



rapport d'activités 2004



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

rapport d'activités

2004



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Editeur responsable Piet Vanthemsche
Administrateur délégué
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
WTC3 - 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Rédaction finale Bert Matthijs

Lay-out Gert Van Kerckhove
Jan Germonpré

Impression Schaubroeck - Nazareth

Traduction Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal: BD 54.195
© AFSCA — juillet 2005
Citation subordonnée à l'indication de la source

1
l'Agence alimentaire en tant qu'organisation

2
activités horizontales

3
activités de contrôle

4
prévention et gestion de crise

5
activités des labos

préface



Cher lecteur,

Pour la première fois depuis sa création, l'AFSCA a l'occasion de présenter, dès avant l'été, le rapport d'activités de l'année écoulée, ce qui représente déjà un des premiers résultats de notre projet d'amélioration food@work. Mais vous pourrez lire toutes les informations utiles à ce sujet dans la suite du présent rapport d'activités.

Ce rapport, qui se veut synthétique et détaillé en même temps, fait partie de la politique de communication de notre organisation. Son but est de donner des informations concernant notre fonctionnement et les résultats des contrôles. Vous trouverez l'actualité et l'historique sur notre site internet www.afsca.be, qui comporte des informations intéressantes tant pour les entreprises que pour les consommateurs. Dès à présent, notre site compte plus de 40.000 visiteurs par mois.

2004 a été une année importante pour l'AFSCA, au cours de laquelle le gouvernement a fait une radioscopie de notre action lors de son Conseil spécial des Ministres sur la qualité de la vie, qui s'est tenu à Ostende au mois de mars, et c'était l'année au cours de laquelle le nouveau financement et un nouveau plan stratégique ont été approuvés, au mois de décembre.

De surcroît, 2004 était la première année lors de laquelle nous avons travaillé en nous basant sur un seul programme de contrôle et plan de contrôle intégrés. D'ailleurs, tout cela ne s'est pas passé sans peine, sans maladies infantiles. Le résultat final est bon et, en ce qui concerne notre politique de sécurité alimentaire, il renforce notre position au niveau international.

Les informations reprises dans ce rapport d'activités sont très variées : on y apprend quand l'AFSCA dresse procès-verbal, dans quels cas on a seulement donné un avertissement, qu'en est-il des contrôles aux frontières de l'UE, quels groupes d'entreprises ont des difficultés avec la réglementation...

J'espère que les lecteurs intéressés vont dépouiller le rapport, l'analyser et l'évaluer de manière critique. N'hésitez pas à nous poser des questions supplémentaires et à nous confronter à vos analyses et critiques.

Bonne lecture,

L'Administrateur délégué,
Piet Vanthemsche

L'Agence alimentaire en tant qu'organisation

1	Nouveau business plan et système de financement	20
1.1.	Business plan	20
1.1.1.	Pourquoi un nouveau Business plan ?	20
1.1.2.	Résumé du management du Business plan	21
1.2.	Nouveau système de financement	23
2	Organisation	25
2.1.	Les services de l'Administrateur délégué	25
2.2.	Direction générale des Services généraux	26
2.3.	Direction générale de la Politique de contrôle	28
2.4.	Direction générale du Contrôle	32
2.5.	Direction générale Laboratoires	36
3	Le personnel de l'Agence alimentaire	38
3.1.	Relevé des effectifs	38
3.2.	De la cellule provisoire à la structure définitive	39
3.3.	Formation	40
4	Le budget de l'Agence alimentaire	41

Activités horizontales

1	Projets	46
1.1.	Food@work	46
1.1.1.	Enquête qualitative auprès des partenaires externes de l'AFSCA	46
1.1.2.	Définir les programmes d'amélioration	48
1.2.	FoodNet	52
2	Réalisation du plan de contrôle 2004	54
2.1	Etablissement du planning	54
2.2	Suivi, rapportage et réalisations en 2004	56
3	Établissement du programme de contrôle 2005	58
4	Communication	62
4.1.	Point de contact pour le consommateur	62
4.1.1.	Questions	62
4.1.2.	Plaintes	63
4.2.	Campagne d'été «Été pourri non merci!»	64
4.3.	Projets en collaboration avec la Fondation Roi Baudouin	65
4.3.1.	«Dialogue direct avec les consommateurs»	65
4.3.2	«La sécurité alimentaire: comment y parvenir?»	66
4.3.3.	«Alimenter le dialogue»	66
4.4.	Le Bulletin et Foodnotes	67
4.5.	Les contacts avec la presse et les communiqués de presse	67
4.6.	Participation à des événements	68
5	Comité consultatif	69
5.1.	Activités générales	69
5.2.	Temps forts en 2004 : une matrice éthique pour la lutte contre les maladies animales	70

6	Comité scientifique	71
6.1	Evaluation du risque de transmission du virus influenza aviare à l'homme	72
6.2	Limites d'actions de résidus de certains additifs et de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires	73
7	Affaires internationales	74
7.1	Rayonnement international	74
7.2	Inspections par des organismes internationaux	75
7.2.1.	Food and Veterinary Office de la Commission européenne	75
7.2.2.	Organismes d'inspection internationaux	76

Activités de contrôle

1.	Aliments pour animaux	80
1.1.	Aliments pour animaux	80
1.1.1.	Contrôles des établissements	80
1.1.2.	Contrôles documentaires	81
1.1.3.	Contrôles des aliments pour animaux	81
1.1.3.1.	Sécurité des aliments pour animaux	82
1.1.3.2.	Qualité substantielle des aliments pour animaux	84
1.1.3.3.	OGM dans les aliments pour animaux	84
1.2.	Santé animale	85
1.2.1.	Contrôles de l'identification et de l'enregistrement	85
1.2.1.1.	Bovins	85
1.2.1.2.	Porcs	86
1.2.1.3.	Ovins, caprins et cervidés	87
1.2.2.	Surveillance épidémiologique des maladies des animaux	87
1.2.2.1.	Ruminants	87
1.2.2.1.1.	ESB chez les bovins	87
1.2.2.1.2.	EST chez les ovins et caprins	88
1.2.2.1.3.	Brucellose bovine	89
1.2.2.1.4.	Tuberculose bovine	90
1.2.2.1.5.	Leucose bovine enzootique	90
1.2.2.2.	Porcs	90
1.2.2.2.1.	Maladie d'Aujeszky	90
1.2.2.2.2.	Salmonelles	91
1.2.2.3.	Volailles	91
1.2.2.3.1.	Qualification sanitaire	91
1.2.2.3.2.	Le contrôle des salmonelles en volailles d'élevage	92
1.2.2.3.3.	Contrôle des salmonelles en volailles d'abattage	92
1.2.2.3.4.	Contrôle des salmonelles dans les exploitations de ponte	92
1.2.2.4.	Poisson: aquaculture	93
1.2.2.5.	Rage	93
1.2.3.	Bien-être des animaux et CITES	93
1.2.3.1.	Bien-être des animaux	93

1.2.3.2.	CITES	94
1.2.4.	Résidus et contaminants chez les animaux vivants	95
1.3.	Produits d'origine animale	96
1.3.1.	Commerce et transformation des animaux de boucherie	96
1.3.1.1.	Animaux de boucherie présentés à l'expertise	96
1.3.1.2.	Examens bactériologiques	98
1.3.1.3.	Test rénal : recherche de substances inhibitrices	99
1.3.1.4.	Trichinose	100
1.3.1.5.	Cysticerose	100
1.3.1.6.	Résidus et contaminants chez les animaux de boucherie	101
1.3.2.	Commerce et transformation des volailles,, des lapins et du gibier	101
1.3.2.1.	Commerce et transformation des volailles	101
1.3.2.2.	Commerce et transformation des lapins	102
1.3.2.3.	Commerce et transformation du gibier sauvage	103
1.3.2.4.	Résidus et contaminants dans les viandes de volaille, de lapin et de gibier	103
1.3.3.	Production primaire de lait et d'œufs	104
1.3.3.1.	Résidus et contaminants dans les oeufs	104
1.3.3.2.	Lait cru	105
1.3.3.2.1.	Critères de qualité	105
1.3.3.2.2.	Résidus et contaminants	105
1.3.3.2.3.	Microbiologie	107
1.3.3.2.4.	Contrôles sans échantillonnage	107
1.3.4.	Commerce et transformation du poisson et des crustacés	108
1.3.4.1.	Apports de poisson dans les minques belges	108
1.3.4.2.	Biotoxines marines	109
1.3.4.3.	Résidus et contaminants dans les établissements d'aquaculture	110
1.3.5.	Surveillance de la contamination bactérienne des denrées alimentaires d'origine animale et des indicateurs d'hygiène	110
1.3.5.1.	Contamination de denrées alimentaires par les salmonelles	110

1.3.5.2.	Contamination de denrées alimentaires par Campylobacter	112
1.3.5.3.	Contamination de denrées alimentaires par Escherichia coli O157 entérohémorragique	113
1.3.5.4.	Contamination de denrées alimentaires par Listeria monocytogenes	113
2	Plantes, engrais et pesticides	116
2.1.	Plantes	116
2.1.1.	Prospections et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles	116
2.1.1.1.	Pourriture annulaire et pourriture brune	116
2.1.1.2.	Feu bactérien	117
2.1.1.3.	Phytophthora ramorum	118
2.1.1.4.	Nématode du pin	118
2.1.1.5.	Virus de la mosaïque du pépino	118
2.1.1.6.	Monilinia fructicola	119
2.1.1.7.	Mouche méditerranéenne des fruits	119
2.1.2.	Qualité des produits végétaux	120
2.1.3.	CITES	121
2.1.4.	Résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales	121
2.1.5.	Nitrates dans les légumes feuillus	125
2.1.6.	Métaux lourds dans les fruits et légumes	126
2.1.7.	Dioxines dans les fruits et légumes	127
2.1.8.	PCB dans les fruits et légumes	127
2.1.9.	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	127
2.2.	Produits phytopharmaceutiques	128
2.3.	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	130
2.4.	Contrôle obligatoire des pulvérisateurs	133
3	Denrées alimentaires : production et distribution	136
3.1.	L'état microbiologique des denrées alimentaires	136
3.1.1.	Etablissements de production de produits laitiers	136
3.1.2.	Etablissements de production d'ovoproduits	138

3.1.3.	Secteur Horeca et cuisines de collectivités	139
3.1.3.1.	Plats asiatiques à emporter (secteur Horeca)	139
3.1.3.2.	Assiettes froides (cuisines de collectivités)	140
3.1.4.	Commerce de détail	141
3.1.4.1.	Boucheries	141
3.1.4.1.1.	Filet américain	141
3.1.4.1.2.	Jambon cru	143
3.1.4.2.	Grandes surfaces et épiceries	144
3.1.4.2.1.	Plats préparés prêts à servir	144
3.1.4.2.2.	Fromages à pâte molle au lait cru	145
3.1.4.2.3.	Herbes aromatiques fraîches	146
3.1.4.2.4.	Autres denrées	147
3.1.5.	Hôpitaux	148
3.1.5.1.	Biberons préparés	148
3.2.	Résultats du programme d'hygiène et d'inspection HACCP	149
3.2.1.	Etablissements de production de produits laitiers	149
3.2.2.	Contrôle dans les centres d'emballage	150
3.2.3.	Cuisines de collectivité, horeca et commerce de détail	150
3.2.4.	Campagne d'hygiène dans les festivals et événements estivaux	152
3.3.	Toxi-infections collectives d'origine alimentaire	154
3.4.	La situation des denrées alimentaires sur le plan chimique	155
3.4.1.	Dioxines	156
3.4.2.	PCB	157
3.4.3.	Mycotoxines	159
3.4.4.1.	Aflatoxines	159
3.4.4.	3-MCPD	161
3.4.5.	Métaux lourds	161
3.4.5.1.	Cadmium	162
3.4.5.2.	Mercuré	163
3.4.6.	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	164
3.4.7.	Acrylamides	165
3.4.8.	Résidus de pesticides	166

3.4.9.	Résidus médicamenteux	167
3.5.	Organismes génétiquement modifiés	167
3.5.1.	Objectif de la campagne de monitoring	168
3.5.2.	Résultats des contrôles	169
3.6.	Additifs	172
3.6.1.	Sulfite dans les viandes hachées	172
3.6.2.	Rouge soudan dans de la poudre de piment, de curry et produits dérivés	173
3.7.	Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	174
3.7.1.	Plomb et cadmium dans du cristal	174
3.7.2.	PET dans des bouteilles de plastique	175
3.7.3.	Semicarbazide dans les aliments pour bébés	175
3.8.	Irradiation et radioactivité	176
3.8.1.	Irradiation	176
3.8.2.	Radioactivité	177
3.9.	Contrôle du tabac dans l'horeca	178
4	Prévention et lutte contre la fraude	180
4.1.	Activités dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire	180
4.1.1.	Adaptation des mandats des plates-formes de concertation multidisciplinaires	180
4.1.2.	Ittre II	181
4.1.2.1.	Fabrication et distribution	182
4.1.2.2.	Surveillance de la filière de production	182
4.1.2.3.	Problèmes scientifiques	183
4.1.2.4.	Collaboration internationale	183
4.1.2.5.	Recherche et poursuite	184
4.2.	Activités propres de l'UNE	184
4.2.1.	Aperçu général	184
4.2.2.	Dossiers traités et procès-verbaux / Avertissements établis.	185
4.2.3.	Actions spécifiques	187

4.2.3.1.	Action poissons d'eau douce (anguilles et sandres)	187
4.2.3.2.	Action commerce illégal de moutons et abattage clandestin de moutons.	187
4.2.3.3.	Action « De Standaard»	188
4.2.3.4.	Participation à d'autres actions coordonnées	189
4.2.4.	Prélèvement d'échantillons suspects	190
4.2.4.1..	Prélèvement d'échantillons suspects à l'exploitation agricole	190
4.2.4.2.	Prélèvement d'échantillons suspects dans les abattoirs	193
4.2.5.	Contrôles routiers et contrôle des dépôts de vétérinaires	194
4.2.6.	Gestion des « menaces » reçues par les agents de l'AFSCA	195
4.2.7.	Formations	195
4.3.	Contacts internationaux	195
5	Contrôles des envois intracommunautaires et importation de pays tiers	198
5.1.	Échanges commerciaux intracommunautaires	198
5.1.1.	Transition d'ANIMO à TRACES	198
5.1.2.	Animaux vivants	198
5.2.	Postes d'inspection frontaliers	199
5.2.1.	Aliments pour animaux	199
5.2.2.	Végétaux et produits végétaux	201
5.2.2.1.	Contrôles phytosanitaires	201
5.2.2.1.1.	Végétaux et produits végétaux régularisés	201
5.2.2.1.2.	Matériel d'emballage en bois	201
5.2.2.1.3.	Interceptions	201
5.2.2.2.	Contrôles de qualité	203
5.2.3.	Secteur animal	204
5.2.3.1.	Produits animaux destinés à la consommation humaine	204
5.2.3.2.	Produits animaux non-destinés à la consommation humaine	205
5.2.3.3.	Animaux vivants	207
5.2.4.	Denrées alimentaires	208
5.3.	RASFF	209

Prévention et gestion de crise

1	Prévention de crise	214
1.1.	Influenza aviaire	216
1.2.	Call center	217
2	Gestion de crise	218
2.1.	Dioxines dans les épiluchures de pommes de terre	218
2.2.	PCB dans les œufs	219
2.3.	Influenza aviaire chez des rapaces provenant de Thaïlande	220
2.4.	Peste porcine classique	221
2.5.	Maladie de Newcastle	223
2.6.	Chrysomèle des racines du maïs	223

Activités des labos

1	Le réseau de laboratoires	228
2	Les laboratoires de l'AFSCA	229
2.1.	Les laboratoires fédéraux pour la sécurité alimentaire de Melle et de Gembloux	233
2.2.	Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Gentbrugge	234
2.3.	Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Liège	235
2.4.	Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Tervuren	236
3	Les laboratoires extérieurs	237
4	Les laboratoires de référence	238

Annexe 1

Annexe 2

Annexe 3





rapport d'activités
l'Agence alimentaire
en tant qu'organisation

2004

1ère partie

1

Nouveau business plan et système de financement

1.1. Business plan

1.1.1. Pourquoi un nouveau Business plan ?

Le premier business plan pour l'AFSCA de l'Administrateur délégué de l'époque a été validé le 22 novembre 2000 par le gouvernement en place. Ce plan contenait les grandes lignes de force établies pour le développement de l'Agence alimentaire dans ses premières années d'existence, et a été repris en 2002 par l'actuel Administrateur délégué.

Les objectifs qui avaient été fixés se situaient principalement dans l'élaboration de la structure de l'Agence, l'intégration des différents services dans la nouvelle organisation et l'élargissement d'un monitoring global de la chaîne alimentaire. D'autres objectifs étaient le développement et l'introduction du concept d'autocontrôle, et la mise en route d'une comptabilité analytique.

La plupart de ces objectifs ont été réalisés dans la période écoulée. Lors du Conseil des Ministres extraordinaire des 20 et 21 mars 2004, le gouvernement fédéral a examiné le fonctionnement de l'AFSCA et a chargé l'administrateur délégué de rédiger et de lui soumettre un nouveau business plan. Le 3 décembre 2004, le nouveau business plan pour l'AFSCA a été soumis au gouvernement fédéral, qui l'a approuvé le même jour.

1.1.2. Résumé du management du Business plan

La vision stratégique de l'AFSCA tient compte des attentes des différents partenaires et veut créer une valeur ajoutée dans cinq finalités :

- la réalisation d'une chaîne alimentaire sûre en limitant autant que possible l'exposition des consommateurs et en réduisant les incidents et les crises,
- la création d'une image fiable, propre à augmenter la confiance des consommateurs et à assurer un bon pouvoir concurrentiel à nos entreprises,
- l'apport d'un cadre juridique stable en contribuant à la simplification administrative,
- la recherche de la complémentarité avec les secteurs,
- l'atteinte d'une prestation de services excellente d'un point de vue opérationnel en parvenant à un service public efficace, à l'action transparente.

La première phase du développement de l'Agence alimentaire était orientée sur l'intégration interne. A présent que cette phase est terminée, l'AFSCA devra surtout se concentrer, dans la prochaine période, sur le développement d'une organisation fiable et au fonctionnement efficace. Cela signifie que les processus doivent être organisés plus efficacement et optimisés. En outre, la mise en œuvre de l'autocontrôle au sein des entreprises provoquera un glissement des activités, qui passeront des contrôles classiques à la réalisation d'audits des systèmes d'autocontrôle.

Le fonctionnement futur de l'AFSCA est formulé à partir des objectifs stratégiques et repose sur la réalisation d'un certain nombre de projets qui pourront se réaliser dans les années à venir : la mise en œuvre de l'autocontrôle dans les entreprises, l'implémentation des conclusions de l'exercice de BPR food@work et la réalisation du nouveau système informatique : Foodnet.

Le fonctionnement global de l'AFSCA est projeté sur un modèle d'activités de haut niveau dans lequel sont reprises les activités centrales, les activités de soutien et les activités pour le compte de tiers. Y est également mentionnée, sur base du plan de personnel 2005, l'affectation en personnel pour toutes les activités.

Un premier scénario idéal indique quel sera l'impact de l'introduction des systèmes d'autocontrôle validés dans toutes les entreprises pour 2008 dans les divers secteurs. Cela entraînera une diminution du nombre de contrôleurs, avec un déplacement des activités au sein du plan de contrôle dans le sens du traitement des non-conformités. Un deuxième scénario indique les glissements dans l'hypothèse où la moitié seulement des entreprises disposent en 2008 d'un système d'autocontrôle validé.

Enfin, un calcul est fait pour le futur financement et budget pour chacun de ces scénarios, basés sur les éléments suivants :

- une dotation inscrite au budget du SPF SPSCAE,
- des rétributions qui sont imputées aux entreprises pour des prestations fournies par l'AFSCA
- des contributions à charge des secteurs pour le financement des activités non imputables aux entreprises et
- d'autres recettes telles que des contributions de l'UE, le produit d'amendes administratives, le rapport de placements,...

Le budget de 2008 est une projection basée sur le nouveau financement et sur les activités modifiées de l'AFSCA, y compris le nouvel effectif en personnel. Le budget a été élaboré pour les deux scénarios, avec un certain nombre de suppositions, la dotation de l'Etat restant constante et la contribution des secteurs étant diminuée en fonction de l'introduction des systèmes d'autocontrôle qui leur permettent de contribuer à réaliser une meilleure sécurité alimentaire sans que cela entraîne un surcoût.

Les différents scénarios de l'action future de l'AFSCA qui ont été élaborés sont basés sur les hypothèses suivantes :

- la mission de l'AFSCA reste la même,
- les différents secteurs respectent l'obligation légale en matière d'autocontrôle et
- les projets planifiés d'automatisation sont achevés avec succès.

D'autres éléments peuvent aussi avoir un impact sur les scénarios proposés. Songeons aux nouveaux risques ('emerging risks') (qui ne sont pas nécessairement connus à ce jour), aux choix stratégiques relatifs à la présence de l'AFSCA dans les différents secteurs, et aux modifications du cadre international (tant réglementaire que géographique).

1.2. Nouveau système de financement

Les systèmes de financement existants qui assurent le flux financier en provenance des entreprises doivent être harmonisés. Le transfert des anciens systèmes de financement à l'Agence a été fixé par l'AR du 22 février 2001 (entériné par la loi du 19 juillet 2001). Par ce transfert, l'Agence est actuellement financée par la dotation de l'Etat et par les ('anciens') droits, contributions et rétributions existants à charge des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire. Un nouveau projet de loi a été approuvé au CM du 23 janvier 2004 (Avant-projet de loi de financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire –2003A1750.020). Ce projet de loi définit uniquement un cadre général, les modalités concrètes devront être fixées dans des arrêtés d'exécution.

Les systèmes de financement existants de l'Agence alimentaire sont très divers et imposent des charges inégales aux différents secteurs. Au sein de l'AFSCA, on a oeuvré, en concertation avec les secteurs, à un nouveau système de financement qui tend vers une répartition plus équitable des charges entre les différents secteurs. L'apport total des secteurs dans les frais de fonctionnement de l'AFSCA n'augmente pas du fait de ce nouveau système.

Lors de sa réunion du 23 janvier 2004, le gouvernement fédéral a approuvé un nouveau projet de loi concernant le financement de l'AFSCA. Ce projet a ensuite été approuvé par le parlement et a été signé par le Chef d'Etat le 9 décembre 2004. Cette loi définit uniquement un cadre général, les modalités concrètes devant être fixées dans des arrêtés d'exécution.

Le 3 décembre 2004, le gouvernement fédéral a approuvé 2 arrêtés d'exécution: un projet d'AR «Rétributions» et un projet d'AR «Contributions». Par le biais du nouveau système de financement approuvé par le gouvernement, celui-ci s'engage à maintenir la dotation publique actuelle. En outre, le mécanisme de financement vise à facturer autant que possible les prestations directement aux entreprises en question. Les programmes de contrôle établis par échantillonnage seront financés via une contribution à laquelle tous les secteurs participent. Une réglementation à part entière a été élaborée pour les coûts des tests ESB.

Une évaluation approfondie du business plan et du nouveau système de financement est prévue après une période de 2 ans.

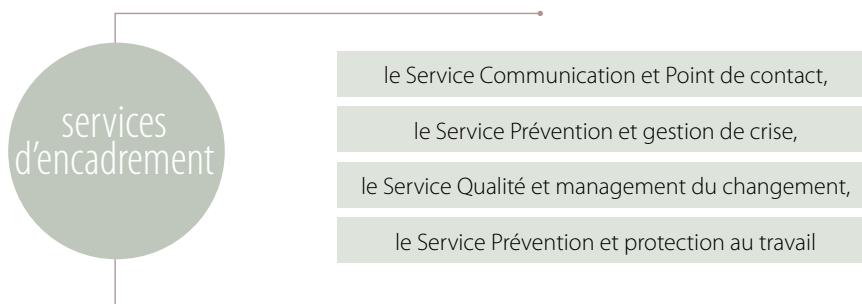


2 Organisation

2.1 Les services de l'Administrateur délégué

L'Administrateur délégué dirige l'AFSCA. Depuis le 16 juillet 2002, cette fonction est occupée par le Dr. Piet Vanthemsche.

Figure 1.1 : Organigramme Services d'encadrement de l'Administrateur délégué



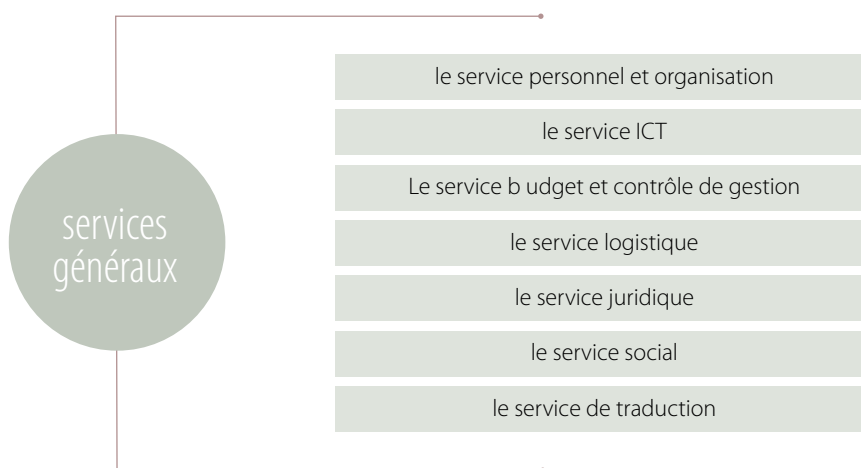
Un certain nombre de compétences ont, en raison de leur importance pour l'ensemble de l'Agence, été placées directement sous la responsabilité de l'Administrateur délégué. Ensemble, ces services constituent les services d'encadrement.

En outre, le Service de l'Audit interne et le Secrétariat du Comité consultatif relèvent aussi directement de la compétence de l'Administrateur délégué.

2.2 Direction générale des Services généraux

Les Services généraux ont pour tâche principale de mettre le plus efficacement possible à la disposition des services de l'Administrateur délégué et des administrations opérationnelles les moyens disponibles logistiques, financiers, informatiques et juridiques et en ressources humaines et de leur apporter le soutien nécessaire pour mettre en place et maintenir à niveau une organisation d'entreprise moderne.

Figure 1.2 : Organigramme Direction générale des Services généraux



Le service Personnel et organisation (P&O) assure la gestion des affaires du personnel et apporte un soutien organisationnel. Il assure le recrutement de personnel sur la base du plan de personnel et des profils de fonction ainsi que la gestion des carrières des agents, tant en ce qui concerne l'aspect administratif que l'aspect pécuniaire. Au sein du service P&O a également été créé un centre de formation et de développement.

Le service ICT s'occupe de la mise au point de systèmes informatiques pour l'ensemble de l'Agence et met le matériel nécessaire à la disposition des agents.

Le service Budget et contrôle de gestion est responsable de la comptabilité de l'Agence et gère les recettes et les dépenses. Le service est responsable de l'établissement et du suivi du budget, de la facturation aux entreprises et du suivi des paiements

Le service Logistique assure la fourniture de matériel aux agents ainsi que l'hébergement de ceux-ci et certaines activités dans le domaine des transports

Le service Juridique apporte son soutien et émet des avis pour tous les services opérationnels. Au sein de ce service a été créée une cellule qui est compétente pour les amendes administratives.

En outre, l'AFSCA dispose de son propre service Social ainsi que d'un service de traduction.

L'année qui vient de s'écouler fût très chargée. Les principales activités réalisées sont les suivantes:

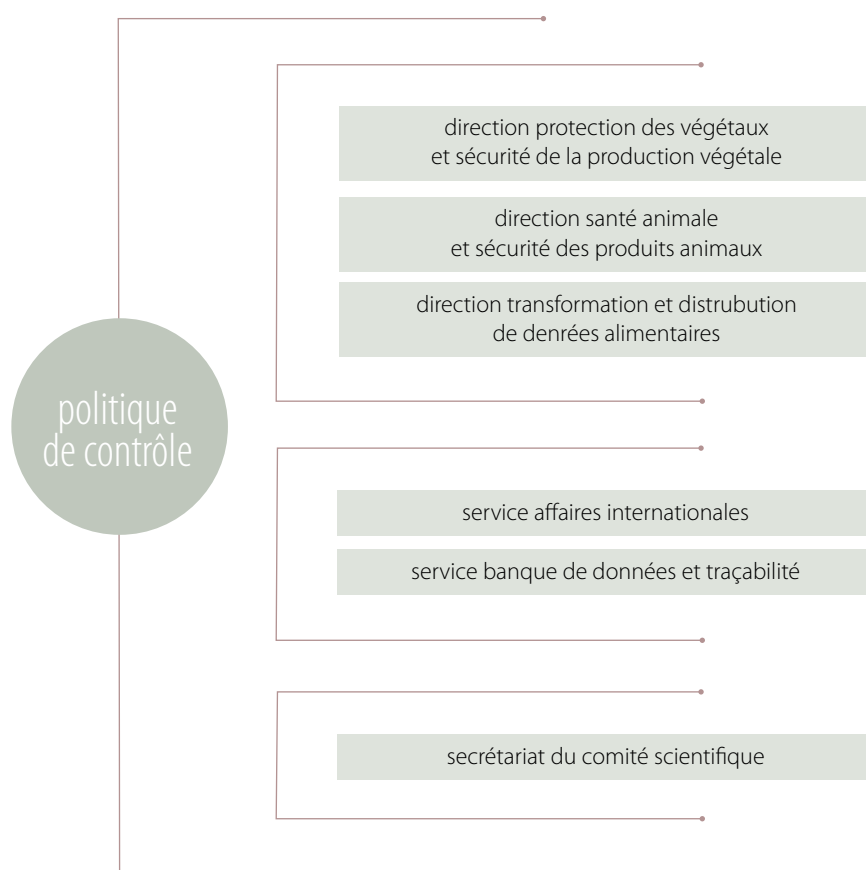
- L'intégration du personnel dans les nouvelles structures,
- L'introduction des cercles de développement,
- L'harmonisation des systèmes d'indemnité,
- La réalisation du plan du personnel
- La mise en oeuvre d'un système informatique et d'un réseau intégrés,
- Le regroupement des différents services en un site par province,
- La formation des collaborateurs en accentuant l'autocontrôle.

2.3 Direction générale de la Politique de contrôle

La Direction générale de la Politique de Contrôle a pour tâches essentielles:

- l'élaboration des bases réglementaires relatives aux contrôles, aux obligations des opérateurs, à l'identification et à l'enregistrement de ceux-ci et à la certification des produits,
- l'élaboration du programme annuel d'inspections, d'audits, d'échantillonnages et d'analyses de l'Agence,
- le développement de procédures (audit, certification, etc.) et l'organisation de formations à l'intention de la DG Contrôle,
- le soutien scientifique et technique au Comité scientifique et l'analyse des risques,
- la gestion conceptuelle des diverses banques de données de l'Agence et le développement de la traçabilité au sein de la chaîne alimentaire,
- assurer les relations internationales de l'Agence par la collaboration avec les services de contrôle des autres pays et l'accueil de délégations étrangères, y compris la coordination des visites d'inspection de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne,
- la participation aux réunions internationales, en particulier du Codex Alimentarius, de l'OIE (office international des épizooties) et du Comité permanent pour la Chaîne alimentaire et de Santé animale de la Commission européenne où sont discutées et votées les nouvelles réglementations concernant les compétences des Agences,
- les relations avec les secteurs professionnels et leur information en rapport avec la politique de contrôle suivie et à suivre.

Figure 1.3 : Organigramme Administration Politique de Contrôle



La Direction générale de la Politique de Contrôle s'articule autour de 6 entités dont 3 directions verticales.

Une tâche importante de la Direction Protection des végétaux et sécurité de la production végétale consiste à fixer un cadre juridique à l'intérieur duquel les opérateurs actifs dans le secteur phytosanitaire, la production primaire végétale, la fourniture de matières premières, le secteur des engrais et les produits phytopharmaceutiques peuvent développer leurs activités en respectant la sécurité de la chaîne alimentaire et de la santé des végétaux.

La direction réalise dans son domaine un programme de contrôle et collabore à l'information des secteurs concernés.

Etant donné la diversité de ses tâches, la Direction Santé animale et sécurité des produits animaux est subdivisée en 4 sections: la Section Santé animale, la Section Produits animaux, la Section Aliments pour animaux et la Section Sous-produits et EST.

Dans ces domaines respectifs la direction assure le cadre législatif et en informe les secteurs. La direction collabore activement avec diverses autorités fédérales et régionales. Elle réalise dans son domaine un programme de contrôle étayé scientifiquement et assure le rapportage à la Commission européenne.

La Direction transformation et distribution des denrées alimentaires élabore, dans son domaine, le cadre législatif et assure la concertation et l'information des différents secteurs actifs dans la transformation et la distribution des denrées alimentaires. La direction contribue activement au développement de fils conducteurs dans le cadre de l'autocontrôle.

Il y a en outre deux services chargés de tâches horizontales :

- le service Relations internationales est responsable des relations avec les services de contrôle des autres pays et apporte un soutien actif aux firmes exportatrices et aux secteurs. Le service a développé en 2004 une procédure horizontale de certification ainsi qu'un système unique de certificats sécurisés.
- le service Banques de données et traçabilité est essentiellement actif dans le développement conceptuel de systèmes de traçabilité et d'identification tout au long de la chaîne alimentaire notamment afin de renforcer l'efficacité des mesures en cas de rappel de produits. Une attention particulière est portée à la banque de données des opérateurs soumis à un agrément, une autorisation ou un enregistrement et au développement du nouveau système informatique intégré FOODNET.

Enfin, le secrétariat du comité scientifique joue un rôle important dans le soutien et l'encadrement du comité; le secrétariat collabore aussi dans l'évaluation ponctuelle ou urgente des risques qui est requise par la direction générale lors d'incidents.

A partir du 1 janvier 2006 aura lieu une étape particulièrement importante dans le domaine de l'intégration et de l'harmonisation de la réglementation relative à l'hygiène. Afin de préparer l'industrie, un certain nombre d'initiatives ont été prises par la Direction générale qui doivent conduire sans retard à une application effective de la réglementation et, là où la possibilité existe, à une notable simplification des obligations administratives. La réglementation nationale est en conséquence soumise à un examen critique et mise en conformité avec les nouvelles prescriptions européennes. Les procédures pour l'agrément, l'autorisation et l'enregistrement sont parallèlement harmonisées et simplifiées.

La Direction générale est également responsable de la collaboration avec diverses autorités régionales et fédérales, parmi lesquelles le SPF Santé publique, le BIRB, le SPF Economie, les douanes, les services régionaux de l'environnement et de l'agriculture, ...

La Direction générale est enfin chargée de la coordination des actions que l'Agence entreprend en collaboration avec les autorités régionales en particulier en matière de contamination de la chaîne alimentaire suite à la pollution de l'environnement et en matière de sous-produits animaux.

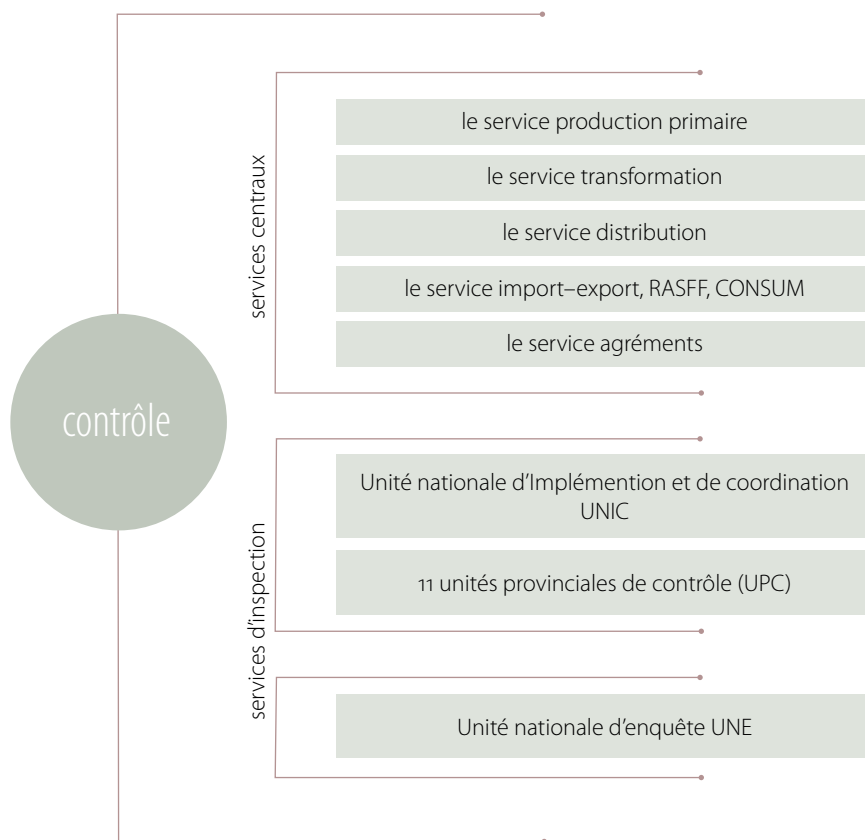
2.4 Direction générale du Contrôle

L'Administration du Contrôle est l'administration d'exécution au sein de l'AFSCA.

Ses principales missions sont les suivantes :

- connaître tous les opérateurs et leurs activités (agrément, licence),
- procéder à un contrôle intégré des processus de production des opérateurs à tous les stades de la chaîne alimentaire ainsi que de leurs systèmes d'autocontrôle (s'ils doivent disposer d'un tel système),
- procéder à un contrôle intégré de la légalité, de la sécurité et de la traçabilité des aliments et des matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire,
- délivrer les certificats requis par la législation nationale et internationale,
- rendre compte des résultats des contrôles,
- mettre ou faire mettre en œuvre des mesures préventives ou correctives découlant des contrôles.

Figure 1.4 : Organigramme de la Direction générale du Contrôle



Il y a 5 services centraux :

Trois services qui ont été créés sur base d'une répartition de tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire en fonction de leur activité et de leur système d'autocontrôle. Chaque service est donc responsable d'un certain groupe d'opérateurs.

Ces services sont :

- Le service Production primaire (secteurs végétal et animal)
- Le service Transformation
- Le service Distribution

Ensuite, il y a deux services chargés de tâches horizontales :

- Le service Import–Export, RASFF, CONSUM
Ce service traite tous les dossiers qui se rapportent à l'importation et à l'exportation, et assure le suivi correct de chaque message directement ou indirectement entré et faisant état d'un danger pour la santé publique, la santé des animaux ou des végétaux (messages RASFF: plaintes, résultats défavorables de contrôles ou d'analyses dans le cadre de la notification obligatoire ou de Consum).
- Le service Agréments
Ce service gère tous les dossiers d'agrément et d'enregistrement de tous les opérateurs.

