



Comment l'AFSCA effectue-t-elle les contrôles dans les abattoirs ?

Une cellule de crise efficace pour des consommateurs tranquilles
Le saumon d'élevage norvégien au cœur d'une polémique médiatique.

*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.*

03

Comment l'AFSCA effectue-t-elle
les contrôles dans les abattoirs ?



08

Une cellule de crise efficace pour
des consommateurs tranquilles



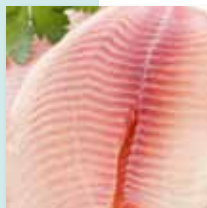
10

Le saumon d'élevage norvégien au
cœur d'une polémique médiatique.



12

Est-ce que je peux manger sans
crainte du pangasius ?



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food Safety Center, 8^{ème} étage
Bd du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfez sur www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Aurélie Hierneaux, Philippe Houdart, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source. Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter. Vos réactions sont les bienvenues au service Communication (adresse ci-dessus).

www.afsca.be • communication@afsca.be



Comment l'AFSCA effectue-t-elle les contrôles dans les abattoirs ?

Avant son arrivée dans l'assiette du consommateur, la viande parcourt un long chemin, dont le passage inévitable par un abattoir constitue une étape importante.

Pour savoir comment l'Agence veille à notre sécurité alimentaire depuis l'arrivée du bétail dans l'abattoir jusqu'à sa sortie sous forme de carcasse destinée aux entreprises de transformation, nous avons visité 2 abattoirs (un abattoir pour porcs et un abattoir pour bovins) sous la guidance de Xavier et Vincent, deux des inspecteurs vétérinaires de l'AFSCA responsables du contrôle des abattoirs.

La façon dont l'AFSCA opère les contrôles est identique dans tous les abattoirs du pays, quel que soit l'animal abattu : tous les animaux doivent être soumis à une expertise, c.-à-d. à un examen approfondi tant avant qu'après l'abattage. L'objectif est de garantir la sécurité alimentaire et donc d'exclure de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies, qui sont contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires ou des contaminants.

C'est la raison pour laquelle l'Agence contrôle systématiquement tous les abattoirs. Elle le fait, d'une part, par le biais de ses propres inspecteurs-vétérinaires et, d'autre part, en faisant appel à des vétérinaires indépendants, les CDM (chargés de mission).

Dès notre arrivée, nous entrons dans le vif du sujet. Mais avant de commencer, impossible d'échapper aux précautions d'usage. Tout visiteur doit revêtir les vêtements blancs de protection (bottes, charlotte, salopette) et se désinfecter les mains et les pieds (par un passage dans un pédiluve). Ces petites installations de nettoyage et de désinfection sont d'ailleurs présentes à plusieurs endroits dans la chaîne d'abattage.



Le contrôle par les chargés de mission (CDM)

Les CDM sont des vétérinaires indépendants, payés par l'Agence au prorata des heures prestées. Xavier et Vincent nous expliquent que ce sont ces CDM qui effectuent les expertises. Lors de chaque abattage, plusieurs CDM sont présents en permanence dans l'abattoir où ils opèrent des contrôles sur l'animal vivant (expertise ante mortem) et sur les carcasses (expertise post mortem). Ces différents CDM travaillent sous le contrôle d'un « CDM responsable administratif », qui coordonne l'ensemble des expertises, qui en évalue la qualité et qui prend les mesures correctives nécessaires. Ce CDM est le relais entre l'inspecteur-vétérinaire de l'AFSCA, l'exploitant de l'abattoir et les autres opérateurs qui interviennent dans l'abattoir (transporteurs, ...). C'est donc lui qui informe nos inspecteurs-vétérinaires des éventuels problèmes rencontrés sur la chaîne d'abattage.

Lors de notre visite, 5 CDM sont en poste dans l'abattoir de porcs (11.000 porcs abattus/semaine) et 4 dans l'abattoir de bovins (880 bovins et chevaux abattus/semaine).

Expertises ante mortem

A l'arrivée des animaux, un CDM effectue les expertises avant l'abattage c.-à-d. ante mortem.

