

AVIS 15-2022

Objet :

**Projet d'arrêté royal fixant les fréquences
d'inspections nécessitant la présence d'un
agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire dans les
établissements du secteur de la
transformation des viandes et des poissons**

(SciCom 2022/09)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 23 septembre 2022.

Mots-clés :

transformation, viande, poisson, inspection, fréquence, arrêté royal

Key terms:

processing, meat, fish, control, frequency, royal decree

Table des matières

Résumé	3
Summary	5
1. Termes de référence	7
1.1 Question	7
1.2 Dispositions législatives	7
1.3 Méthode	8
2. Définitions et abréviations	8
3. Contexte	9
3.1 Introduction	9
3.2 Contexte de la demande d'avis.....	10
4. Avis	11
4.1 Critères et catégorisations des établissements	11
4.2 Les fréquences de bases, inspections globales et inspections de suivi	11
4.3 Les durées d'inspections	12
4.4 Mesures prises pour les activités concernées pour la période 2018-2021.....	12
4.5 Remarques générales sur le draft de l'arrêté royal	16
5. Incertitudes	16
6. Recommandations	16
7. Conclusions	17
Références	18
Membres du Comité scientifique.....	19
Conflit d'intérêts	20
Remerciements	20
Composition du groupe de travail.....	20
Cadre juridique.....	20
Disclaimer	20
Annexe	21

Résumé

Avis 15-2022 du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA sur un projet d'arrêté royal fixant les fréquences d'inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur de la transformation des viandes et des poissons

Contexte & question

Le Comité scientifique est amené à donner un avis sur le projet d'arrêté royal fixant les fréquences d'inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur de la transformation des viandes et des poissons dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Ce projet d'AR fait partie des actions à entreprendre dans le cadre du « Protocole d'accord dans le secteur de la viande : organisation de l'expertise et revalorisation des contrats des chargés de missions » signé le 23/12/2021 par le Ministre de l'Agriculture, l'administrateur délégué de l'AFSCA, les représentants des organisations vétérinaires et les représentants des secteurs concernés.

Méthode

L'avis repose sur l'opinion d'experts ainsi que sur des analyses statistiques des mesures prises par l'AFSCA (2018-2021).

Résultats

L'évaluation des courbes de tendances du nombre de mesures prises (avertissements, procès-verbal d'infraction et retrait ou suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement) durant la période 2018-2021 a montré qu'il n'y a pas eu de détérioration de la situation. L'évaluation a aussi montré que le nombre d'avertissements restait stable dans le temps et que le nombre de procès-verbaux d'infraction dressés pour les secteurs d'activités ayant plus de 100 opérateurs avait diminué de façon significative sur les quatre années étudiées.

Conclusions

Le Comité scientifique remet un avis favorable sur le projet d'arrêté royal fixant les nouvelles fréquences des inspections dans le secteur de la transformation des viandes et poisson et rédigé dans le sens des recommandations de l'audit HFAA et de l'avis précédent du SciCom 20-2017. Le Comité scientifique a formulé un certain nombre de remarques et de recommandations en vue d'améliorer le projet d'arrêté royal et d'en évaluer les effets *a posteriori*.

Recommandations

Il est recommandé de suivre l'évolution dans le temps des proportions d'opérateurs recevant des mesures de l'AFSCA (avertissements, procès-verbaux d'infraction et retrait ou suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement) par activité. Le Comité scientifique recommande que le bilan de ce suivi soit effectué régulièrement après une période de 2 ou 3 ans.

Summary

Opinion 15-2022 of the Scientific Committee established at the FASFC on a draft royal decree establishing the frequencies of inspections requiring the presence of an officer of the Federal Agency for the Safety of the Food Chain in establishments of the meat and fish sectors.

Background & terms of reference

The Scientific Committee is asked to give an opinion on the draft royal decree establishing the inspection frequencies requiring the presence of an agent of the Federal Agency for the Safety of the Food Chain in establishments of the meat and fish sectors in the framework of the Agency's control program.

This draft royal decree is part of the actions to be undertaken in the framework of the "Memorandum of Understanding in the meat sector: organisation of expertise and revaluation of the contracts of the persons in charge of missions" signed on 23/12/2021 by the Minister of Agriculture, the Chief Executive Officer of the FASFC, the representatives of the veterinary organisations and the representatives of the sectors concerned.