Dans chaque province, y compris pour la Région de Bruxelles-Capitale, il existe une unité provinciale de contrôle qui réalise les contrôles sur le terrain. Chaque unité provinciale de contrôle (UPC) est dirigée par un chef qui organise le travail. Compte tenu de la nature des tâches à effectuer et de l'étendue géographique du territoire à contrôler, il existe au sein de chaque UPC 3 services : un service production primaire (secteur végétal et animal), un service transformation et un service distribution.

Pour la coordination des unités de contrôle entre elles et la coordination avec les services centraux à Bruxelles, deux responsables ont été désignés au sein de la Direction générale du Contrôle (un pour la région néerlandophone et un pour la la région francophone et germanophone). Ils dirigent l'Unité nationale d'implémentation et de coordination (UNIC). Cette unité est responsable de la simplification de l'application sur le terrain des instructions des services centraux, et de l'harmonisation de cette application entre les différentes UPC. De plus, l'UNIC suit l'application de ces instructions et peut proposer des corrections et des solutions aux problèmes constatés. L'UNIC est également chargée de l'évaluation de l'exécution des contrôles au sein des UPC. L'UNIC développe des procédures de contrôle en vue de contrôler le fonctionnement des UPC.

L'Unité nationale d'enquête (UNE) fait également partie de la Direction générale du Contrôle. L'UNE est chargée de la prévention et de la répression des fraudes. En raison de la complexité (géographique, technicité, ...) et/ou du caractère organisé de ces infractions, les dossiers requérant une approche spécialisée coordonnée et/ou multidisciplinaire (collaboration avec le parquet, la police fédérale ou locale) peuvent être attribués à l'UNE. C'est le Directeur général de l'Administration Contrôle qui prend la décision finale à ce sujet.

Outre ses tâches de contrôle, les principales réalisations de l'Administration Contrôle pendant l'année 2004 concernent :

- l'intégration fonctionnelle du personnel au sein de la structure définitive de la DG Contrôle. Cela signifie que chaque collaborateur s'est vu attribuer sa fonction définitive et donc aussi ses tâches, ce qui fait que l'AFSCA se dirige de plus en plus vers une approche intégrée de ses contrôles.
- un plan de contrôle intégré, qui traduit le programme de contrôle établi via l'évaluation des risques, a été appliqué pour la première fois en 2004. Il a été mis à la disposition des UPC via un outil informatique convivial, de manière à leur permettre de 'filtrer' du plan les contrôles qui leur étaient dévolus. Ces contrôles ont été répartis de manière correcte entre les UPC en tenant compte du nombre de points de contrôle et des moyens dont dispose chaque UPC. Grâce au plan de contrôle, les contrôles peuvent être quantifiés par UPC, ce qui permettra d'éliminer à terme les différences dans les prestations.
- en outre le développement d'instruments de travail en vue d'harmoniser la qualité des contrôles a été poursuivie. Pour chaque contrôle et chaque échantillonnage, on a élaboré des fiches techniques qui sont standardisées quant au lay-out et à la numérotation, et dont les rubriques sont fixes quant au contenu (législation, suites à donner à des résultats de contrôle défavorables, ...). Pour chaque type de contrôle, l'Administration Contrôle établit des check-lists. Le but de ces check-lists est de rendre les contrôleurs aussi multifonctionnels que possible en standardisant les contrôles

dans les différentes branches de la chaîne alimentaire et en couchant par écrit les principes de base de cette harmonisation. De plus, la suite qui est donnée à un résultat de contrôle défavorable est, de ce fait, harmonisée au moyen de critères mesurables repris dans la check-list.

- L'Administration Contrôle a collaboré au projet de dispatching de l'Administration Laboratoires. L'objectif de ce projet était d'organiser et de suivre la livraison des échantillons aux laboratoires.

Ce projet permet aux contrôleurs et inspecteurs de ne pas perdre de temps à porter les échantillons dans les différents laboratoires. De plus, les données relatives aux échantillons et les résultats des analyses sont gérés, grâce à ce système, dans une banque de données centrale.

2.5 Administration Laboratoires

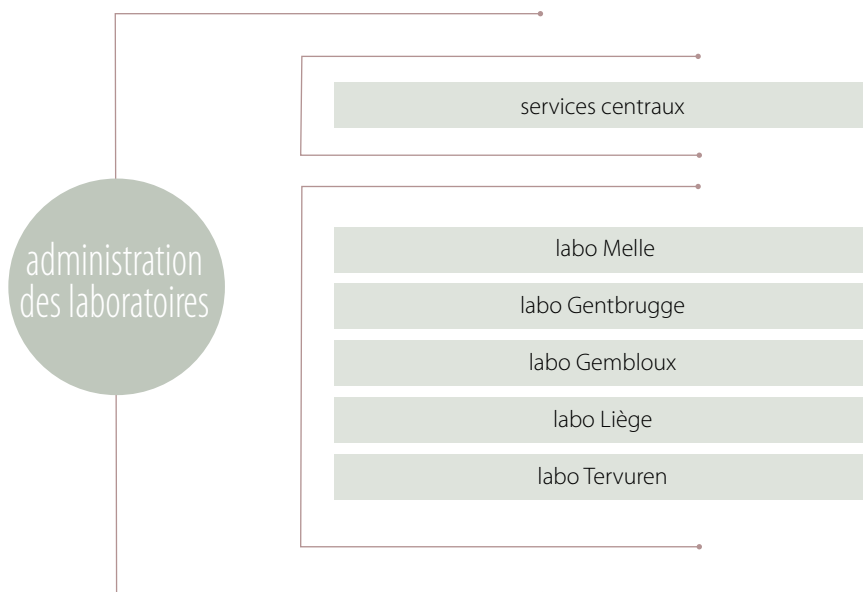
Dans le cadre de sa mission de surveillance, l'Agence a fréquemment recours aux services des laboratoires en tant que support de ses contrôles et de ses actions. L'AFSCA dispose de 5 laboratoires propres et collabore avec près de septante laboratoires externes indépendants. Une bonne qualité des analyses et des résultats rapides sont les premières exigences pour un agrément par l'AFSCA. Une autre condition pour être agréé est la possession par le laboratoire d'un certificat d'accréditation délivré par une institution d'accréditation belge ou par une institution avec laquelle le système d'accréditation belge a conclu un accord d'agrément réciproque.

Le staff de l'Administration Laboratoires se situe aux services centraux à Bruxelles. Le staff coordonne la collaboration avec les laboratoires externes, en ce compris l'agrément des laboratoires, l'agrément des méthodes d'analyse et des appareils et la facturation des analyses. Le staff coordonne en outre le fonctionnement de 5 laboratoires propres à l'AFSCA établis à Melle, Gembloux, Liège, Gentbrugge et Tervuren.

En 2004, l'Agence a créé deux centres de dispatching aux laboratoires de Melle et de Gembloux. Tous les échantillons prélevés par les inspecteurs et les contrôleurs y sont réunis en vue d'optimiser le transport des échantillons vers les laboratoires où ils seront analysés.

Les 5 laboratoires de l'Agence sont accrédités et ont chacun leur particularité et leur domaine propre. Ce domaine a fortement été élargi en 2004 en exécution d'un plan de rationalisation.

Figure 1.5: Organigramme de l'Administration Laboratoires avec désignation de la spécialisation des laboratoires de l'AFSCA





3

Le personnel de l'Agence alimentaire

3.1 Relevé des effectifs

La majorité des membres de l'Agence provenaient du transfert de personnel en provenance de diverses entités tel que l'Inspection des denrées alimentaires, certains services du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, de l'Institut d'expertise vétérinaire et de l'ACSA.

L'année 2004 fut celle de l'intégration et de l'affectation de ce personnel au sein de l'Agence. En effet, le personnel était, jusque fin novembre 2004, repris dans la cellule provisoire de l'AFSCA. Le personnel fut donc, au cours de cette année, sorti de la cellule provisoire et affecté au sein de l'Agence. Le graphique repris ci-dessous donne un aperçu schématique des effectifs par Direction générale après l'intégration et l'affectation.

Tableau 1.1 : Relevé des effectifs (ETP)

Administrateur délégué		29
Politique de contrôle		64
Contrôle	services centraux	85
	services extérieurs	644
Laboratoires		155
Services généraux		189
Total		1.166

Par ailleurs, pour diverses activités, dont notamment des expertises, l'AFSCA fait également appel à des vétérinaires indépendants chargés de mission (CDM). Ces CDM représentent quelques 550 ETP.

3.2. De la cellule provisoire à la structure définitive

Le 1^{er} décembre 2004, chaque membre du personnel a reçu son affectation dans la structure définitive de l'Agence alimentaire. Cette affectation a eu lieu après que chacun eut reçu l'opportunité d'exprimer sa préférence pour un maximum de trois emplois dans un ou plusieurs services des services centraux ou des services extérieurs. Beaucoup ont choisi leur propre emploi, mais un nombre important d'agents ont choisi et effectivement reçu une fonction et une résidence totalement nouvelles au sein de l'AFSCA. L'affectation ne bétonne nullement quelqu'un dans sa fonction : un système permanent de mutation interne, faisant déjà l'objet d'un accord avec les syndicats, entrera en application au début 2005.

Le 1^{er} décembre 2004, toujours, deux importants nouveaux systèmes ont démarré : les cercles de développement et la réforme Copernic pour les agents du niveau 1 (qui devient le niveau A). L'Agence alimentaire suit non seulement de façon très attentive les développements entourant la nouvelle carrière A – un processus conduit par le SPF Personnel & Organisation – mais elle essaie de formuler de façon pro-active des propositions et de se faire une place dans les organes de concertation ad hoc.

En 2004, presque toutes les mesures d'harmonisation relatives aux indemnités et interventions, que l'on a négociées en 2003, ont été introduites : un même montant pour les indemnités de séjour forfaitaires, le règlement financier pour l'utilisation du GSM, l'installation d'une ligne ADSL auprès d'un grand groupe de membres du personnel, l'élargissement de l'assurance omnium aux déplacements privés 24h/24 et un règlement du temps de travail explicite pour le personnel itinérant.

3.3. Formation

L'AFSCA a fait de la progression de la qualité de ses agents l'un de ses objectifs stratégiques, progression dont la formation est l'un des moyens principaux. Le Centre de Formation et de Développement donne l'occasion à son personnel de se perfectionner afin de répondre aux défis que comportent ses missions. En outre, le CFD soutient le personnel de l'AFSCA dans la préparation des mesures de compétence et examens de carrière.

A côté des formations habituelles, on a surtout investi en 2004 dans le parcours de formation « cercles de développement » et dans un parcours de formation dans le cadre de l'autocontrôle. Pour les deux parcours, on a utilisé le concept « train the trainer ». Dans le parcours de formation autocontrôle, on a accordé l'attention nécessaire aux bonnes pratiques d'hygiène (GMP-GHP), à l'HACCP, à l'autocontrôle et à l'audit, à la traçabilité, à la notification obligatoire, à la technologie et aux systèmes de qualité.



4 Le budget de l'Agence alimentaire

Après une période de rodage fin 2003, l'Agence alimentaire a étrenné au début de l'année budgétaire 2004 son nouvel outil comptable. Celui-ci permettra de gérer le budget de manière analytique et ainsi de mieux attribuer les coûts et les recettes à certains services ou secteurs spécifiques.

Le 23 mars 2004, un nouveau régime de financement du coût global des tests d'ESB a été approuvé par le Conseil des Ministres. Le coût moyen des tests de laboratoire a été fixé à 32,08 € (hors TVA). A l'avenir, ces coûts seront financés par l'AFSCA, qui prévoit à cette fin les rentrées nécessaires via, d'une part, une rétribution de 10,70 € par animal testé (en vigueur depuis le 1er décembre 2004), et d'autre part des contributions à charge de tous les segments de la chaîne alimentaire.

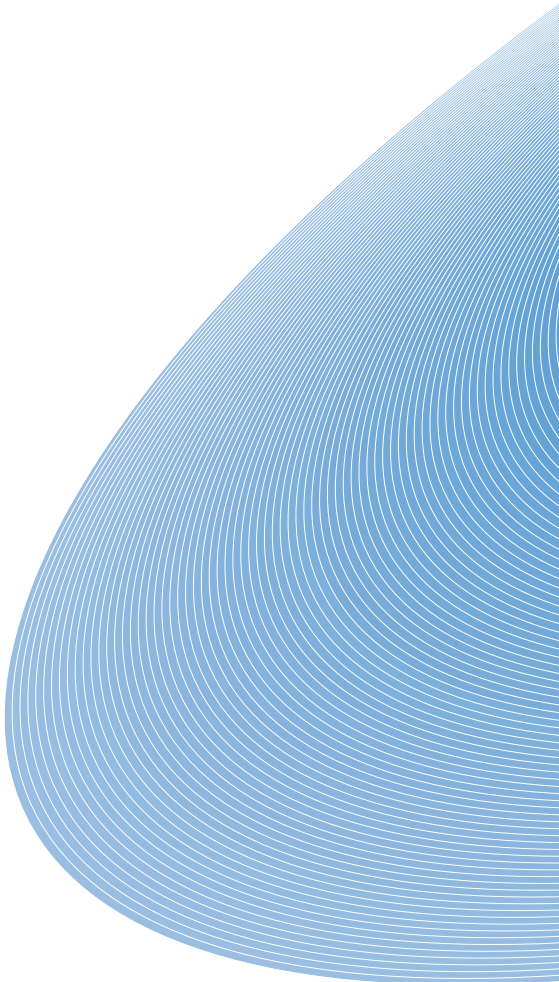
Toutefois, à partir du 1er juillet 2004, les tests d'ESB ont été préfinancés par l'AFSCA, ce qui explique partiellement le résultat négatif du budget 2004.

Le Conseil des Ministres a par ailleurs approuvé le 3 décembre 2004 deux projets d'AR concernant les rétributions et les contributions, qui doivent régler à l'avenir le financement de l'Agence alimentaire. Dès que la Commission européenne aura marqué son approbation sur ces projets d'AR, ils pourront être mis à exécution.

Tableau 1.2.: Le budget de l'Agence alimentaire

Rubrique	Recettes	
	Budget	Réalisations
Dotation	62.833.000	62.833.000
Interventions UE	5.500.000	5.886.490
Recettes propres	64.752.177	57.194.009
Recettes ESB	5.049.000	3.913.501
TOTAL	138.134.177	129.827.000
TOTAL hors ESB	133.085.177	125.913.499
Rubrique	Dépenses	
	Budget	Réalisations
Personnel		
Salaires / traitements	63.010.324	59.382.974
Indemnités	6.849.806	6.015.034
Autres personnel	555.856	351.908
Fonctionnement		
Fonctionnement personnel attaché	12.392.753	9.255.690
ICT	5.212.191	5.204.000
Vétérinaires externes	25.808.705	25.256.943
Labos externes	16.316.788	15.109.998
Dépenses ESB	10.651.700	7.357.058
Test ESB cadavres années précédentes	3.740.000	3.740.000
Autres frais de fonctionnement	2.796.895	2.300.117
Investissements		
Machines, mobilier, ICT	5.015.982	4.511.661
TOTAL	152.351.000	138.485.383
TOTAL hors ESB	137.959.300	127.388.325





rapport d'activités
activités horizontales

04

2ième partie



1 Projets

1.1. Food@work

Au mois d'octobre 2003, le projet food@work a été officiellement mis en route au sein de l'Agence alimentaire. Food@work est le nom du projet BPR (Business Process Reengineering), qui a été lancé pour améliorer et rationaliser le fonctionnement de l'AFSCA.

Dans le cadre de food@work, les objectifs stratégiques de l'AFSCA ont été actualisés au cours du dernier trimestre de 2003. Ensuite, un groupe de projet interne a effectué une analyse des points forts et des faiblesses de l'Agence alimentaire, ainsi que des avantages et des menaces qu'elle peut rencontrer (analyse SWOT).

1.1.1. Enquête qualitative auprès des partenaires externes de l'AFSCA

Début 2004, un bureau externe a été chargé par l'AFSCA de mener une enquête qualitative auprès de ses clients. Un point fondamental dans la réalisation des méthodes de BPR est, en effet, que l'on tienne compte de l'avis et de la vision des partenaires externes. Cette enquête a permis de préciser la vision, les souhaits et les attentes des clients de l'AFSCA à l'égard de la politique de l'Agence alimentaire.

Des résultats de cette enquête découlent les constatations suivantes :

- Les personnes interrogées sont positives à l'égard de l'intégration de tous les services de contrôle dans une seule organisation.
- La confiance des personnes interrogées en la capacité de gérer une crise par l'AFSCA augmente, mais n'est pas encore totale.

-
- On a nettement besoin, au départ de l'AFSCA, d'une communication proactive et plus orientée vers les entreprises,
 - Nécessité d'une plus grande uniformité des contrôles effectués. La plupart des personnes interrogées plaident pour une plus forte harmonisation et standardisation des procédures de l'AFSCA. Un nombre élevé des personnes interrogées est d'avis que cela doit également être réalisé au niveau international.
 - Au sein de l'AFSCA, il faudra s'occuper d'un meilleur flux d'information envers ses propres collaborateurs.
 - On ressent une professionnalisation claire dans la communication externe.
 - L'ancien régime de financement n'est pas suffisamment transparent et équilibré. En ce qui concerne le nouveau régime de financement, la plus grande partie des personnes interrogées acceptent le principe qu'elles doivent partiellement cofinancer par le biais d'une contribution générique. La facturation univoque de services semble également acceptée.
 - On accepte le principe que les entreprises sont elles-mêmes responsables de la délivrance des garanties pour des denrées alimentaires sûres. La plupart des personnes interrogées sont d'accord avec la mise en oeuvre des systèmes d'autocontrôle, mais attendent de l'AFSCA une précision plus détaillée du cadre et des obligations.
 - La plupart des personnes interrogées comprennent la position et le rôle spécifiques de l'AFSCA. Elles sont d'accord avec le développement d'un programme de contrôle sur base de l'évaluation des risques.

1.1.2. Déterminer les programmes d'amélioration

Les possibilités d'amélioration prioritaires ont été déterminées dans le cadre des objectifs stratégiques actualisés et sur base des résultats de l'analyse SWOT et de l'enquête auprès des clients. Celles-ci doivent être groupées en 9 programmes d'amélioration, expliqués dans la figure 2.1

Un groupe de travail interne élaborera par programme les possibilités d'amélioration, ensuite un plan d'implémentation sera établi. Ce plan sera à peu près achevé après l'été de 2005, de manière à ce qu'il puisse être exécuté à partir de ce moment-là. L'exécution durera environ 3,5 ans.



Garantie de qualité

L'AFSCA veut développer en interne un système global de qualité implémenté .

Pour ce faire, une des conditions est que le système de garantie de qualité soit soutenu par l'ensemble de l'organisation. Un système de mesure relatif aux paramètres critiques spécifiques à l'AFSCA sera lié à ce système de garantie de qualité.

Prévention et gestion de crise

Le fonctionnement de la cellule prévention et gestion de crise est évalué tout en prêtant une attention particulière à la collaboration avec des structures de management de crise d'autres autorités et à une communication interne et externe optimale. Il est important de garantir la continuité du service de l'AFSCA en temps de crise.

Exécution et suivi du contrôle

L'exécution et le suivi des contrôles sont les activités principales de l'Agence. L'objectif de ce programme est l'amélioration des processus et de l'organisation de la DG Contrôle, notamment dans le contexte des nouvelles structures de l'AFSCA par rapport à celui des anciens services au départ desquels l'AFSCA a été créée.

Développement de la politique de contrôle

L'évaluation du risque, imposée dans l'approche de la chaîne alimentaire, est d'une importance primordiale pour le développement au sein de l'AFSCA de programmes de contrôles performants. Le but est d'optimiser le processus de la méthode d'élaboration du plan global de contrôle et des flux d'information de la DG Contrôle vers la DG Politique de Contrôle. De plus, on vérifie comment on parvient à une validation plus rapide des guides sectoriels. Finalement, on s'occupe de la réalisation du concept smiley.

Gestion et réalisation des analyses

Le but de ce programme d'amélioration se focalise surtout sur les 3 points repris ci-après

- l'inventaire de la capacité d'analyse totale nécessaire à l'exécution des missions de l'AFSCA, avec une attention particulière pour la capacité de réserve à prévoir pour les situations de crise;
- l'évaluation des méthodes existantes de dispatching et d'enregistrement ;
- l'optimisation du processus en matière de réalisation ou de réalisation par des tiers d'analyses d'échantillons, avec une attention particulière pour l'acheminement à partir de la réception des échantillons jusqu'à la délivrance du rapport d'analyse.

Budget et contrôle de gestion

La structure financière de l'AFSCA sera révisée et rationalisée. La comptabilité analytique sera davantage développée, pour garantir la transparence en matière des dépenses et des revenus. Le but de ce programme est d'optimiser les processus et d'organiser le service B&CG, avec une attention particulière aux mécanismes de perception, au contrôle de gestion, au contrôle interne et au support du management.

ICT

Une exigence fondamentale au bon fonctionnement de l'AFSCA est l'accès de chacun aux données nécessaires. L'ICT joue un rôle primordial sur ce plan.

On se focalisera sur l'organisation orientée vers le client du service ICT et sur la stratégie de l'ICT, selon lesquelles l'AFSCA souhaite s'intégrer à la politique fédérale en matière de l'e-gouvernement. Le portfoliomanagement et l'équilibre entre workforce et outsourcing seront examinés.

P&O

L'objectif de ce programme est d'organiser de manière optimale le service Personnel et Organisation au sein de l'AFSCA. Pour ce faire, on se focalisera plus particulièrement sur la gestion du personnel, la planification et le recrutement, le développement du personnel et de l'organisation, l'e-RH, la gestion des connaissances, la gestion des rémunérations et les conditions de travail.

Politique générale et concertation avec d'autres autorités

Les buts de ce programme:

- systématiser les plans de management et les plans opérationnels,
- développer un processus uniforme reprenant une analyse intégrée d'impact afin de formuler des propositions de politique,
- rechercher comment créer des situations gagnantes par le biais des accords et des actions coordonnées avec d'autres autorités,
- optimiser le rapportage externe,
- évaluer le fonctionnement du comité scientifique et du comité consultatif.

1.2. FoodNet

En 2003, l'AFSCA avait déjà analysé les systèmes d'information existants dont elle avait hérité des entités d'origine. Il s'est avéré que ces systèmes étaient peu ou pas compatibles tant sur le plan fonctionnel que sur le plan technique et qu'ils ne couvraient que partiellement les activités de l'Agence. Afin de soutenir et d'apporter une plus-value à un fonctionnement performant de l'organisation et afin de diminuer la charge administrative au profit des activités avec une plus grande valeur ajoutée, un nouveau système de gestion de données et d'informations intégré est nécessaire.

Les objectifs énoncés sont les suivants:

- Développer un système qui recouvre toutes les activités de contrôle et d'audit et permet le management de work-force.
- Prévoir un système automatisé de délivrance de certificats et autorisations. Il faut ici appliquer dans la mesure du possible les principes d'e-government
- Permettre un rapportage correct aussi bien vers le terrain que vers le management.
- Réaliser pour les contrôleurs et inspecteurs un e-Workplace à la base où ils ont accès à tous les systèmes
- Réaliser l'association avec la Banque Carrefour des entreprises (BCE)
- Réaliser une centralisation des différents systèmes autour de la traçabilité

En 2004, l'AFSCA a fortement investi dans les études nécessaires à la réalisation efficace d'un tel système. Les choix stratégiques nécessaires ont été fait tout en ne perdant pas de vue les applications périphériques pour, par exemple, la facturation, la politique GRH et la comptabilité. On ambitionne de pouvoir disposer d'une première version opérationnelle de cette nouvelle application pour début 2006.

Une première amorce d'e-Workplace a été réalisée par l'installation de lignes ADSL au domicile des inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA. L'adhésion au projet fédéral d'e-Communities, une plate-forme pour l'échange efficace d'informations, doit également y contribuer.

BOOD, une banque de données centrale pour les opérateurs, a été développée et associée à la BCE. Toutes les données signalétiques et les activités pertinentes de tous les opérateurs de la chaîne alimentaire seront recueillies dans BOOD.

En ce qui concerne la traçabilité, une analyse de haut niveau a été effectuée sur l'avenir de SANITEL, le système informatisé d'identification et d'enregistrement pour animaux de rente. Beltrace, le système informatisé de traçabilité des abatages a été mis à la disposition des communes belges et est en ce moment utilisé par une majorité de celles-ci.

2

Réalisation du plan de contrôle 2004

En 2004, l'Agence alimentaire a pour la première fois réalisé un plan de contrôle intégré, qui transpose le programme de contrôle 2004, développé par évaluation des risques, en un planning pour les 11 UPC, en tenant compte du nombre de points de contrôle et des moyens par UPC.

Grâce au plan de contrôle, il est possible de quantifier les contrôles par UPC, éliminant ainsi les différences de prestation à terme.

2.1. Etablissement du planning

La traduction du plan de contrôle se fait en répartissant les contrôles du programme de contrôle 2004 sur les 11 UPC et sur toute l'année. Lors de la répartition on tient compte d'un certain nombre de paramètres, comme p.ex. le fait que certains contrôles soient des contrôles saisonniers, la présence géographique des opérateurs qui effectuent l'activité à contrôler, etc.

Lors du planning, nous distinguons trois types de contrôle :

- les contrôles prévisibles et quantifiables
Pour ces contrôles, chaque UPC reçoit un objectif à atteindre (nombre de contrôles) au sein d'une période bien déterminée (mois ou semaine). Ils peuvent fixer eux-mêmes le moment où ils réalisent effectivement les contrôles.
- les contrôles non prévisibles mais quantifiables
Pour ces contrôles, il n'y a qu'un planning du nombre de contrôles sur base annuelle (pas de planning mensuel et pas de répartition parmi les UPC). Un exemple est le nombre de contrôles planifiés au préalable par an lors de l'importation de pistaches.

-
- les contrôles non prévisibles et non quantifiables

Pour ces contrôles, seul un objectif non quantifiable est planifié sur base annuelle. Un exemple d'un tel objectif est le contrôle de chaque importation d'un certain produit.

Lors de la répartition dans le temps, on prévoit moins de contrôles au cours des mois de janvier et décembre et lors des vacances scolaires. A ces moments-là, il y a moins d'agents disponibles. De plus, on prévoit de cette façon un peu plus de marge pour réduire un retard éventuel dans la réalisation du plan de contrôle.

Lors de la répartition parmi les différentes UPC, on tient compte des effets à échelle. Grâce à la grandeur d'échelle des grandes UPC, elles peuvent effectuer relativement plus de contrôles par rapport aux petites UPC. En effet, l'effet des absences inattendues, mais temporaires de contrôleurs est moins grand quand l'UPC est suffisamment grande.

2.2. Suivi, rapportage et réalisations en 2004

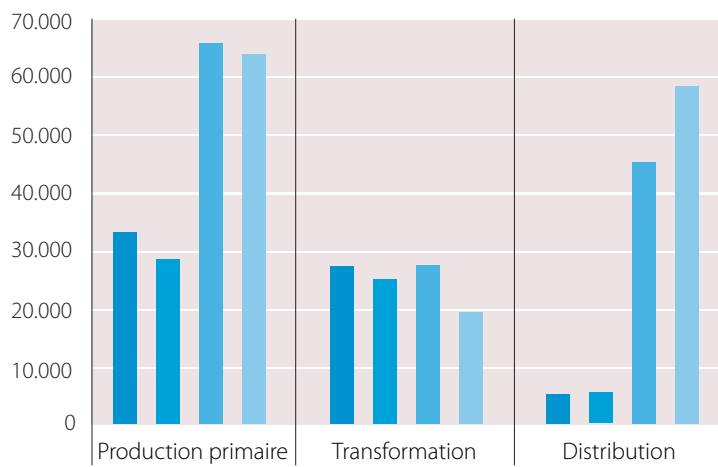
Lors de sa création en 2000, l'AFSCA a hérité un certain nombre d'applications qui ont été utilisées dans les anciens services de contrôle pour l'enregistrement des résultats de contrôle. Les contrôles et les échantillonnages effectués sont encodés dans ces systèmes chaque jour. Cependant, ces systèmes, utilisés dans le passé, ne peuvent être appliqués en tant qu'outil de management et ne peuvent échanger aucune donnée entre eux.

C'est pourquoi les contrôles et les échantillonnages effectués ont également été encodés (au moins) une fois par mois dans l'application web du plan de contrôle spécifiquement développée à cette fin. Tous les contrôles devaient être encodés dans l'application web au plus tard le 20 du mois suivant le mois dans lequel les contrôles étaient effectués.

En comparant ces données avec les objectifs planifiés, les chefs d'UPC avaient la possibilité d'évaluer la situation au sein de l'UPC et, le cas échéant, de prendre des actions lorsque l'on constate des manquements quelque part. Les services centraux de l'Administration Contrôle suivaient chaque mois les statistiques. Une fois tous les trois mois, un relevé de la situation était soumis à la réunion des chefs d'UPC et du Directeur général de l'Administration Contrôle.

Cette concertation permet de déplacer entre les UPC des objectifs du plan de contrôle. On peut par exemple décider de procéder ainsi en temps de crise. Le cours du marché qui change (faillite d'entreprises, ...) peut également faire l'objet d'une adaptation du plan de contrôle.

Figure 2.1 : Objectifs et réalisations des contrôles et échantillonnages en 2004, divisés par secteur



- nombre d'échantillonnages - objectif
- nombre d'échantillonnages - réalisations
- nombre de contrôles - objectif
- nombre de contrôles - réalisations

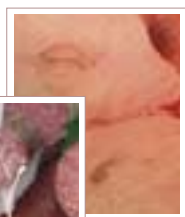
3

Établissement du programme de contrôle 2005

La sécurité de la chaîne alimentaire repose en grande partie sur les mesures de précaution prises par les opérateurs eux-mêmes. Ces derniers sont en tout état de cause garants des produits qu'ils mettent sur le marché et de ce fait, réalisent un certain nombre de vérifications et de contrôles. Dans sa mission, l'AFSCA veille au maintien de la sécurité alimentaire par le biais des contrôles officiels.

Il est illusoire d'imaginer, tant dans le chef des opérateurs que dans celui de l'AFSCA, un contrôle qui couvrirait l'ensemble des produits, des documents et des établissements. C'est la raison pour laquelle on travaille avec un programme de contrôle. Les obligations légales, les résultats des années antérieures, les recommandations des instances internationales ou des comités ainsi que l'analyse des risques sont autant de critères pris en compte dans les choix réalisés par l'Administration Politique de contrôle de l'AFSCA.

Le programme de contrôle considère tous les stades, du secteur primaire à la vente au consommateur final et vise le respect des garanties et des normes pour l'ensemble des produits relevant des compétences de l'AFSCA. Bien que le programme soit établi pour une année entière, il peut encore être adapté dans le courant de cette même année, par exemple, en raison d'obligations européennes ayant été modifiées.



D'une manière générale, trois types de contrôles officiels sont programmés en vue de vérifier le respect des dispositions légales :

- les inspections réalisées auprès des opérateurs : elles visent notamment à vérifier les systèmes de production, de transformation et de distribution mis en œuvre ;
- les inspections documentaires : elles englobent la vérification des documents commerciaux, des emballages et des registres nécessaires, entre autres, pour assurer la traçabilité des produits;
- les contrôles des produits, des animaux et des plantes : ces contrôles sont le plus souvent réalisés sur base d'échantillons prélevés par les agents de l'AFSCA.

Le nombre ou la fréquence des inspections réalisées auprès des opérateurs ainsi que des contrôles documentaires est en général fixé par la réglementation européenne et prend en compte l'importance des secteurs, notamment le nombre d'opérateurs. Ces inspections et contrôles sont réalisés par sondage ou sur base de critères préétablis.

Le choix des analyses et des matrices à échantillonner est quant à lui déterminé sur base des risques. Le nombre d'analyses programmées pour 2005, lorsqu'il n'était pas fixé par la réglementation ou les recommandations, a été établi soit sur une approche statistique, soit sur la base des non-conformités rencontrées les années antérieures. Par ailleurs, dans certains cas, le nombre d'analyses a été augmenté en tenant compte de priorités diverses (consommateurs, politique).

Le programme de contrôle a été présenté et soumis à l'avis des comités consultatif et scientifique de l'AFSCA.

Tableau 2.1 : chiffres marquants du programme de contrôle 2004 - partie analyses

Secteur	Analyses (groupe)	Détections et déterminations	2005
Production animale	Contaminants biologiques	Impuretés botaniques, Micro-organismes, Parasites, Toxines, Virus, TSE	4.116.556
	Contaminants chimiques	Acides organiques, Borate, Dioxine, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus	29.202
	Contaminants physiques	Contaminants radioactifs, Protéines animales transformées, Résidus de coquilles et de membranes	2.718
	Garanties & normes	Additifs autorisés, Fraîcheur, Médicaments autorisés, Minéraux, OGM, Qualités substantielles	3.446
	Irradiation	Irradiation	128
	Substances interdites	Déchets, Eau (teneur dans les viandes fraîches), Hormones, Substances médicamenteuses interdites	34.886
Production végétale	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Parasites, Toxines, Virus	11.663
	Contaminants chimiques	Acrylamide, Colorants, Dioxines, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus, Matériaux en contact, Semicarbazide	3.344
	Garanties & normes	Additifs autorisés, OGM, Propriétés physico-chimiques, Qualités substantielles	1456
	Irradiation	Irradiations	128
	Contaminants Physiques	Contaminants radioactifs	160
Produits préparés	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Toxines	21.175
	Contaminants chimiques	3-MCPD, Acrylamide, colorants, Dioxines, Hydrocarbures, Métaux lourds, PCB, Résidus, Semicarbazide, Matériaux en contact	2.169
	Garanties & normes	Additifs autorisés, Fraîcheur, Propriétés physico-chimiques, Qualités substantielles	1.593
	Irradiation	Irradiations	243
	Substances interdites	Substances médicamenteuses interdites	182
Boissons	Contaminants biologiques	Micro-organismes, Toxines	985
	Contaminants chimiques	Acrylamide, Acides organiques, Métaux lourds, Résidus	1170
	Garanties & normes	Additifs autorisés	360
Eaux (non destinées à la boisson)	Contaminants biologiques	Micro-organismes	330
	Contaminants chimiques	Métaux lourds, Résidus	390
	Garanties & normes	Additifs autorisés	120
Emballages	Contaminants chimiques	Matériaux de contact, Métaux lourds	1190
Autres produits	Contaminants biologiques	Parasites	2.500
	Contaminants chimiques	Métaux lourds	10
	Garanties & normes	Additifs autorisés	40

4

Communication

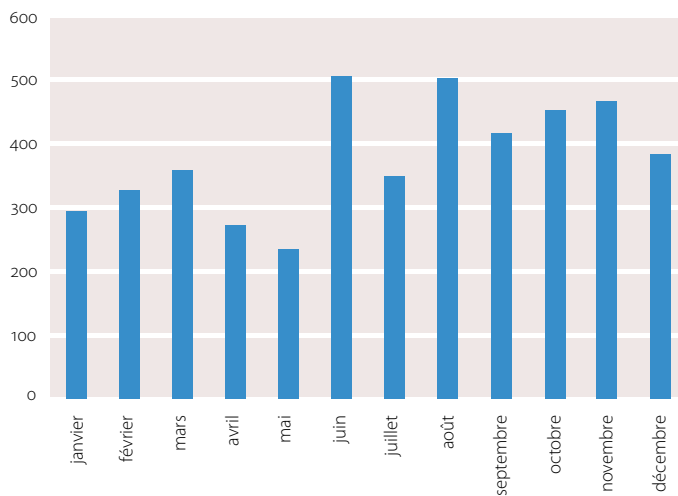
4.1. Point de contact pour le consommateur

La mission du point de contact est de répondre aux questions des consommateurs et d'enregistrer (et de donner un suivi aux) les plaintes.

4.1.1. Questions

Le point de contact a pris note de 4,584 questions. C'est quelque peu moins qu'en 2003 (5.235 questions), mais il faut remarquer que cette année-là presque 2.000 questions avaient été posées concernant la peste aviaire. En dehors des demandes de brochures AFSCA (970), il s'agissait principalement de questions en rapport avec l'hygiène des locaux ou des personnes (964 questions)

Figure 2.2 : Nombre mensuel de questions au point de contact en 2004.



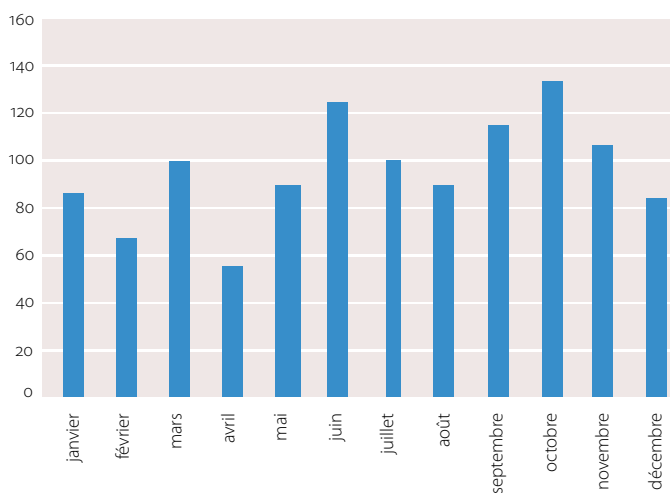
4.1.2. Plaintes

On a pris note de 1.159 plaintes. Ce nombre est beaucoup plus élevé qu'en 2003, année durant laquelle 750 plaintes avaient été enregistrées.

Ici aussi, c'est l'hygiène des locaux et des personnes qui domine avec 491 plaintes. C'est compréhensible car c'est un sujet auquel le consommateur est directement confronté lorsqu'il fait ses courses ou mange à l'extérieur.

En outre, il y avait surtout des plaintes en ce qui concerne la fabrication et les méthodes de conservation (142), les contaminants (97) et les intoxications alimentaires (80).

Figure 2.3 : Nombre mensuel de plaintes au point de contact en 2004



4.2. Campagne d'été «Été pourri non merci!»

Les températures estivales et les loisirs insoucians apportent de bons moments qui toutefois, sur le plan de la sécurité alimentaire, impliquent des risques spécifiques.

L'Agence alimentaire a préparé deux campagnes différentes afin d'anticiper cette problématique liée à la belle saison.

Cette initiative de l'Agence alimentaire a été lancée début juin sous le slogan «Été pourri non merci» et a atteint sa vitesse de croisière dès le mois de juillet.

Ces campagnes se sont d'une part orientées vers le consommateur et d'autre part vers le monde de l'entreprise.

L'élément frappant de la campagne destiné aux consommateurs était basé sur les 4 spots télé qui invitaient le consommateur, de façon ludique, à être prudent avec les denrées alimentaires. Au mois de septembre, une enquête externe et interne limitée a été menée afin d'évaluer l'impact des spots télé. En outre, des étudiants jobistes ont été envoyés sur les grands pôles d'attractions touristiques afin de distribuer aux passants de petites cartes avec des conseils pour une alimentation saine.

La campagne destinée au monde de l'entreprise se situait à la côte belge et dans les Ardennes. Au mois de juillet, les gérants de commerces alimentaires variés ont eu la visite d'étudiants jobistes venant leur remettre une brochure. Cette brochure attirait brièvement l'attention des gérants sur l'existence de l'Agence alimentaire ainsi que sur un certain nombre de règles de base en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. Les coordonnées de l'UPC de laquelle ils dépendent y étaient également reprises.

