distribution dans les établissements alimentaires et contrôles qualité associés (auto-saisine)
Avis 45-2006	Propositions d'options de mesures à prendre en cas de (suspicion de) botulisme dans une exploitation bovine laitière sur base d'une évaluation du risque pour la santé publique et animale
Avis 44-2006	Projet de Loi programme (articles concernant l'AFSCA)
Avis 43-2006	Demande d'avis au sujet du projet d'arrêté royal relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs
Avis 42-2006	Demande d'agrément d'une nouvelle méthode d'analyse des substances inhibitrices dans le cadre de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait
Avis 39-2006	Critères d'hygiène des procédés en ce qui concerne le nombre de colonies aérobies, les Enterobacteriaceae et Salmonella
Avis 38-2006	Contrôle des compléments alimentaires en Belgique
Avis 37-2006	La présence d'allergènes dans les denrées alimentaires
Avis 36-2006	Contrôle de la composition des denrées alimentaires
Avis 35-2006	Toxicité des feuilles de rhubarbe et de l'effet de la cuisson sur leur toxicité
Avis 34-2006	Clostridium botulinum type B et type D dans le miel
Avis 33-2006	Clostridium botulinum type D dans le miel
Avis 32-2006	Evaluation si la situation épidémiologique actuelle en Belgique en ce qui concerne l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), évaluée par le modèle mathématique BsurvE, permettrait d'introduire en 2007 une demande auprès de la CE pour un allègement du programme national de monitoring d'ESB sans affecter le niveau actuel de protection de la santé publique
Avis 31-2006	Evaluation de la check-list « Analyse de risque Influenza aviaire - exploitations avicoles »
Avis 30-2006	Consultation urgente du Comité scientifique au sujet d'un projet d'arrêté ministériel modifiant l'arrêté ministériel du 20 novembre 2001 relatif à la lutte et à l'éradication de la fièvre catarrhale du mouton (Bluetongue)
Avis 29-2006	Demande d'avis au sujet du projet d'arrêté royal organisant pour les races ovines des programmes d'élevage axés sur la résistance aux encéphalopathies spongiformes transmissibles
Avis 28-2006	Demande d'avis au sujet du projet d'arrêté royal relatif à la surveillance de la tuberculose chez les chevaux, les ovins et les caprins qui produisent du lait cru pour la consommation humaine et chez les caprins cohabitant avec des bovins, et au sujet du projet d'arrêté royal relatif à la surveillance de la brucellose chez les équidés produisant du lait cru pour la consommation humaine

Avis 27-2006	Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA
Avis 25-2006	Demande d'avis au sujet du projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles et du projet d'arrêté ministériel relatif au monitoring et aux mesures de lutte contre les salmonelles chez les volailles
Avis 24-2006	Projet d'AR fixant les conditions d'agrément des organisations interprofessionnelles pour le contrôle de la qualité du lait en vue de la sécurité alimentaire. Projet d'AR relatif au contrôle de la qualité du lait en vue de la sécurité alimentaire. Projet d'AM relatif au contrôle de la qualité du lait en vue de la sécurité alimentaire
Avis 23-2006	Projet d'arrêté royal relatif à la lutte contre la rhinotrachéite infectieuse bovine
Avis 21-2006	Utilisation de la norme en vigueur pour le benzène dans l'eau pour la fixation d'une limite d'action pour le benzène dans les boissons rafraîchissantes
Avis 20-2006	Demande d'avis au sujet du programme national 2007 de contrôle des salmonelles chez les volailles de reproduction
Avis 19-2006	Evaluation scientifique du programme de contrôle des bactéries de quarantaine <i>Ralstonia solanacearum</i> et <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i> en plants de pomme de terre
Avis 16-2006	Limite d'action pour le diclazuril dans les poulets à l'engraissement, les dindons et les poulettes destinées à la ponte
Avis 14-2006	Evaluation du risque pour la santé publique de la levée de l'interdiction temporaire de l'expédition vers les autres Etats membres et de l'exportation vers des pays tiers de bovins vivants en provenance du Royaume-Uni, et de produits provenant de bovins abattus au Royaume-Uni, telle que fixée par la Décision 98/256/CE du Conseil du 16 mars 1998 concernant certaines mesures d'urgence en matière de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine, modifiant la Décision 94/474/CE et abrogeant la Décision 96/239/CE
Avis 13-2006	Projet d'arrêté royal relatif aux conditions sanitaires de la production, du commerce national, des échanges intracommunautaires et de l'importation de sperme porcin
Avis 12-2006	Estimation de l'exposition des consommateurs aux dioxines (contamination de la gélatine, de la graisse de porc et de volaille aux dioxines)
Avis 11-2006	Projet d'arrêté royal relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles
Avis 10-2006	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 6 décembre 1978 relatif à la lutte contre la brucellose bovine et l'arrêté royal du 30 avril 1999 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires de bovins et de porcins
Avis 09-2006	Evaluation d'un protocole pour les challenge tests relatifs à <i>Listeria monocytogenes</i>
Avis 08-2006	Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
Avis 06-2006	Méthode d'analyse pour la détermination des résidus de coquilles et de membranes dans les ovoproduits - Norme CEE/ONU n° 63
Avis 01-2006	Projet d'arrêté royal relatif aux aliments médicamenteux