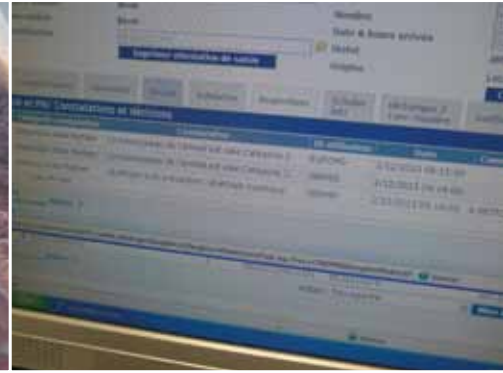
Cela consiste, entre autres, à contrôler le respect des obligations légales en matière de bien-être animal. Ainsi, les animaux qui arrivent à l'abattoir doivent disposer d'un toit, pouvoir s'abreuver, disposer d'un espace minimal et être traités sans violence.

Le CDM contrôle aussi différents documents et réalise les encodages nécessaires pour tenir à jour le système de gestion informatisée (appelé Sanitel) qui permet le suivi des animaux depuis leur naissance jusqu'à leur abattage. Ce travail est très important dans le cadre de la traçabilité des animaux. (Voir encadré)

Le CDM vérifie également si l'animal n'est pas malade. Et, si l'animal répond à toutes les conditions pour être abattu, il autorise son abattage.

Enfin, le CDM contrôle que toutes les tâches dévolues au responsable de l'abattoir ont bien été réalisées (contrôle de l'identification des animaux, propreté des toisons, nettoyage et désinfection des véhicules de transport).





Expertises post mortem

Sur la chaîne d'abattage, les CDM effectuent les expertises post mortem des carcasses.

Cela consiste entre autres à dépister les maladies, à prélever des échantillons pour effectuer des analyses en cas de doute, à faire des saisies partielles ou totales, c.-à-d. à éliminer de l'alimentation humaine une partie ou la totalité de la carcasse s'il détecte une anomalie organoleptique ou un danger pour la sécurité alimentaire. Vincent nous montre le tableau des différentes saisies réalisées. Des saisies, surtout partielles, sont effectuées sur plus de 15 % des carcasses.

Les CDM effectuent également de nombreux prélèvements, dans le cadre du plan d'échantillonnage de l'Agence, afin de rechercher la présence de contaminants ou de résidus et de contrôler la qualité bactériologique des carcasses et abats.

Les CDM contrôlent aussi le tri des sous-produits animaux, c.-à-d. des parties de l'animal qui ne sont pas destinées à la consommation humaine. Vincent explique qu'il existe 3 catégories de sous-produits animaux. En fonction de la catégorie à laquelle ils appartiennent, les sous-produits sont placés dans des containers de couleur différente pour éviter toute confusion lors de l'évacuation.

La catégorie 1 (containers jaunes) regroupe les sous-produits qui doivent être détruits (exemple: intestin des bovins).

La catégorie 2 regroupe les sous-produits qui ne sont pas destinés à la consommation animale mais qui peuvent, par exemple, être convertis en compost ou utilisés pour la fabrication d'engrais organiques (exemples: fumier, contenu du tractus digestif).

La catégorie 3 (containers verts) regroupe les sous-produits qui peuvent, par ex., servir pour la fabrication de Pet Food (exemples : sang, graisse).

Enfin, on procède au contrôle de l'apposition et de l'application correctes des marques de salubrité (coordonnées de l'abattoir) et des étiquettes de traçabilité. La marque de salubrité garantit que la carcasse a bien été expertisée et qu'elle est apte à la consommation humaine. L'étiquette de traçabilité comporte des données de l'animal (n° Sanitel, pays de naissance et d'engraissement, date d'abattage, identification de l'abattoir...). Cette étiquette est primordiale dans le suivi de la traçabilité puisque une partie de ces données suivra la viande jusqu'au consommateur.

Le contrôle des abattoirs par les inspecteurs-vétérinaires de l'AFSCA

A côté du travail d'expertise des CDM, l'AFSCA effectue en plus des contrôles par le biais de ses propres inspecteurs-vétérinaires. Ces contrôles sont effectués dans le cadre du plan de contrôle établi chaque année par l'Agence.