Dans le prolongement de cette action de sensibilisation, l'Agence alimentaire a mis sur pieds un projet pilote dans les provinces de Flandre occidentale, de Namur et de Luxembourg en collaboration avec les centres de formation régionaux.

Un ensemble de formations de base devant permettre au gérant d'un commerce alimentaire de répondre à la réglementation et de « survivre » à un contrôle de l'Agence alimentaire avec un résultat favorable a été proposé. Cette campagne aux entreprises a été renforcée par des petits spots télé diffusés sur les chaînes régionales ainsi que par des publications dans la presse spécialisée.

4.3. Projets en collaboration avec la Fondation Roi Baudouin

L'AFSCA participe à trois projets de la Fondation Roi Baudouin.

4.3.1. «Dialogue direct avec les consommateurs»

L'objectif du projet «Dialogue direct avec les consommateurs» est triple:

- réunir les avis et arguments des citoyens sur un thème choisi;
- tester la plus-value et la complémentarité d'un dialogue direct avec les consommateurs au sein d'un processus de formation de décisions des autorités, en l'occurrence l'Agence alimentaire et le SPF SPSCAE;
- faire fonction de moteur et d'exemple pour les approches participatives au niveau des autorités

Dans le cadre de ce projet, on a recherché une réponse à la question : « jusqu'où les consommateurs veulent-ils aller en matière de sécurité alimentaire et que trouvent-ils important et, à contrario, sans importance lors de l'achat de denrées alimentaires ? ».

Afin d'étayer la discussion, les participants au projet pilote ont reçu la brochure 'Sécurité alimentaire : à quel prix ?'. Cette brochure contient quelques données de base sur la sécurité alimentaire et plus particulièrement les différents facteurs et risques y liés.

Les éléments qui influent sur la décision de consommer ou non une certaine

denrée alimentaire y entrent également en ligne de compte.

Cette brochure est disponible via le site web de l'Agence alimentaire.

Durant le week-end des 2 et 3 octobre 2004, trente personnes sélectionnées se sont réunies à Bruxelles afin de dialoguer sur le thème choisi sous la conduite de deux animateurs. Un rapport a été établi. Il donne une image complète du projet.

Début 2005, les personnes chargées de créer la politique à l'Agence alimentaire et au Service public fédéral Santé publique détailleront leurs réponses aux participants et l'on motivera quelles recommandations entreront ou non en ligne de compte.

4.3.2 «La sécurité alimentaire: comment y parvenir?»

Cette action se déroule en collaboration avec le CRIOC et la FRB et est effectuée avec toutes les instances impliquées dans la chaîne alimentaire (de l'agriculture à la consommation).

En 2004, l'exposition éducative interactive sur une alimentation saine, orientée vers les écoles, a de nouveau circulé. Exception faite des provinces d'Anvers, de Flandre occidentale et de Flandre orientale, l'exposition a également participé au Salon de l'alimentation à Bruxelles en octobre, où les différents représentants du projet ont participé à un débat.

En outre, le projet a fourni, au cours du deuxième semestre de 2004, une version retravaillée de la brochure «Une étiquette facile à décoder»

4.3.3 «Alimenter le dialogue»

Depuis l'automne 2004, l'AFSCA collabore également à un troisième projet FRB, à l'initiative de Test-Achat.

Test-Achat voit cinq objectifs à ce projet :

1. garantir le droit des consommateurs à une alimentation de qualité, saine et savoureuse,
2. mieux discerner les réelles préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et sur base de cela, réaliser un dialogue à part entière entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire,
3. améliorer progressivement et de façon durable la sécurité alimentaire sur base de la longue expérience que Test-Achat a acquise dans ce domaine,
4. veiller aux délais du respect des engagements que les différents acteurs ont pris afin d'assurer aux consommateurs une sécurité alimentaire optimale,
5. communiquer directement avec les consommateurs sur les résultats pratiques de ces démarches.

4.4. Le Bulletin et Foodnotes

L'AFSCA accorde beaucoup d'importance à une communication ouverte à l'égard des consommateurs.

Le Bulletin doit montrer au consommateur de quoi s'occupe quotidiennement l'Agence alimentaire. Cinq numéros du Bulletin sont parus en 2004.

Le nombre d'abonnements est passé en 2004 de 742 à 1.841 abonnements par poste et de 2.168 à 4.287 abonnements à la version électronique.

Depuis 2004, l'ancien journal du personnel «Ad Valvas» a été entièrement relooké. Il s'appelle désormais «Foodnotes».

L'objectif de Foodnotes est:

- de fournir des informations objectives sur l'Agence ;
- de renforcer le lien entre les membres du personnel ;
- de contribuer à une meilleure ambiance de travail pour les membres du personnel;
- de promouvoir le dialogue.

Le premier numéro est paru en avril et trois autres numéros ont suivi en 2004.

4.5. Les contacts avec la presse et les communiqués de presse

Au cours de l'année 2004, l'Agence alimentaire a émis 89 communiqués de presse. Les communiqués de presse relatifs aux rappels de produits trouvent de plus en plus leur voie vers le site web de l'Agence alimentaire tandis que l'envoi du communiqué de presse se fait par le monde de l'entreprise. Cela provient de la hausse du sens des responsabilités des producteurs et à la notification obligatoire à laquelle ils sont soumis.

4.6. Participation à des événements

En février, l'Agence alimentaire a participé à la foire agricole et horticole d'Agribex. Bien que, pris au sens strict du terme, Agribex soit une foire pour professionnels, le grand public a pour elle un grand intérêt. Sous le thème « La sécurité alimentaire, une responsabilité partagée », l'AFSCA a entre autres exposé à son stand quelques posters informatifs. Un petit film exposait ce que le consommateur peut lui-même faire afin de garantir la sécurité de son alimentation et divers folders et brochures étaient mis à la disposition des visiteurs. La publication flambant neuve « Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire » a été présentée à la foire même lors d'une avant-midi d'étude.

Fin juillet, l'Agence alimentaire était présente à la foire agricole et horticole de Libramont. Fidèlement à la coutume, cette foire a un grand pouvoir d'attraction tant sur la communauté agricole que sur le grand public. Outre son propre stand, l'Agence alimentaire a également contribué à un débat et à un symposium organisés durant la foire.

Au salon de l'alimentation d'octobre, l'Agence a pris part à deux débats. En outre, l'Agence était présente avec un stand à la foire des consommateurs de Kokerello à Gand et à la foire professionnelle Interpom du secteur des pommes de terre et des légumes à Kortrijk, toutes deux se sont tenues en décembre. L'AFSCA a également participé toute l'année à un certain nombre d'initiatives locales de plus petite envergure.



5

Comité consultatif

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 toutes les personnes intéressées (secteurs, consommateurs et autres autorités) qui sont impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA.

5.1. Activités générales

Au cours de 2004, le comité consultatif s'est réuni 11 fois, dont deux réunions d'urgence. La première réunion d'urgence a été organisée afin d'expliquer la note au Conseil des Ministres du samedi 20 mars 2004 à Ostende relative à l'état d'avancement, à l'évaluation et au plan d'action de l'AFSCA. Suite à cette note, le Conseil des Ministres a d'ailleurs décidé d'évaluer la composition et le fonctionnement du comité consultatif. La deuxième réunion d'urgence a fait suite à la fraude dans les viandes par une entreprise de Stekene.

Le comité consultatif a entre autres été consulté ou informé au cours de 2004 sur les sujets suivants :

- le budget de l'AFSCA,
- l'exécution du plan de contrôle 2004,,
- l'établissement du programme de contrôle 2005,
- un document de vision de l'AFSCA sur l'implémentation de l'autocontrôle et ses répercussions sur les contributions à payer par les entreprises.
- le projet food@work (voir Partie 2 , Chapitre 1)
- la politique de communication de l'AFSCA
- les projets en collaboration avec la FRB
- la Charte du contrôleur et de l'inspecteur
- la problématique des hormones
- le plan zoonose

-
- le programme OGM
 - toutes sortes de dossiers d'actualité (poulets gonflés à l'eau, action cuisines de collectivités, chrysomèle des racines du maïs, dioxines dans des épiluchures de pommes de terre, ...)

Il va de soi que le comité consultatif a aussi été étroitement impliqué dans le nouveau business plan et dans le développement du nouveau système de financement de l'AFSCA. Cette question a été abordée lors de différentes réunions plénières et de groupes de travail. Finalement, le 10 novembre 2004, le comité consultatif a donné un avis favorable aux deux projets d'arrêtés royaux (voir aussi Partie 1, Chapitre 1).

5.2. Temps forts en 2004: une matrice éthique pour la lutte contre les maladies animales

A la sortie de la crise de l'influenza aviaire en 2003, il avait été décidé d'établir une matrice éthique pour la lutte contre les maladies animales (MELMA). Une matrice éthique offre la meilleure solution à un problème dans une situation donnée sur base des techniques et informations existantes et connues.

Cette MELMA a été préparée par un groupe de travail ad hoc présidé par monsieur Lips, expert en science éthique attaché au Centre d'éthique agraire, bio et environnementale. Dans une première phase, on a débuté par le listing de tous les objectifs possibles devant être poursuivis lors de la lutte contre les maladies animales et la détermination des indicateurs allant de pair avec différents objectifs. Sur base de l'ébauche de la MELMA, on a décidé de dresser une « fiche de la maladie » laquelle peut reprendre des informations utiles et nécessaires sur une maladie et qui peut servir de base pour la détermination des coefficients de pondération. L'utilisation d'une fiche permet de distinguer clairement les indicateurs de la lutte contre la maladie animale de ceux de la maladie animale elle-même.

La proposition finale d'une matrice éthique pour la lutte contre les maladies animales sera soumise pour avis, à la réunion plénière début 2005.



6

Comité scientifique

Le Comité scientifique de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire 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 suivie et à suivre par l'Agence. Le Comité doit obligatoirement être consulté sur tous les projets de loi et tous les projets d'arrêtés royaux d'exécution de lois relatives aux matières relevant de la compétence de l'Agence visées à l'article 4 de la loi du 4 février 2000.

Le Comité scientifique se réunit en séances plénières en moyenne une fois par mois. Les dossiers complexes sont traités par des groupes de travail constitués d'experts spécialisés du Comité scientifique éventuellement complétés d'experts extérieurs au Comité. En 2004, le Comité scientifique s'est réuni 10 fois en séance plénière, et 38 réunions de groupes de travail ont été organisées.

En 2004, 38 avis ont été rendus par le Comité scientifique. A titre d'exemple, un résumé de deux avis marquants sont brièvement commentés ci-après.

Dans un contexte européen, le Comité scientifique s'engage également au niveau de la recherche dans le domaine de la sécurité alimentaire. Dans ce cadre, le Comité participe à 3 projets européens de recherche :

- le projet PERIAPT vise le développement d'une stratégie pour l'identification pro-active des risques émergents ;
- le projet EMRISK a pour but de mener, dans un contexte international, des recherches sur le développement d'un système électronique permettant à l'avenir d'identifier de façon plus efficace les risques émergents liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux et
- le projet SAFEFOODERA traite de la programmation de projets de recherche dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Le rapport annuel du Comité scientifique est disponible intégralement sur le site web de l'AFSCA.

6.1 Évaluation du risque de transmission du virus influenza aviaire à l'homme

L'influenza aviaire est une affection virale à tropisme respiratoire, entérique ou nerveux atteignant les volailles et les oiseaux domestiques ou sauvages. La forme la plus grave se manifeste par une maladie aiguë et généralisée causant une très forte mortalité pouvant aller jusqu'à 100 %. L'enveloppe virale présente à sa surface deux types de glycoprotéine différents : l'hémagglutinine (HA) et la neuraminidase (NA). La pathogénicité et la transmissibilité des différents virus IA sont très variables. Certaines souches de virus IA peuvent effectivement passer directement des oiseaux à l'homme. Ce passage constitue un phénomène rare. La transmissibilité des virus IA à l'homme dépend de la conjonction de plusieurs facteurs :

- des conditions épidémiologiques favorables ;
- une exposition prolongée au virus IA ;
- une charge virale importante des volailles ;
- la présence de certains sous-types pathogènes de virus IA (H5, H7, H9).

Le sous-type H5 s'étant récemment révélé être le plus pathogène en Asie du Sud-Est.

La transmission inter-humaine du virus IA, sans réassortiment, n'a pu être démontrée qu'une seule fois à ce jour lors de l'épisode à Hong Kong en 1997 (IAHP sous-type H5N1). Elle doit être considérée également comme un phénomène rare. L'homme ne possède pas ou peu de récepteurs cellulaires aux virus IA ce qui lui permet d'être peu sensible à ceux-ci. Le mécanisme de réassortiment génétique entre virus aviaire et humain permet cependant la génération de nouveaux virus qui potentiellement peuvent être directement pathogènes pour l'homme.

6.2. Limites d'actions pour résidus de certains additifs et médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires

Le Comité scientifique de l'AFSCA a donné en 2004 un avis relatif aux limites d'action pour la présence de résidus de certains additifs et certains médicaments pour animaux dans des denrées alimentaires lorsqu'il n'y a pas de valeur maximale pour les résidus (LMR). Une valeur de 10 µg/kg a été indiquée comme point de référence pour entreprendre une action s'il n'y a pas de LMR. Pour les substances en question, ce seuil ne conduit pas, dans les denrées alimentaires d'origine animale, à un dépassement de la dose journalière admissible.

Cet avis a fait suite à la demande de l'Agence alimentaire relative aux limites d'action au-dessus desquelles des mesures doivent être prises afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Il s'agissait plus particulièrement de la présence :

- d'additifs antibiotiques : monensin, salinomycine
- d'additifs coccidiostatiques : diclazuril, lasalocide, maduramycine, monensin, narasin, nicarbazine, robenidine, salinomycine et
- de médicaments : toutes les substances du groupe des sulfonamides.

Pour cette série d'additifs et de médicaments, il n'existe aucune valeur maximale pour les résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale et l'application d'une norme de risque zéro est incontrôlable.

Lorsque les substances en question ont tout de même été rencontrées par l'Agence alimentaire dans ces circonstances, cela a souvent conduit, même en cas de concentrations excessivement faibles, à des mesures extrêmes n'ayant peu ou pas d'impact sur la santé publique.

Sur base de cet avis scientifique indépendant, l'Agence alimentaire pourra, dans un certain nombre de situations spécifiques, adapter ses actions futures sans faire de concession dans le domaine de la protection de la santé publique.



7

Affaires internationales

7.1. Rayonnement international

Au cours de l'année 2004, l'AFSCA a reçu 20 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été commentés et une attention particulière a été accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et à la conclusion d'accords bilatéraux. En outre, lors d'incidents alimentaires comme la contamination à la dioxine d'épluchures de pommes de terre, les informations nécessaires ont très vite été fournies aux pays tiers vers lesquels on avait exporté afin d'éviter le blocage des marchés à l'exportation.

Dans le cadre d'un projet pour « l'Amélioration de la qualité des matières premières agricoles » au Maroc, l'AFSCA a organisé des envois d'experts au Maroc, pour le compte de et en collaboration avec la Coopération technique belge (CTB) et elle a accueilli 4 experts pour un stage en Belgique.

Un accord bilatéral a été conclu avec le Vietnam pour l'exportation de produits sanguins.

Le 30 novembre 2004, l'AFSCA a organisé un symposium international sur « l'application pratique de la législation générale en matière de denrées alimentaires » (the general food law). 175 participants de divers secteurs professionnels, États membres européens et pays tiers ont assisté à ce symposium. Des orateurs de la Commission européenne, de l'AFSCA et des secteurs professionnels ont traité des sujets tels que la traçabilité, les responsabilités des opérateurs, l'autocontrôle et la notification obligatoire.

7.2. Inspections par des organismes internationaux

7.2.1. Food and Veterinary Office de la Commission européenne

En 2004, la FVO a effectué au total 6 missions en Belgique en vue de vérifier l'application et l'exécution de la réglementation européenne. Il s'agit des missions suivantes :

- application de la réglementation CE relative à la prévention d'EST,
- évaluation du système de contrôle officiel des denrées alimentaires et en particulier l'application des contrôles sur l'hygiène des denrées alimentaires,
- évaluation de l'application du système de passeports phytosanitaires,
- évaluation de l'application des règles sanitaires d'application aux sous-produits animaux et à certains produits d'origine animale, non destinés à la consommation humaine,
- évaluation des mesures prises dans les zones où un foyer de chrysomèle des racines du maïs a été constaté ainsi que l'application de la législation communautaire,
- contrôle des résidus et contaminants dans des animaux vivants et produits d'origine animale y compris les contrôles en matière de médicaments vétérinaires.

Bien que dans la plupart des cas un certain nombre de recommandations pour une amélioration ont été formulées, les constatations des auditeurs étaient dans l'ensemble positives en ce qui concerne les efforts fournis par l'AFSCA dans ces domaines.

Une attention particulière a été accordée à l'évaluation des mesures d'application aux sous-produits animaux d'origine animale, non destinés à la consommation humaine. A l'initiative de l'Agence, un projet de convention a été établi en concertation avec les diverses administrations régionales et fédérales concernées et soumis pour approbation aux ministres concernés.

7.2.2. Organismes d'inspection internationaux

En 2004, l'AFSCA a reçu des visites d'inspection des pays suivants :

- États Unis d'Amérique
 - Du 7 au 16 janvier 2004, le Food Safety and Inspection Service (FSIS) du US Department of Agriculture a effectué un audit auprès de l'Agence alimentaire. Suite aux conclusions de l'audit, le FSIS a décidé d'attribuer aux autorités belges, en l'occurrence l'AFSCA, la compétence d'agrément des entreprises belges pour l'exportation de viandes vers les États Unis

Pour renforcer cette décision, le FSIS affirme qu'il fait confiance à l'AFSCA pour garantir que toutes les prescriptions américaines en matière d'inspection et d'exportation soient respectées.

Cette décision a pour conséquence que le FSIS n'effectuera plus d'audit dans des entreprises individuelles belges. L'Agence alimentaire sera évidemment encore régulièrement inspectée par le FSIS afin de vérifier si les conditions à la délégation de la compétence d'agrément sont toujours respectées. La décision du FSIS survient à un moment où les autorités françaises ont perdu leur agrément. Cela a renforcé la position du secteur alimentaire belge pour l'exportation vers les États Unis.

- Le Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) du United States Department of Agriculture (USDA) est venu contrôler les 30 novembre, 2 décembre et 9 décembre des bulbes de fleurs pour l'exportation vers les États Unis et ce avec résultat favorable.
- Corée du Sud :
 - Le National Veterinary Research and Quarantine Service (NVRQS) de Corée du Sud a effectué un audit auprès de l'AFSCA du 28 au 30 juillet 2004. Le système de contrôle de l'AFSCA a été examiné et un audit a été effectué dans un certain nombre d'entreprises belges.

Le résultat final de cette visite était favorable et la Belgique conserve sa compétence d'établir des listes d'entreprises moyennant l'approbation finale des services vétérinaires de Corée du Sud.

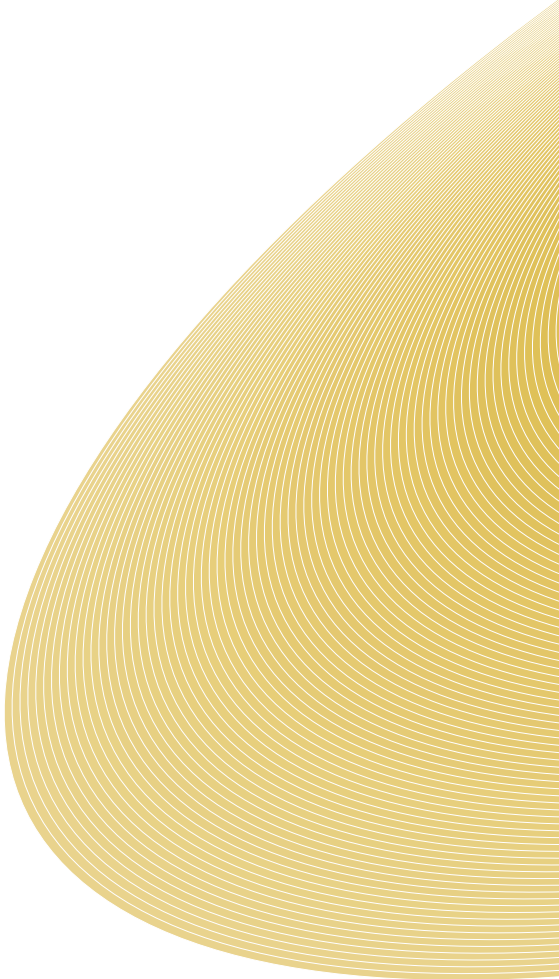
- Japon :

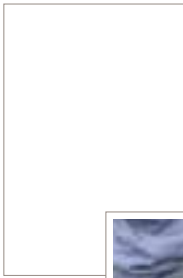
La Plant Protection Division du Japon a étudié, du 1er octobre au 15 décembre 2004, le système de contrôle belge pour la certification de tomates et de concombres. Un certain nombre d'entreprises ont évidemment été visitées et un audit y a été effectué. Le résultat final était favorable ce qui a permis aux premières tomates belges d'être exportées vers le Japon fin 2004.

- Cuba :

Le National phytosanitaire center du Ministère de l'Agriculture de la République de Cuba a effectué une inspection le 19 octobre 2004, avec pour résultat un accord d'exportation pour les plants de pommes de terre.

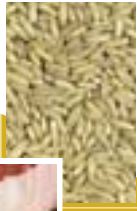






rapport d'activités
activités de contrôle 2004

3^{ème} partie



1

Aliments pour animaux, santé animale et produits animaux

1.1. Aliments pour animaux

Les contrôles visent tous les établissements impliqués dans la fabrication, la commercialisation ou l'utilisation d'aliments pour animaux. Ils concernent tant les aliments mis sur le marché belge que ceux destinés à l'exportation.

Dans le courant de l'année 2004, l'AFSCA a effectué 17761 contrôles lors de 7677 visites auprès de 2474 établissements. Les fabricants représentent 54% des opérateurs visités, les négociants 25% et les éleveurs 21%.

En 2004, lors de ces contrôles, 2002 manquements aux prescriptions légales ont été constatés. Chaque constat de non-conformité fait l'objet, en fonction de la gravité, d'un avertissement ou d'un Pro Justicia. Plusieurs non-conformités peuvent cependant être établies lors d'une même visite et donc dans un même procès-verbal.

1.1.1. Contrôles des établissements

La fabrication et la mise sur le marché d'aliments pour animaux requièrent selon les cas un agrément, un enregistrement ou une autorisation. Les firmes agréées, enregistrées ou autorisées font l'objet d'un suivi régulier afin de vérifier si les exigences réglementaires sont respectées. En 2004, 800 contrôles en ce sens ont été effectués. 187 non-conformités ont été mises en évidence et ont donné lieu à 151 avertissements et 2 Pro Justicia. La proportion de non-conformités est moindre qu'en 2003.

Par ailleurs, 1.293 contrôles des magasins et des stocks ont été réalisés révélant 30 non-conformités. Deux Pro Justicia et seize avertissements ont été établis.

1.1.2. Contrôles documentaires

Les aliments pour animaux peuvent ou non être emballés et doivent toujours être accompagnés de documents reprenant les prescriptions légales d'étiquetage (description, composition, ...). Les aliments médicamenteux ne peuvent être délivrés que sur base d'une prescription vétérinaire. Par ailleurs, les opérateurs du secteur sont tenus d'assurer la traçabilité des aliments dans des registres appropriés. Ces divers documents ont fait l'objet de 3.914 contrôles. Quelque 670 non-conformités ont été enregistrées, donnant lieu à 5 Pro Justicia et 460 avertissements. Cette proportion est légèrement supérieure à 2003.

1.1.3. Contrôles des aliments pour animaux

Au total, 11362 échantillons d'aliment ont été prélevés en 2004 pour vérifier le respect des garanties de qualité et des normes de sécurité. Bien que le nombre d'échantillons soit inférieur à celui de 2003 (-12%), le nombre d'analyses réalisées en 2004 (27.136) reste du même ordre de grandeur.

Le tableau suivant donne une vue d'ensemble des non-conformités réparties selon la nature des échantillons. Il y a lieu de noter que ces chiffres ne tiennent pas compte des résultats des éventuelles contre-analyses demandées par les responsables des aliments. Ces non-conformités ont fait l'objet de 951 avertissements et de 60 Pro Justicia.

Tableau 3.1 : Répartition des non-conformités selon le type d'aliments

Nature de l'échantillon	Nombre d'échantillons	Nombre de non-conformités	% de non-conformités 2004	% de non-conformités 2003
Matières premières	1.661	124	7,5	14,9
Additifs et prémélanges	676	96	14,2	10,7
Aliments composés	9.025	841	9,3	5,1
Total	11.362	1.061	9,3	5,9

Bien que, par rapport à l'année dernière, le contrôle des matières premières destinées à l'alimentation animale ait été sensiblement renforcé (+120%), la proportion de non-conformités mises en évidence s'est avérée deux fois moindre.

L'augmentation de la proportion de non-conformités observées pour les additifs, les prémélanges et les aliments composés résulte d'un meilleur ciblage des analyses. Ainsi quelque 3000 analyses programmées les années précédentes en vue de détecter la présence de PCB ont-elles été remplacées par d'autres analyses relatives à la qualité et à la sécurité des produits.

1.1.3.1. Sécurité des aliments pour animaux

Sur l'ensemble des échantillons analysés pour les PCB (8.136) et les dioxines (1.046), une farine de poisson s'est avérée non-conforme pour les deux paramètres et trois aliments composés dépassaient la norme en dioxine.

Pour ce qui est des métaux lourds, des pelures de pommes de terre et un aliment composé ont révélé un dépassement de la norme en plomb. Les 601 autres analyses portant sur le cadmium, l'arsenic, le plomb, le mercure, le chrome et le nickel se sont avérées conformes.

Le nombre élevé de contrôles sur les mycotoxines a conduit à la réalisation de 1150 analyses qui portaient sur la déoxynivalénol (269), l'ochratoxine A (134), l'aflatoxine B₁ (577), la zéaralénone (86), l'alcaloïde de l'ergot du seigle (8) et la fumonisine (76). Bien que le nombre de contrôles ait été plus élevé, le pourcentage de non-conformités a fortement diminué par rapport à l'année précédente en passant de 2,9 % en 2003 vers 0,4 % en 2004. Les non-conformités concernaient l'aflatoxine B₁ (1), la déoxynivalénol (1), la zéaralénone (2) et la fumonisine (1).

226 analyses ont été réalisées en vue de détecter la présence de résidus de pesticides principalement dans les matières premières (213) et dans une moindre mesure dans les aliments composés (13). Neuf échantillons de céréales ont révélé un dépassement des limites maximales acceptables, ce qui représente une légère augmentation par rapport à 2003.

751 recherches de salmonelles ont été réalisées. Quinze présences ont été enregistrées dans des matières premières (4) et dans des aliments composés pour volailles (5) et porcs (6).

Une attention toute particulière a été accordée à la vérification des prescriptions spécifiques en matière de protection contre la maladie de la vache folle (ESB). 1.442 analyses microscopiques ont été réalisées en vue de détecter la présence de protéines animales interdites. Dans ce contexte, une matière première animale (ovoproduit) et deux aliments composés ont révélé des contaminations quantifiables de farine de poisson (>0,1%). La présence de traces de protéine animale a par ailleurs été détectée dans 30 autres aliments. En outre, 27 des 139 échantillons de graisse animale ont révélé un dépassement de la norme de 0,15% d'impureté insoluble résiduelle totale.

2.149 analyses ont été réalisées sur un ensemble de 1.051 échantillons en vue de détecter la présence de substances médicamenteuses non-autorisées. 32 échantillons se sont avérés non-conformes principalement du fait de la présence de bromures.

En outre, des contrôles ont également été réalisés en vue de détecter des substances interdites telles que les graisses recyclées (127) et les hormones (1.273). Six matières premières d'origine animale et un aliment composé ont révélé la présence de graisse recyclée. Aucune hormone n'a été détectée.

1.1.3.2. Qualité substantielle des aliments pour animaux

3.614 analyses visaient à vérifier les conditions d'utilisation d'additifs et de médicaments autorisés. Près d'une analyse sur cinq a révélé le non-respect de la garantie donnée sur les antibiotiques, les coccidiostatiques, les vitamines, les oligo-éléments ou les autres additifs. Ces résultats marquent une légère augmentation des infractions par rapport à 2003 (+3,5%).

5.649 analyses ont été réalisées en vue de vérifier les prescriptions sur les paramètres de qualité telles que par exemple les protéines totales, la teneur en graisse, la cellulose brute ou les cendres. 404 analyses se sont avérées non-conformes. Ces chiffres sont comparables à ceux enregistrés en 2003.

1.1.3.3. OGM dans les aliments pour animaux

Les 178 analyses visant à détecter la présence d'OGM ont révélé 31 non-conformités en ce qui concerne l'obligation d'étiquetage. L'instauration, en avril 2004, d'un seuil d'étiquetage de 0,9% couvrant les risques de contamination a toutefois provoqué depuis lors une baisse sensible du nombre de non-conformités. En l'absence de seuil de tolérance pour les contaminations fortuites, une tolérance zéro était d'application avant avril 2004.



1.2. Santé animale

Au total, en 2004, on a effectué 31.224 contrôles au cours de 17.470 visites d'exploitation. Par rapport à 2003, le nombre de visites d'exploitation a diminué de 24% (21.668) alors que le nombre de contrôles lors de ces visites d'exploitation (30.578) a légèrement augmenté. Les principaux objectifs de contrôle, sont l'identification et l'enregistrement, les résidus et les hormones, les agréments, la santé animale, le transport des animaux et les mouvements d'animaux, l'importation et l'exportation ainsi que le bien-être des animaux.

1.2.1. Contrôles de l'identification et de l'enregistrement

1.2.1.1. Bovins

En 2004, près de 2,8 millions de bovins, répartis entre 44.555 troupeaux, étaient enregistrés en Belgique. 14.257 étaient des exploitations de vaches laitières. Par rapport aux années précédentes, le nombre de troupeaux continue à diminuer légèrement alors que le nombre total de bovins reste inchangé.

Un contrôle d'identification et d'enregistrement (contrôle I&E) peut se faire de deux manières :

- sous la forme d'un contrôle physique, consistant à contrôler effectivement un animal et le marquage des animaux sur place. A cette occasion, on contrôle aussi le registre d'exploitation et les documents d'identification d'autres animaux,
- sous la forme d'un contrôle administratif consistant à contrôler les documents réglementaires. Souvent, ce contrôle a lieu à la suite d'anomalies constatées dans Sanitel.

Tableau 3.2 : Contrôles I & E

Nombre total		Nombre de contrôles effectués		
Troupeaux enregistrés	Bovins	Dans les troupeaux	Bovins	
			Contrôles administratifs	Contrôles physiques
44.555	2.781.676	3.398	297.180	206.744

A l'occasion de ces contrôles, 380 procès verbaux ont été dressés pour sanctionner des infractions. Parfois, plusieurs infractions ont été constatées dans un seul troupeau.

1.2.1.2. Porcs

En 2004, 10.614 troupeaux de porcs étaient enregistrés en Belgique pour un total de 664.316 emplacements pour truies et 4.998.124 emplacements pour porcs de boucherie. L'AFSCA a effectué 1.598 contrôles d'I&E dans les exploitations porcines. A cette occasion, 34 procès-verbaux ont été dressés. En outre, l'Agence alimentaire a également accompli des missions de contrôle dans le cadre des agréments, de la santé animale, du bien-être des animaux, de l'importation et de l'exportation, du transport des porcs et des résidus et contaminants.

Le vétérinaire d'exploitation doit aussi visiter 3 fois par an tous les troupeaux de porcs, pour lesquels il a conclu un contrat écrit avec l'éleveur responsable. Il est de ce fait coresponsable de la surveillance épidémiologique de ces troupeaux. Ces contrôles font l'objet d'un rapport de visite qui est enregistré dans Sanitel.

1.2.1.3. Ovins, caprins et cervidés

Au total, 2.159 troupeaux ont été visités pour contrôle. 1.905 contrôles I&E ont été effectués. A cette occasion, 65 procès-verbaux ont été dressés. Les autres motifs principaux de contrôle étaient : la délivrance d'agréments (326), la santé animale (533), l'importation (49), l'exportation (82), le transport (457), le bien-être des animaux (918) et la recherche de résidus et contaminants (19).

1.2.2. Surveillance épidémiologique des maladies des animaux

1.2.2.1. Ruminants

1.2.2.1.1. ESB chez les bovins

Tous les bovins sains âgés de plus de 30 mois abattus aux fins de consommation humaine et les bovins à risque, morts ou abattus pour cause de nécessité, âgés de plus de 24 mois, ont été soumis à des tests rapides de dépistage de l'ESB.

En cas de résultat positif du test rapide, des tests de confirmation sont effectués au CERVA, désigné par l'Agence comme laboratoire national de référence pour la lutte contre les EST.

Une surveillance permanente des bovins vivants a également été effectuée dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire avant l'abattage aux abattoirs. Pour tous les cas suspects, l'obligation de déclaration a été prise en compte. 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 nette diminution ces dernières années : en 2001, 2002 et 2003, respectivement 46, 38 et 15 cas d'ESB ont été enregistrés par rapport à 11 en 2004. Lors de la constatation d'un cas d'ESB, les mesures appropriées sont toujours prises.

Tableau 3.3 : Résultats du dépistage de l'ESB en 2004

Groupe cible	Nombre d'échantillons	
	Examinés	Positifs
Bovins morts (clos d'équarrissage)	35.322	2
Abattages normaux (abattoirs)	356.813	6
Abattages de nécessité (abattoirs)	1.307	0
Suspects cliniques à l'examen sanitaire avant l'abattage (abattoirs)	85	0
Suspects cliniques à la ferme ou sur les marchés aux bestiaux	169	3
Bovins mis à mort et analysés lors de l'éradication d'un foyer d'ESB	172	0
Totaux	393.868	11

1.2.2.1.2. EST chez les ovins et caprins

1.500 ovins et 200 caprins morts 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.

Le dépistage EST aléatoire à l'abattoir sur des ovins et des caprins abattus pour la consommation humaine a été abandonné au début de l'année 2004, la population belge de ces animaux n'atteignant plus le seuil fixé à cette fin par la Commission européenne. Quelques ovins ont cependant encore été soumis au test durant la période de mise en place de ces nouvelles dispositions.

Une surveillance permanente des ovins et caprins vivants a également été effectuée dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et lors de l'examen sanitaire avant l'abattage aux abattoirs.

Lors de la constatation d'un cas d'EST, les mesures appropriées sont toujours prises.

Tableau 3.4 : Résultats du dépistage des EST chez les ovins et les caprins en 2004

Groupe cible	Nombre d'échantillons	
	Examinés	Positifs
Animaux morts (clos d'équarrissage)	1.650	3
Abattoir (abattages normaux)	39	1
Abattages de nécessité (abattoirs)	0	0
Suspects cliniques à l'examen sanitaire avant l'abattage (abattoirs)	44	0
Suspects cliniques à la ferme ou sur les marchés aux bestiaux	126	0
Animaux mis à mort et analysés lors de l'éradication d'un foyer de tremblante	333	7
Totauxl	2.192	11

1.2.2.1.3. Brucellose bovine

Le plan de surveillance de la brucellose bovine repose essentiellement sur le screening d'échantillons sanguins prélevés individuellement sur des vaches allaitantes de plus de 2 ans ou d'échantillons mélangés de lait de vaches laitières. Une analyse de brucellose est également effectuée lors d'avortements (échantillon sanguin et/ou arrière-faix) et à l'achat de bovins. De nouveau, tous les bovins importés de plus de 24 mois ont été soumis cette année à une analyse sanguine afin de pouvoir détecter aussi rapidement que possible une éventuelle introduction de la brucellose par l'importation.

La Belgique est devenu officiellement indemne de brucellose bovine le 25 juin 2003. En 2004, aucun foyer de brucellose bovine n'a été décelé.

1.2.2.1.4. Tuberculose bovine

Malgré le fait que la Belgique soit officiellement indemne de tuberculose bovine depuis le 25 juin 2003, cette maladie y est encore toujours présente. En effet, le statut 'indemne de tuberculose bovine' permet qu'un maximum de 0,1% de tous les troupeaux de l'Etat membre en question présentent encore un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.

En 2004, la tuberculose bovine a été détectée dans 8 troupeaux de bovins. Suite aux examens post mortem systématiques, des analyses de lésions suspectes pouvant indiquer la tuberculose ont décelés 5 foyers. Un lien épidémiologique clair existait entre 4 foyers. Dans 3 foyers, on a procédé à un assainissement total alors que dans 2 foyers on a effectué un abattage sanitaire partiel uniquement des bovins à risque selon une enquête épidémiologique. Le nombre total de bovins soumis à un abattage s'est ainsi élevé à 271. Fin 2004, 4 foyers étaient encore sous surveillance.

1.2.2.1.5. Leucose bovine enzootique

La Belgique est officiellement indemne de leucose depuis le 1er juillet 1999. En 2004, aucun foyer n'a été constaté.

1.2.2.2. Porcs

1.2.2.2.1. Maladie d'Aujeszky

La lutte obligatoire contre la maladie d'Aujeszky a démarré il y a 10 ans en Belgique. Elle est basée sur une vaccination obligatoire par un vaccin marqueur et sur l'abattage sélectif des porcs contaminés. En date du 31 décembre 2003, il y avait encore 42 exploitations porcines belges infectées par le virus d'Aujeszky. Le 31 décembre 2004, ce chiffre n'était plus que de 3 : 2 exploitations situées en province de Flandre orientale, et 1 en province de Liège. Le but ultime d'une éradication totale du virus d'Aujeszky est presque atteint.

En 2004 pour la première fois, des sangliers ont également fait l'objet d'examen visant la détection de la maladie d'Aujeszky. Ces analyses ont révélé la présence d'anticorps dans 15,6 % des échantillons.

1.2.2.2.2. Salmonelles

Depuis le 1er septembre 2002 est en cours le 'Programme d'accompagnement Salmonella Porcs'. Ce programme a pour but de formuler des avis pratiques pour la maîtrise et la lutte contre les salmonelles dans les exploitations porcines.

En 2004, 8.077 échantillons sanguins ont été analysés dans le cadre de ce projet en vue d'y rechercher des anticorps (5,3 % se sont révélés séropositifs). En même temps, 700 échantillons ont fait l'objet d'une analyse bactériologique, dont 102 (14,4 %) se sont révélés positifs pour Salmonella. Les sérotypes les plus courants étaient S. Typhimurium, S. Livingstone, S. Derby et S. Brandenburg.

Les exploitations porcines où une contamination par Salmonella est constatée peuvent se faire encadrer en vue de réduire la présence de cette bactérie. Ce plan d'accompagnement est en plein développement et la participation est encore facultative. En 2005, une lutte obligatoire contre les salmonelles dans les exploitations porcines sera mise en route.

