



Avis 64-2005 : Projet d'arrêté royal fixant les fréquences des contrôles officiels nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence (dossier Sci Com 2005/81).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant la consultation électronique des membres du Comité scientifique le 21 décembre 2005 ; émet l'avis suivant :

INTRODUCTION

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a pris connaissance du projet d'arrêté royal fixant les fréquences des contrôles officiels nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Dans ce projet d'arrêté royal, les fréquences d'inspection de base pour les établissements du secteur des viandes et du poisson sont fixées à 18, 12 ou 4 fois par an, tenant compte du type d'activité effectuée dans l'établissement. Sur base d'un nombre de critères qui sont pondérés d'une certaine manière, la fréquence de base est, pour chaque établissement, transformée en une fréquence réelle (système bonus/malus). Ces critères sont : la présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé ou certifié, les résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes, les mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant, et le fait que des denrées alimentaires sont ou non exportées de l'établissement à destination de pays hors de l'Union européenne.

REMARQUES

Le principe de bonus/malus est un progrès à l'égard de la situation actuelle puisqu'il offre la possibilité à l'AFSCA de se concentrer sur les établissements qui représentent un plus grand risque pour la sécurité alimentaire et/ou sur les établissements qui fournissent moins d'efforts pour respecter les prescriptions en matière de sécurité alimentaire.

Le Comité scientifique formule néanmoins les remarques suivantes :

- Dans le projet d'arrêté royal, les termes "inspections" (art. 1), "contrôles officiels" (art. 2) et "inspections officielles" (art 4.) sont utilisés tandis qu'on veut probablement toujours dire "inspection". Il est recommandé d'uniformiser ceci.
- De plus, il vaudrait mieux spécifier ce qu'on veut exactement dire avec le terme "inspection", via par exemple une définition ou une référence à d'autres textes législatifs (par exemple, le Règlement (CE) N°882/2004 où les termes "contrôle officiel" et "inspection" sont définis).

- Etant donné le fait que la présence d'un système d'autocontrôle validé ou certifié dans un établissement peut conduire à une baisse de la fréquence de ses visites d'inspection par rapport à la fréquence de base, il faut veiller à ce que la fréquence des audits concernant le système autocontrôle soit suffisamment élevée.
- Le Comité scientifique doute que la durée prévue des inspections, c.-à-d. minimum 2 heures et maximum 6 heures par activité de l'établissement suivant la nature et l'ampleur de cette activité (art. 4), soit suffisante dans le cas de très grands établissements avec plusieurs chaînes de production.

Le Comité scientifique est d'accord avec le contenu du projet d'arrêté royal, à condition de tenir compte des remarques formulées ci-avant.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.
Bruxelles, le 21 décembre 2005