Pour effectuer leurs contrôles dans l'abattoir de porcs et dans l'abattoir de bovins, nos 2 inspecteurs utilisent 7 check-lists (CL) différentes. Une check-list est un outil de travail qui comprend un inventaire complet des points à contrôler pour être sûr que toutes les étapes de l'abattage (depuis l'arrivée de l'animal jusqu'au refroidissement de la carcasse) se passent dans des conditions optimales. Chacune de ces 7 CL concerne un contrôle bien spécifique. Ainsi, une CL concerne le contrôle de l'infrastructure et de l'équipement de l'abattoir, une autre concerne le déroulement correct de la prise d'échantillons, une autre encore permet de vérifier si les nombreux déchets sont correctement triés, stockés, éliminés, etc...

Normalement, Xavier et Vincent doivent compléter les 7 CL une fois par trimestre. Mais, si l'abattoir dispose d'un système d'autocontrôle (SAC) validé (c.-à-d. s'il a été audité avec succès par un organisme indépendant), la fréquence d'inspection est réduite. Les abattoirs visités disposant d'un SAC validé, le contrôle des 7 CL ne doit être effectué qu'une seule fois par semestre.

Nos inspecteurs ont déjà effectué le contrôle de certaines CL lors d'un contrôle antérieur. Aujourd'hui, l'inspection de Xavier concerne les CL infrastructure, équipement et hygiène, critères microbiologiques et autocontrôle.

Quant à l'inspection de Vincent, elle concerne le contrôle des CL critères microbiologiques, gestion des sous-produits animaux, étiquetage, traçabilité et autocontrôle.

Pour pouvoir contrôler la propreté générale des infrastructures avant que les animaux ne soient déchargés et que ne commencent les abattages, Xavier a commencé l'inspection vers 5h du matin.



A notre arrivée, nous commençons l'inspection en débutant par la « zone propre », c.-à-d. la zone à partir de laquelle la carcasse est dite propre (dans les abattoirs de porcs, cette zone commence après l'étape de l'épilation et du flambage, et dans les abattoirs de bovins, après l'enlèvement de la peau). Il s'agit en effet de limiter les risques de salissure à partir de la « zone sale », qui est inévitablement souillée de déjections, de sang, de poils, ... dès le début des activités.

Xavier est attentif à tous les détails: propreté du sol, propreté des multiples crochets et couteaux, propreté des tapis de travail, contrôle de la température pour la stérilisation des couteaux de découpe, contrôle de la température dans les frigos. Il constate quelques anomalies : une fissure qui pourrait favoriser la multiplication des bactéries dans un frigo, un couteau mal nettoyé, un oubli de mise en route de la machine à nettoyer des crochets dans la salle des abats, un mauvais fonctionnement de la pince à couper les têtes,

Quant à Vincent, il constate un risque de contamination par contact possible des abats (propres) et de l'oreille de la tête (sale). Il demande donc au responsable de l'abattoir de placer systématiquement un sac en plastique autour des oreilles. Ce dernier, très réceptif, le fait immédiatement. Un système simple mais efficace!

Vincent attire notre attention sur le nettoyage (par projection d'eau à plus de 85°C) très régulier des couteaux tout au long de la chaîne, sur la présence, à proximité de la zone d'abattage, d'un appareil pour attirer et éliminer ces vecteurs potentiels de maladies que sont les insectes et



sur l'utilisation de petites astuces simples pour limiter au maximum les risques de contamination de la viande. Ainsi, pour éviter que le contenu stomacal ne contamine la viande, on ligature l'œsophage au moyen d'une sorte d'anneau apposé par un système pneumatique; après éviscération, le système digestif est déposé sur la bande déroulante. De même, pour éviter l'écoulement du tissu nerveux sur l'extérieur de la tête des bovins avec danger de contamination, on obture les trous frontal et occipital par un bouchon.

A l'extérieur de l'abattoir, Vincent nous montre les appâts disposés le long des murs pour prévenir la présence potentielle de rats et autres rongeurs nuisibles dans l'abattoir.

Une fois les contrôles physiques terminés, nos inspecteurs vont encore effectuer quelques contrôles documentaires relatifs à la traçabilité des animaux, à la gestion et l'élimination des déchets, au suivi des analyses microbiologiques,

Et après tous ces contrôles, Xavier et Vincent complètent les CL sur base des observations relevées au cours de l'inspection. Ils discutent avec le responsable de l'abattoir des éventuelles non conformités (NC) et des mesures à prendre, en précisant le délai exigé pour la mise en conformité. Et, lors des prochaines visites, ils vérifieront si les NC constatées auront bien été corrigées dans les délais impartis.