1.2.2.3. Volailles

1.2.2.3.1. Qualification sanitaire

Toute exploitation comptant au moins 200 têtes de volaille doit satisfaire aux conditions générales de la qualification sanitaire. Ce qui implique notamment l'utilisation d'un sas d'hygiène, la tenue d'un registre d'exploitation et la réalisation d'une opération de nettoyage et de désinfection approfondie lors du vide sanitaire.

En 2004, on a contrôlé en sondage aléatoire des exploitations avicoles afin de vérifier si elles satisfaisaient aux conditions générales exigées pour la qualification sanitaire.

1.2.2.3.2. Le contrôle des Salmonelles dans les volailles d'élevage

Le monitoring des volailles de reproduction se fait à l'aide d'un examen bactériologique toutes les 6 semaines. En 2004, on a détecté *Salmonella enteritidis* dans 1 exploitation de volailles d'élevage (0,18 %), et *Salmonella typhimurium* dans 2 exploitations (0,36 %). D'autres sérotypes de *Salmonella* ont également été isolés.

1.2.2.3.3. Contrôle des Salmonelles dans les volailles d'abattage

Dans toutes les exploitations de poulets de chair comptant plus de 5.000 têtes de volaille, le contrôle de sortie de *Salmonella* est obligatoire. Il s'agit d'un examen bactériologique qui doit être effectué au plus tôt 21 jours avant la date d'abattage prévue.

Le résultat de cet examen doit accompagner les animaux à l'abattoir, et ce «document d'accompagnement de volailles d'abattage» est contrôlé par un médecin vétérinaire de l'AFSCA.

En 2004, plus de 7 % des troupeaux de volailles d'abattage étaient positifs pour *Salmonella*.

1.2.2.3.4. Contrôle des Salmonelles dans les exploitations de ponte

Toute exploitation de ponte comptant au moins 200 têtes de volaille doit être enregistrée auprès de l'AFSCA. En 2004, il y avait 426 exploitations de ponte enregistrées, dont 27 en élevage biologique, 55 en libre parcours, 56 en élevage au sol et 307 en batterie.

Par analogie avec les volailles d'abattage, toute exploitation de ponte détenant plus de 5.000 pondeuses doit effectuer un contrôle de sortie.

En 2004, 27% des troupeaux examinés étaient positifs.

1.2.2.4. Poisson : aquaculture

On dénombre actuellement 119 exploitations enregistrées. Lors de 105 contrôles de sites de salmoniculture, seules deux exploitations se sont révélées infectées par le SHV (septicémie hémorragique virale) et une par le NHI (nécrose hématopoiétique infectieuse). On a également enregistré la présence de l'infection par le virus de la NPI (nécrose pancréatique infectieuse) dans 4 exploitations, néanmoins, cette maladie n'est pas à déclaration obligatoire.

1.2.2.5. Rage

La Belgique a obtenu le statut indemne de rage en juillet 2001. Dans le courant de l'année 2004, l'Institut Louis Pasteur à Bruxelles a effectué, à la demande de l'AFSCA, 586 analyses avec résultat négatif (211 renards, 1 cervidé, 2 furets, 1 écureuil, 2 blaireaux et 1 sanglier).

De même, on n'a détecté aucun cas de rage par l'analyse de 31 chauves-souris.

1.2.3. Bien-être des animaux et CITES

1.2.3.1. Bien-être des animaux

Le bien-être des animaux bénéficie d'une attention croissante ces dernières années. Les critères de bien-être animal concernent les conditions de transport, le marquage des animaux, le contrôle du logement et les soins aux animaux.

Des normes spécifiques pour le bien-être des animaux existent pour les veaux à l'engrais, les porcs et les poules pondeuses. Les exigences minimales de logement de ces espèces constituent un point important à cet égard.

Le SPF SPSCAE est responsable de la politique menée en ce domaine. L'AFSCA effectue des contrôles aux endroits où des missions normales l'amènent. Au total, 4.761 contrôles ont été effectués parmi les différentes espèces animales. A cette occasion, 58 procès-verbaux ont été dressés pour sanctionner des infractions au bien-être des animaux.

1.2.3.2. CITES

La CITES, la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvage menacées d'extinction, est un traité international signé en 1973 afin de protéger les animaux et les plantes sauvages de la surexploitation.

Les restrictions du commerce international des espèces animales porte essentiellement sur les singes, reptiles, perroquets et oiseaux exotiques, ainsi que sur les produits issus des tigres, des rhinocéros, des éléphants, des baleines, des tortues marines, ...

Le commerce d'espèces animales menacées requiert généralement une licence spéciale et les animaux et oiseaux vivants doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire. De plus, les oiseaux doivent être placés en quarantaine avant de pouvoir entrer en Belgique.

Le traitement des demandes de licences et de certificats dans le cadre de la législation CITES est effectué par le Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement.

Les contrôles effectués par l'Agence, dans le cadre de la réglementation CITES, dans le commerce des espèces animales menacées, se font lors de missions normales.

A la demande du SPF SPSCAE, des contrôles ciblés sont également effectués.

1.2.4. Résidus et contaminants chez les animaux vivants

Au total 3.862 échantillons ont été prélevés pour la recherche de substances interdites dans le cadre du plan de contrôle réalisé en application de la législation européenne à savoir 2.193 chez les bovins, 331 chez les veaux, 1.195 chez les porcs, 15 chez les ovins et 128 chez les volailles.

Chez les bovins, un échantillon s'est révélé positif pour l'alpha-nortestostérone tandis que chez les veaux, la présence de prednisolone a été constatée à une reprise.

Cette année, des statuts H ont été attribués suite à l'utilisation de produits divers : combinaisons de substances hormonales et de corticostéroïdes (2 exploitations de bovins), substances à activité hormonale (1 exploitation de bovins), corticostéroïdes (2 exploitations de bovins), bêta-adrénergiques (1 exploitation de bovins) et pour les porcs suite à l'utilisation de tranquillisants.

Chez les bovins, un statut R a été attribué pour utilisation d'antibiotiques, d'anti-inflammatoires non stéroïdiens et de corticostéroïdes. Chez les porcs, un statut R a été attribué à trois exploitations suite à l'usage de tranquillisants et d'antibiotiques.

Tableau 3,5 : Evolution des statuts H et R dans les exploitations bovines et porcines

	Statut H		Statut R	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
2001	6	1	11	36
2002	5	3	38	24
2003	7	1	31	14
2004	6	1	18	3

1.3. Produits d'origine animale

1.3.1. Commerce et transformation des animaux de boucherie

1.3.1.1. Animaux de boucherie présentés à l'expertise

Tous les animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcs et solipèdes) doivent être soumis à une expertise ante et post mortem. Le but premier de l'expertise est de garantir la protection de la santé publique en recherchant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies pathologiques et anatomiques ou les viandes contaminées par des agents pathogènes ou contenant des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants.

Le tableau 3.6 reprend le nombre d'animaux abattus en 2004 ainsi que la part de carcasses déclarées propres et impropres à la consommation.

Tableau 3.6 : Aperçu des carcasses acceptées et refusées.

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins	Caprins
Nombre total d'abattages	564.266	317.269	11.229.149	11.655	87.119	3.814
Expertises favorables						
Abattages normaux	559.829	315.558	11.202.449	11.592	86.958	3.806
Abattages de nécessité	2.797	988	50	34	0	0
Total	562.626 99,7 %	316.546 99,8 %	11.202.499 99,8 %	11.626 99,8 %	86.958 99,8 %	3.806 99,8 %
Expertises défavorables						
Abattages normaux	1.130	583	23.645	16	156	8
Abattages de nécessité	510	140	3.005	13	5	0
Total	1.640 0,3 %	723 0,2 %	26.650 0,2 %	29 0,2 %	161 0,2 %	8 0,2 %

Les taux de refus (nombre total d'animaux refusés / nombre total d'animaux abattus) sont de 0,2 à 0,3 % pour l'ensemble des espèces. Les expertises défavorables se situent essentiellement parmi les abattages de nécessité.

Les motifs de refus sont déterminés par la loi.

Le tableau 37 donne les 3 raisons principales de refus en 2004.

Tableau 3.7 : Les 3 principaux motifs de refus en 2004

	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes	Ovins
1	Aspect anormal	Aspect anormal	Animaux morts	Tumeurs multiples, coliques, métrite, entérite, mammite ou péritonite ayant entraîné un abattage de nécessité	Aspect anormal
2	Septicémie pyémie	Aspect émacié	Septicémie pyémie	Aspect anormal	Animaux morts
3	gangrène	Septicémie pyémie	Aspect anormal	Animaux morts	Aspect émacié



1.3.1.2. Examens bactériologiques

Lors de l'examen bactériologique, on examine s'il est ou non question d'une propagation interne généralisée de bactéries dans la viande. En cas d'analyse bactériologique positive, et donc de résultat défavorable, la carcasse et ses abats sont refusés.

Lors des abattages de nécessité, l'examen bactériologique est toujours obligatoire. Si l'examen organoleptique a déjà permis de constater un motif de refus, cet examen n'est plus effectué.

Tableau 3.8 : Résultats de l'examen bactériologique.

Nombre total d'examens	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes
Nombre	3.705	1.097	322	50
Positifs	151	36	14	2
Examens lors d'abattages normaux				
Nombre	735	66	322	6
Positifs	36	6	14	0
Examens lors d'abattages de nécessité				
Nombre	2.970	1.031	0	44
Positifs	115	30	0	2

1.3.1.3. Test rénal : recherche de substances inhibitrices

A l'aide du test rénal, on recherche dans la viande la présence de substances ayant un effet d'inhibition de la croissance de germes (antibiotiques ou autres produits chimiothérapeutiques). En cas de résultat positif et donc défavorable, la carcasse et ses abats sont refusés.

Lors d'abattages de nécessité, cet examen est toujours obligatoire. Si lors de l'examen organoleptique, un motif de refus a déjà été constaté, cet examen n'est plus effectué.

Tableau 3.9 : résultats du test rénal

Nombre total d'examens	Bovins	Veaux	Porcs	Solipèdes
Nombre	3.699	1.080	739	50
Positifs	50	6	23	4
Examens lors d'abattages normaux				
Nombre	734	66	736	6
Positifs	17	0	23	0
Examens lors d'abattages de nécessité				
Nombre	2.965	1.014	3	44
Positifs	33	6	0	4

1.3.1.4. Trichinose

En 2004, 10.284.186 porcs et 11.416 solipèdes ont été examinés quant à la présence de trichines. Aucun échantillon ne s'est révélé positif.

1.3.1.5. Cysticercose

Les cysticerques sont des stades larvaires intermédiaires du ténia, qui peuvent, lors de la consommation, donner lieu à l'apparition d'un ténia adulte. En cas d'infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué (au moins 10 jours à -10°C), après quoi la viande est propre à la consommation humaine. Si l'infestation de cysticerques est généralisée, les carcasses sont entièrement refusées.

Chez 22 bovins une infestation généralisée a été diagnostiquée, tandis qu'une infestation localisée par des cysticerques a été constatée chez 2.981 bovins. En 2003 et 2002, le nombre de bovins atteints de cysticercose généralisée était respectivement de 25 et de 18.

1.3.1.6. Résidus et contaminants chez les animaux de boucherie

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 à activité hormonale, bêta-agonistes, substances interdites, corticostéroïdes, anti-inflammatoires non-stéroïdiens, antibiotiques, antiparasitaires, PCB, ...).

Tableau 3.10 : Résidus et contaminants chez les animaux de boucherie

Espèce animale	Echantillons ciblés		Echantillons suspects	
	Nombre échantillons	Nombre non-conformes	Nombre échantillons	Nombre non-conformes
Bovins	2.428	4	313	49
Veaux	879	1	61	1
Porcs	5.882	9	61	1
Ovins	96	1	9	9
Chevaux	101	0	1	1

Les résultats non-conformes lors d'échantillonnages ciblés étaient surtout dus à la présence d'antibiotiques (7) ou de tranquillisants (3). En ce qui concerne l'analyse suspecte, ce sont surtout des antibiotiques (24), des NSAID (14), des corticostéroïdes (10) et des vermifuges (10) qui ont été découverts.

1.3.2. Commerce et transformation des volailles, des lapins et du gibier

1.3.2.1. Commerce et transformation des volailles

Les chiffres d'abattage des poulets de chair et des poules à bouillir pour 2004 indiquent un rétablissement raisonnable dans le secteur avicole après l'épidémie d'influenza aviaire de 2003.

Les poulets de chair représentent toujours la majeure partie des volailles abattues (90 %). Ils sont suivis par les poules à bouillir (10 %).

Le taux de refus des poulets de chair et des poules à bouillir s'élève respectivement, comme les années précédentes, à 1,2 % et 2,7 %.

Tableau 3.11 : Volailles : nombre d'animaux abattus et refusés.

Espèce	Nombre abattus	Nombre refusés
Poulets de chair	243.721.233	2.969.788
Poules à bouillir	28.577.238	798.366
Dindes	26.596	166
Pintades	240.715	2.094
Pigeons	283.244	3.675
Canards	116.150	805
Oies	3.403	16
Poussins	343.034	1.784
Ratites	746	0
Cailles	427.887	14.906
Poules de type lourd > 2 kg	1.140.024	9.818
Dindes de type lourd > 5 kg	673.606	10.559
Faisans	11.384	3
Perdrix	1.733	0

1.3.2.2. Commerce et transformation des lapins

En 2004, 2.214.242 lapins ont été abattus. On assiste ainsi à une légère augmentation du nombre de lapins abattus, après la tendance décroissante qui persistait depuis 1998.

Sur le plus de 2 millions de lapins abattus, 0,8 % ont été refusés. Les principaux motifs de refus sont un aspect anormal, une souillure généralisée et la mort avant l'abattage.

1.3.2.3. Commerce et transformation du gibier sauvage

Le gibier sauvage doit également être soumis à un examen sanitaire. L'examen quant aux trichines est obligatoire pour tous les sangliers présentés dans un établissement de traitement du gibier sauvage.

En 2004, 8.167 sangliers ont été analysés à cette fin. Un sanglier s'est révélé positif à l'analyse avec moins d'une larve par gramme de muscle de prédilection. Lors de l'analyse de confirmation, on a constaté qu'il s'agissait de *Trichinella britovi*.

1.3.2.4. Résidus et contaminants dans les viandes de volaille, de lapin et de gibier

Les échantillons sont analysés, entre autres, pour la mise en évidence de résidus de substances à activité hormonale, de substances interdites, de bêta-agonistes, d'antibiotiques, de PCB et dioxines. Les échantillons prélevés sur le gibier sauvage visent essentiellement à déterminer la contamination par le plomb et le cadmium. Les résultats non-conformes étaient surtout dus à la présence de coccidiostatiques (7).

Tableau 3.12 : Résidus et contaminants chez les volailles, les lapins et le gibier

Espèce animale	Nombre échantillons	Nombre
Volailles	2.613	5
Lapins	116	4
Gibier sauvage	108	0

1.3.3. Production primaire de lait et d'œufs

1.3.3.1. Résidus et contaminants dans les œufs

Pour la recherche de résidus et de contaminants dans les œufs, les échantillons ont été prélevés dans l'exploitation de ponte ou au centre d'emballage.

Tableau 3.13 : Résultats de l'analyse des résidus et contaminants dans les œufs.

Paramètre	Nombre échantillons analysés	Nombre de transgressions
PCB	62	0
Dioxine, PCB de type dioxine et PCB marqueurs	41	0
Antibiotiques	199	0
Sulfonamides	179	0
Phosphates organo-chlorés	65	0
Nitrofuranes	48	0
Anticoccidiens + nitro-imidazoles	243	15

Dans 15 cas sur 243 analyses, on a trouvé des coccidiostatiques. Dans la plupart des cas, les dépassements des normes étaient très limités. On a chaque fois ouvert une enquête auprès des exploitations de ponte concernées et des fournisseurs des aliments. Dans la plupart des cas, la contamination s'est avérée être une conséquence d'une contamination croisée des aliments.

1.3.3.2. Lait cru

1.3.3.2.1. Critères de qualité

La qualité du lait livré par les producteurs aux acheteurs est contrôlée par les organismes interprofessionnels : le 'Melkcontrolecentrum' (Flandre) et le Comité du Lait (Wallonie). L'AFSCA obtient systématiquement les résultats de cette détermination de qualité. La qualité du lait fourni en Belgique est excellente. En exécution de la loi en vigueur, une interdiction de livraison a été imposée par l'AFSCA aux éleveurs de vaches laitières qui ne satisfont pas aux exigences de qualité pour le nombre de germes, le nombre de cellules et les substances inhibitrices.

Tableau 3.14 : Aperçu du nombre de fois qu'une interdiction de livraison a été imposée.

Paramètre	Interdiction de livraison	
	14 jours	1 mois
Germes et/ou cellules somatiques	328	54
Substances inhibitrices	42	0

1.3.3.2.2. Résidus et contaminants

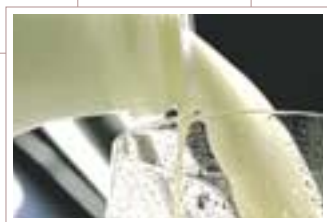
Aussi bien à la ferme que lors du transport, l'AFSCA prélève elle-même beaucoup d'échantillons pour le contrôle de la présence de résidus et contaminants dans le lait cru. On recherche les antibiotiques, aflatoxine M₁, métaux lourds, médicaments antiparasitaires, nitro-imidazoles, NSAID, pesticides organophosphorés, dioxines, PCB's et POC .

Dans 1 unité de production laitière, le lait cru de vaches s'est avéré contenir des résidus de substances inhibitrices. L'AFSCA a instauré une interdiction de livraison jusqu'au moment où le lait s'est révélé à nouveau exempt de substances inhibitrices.

Dans une autre ferme, on a trouvé dans du lait, le résidu d'un médicament vétérinaire antiparasitaire. Le lait semblait provenir d'une vache laitière traitée avec un tube de tarissement et qui avait vélé prématurément.

Dans 2 échantillons prélevés dans une unité de production laitière, on a décelé de l'aflatoxine M₁. La norme n'était que très légèrement dépassée. L'examen a été étendu à l'analyse de l'aflatoxine B₁ dans les aliments pour bétail concernés. En effet, lorsque les bovins mangent des aliments contaminés par l'aflatoxine B₁, celle-ci se métabolise en aflatoxine M₁. Les résultats n'ont pas permis d'établir un lien entre l'aliment et l'aflatoxine dans le lait.

Dans 2 unités de production laitière, on a trouvé des dioxines dans le lait cru. Lors de l'analyse des dioxines, on a également déterminé en plus des dioxines et des PCB's, la teneur en PCB's de type dioxines. La production a été bloquée dans les deux fermes jusqu'à ce qu'on puisse démontrer que les concentrations en dioxines étaient redescendues à des valeurs normales. Les autorités régionales compétentes en matière d'environnement ont été informées de la situation afin qu'elles puissent rechercher les éventuelles sources de pollution.



1.3.3.2.3. Microbiologie

Le tableau 3.15 donne un aperçu des analyses microbiologiques dans le lait cru prélevé dans les unités de production laitière. Dans l'ensemble, les résultats sont satisfaisants mais peuvent encore être améliorés pour *Listeria monocytogenes*.

Tableau 3.15 : Analyses microbiologiques d'échantillons de lait cru prélevé dans les unités de production laitière.

Paramètre	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats défavorables
<i>Listeria monocytogenes</i>	599	23 (3,8 %)
<i>Salmonella</i>	599	2 (0,33 %)
<i>E. coli</i> O157:H7	491	1 (0,16 %)
<i>Campylobacter</i>	416	0

1.3.3.2.4. Contrôles sans échantillonnage

Outre les contrôles allant de pair avec un échantillonnage, l'AFSCA effectue aussi des inspections dans les unités de production laitière ainsi que des inspections du transport de lait lors desquelles elle contrôle les conditions d'agrément, les documents et l'hygiène générale.

Dans le tableau 3.16, on trouve un aperçu des contrôles dans les unités de production laitière et du transport de lait.

Tableau 3.16 : Contrôles aux unités de production laitière et contrôle du transport de lait cru.

Lieu	Contrôle	Nombre de contrôles	Suite donnée	Nombre
Unité de production laitière	Conditions d'agrément, hygiène	4420	Avertissement	1.042
			PV	3
			Retrait de l'agrément	4
Transport	Hygiène, documents	145	Avertissement	1
			PV	0

1.3.4. Commerce et transformation du poisson et des crustacés

1.3.4.1. Apports de poisson dans les minques belges

En comparaison avec 2003, l'apport de poisson a diminué à Nieuport de 18.000 kg, à Zeebrugge de 754.000 kg et a augmenté à Ostende de 2.016.000 kg. Globalement, il en résulte une augmentation de l'apport dans les ports belges de 1.244 tonnes en comparaison avec 2003.

Tableau 3.17 : Quantité de poisson arrivé et quantité de poisson refusé en 2004.

	Apport (kg)	Réfusé (kg)
Minque de Nieuport	277.012	0
Minque d'Ostende	8.656.983	9.257
Minque de Zeebrugge	13.788.821	14.189
Total	22.722.816	23.446 0,1 %

En 2004, 0,1% du poisson arrivé a été refusé. C'était également le cas en 2003. La raison principale de refus est le manque de fraîcheur, voire la pourriture. Le poisson refusé est détruit.

1.3.4.2. 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 mollusques mais qui peuvent s'accumuler dans l'animal. Toutes ces toxines sont résistantes au traitement normal par la chaleur auquel sont soumis les mollusques en cuisine. Chez l'homme, on peut entre autres observer une paralysie (Paralytic Shellfish Poison), de la diarrhée (Diarrhetic Shellfish Poison) ou encore des pertes de mémoire (Amnesic Shellfish poison) après la consommation d'huîtres ou de moules contaminées.

En 2004, 52 analyses ont été effectuées, dans le cadre de la réglementation européenne concernée, sur des huîtres provenant de la zone de production d'Ostende pour recherche des biotoxines marines. Toutes les analyses étaient favorables.

1.3.4.3. Résidus et contaminants dans les établissements d'aquaculture

Dans les sites de salmoniculture et les viviers, au total 205 échantillons ont été examinés pour la recherche de différents résidus, aucun résultat non conforme n'a été observé.

1.3.5. Surveillance de la contamination bactérienne des denrées alimentaires d'origine animale et des indicateurs d'hygiène

En 2004, les mêmes matrices ont été choisies prioritairement dans le but d'évaluer l'évolution de la situation en Belgique. Outre les germes zoonotiques, un certain nombre d'indicateurs d'hygiène ont également été dénombrés sur les échantillons prélevés.

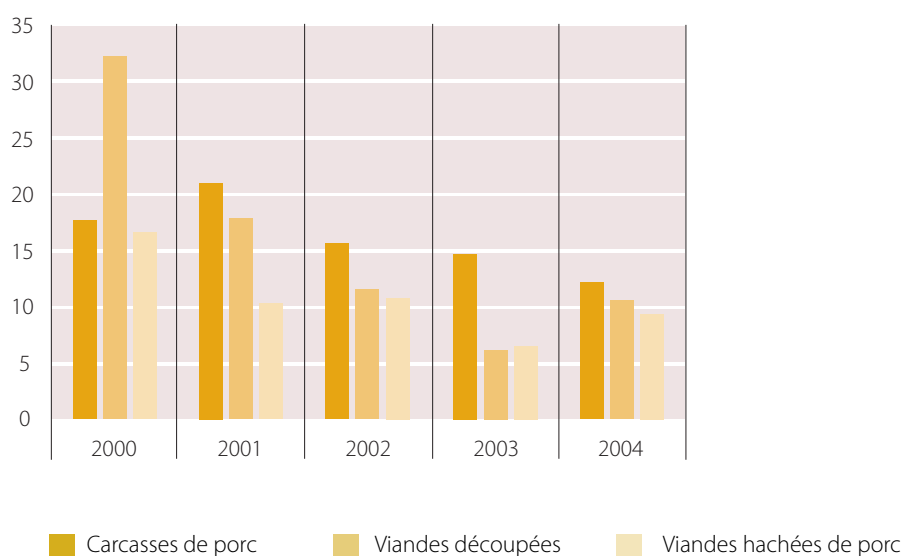
Le but de ce programme de surveillance est de détecter les denrées alimentaires très contaminées et de pouvoir évaluer une amélioration de la filière alimentaire d'une année à l'autre.

1.3.5.1. Contamination de denrées alimentaires par les salmonelles

Le schéma 3.1 indique une évolution de la contamination des viandes de porc par les salmonelles.

La contamination des carcasses de porcs est décroissante depuis 2000. La contamination des découpes de porc et de la viande hachée de porc est plus ou moins stable depuis un certain nombre d'années.

Figure 3.1 : Evolution de la contamination des viandes de porc par les salmonelles.



Pour la contamination de la volaille une légère augmentation de la prévalence à 12,1% a été constatée en 2003 pour les carcasses de poulets à rôtir alors qu'en 2004 la tendance était de nouveau à la baisse 7,9%).

La contamination aux salmonelles des carcasses de poules à bouillir était en 2004 (19,6%) du même ordre qu'en 2003 (18,6%).

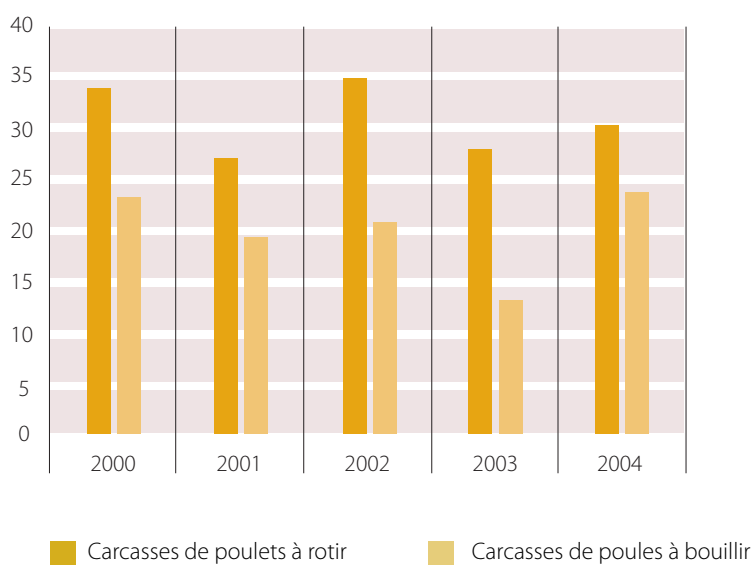
Outre les filets de poulet habillés et désossés, on a également analysé pour la première fois en 2004 des viandes de poulet découpées avec leur peau (ailes, cuisses, poitrine...). Le degré de contamination moyenne par les salmonelles s'élevait pour les deux catégories réunies à 19,9%. Les résultats des années précédentes des viandes de poulet découpées sans peau étaient légèrement inférieurs (autour des 12%). L'augmentation constatée est probablement due principalement à la présence de la peau dans les échantillons.

La viande hachée de bœuf n'est que faiblement contaminée par les Salmonelles (3% d'échantillons positifs). Les données de 2004 ne confirment toutefois pas la diminution observée en 2003, lorsque seulement 0,3% des échantillons étaient positifs.

1.3.5.2. Contamination de denrées alimentaires par *Campylobacter*

Le schéma 3.2 montre que l'évolution du degré de contamination des carcasses de volaille (85 échantillons positifs sur 281) est stable par rapport aux années précédentes. Ici aussi, outre les échantillons de viandes de poulet découpées sans peau, des échantillons avec peau ont pour la première fois été analysés. Une contamination plus élevée est constatée de par la présence de la peau.

Figure 3.2 : Évolution de la contamination des carcasses de volaille par *Campylobacter*



Les préparations à base de viandes de volaille échantillonnées se sont avérées positives dans 23,5% des cas.

Les carcasses de porc et les viandes hachées de porc ont également été analysées. Un faible degré de contamination a été constaté, respectivement 4,9% et 2,8%.

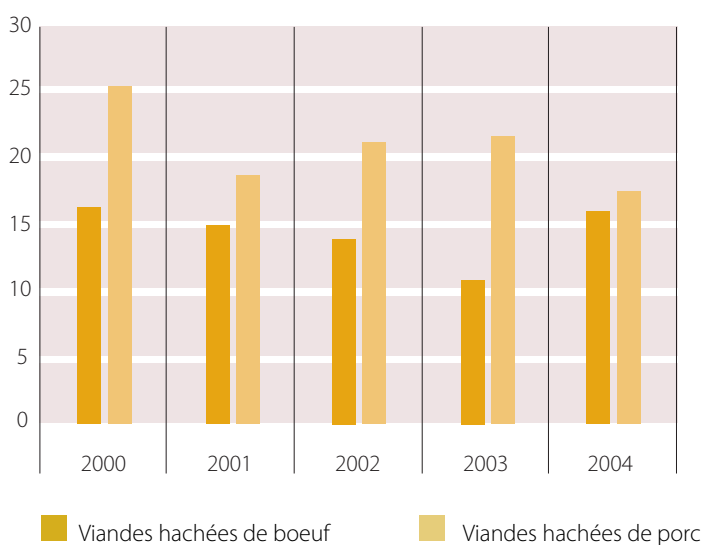
1.3.5.3. Contamination de denrées alimentaires par *Escherichia coli* O157 entérohémorragique

En 2004, 1337 carcasses de bovins ont été écouvillonnées. Dans 1,4% des cas, l'*Escherichia coli* O157:H7 entérohémorragique (EHEC) a été mis en évidence. Les viandes découpées de bovins présentent un degré de contamination de 0,8%. Tous les 234 échantillons de viandes hachées de bovins semblaient exempts de contamination. Ces résultats correspondent à ceux des années précédentes.

1.3.5.4. Contamination de denrées alimentaires par *Listeria monocytogenes*

La figure 3.3 illustre le degré de contamination des viandes hachées de boeuf (15,7%) et des viandes hachées de porc (17,2%).

Figure 3.3 : Évolution de la contamination des viandes hachées par *Listeria monocytogenes*



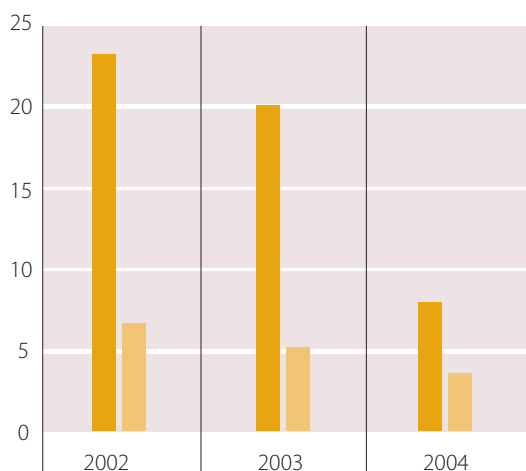
Le degré de contamination des préparations de pâté cuites au stade de la production (1,3%) est faible et est inférieur aux années précédentes. Des échantillons prélevés dans la distribution, 0,6% étaient contaminés par *Listeria monocytogenes* bien que de tels produits cuits ne devraient jamais être contaminés.

Le jambon cuit ne semblait pas fortement contaminé non plus avec un degré de contamination de 3,9% dans la production et 0,3% dans la distribution.

Le degré de contamination des saucissons (8%) au stade de la production s'inscrit dans la lignée des années précédentes, parmi les 78 échantillons analysés dans la distribution, un échantillon était positif.

Les saumons fumés sont nettement moins contaminés par *Listeria monocytogenes* à leur sortie de production (7,9%) par rapport aux années précédentes, mais seule une faible diminution est observée sur le produit à la fin de la date limite de consommation (3,5%).

Figure 3.4 : Évolution de la contamination du saumon fumé par *Listeria monocytogenes*



■ Saumon fumé (fin de production) ■ Saumon fumé (expiration de la date limite de consommation)



2 Plantes, engrais et pesticides

2.1. Plantes

2.1.1. Prospections et campagnes de lutte contre les organismes nuisibles

Chaque année, l'AFSCA effectue des inspections auprès des producteurs, dans des entrepôts et dans des centres d'expédition de plantes et produits végétaux afin de détecter les organismes nuisibles. De plus, des campagnes de monitoring sont en cours afin de vérifier si certains organismes nuisibles se rencontrent ou non en Belgique. En cas de constatation de contaminations, les mesures de lutte appropriées sont imposées, les zones potentiellement contaminées sont délimitées et la situation est suivie de très près. Cette procédure permet également de garantir sur le plan international que nos plantes et produits végétaux satisfont aux exigences fixées.

2.1.1.1. Pourriture annulaire et pourriture brune

En exécution des Directives européennes en question et vu les différentes constatations de pourriture annulaire et de pourriture brune faites dans le courant de 2003, une prospection intensive a été effectuée à l'égard de ces maladies en production de plants de pommes de terre et de pommes de terre de consommation en 2004. La superficie belge de plants de pommes de terre et de pommes de terre de consommation s'élevait respectivement à 2.627 ha et 63.721 ha.

La production belge de plants a été échantillonnée de façon très intensive. Au total, 4082 échantillons ont été prélevés sur la production de plants certifiés et sur les plants de ferme. Aucune contamination, que ce soit de pourriture brune ou de pourriture annulaire n'a été constatée.

En outre, une prospection renforcée a été effectuée sur la production de pommes de terre de consommation. Une attention supplémentaire a été accordée au suivi des entreprises suspectes. En 2004, 1596 échantillons ont été prélevés sur la production de pommes de terre de consommation dont 547 échantillons auprès d'entreprises suspectes.

Aucune contamination n'a été constatée.

De plus, des échantillons ont été prélevés sur des plants et des pommes de terre de consommation provenant d'autres pays. Aucune contamination n'a été constatée non plus.

Dans un grand nombre de cours d'eau des provinces d'Anvers et du Limbourg, on prélève des échantillons d'eau en vue de détecter la présence de la bactérie de la pourriture brune qui peut survivre dans les eaux de surface grâce à la présence de la plante-hôte Douce-amère. Dans ces communes, une interdiction totale d'arrosage des champs de pommes de terre par les eaux de surface est d'application.

2.1.1.2. Feu bactérien

En 2004 la législation d'application pour le contrôle du feu bactérien dans les zones tampons a été modifiée. La Belgique compte 8 zones tampon où de strictes mesures de lutte sont en vigueur pour les plantes-hôtes du feu bactérien. La superficie totale en zone tampon s'élève à 1.602km² et compte 947 parcelles avec des plantes-hôtes. Ces parcelles sont contrôlées 2 fois par an. Une contamination a été constatée sur environ 3% des parcelles et les plantes atteintes ont été détruites. La zone de 500m autour de chaque parcelle a été soumise à un contrôle approfondi. 15 foyers de contamination ont été découverts et assainis dans ces zones.

2.1.1.3. *Phytophthora ramorum*

En 2004, 651 contrôles visuels ont été effectués dans des entreprises horticoles et centres de jardinage quant à la présence de *Phytophthora ramorum*, ce qui a donné lieu à 543 échantillonnages. Ce champignon a été constaté dans 45 parcelles. Les espèces suivantes se sont avérées atteintes : Rhododendron, Viburnum, Euonymus, et Kalmia. Dans les espaces verts et bois publics, 51 inspections et 23 échantillonnages ont été effectués et ont généré 2 échantillons positifs. Les plantes contaminées et les plantes dans un rayon de 2 mètres autour des plantes contaminées ont été détruites.

2.1.1.4. Nématode du pin

Comme l'exige la Commission européenne, une campagne de détection du nématode du pin a également été effectuée.

Une inspection a été menée sur 33 sites en Belgique et 105 échantillons de conifères ont été recueillis. Après analyse, tous les échantillons se sont révélés négatifs pour la présence de ce nématode.

2.1.1.5. Virus de la mosaïque du pépino

210 échantillons de mélange de feuilles ont été prélevés dans des exploitations de production de plants de tomates de sorte que chaque lot a été échantillonné. Tous les échantillons se sont révélés négatifs pour la présence du virus de la mosaïque du pépino. Lors du contrôle de qualité, une attention particulière a été accordée aux symptômes suspects sur les fruits. 46 échantillons de tomates suspects ont été prélevés, 12 d'entre eux se sont révélés positifs. Des mesures d'hygiène ont été recommandées aux entreprises concernées.

2.1.1.6. *Monilinia fructicola*

Monilinia fructicola est un champignon qui peut causer des dégâts aux vergers de *Prunus* (prunier, cerisier, griottier, pêcher,...). En 2004, 29 échantillons ont été prélevés dans des vergers et 4 sur des fruits dans le commerce. Tous les échantillons étaient négatifs.

2.1.1.7. Mouche méditerranéenne des fruits

Après des négociations de plusieurs années avec les autorités japonaises, des tomates belges ont pour la première fois été exportées vers le Japon en 2004. Le Japon exige à cet effet l'absence de la Mouche méditerranéenne des fruits dans les zones de production indiquées. Une prospection à l'aide d'échantillons de fruits et de pièges avec appâts dans les zones de production désignées, auprès des producteurs et dans les zones à risque élevé a mis en évidence la présence de cet insecte.

Au total, 87 pièges et 4565 fruits ont été inspectés dans les zones à risque élevé comme le port d'Anvers, les environs de l'aéroport de Zaventem et le marché matinal de Bruxelles. 11 mouches méditerranéennes des fruits ont été observées dans des pièges dont 10 aux alentours du marché matinal de Bruxelles. Afin de réduire le nombre de constatations, la politique en matière de déchets du marché matinal a été évaluée.

Dans les zones de production et chez les producteurs désignés, 179 pièges et 6.195 fruits ont été inspectés. Dans un secteur, 1 mouche méditerranéenne des fruits a été observée. Aucune exportation de tomates vers le Japon n'a pu avoir lieu à partir de ce secteur et l'inspection a considérablement été renforcée dans ce secteur.

2.1.2. Qualité des produits végétaux

L'AFSCA exerce un contrôle du respect des normes de qualité prescrites au niveau des fruits et légumes.

Ces produits font l'objet de contrôles aléatoires à tous les stades de la vente.

Les contrôles effectués en 2004 sont repris dans le tableau 3.18.

Le mauvais étiquetage et la pourriture représentent respectivement 53% et 16% des lots refusés.

Les produits ne satisfaisant pas aux normes ont dû être mis en règle ou détruits. Les responsables ont reçu soit un avertissement (378), soit un procès-verbal (8). Après adaptation de l'étiquetage ou après un nouveau tri, les lots refusés pouvaient être à nouveau présentés au contrôle. En attendant, les marchandises faisaient dans certains cas, l'objet d'une saisie provisoire (96 lots en 2004).

Tableau 3.18 : Aperçu des contrôles de qualité sur les fruits et légumes en 2004

Stade commercial	Nombre de lots contrôlés	% de lots refusés
Commerce de détail	561	8,20
Commerce de gros	4.964	3,75
Criées	1.078	6,86
Total	6.603	4,63

2.1.3. CITES

Les végétaux et produits végétaux soumis à un contrôle phytosanitaire sont également soumis à un contrôle CITES afin de vérifier s'ils sont en accord avec la réglementation relative aux espèces menacées d'extinction.