Method

This opinion is based on the opinion of experts and statistical analyses of the measures taken by the FASFC (2018-2021).

Results

The evaluation of the trend curves of the number of measures taken (warnings, infringement notices and withdrawal or suspension of authorisations, approval or registration) during the period 2018-2021 showed that there was no deterioration in the situation. The evaluation also showed that the number of warnings remained stable over time and that the number of infringement notices issued for sectors of activity with more than 100 operators had decreased significantly over the four years studied.

Conclusions

The Scientific Committee delivers a favorable opinion on the draft Royal Decree establishing the new inspection frequencies in the meat and fish processing sector, that was drafted in line with the recommendations of the HFAA audit and the previous SciCom opinion 20-2017. The Scientific Committee formulated a number of remarks and recommendations with the aim to improve the draft Royal Decree and assess its effects in the future.

Recommendations

It is recommended to monitor the development over time of the proportion of operators receiving measures (warnings, infringement notice and withdrawal or suspension of authorisations, approval or

registration) following the inspections of the FASFC per activity. The Scientific Committee recommends that this follow-up be carried out regularly after 2 or 3 years-long periods .

1. Termes de référence

1.1 Question

Il est demandé au Comité scientifique de remettre un avis en relation avec le projet d'arrêté royal (AR) fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Cet AR remplace :

- l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence ;

- l'arrêté royal du 23 décembre 2008 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Cette demande s'inscrit dans le cadre de la révision des fréquences d'inspections du plan de contrôle de l'AFSCA.

1.2 Dispositions législatives

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, modifiée par les lois des 15 avril 1965, 27 mai 1997 et 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, confirmé par la loi du 19 juillet 2001.

Arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, modifié par l'arrêté royal du 23 décembre 2008.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 23 décembre 2008 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 999/2001, (CE) no 396/2005,

(CE) no 1069/2009, (CE) no 1107/2009, (UE) no 1151/2012, (UE) no 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) no 1/2005 et (CE) no 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil.

1.3 Méthode

L'avis repose sur l'opinion d'experts et sur des analyses statistiques réalisées sur les résultats d'inspections de l'AFSCA (2018-2021).

2. Définitions et abréviations

AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AR	Arrêté royal
HFAA	Health and Food Audits and Analysis
PV	Procès-verbal
SAC	Système d'autocontrôle
SciCom	Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Avertissement : mesure écrite à un opérateur soumis au contrôle de l'Agence lui enjoignant de mettre fin dans un délai déterminé à une infraction constatée, à défaut de quoi un procès-verbal d'infraction sera dressé.

Procès-verbal d'infraction : mesure prise par l'agent de contrôle d'un opérateur ayant commis une infraction ou n'ayant pas, à l'issue du délai, suffisamment amélioré la situation après avoir reçu un avertissement.

Retrait ou suspension d'agrément, d'autorisation ou d'enregistrement : mesures prises par l'AFSCA à l'encontre d'un opérateur lorsque des irrégularités reprises dans l'AR du 16/01/2006 (articles 14 §1 & 2 et 15 §1, et article 16 §1 à 5) sont constatées.

Les inspections globales : consistent en un contrôle, en fonction des activités de l'établissement, de toutes les dispositions réglementaires relevant de la compétence de l'Agence;

Les inspections de suivi : consistent en un contrôle de certains aspects de cette réglementation sur une base aléatoire.

Vu les discussions lors des réunions du groupe de travail des 8 juillet 2022 et 7 septembre 2022, et de la séance plénière du Comité scientifique le 23 septembre 2022, et l'approbation électronique définitive par les membres du Comité scientifique le 6 octobre 2022.

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

3. Contexte

3.1 Introduction

La programmation des inspections de l'AFSCA (dénommée « Agence » ci-dessous) a pour but de promouvoir la sécurité alimentaire ainsi que la santé des animaux et des végétaux, notamment par la prise en compte des risques et la mise en avant de l'autocontrôle. Les obligations légales, les résultats des inspections antérieures, les contraintes liées à la réalisation du plan de personnel ou d'ordre budgétaire ainsi qu'à l'organisation de l'Agence peuvent constituer autant de critères susceptibles d'influencer la programmation des inspections.