Même s'il reste des points à améliorer (notamment pour l'abattoir de porcs à l'infrastructure vieillissante), les abattoirs fonctionnent correctement et les carcasses qui en sortent peuvent être acheminées en toute sécurité vers le secteur de la transformation. Pour ce qui est de l'abattoir de bovins, pratiquement neuf, il inspire une grande confiance.

Un contrôle rigoureux et digne de confiance...

Le travail des CDM et de nos inspecteurs vétérinaires est un travail exigeant ! Il ne s'agit pas d'être distrait. La sécurité alimentaire en dépend. Les inspecteurs doivent « avoir l'œil » sur les moindres détails ! Et soyez-en bien assurés : ils l'ont !

Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation, et de la distribution. Pour la viande, cela signifie que l'on peut retracer son cheminement, depuis la naissance de l'animal jusqu'à son arrivée dans le magasin sous forme de denrée alimentaire.

Le point de contact sous toutes ses coutures

Durant les mois de janvier et février 2014, on s'intéressera à votre avis sur le point de contact pour les consommateurs. Le numéro de téléphone est-il facilement accessible? Les collaborateurs sont-ils orientés vers le client? La réaction est-elle assez rapide? Aidez-nous à devenir encore plus efficaces et participez à notre enquête! Vous trouverez le lien sur notre site dès janvier.

Un coup de jeune pour le site web des consommateurs

Nous avons modernisé une partie de notre site web destiné aux consommateurs!

A partir de janvier 2014, ils disposeront de leur propre site reprenant tous les sujets qui les intéressent : des astuces pratiques sur la sécurité alimentaire, des détails à savoir sur notre alimentation, les rappels de produits, ...

Tout cela dans un langage clair et moderne, inséré dans un lay-out aéré avec des tas de photos et d'illustrations.

Ne manquez pas de tenir notre site à l'œil à partir du 6 janvier!

Et si vous avez des remarques et des suggestions, n'hésitez pas de nous en faire part via communication@afsca.be.



Une cellule de crise efficace pour des consommateurs tranquilles

Des aliments pour bétail contaminés par de l'huile de transformateur ! La bactérie EHEC fait encore 2 victimes en Allemagne ! La grippe aviaire touche des exploitations de volailles au Limbourg ! Les autorités prennent des mesures à l'encontre d'un colorant cancérigène présent dans des sauces !

Avec les titres de ce genre qui se multiplient dans la presse, il va sans dire que la cellule de crise de l'Agence alimentaire doit mettre toutes voiles dehors pour rassurer le consommateur.

Cette cellule de crise a au premier abord une seule et unique tâche : être prête à intervenir dès que notre pays se retrouve confronté à de graves problèmes susceptibles de menacer la santé du consommateur, des animaux ou des végétaux. Depuis son quartier général à Bruxelles, la cellule envoie alors sur le terrain sa dizaine de collaborateurs sous la direction d'un manager de crise. Elle participe

à l'élaboration d'une approche du problème et coordonne toutes les actions menées par l'Agence afin de maîtriser la situation. Ces collaborateurs mettent en œuvre l'approche de crise sur le terrain : ils contrôlent, recherchent, prélèvent des échantillons pour analyse et envoient ceux-ci aux laboratoires appropriés, retirent les produits du marché et veillent ainsi à éliminer la contamination de la chaîne alimentaire.

La protection du consommateur est évidemment toujours la priorité absolue. Parallèlement, on essaye aussi de limiter au maximum les répercussions sur les opérateurs. Ce n'est pas toujours une sinécure, même si tout le monde (les autorités, les consommateurs et les opérateurs) souhaite résoudre le problème le plus vite possible. La raison s'égare parfois, lorsqu'il s'agit de notre alimentation ! Dans ce genre de situation, les consommateurs et les opérateurs ne sont pas toujours sur la même longueur d'onde que l'Agence,

ils sont même parfois en total désaccord avec les mesures qui sont prises ou qui, au contraire, ne le sont pas. Il est également frustrant de constater que les médias ne sont pas toujours nuancés par rapport à l'approche choisie, ou qu'ils amplifient les choses et font circuler de mauvaises informations, aussi limpide que soit le message à faire passer ! Il n'est donc pas étonnant que la gestion de la communication de crise, l'information des consommateurs, des stakeholders et des collaborateurs et le traitement de toutes les informations relatives à ce qui est trouvé sur le terrain, constituent l'essentiel des activités de la cellule de crise. La presse, les consommateurs, les groupements d'intérêts et organisations sectorielles, les opérateurs indi-