En application de la convention de gestion 'CITES' avec le SPF SPSCAE, 94 autorisations à l'importation, 357 certificats phytosanitaires (autorisations à l'exportation) et 13 autorisations pour exportation ou réexportation ont été délivrés pour végétaux ou produits végétaux.

2.1.4. Résidus de pesticides dans les fruits, légumes et céréales

Les fruits, légumes et céréales peuvent être traités à même le champ avec des pesticides. Le traitement a parfois lieu après la récolte tel que pour éviter la germination des pommes de terre. Lorsqu'une plante est présentée au consommateur, elle peut encore contenir des traces (résidus) de pesticides.

La problématique des résidus est légalement réglementée. L'AR en question définit les teneurs maximales autorisées (Limite maximale de résidus LMR) que peuvent contenir les denrées alimentaires afin d'être commercialisées. Cela comprend tous les pesticides autorisés pour la culture en Belgique et les pesticides autorisés dans d'autres pays pour la protection d'autres cultures. Les normes sont établies soit au niveau belge ou au niveau européen. Lors de la rédaction de ces normes, on a vérifié si elles n'impliquaient aucun risque pour la santé du consommateur, aussi bien à court qu'à long terme.

Les LMR permettent également de repérer les utilisateurs qui n'utilisent pas les pesticides de manière conforme et de les sanctionner. Le non-respect des bonnes pratiques agricoles par le producteur (utilisation de doses exagérées, non-respect du délai minimum pour la récolte) peut, par exemple, être la cause de teneurs illégales en résidus.

Afin d'établir le programme de contrôle, il a été tenu compte de différents critères. Il s'agit par exemple de la consommation de fruits, légumes et céréales, des résultats de contrôle des années précédentes, du fait que les pesticides soient ou non autorisés en Belgique, des obligations européennes (programme européen coordonné), de la nature et du volume de la production belge et des produits importés.

Il doit être clairement établi que les dépassements ne constituent que très exceptionnellement une menace pour la santé publique. Lorsque des normes sont enfreintes, une analyse du risque est effectuée afin d'évaluer les éventuels dangers pour le consommateur. Sur base de cela, des mesures adéquates sont prises (blocage du produit, recall, communication RAS européenne,...).

En 2004, l'AFSCA a prélevé 1.595 échantillons de fruits et légumes chez les producteurs, dans les criées, chez les importateurs, les grossistes et les détaillants. Les échantillons ont été analysés pour la présence de résidus de pesticides dans des laboratoires accrédités. 62% des échantillons prélevés étaient d'origine belge (39,5% des fruits et 74% des légumes). Dans 4,7% des échantillons, un dépassement de la norme a été constaté.

D'un point de vue relatif, la plupart des dépassements ont été constatés pour la mâche, les céleris, les courgettes, les salades de serre et les fraises.

Tableau 3.19 : Aperçu du nombre, de l'origine et des résultats d'analyse des échantillons prélevés.

Echantillons Nombre	Nombre	Origine			Dépassement de LMR	Origine	
		Belgique	Autres pays	Inconu		Belgique	Autres pays
Fruits	548	216	323	9	15 (2,7 %)	7	8
Légumes	1.047	775	270	2	60 (5,7 %)	44	16
Total	1.595	991	593	11	75 (4,7 %)	51	24

62 pesticides différents ont été détectés en 2004 dans les fruits et légumes analysés. Les pesticides les plus souvent retrouvés sont repris dans le tableau suivant.



Tableau 3.20 : Principaux pesticides découverts en 2004.

Pesticides	Type	Principaux produits
Iprodione	Fongicide	Laitues, raisins, pêches-nectarines
Dithiocarbamates	Fongicide	Laitues, céleris choux, aubergines, persil
Bromure de méthyl	Désinfectant du sol	Laitues, céleris, aubergines, courgettes, poireaux, persil, tomates
Chlorpropham	Anti-germinatif	Pommes de terre
Tolyfluanide	Fongicide	Poires, pommes, laitues, fraises
Imazalil	Fongicide	Citrons, bananes, pamplemousses, oranges
Propamocarb	Fongicide	Laitues, choux
Procymidone	Fongicide	Laitues, raisins, endives
Tolclophos-méthyl	Fongicide	Laitues
Carbendazim	Fongicide	Citrons, poires, pommes, raisins
Thiabendazole	Fongicide	bananes, citrons, pamplemousses, oranges, pommes

Le nombre d'échantillons de fruits et légumes prélevés en 2004 est nettement supérieur à celui de 2003 (+33%). Le pourcentage de dépassements de LMR observé est légèrement supérieur à celui observé en 2003 (+0,4%) mais reste inférieur à celui observé en 2002 (5,3%).

4 échantillons de céréales ont été analysés. Aucun ne dépassait les LMR autorisées.

Suite aux dépassements constatés, 19 avertissements et 43 procès-verbaux ont été dressés.

2.1.5. Nitrates dans les légumes feuillus

286 échantillons ont été prélevés dans le cadre du programme de contrôle quant à la présence de nitrates. 92% de ces échantillons étaient d'origine belge. 7,7% des échantillons prélevés présentaient un dépassement des normes européennes ou belges pour les nitrates. Cela signifie une hausse de 1,1% par rapport aux constatations en 2003 (6,6% de dépassements).

Tableau 3.21 : Résultats d'analyse des teneurs en nitrates dans les légumes verts

Matrice	Nombre prélevés	Dépassements observés	
		Nombre	%
Laitues de plein air	30	3	10
Laitues sous abris	152	11	7,2
Laitues de type Iceberg	4	0	0
Epinards	25	1	4
Céleris	39	1	2,5
Mâche	18	6	33
Endives	18	0	0
Total	286	22	7,7

En 2004, 8 avertissements ont été envoyés pour de légers dépassements et 9 procès-verbaux ont été dressés pour des dépassements significatifs.

2.1.6. Métaux lourds dans les fruits et légumes

Dans le cadre du programme de contrôle pour la présence de cadmium et de plomb, 84 échantillons de fruits et légumes ont été prélevés. 80% de ces échantillons étaient d'origine belge.

Un échantillon d'épinard produit en Belgique présentait une teneur en cadmium supérieure à la norme européenne. Un procès-verbal a été dressé à l'encontre du producteur.

Tableau 3.22 : Résultats d'analyse métaux lourds dans les fruits et légumes.

Matrice	Nombres prélevés	Analyses effectuées	Dépassements observés
Fruits	33	Cadmium Plomb	0 0
Légumes	51	Cadmium Plomb	1 0
Total	84	Cadmium Plomb	1 0



2.1.7. Dioxines dans les fruits et légumes

En 2004, 24 échantillons de fruits et légumes ont été prélevés dans le cadre du programme de contrôle dioxines. 54% de ces échantillons étaient d'origine belge.

Aucun échantillon ne dépassait la norme européenne recommandée.

2.1.8. PCB's dans les fruits et légumes

Dans le cadre du programme de contrôle pour la présence de PCB's, 15 échantillons de fruits et 7 échantillons de légumes ont été prélevés. 59% de ces échantillons étaient d'origine belge. Aucun échantillon ne contenait de PCB's.

2.1.9. Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

43 échantillons de fruits et légumes ont été prélevés et analysés quant à la présence de HAP. 62% des échantillons prélevés étaient d'origine belge.

Vu l'absence de normes pour les HAP dans les fruits et les légumes, l'objectif de ces analyses était de déterminer la contamination de fond de ces produits par les HAP et de collecter des données pour la Commission Européenne. Les niveaux observés n'étaient pas inquiétants.

2.2. Produits phytopharmaceutiques

Au cours de l'année 2004, 653 contrôles ont été réalisés chez les importateurs, fabricants, préemballeurs, exportateurs, négociants et utilisateurs de produits phytopharmaceutiques. Ces contrôles consistaient notamment:

- à vérifier que les produits phytopharmaceutiques mis sur le marché étaient bien agréés ou autorisés (importations parallèles) et correctement étiquetés ou emballés,
- à prélever des échantillons pour s'assurer de la qualité des produits sur le marché (teneur en substances actives et leurs principales propriétés physico-chimiques),
- à vérifier l'agrément des fabricants, préemballeurs, importateurs et exportateurs.

Tableau 3.23 : Nature des contrôles effectués.

Type de contrôle	Nombre de contrôles	Contrôles non-conformes	
		Nombre	%
Respect de l'agrément firme	18	6	33,33
Respect agrération/autorisation produit	114	18	15,79
Comptabilité et registres	11	0	0,00
Magasins et stocks	235	24	10,21
Etiquetage, emballage et publicités	202	58	28,71
Prises d'échantillons	73	14	19,18
Total	653	120	18,38

Des 653 contrôles effectués, 120 ont mis en lumière une non-conformité (18,38%). En 2003, il s'agissait encore de 27%. La principale nature des infractions est reprise au tableau 3.24.

Tableau 3.24 : Nombre et nature des infractions

Nature de l'infraction	Nombre
Etiquetage non conforme	57
Produits non agréés ou non-autorisés	26
Echantillon ne satisfait pas aux garanties/normes	14
Autre	12
Firme ne dispose pas d'agrément	6
Publicité non conforme	2
Armoire ou local phyto non conforme	2
Emballage non conforme	1
Total	120

73 produits ont été échantillonnés et analysés pour leur teneur en substances actives et pour leurs principales propriétés physico-chimiques. Il s'agissait surtout d'herbicides (26 échantillons) et de fongicides (22 échantillons). 14 échantillons se sont avérés être non-conformes : 7 fongicides, 5 herbicides, 1 désinfectant et 1 produit composé d'engrais et d'herbicides.

Le tableau 3.25 donne un aperçu des principales non-conformités constatées.

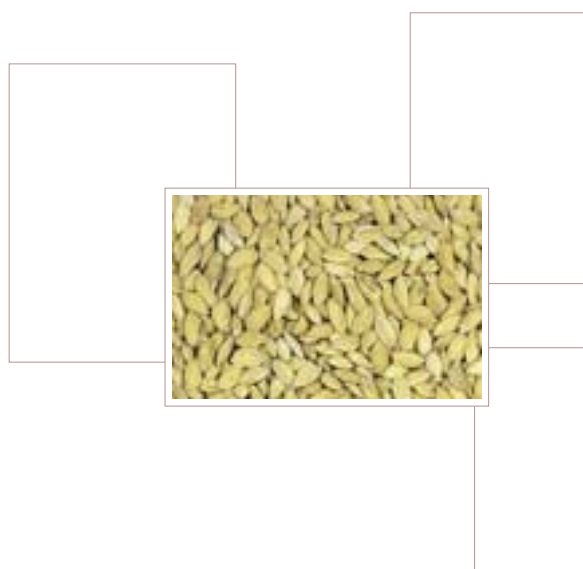


Tableau 3.25 : Aperçu des non-conformités constatées

Non-conformités constatées	Nombre
Formation de mousse excessive	2
Garantie en substance active non respectée	9
Stabilité insuffisante	1
Tenue en suspension insuffisante	6

Le pourcentage de résultats d'analyse non-conformes en 2004 (19%) est similaire à celui de 2003 (20%). Différentes non-conformités peuvent être décelées dans un échantillon.

85 avertissements et 9 procès-verbaux ont été dressés en 2004.

2.3. Engrais, amendements du sol et substrats de culture

Au cours de l'année 2004, 1991 contrôles ont été réalisés par l'AFSCA chez les importateurs, fabricants, préemballeurs, négociants et utilisateurs d'engrais, amendements du sol et substrats de culture. Ces contrôles consistaient notamment:

- à vérifier que les engrais, amendements du sol et substrats de culture mis sur le marché étaient bien autorisés ainsi que correctement étiquetés et emballés ;
- à prélever des échantillons pour s'assurer de la qualité des produits sur le marché (respect des critères spécifiés dans la législation ainsi que des garanties) ;
- à vérifier que les fabricants, préparateurs, conditionneurs préemballeurs, importateurs concernés disposaient bien de l'agrément prévu dans la législation.

Tableau 3.26 : Nature des contrôles effectués

Types de contrôle	Nombre de contrôles	Contrôles non-conformes	
		Nombre	%
Respect de l'agrément de firme	21	2	9,5
Respect dérogation produit	24	6	25
Respect autorisation boues d'épuration	64	7	10,9
Comptabilité et registres	1	0	0
Magasins et stocks	397	28	7,1
Etiquetage, emballage et publicité	512	121	23,6
Prises d'échantillons	972	199	20,5
Total	1991	363	18,2

Tableau 3.27 : Nombre et nature des infractions

Nature de l'infraction	Nombre
Publicité non conforme	2
Produit sans dérogation/autorisation	6
Firme ne dispose pas de l'agrément requis	8
Documents d'accompagnement absents ou non conformes	66
Factures non conformes	9
Etiquetage non conforme	43
Absence d'écrieteau ou incomplet	28
Echantillon ne satisfait pas aux garanties/normes	199
Autres	2
Total	363

972 produits ont été échantillonnés et analysés pour leurs qualités substantielles.

Le tableau 3.28 fournit un aperçu des produits échantillonnés et des principales non-conformités constatées.

Tableau 3.28 : Aperçu des produits échantillonnés et des principales non-conformités constatées

Echantillons	Nombre d'échantillons	Nombre d'échantillons non-conformes	Principales garanties et normes non respectées
Engrais simples	167	12	Azote, phosphore et potassium
Engrais composés	338	103	Azote, phosphore et potassium
Engrais à base d'éléments secondaires	52	11	Magnésium, soufre
Amendements du sol	122	24	Matière sèche, matière organique, pH et zinc
Substrats de culture organique	87	15	Conductivité, zinc et matière sèche
Engrais contenant des oligo-éléments	8	3	Cu, SO ₃ , K ₂ O
Boues épuration	190	30	Matière sèche, matière organique, Azote, Zinc, phosphore et valeur neutralisante
Autres	8	1	
Total	972	199	

Par rapport à 2003, on constate une diminution du pourcentage de non-conformités constatées. Cette diminution se marque surtout pour le contrôle des garanties et des normes (-7%).

En 2004, 299 avertissements et 27 procès-verbaux ont été dressés.

Tableau 3.29 : Nombre d'avertissements et de procès-verbaux

	Avertissement	PV
Prises d'échantillons	165	24
Magasins et stocks	19	1
Etiquetage et emballages	101	2
Autres	12	0
Respect agrégation firme	2	0
Total	299	27

2.4. Le contrôle obligatoire des pulvérisateurs

Depuis 1995, tous les pulvérisateurs utilisés sur le territoire belge doivent être contrôlés, à l'exception des pulvérisateurs à dos, des pulvérisateurs à lance et des petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz, ou dans lesquels la bouillie à pulvériser est appliquée en ayant recours à la gravité.

Le but de ce contrôle est d'informer objectivement l'utilisateur en lui fournissant un diagnostic clair et précis sur l'état de son pulvérisateur. La conformité des appareils est attestée par l'apposition d'un autocollant d'une validité de trois ans.

Les contrôles pour les parties francophone et germanophone du pays sont délégués au Département Génie Rural du Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRA-W) ; les contrôles pour la partie néerlandophone et la Région bruxelloise sont délégués au Département de Mécanisation, Travail, Constructions, Bien-être des animaux et Protection de l'environnement du CLO de Gand.

L'année 2004 a vu la fin du 3ème cycle de contrôle commencé en 2001 et le début du 4ème cycle de contrôle qui s'étendra jusqu'en 2007.

6.782 contrôles ont été effectués par les organismes de contrôle en 2004.
5.677 appareils ont été déclarés conformes lors du premier contrôle ou après recontrôle.

L'AFSCA a quant à elle effectué 138 inspections chez les utilisateurs de pulvérisateurs. Ces inspections ont été principalement réalisées parce que les pulvérisateurs en question n'avaient pas été présentés au contrôle à la date fixée.

Tableau 3.30 : Nombre de pulvérisateurs soumis au contrôle obligatoire en 2004 et nombre de pulvérisateurs déclarés conformes.

	Nombre de contrôles effectués en 2004	Pulvérisateurs acceptés au 1er passage	Pulvérisateurs acceptés au 2ème passage	Pulvérisateurs mis hors d'usage
Wallonie	1.690	1.298	239	153
Flandre	5.092	3.360	780	952
belgique	6.782	4.658	1.019	1.105



3

Denrées alimentaires : production et distribution

3.1. L'état microbiologique des denrées alimentaires

3.1.1. Etablissements de production de produits laitiers

Les tableaux 3.31 et 3.32 donnent un aperçu global des résultats des analyses microbiennes du lait et des produits laitiers qui ont été échantillonnés en 2004.

Tableau 3.31 : Germes indicateurs dans le lait et les produits laitiers dans la production industrielle

Germe détecté et matrice	Nombre d'échantillons	Résultats		
		Satisfaisant	Acceptable	Insuffisant
Germes totaux				
Lait de consommation				
Pasteurisé	44	80 %	11 %	9 %
Stérilisé / UHT	65	100 %	0 %	0 %
Crème glacée et glace au lait	25	100 %	0 %	0 %
Staphylococcus aureus				
Fromages	57	88 %	5 %	7 %
Crème glacée et glace au lait	25	92 %	8 %	0 %
Escherichia coli				
Fromages	65	97 %	3 %	0 %

Les germes indicateurs donnent une indication de l'hygiène dans les établissements de production de produits laitiers. Les résultats surtout du nombre de coliformes indiquent que l'hygiène doit encore s'améliorer, ce qui avait déjà été constaté en 2003.

Tableau 3.32 : Germes pathogènes dans le lait et les produits laitiers dans la production industrielle et fermière

Germe recherché et matrice	Production industrielle			Production fermière		
	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Inacceptable	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Inacceptable
Salmonella						
Lait de consommation	43	100 %	0 %	599	96 %	4 %
Beurre et produits de beurre	101	100 %	0 %	89	99 %	1 %
Fromage	105	100 %	0 %	159	100 %	0 %
Crème glacée et glace au lait	25	100 %	0 %	24	100 %	0 %
Listeria Monocytogenes						
Lait de consommation	44	100 %	0 %	599	99,5 %	0,5 %
Beurre et produits de beurre	99	99 %	1 %	89	91 %	9 %
Fromage	94	99 %	1 %	159	97 %	3 %
Crème glacée et glace au lait	24	96 %	4 %	24	100 %	0 %

La salmonelle n'a été détectée que dans des échantillons de lait et de produits de beurre prélevés au niveau de la ferme (respectivement 4 % et 1 % des échantillons). Ces chiffres sont comparables à ceux de l'an dernier.

Concernant *Listeria monocytogenes*, il y a un progrès perceptible pour le lait de ferme. Alors que l'année dernière, il y avait encore 11 % de mauvais résultats, ce chiffre est à présent redescendu à 0,5 %. Pour le beurre de ferme, il reste un problème avec 9 % de mauvais résultats, pour 11 % l'an dernier. La qualité du beurre non fermier est sensiblement meilleure, même si là aussi, 1 % des échantillons ont donné un mauvais résultat.

Listeria monocytogenes a également été décelée dans le fromage, et dans à peu près la même mesure, dans le fromage fermier (3 %) que dans le fromage non fermier (1 %). C'est une légère amélioration par rapport à l'année passée. Enfin, 4% des crèmes glacées et glaces au lait de la production industrielle présentaient aussi un mauvais résultat.

3.1.2. Etablissements de production d'ovoproduits

En 2004, presque 200 échantillons d'ovoproduits ont été prélevés dans les établissements de production afin de vérifier si les normes légales sont respectées. Les résultats sont relativement bons, malgré un léger recul par rapport à 2003.

En ce qui concerne la présence de Salmonelles, la qualité de 2 % des échantillons s'est avérée inacceptable. Les résultats des analyses en ce qui concerne la présence de germes indicateurs sont repris au tableau 3.33.

Tableau 3.33 : Germes indicateurs dans les ovoproduits

Germes détectés	Nombre d'échantillons	Résultats	
		Conformes	Non conformes
Enterobacteriaceae	193	92 %	8 %
Staphylococcus aureus	191	98 %	2 %
Germes totaux	192	93 %	7 %

3.1.3. Secteur Horeca et cuisines de collectivités

3.1.3.1. Plats asiatiques à emporter (secteur Horeca)

Les contrôles de l'AFSCA sont basés sur une analyse de risque de la chaîne alimentaire. Tous les risques ne peuvent toutefois être couverts durant la même année, ce qui nécessite un étalement dans le temps. L'an dernier, on a surtout analysé les pitas et les hamburgers. Cette année, l'AFSCA a porté son attention en particulier sur les plats asiatiques à emporter. Au total, 135 échantillons ont été prélevés.

Tableau 3.34 : Germes indicateurs dans les plats asiatiques

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Germes totaux	93,3 %	2,2 %	4,5 %
Clostridium perfringens	100 %	-	-
Enterobacteriaceae	90,4 %	3 %	6,6 %
Staphylocoques à coagulase positive	100 %	-	-
Bacillus cereus	100 %	-	-

De façon générale, les plats asiatiques avaient une bonne qualité bactériologique. Cependant, 6,6 % des échantillons prélevés présentaient une quantité trop élevée en entérobactériacées, germe témoin d'un défaut de maîtrise de l'hygiène générale. La tendance au manque d'hygiène dans cette branche est confirmée par les résultats des inspections dans le secteur Horeca où sur 6.977 établissements visités, 65% présentaient une non conformité à ce niveau. (voir au point 3.2.3. de la Partie 3, chapitre 3).

3.1.3.2. Assiettes froides (cuisines de collectivités)

Tableau 3.35 : Germes indicateurs dans les assiettes froides

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Escherichia coli	95,7 %	-	4,3 %
Anaérobies sulfitoréducteurs	100 %	-	-
Staphylocoques à coagulase positive	99,1 %	0,9 %	-

Dans les 115 assiettes froides échantillonnées, la qualité peut être considérée également comme bonne, et le résultat des germes indicateurs s'est avéré très bon, excepté pour les 4,3 % d'entre elles qui contenaient trop d'E.coli. L'infection par E. coli est le témoin d'une contamination fécale, ce qui signifie que la denrée soit, contenait une matière première contaminée qui n'a pas été assainie, soit a été contaminée au cours de la préparation.

Les résultats des inspections d'hygiène dans ce secteur indiquent également que 62% des établissements visités ne satisfont pas aux conditions d'hygiène générale (voir au point 3.2.3. de la Partie 3, chapitre 3).

3.1.4. Commerce de détail

Au niveau du commerce de détail, ce sont les denrées prêtes à être consommées sans aucune cuisson ou réchauffement préalable qui ont été privilégiées dans le programme de contrôle 2004. Ces denrées doivent être d'excellente qualité microbiologique puisque aucun traitement thermique ne viendra éliminer, avant la consommation, les bactéries éventuellement présentes dans le produit.

Certaines matrices sont suivies régulièrement par l'AFSCA depuis plusieurs années, telles que les fromages au lait cru, les salades préparées et le filet américain, c'est à dire essentiellement des denrées d'origine animale.

Sur avis du Comité Scientifique de l'AFSCA, l'Agence a élargi sa gamme de matrices analysées. c'est pourquoi cette année les herbes aromatiques, les épices et les substituts végétaux de la viande ont également fait l'objet de contrôles ciblés.

3.1.4.1. Boucheries

3.1.4.1.1. Filet américain

Tableau 3.36 : Germes indicateurs dans le filet américain nature

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Escherichia coli	94,9 %	2 %	3,1 %
Anaérobies sulfitoréducteurs	94 %	2 %	4 %
Staphylocoques à coagulase positive	95,9 %	3,1 %	1 %

Tableau 3.37 : Germes pathogènes dans le filet américain nature

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	98 %	2 %
E. coli O157 : H7	99 %	1 %

Tableau 3.38 : Germes indicateurs dans le filet américain préparé

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Escherichia coli	91 %	9 %	-
Anaérobies sulfitoréducteurs	96,4 %	2,8 %	0,8 %
Staphylocoques à coagulase positive	95,3 %	4,7 %	-

Tableau 3.39 : Germes pathogènes dans le filet américain préparé

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
Salmonella	98,2 %	1,8 %
Listeria monocytogenes	100 %	-
E. coli O157 : H7	99,1 %	0,9 %

Le filet américain est un plat très consommé par la population belge. Etant donné que cette denrée est consommée crue et n'est donc pas cuite par le consommateur, elle doit être de qualité irréprochable.

Malheureusement, c'est une denrée très fragile qui peut être facilement contaminée par des pathogènes (*Listeria monocytogenes*, salmonella, *E. coli* 0157 H7). Ce produit constitue principalement un danger pour la santé des consommateurs à risque, à savoir les jeunes enfants et les personnes âgées, les femmes enceintes et les immunodéprimés, qui ne devraient pas le consommer. On peut faire le même constat pour le carpaccio de boeuf.

Les résultats depuis l'an 2000 montrent une diminution quasi constante de la présence de pathogènes. Ce qui n'empêche pas la nécessité de conserver à l'avenir la plus grande vigilance quant au respect de la chaîne du froid et des règles générales d'hygiène.

3.1.4.1.2. Jambon cru

Les 114 échantillons analysés durant l'année 2004 étaient d'une qualité bactériologique parfaite.

3.1.4.2. Grandes surfaces et épiceries

3.1.4.2.1. Plats préparés prêts à servir

Tableau 3.40 : Germes indicateurs dans les plats préparés prêts à servir

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Bacillus cereus	97,5 %	-	2,5 %
Staphylocoques à coagulase positive	100 %	-	-
Clostridium perfringens	100 %	-	-

Tableau 3.41 : Germes pathogènes dans les plats préparés prêts à servir

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	98,4 %	1,6 %

Les plats préparés prêts à servir sont des plats tout préparés (salades, crudités, ...) qui ne nécessitent pas de cuisson ou de réchauffement avant d'être consommés. On trouve de plus en plus ce genre de plats dans les grandes surfaces.

Sur les 121 échantillons prélevés, 3 contenaient trop de Bacillus cereus mais pas en quantité capable de constituer un danger pour la santé publique à la suite de la formation de toxines.

Deux échantillons contenaient des Listeria monocytogenes, mais le suivi de ces échantillons a montré qu'il s'agissait d'une contamination ponctuelle.

3.1.4.2.2. Fromages à pâte molle au lait cru

Tableau 3.42 : Germes indicateurs dans les fromages à pâte molle au lait cru

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Escherichia coli	90,5 %	8,2 %	1,3 %
E. coli O 157 : H7	100 %	-	-
Staphylocoques à coagulase positive	89,1 %	6,1 %	4,8 %

Tableau 3.43 : Germes pathogènes dans les fromages à pâte molle au lait cru

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	100 %	-
Campylobacter	98,6 %	1,4 %

L'Agence alimentaire a prélevé en 2004 un même nombre d'échantillons qu'en 2003. On peut constater une légère baisse de qualité.

On a en effet détecté cette année dans un plus grand nombre d'échantillons la présence de E.coli, témoin de contamination fécale et qui reflète une possibilité de contamination soit par le matériel de traite soit au niveau de la fabrication (défaut de nettoyage et désinfection) ou l'utilisation d'une eau contaminée lors de la fabrication.

Le nombre d'échantillons contenant des staphylocoques à coagulase positive avait également légèrement augmenté. La présence de ce germe dans le fromage au lait cru peut provenir d'une contamination primaire du lait cru due à la présence dans le troupeau de vaches souffrant d'une mammite à staphylocoques à coagulase positive.

3.1.4.2.3. Herbes aromatiques fraîches

Tableau 3.44 : Germes indicateurs dans les herbes aromatiques fraîches

Germes détectés	Résultats		
	Satisfaisants	Acceptables	Insuffisants
Germes totaux	41,8 %	17,6 %	40,6 %
Escherichia coli	100 %	-	-
Levures	44 %	15,4 %	40,6 %
Moisissures	23 %	20,9 %	56 %
Bactéries lactiques	42,4 %	9,4 %	48,2 %

Tableau 3.45 : Germes pathogènes dans les herbes aromatiques fraîches

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
Listeria monocytogenes	100 %	-
Salmonella	100 %	-

Il s'agit d'herbes aromatiques fraîches vendues en pot (avec terre) en grande surface ou sous forme prédécoupées et nettoyées.

Les résultats obtenus sont très bons puisque aucun germe pathogène n'a été détecté ni d'E. Coli, ni d'autres indicateurs de contamination fécale.

Les résultats obtenus pour les autres germes ne sont pas alarmants. Ces germes étant naturellement présents sur les végétaux, ne sont pas dangereux pour la santé publique.

Ceci est néanmoins la preuve que les herbes aromatiques fraîches doivent être convenablement nettoyées par le consommateur avant utilisation.

3.1.4.2.4. Autres denrées

Au niveau du commerce de détail d'autres matrices ont été prélevées et analysées telles que les salades de thon, viande et crevettes, les mollusques vivants et cuits, les préparations à base de Quorn et de Tofu, les épices, la pâtisserie avec crème pâtissière et la crème glacée au stade de la consommation.

La qualité bactériologique de toutes ces denrées était globalement satisfaisante à part la crème glacée, qui présente depuis déjà quelques années une moins bonne qualité bactériologique. Il s'agit le plus souvent d'un trop grand nombre de coliformes totaux, ce qui est l'indice d'une hygiène défectueuse et d'une contamination par le personnel.

Un point positif était qu'aucun germe pathogène n'a été observé.

3.1.5. Hôpitaux

3.1.5.1. Biberons préparés

Tableau 3.46 : Germes détectés dans les biberons préparés

Germes détectés	Résultats	
	Satisfaisants	Inacceptables
germes totaux	91,6 %	8,4 %
Levures	100 %	-
Moisissures	100 %	-
Enterobacteriaceae	98,8 %	1,2 %
Bacillus cereus	100 %	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 %	-
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	100 %	-
Enterobacter sakazakii	100 %	-

Les nourrissons représentent un public très sensible. La qualité des aliments qui leur sont donnés doit donc être irréprochable. En 2003, on a examiné chez les fabricants de lait en poudre la qualité de la poudre utilisée pour la préparation des biberons. Les résultats se sont avérés excellents.

Le lait en poudre n'est pas une denrée stérile et les conditions de préparation doivent être rigoureuses pour éviter le développement de bactéries potentiellement présentes dans la poudre et éviter également la contamination lors de la reconstitution. C'est pourquoi en 2004, ce sont les biberons préparés dans les hôpitaux qui ont été contrôlés. Au total, 83 échantillons ont été analysés. On peut dire que la qualité est globalement excellente, à l'exception de la présence de germes totaux et d'Enterobacteriaceae.

La présence de ces germes peut refléter d'une part la présence en faible quantité de germes au départ de la matière première qui ont pu se développer au cours de la préparation et d'autre part d'une contamination durant cette préparation.

Le Comité scientifique de l'AFSCA a émis un avis dans le courant de 2004 avec une série de recommandations sur les modalités de préparation des biberons (t° et durée à respecter). L'application de ces recommandations devrait encore améliorer la qualité des biberons donnés aux nourrissons à l'avenir.

3.2. Résultats du programme d'hygiène et d'inspection HACCP

3.2.1. Etablissements de production de produits laitiers

La réglementation européenne fixe les règles à respecter pour mettre sur le marché le lait et les produits à base de lait. Outre les normes auxquelles doivent satisfaire les produits, un établissement où sont traités, transformés et conditionnés le lait et les produits à base de lait doit également être agréé.

A cette fin l'établissement doit remplir une série de conditions structurelles :

- les locaux doivent être construits et équipés de manière telle que le traitement et la transformation du lait puisse se faire dans de bonnes conditions d'hygiène,
- en outre, un certain nombre de règles d'hygiène doivent être respectées pour le matériel, l'équipement et le personnel,
- l'exploitant doit aussi avoir et appliquer un système d'autocontrôle.

Tableau 3.47 : Contrôles dans les établissements laitiers en fonction de leur activité principale

Type d'établissement	Laiterie	Fromagerie	Conditionneur	Fabricant de produits de beurre	Glacier	Producteur de produits fermiers	Total
Nombre de contrôles de l'agrément	17	18	20	10	37	407	509
Nombre de contrôles de l'autocontrôle	15	12	15	2	15	407	466

3.2.2. Contrôle dans les centres d'emballage

En 2004, il y avait 145 centres d'emballage. Des contrôles, au nombre de 251, y ont été effectués pour l'agrément, l'hygiène et les normes commerciales. Lors de ces contrôles, l'Agence alimentaire a constaté 63 non-conformités.

On a donné 52 avertissements, et dressé 5 procès-verbaux.

3.2.3. Cuisines de collectivités, horeca et commerce de détail

Cette année, 1.717 cuisines de collectivités ont été contrôlées (maisons de repos et de soins, écoles, entreprises de restauration collective), de même que 392 biberonneries dans les hôpitaux et les crèches, 6.977 établissements dans le secteur horeca et 5.759 établissements dans le commerce de détail.

Tableau 3.48 : Résultats des inspections d'hygiène et HACCP dans les cuisines de collectivités, les biberonneries, le secteur horeca et le commerce de détail

Paramètres contrôlés	Non conformes			
	Cuisines de collectivités	Biberonneries	Secteur horeca	Commerce de détail
Hygiène générale	62,2 %	47,6 %	64,9 %	46,3 %
Respect de la chaîne du froid	16,6 %	18,8 %	26,2 %	32,6 %
Respect de la chaîne du chaud	38,7 %	37,5 %	54,9 %	46,7 %
Respect de la température des graisses de friture	35,3 %	58,4 %	31,5 %	41,4 %
HACCP	79,7 %	68 %	89 %	84 %
Traçabilité	50,7 %	-	62,1 %	64,1 %
Refroidissement du lait le plus vite possible après préparation	-	58,7 %	-	-
Ne pas conserver les biberons au chaud	-	15,8 %	-	-

L'hygiène générale, dans tous les types d'établissements, reste un problème crucial. Même à l'heure où la réglementation européenne impose un système d'autocontrôle à tous les niveaux, force est de constater que bon nombre d'établissements ne sont pas à même de respecter certaines règles d'hygiène de base. Un gros effort est encore à faire à ce niveau et notamment dans le secteur Horeca.

Certaines fédérations (collectivités, maisons de soins, horeca) ont rédigé et mis à disposition de leurs membres, des guides de bonnes pratiques d'hygiène afin de les aider.

En ce qui concerne le respect des conditions de conservation (chaîne du chaud et chaîne du froid), la situation s'améliore légèrement, mais trop de manquements sont encore constatés au niveau du commerce de détail.

Même si de plus en plus d'établissements ont entamé une démarche HACCP, la mise en place d'un système complet et efficace n'est toujours pas suffisamment rencontrée lors des contrôles de l'Agence et ce plus particulièrement dans les établissements de petite taille.

Les biberonneries sont les établissements qui obtiennent le meilleur score à ce niveau, cependant la rapidité de refroidissement des biberons est loin d'être optimale dans plus de la moitié de ces établissements. Ces derniers sont encouragés à appliquer au plus vite les recommandations de l'Avis 28-2004 du Comité scientifique de l'Agence.

3.2.4. Campagne d'hygiène dans les festivals et événements estivaux

Une campagne d'hygiène a été organisée dans la période de juin à septembre 2004 dans les festivals et autres événements. En effet, l'hygiène laisse très souvent à désirer dans ce genre d'environnement, et les températures de conservation des denrées sont difficilement respectées. De même, les établissements du secteur horeca situés dans des endroits particulièrement touristiques sont l'objet durant la période estivale d'une attention plus particulière de l'Agence. Un document reprenant les principaux points d'attention ainsi que les manquements les plus couramment observés, a été mis à la disposition des opérateurs sur le site internet de l'Agence.

Les obligations (concernant les règles minimales d'hygiène) applicables aux commerces ambulants, mais également à tous les vendeurs occasionnels ont également été mises sur le site. Dans chaque UPC des rencontres ont eu lieu entre les contrôleurs de l'Agence et les organisateurs d'événements afin d'examiner comment certains manquements peuvent être évités.

Les principaux points d'attention étaient les suivants :

- le respect des températures réglementaires des denrées alimentaires
- l'hygiène et le nettoyage du point de vente et
- l'hygiène personnelle du vendeur

Dans le cadre de cette opération 106 événements ont été visités et 1312 points de vente contrôlés.

Tableau 3.49 : Résultats des inspections sur l'hygiène aux événements

	% non conformes	Nombre d'avertissements	Nombre de PV	Nombre de fermetures
Hygiène de l'équipement	33 %	357	32	6
Hygiène du point de vente	27,2 %	278	13	4
Hygiène du personnel	7,4 %	47	7	3
Fumer pendant la préparation des repas	2,6 %	19	4	2
Respect de la température des denrées à réfrigérer	21,5 %	175	16	4
Respect de la température des denrées à garder au chaud	18,3 %	127	8	3

L'hygiène de l'équipement et du point de vente reste les points faibles du secteur suivis du respect des températures de conservation.

76% des non-conformités constatées ont été sanctionnées par un avertissement écrit et 6% par un procès-verbal.

Dans quelques cas plus graves, on a procédé à la fermeture de l'établissement.



3.3. Toxi-infections collectives d'origine alimentaire

Nous parlons d'une toxi-infection (d'origine) alimentaire collective (TIAC) lorsque dans certaines circonstances, on se trouve en présence de deux ou plusieurs cas humains de la même maladie et/ou infection, ou lorsque se présente une situation dans laquelle sont constatés plus de cas de maladie que l'on ne pourrait normalement attendre, et qu'un lien de causalité (probable) existe avec une même source alimentaire.

Dans les foyers de toxi-infections d'origine alimentaire, des enquêtes sont menées essentiellement par les Communautés pour les aspects médicaux et par l'AFSCA, pour l'enquête alimentaire.

Les données collectées lors de ces investigations sont essentielles pour préciser ou orienter les politiques de surveillance ou de prévention à d'autres niveaux.

En 2004, l'AFSCA a ouvert une enquête lors de l'apparition de 27 TIAC, dans lesquelles 582 personnes étaient impliquées, dont 290 ont été malades et 63 hospitalisées. Dans 38,7 % des foyers où l'agent a été identifié, la cause la plus vraisemblable était une Salmonelle.

Un tiers des foyers ont été recensés chez des particuliers lors de fêtes, barbecues et autres, un tiers dans le secteur horeca, 11 % en milieu scolaire, 11 % lors de fêtes de jeunes (camp scout, ...), et le reste en restauration collective. Des études ont démontré que les TIAC ne sont qu'exceptionnellement la conséquence d'une erreur commise dans la production de denrées alimentaires dans l'industrie, mais qu'elles résultent surtout de la mauvaise conservation (le non respect de la chaîne du froid ou du chaud) et d'une hygiène défectueuse.

Un tiers des foyers sont présumés être liés à la consommation d'œufs crus ou de produits à base d'œufs crus. 18% des foyers étaient vraisemblablement associés à la consommation de viande et de poulet, et 7% à la consommation de plats à base de poissons. Quant aux autres foyers, ils étaient d'origines diverses (menus variés) ou non identifiées.

Bien que la surveillance des TIAC se soit améliorée, les informations épidémiologiques disponibles actuellement sont sous-estimées et partiellement biaisées. Ceci est lié aux problèmes de diagnostic, à la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et son origine alimentaire, ainsi qu'en raison de l'insuffisance de déclarations des foyers de TIAC. Même s'il s'agit d'une maladie infectieuse à faible taux de mortalité, elle présente néanmoins une grande importance socio-économique.