Les inspections dans le secteur de la transformation des viandes et des poissons sont régies par l'arrêté royal (AR) du 22 décembre 2005 modifié par celui du 23 décembre 2008.

L'arrêté royal de 2005 prévoit trois fréquences d'inspection (de base, réduite et élevée). Sa mise en œuvre est conditionnée par le classement individuel de l'établissement en 3 catégories (nommées catégorie 1, catégorie 2 et catégorie 3) et ce classement est fonction de 3 critères.

Ces critères sont :

- 1) La présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle (SAC) validé ou certifié (40 points sont attribués si un SAC certifié ou validé par l'Agence est présent dans l'établissement. Dans tous les autres cas, il n'est pas attribué de points pour ce critère).
- 2) Les résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes (Les établissements sont classés sur base des rapports d'inspections en 5 catégories allant de I à V selon que l'évaluation finale de ces rapports va de très bon à très mauvais. Pour les établissements classés dans la catégorie I, 20 points sont attribués, dans la catégorie II 14 points, dans la catégorie III 8 points, tandis que dans les catégories IV et V, aucun point n'est attribué).
- 3) Les mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant (20 points sont attribués au cas où aucune mesure n'a été prise; ce nombre de base est diminué de 2 points chaque fois qu'une mesure visée à l'article 3, § 1er, deuxième alinéa, 1° a été prise, de 6 points chaque fois qu'une mesure visée à l'article 3, § 1er, deuxième alinéa, 2° a été prise, et de 10 points chaque fois qu'une mesure visée à l'article 3, § 1er, deuxième alinéa, 3° a été prise).

Chaque critère est affecté d'un certain nombre de points et la somme des points obtenus pour chaque critère permet le classement des établissements en catégorie 1 (lorsque le total des points est compris entre 61 et 80 inclus), catégorie 2 (lorsque le total des points est compris entre 29 et 60 inclus) ou catégorie 3 (lorsque le total des points est compris entre 0 et 28 inclus). En pratique, la fréquence de base d'inspection est multipliée par 1/2 (pour la catégorie 1) par 1 (pour la catégorie 2) ou par 2 (pour la catégorie 3) selon le nombre de points obtenus.

3.2 Contexte de la demande d'avis

Le projet de modification de l'arrêté royal présenté fait partie des actions à entreprendre dans le cadre du « Protocole d'accord dans le secteur de la viande : organisation de l'expertise et revalorisation des contrats des chargés de missions » signé le 23/12/2021 par le Ministre de l'Agriculture, l'administrateur délégué de l'AFSCA, les représentants des organisations vétérinaires et les représentants des secteurs concernés. Ce document résulte du souhait de revoir au sens large l'ensemble de la législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le Comité scientifique avait émis l'avis 20-2017 (SciCom, 2017b) sur un projet d'AR modifiant l'AR du 23 décembre 2008 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence (SciCom, 2017b).

L'objectif des fréquences d'inspection proposés dans ce projet d'AR était de permettre :

- de moins contrôler les opérateurs du secteur obtenant des résultats d'inspection favorables, et au sein de ceux-ci en particulier, les plus petits (ceux pour lesquels la mise en place d'un SAC validé/certifié n'est pas toujours économiquement soutenable) ;
- de redistribuer les moyens de contrôle vers d'autres activités ou secteurs de la Chaîne alimentaire présentant un profil de risque plus élevé.

Cependant, ce projet d'AR n'a jamais été publié.

Par ailleurs, la conclusion de l'avis 20-2017 du SciCom (SciCom, 2017b) va dans le même sens qu'une remarque formulée lors de l'audit de 2019 de la Commission européenne, direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire (Audit HFAA, 2019), signalant que l'on mettait trop l'accent sur le contrôle des établissements de viande-poisson en Belgique. La réorientation des moyens disponibles ainsi que l'assouplissement du seuil d'agrément pour les petites entreprises ont dès lors été repris dans le protocole d'accord conclu avec le secteur. La réorientation des moyens, dont la réduction des fréquences d'inspection, se rapporte à l'une des approches qui doit offrir une solution à la pénurie de chargés de mission indépendants. L'objectif est ici de s'assurer que les activités nécessitant une inspection puissent continuer à avoir lieu.