viduels, les autorités régionales et fédérales, les autres autorités belges et étrangères, les collaborateurs de l'AFSCA : tous sont informés de manière appropriée sur la situation et sur les actions entreprises pour résoudre le problème. Nombre de ces informations sont transmises via le site internet de l'AFSCA. Chaque incident y est mis en évidence et expliqué en détail. Et tout spécifiquement pour le consommateur, un call center est souvent mis en place pour répondre aussi clairement que possible à toutes les questions et préoccupations concernant le risque de contamination des produits alimentaires ou les précautions prises afin d'endiguer le problème !

Service Prévention et gestion de crises



*Philippe Houdart,
Conseiller général*



Cinthya De Hondt



Marc Raemaekers



Ingeborg Mertens



Marjorie Piret



Nathalie De Jaeger

La cellule de crise se compose en temps normal de six personnes. Mais celle-ci se voit rapidement renforcée par des collaborateurs d'autres services de l'Agence lors de chaque nouvel incident, quel que soit son ampleur. Un renforcement plus que nécessaire : lors de la crise de la grippe aviaire en 2003, la plus grande crise à laquelle l'AFSCA ait dû faire face jusqu'à aujourd'hui, la cellule a travaillé d'arrache-pied durant plusieurs semaines dans son quartier général à Bruxelles avec une vingtaine de personnes, un nombre à peine suffisant pour effectuer la masse de travail et gérer toute la communication.

Prévention de crise et gestion de crise vont évidemment de pair. Entre deux incidents ou crises, heureusement peu nombreux ces dernières années, la cellule de crise prépare l'Agence à tout nouveau problème. Elle rédige des manuels et des procédures de crise qui expliquent en détail comment gérer un problème spécifique. Des simulations de situations de crise et des exercices

de traçabilité lors desquels, conjointement avec les opérateurs concernés, le parcours de produits fictivement contaminés est retracé sur l'ensemble de la chaîne de production, permettent ainsi aux différents acteurs de ne pas baisser la garde et de se préparer à entrer immédiatement en action dès qu'un nouveau problème se pose.

Plus jamais de crise alimentaire alors ? Non, malheureusement. Ces 13 dernières années, l'AFSCA a parcouru pas mal de chemin pour protéger l'assiette du consommateur. Mais une contamination d'aliments pour bétail ou de denrées alimentaires, l'émergence d'une maladie animale ou végétale ne pourront jamais être totalement exclues et seront de nouveau tôt ou tard au menu de la cellule de crise. Cela dit, de tels incidents ne devraient plus pouvoir dégénérer en crise comme celle de la dioxine et ça, c'est quand même une pensée réconfortante !

Le saumon d'élevage norvégien au cœur d'une polémique

Les saumons élevés en Norvège et mis sur le marché en Europe doivent respecter les normes européennes, notamment en matière de contaminants. Un plan de contrôle des résidus répondant aux exigences de la législation européenne est en place en Norvège. En 2011, les autorités norvégiennes ont analysé 11 765 poissons d'élevages pour vérifier leurs teneurs en résidus de médicaments, en métaux lourds ou encore en dioxines (1).

Les limites maximales de résidus sont déterminées sur base d'avis scientifiques indépendants remis par l'Agence européenne des médicaments (2). C'est le SPF Santé publique qui représente la Belgique dans les groupes de travail de la Commission européenne qui fixent les normes.

Les normes sont donc fixées pour être les plus basses possibles en tenant compte des limites technologiques.

Afin de veiller à la sécurité alimentaire, l'AFSCA a déterminé un plan d'échantillonnage en fonction du risque pour les consommateurs. Ces contrôles ont lieu à tous les stades de la production jusqu'aux commerces de détails. Les denrées importées sont également soumises à des contrôles stricts dans l'un de nos 6 postes d'inspection frontalier.

Des analyses sont notamment programmées afin de détecter la quantité d'antibiotiques et pesticides dans les poissons importés ou mis sur le marché en Belgique. Plus d'un tiers des poissons importés analysés en 2013 étaient du saumon. Voici le nombre d'analyses menées sur des poissons par l'agence en 2012 et en 2013 (des analyses sont encore prévues pour 2013) :

	2012		2013 (jusqu'au 01/12)	
	Belgique	Importation	Belgique	Importation
Médicaments et pesticides	153	94	159	124
Contaminants	36	18	41	33



médiatique.