3.4. La situation des denrées alimentaires sur le plan chimique

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 quant à la présence de certains contaminants dans les denrées alimentaires. Pour les contaminants chimiques, il n'existe pas toujours de normes. Pour les contaminants pour lesquels une norme existe, elle n'est pas nécessairement applicable à toutes les matrices. Cependant, dans certains cas, on a aussi analysé des contaminants ou échantillonné des matrices pour lesquels il n'existe pas de norme. Les résultats de ces analyses sont utilisés pour se faire une idée du niveau de contamination de fond. De plus, l'Agence peut intervenir au cas où seraient constatées des valeurs étonnamment élevées mettant en péril la santé publique. En 2004, une attention particulière a été portée sur les aliments pour bébés et enfants en bas âge.

3.4.1. Dioxines

Le terme dioxines désigne un groupe de 75 congénères du groupe des dibenzo-p-dioxines polychlorées et de 135 congénères du groupe des dibenzofurannes polychlorés, dont 17 revêtent une importance toxicologique. Le congénère le plus toxique est la 2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine (TCDD), que le Centre international de recherche sur le cancer a répertoriée comme ayant une action cancérigène chez l'homme. Le Comité scientifique européen de l'alimentation humaine a conclu que l'effet cancérigène des dioxines ne se produisait pas à des teneurs inférieures à un certain seuil. D'autres effets nocifs, tels que l'endométriose et les effets neuro-comportementaux et immunosuppresseurs, se produisent à des teneurs nettement inférieures et sont donc considérés comme utiles pour déterminer la dose tolérable. Plus de 90 % de l'exposition des êtres humains à la dioxine proviennent des denrées alimentaires. Les denrées alimentaires d'origine animale contribuent à environ 80 % de l'exposition totale. Parfois, la terre contaminée constitue aussi une source potentielle de dioxines.

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 denrées contrôlées sont essentiellement d'origine animale. Comme en 2003, aucun dépassement des normes n'a été observé.

Tableau 3.50 : Résultats des analyses de dioxines

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Oeufs libre parcours	5	0
Oeufs en batterie	15	0
Huile végétale	10	0
Beurre et fromage	20	0
Suppléments huile de poisson	5	0
Poisson distribution	20	0
Total	75	0

3.4.2. PCB's

Les polychlorobiphényles (PCB's) 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. 12 d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de «PCB's de type dioxine». Tout comme les dioxines, les PCB's sont extrêmement résistants à la dégradation chimique et biologique et sont solubles dans les matières grasses.

La programmation a porté sur l'analyse des 7 PCB's indicateurs dans des poissons, des œufs issus de poules élevées en libre parcours, des œufs de batterie, de l'huile et de la graisse d'origine animale et des aliments pour bébés à base de viande et de poisson.

Dans 1 échantillon d'œufs issus de poules en libre parcours, un fort dépassement, de 5 fois la quantité tolérée, a été constaté. Le lot a été saisi et détruit. Après enquête chez le producteur, on a constaté que le sol à un endroit du parcours des poules était contaminé en PCB's. Le sol a été assaini.

Tableau 3.51 : Résultats des analyses des PCB's indicateurs

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Huile végétale	5	1
Oeufs libre parcours	27	0
Oeufs de batterie	10	0
Lait, fromage et beurre	20	0
Suppléments huile de poisson	5	0
Poissons et produits de la mer	62	0
Total	129	1

La programmation pour les PCB's de type dioxine a porté sur l'analyse dans le lait et les produits laitiers, les œufs, les poissons et les huiles végétales.

Bien qu'il n'existe pas de norme officielle, une teneur anormalement élevée en PCB's du type dioxine a été constatée dans un lot d'œufs de poules en libre parcours. Le lot en question a été saisi. Quant aux autres valeurs constatées, elles n'étaient pas inquiétantes pour la santé publique.

Tableau 3.52 : Programme pour les PCB's du type dioxine : nombre d'échantillons

Matrice	Nombre d'échantillons
Lait, beurre et fromage	20
Huile végétale	10
Oeufs de libre parcours	5
Poissons et produits de la mer	26
Suppléments à base d'huile de poisson	5
Total	66

3.4.3. Mycotoxines

Les mycotoxines sont des métabolites secondaires produits par des moisissures capables de se développer sur des produits végétaux pendant la culture et/ou en cours de stockage.

Les mycotoxines les plus dangereuses sont contrôlées dans les matrices les plus sensibles, comme l'aflatoxine B₁ dans les céréales et l'aflatoxine M₁ dans le lait.

3.4.4.1. Aflatoxines

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par un champignon de type *Aspergillus* qui se développe lorsque le degré de température et 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. Il convient pour des raisons de sécurité de limiter à la fois la teneur totale en aflatoxines (composés B₁, B₂, G₁ et G₂) et la teneur en aflatoxine B₁. L'aflatoxine B₁ est métabolisée dans l'animal en aflatoxine M₁. Même si l'aflatoxine M₁ est considérée comme une substance cancérigène génotoxique moins dangereuse que l'aflatoxine B₁, il est impératif d'éviter sa présence dans le lait et les produits laitiers, car ces produits sont essentiellement destinés aux enfants en bas âge.

Afin de contrôler la teneur en aflatoxine M₁, des échantillons de lait de consommation et de produits laitiers ont été prélevés. Une attention particulière a été apportée aux aliments pour nourrissons et enfant en bas âge. Une norme officielle n'est disponible que pour le lait et les aliments pour nourrissons.

Les normes pour les produits laitiers sont dérivées de la première en tenant compte de l'effet de concentration ou de dilution suite à des processus de transformation. Depuis 2002, aucun dépassement en aflatoxine M₁ n'a été mis en évidence. Le dernier dépassement a été rapporté pour du lait de consommation en 2002.

Tableau 3.52 : Résultats aflatoxine M1 dans les produits laitiers

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Lait pour bébés et nourrissons aliments à base de lait	39	0
Fromages	81	0
Yaourt	19	0
Lait de consommation	77	0
Lait en poudre	116	0
Total	332	0

Des contrôles aux points d'entrée sont effectués quant à la présence du groupe d'aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les produits à risques. 4 dépassements ont été constatés pour 3 lots de pistaches en provenance de Turquie et un lot en provenance d'Iran.

Ces lots ont été renvoyés dans leur pays d'origine et ont fait l'objet d'un message par le réseau RASFF.

Les services de l'Agence alimentaire ont contrôlé dans les industries de transformation et dans la distribution, les fruits à coques telles que les arachides, noisettes, cacahuètes, amandes et noix de coco séchées. Parmi les échantillons qui ont été prélevés, trois dépassements ont été constatés, dont deux pour de la noix de muscade et un pour des pistaches.

Les lots échantillonnés ont fait l'objet d'un procès verbal suivi de la destruction du lot. Les constatations ont donné lieu à l'émission d'un message RASFF.

En 2004, le nombre de dépassements a été plus élevé qu'en 2003, année où aucune contamination n'a été rapportée.

Tableau 3.54 : Résultats aflatoxines B1, B2, G1 et G2

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Fruits secs aux points d'entrée	85	4
Fruits secs	43	1
Epices	27	2
Total	155	7

3.4.4. 3-MCPD

Le 3-MCPD est un composé génotoxique carcinogène qui se forme dans certaines conditions, pendant la transformation des denrées alimentaires. Il peut être produit, en particulier pendant la fabrication de l'ingrédient alimentaire salé connu comme protéine végétale hydrolysée par la méthode de l'hydrolyse acide.

30 échantillons ont été prélevés sur des sauces au soja. Un seul échantillon a présenté un dépassement très considérable. Un procès verbal a été dressé et le lot a été saisi. Le dépassement a également entraîné la diffusion d'un message via le réseau RASFF, ainsi qu'un rappel des produits concernés.

3.4.5. Métaux lourds

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

3.4.5.1. 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, des denrées d'origine végétale, du lait, du poisson et des produits de la mer ont été prélevés. Un fort dépassement de 15 fois la valeur tolérée a été observé dans des coquilles Saint-Jacques.

Tableau 3,55 : Résultats des analyses de cadmium

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombres de non conformes
Jus de fruit	18	0
Aliments pour bébés	16	0
Suppléments alimentaires	10	0
Pain et pâtes	18	0
Lait de consommation et yaourt	23	0
Lait en poudre et fromage	18	0
Poissons et produits de la mer	38	1
Total	141	1

3.4.5.2. Mercure

Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. 90% 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. Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. Les teneurs maximales tiennent compte des différences physiologiques entre les espèces de poissons.

Aucun dépassement du mercure dans le lait, les produits laitiers, les suppléments alimentaires et les aliments pour bébés n'a été observé en 2004. C'était également le cas en 2003. Un dépassement a néanmoins été observé dans du cabillaud.

Tableau 3,56 : Résultats des analyses de mercure

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Suppléments alimentaires	10	0
Aliments pour bébés	16	0
Lait et produits laitiers	43	0
Poissons et produits de la mer	38	1
Total	107	1

3.4.6. 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 de HAP peut se faire par voie environnementale, par le dépôt sur les fruits, les légumes ou sur des produits de la mer suite à des pollutions marines.

Dans le cadre du monitoring, 121 échantillons ont été prélevés sur différentes denrées les plus susceptibles de contenir des HAP (pain, muesli, pâtes, céréales petit-déjeuner, légumes, fromage, mayonnaise, moules, huile, margarine, poissons, viandes fumées et/ou cuites) et analysés pour leurs teneurs en 16 des HAP les plus couramment rencontrés.

Aucun dépassement n'a été observé pour la viande fumée. Des valeurs fort élevées ont été observées pour les préparations à base de plantes telles que le thé vert, le thé noir et le ginseng. Le premier lot a fait l'objet d'un procès-verbal avec rappel du produit ainsi qu'un envoi d'un message via le système RASFF. Pour les deux autres, le produit a été retiré de la vente.

3.4.7. Acrylamides

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 des études, les denrées les plus contaminées s'avèrent être les chips, les frites, les biscuits et les toasts. On n'a pas encore trouvé d'acrylamide dans les denrées crues ou cuites dans l'eau, ni dans les denrées alimentaires d'origine animales telles que les viandes, le poisson et le fromage même pour les produits frits ou rôtis. Il n'est pas facile de diminuer la teneur en acrylamide. La recommandation la plus importante est de ne pas chauffer exagérément.

En 2004, 150 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 élevées ont été observées dans des frites cuites, des chips et dans du pain d'épices. Une valeur relativement élevée a été observée dans les biscuits pour bébés. Les producteurs ont été informés du problème de l'acrylamide et invités à améliorer leurs processus de fabrication.

3.4.8. Résidus de pesticides

Pour le contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires, ce sont principalement les pesticides organiques halogènes qui ont été contrôlés, tels que le DDT, le lindane, l'hexachlorobenzène et le dieldrin, ainsi que le chloorméquat, utilisé principalement comme régulateur de croissance en culture de poiriers.

Tout comme en 2003, aucun dépassement n'a été observé en 2004.

Tableau 3.57 : Résultats concernant les résidus de pesticides

Matrice	Pesticides	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Aliments pour bébés	Chloorméquat	25	0
Sirop de poires	Chloorméquat	10	0
Conserves de fruits et légumes	Chloorméquat	20	0
Cacao et produits dérivés	Composés organochlorés	49	0
Jus d'orange	Pesticides divers	30	0
Seigle et farine de seigle	Pesticides divers	22	0
Champignons en boîte	Pesticides divers	15	0
Thé	Pesticides divers	10	0
Beurre	Composés organiques	32	0
Total		213	0

3.4.9. Résidus médicamenteux

Aucun dépassement n'a été constaté en 2004 dans les ovoproduits, les produits laitiers et le miel.

Tableau 3.58 : Résultats des résidus médicamenteux

Matrice	Médicament	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Lait et produits laitiers	Antibiotiques	372	0
Miel importé	Antibiotiques	18	0
Ovoproduits	Chloramfénicol	17	0
Ovoproduits	Métabolite de nitrofuranes	103	0
Oeufs	Lasalocide	18	0
Total		528	0

3.5. Organismes génétiquement modifiés

Le développement des organismes génétiquement modifiés (OGM) suscite au niveau mondial de grandes oppositions. Outre des considérations socio-culturelles, l'approche européenne est basée principalement sur le principe de précaution, ceci est également dû au nombre très limité d'OGM actuellement produits de manière commerciale. Il s'agit en effet pour leur grande majorité de quatre plantes (soja, maïs, colza et coton) et de deux types de transformation (tolérance aux herbicides totaux et résistance aux insectes). En ce qui concerne le soja, 80 % de la production mondiale est dérivée d'OGM. Toutefois, le soja n'est pas tellement cultivé en Europe, contrairement au maïs, dont la culture en Europe concerne encore dans la plupart des cas des plantes qui n'ont pas fait l'objet de modification génétique. L'utilisation des OGM s'est fortement développée au cours des dernières années aux USA, au Canada, en Amérique du Sud et en Afrique du Sud.

3.5.1. Objectif de la campagne de monitoring

La campagne de monitoring 2004 concernant les organismes génétiquement modifiés avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation alimentaire relative aux OGM :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM qui ne sont pas autorisés dans le cadre de la législation européenne ;
- 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 en dessous de 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. L'ensemble des échantillons concernait des 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 élaborés par les fabricants d'ingrédients étaient examinés de plus près.

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.

3.5.2. Résultats des contrôles

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2004 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique des denrées alimentaires contenant des OGM ou leurs dérivés est bien respectée.

Cette année, seul un des échantillons analysés (mix de farines de maïs prélevé dans le secteur de la distribution) n'était pas conforme à la législation. Cet échantillon contenait plusieurs OGM de maïs autorisés mais sans étiquetage et un OGM non autorisé à ce jour au sein de l'Union européenne. Un procès verbal a été dressé et les lots incriminés ont été détruits par l'Agence. C'est la première fois qu'un OGM non autorisé était détecté par l'AFSCA dans un ingrédient.

D'autre part, 14 échantillons (7,7 %) ont révélé à l'analyse la présence de dérivés de soja génétiquement modifié autorisé (Soja RR) mais toujours dans une teneur inférieure à 0,9%, seuil légal pour l'étiquetage. Pour les échantillons prélevés chez les fabricants, ceux-ci ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il a donc été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable. Les résultats sont assez semblables à ceux de l'année précédente, où dans 7 échantillons (7,2 %), on avait établi la présence de dérivés de soja (6) et de maïs (1).

Le tableau 3.59 présente les résultats obtenus au niveau des denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution tandis que le tableau 3.60 présente les résultats obtenus au niveau des ingrédients et denrées alimentaires prélevées au niveau des fabricants. Étant donné la sensibilité des méthodes d'analyse actuelles, la valeur de 0,1% peut être considérée comme étant la valeur qui coïncide avec la limite de détection.

Pour les valeurs inférieures (moins de 0,1 %), on part du principe que l'échantillon est exempt d'OGM.

Tableau 3.59 : Résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

Types de denrées alimentaires	Nombre d'échantillons	Nombre d'échantillons avec		
		moins de 1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus de 0,9 % d'OGM (non conforme)
Aliments pour bébés et enfants	12	8	4 (soja)	0
Céréales petit-déjeuner, biscuits	31	31	0	0
Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien	37	33	4 (soja)	0
Farine, semoule, épaississant	28	25	3 (2 soja en 1 maïs)	0
Chips	14	14	0	0
Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop corn	18	17		1 (maïs) : Bt 11 (2 %) Bt 176 (4,4 %) MON 810 (12,5 %) et GA21 (6,4 %)
Total	140	128	11	1



Tableau 3.60 : 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	Nombre d'échantillons avec		
		moins de 1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus de 0,9 % d'OGM (non conforme)
Céréales (conserves, gaufre)	12	12	0	0
Amidon (sauce)	8	8	0	0
Protéines de soja	7	5	2	0
farine	3	2	1	0
Huile	5	5	0	0
Autres	6	6	0	0
Total	41	38	3	0

Si l'on compare les chiffres des trois dernières années, on peut constater que la proportion de non-conformités était très faible et est restée constante. En effet, cette année, 99,5% des échantillons analysés étaient conformes à la législation concernant l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés (en 2002 : 98,5% et en 2003 : 100% des échantillons analysés étaient conformes).

3.6. Additifs

Seuls les additifs dont on a suffisamment connaissance de la sûreté peuvent être ajoutés à certaines denrées alimentaires. Des concentrations maximales légalement autorisées ont été définies de sorte que lors de l'absorption de ces substances, la dose journalière admissible soit respectée.

Dans le cadre de la sécurité alimentaire, il est important de contrôler si des additifs sont uniquement ajoutés aux denrées alimentaires spécifiques pour lesquelles ils sont autorisés et si les quantités utilisées satisfont aux maxima légaux préétablis. Il est essentiel de contrôler si les additifs dont on n'est pas certain de la sûreté ne se retrouvent dans aucune denrée alimentaire.

3.6.1. Sulfite dans les viandes hachées

Il ressort d'un rapport européen que notamment pour le sulfite, la dose journalière admissible pourrait facilement être dépassée, surtout par les enfants vu leur faible poids corporel. Le sulfite est en effet autorisé dans toute une série de denrées alimentaires. De plus, le sulfite est considéré comme un important allergène, ce qui fait que cet additif doit être obligatoirement étiqueté à partir du 25 novembre 2005 s'il dépasse une certaine concentration. L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite.

Cet additif est pourtant encore régulièrement ajouté afin de conserver la couleur rouge de la viande. Il s'agit donc ici d'une pure tromperie envers les consommateurs.

Si la viande est exposée à l'air, il se produit une oxydation et la viande prend un aspect brunâtre. Le sulfite peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire.

Un contrôle de la présence de sulfite dans de la viande hachée consiste toujours, en premier lieu, en un rapide test de routine pour lequel on utilise du vert de malachite. Vu que ce test indique parfois la présence de sulfite sans que cela ne soit réellement le cas, une confirmation d'un premier résultat positif

doit toujours être demandée au laboratoire. Toutefois, si le boucher avoue immédiatement l'utilisation de sulfite après un test positif au vert de malachite, la confirmation n'est plus demandée au laboratoire.

En 2004, plus de 943 tests au vert de malachite ont été effectués sur des viandes hachées, 72 échantillons ont fourni un résultat positif, qui a été nié par le boucher en question. Après analyse au laboratoire, 52 échantillons se sont également avérés positifs.

Du sulfite a été découvert dans du haché de porc, de bœuf, de cheval, de mouton, dans de l'américain, des hamburgers, des oiseaux sans tête, des saucisses, ... les dépassements étant aussi bien légers que graves. Les produits en infraction avec la législation sont saisis et procès-verbal est dressé.

En 2003, 97 cas effectivement positifs ont été constatés, et en 2002, 16 seulement. La vigilance est donc de mise.

3.6.2. Rouge soudan dans de la poudre de piment, de curry et produits dérivés

Le rouge soudan est cancérigène et génotoxique et son utilisation n'est donc pas autorisée légalement dans les denrées alimentaires. Ce colorant illégal est utilisé pour colorer de la poudre de piment étant donné que la couleur naturelle de la poudre de piment est photosensible et que son prix est déterminé par la couleur.

Depuis 2003, des centaines de messages ont été diffusés via le système RASFF sur la présence de ce colorant interdit dans de la poudre de piment mais aussi dans de la poudre de curry et dans des produits dans lesquels ces poudres sont incorporées comme la sauce tomate, la sauce pour pâtes, l'huile de palme, ... C'est pourquoi, suivant une mesure européenne, le contrôle de la présence de rouge soudan dans de la poudre de piment de diverses origines a débuté en 2003.

Sur les 81 produits échantillonnés en 2004, un seul échantillon s'est révélé contenir du rouge soudan. Les produits concernés ont été saisis et rappelés. De plus, un message RASFF a été diffusé.

3.7. Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Il est important de veiller à ce qu'il n'y ait aucune contamination des denrées alimentaires à partir des matériaux avec lesquels elles sont en contact. Cela se fait à l'aide de 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 temps, à une certaine température.

3.7.1. Plomb et cadmium dans du cristal

Le cristal est du verre auquel on ajoute du plomb sous forme d'oxyde de plomb.

La migration spécifique maximale du plomb depuis le cristal vers les denrées alimentaires est strictement réglementée.

L'absorption de plomb peut provoquer de graves problèmes de santé. Le plomb peut entraîner une diminution du développement cognitif et des prestations intellectuelles chez l'enfant, de l'hypertension artérielle ainsi que des maladies cardio-vasculaires chez l'adulte.

En 2004, 15 échantillons ont été prélevés, chacun composé de 6 verres. Tout comme en 2003, aucun dépassement n'a été constaté.

Pour 5 échantillons, une analyse du cadmium a également été effectuée.

Un empoisonnement au cadmium peut entraîner des problèmes rénaux et de ce fait une sensibilité de l'ossature, des malformations osseuses et des pseudo-fractures. La norme n'a pas été dépassée.

3.7.2. PET dans des bouteilles de plastique

En 2004, 23 analyses de la migration de PET (Polyéthylène téréphtalate) ont été effectuées sur des bouteilles PET.

Pareilles bouteilles sont fréquemment utilisées par une grande partie de la population.

Les échantillons ont été prélevés dans des entreprises de denrées alimentaires qui remplissent elles-mêmes les bouteilles.

Les résultats des tests de migration sont restés, pour les 23 échantillons, largement en dessous de la limite de migration globale.

3.7.3. Semicarbazide dans les aliments pour bébés

L'azodicarbonamide est utilisée dans des bocaux en verre avec un couvercle métallique en tant qu'agent gonflant pour la réalisation de l'anneau de mousse à la fermeture. L'azodicarbonamide peut être transformée en semicarbazide (SEM), notamment par la stérilisation.

Aucune norme légale n'est prévue pour le SEM, toutefois, l'utilisation d'azodicarbonamide en tant qu'agent gonflant sera interdite dès le mois d'août 2005 par la Commission européenne.

A propos des effets toxicologiques, il n'y a encore aucune certitude mais on ne peut pas exclure que le SEM puisse être cancérigène.

Étant donné que les bébés sont un groupe vulnérable, 10 analyses d'aliments pour bébés dans des bocaux de verre avec couvercle métallique ont été prévues en 2004. Ces analyses ont été reprises dans le programme, afin d'obtenir une idée globale de cette problématique en Belgique. Les analyses n'ont pas fourni de résultats inquiétants.

3.8. Irradiation et radioactivité

3.8.1. Irradiation

Sur l'emballage des produits ayant été irradiés, doit figurer la mention «traité par ionisation» ou «traité par rayonnement ionisant».

En 2004, 2 sortes de contrôles ont été effectués dans ce cadre :

- en ce qui concerne les produits pour lesquels l'ionisation est autorisée, on a vérifié que dans le cas où rien n'est mentionné sur l'emballage, le produit n'a effectivement pas été irradié. L'analyse allait donc de pair avec un contrôle de l'étiquette.
- en ce qui concerne les produits pour lesquels l'ionisation n'est pas autorisée, des analyses ont été effectuées afin de vérifier qu'aucun traitement d'irradiation n'a été effectué.

Dans le cadre du premier type de contrôles, un certain nombre d'échantillons de crevettes décortiquées surgelées (40 échantillons), d'épices (45), de viandes de volailles désossées mécaniquement (26), de cuisses de grenouilles (49) et de fraises (28) ont été prélevés.

Aucune irradiation de ces échantillons n'a été constatée.

En 2003, 12 échantillons ont été contrôlés, parmi lesquels il y en avait encore 9 non conformes.

En outre, on a également vérifié si du fromage n'avait pas été irradié. A cet effet, 42 échantillons ont été prélevés en 2004, dont aucun ne s'est avéré avoir été irradié. En 2003, 25 échantillons de fromage ont été analysés, dont 5 avaient été irradiés. Il y a donc une nette amélioration.

3.8.2 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). Les deux instances effectuent donc des contrôles de la contamination radioactive.

La base légale pour la surveillance de la contamination nucléaire de denrées alimentaires a été fixée après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl qui a eu lieu en 1986.

Au total, 234 échantillons ont été prélevés par l'AFSCA en 2004.

Dans les postes d'inspection frontaliers, 24 échantillons ont été prélevés sur des produits importés de pays tiers. Il s'agit notamment de produits de la pêche, de viande de volaille, de cuisses de grenouilles, etc.

On a en outre procédé à des échantillonnages sur le marché. Au total, les laboratoires ont analysé 28 échantillons de baies sauvages, champignons sauvages, gibier sauvage et poissons.

Les 182 échantillons restants ont été répartis entre les échantillons de la production nationale, comme les bovins, porcins, ovins, caprins, poulets, lapins (160) et les échantillons des produits de la pêche et des crustacés et mollusques (22).

La norme n'a été dépassée dans aucun échantillon.

En 2003, on avait à peu près prélevé le même nombre total d'échantillons et on n'avait pas davantage détecté de radioactivité.

3.9. Contrôle du tabac dans l'horeca

L'Agence alimentaire organise chaque année dans l'horeca un certain nombre de contrôles liés à la politique en matière de tabac. A cette occasion, on vérifie notamment dans quelle mesure la réglementation en matière de tabac est respectée. On fait une distinction entre les établissements de restauration d'une surface inférieure à 50 m² et les entreprises horeca dont la superficie dépasse les 50 m². Seules ces dernières sont légalement obligées d'aménager un espace pour non-fumeurs devant au moins représenter la moitié de la superficie totale de l'espace fermé et devant être clairement indiqué au moyen d'un sigle d'interdiction de fumer. Les désagréments de la fumée doivent cependant dans toutes les entreprises horeca être réduits à un minimum pour les non-fumeurs de par l'installation d'un système d'extraction des fumées ou d'aération.

En 2004, presque 4000 visites ont été effectuées dans l'horeca, plus de 1000 avertissements et procès-verbaux ont été établis (plus de 90% étaient des avertissements) suite à la transgression de la réglementation en matière de fumée. Ces chiffres sont semblables aux résultats de 2002 et 2003, on ne perçoit donc guère d'amélioration.

Une campagne anti-tabac renforcée a été menée durant 14 jours en 2004. 72% des entreprises horeca de moins de 50m² étaient entièrement en ordre, contre 44% seulement des entreprises de l'horeca de plus de 50 m². Dans les petites entreprises horeca, c'était principalement le débit de renouvellement ou d'épuration de l'air qui était insuffisant. Dans les plus grandes entreprises de l'horeca, on a surtout constaté que trop peu de place était prévue pour les non-fumeurs et qu'il n'y avait pas de panneaux d'interdiction de fumer dans la zone non-fumeurs.

L'AFSCA poursuit ses efforts dans ce domaine.





4

Prévention et lutte contre la fraude

4.1. Activités dans le cadre de la collaboration multidisciplinaire

4.1.1. Adaptation des mandats des plates-formes de concertation multidisciplinaires

Dans le cadre de la note-cadre sur la sécurité intégrale, le Conseil des Ministres du 30 mars 2004 a adapté les missions et compétences de la Cellule interdépartementale Résidus (CIR), de la Cellule multidisciplinaire pour la lutte contre la fraude dans la viande et de la Cellule multidisciplinaire Hormones.

Elles ont été initialement créées dans un contexte de délinquance en matière d'hormones, mais la problématique s'est, depuis, étendue à d'autres types de fraude, à savoir la sécurité alimentaire.

Le mandat de la Cellule interdépartementale Résidus (CIR) a été élargi pour que tous les aspects de la sécurité alimentaire soient dorénavant visés. A cet effet, la cellule a été rebaptisée «Cellule interdépartementale de Coordination pour le Contrôle de la Sécurité alimentaire (CICSA)». Cette cellule a pour missions :

- l'amélioration de la collaboration entre tous les organes de développement de la politique en matière de sécurité alimentaire et
- l'harmonisation de toutes les dispositions de loi applicables.

Au niveau opérationnel, la Cellule multidisciplinaire pour la lutte contre la fraude dans la viande (CMLFV) a été, quant à elle, rebaptisée «Cellule multidisciplinaire de la lutte contre la fraude pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire» (CMSA). Ses compétences ne se limitent donc plus aux seuls dossiers de fraude relative à la viande mais elles seront étendues à tous les cas de fraude concernant la chaîne alimentaire.

En ce qui concerne la délinquance en matière d'hormones, on constate actuellement que ce sont les mêmes filières qui fournissent et distribuent tant les produits de dopage que les hormones. Au vu de ce constat, la Cellule multidisciplinaire Hormones (CMH) ne limitera plus ses activités à la seule délinquance en matière d'hormones mais s'attachera, de manière plus globale, à la lutte contre le trafic illégal des hormones, des médicaments non conformes et des dopants illégaux. Ceci permettra d'obtenir une image plus vraie du commerce de ces substances interdites, afin de permettre une intervention plus rapide de la police et de la justice chez les producteurs et les distributeurs impliqués.

4.1.2. Ittre II

En avril 1997, dans le prolongement d'un communiqué des Ministres de la Santé publique et de l'Agriculture, la Cellule interdépartementale Résidus (CIR) fut chargée par le Conseil des Ministres de proposer des mesures en réaction au problème du nombre croissant de cas positifs d'hormones en élevage. C'est dans ce but que fut organisé ce que l'on a appelé le Conclave d'Ittre les 4, 5 et 6 juin 1997, sous la présidence de Monsieur Timperman, magistrat d'assistance de l'époque.

De nombreux signaux venant de la pratique indiquent que des stimulateurs de croissance interdits sont toujours utilisés dans l'élevage et l'engraissement. Bien que le nombre d'analyses positives ait fortement diminué, les informations en provenance des abattoirs et des exploitations, les analyses des services de police et les aveux arrachés au milieu ont incité la CICSA actuelle à organiser un nouveau round de réflexion. Celui-ci a eu lieu du 23 au 25 juin 2004, au même endroit que le premier conclave, à Ittre.

4.1.2.1. Fabrication et distribution

Il s'est avéré lors du conclave que l'on n'avait pas encore dressé de liste des producteurs de matériaux d'emballage pour substances de croissance illégales. Afin d'y remédier, on a insisté sur une collaboration plus étroite avec la Douane; on envisage, d'une part de procéder à une analyse de risques dans le commerce des précurseurs et, d'autre part d'examiner un partenariat avec l'industrie chimique afin de pouvoir réaliser un monitoring sur base facultative. Il a été convenu que l'AFSCA se chargerait de dresser la liste des producteurs de matériaux d'emballage.

4.1.2.2. Surveillance de la filière de production

Des recommandations ont également été formulées en ce qui concerne la filière administrative. A cet égard, les propositions suivantes ont été formulées:

- sur le plan de l'identification et de l'enregistrement des bovins, la lutte contre la fraude doit être intensifiée en prévoyant à terme une banque de données d'ADN, en détruisant les marques auriculaires à l'abattoir et en instaurant un système d'encouragement des exploitations qui font suffisamment d'efforts pour être en règle, ainsi que par le développement d'analyses de risques (signaux d'alarme) sur base du système SANITEL,
- en ce qui concerne le champ d'application de la législation sur les hormones, la réglementation actuelle est étendue aux précurseurs des substances déjà visées. En même temps, des mesures doivent être prises pour garantir une bonne qualité et une solide surveillance des compléments alimentaires destinés à l'alimentation animale et humaine. Ces compléments alimentaires se trouvent, en effet, dans une zone vague : s'agit-il de médicaments ou de nutriments?
- concernant le système actuel du statut H, une évaluation est effectuée afin d'éviter une application trop sévère dans certains cas. En outre, on étudie un élargissement de son application actuelle à d'autres espèces que les bovins et les porcs. La problématique relative à la surveillance des produits (lait, oeufs, ...) issus de ces troupeaux doit également être examinée.

4.1.2.3. Problèmes scientifiques

En ce qui concerne les analyses scientifiques qui sont effectuées dans le cadre de l'utilisation de stimulateurs de croissance illégaux, le conclave a proposé des actions en vue du maintien et du développement de l'expertise existante et de la garantie de la fiabilité des résultats ultérieurs.

En même temps, le conclave estimait que les efforts pour la recherche de nouveaux stimulateurs de croissance illégaux utilisés devaient être renforcés.

4.1.2.4. Collaboration internationale

Dans le domaine de la collaboration internationale, il a été proposé de demander à la Commission européenne de prendre les initiatives nécessaires et de renforcer les activités du réseau européen de laboratoires. Simultanément, il a été convenu de continuer à assurer le suivi et la mise à jour des résultats du projet BUFALAW.

4.1.2.5. Recherche et poursuite

Pour la recherche et la poursuite des infractions, les mesures suivantes ont été proposées:

- consolider la position juridique de la Cellule multidisciplinaire Hormones en ce qui concerne le recueil et la gestion des informations
- poursuivre la collaboration multidisciplinaire qui est apparue au fil des ans. A cette fin, les moyens prévus doivent être réellement mis en œuvre,
- prévoir l'élargissement de la collaboration multidisciplinaire,
- mieux protéger les fonctionnaires contre les menaces et les poursuites judiciaires.

4.2. Activités propres de l'UNE

4.2.1. Aperçu général

En 2004, l'UNE a démarré une banque de données afin de pouvoir garantir de façon optimale la gestion des informations. Toute information entrante qui donne lieu au lancement d'un dossier, au prélèvement d'échantillons suspects à l'abattoir ou dans une exploitation agricole, à la réalisation d'un contrôle routier ou d'une action, ainsi que les notifications à titre d'information sont enregistrées dans cette banque de données. En 2004, l'UNE a reçu 441 renseignements de ce type. Ces 441 notifications entrantes ont donné lieu:

- à l'ouverture de 203 nouveaux dossiers,
- au prélèvement de 73 échantillons suspects à l'exploitation agricole,
- à la réalisation de 18 contrôles routiers et
- à la réalisation de 10 actions.

Des renseignements ont été transmis aux UPC ou à un service externe (autres autorités fédérales, régions ...). Dans la plupart des cas, il s'agit de notifications qui peuvent être traitées au sein de l'une des onze UPC de l'AFSCA. Une partie des renseignements sont momentanément enregistrés uniquement «à titre informatif».

4.2.2. Dossiers traités et procès-verbaux / Avertissements établis

163 des dossiers ouverts en 2004 sur un total de 203 ont été clôturés en 2004. Au total l'UNE a dressé 197 procès-verbaux d'infraction et établi 12 avertissements officiels.



Le tableau 3.61 reprend un relevé des lois sur base desquelles on a verbalisé. La loi du 15 juillet 1985 (loi « hormones »), la loi du 5 septembre 1952 (expertise des viandes) et la loi du 24 février 1977 (denrées alimentaires) sont celles qui ont fait l'objet du plus grand nombre de verbalisations.

Tableau 3.61 : Aperçu des infractions avec leur base légale

Loi	Nombre d'infractions
Loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux	13
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	15
Loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet bêta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux	83
Loi du 24 février 1921 concernant le trafic des substances vénéneuses, soporifiques, stupéfiantes, désinfectantes et antiseptiques	26
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	66
Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux	36
Loi du 25 mars 1964 sur les médicaments	41
Loi du 28 août 1991 sur l'exercice de la médecine vétérinaire	34
Loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime	5
Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes	66

4.2.3. Actions spécifiques

L'UNE organise et participe chaque année à un certain nombre d'actions. Pour 2004, les actions les plus marquantes sont reprises ci-après.

4.2.3.1. Action poissons d'eau douce (anguilles et sandres)

Ce qui a amené l'UNE à mener une action autour de ce thème fut la notification de la présence de concentrations élevées de polluants dans les poissons gras d'eau douce comme l'anguille et le sandre, principalement. Des études de l'Instituut voor Bos en Waterbeheer (IBW) ont également indiqué cette présence. En conséquence, la Région flamande a formulé une interdiction pour les pêcheurs d'emporter leurs prises d'anguilles et de sandres. Pour les anguilles importées, les études indiquent également une présence accrue de polluants. En outre, l'AFSCA a été informée de braconnages de poisson à grande échelle principalement à proximité de l'Yser, dans la vallée de la Meuse, le long du Canal Albert et dans les docks d'Anvers, ainsi que de la commercialisation de ces poissons dans le secteur horeca.

Au total, on a prélevé 113 échantillons sur lesquels 565 analyses ont été effectuées (PCB, cadmium, plomb, mercure, dieldrin, aldrin). Les résultats pour les métaux lourds étaient tous conformes aux prescriptions légales. En ce qui concerne les PCB's, les problèmes se situent nettement chez les anguilles capturées dans la nature, dans un lot d'anguilles importées des Pays-Bas et dans deux lots d'anguilles importées des USA. La consommation ou la commercialisation d'anguilles capturées dans la nature n'est donc pas sans danger pour la santé publique.

4.2.3.2. Action commerce illégal de moutons et abattage clandestin de moutons.

Cette action a été coordonnée par l'UNE et réalisée en étroite collaboration avec les UPC concernées. Le but de cette action était, d'une part, l'inventaire et d'autre part la verbalisation du commerce illégal et de l'abattage clandestin de moutons.

Il va de soi que le commerce et l'abattage illégaux de moutons présentent un avantage financier. C'est pourquoi les Services locaux d'enquête de l'Administration de la Fiscalité des entreprises et des revenus (AFER) du SPF Finances ont été impliqués dans cette action.

102 exploitations agricoles ont été contrôlées. 36 exploitations étaient entièrement en ordre, 17 ont été reprises pour suivi ultérieur et 28 avertissements officiels ainsi que 21 procès-verbaux ont été établis.

Les infractions les plus fréquemment constatées étaient :

- inventaire de troupeau absent et/ou incomplet,
- registre de transport absent et/ou incomplet,
- abattage clandestin,
- absence de documents commerciaux et
- substitution de marques auriculaires.

4.2.3.3. Action «De Standaard»

En collaboration avec le SPF SPSCAE, Direction générale des Médicaments, l'UNE a prêté son concours à l'action d'enquête «De Standaard», à savoir un contrôle de la distribution de médicaments et de matières premières du fabricant à l'exploitation agricole. Le retraçage de quelques spécialités pharmaceutiques a été vérifié sur l'ensemble du système de distribution.

L'UNE a participé au contrôle des dépôts des vétérinaires, en s'attachant spécialement aux flux entrants et sortants de ces médicaments. 46 dépôts de vétérinaires ont été contrôlés, 7 non-conformités ont été constatées

4.2.3.4. Participation à d'autres actions coordonnées

Chaque année, l'UNE est invitée par les parquets et les services de police à fournir son assistance lors de certaines actions. Des exemples de ces actions sont les actions coordonnées 'élevage' organisées par le parquet. Ces actions peuvent entraîner la réalisation d'un prélèvement d'échantillons suspects à l'exploitation agricole.

Un autre exemple est une action dans des commerces du secteur horeca comme des pita-bars et des restaurants asiatiques.

A la demande du parquet, l'UNE a prêté son concours, en collaboration avec l'UPC de Flandre orientale, à l'enquête judiciaire sur une fraude dans les viandes dans une entreprise de Stekene.

Elle a également apporté son aide dans l'enquête judiciaire menée chez un vétérinaire à St. Niklaas.