Ce nouveau projet d'AR a donc pour objectif de remplacer l'AR du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence. Ce projet d'AR doit simplifier les règles pour les établissements

concernés tout en conservant un degré élevé de protection des consommateurs. Ce nouveau projet d'AR diffère du texte soumis en 2017 aux membres du Comité scientifique, notamment au niveau des fréquences proposées ainsi que du mode de calcul appliqué pour déterminer la fréquence à appliquer.

4. Avis

4.1 Critères et catégorisations des établissements

Dans ce nouveau projet d'arrêté royal, la fréquence des inspections repose sur l'application de deux critères (contre trois dans l'arrêté royal de 2005).

Ces deux critères sont :

- 1) La présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé ou certifié (30 points sont attribués si un SAC certifié ou validé par l'Agence est présent dans l'établissement. Dans tous les autres cas, il n'est pas attribué de points pour ce critère)
- 2) Les mesures encourues au cours **des deux années précédant** la détermination du nombre d'inspections (50 points sont attribués au cas où aucune mesure n'a été prise). Si des mesures ont été prises au cours des deux années précédant, ce nombre de base est diminué comme suit :
 - a. après un avertissement : diminution de 4 points ; après deux avertissements : diminution de 8 points ; à partir de trois avertissements et plus : diminution de 20 points,
 - b. après un procès-verbal d'infraction : diminution de 8 points ; après deux procès-verbaux d'infraction : diminution de 20 points ; à partir de trois procès-verbaux d'infraction : diminution de 50 points,
 - c. après une suspension ou un retrait d'agrément, d'autorisation ou d'enregistrement : diminution de 50 points.

Chaque critère est affecté d'un certain nombre de points et la somme des points obtenus pour chaque critère permet le classement des établissements en catégorie 1 (lorsque le total des points est compris entre 61 et 80 inclus), catégorie 2 (entre 29 et 60 points inclus) ou catégorie 3 (entre 0 et 28 points inclus).

La fréquence des contrôles a aussi été revue (voir point suivant). La fréquence de base d'inspection est de 4 inspections par an telle que fixée dans le projet d'arrêté royal. Cette fréquence de base est réduite ou augmentée en fonction de la catégorisation de l'établissement. Les établissements de la catégorie 1 seront contrôlés selon la fréquence réduite (2 inspections par an), les établissements de la catégorie 2 seront contrôlés selon la fréquence de base (4 inspections par an) et les établissements de la catégorie 3 seront contrôlés selon la fréquence élevée (6 inspections par an).

4.2 Les fréquences de bases, inspections globales et inspections de suivi

Les fréquences annuelles de base du nouvel arrêté royal discutées dans le cadre de ce projet d'avis ont été revues à la baisse par rapport à celles ayant été proposées dans la demande d'avis de 2017 (cf. avis 20-2017). Les nouvelles fréquences de base ont été harmonisées à quatre inspections totales par an

pour simplifier l'organisation des contrôles dans les établissements qui exercent plusieurs activités tout en gardant un niveau acceptable d'inspections.

Les fréquences (de base, réduite et élevée) du nouvel arrêté royal correspondent dès lors au nombre total d'inspections par secteur. Ce nombre d'inspections totales correspond à la somme entre le nombre d'inspections globales et le nombre d'inspections de suivi par établissement et par an. Il est à noter que le nouvel arrêté royal stipule qu'une inspection globale est réalisée annuellement pour chaque activité exercée dans l'établissement (Art3. § 2.).

Nombre total d'inspections = Nombre d'inspections globales + Nombre d'inspections de suivi

Dans ce nouvel arrêté royal et par rapport à l'arrêté royal de 2005, la réduction du nombre total d'inspection se base sur les conclusions émises dans l'avis 20-2017 du SciCom ainsi que sur l'audit de 2019 de la Commission européenne, Direction Générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire (Audit HFAA, 2019).