4

Annexe 4

Liste des abréviations

AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AM	arrêté ministériel
AQSIQ	Administration for quality supervision, inspection and quarantine
AR	arrêté royal
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
BADGE	Bisphénol-A-DiGlycidyléther
BCE	Banque carrefour des entreprises
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BFDE	Bisphénol-F-Diclycidyléther
BIRB	Bureau d'intervention et de restitution belge
BOOD	Banque de données des opérateurs
BPR	Business process reengineering
CART	Centre d'analyses des résidus en traces
CCP	critical control point (points critiques de contrôle dans le cadre de la mise en place d'un plan HACCP ou d'un plan d'autocontrôle)
CDM	vétérinaire chargé de missions
CE	commission européenne
CERVA	Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques
CIPAC	Collaborative international pesticides analytical council
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CRA	Centre de recherches agronomiques
CRIOC	Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs
CTB	Coopération technique belge
Debohra	Database oracle human resources application
DG	Direction générale
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
Egov/Smals	Organisme qui soutient et encadre le secteur social et les services publics fédéraux dans leur gestion informatique
ESB	encéphalopathie spongiforme bovine
EST	encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	équivalent temps plein
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

FAQ	Frequently asked questions (foire aux questions)
FVO	Food and veterinary office (Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne)
HACCP	Hasard analysis and critical control points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	hydrocarbures aromatiques polycycliques
HR	human resources
ICT	information and communication technologies
ILVO	Instituut voor landbouw en visserijonderzoek
ISP	Institut scientifique de Santé publique
LIMS	Laboratory information management system
LMR	limite maximale en résidus
LNR	laboratoire national de référence
NVRQS	National veterinary research & quarantine Service
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OCI	organisme de certification
OGM	organismes génétiquement modifiés
OI	Organismes interprofessionnels
OMS-TEQ/g	Toxicity equivalent OMS par gramme
PCB	polychlorobiphényles
PIF	poste d'inspection frontalier
ppb	partie par milliard
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (viroïde de la maladie des tubercules en fuseau)
PV	procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
Sanitel	système informatisé d'identification et d'enregistrement d'animaux de rente
SPF	service public fédéral
SPF P&O	SPF personnel et organisation
SPF SPSCAE	SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
TIAC	toxi-infection alimentaire collective
TRACES	Trade Control and expert system
UE	Union européenne
ufc/g	unités formant colonie par gramme
ULg	Université de Liège
UNE	unité nationale d'enquête
UNIC	unité nationale d'implémentation et de contrôle

5

Annexe 5

Index

abeilles	92, 173
activité	26, 36, 57
agrément	33, 34, 36, 48,58-62, 70, 113, 114, 126, 135, 136, 156
audit interne	23, 34, 35
autocontrôle	23, 33, 34, 35, 40, 48, 49, 53, 58, 67-74, 132
autorisation	33, 34, 36, 48,58-62, 70, 113, 114, 126, 135, 136, 156
benzène	88, 173
bien-être animal	24, 58, 114, 126, 132, 136
bluetongue	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
budget	19, 25, 27
CDM	23
certificat	51, 52, 114, 115, 137
chargés de mission	23
check-list	51, 57, 135, 172
CITES	114
comité consultatif	47-49, 167-169
communication	41
contributions	25-28, 38, 46, 47
crise	34, 141-151
debohra	24, 38
déclaration	26
dioxines	37, 43, 47, 49, 50, 51, 77-81, 84, 112, 120, 135, 146, 147, 157, 160, 161, 163, 173
effectifs	22, 23
encéphalopathies spongiformes	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
ESB	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
EST	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
exportation	51, 52
fièvre catarrhale	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
financement	25-28, 38, 46, 47
food@work	33, 34, 47, 141
formation	23, 24, 27, 33, 36, 126, 156
fraude	131-137, 157
grippe aviaire	24, 42, 43, 116, 142-145, 155, 156, 172
hormones	78, 79, 131-135
hygiène	42, 50, 58, 67-74, 94, 95, 102-106, 126, 136, 137, 173

ICT	19, 34, 38, 39
influenza aviaire	24, 42, 43, 116, 142-145, 155, 156, 172
ISO 9001	35, 53
laboratoire	19, 22, 23, 24, 33, 38, 145, 147, 155-163
maladie de la langue bleue	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
miel	101, 103, 105, 117, 172
notification	48, 53, 72-74, 124, 132
OGM	108-111, 124, 163
organismes nuisibles	24, 63-65, 120, 121
PCB	37, 43, 47, 49, 50, 51, 77-81, 84, 112, 120, 135, 146, 147, 157, 160, 161, 163, 173
pesticide	68, 69, 77, 81-83, 122, 124
phytosanitaire	24, 43, 51, 58, 63-65
PIF	39, 116, 118-122
plainte	41, 42, 45-47
plan de personnel	22
point de contact	41, 42
poste d'inspection frontalier	39, 116, 118-122
qualité	19, 23, 34, 35
RASFF	80, 85, 88, 110, 111, 116, 118-123, 146
rétributions	25-28, 38, 46, 47
risque	23, 33, 40, 49, 50, 57, 147
Salmonella	92-97, 101-107, 116, 172, 173
scope	57
service de médiation	34, 35, 41, 45-47
service social	25
site internet	41, 44
smiley	3, 35, 41, 45, 48
sous-produits animaux	37, 112, 113, 115, 119
statut H	78-79
statut R	78-79
substances interdites	78-80
TIA	107, 163
traçabilité	24, 36, 40, 48, 53, 58, 67-74, 132, 135, 146
TRACES	36, 115
vade-mecum	25, 126



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles
Tél.: 02 208 34 11
Fax : 02 208 33 37
info@afsca.be

www.afsca.be