En 2004, les services de police ont également demandé l'assistance de l'UNE dans des dossiers de pratiques irrégulières chez des médecins vétérinaires.



4.2.4. Prélèvement d'échantillons suspects

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

En 2004, des échantillons suspects ont été prélevés dans 73 exploitations agricoles. De tels échantillons sont prélevés à la demande du parquet, suite à un résultat d'analyse non-conforme d'un échantillon prélevé dans un autre cadre ou parce que des informations officieuses indiquent qu'il pourrait y avoir une fraude.

Tableau 3.62 : Raisons de l'échantillonnage

Raison de l'échantillonnage	Flandre	Wallonie	Total	Total % NC
Résultats d'analyse non conformes	10	3	13 (18 %)	8 %
Informations officieuses	31	8	39 (53 %)	8 %
Parquet	9	10	19 (26 %)	3 %
Autres	1	1	2 (3%)	3 %
Total	51	22	73	22 %

Tableau 3.63 : Résultats d'analyse d'échantillons suspects prélevés à l'exploitation agricole.

Substances décelées	Matrix	Bovins		Veaux		Porcs	
		con-forme	non con-forme	con-forme	non con-forme	con-forme	non con-forme
oestrogènes, androgènes et gestagènes	Fèces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Poils	56	0	0	0	0	0
	Matériel	227	4	65	1	15	0
	Aliments	92	0	43	0	1	0
Bêta agonistes	Fèces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Poils	56	0	0	0	0	0
	Matériel	227	3	66	0	15	0
	Aliments	92	0	43	0	1	0
Corticostéroïdes	Fèces	472	1	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Poils	56	0	0	0	0	0
	Matériel	208	21	66	0	15	0
	Aliments	92	0	43	0	1	0
Stanozolol	Fèces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Matériel	0	0	66	0	15	0
	Aliments	92	0	43	0	1	0
Thyréostatique	Matériel	5	0	0	0	0	0

Le tableau 3.63 reprend les résultats d'analyse des échantillons ayant été prélevés dans ce cadre. Aucune non-conformité n'a été constatée lors de l'analyse de matrices concernant des porcs. Du matériel pour veaux était positif aux oestrogènes, androgènes et gestagènes. Pour les bovins, 4, 3 et 21 échantillons étaient respectivement positifs aux catégories oestrogènes, androgènes et gestagènes, bêta-agonistes et corticostéroïdes.

Le tableau 3.64 donne un aperçu des substances qui ont été décelées.

Catégorie	Substances décelées
Oestrogènes, androgènes et gestagènes :	Décanoate de testostérone
	Acétate de chlortestostérone
	Décanoate de nortestostérone
	Acétate de médroxyprogestérone
Bêta-agonistes :	Clenbuterol (3X)
Corticostéroïdes :	Isonicotinoate de dexaméthasone (2X)
	Dexaméthasone (11X)
	Prednisolone (5X)
	Phénylpropionate de dexaméthasone (3X)
	Fluméthasone
	Acétonide de triamcinolone

4.2.4.2. Prélèvement d'échantillons suspects dans les abattoirs

246 animaux ont été échantillonnés dans les abattoirs. On peut prendre plusieurs matrices à partir d'un seul animal pour une analyse affinée.

Tableau 3.65 : Nombre d'échantillons suspects prélevés aux abattoirs

Substances décelées	Matrice	Bovins	Veaux
Oestrogènes androgènes et gestagènes	Fèces	11	1
	Urine	84	4
	Graisse	39	7
	Foie	3	
	Viande	1	
	Site d'injection	1	
	Urine	2	-
Bêta agonistes	Foie	30	2
	Oeil	9	
	Fèces	2	2
	Urine	64	1
Stanozolol	Graisse	9	
	Foie	2	
	Viande	1	
Corticostéroïdes	Fèces	1	-
	Urine	6	1
	Foie	49	4
	Site d'injection	3	
	Graisse	2	
	Viande	2	

Tous les échantillons étaient conformes. La présence de substances hormonales n'a pu être établie chez aucun des animaux échantillonnés à l'abattoir.

4.2.5. Contrôles routiers et contrôle des dépôts de vétérinaires

L'UNE a pris part à un certain nombre de contrôles routiers en collaboration avec les UPC et les divers services de police locale et fédérale.

En 2004, 44 contrôles routiers ont été effectués sur 705 camions. Ces contrôles portaient, selon les circonstances, sur le transport d'animaux vivants, de viandes, de poisson, de denrées alimentaires, etc.

Dans 41 cas, des infractions ont été constatées (5,8 %).

Indépendamment du contrôle des dépôts de vétérinaires dans le cadre de l'action « De Standaard », l'UNE a contrôlé 32 dépôts de vétérinaires, 21 non-conformités ont été constatées.

Tableau 3.66 : Contrôle des dépôts de vétérinaires

Raison du contrôle	Nombre de dépôts	Nombre de Non conformités
Action «De Standaard»	46	7
Suite au prélèvement d'échantillons suspects	16	8
Sur ordre du parquet	14	11
Autres	2	2
Total	78	28

4.2.6. Gestion des «menaces» reçues par les agents de l'AFSCA

En 2004, 13 dossiers dans lesquels des agents de l'AFSCA ont été menacés dans l'exercice de leurs tâches ont été transmis pour suite voulue à la Cellule multidisciplinaire Hormones.

4.2.7. Formations

En mai 2004, les collaborateurs de l'UNE ont participé à la formation «attitude à adopter vis-à-vis des exploitants allochtones».

L'UNE a de plus apporté sa contribution aux formations « Collecte d'information et contrôles en matière de criminalité liée aux hormones, au doping et criminalité apparentée» qui ont été mises sur pieds par l'Académie de police de Flandre orientale en avril et par l'Ecole de police de Flandre occidentale en décembre.

4.3. Contacts internationaux

De nombreux cas de fraude au niveau de la chaîne alimentaire sont commis par des réseaux internationaux. Cela explique pourquoi l'UNE recherche une bonne collaboration internationale.

Dans ce cadre, l'UNE a participé aux activités suivantes sur le plan international :

- participation aux réunions de concertation Benelux concernant l'usage illégal de stimulateurs de croissance à Bruxelles le 9 janvier 2004 et à Maastricht (Pays-Bas) le 20 avril 2004,,
- participation à EuroResidue V du 10 au 12 mai 2004 –Noordwijkerhout, Pays-Bas, conférence concernant les aspects analytiques, pharmaceutiques, toxicologiques et juridiques des résidus de médicaments vétérinaires,

-
- visite de travail à la Brigade Nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires du Ministère français de l'Agriculture et de la pêche le 21 septembre 2004 à Paris (France),
 - visite de travail au LABERCA (Laboratoire d'étude des résidus et contaminants dans les aliments) de l'École Nationale Vétérinaire de Nantes le 22 septembre 2004 à Nantes (France),
 - participation au « International working group on law enforcement directive 96/23 EC » à Gand le 8 octobre 2004





5

Contrôles des envois intracommunautaires et importation de pays tiers

5.1. Échanges commerciaux intracommunautaires

5.1.1. Transition d'ANIMO à TRACES

ANIMO a été utilisé pour l'échange d'informations sur le commerce intracommunautaire, l'importation et le transit d'animaux vivants, de sperme et d'embryons ainsi que sur le commerce des déchets animaux et de certains produits animaux. L'objectif est de pouvoir contrôler et garantir la traçabilité. Depuis le 1^{er} avril 2004, ANIMO a été remplacé par TRACES. En comparaison avec ANIMO, TRACES possède un certain nombre de nouvelles fonctionnalités comme le fait de permettre la certification électronique. Un grand avantage de TRACES est qu'il est possible de consulter le système dans toutes les langues officielles de l'Union européenne et ce, aussi bien par les UPC que les postes d'inspection frontaliers (PIF) et les services centraux.

Au total, 29.761 envois ayant été notifiés via ANIMO ou TRACES ont quitté la Belgique en 2004.

5.1.2. Animaux vivants

Au total, 18.770 certificats ont été rédigés aux UPC pour l'envoi d'animaux vivants vers d'autres Etats membres. Un contrôle physique précède la certification. En 2004, 30.850 envois d'animaux vivants sont arrivés en Belgique.

Le tableau 3.67 reprend les envois sortants et entrants répartis par espèce.

Par autres animaux, on entend les reptiles, les mammifères tels que primates, lapins domestiques et les oiseaux tels que rapaces, perroquets et pigeons.

Tableau 3.67 : Nature de l'envoi d'animaux vivants

Espèce	Nombre d'envois sortants	Nombre d'envois entrants
Bovins	8.120	4.552
Porcins	3.193	6.800
Equidés	2.588	1.622
Ovins / caprins	284	757
Volaille	3.217	16.867
Autres	1.368	252
Total	18.770	30.850

5.2. Postes d'inspection frontaliers

5.2.1. Aliments pour animaux

En 2004, les substances destinées à l'alimentation animale provenant des pays tiers ont été présentées uniquement dans les ports d'Anvers (1.351 envois), de Zeebrugge (8 envois) et de Gand (355 envois) ainsi qu'à l'aéroport de Zaventem (26 envois). Aucun envoi n'a été refusé.

Le tableau 3.68 reprend la composition des envois présentés à Anvers. Les matières premières sont essentiellement des céréales, des protéagineux et des graines destinées à la fabrication d'aliments pour oiseaux de volières (sorgho, alpiste, graines de tournesol, ...) ainsi que des abats pour l'alimentation des chiens et chats. En ce qui concerne les additifs et prémélanges, il s'agit surtout de la vitamine B5, des Carraghenanes (E407) et des promoteurs de croissance

à action antimicrobienne. L'importation de produits azotés via le port d'Anvers concerne principalement la méthionine, divers ferments et la lysine.

Tableau 3.68 : Composition des envois présentés à Anvers

Nature de l'envoi	Nombre absolu	Nombre relatif
Additifs et prémélanges	294	22 %
Matières premières	964	71 %
Produits azotés	93	7 %

Dans le port de Gand, seules des matières premières ont été présentées. Il s'agissait principalement de produits dérivés du soja (tourteau et farine) ainsi que de graines pour oiseaux de volière.

5.2.2. Végétaux et produits végétaux

5.2.2.1. Contrôles phytosanitaires

5.2.2.1.1. Végétaux et produits végétaux régularisés

En 2004, 12.139 envois de végétaux, produits végétaux et milieux de culture régularisés de 90 pays différents ont été présentés pour un contrôle phytosanitaire. 6.680 envois ont été importés, 5.432 envois ont été autorisés pour transit dont 5.289 destinés à un autre Etat membre et 143 à un pays tiers, les autres envois ont reçu une autre destination.

5.2.2.1.2. Matériel d'emballage en bois

En 2004, 4.184 envois de matériel d'emballage en bois ont été déclarés. 3.349 de ces envois provenaient de Chine. 1.003 envois, soit 24%, ont été soumis à un contrôle phytosanitaire. 99%, soit 995 envois ont été autorisés à l'importation, 2 envois ont reçu une autorisation pour transit et 6 envois ont été détruits.

5.2.2.1.3. Interceptions

En 2004, 91 interceptions ont été effectuées lors des contrôles phytosanitaires à l'importation de végétaux et produits végétaux de pays tiers. 59 interceptions, soit 65%, avaient trait à la constatation d'organismes nuisibles dans l'envoi. La plupart des interceptions ont été effectuées suite à la présence d'anguillules dans le milieu de culture: *Hirschmanniella* dans 13 envois de plantes aquatiques; *Pratylenchus*, *Helicotylenchus*, *Meloidogyne* dans 11 envois de bonsaïs. Des thrips ont été constatés dans 15 envois dont 9 étaient infestés par l'organisme de quarantaine *Thrips palmi*. L'aleurode du tabac *Bemisia tabaci* a été découverte dans 10 envois. Le thrips et l'aleurode du tabac ont surtout été constatés sur des fleurs coupées.

Les 32 autres interceptions concernaient la non-satisfaction des exigences phytosanitaires particulières qui sont d'application pour certains produits (9), l'absence d'un certificat phytosanitaire (18) et le certificat phytosanitaire incomplet (5).

De tous les envois interceptés, 29 ont été détruits (surtout des plantes aquatiques, fleurs coupées et matériel d'emballage en bois), 14 envois ont été libérés après la remise des documents nécessaires et 16 ont été libérés après l'exécution d'un traitement approprié (principalement bois d'emballage et bonsaï). Le tableau 3.69 reprend les interceptions par groupe de produit et par pays d'origine.

Tableau 3.69 : Nombre d'interceptions lors de contrôles phytosanitaires.

Produit	Origine	Nombre d'interceptions	
Fleurs coupées	Thaïlande	13	24
	Israël	11	
Matériel d'emballage en bois	Chine	20	24
	USA	4	
Bonsaï	Indonésie	3	11
	Japon	7	
	Corée	1	
Fruits et légumes	Cameroun	3	16
	Pakistan	3	
	Afrique du Sud	4	
	Autre	6	
Plantes aquatiques	Thaïlande	9	13
	Singapour	4	
Autres végétaux régularisés	Malaisie	1	3
	Israël	1	
	Singapour	1	

5.2.2.2. Contrôles de qualité

En 2004, 6.110 envois de fruits et légumes, soit 646.807 tonnes, en provenance de pays tiers ont été présentés et ont été soumis à un contrôle à l'importation.

Pour 180 envois, soit 5.979.772 kg, une notification de non-conformité a été établie pour manquements qui auraient pu être constatés au moment du départ dans le pays d'origine. Le nombre d'envois non-conformes était plus ou moins proportionnellement réparti entre légumes et fruits, aussi bien en ce qui concerne le poids que le nombre d'envois. Le tableau 3.70 reprend la répartition entre les différentes classes de produit.

Tableau 3.70 : nombre de non-conformités lors des contrôles de qualité sur différentes classes de produit

Classe de produit	Non-conformités		
	Nombre	Total	Poids (kg)
Agrumes	15	94 (52 %)	3.295.171 (55 %)
Baies et petits fruits	10		
Fruits à pépins	17		
Fruits à noyau	27		
Autres	25	86 (48 %)	2.684.601 (45 %)
Légumes-fruits	3		
Légumes à bulbes	77		
Autres	6		

La plupart des envois ont été jugés non-conformes pour cause de pourriture (90) ou d'étiquetage incorrect (67). Après réétiquetage 65 envois ont été acceptés. Seuls 13 envois ont été définitivement déclarés impropres et détruits.

5.2.3. Secteur animal

5.2.3.1. Produits animaux destinés à la consommation humaine

Il y a une tendance générale à la hausse du nombre d'envois pour consommation humaine importés en 2004 via les postes d'inspection frontaliers.

En revanche, le nombre d'envois refusés a sensiblement diminué.

Pour l'importation de viandes rouges et produits dérivés, il semble que le port de Zeebrugge se démarque en tant que leader (2.890 envois). Le port d'Anvers a de nouveau reçu le plus grand nombre d'envois de produits de la pêche (9.267 envois) et de mollusques bivalves (207 envois). Les aéroports de Zaventem (2.532 envois de produits de la pêche et 4 envois de mollusques bivalves) et d'Ostende (2.303 envois de produits de la pêche) sont aussi des points d'entrée importants.

Les viandes de volaille ont surtout été importées par Anvers (364 envois) et Bierset (274 envois), le gibier est principalement arrivé via Zeebrugge (649 envois) et le miel par Anvers (240 envois).

Le choix du transport maritime ou aérien est dicté par la « fraîcheur » d'un produit : les produits surgelés peuvent supporter une plus longue durée de transport, donc le transport maritime, le poisson fraîchement réfrigéré (0°C) ne peut en revanche pas s'éterniser une semaine en chemin mais doit rapidement arriver chez le grossiste. On opte donc ici pour le fret aérien.

Tableau 3.71 : Nature des envois de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Nature de l'envoi	Nombre d'envois	Poids (kg)	Nombre d'envois refusés
Viandes rouges et leurs produits	4.317	60.957.470	7
Viandes de volaille	744	3.116.158	10
Oeufs et ovoproduits	106	1.932.222	2
Mollusques bivalves	248	5.771.561	1
Produits de la pêche	16.341	155.323.457	110
Gibier	997	7.766.176	9
Protéines animales transformées	3	60.000	0
Gélatine	19	480.087	0
Produits laitiers	965	65.772.005	11
Abats	388	5.140.594	1
Cuisses de grenouilles et escargots	165	2.343.925	2
Miel et produits apicoles	259	4.821.542	1
Produits pour l'industrie pharmaceutique	0	0	0
Os et produits dérivés	130	12.619.124	0
Total	24.682	326.104.321	154

5.2.3.2. Produits animaux non-destinés à la consommation humaine

Depuis le 15 juin 2004, les envois de sous-produits animaux et produits transformés non destinés à la consommation humaine doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire imposé par l'Union européenne ou si l'Union européenne n'impose aucun certificat sanitaire, d'un document commercial.

Dans les ports de Gand, Anvers et Zeebrugge et à l'aéroport de Zaventem, au total 4.553 envois de produits animaux non destinés à la consommation humaine ont été présentés. Anvers est le leader avec 2.429 envois (53%), suivi par Zeebrugge avec 1.104 envois (24%) et Zaventem avec 1.020 envois (22%). A Anvers, on observe une légère diminution du nombre d'envois reçus (2.429 envois par rapport à 2.862 envois en 2003). Pour Zeebrugge et Zaventem, le nombre d'envois reçus était comparable à celui de l'année précédente. Au port maritime de Gand, où n'arrive que de l'huile de poisson en vrac, seuls 8 envois ont été reçus. La nature des envois est reprise dans le tableau 3.72. Au total, 32 envois (0,7%) ont été refusés.

Tableau 3.72 : Nature des envois de produits animaux pour consommation non-humaine

Nature des envois	Nombre d'envois
Laine, poils, plumes	1.624
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer	1.040
sang et produits sanguins	854
Peaux	217
Matières premières d'origine animale pour la fabrication d'aliments pour animaux	208
Ovoproduits	182
Trophées de chasse	179
Protéines animales transformées	70
os et produits dérivés	57
Dérivés de graisse	0
Cornes, sabots et produits dérivés	12
Lait et produits laitiers	11
Autres	99
Total	4.553

5.2.3.3. Animaux vivants

En 2004, l'aéroport de Bierset (Liège) a été agréé en tant que poste d'inspection frontalier pour l'importation d'animaux vivants de pays tiers.

Au total, 1.866 envois d'animaux ont été reçus dans les 3 postes d'inspection frontaliers agréés (Zaventem, Ostende et Bierset), 382 envois de moins par rapport à 2003. C'est surtout le nombre d'envois de chiens et chats, petits mammifères et chevaux qui régresse. Une des raisons peut être l'adhésion de 10 nouveaux Etats membres en 2004. En 2004, la nouvelle législation européenne est également entrée en vigueur, ce qui a renforcé les conditions d'importation pour animaux de compagnie. La diminution du nombre d'envois n'a toutefois pas entraîné une diminution proportionnelle du nombre d'envois non-conformes refusés.

Tableau 3.73 : Nature des envois d'animaux vivants

Espèce animale	Nombre d'envois	Refusés
Oiseaux	224	6
Poissons	767	1
Chevaux	75	0
Chiens et chats	183	10
Autre petits mammifères	64	0
Amphibiens et reptiles	129	2
Oeufs à couvrir	22	1
Invertébrés	382	2
Sperme	20	2
Total	1.866	24

5.2.4. Denrées alimentaires

Les contrôles qui doivent être effectués lors de l'importation de denrées alimentaires sont déterminés par la Commission européenne en fonction des cas précédents où les normes avaient été dépassées. Les décisions concernent les pistaches, figues, noisettes, cacahouètes, noix du Brésil et depuis 2004, le piment fort et le curry.

Le tableau 3.74 reprend la répartition, par type de produit, des 1.161 envois présentés à l'importation au cours de 2004.

Tableau 3.74 : Nature de l'envoi de denrées alimentaires

Nature	Provenance	Nombre d'envois reçus	Nombre d'envois refusés
Curry	Divers	10	0
Piment fort	Divers	11	0
Noix du Brésil	Divers	15	0
Cacahouètes	Divers	331	0
Pistaches	Iran	5	1
	Turkije	21	3
	Andere	73	0
Noisettes	Turkije	603	0
Figues	Turkije	92	0
Total		1.161	4

5.3. RASFF

En 2004, 691 notifications d'alerte et 1897 notifications d'information ont été diffusées par la Commission européenne. Pour 91 des 691 notifications d'alerte, la Belgique était concernée.

Le tableau 3.75 reprend la répartition selon les groupes de dangers des 91 notifications d'alerte. Il apparaît que la majorité des notifications (58,2%) concernait des dangers chimiques.

Tableau 3.75 : Notifications d'alerte concernant la Belgique en 2004

Groupe de dangers	Nombre absolu
Dangers chimiques	53
Dangers biologiques	25
Dangers physiques	8
Autres	5
Total	91

Sur les 2588 messages RASFF émis par les 25 Etats membres, 62 émanaient de la Belgique.

Le tableau 3.76 reprend la répartition de ces 62 messages en fonction de la nature du danger.

Tableau 3.76 : Messages RASFF émis par la Belgique en 2004

Nature des dangers		Nombre absolu	
Chimiques	Divers	10	33
	Résidus médicaments vétérinaires	10	
	Mycotoxines	9	
	Métaux lourds	3	
	Résidus de pesticides	1	
Microbiologiques	Pathogènes et altérants	19	19
Physiques	Corps étrangers	6	6
Autres	OGM et novel food	1	4
	Emballage incorrect ou défectueux	1	
	Non conformité documentaire	2	
Total			62

Parmi les dangers chimiques divers, les colorants de type Soudan étaient les plus notifiés (57,9 %) ; le plus souvent dans l'huile de palme et le piment. On a en outre mis en évidence des lots de thon frais ayant subi un traitement au monoxyde de carbone (10,5%).

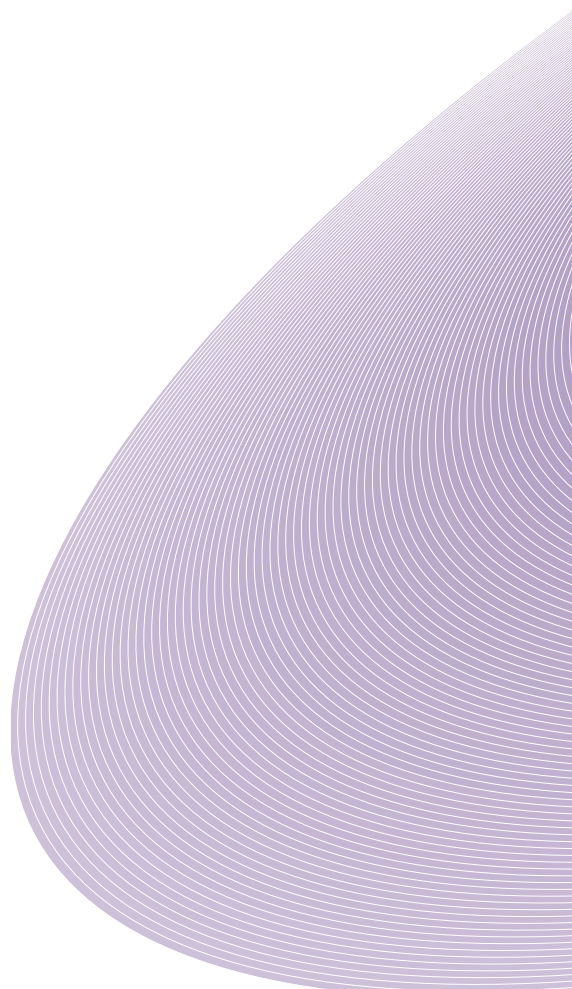
Les résidus de nitrofuranes et de chloramphénicol dans les crevettes étaient les deux principaux médicaments vétérinaires détectés.

Les mycotoxines étaient en majorité des aflatoxines présentes dans des pistaches, noix et noisettes.

Les messages concernant les dangers biologiques portaient principalement sur des Salmonelles dans des ovoproduits et dans de la viande de volaille, sur *Listeria monocytogenes* dans des produits laitiers et des produits à base de viande et sur *Campylobacter* dans de la viande de volaille.

Les dangers physiques notifiés se rapportaient à la présence de corps étrangers dans des denrées alimentaires : lames de cutter dans du pain, pièces métalliques dans des biscuits et dans des conserves de tomates.







rapport d'activités
prévention et gestion
de crise

2004

4^{ème} partie



1

Prévention de crise

En 2004, l'AFSCA a poursuivi sans relâche ses efforts en vue d'être préparée le mieux possible à une crise éventuelle.

Sur la plan des scénarios, la principale réalisation est le scénario rénové pour l'influenza aviaire. Ce scénario a été élaboré dans la première moitié de l'année 2004 sur base des expériences acquises pendant l'épidémie de 2003 et de l'audit réalisé après cette épidémie. Les organisations sectorielles ont, à ce propos, fourni un apport important et sont elles-mêmes bien avancées dans l'établissement de leur propre scénario sectoriel complémentaire.

Vers la fin de l'année avait déjà débuté une première révision du scénario. Une nouvelle réglementation européenne (projet de Directive pour l'IA) et des vues différentes dans le domaine scientifique ont contraint l'Agence à insérer et à adapter les parties se rapportant aux mesures à prendre en cas de foyer d'influenza aviaire faiblement pathogène (IAFP) d'une part et aux pigeons d'autre part. Pour les pigeons, il a en effet été démontré qu'ils peuvent effectivement être contaminés par le virus de l'IA. Ils sont, certes moins sensibles que les poules ou les dindes, mais doivent cependant être considérés comme davantage que de simples transmetteurs du virus.

Egalement à la suite de la crise de la peste aviaire, il y a eu, dans le courant de 2004, de nombreuses réunions de concertation avec le centre gouvernemental de crise (CGCCR). On y a établi les grandes lignes de la collaboration entre la cellule de crise de l'AFSCA, le CGCCR et les structures officielles impliquées dans le planning général d'urgence (gouverneurs, police, pompiers, protection civile) en cas de crise. Ces arrangements pratiques devront être rassemblés en 2005 dans un plan d'urgence spécifique pour les épizooties, comme prévu dans le plan d'urgence général pour les événements et situations de crise.

Sur le plan logistique, l'AFSCA est parvenue à un nouvel accord avec une firme pharmaceutique pour le renouvellement de sa banque d'antigènes pour la fièvre aphteuse. Le nouveau contrat, d'une durée de 5 ans, garantit qu'en cas d'urgence, l'AFSCA pourra disposer suffisamment rapidement des vaccins nécessaires à la vaccination des animaux sensibles se trouvant aux alentours d'un foyer d'épidémie de cette maladie. La philosophie de la vaccination en tant qu'arme de lutte complémentaire à part entière lors d'une épizootie a évolué à un point tel au niveau international que ces animaux vaccinés et leurs produits pourraient à présent être mis sur le marché sans étiquetage spécifique. En outre, en cas de développement d'une épizootie à grande échelle, on essaiera d'éviter autant que possible l'abattage et la destruction d'animaux.

L'Agence essaie en outre de compléter ou d'améliorer ses propres moyens logistiques. Une première impulsion a ainsi été donnée à l'établissement de contrats-cadres avec des entreprises externes. Ces contrats-cadres doivent permettre de générer rapidement une capacité sur le plan notamment du nettoyage et de la désinfection, de la mise à mort et de la destruction. En outre, on a continué à développer le SIG (systèmes d'information géographique) dont dispose la cellule de crise de l'AFSCA. Les données relatives aux parcelles, fournies par la Région flamande, ont notamment été ajoutées à la banque de données. De telles données doivent permettre à l'avenir une gestion plus efficace des maladies et parasites des végétaux. Les programmes sont de plus en plus utilisés pour des applications cartographiques dans d'autres services; ainsi, des cartes ont, par exemple, été établies pour la chrysome des racines du maïs, pour la mouche méditerranéenne, pour le feu bactérien, pour les dépassements des normes de dioxines et pour les contaminations par les métaux lourds.

1.1. Influenza aviaire

L'influenza aviaire est restée dans le collimateur en 2004. Fin 2003, un premier épisode d'IA a été découvert en Corée du Sud. Ont suivi d'autres foyers au Vietnam, au Japon, en Thaïlande, au Cambodge, en Indonésie, au Laos et en Chine, avec des notifications de foyers du même virus H5N1. Dans les différents pays, des millions de têtes de volaille avaient été éliminées, mais malgré cela, on découvrit encore toujours de nouveaux foyers. Cette épidémie d'IA de grande envergure a entraîné la création dans notre pays, par le Ministre de la Santé publique, d'une task force «pandémie influenza». Outre le SPF SPSCAE et l'AFSCA, siègent aussi dans cette task force le SPF Affaires étrangères et le SPF Affaires intérieures et le SPF des Finances (douane), des collaborateurs de cabinets, les services sanitaires des communautés, des experts de la grippe et des experts médicaux. Au sein de ce groupe de travail, on mène une concertation sur l'évolution de la situation en Asie et sur les mesures de prévention et les précautions qui doivent être prises au niveau de la Belgique. Le but est d'établir un plan d'urgence complet et réalisable devant permettre de réagir rapidement et de façon adéquate à une éventuelle pandémie de grippe. Des réalisations concrètes de la task force sont par exemple la formulation de conseils pour les voyages et la diffusion de posters dans les aéroports à l'attention des touristes qui partent en Asie du Sud-Est, ainsi qu'une surveillance accrue dans les aéroports des voyageurs en provenance de cette région.

En automne, en conformité avec la réglementation européenne en la matière, l'AFSCA a procédé, en collaboration avec le CERVA, DGZ Vlaanderen et l'ARSIA, à un screening du cheptel avicole belge quant à la présence de virus IAFP. Le screening a pour but de détecter les souches faiblement pathogènes en circulation avant qu'elles ne se mutent en des types de virus hautement pathogènes. Au total, on a prélevé des échantillons dans 416 exploitations réparties dans tout le pays : toutes les exploitations de canards, d'oies et de dindes ont été échantillonnées, de même que tous les élevages de poulets en libre parcours et un échantillon des autres types d'élevages avicoles. Dans un élevage d'oies et dans un élevage de canards, un résultat séropositif a été constaté. Conformément aux procédures prescrites, on a ensuite procédé à des

tests d'isolation du virus, qui n'ont pas débouché sur l'isolation d'un virus. Sur base des résultats du screening, on peut conclure que le cheptel avicole belge est exempt des sous-types H5 et H7 de l'IA.

Le règlement des dossiers financiers de l'épizootie d'influenza aviaire en 2003, et notamment le contrôle des dépenses par l'Union européenne, ont encore coûté beaucoup de temps. Les conclusions de l'équipe d'audit de la Commission européenne devront permettre d'établir le montant final qui sera remboursé par l'UE en compensation des frais opérationnels et pour les indemnités payées aux éleveurs pour les assainissements.

1.2. Call center

L'AFSCA est capable de rapidement mettre en place un call center et de la sorte, de répondre à un besoin accru d'informations concernant un sujet donné. Ce call center n'est pas seulement mis en place dans les situations d'urgence. Ainsi, en 2004 on a fait appel à lui lors de l'élargissement de l'UE de 15 à 25 Etats membres afin d'aider à répondre aux questions des entreprises qui voulaient importer ou exporter des denrées alimentaires ou des produits agricoles en provenance ou à destination des nouveaux Etats membres. Ensuite, le call center a été mobilisé pour répondre aux questions à l'époque de la découverte de rapaces infectés par l'IA qui avaient été importés illégalement de Thaïlande (voir Partie 4, Chapitre 2).



2 Gestion de crise

2.1. Dioxines dans les épluchures de pommes de terre

En novembre 2004, l'Agence alimentaire a été informée par la 'Voedsel- en Warenautoriteit' (VWA) néerlandaise d'une contamination par les dioxines de sous-produits de l'industrie de transformation des pommes de terre. La contamination était apparue lors d'une enquête menée à propos de teneurs accrues en dioxines dans du lait provenant d'exploitations situées à proximité d'un incinérateur industriel. Cette enquête a fait apparaître que ce n'était pas l'incinérateur, mais bien des épluchures de pommes de terre et d'autres sous-produits de pommes de terre provenant d'entreprises transformatrices de pommes de terre, qui étaient la cause de la contamination. Lors du calibrage des pommes de terre, ces entreprises ont fait l'usage d'une argile kaolinique contaminée provenant d'Allemagne. Dans cette argile, on a retrouvé des teneurs en dioxines presque 5 fois supérieures à la norme. Les sous-produits du processus de calibrage et de transformation (épluchage, fractions amidon, déchets de pommes de terre) qui contenaient encore une petite quantité de l'argile, ont finalement abouti comme aliment du bétail dans des exploitations bovines et porcines. Une partie de ces produits avait également été livrée en Belgique.

L'enquête dans notre pays ne s'est pas seulement concentrée sur les élevages qui avaient reçu des aliments pour bétail contaminés. On a également inclus dans l'enquête les entreprises transformatrices de pommes de terre et de légumes qui avaient utilisé la même argile contaminée.

Neuf élevages (6 exploitations porcines et 3 exploitations bovines) qui avaient reçu des aliments contaminés aux dioxines provenant des Pays-Bas ont été bloqués à titre préventif. Les exploitations de bovins ont pu être débloquées directement après inspection, car elles n'avaient utilisé les épluchures de pommes de terre que pour recouvrir des silos de maïs. Dans les exploitations de porcs,

on a prélevé des échantillons. Après une première analyse, cinq exploitations porcines ont pu être débloquées. Quant à la sixième, elle a été débloquée quelques jours plus tard après un complément d'analyse. Deux exploitations transformatrices de légumes de Flandre occidentale se sont avérées utiliser le même type d'argile pour le calibrage de carottes. L'analyse des produits finis et des déchets du processus de production a fait apparaître que les teneurs en dioxines restaient en dessous de la norme.

Une analyse des produits transformés de pomme de terre en Belgique et aux Pays-Bas a montré que la contamination par l'argile n'a pas entraîné une contamination des produits de consommation. Le consommateur belge n'a donc pas été en contact avec des produits alimentaires contaminés. Grâce à une bonne communication avec les autorités de nos principaux partenaires commerciaux hors UE via les ambassades belges et en collaboration avec le secteur, cette contamination par les dioxines n'a pas eu, ou a à peine eu de conséquences néfastes pour l'exportation.

2.2. PCB's dans les œufs

En mai 2004, l'AFSCA a détecté dans le cadre du programme de contrôle normal des concentrations accrues en PCB's dans des œufs provenant d'un producteur éleveur de poules pondeuses en libre parcours. Des valeurs de PCB's par 5 fois supérieures à la norme ont été constatées.

La contamination par les PCB's s'est avérée être une conséquence d'une pollution du sol environnant de l'exploitation : une partie du libre parcours des volailles s'est révélée être polluée. Par conséquent, un faible pourcentage seulement de la production de cette exploitation de ponte a été contaminé. Mais comme il n'était pas possible en pratique de séparer les œufs contaminés des œufs non contaminés, la production entière de l'exploitation a été bloquée sur place, retirée du commerce et rappelée chez le consommateur. La chaîne de distribution concernée a prêté à cette occasion son entière collaboration.

2.3. Influenza aviaire chez des rapaces provenant de Thaïlande

En marge de l'épizootie d'influenza aviaire en Asie du Sud-Est, notre pays a été confronté en octobre à un incident inattendu. La douane a intercepté le 18 octobre 2004 à l'aéroport de Zaventem deux aigles montagnards provenant de Thaïlande. Un passager thaïlandais avait dissimulé les rapaces dans son bagage à main et essayait de les introduire ainsi illégalement dans le pays. La douane a transféré les oiseaux au poste d'inspection frontalier de l'AFSCA où ils ont été examinés par le vétérinaire de service. Vu l'origine des oiseaux et le caractère illégal de leur importation, les animaux ont été euthanasiés et ensuite transférés pour examen au CERVA à Uccle. Suite aux analyses qui y ont été effectuées, il s'est avéré le 22 octobre que les deux aigles avaient été contaminés par le virus de l'IA.

En concertation avec la task force «pandémie influenza» (voir Partie 4, Chapitre 1), on a décidé de procéder à un assainissement impliquant tous les oiseaux ayant séjourné au PIF entre l'arrivée des aigles contaminés et le 22 octobre, pour autant qu'ils séjournent encore sur le territoire belge.

Même les oiseaux qui s'étaient trouvés dans les centres de quarantaine concernés en compagnie de ces oiseaux à risques ont été repérés et mis à mort. Des 4900 oiseaux repérés, 658 ont été mis à mort. Les autres avaient déjà été exportés vers des Etats membres de l'UE ou des pays tiers, où les autorités locales ont pris des mesures adéquates

La décision de tuer les oiseaux en question a été prise après avoir évalué et pesé les risques pour la santé publique et pour la santé animale.

En outre, des actions ont aussi été entreprises pour rechercher et examiner les personnes qui avaient été en contact avec les aigles contaminés (voyageurs dans le même avion, douaniers, collaborateurs du PIF). Pour la recherche de ces personnes, l'UE a lancé un appel international. Finalement, on n'a pu détecter chez aucun passager la présence d'anticorps.

Le Point de contact de l'AFSCA a été mobilisé comme call center pour répondre aux questions des citoyens inquiets. Ceci s'est fait en collaboration avec le SPF SPSCAE.

Cette affaire a déclenché à l'échelle internationale une discussion sur les risques du commerce illégal d'animaux. En Belgique, les autorités concernées ont encore rappelé à l'attention de la population les directives relatives à la prise de mesures de précaution à prendre par les voyageurs à destination de l'Asie du Sud-Est.

2.4. Peste porcine classique

Sur le front de la peste porcine chez les sangliers, la situation s'est fortement améliorée en 2004. Chez nos voisins (Allemagne et Luxembourg), qui étaient encore pleinement confrontés à la maladie en 2003, on n'a plus trouvé de sangliers viropositifs depuis l'été 2003. Les animaux viropositifs ont des particules du virus dans le sang et excrètent le virus. L'animal présente alors des symptômes visibles de la maladie et peut contaminer d'autres animaux.

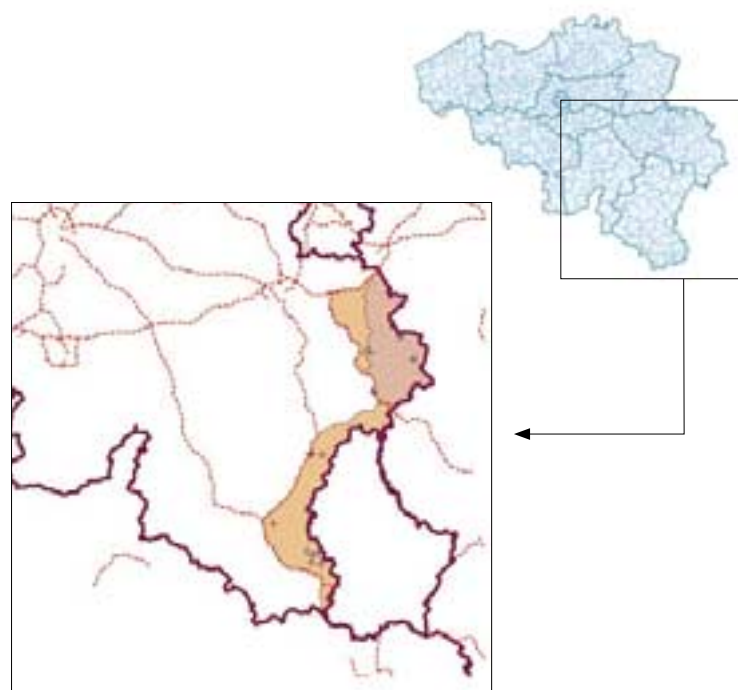
Grâce à ces constatations, la zone contaminée a pu être levée en janvier 2004 et être ajoutée à la zone d'observation.