En 2012, en Belgique, seuls trois échantillons de poissons se sont révélés non conformes dans deux fermes aquacoles belges. Les lots de poissons ont été bloqués et des investigations ont été menées afin d'identifier l'origine de la présence de ces résidus.

Parmi toutes les analyses réalisées jusqu'à présent en 2013, une non-conformité a été constatée dans un poisson (tilapia) provenant de Chine. Celui-ci présentait une teneur excessive en antibiotique.

Dans les informations inquiétantes qui ont beaucoup circulé, il était notamment question du diflubenzuron, un médicament vétérinaire utilisé chez les saumons d'élevage pour lutter contre les poux de mer. Le diflubenzuron a été évalué par l'Agence européenne des médicaments qui a fixé une limite maximale de résidus de 1000 µg/kg dans le muscle. Contrairement à ce qu'ont dit certains médias, l'utilisation de cette substance est donc autorisée en Europe. L'administration de ce médicament en respect des prescriptions d'usage ne pose pas de risques pour le consommateur. En 2011, la Norvège a recherché le diflubenzuron dans 220 saumons et tous les résultats étaient conformes.

En ce qui concerne l'éthoxyquine, il s'agit d'un additif autorisé (anti-oxydant) dans les aliments pour animaux, et notamment dans les aliments pour poissons. Des contrôles ont lieu afin de vérifier que les teneurs maximales autorisées dans les aliments pour animaux ne sont pas dépassées.

Rien de tel qu'une alimentation équilibrée et variée, le Conseil Supérieur de la Santé (CSS 7617, 2004) conseille la consommation de poisson à raison de deux repas par semaine en variant le type de poisson et sa provenance.

(1) *Monitoring program for pharmaceuticals, illegal substances, and contaminants in farmed fish Report 2012 NIFES www.nifes.no*

(2) *Agence européenne des médicaments www.ema.europa.eu*

Est-ce que je peux manger sans crainte du pangasius ?

Le pangasius est un poisson élevé en Asie, et notamment au Vietnam. Il est importé en Europe par bateau à l'état surgelé.

Les denrées alimentaires importées de pays tiers (hors Union européenne) doivent répondre aux exigences européennes en matière d'hygiène, de contaminants, Tous les pays ainsi que les entreprises qui exportent de la viande ou du poisson en Europe doivent être repris sur une liste positive gérée par la Commission européenne. Cette dernière procède à des inspections dans ces pays pour vérifier que les exigences communautaires sont respectées. Le pays exportateur doit disposer d'un plan de contrôle des résidus. Ce plan est validé par la Commission européenne.

Les produits importés sont systématiquement contrôlés aux frontières dans un poste d'inspection frontalier. Ces contrôles consistent en une inspection des documents, une vérification de la marchandise (chaîne du froid, étiquetage, qualités organoleptiques, ...) et sur certains arrivages, à l'analyse d'échantillons en fonction d'un plan de contrôle (voir article sur le saumon). Tous les échantillons de poisson analysés dans les postes d'inspections frontaliers en 2012 se sont avérés conformes en ce qui concerne leur teneur en résidus (métaux lourds, résidus de médicaments vétérinaires, ...).

Vous pouvez donc manger du pangasius sans crainte, mais pensez à avoir une alimentation variée et à alterner le type de poisson consommé...



L'année se termine...

Lors de la période de fin d'année (25 décembre 2013 au 2 janvier 2014 inclus), les services centraux de l'Agence alimentaire seront fermés.

Le répondeur du point de contact - consulté régulièrement - (numéro gratuit 0800 13 550) reste cependant à votre disposition.



Les Unités provinciales de Contrôle prévoient une permanence durant la semaine au siège des UPC. Les adresses et les numéros de téléphone sont consultables sur notre site web : www.afsca.be, sous la rubrique « contact ».

La direction et les collaborateurs de l'Agence alimentaire vous souhaitent de joyeuses fêtes et une excellente année 2014!



Le comité de direction et les collaborateurs de l'AFSCA vous souhaitent une année heureuse et prospère.

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - novembre - décembre 2013

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X
Autorisation: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278