Malgré cette évolution positive, le monitoring a été maintenu sans relâche en 2004 dans les cantons de l'Est le long des frontières allemande et luxembourgeoise. Tout comme en 2003, tous les sangliers trouvés morts et tués à la chasse devaient, dans la zone d'observation, être signalés et examinés. Des 1.764 animaux analysés, 15 se sont avérés être séropositifs. En outre, dans les provinces de Liège, de Luxembourg et de Namur, 300 sangliers ont été examinés dans le cadre du monitoring annuel, aucun ne s'est avéré être séropositif :

On peut en conclure qu'il ne circule pas de virus dans la population belge de sangliers. La séroprévalence de moins de 5 % trouvée est comparable à celle des années précédentes et probablement une conséquence des campagnes de vaccination en Allemagne et au Luxembourg. Un animal séropositif n'excrète pas le virus et ne peut donc pas contaminer d'autres animaux,

il est résistant à la maladie. Sur base de ces résultats une demande visant à la levée de la zone d'observation a été introduite fin 2004 auprès de la Commission européenne.

Figure 4.1: Zones à risque pour la peste porcine chez les sangliers



- Zone d'observation
- Zone contaminée

2.5. Maladie de Newcastle

Dans la première moitié de 2004, on a détecté cinq foyers de paramyxovirus chez des pigeons. Le paramyxovirus est une forme atténuée de la ND. Le premier foyer a été constaté en janvier en province de Hainaut, les quatre autres entre la mi-mars et début mai en Flandre orientale. Sur le terrain, les mesures nécessaires ont été prises par les UPC et les bourgmestres des communes concernées. A l'occasion de ces cas, l'AFSCA a une nouvelle fois rappelé au secteur colombophile l'obligation de vacciner les pigeons contre la ND.

2.6. Chrysomèle des racines du maïs

Notre pays a été confronté pour la première fois en 2003 à la chrysomèle des racines du maïs. Autour de l'aéroport de Zaventem, on a alors trouvé 69 coléoptères dans 17 parcelles. Suite à cela, trois zones focales et une zone de sécurité ont été délimitées.

Pour détecter la présence de la chrysomèle des racines du maïs et en prévenir la propagation, une campagne de prospection a été organisée en 2004. Début juillet, 680 pièges avec appâts ont été placés en Belgique, 320 aux alentours de l'aéroport national de Zaventem où la chrysomèle des racines du maïs a été découverte en 2003 pour la première fois.

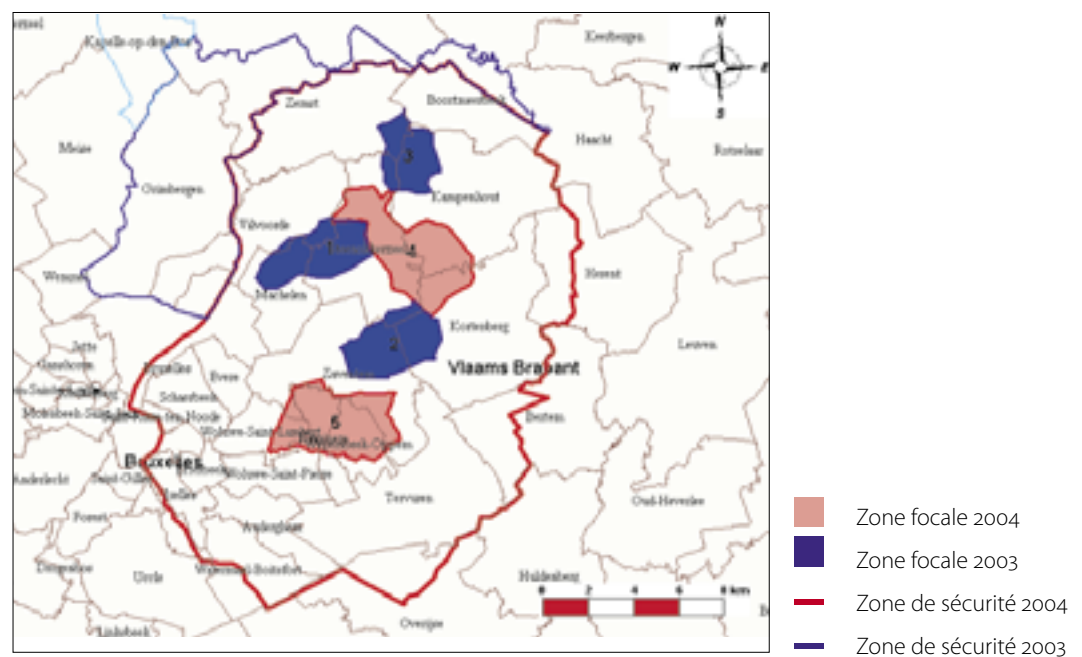
On a trouvé également cette année des insectes de cette espèce nuisible. Au total, sept insectes ont été dénombrés dans cinq parcelles différentes, à nouveau à proximité de l'aéroport de Zaventem. Ce nombre est fortement diminué par rapport au 69 coléoptères découverts en 2003.

Par conséquent, on a délimité deux nouvelles zones focales d'un rayon d'1 km autour des parcelles infectées : zone 1 sur le territoire des communes de Kampenhout, Kortenberg et Steenokkerzeel et zone 2 sur le territoire des communes de Kraainem, Wezembeek-Oppem, Zaventem, Woluwé-Saint-Etienne et Woluwé-Saint-Pierre.

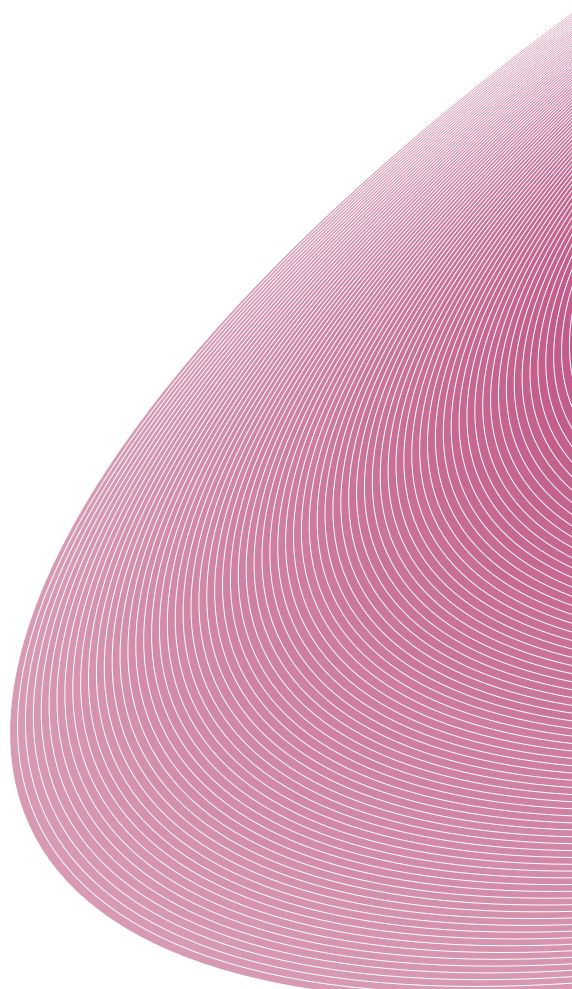
En même temps, on a élargi vers le sud et vers l'est la zone de sécurité de 6 km autour des parcelles infectées. 160 pièges supplémentaires ont été placés. Un agriculteur ne respectait pas la rotation obligatoire des cultures et ses parcelles de maïs ont donc été détruites.

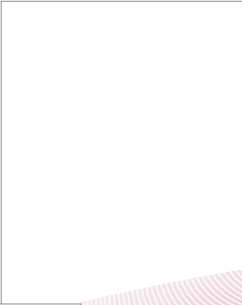
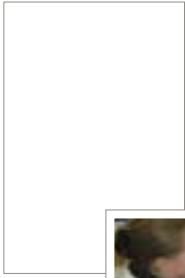
Les coléoptères se rencontrent surtout dans les champs où le maïs est cultivé en monoculture. Cette constatation a mené à une adaptation des mesures : à partir de 2005, une rotation de cultures est également obligatoire dans la zone de sécurité. On ne peut plus cultiver du maïs qu'une année sur trois sur la même parcelle.

Figure 4.2.: Zones à risque pour la chrysome des racines du maïs









rapport d'activités
activités des labos

2004

5^{ème} partie



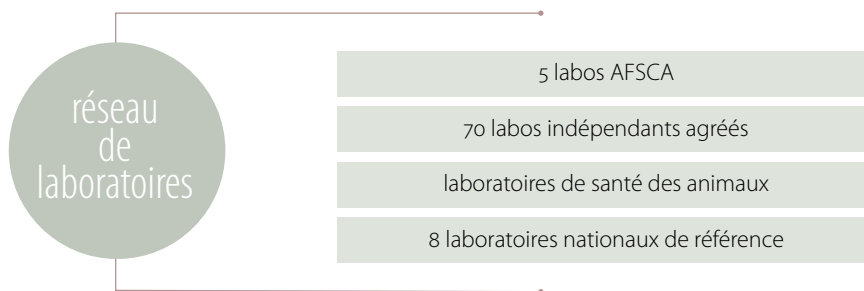
1 Le réseau de laboratoires

Pour réaliser ses analyses, l'Agence dispose d'un réseau de laboratoires étendu. Outre les 5 laboratoires qui lui sont propres, l'Agence collabore avec une septantaine de laboratoires externes et indépendants. En outre, plusieurs laboratoires sont actifs dans le domaine de la santé animale. Ces laboratoires sont spécialisés dans la détection des maladies animales et la réalisation d'autopsies.

Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires de référence spécialisés dans des domaines bien définis.

Les laboratoires de l'Agence ont assuré 60% des analyses qui devaient être effectuées dans le cadre des missions de contrôle et d'expertise de l'Agence en 2004 – sans tenir compte, toutefois, des analyses concernant l'ESB et les maladies animales. Celles-ci ont été effectuées dans des laboratoires extérieurs, de même que le reste des analyses.

Figure 5.1 : Le réseau de laboratoires



2 Les laboratoires de l'AFSCA

Les 5 laboratoires de l'Agence sont accrédités par BELTEST, l'organisme belge d'accréditation. Ils sont établis à Melle, Gembloux, Liège, Gentbrugge et Tervuren. Les laboratoires élargissent chaque année leur scope d'accréditation. Celui-ci peut être consulté sur le site de Beltest (www.belac.fgov.be). La figure 5.2 illustre le domaine d'action et de spécialisation des différents laboratoires de l'AFSCA.

Figure 5.2 : les laboratoires de l'AFSCA

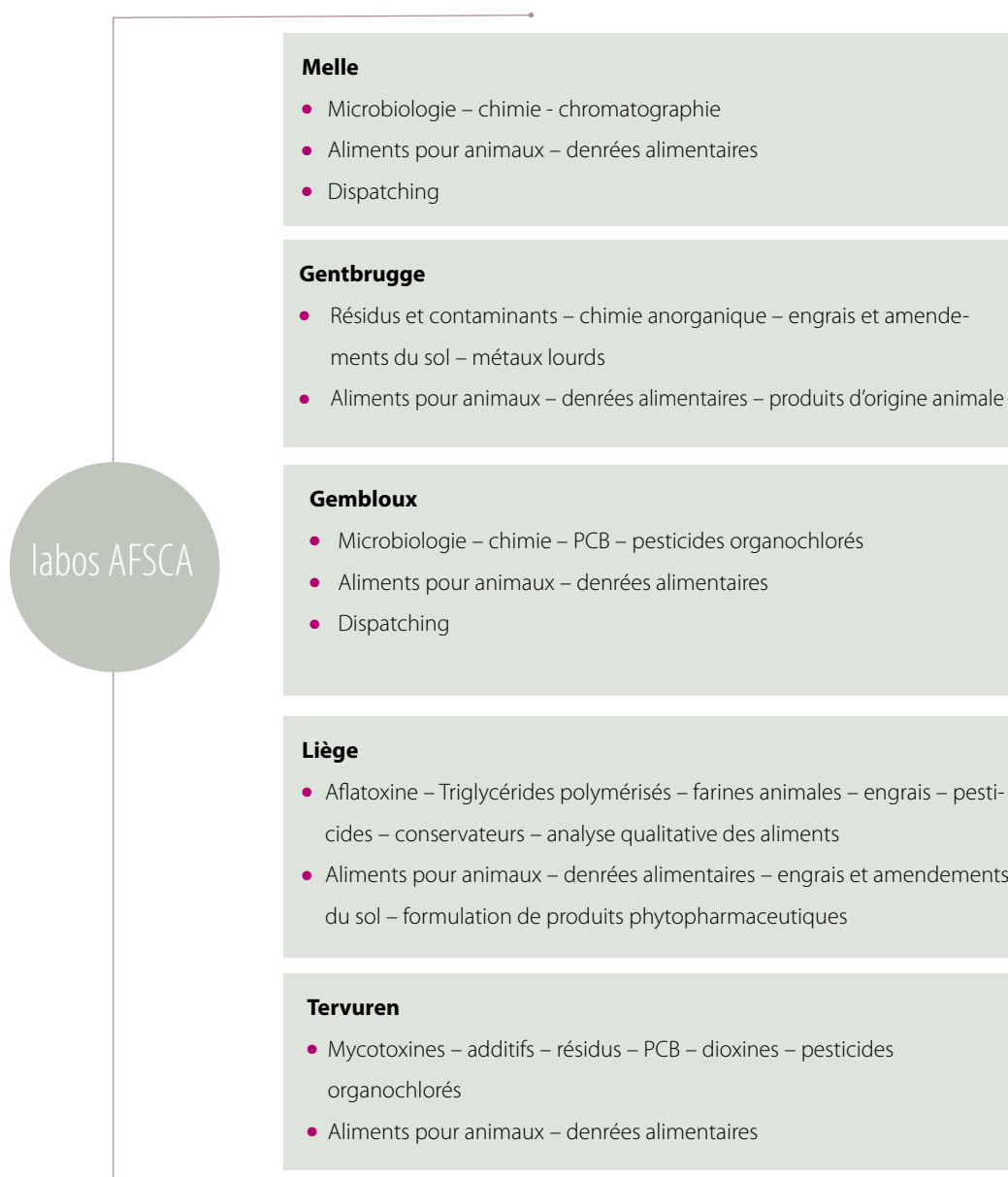


Tableau 5.1 : Evolution du nombre d'analyses par labo

Laboratoires	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2003	Nombre d'analyses en 2004
Melle 3.309 éch. en 2003 4.615 éch. en 2004	• Microbiologie	• 4.805	• 10.158
	• Chromatographie	• 1.157	• 1.117
	• Analyses chimiques	• 10.296	• 6.740
	+ - 17 % d'analyses effectuées pour le BIRB	Total : 16.258	Total : 18.015
Gembloux 4.369 éch. en 2003 5.556 éch. en 2004	• Microbiologie	• 4.761	• 11.469
	• Composition chimique	• 4.041	• 4.015
	• Physico-chimique	• 2.103	• 1.829
	• PCB	• 256	• 80
	• Pesticides organo-chlorés	• 273	• 189
	• Nature des graisses	• 717	• 771
	• Tracers	• 214	• 450
	• Fraude	• 284	• 104
+ - 40 % d'analyses effectuées pour le BIRB	Total : 12.649	Total : 18.907	
Gentbrugge Résidus et contaminants 13.853 éch. en 2003 17.717 éch. en 2004	• Anabolisants	• 4.408	• 6.746
	• Bêta-agonistes	• 4.064	• 6.682
	• Corticostéroïdes	• 3.853	• 6.493
	• Thyrostatiques	• 100	• 442
	• Polychlorobiphényl	• 4.819	• 4.561
	• Chloorméquat	• 591	• 427
	• Tranquillisants	• -	• 562
	• Acrylamide	• -	• 163
	• Nitro-imidazole	• -	• 249
	• Chloramphénicol	• 608	• 681
	• Nitrofuranes	• 464	• 691
	• Sulfonamides	• 106	• 307
	• Divers (streptomycine, tétracycline, mycotoxine, ...)	• 30	• 298
	+ - 25 % de tous les tests effectués pour le compte de tiers	Total : 19.043	Total : 28.302
	Chimie anorganique 2.488 éch. en 2003 3.638 éch. en 2004	• Métaux et métaux lourds	• 3.677
• Oligo-éléments, éléments majeurs et secondaires		• 3.410	• 2.461
• Paramètres physiques (matière sèche, pH, ...)		• 1.653	• 1.236
• Divers		• 1.406	• 575
+ - 44 % de tous les tests effectués pour le compte de tiers	Total : 10.146	Total : 14.247	
Divers 8.700 éch. en 2003 9.221 éch. en 2004	• Globodera	• 8700	• 9.221
	+ - 8 % des tests effectués pour le compte de tiers	Total : 8.700	Total : 9.221

Laboratoires	Nature de l'analyse	Nombre d'analyses en 2003	Nombre d'analyses en 2004
Liège 4.112 éch. en 2003 6.294 éch. en 2004	<ul style="list-style-type: none"> Qualités substantielles des aliments (protéine, matière grasse, ...) 	• 1.666	• 6.698
	<ul style="list-style-type: none"> Aflatoxine M1 	• -	• 1.200
	<ul style="list-style-type: none"> Aflatoxine B1 	• 163	• -
	<ul style="list-style-type: none"> Triglycérides polymérisés 	• 200	• 150
	<ul style="list-style-type: none"> Farines animales 	• 600	• 1.261
	<ul style="list-style-type: none"> Qualités substantielles des engrais (Na, Ca, S, ...) 	• 1.127	• 2.151
	<ul style="list-style-type: none"> Recherche d'aliments irradiés 	• -	• 214
	<ul style="list-style-type: none"> PCB 	• 1.964	• -
	<ul style="list-style-type: none"> Aspects physico-chimiques des pesticides 	• 809	• 576
	<ul style="list-style-type: none"> Conservateurs 	• -	• 190
	<ul style="list-style-type: none"> Divers (nitrates, impuretés) 	• -	• 215
	+ - 15% de tous les tests effectués pour le compte de tiers	Total : 6.529	Total : 12.655
Tervuren 10.049 éch. en 2003 12.287 éch. en 2004	<ul style="list-style-type: none"> Vitamines 	• 1.266	• 2.144
	<ul style="list-style-type: none"> Farines animales 	• 1.505	• 838
	<ul style="list-style-type: none"> Antibiotiques 	• 2.644	• 3.501
	<ul style="list-style-type: none"> Coccidiostatiques 	• 1.957	• 2.027
	<ul style="list-style-type: none"> PCB 	• 4.735	• 5.393
	<ul style="list-style-type: none"> Dioxines 	• 713	• 1.552
	<ul style="list-style-type: none"> Mycotoxines 	• 1.088	• 1.704
	<ul style="list-style-type: none"> Pesticides organo-chlorés 	• 214	• 497
	<ul style="list-style-type: none"> Composés aromatiques polycycliques 	• -	• 182
		+ - 46% de tous les tests effectués pour le compte de tiers	Total : 14.122

Suite au plan de rationalisation qui a débuté dans le courant de l'année 2003 et s'est poursuivi en 2004, le domaine d'action des différents laboratoires s'est fortement élargi. Les échantillons prélevés par les agents de l'AFSCA, lors de leurs missions de contrôle, sont prioritairement envoyés dans les laboratoires de l'Agence et secondairement seulement dans un laboratoire externe. La capacité d'analyse de chaque laboratoire a ainsi augmenté non seulement en nombre d'échantillons mais également en nombre d'analyses. A titre d'exemple, le nombre d'analyses effectuées au laboratoire de Liège a plus que doublé en 2004 par rapport à l'année 2003 (6.529 analyses en 2003 et 12.655 en 2004) et un meilleur acheminement des échantillons a permis d'analyser près de 2.000 échantillons supplémentaires (4.112 échantillons en 2003 et 6.294 échantillons en 2004).

L'application du plan de rationalisation a bien entendu nécessité un investissement financier qui se poursuit encore actuellement.

Le tableau 5.1 donne un aperçu de l'évolution du nombre d'analyses effectuées par laboratoire et par type d'analyse. Les chiffres se rapportent aux nombres d'analyses, ce qui ne correspond pas à des nombres d'échantillons. A titre indicatif, le nombre d'échantillons annuel, par laboratoire, est également cité.

2.1. Les laboratoires fédéraux pour la sécurité alimentaire de Melle et de Gembloux

Les analyses microbiologiques étant centralisées à Melle et Gembloux, ces laboratoires ont vu leur section chimie et chromatographie diminuer au profit de la section microbiologie. Le nombre d'échantillons et d'analyses microbiologiques a fortement augmenté en 2004. Ainsi la nature des échantillons à analyser s'est étendue du lait et produits laitiers à d'autres types de denrées alimentaires tel que le poisson, la viande et les herbes aromatiques, ... Le nombre de pathogènes recherchés s'est également accru, notamment à Gembloux la recherche de *Campylobacter*, germe responsable d'intoxication alimentaire, et d'*E. coli* O157 H7, pathogène qui peut être responsable d'intoxications alimentaires voire de décès. Les deux laboratoires ont investi entre autres dans l'achat d'un VIDAS pour la détermination en routine des *Listeria monocytogenes*, des *E. coli* O157 H7 et des Salmonelles.

La section chimie et chromatographie des laboratoires de Melle et de Gembloux a encore effectué en 2004 des analyses pour le compte du BIRB (40% des analyses chimiques et chromatographiques à Gembloux et 18% à Melle). Le nombre d'analyses de PCB's et de pesticides organochlorés effectuées au laboratoire de Gembloux a, par contre, diminué. C'est le laboratoire de Tervuren qui s'est à présent spécialisé dans ce type d'analyse.

La rationalisation de ces deux laboratoires a bien entendu nécessité une formation pointue du personnel afin qu'il s'adapte aux nouvelles exigences techniques.

Un autre changement majeur pour les laboratoires fédéraux pour la sécurité alimentaire de Melle et de Gembloux a été l'instauration d'un système de dispatching en novembre 2004. Le principe du dispatching est le suivant : les échantillons sont prélevés par les contrôleurs et inspecteurs de l'AFSCA. Ceux-ci sont rassemblés à l'UPC de l'agent qui a effectué le prélèvement. Les échantillons sont alors 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. Là, les échantillons sont triés et soit redistribués vers un des laboratoires de l'Agence par le même service de transport interne, soit les échantillons destinés aux laboratoires privés sont enlevés par ces derniers au centre de dispatching.

Les résultats des analyses sont alors introduits dans le système informatique soit au centre de dispatching lorsque ces résultats proviennent d'un laboratoire externe, soit dans un des autres laboratoires de l'Agence. Les résultats sont aussi envoyés à l'UPC qui a demandé l'analyse.

Afin de rendre ce système opérationnel, l'Agence a investi dans l'achat de camionnettes frigorifiques, frigos et congélateurs afin de conserver les échantillons à la température adéquate.

2.2. Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Gentbrugge

Le laboratoire de Gentbrugge est le plus grand laboratoire de l'Agence. Il comporte deux sections principales: la section résidus et contaminants et la section chimie anorganique. La première section a vu son nombre d'analyses augmenter de 48 % et son nombre d'échantillons de 28% en 2004, par rapport à 2003. A cette occasion, le laboratoire a investi dans le renouvellement de plusieurs appareils d'analyse. Il a également développé et implanté une série de nouvelles méthodes d'analyse comme : la détermination quantitative et qualitative de tranquillisants dans la viande; la détermination qualitative d'anti-parasitaires dans la viande tels que les nitro-imidazoles, de produits cancérigènes dans les denrées alimentaires comme l'acrylamide ; la détermination qualitative de grandes familles d'antibiotiques comme les nitrofuranes dans l'eau potable et les fourrages verts, les tétracyclines et les streptomycines dans le miel et la viande, ...

Quant à la section chimie anorganique, 46% d'échantillons supplémentaires y ont été analysés. 7% de ces échantillons étaient destinés à des tiers. Les analyses pour le compte de tiers ont principalement été effectuées dans le cadre d'une demande ou d'un prolongement d'exonération fiscale au SPF Santé

publique, Protection de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Le laboratoire a débuté en 2003 l'analyse des métaux lourds dans les denrées alimentaires, plus particulièrement l'analyse de la teneur en plomb et en cadmium dans la viande. Cette méthode a été auditée en 2004. Le laboratoire a également développé des méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en plomb et en cadmium dans les fruits et légumes, le pain et les céréales, le poisson et les produits d'aquaculture ainsi que dans les jus de fruits.

2.3. Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Liège

Le nombre d'analyses effectuées au laboratoire de Liège a plus que doublé en 2004, par rapport à l'année 2003. Le laboratoire de Liège centralise depuis 2004 l'ensemble des analyses des paramètres de qualité des aliments pour animaux et des engrais qui étaient jusqu'alors partagées avec les laboratoires de Tervuren et de Gentbrugge. Le nombre d'analyses de ce type a ainsi augmenté de plus de 300 %. A cette fin, le laboratoire a acquis des appareils de dosage automatisé des protéines ou de l'azote dans les aliments pour animaux et les engrais (Kjeltec) et de dosage des matières grasses dans les aliments pour animaux (Sotec).

La détermination de l'aflatoxine B₁ et des PCB's dans les aliments pour animaux a également été transférée au laboratoire de Tervuren (rem. : les aflatoxines sont des toxines cancérigènes et mutagènes pouvant entraîner des lésions organiques). En contrepartie, le laboratoire a repris l'analyse de l'aflatoxine M₁ dans le lait et les produits laitiers et la plupart des déterminations de la présence de farines animales dans les aliments pour animaux. Dans ce dernier cas, le nombre d'analyses a doublé par rapport à 2003.

De nouvelles techniques et méthodes d'analyse ont été introduites au laboratoire de Liège. Celui-ci a instauré la méthode de détection des aliments irradiés par chromatographie gazeuse couplée à la spectrométrie de masse et a également développé des méthodes de dosage de conservateurs dans les denrées alimentaires.

2.4. Le laboratoire fédéral pour la sécurité alimentaire de Tervuren

Les nombre d'échantillons analysés et nombre d'analyses effectuées au laboratoire de Tervuren ont sensiblement augmenté en 2004 par rapport à 2003. Suite au plan de rationalisation, le laboratoire a élargi ses activités à l'analyse des résidus de coccidiostatiques (produits anti-parasites) ainsi qu'à l'analyse des composés aromatiques polycycliques, produits cancérigènes et pouvant causer des problèmes de fertilité. L'analyse des mycotoxines, initialement limitée aux aliments pour animaux, est maintenant aussi effectuée sur les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale.

Le laboratoire de Tervuren centralise depuis 2004 la détermination des PCB's, des dioxines et des PCB's du type dioxine. Le nombre de déterminations de dioxines a ainsi plus que doublé en 2004 car les analyses sont maintenant aussi effectuées sur le lait, les œufs et la viande (uniquement sur les aliments pour animaux en 2003). Le nombre de déterminations de PCB's a quant à lui augmenté de 12 %.



3 Les laboratoires extérieurs

Pour pouvoir travailler avec l'AFSCA, les laboratoires doivent être préalablement agréés.

En 2004, l'AFSCA a élaboré un arrêté royal pour la désignation des laboratoires officiels et la fixation de la procédure et des conditions d'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses ou des contre-analyses dans le cadre des compétences de l'AFSCA. Le but est que ce projet d'arrêté soit présenté par le Ministre à la signature du Roi dans le courant de 2005.

En substance, pour pouvoir être agréé par l'Agence, le laboratoire :

- devra disposer d'une accréditation délivrée par un organisme avec lequel le système belge d'accréditation a un accord de reconnaissance mutuelle, pour les analyses pour lesquelles l'agrément est demandé ;
- devra informer l'Agence du prix unitaire des analyses et/ou de leur prix par série;
- devra informer l'Agence du niveau de performance technique qu'il est capable d'atteindre par secteur d'analyse;
- devra respecter les délais d'analyse fixés par le Ministre;
- devra participer aux frais des tests inter-laboratoires organisés au niveau national ou international ou par l'Agence, lorsque l'Agence en fait la demande ;
- ne pourra pas avoir de lien avec des activités pouvant entraîner un conflit d'intérêts.

L'Agence a actuellement repris dans son réseau tous les laboratoires, avec lesquels travaillaient les différentes entités constitutives de l'Agence. Dès parution de l'arrêté royal, ces laboratoires auront 9 mois pour se mettre en conformité.



4

Les laboratoires de référence

Les laboratoires de référence constituent l'appui scientifique de tout le réseau. Ils ont été désignés au niveau national et international pour assurer le suivi scientifique et technique en ce qui concerne certaines disciplines. Ces centres d'expertise assurent la standardisation des méthodes d'analyse, le développement de méthodes de diagnostic et l'organisation d'épreuves inter-laboratoires en tant que contrôle externe de la qualité. Ils assurent les formations technique et scientifique et coordonnent les études.

Ces laboratoires dépendent du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, de la Région wallonne, de la Région flamande, d'institutions universitaires ou publiques.

A titre d'exemple, le CERVA a organisé en 2004 des tests inter-laboratoires relatifs aux paramètres de précision et d'exactitude des tests sérologiques d'agglutination de *Salmonella pullorum* et *Mycoplasma gallisepticum*.

L'ISP a organisé une étude inter-laboratoire qui avait pour objet d'évaluer les performances des laboratoires dans la détermination d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

Le laboratoire de référence pour la microbiologie de l'Université de Liège a organisé en 2004 la conférence annuelle «Microbiologie des denrées alimentaires».

En 2004, l'AFSCA a elle-même organisé un test inter-laboratoires sur les impuretés insolubles dans les graisses.

Le tableau 5.2 ci-après présente un relevé des laboratoires de référence de l'AFSCA.

Maladies infectieuses animales	CERVA
Trichine	Instituut Tropische Geneeskunde
Résidus et Contaminants (animaux et végétaux) Biotoxines marines Toxi-infections alimentaires Antibiorésistance	ISP
Microbiologie des denrées alimentaires d'origine animale (sauf produits laitiers) et des mollusques bivalves	Ulg - Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
Virologie des mollusques bivalves	Ulg, Laboratoire de Virologie
Produits laitiers : microbiologie et paramètres de qualité	CLO - Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie
Maladies des plantes : bactéries, moisissures, nématodes, insectes	CLO - Departement voor gewasbescherming
Maladies des plantes : moisissures et virus	CRA - Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques

Annexe 1

Composition du comité consultatif au 31 décembre 2004

Représentants des organisations de consommateurs :

- madame Sonja Broucke - Fédération Générale du Travail de Belgique
- madame Anne Rahmé - Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging
- madame Sigrid Laurysen - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- monsieur Robert Remy - Union belge des Consommateurs - Test Achats
- madame Ingrid Vanhaevre - Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
- madame Vera Dos Santos Costa - Centrale générale des Syndicats libéraux de Belgique
- monsieur Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals
- monsieur Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen

Représentants des organisations du secteur de la production agricole :

- monsieur Jos Matthys - Boerenbond
- monsieur Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat
- monsieur René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture
- madame Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture

Représentant d'une organisation des consommateurs et producteurs de produits de l'agriculture biologique:

- monsieur Hugo Baert - BioForum

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux:

- monsieur Yvan Dejaegher - Association Professionnelle des Fabricants d'aliments Composés pour Animaux

Représentants des organisations du secteur de l'industrie intéressée à la fabrication de produits relevant de la compétence de contrôle de l'Agence:

- monsieur Dirk van Waesberge - Fédération Belge de la Viande pour le secteur des abattoirs
- madame Marina Lepeire-Nollet - Rederscentrale pour le secteur de la pêche maritime
- monsieur Johan Hallaert - Fédération de l'Industrie Alimentaire pour le secteur de la fabrication des denrées alimentaires

- monsieur David Marquenie - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen pour le secteur des criés de fruits et de légumes
- madame Georgette Detiège - Fédération de l'industrie chimique de Belgique pour le secteur de l'industrie chimique

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'Agence :

- monsieur Alain Verhaeghe - Fédération belge des Entreprises de Distribution
- monsieur Luc Ardies - Centrale nationale pour les petites et moyennes Entreprises du Secteur de l'Alimentation

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

- madame Sophie Meurice
- monsieur Hugo Nimmegeers

Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie :

- monsieur Luc Ogiers
- madame Brigitte Vandecavey

Représentants de chacune des régions et chacune des communautés:

- monsieur Jules Van Liefferinge, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- monsieur Dirk Wildemeersch, présenté par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- monsieur Michel Andrien, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- monsieur Jean Marot, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- madame Liane Deweghe, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la région de Bruxelles Capitale
- madame Marie-Claire Hames, présenté par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Annexe 2 :

Composition du Comité scientifique au 31 décembre 2004

Le Comité est composé de maximum vingt membres. Ce Comité a été installé le 24 janvier 2001. En 2004, un membre a démissionné et trois nouveaux membres ont été élus.

Président:

- Prof. Emeritus Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bioingenieurs-wetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie 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 effectifs :

- Dr. Ir. Gilbert Berben, Centre wallon de Recherches Agronomiques, CRA-W, Gembloux.
- Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen.
- Prof. Emeritus Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie.
- Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Département des sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie, Faculté de Médecine vétérinaire.
- Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bioingenieurs-wetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelen-microbiologie en –conservering.
- Dr. Marie-Paule Delcour-Firquet, Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Institut scientifique de Santé publique, Section toxicologie, Bruxelles.
- Dr. Katelijne Dierick, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel.

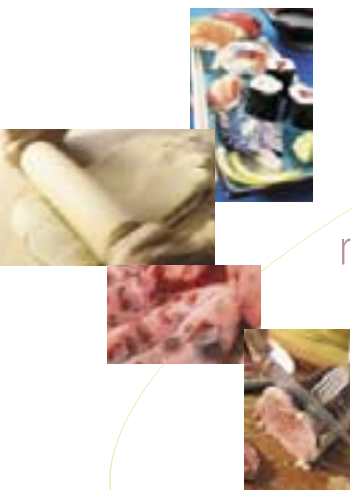
- Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke.
- Dr. Lieve Herman, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Departement Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie, 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. Yvan Larondelle, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Unité de biochimie de la nutrition, Louvain-la-Neuve.
- Dr. Jens-Jorgen Larsen, internationaal expert, Danish Institute for Food and Veterinary Research, Denmark.
- Dr. Ir. Patrick Meeus, Centre wallon de Recherches Agronomiques, CRA-W, Gembloux.
- Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie.
- Prof. Emeritus Dr. Ir. Paul Tobback, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Bioingenieurswetenschappen, Departement Levensmiddelen en Microbiële Technologie, Heverlee.
- Prof. Emeritus 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.

Annexe 3: Liste des abréviations

ACSA	Association centrale de la Santé animale
AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFSCA	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AINS	Anti-inflammatoires Non Stéroïdiens
AM	Arrêté ministériel
AR	Arrêté royal
ARSIA	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
asbl	Association sans but lucratif
BCE	La Banque carrefour des entreprises
Belfyt	Système informatisé pour les contrôles en relation avec les productions végétales
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BIRB	Bureau d'Intervention et de Restitution Belge
BOOD	Banque de données pour opérateurs
BPR	Business process reengineering
CDM	Vétérinaire chargé de mission
CERVA	Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques
CICSA	Cellule interdépartementale de Coordination pour le Contrôle de la Sécurité alimentaire
CITES	Convention on the International Trade of Endangered Species of wild fauna and flora
CLO	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CMH	Cellule multidisciplinaire Hormones
CMSA	Cellule multidisciplinaire de la lutte contre la fraude pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CONSUM	CONtaminant SURveillance systeM
Contrôle I&E	Contrôle de l'Identification et de l'enregistrement
CRA	Centre de Recherches Agronomiques
CRIOC	Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
DGZ	Dierengezondheid Vlaanderen
DNA	Deoxyribonucleic acid
DON	Deoxynivalenol
EFSA	European Food Safety Agency
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine ou maladie de la vache folle
EST	Encéphalopathies Spongiformes Transmissibles
ETP	Equivalent temps plein

FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
Fedict	Service public fédéral Technologie de l'Information et de la Communication
FVO	Food and Veterinary Office
GBPH	Guide de bonnes pratiques d'hygiène
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points
HAP	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques
HR	Human Resources
IA	Influenza aviaire
ICT	Information and Communication Technologies
IEV	Institut d'expertise vétérinaire
IG/IMP	Système informatisé pour le contrôle des matières premières
IGDA	Inspection générale des denrées alimentaires
Infana	Système informatisé pour le contrôle dans les secteurs de la distribution et de l'industrie de la transformation (à l'exclusion du secteur de la viande)
ISSP	Institut Scientifique Santé Publique
Kronos	Système informatisé de contrôle dans les abattoirs, ateliers de découpe et entreprises de traitement des viandes
LCR	Laboratoire communautaire de référence
LIMS	Laboratory Information Management System
LMR	Limite Maximum en Résidus
MELMA	Matrice Ethique pour la Lutte contre les Maladies Animales
MRL	Maximum Residu Level
MRS	Matériels à risque spécifiés
ND	Newcastle disease
NIRS	Near Infrared Spectrometry
NSAID	Non-steroidal anti-inflammatory drugs
OCI	Organisme de Certification/Inspection
OGM	Organisme génétiquement modifié
P&O	Personnel & Organisation
PCB	Polychlorinated Biphenyls
PCR	Polymerase Chain Reaction
PET	Polyéthylène téréphtalate
PIA	Système informatisé de comptabilité
PIF	Poste d'inspection frontalier

POC	Phosphates organo-chlorés
PPS	Partenariat public-privé
PV	Procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SAC	Système d'autocontrôle
Sanitel	Système informatisé d'identification et d'enregistrement pour animaux de rente
SELOR	Bureau de sélection de l'administration fédérale
SEM	Semicarbazide
SIG	Système d'information géographique
SLA	Service Level Agreement
SPF	Service public fédéral
SPF SPSCAE	Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
SWOT	Strengths, weaknesses, opportunities and threats (points forts, points faibles, opportunités et menaces)
TEQ	Toxicity equivalent
TIAC	Toxi Infection Alimentaire Collective
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée
UCL	Université Catholique de Louvain
UE	Union européenne
UNE	Unité nationale d'Enquête
UNIC	Unité nationale d'Implémentation et de Contrôle
UPC	Unité provinciale de Contrôle
WHO	World Health Organisation



rapport d'activités 2004

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

WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles
Tél.: 02 208 34 11
Fax : 02 208 33 37
info@afsca.be

www.afsca.be

.be