Concernant les petits opérateurs (les établissements qui travaillent en moyenne avec un nombre de personnes occupées de maximum quatre sur base annuelle et avec un nombre de personnes occupées de maximum six à tout moment) ainsi que les établissements scolaires ou de formation reconnus par les Communautés, il existe une dérogation sur le nombre total d'inspections par an.

4.3 Les durées d'inspections

Les nouvelles durées minimales et maximales d'inspections globale ou de suivi proposées dans ce nouvel arrêté royal ont été établies sur base :

- (i) de la moyenne de temps nécessaire par les contrôleurs pour effectuer leurs contrôles,
- (ii) du caractère à haut risque pour la sécurité alimentaire de l'établissement contrôlé, et
- (iii) d'une traçabilité des produits plus compliquée dans certains établissements (fabrication de gélatine, de collagène, transformation de sang, fabrication de produits raffinés et entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage).

Ces durées sont sujettes à un coefficient si les établissements développent plusieurs activités. Ce coefficient est de 1,50 lorsque deux activités sont exercées dans l'établissement, 1,75 lorsque trois activités sont exercées et 2 lorsque quatre activités et plus sont exercées (Art.5. § 2.).

4.4 Mesures prises pour les activités concernées pour la période 2018-2021

Des requêtes ont été réalisées dans les bases de données de l'AFSCA pour montrer l'évolution du nombre de mesures prises (avertissements, procès-verbal d'infraction et retraits ou suspensions d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement) pour les activités concernées pour la période 2018-2021. Le nombre d'opérateur par type d'activité par année est repris dans le tableau 1. Etant donné que les opérateurs peuvent effectuer plusieurs types d'activités, les mesures pour une entreprise ayant plusieurs activités seront donc présentées pour toutes les activités réalisées. Cependant, une seule mesure par opérateur est prise en compte par activité et par année (cela veut dire que si un opérateur a reçu deux avertissements pour la même activité, la même année, seul un avertissement a été repris pour la représentation graphique des courbes de tendances). Les nombres d'avertissements, de PV d'infraction et de retrait, et suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement par type

d'activité peuvent être retrouvés en annexe de ce avis (respectivement les tableaux 2, 3 et 4). Ces valeurs ont été utilisées pour l'analyse de tendances. Ces courbes de tendances représentent en ordonnée (axe des Y) la proportion du nombre d'opérateur ayant reçu une mesure (exprimé en proportion de non-conformité) par rapport à l'année d'intérêt en abscisse (axe des X).

Une courbe de tendance des proportions d'opérateurs ayant reçu une des différentes mesures a été associée à chaque activité reprise dans l'annexe de l'AR par régression logistique avec le logiciel R (voir annexe). Trois courbes de tendances ont été inférées pour chaque type et pour chaque type de mesures qui ont été émis durant la période 2018-2021:

- avertissements (annexe, figure 1) ;
- PV d'infraction (annexe, figure 2) ;
- retraits ou suspensions d'autorisations, d'agrément ou d'enregistrement (annexe, figure 3).

La courbe de tendance sera assortie d'une p-value donnant une information sur son degré de significativité ($p \leq 0.05$ c.-à-d. 5%). La p-value peut être considérée comme une quantification numérique de la probabilité (de 0 à 1) qu'une différence/occurrence observée soit due au hasard résultant du processus d'échantillonnage et représente donc la confiance qui peut être attribuée à la courbe.

Cette série de courbes de tendances ne peut en aucun cas être directement comparée à l'analyse des tendances qui avait été réalisée dans l'avis 20-2017 du SciCom puisque le présent avis du SciCom se concentre exclusivement sur les mesures prises à l'égard des opérateurs alors que le précédent avis du SciCom analysait également les résultats d'inspections (favorable – non favorable).

Tableau 1 : Nombre d'opérateurs par type d'activité et par année

Type d'activités	Nombre d'opérateurs par type d'activité			
	2018	2019	2020	2021
1. les ateliers de découpe	509	506	493	479
2. les établissements de traitement				
<i>a) les établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement;</i>	252	253	255	261
<i>b) les établissements où sont préparés les produits de la pêche;</i>	126	125	125	136
<i>c) les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants;</i>	3	2	2	2
3. les établissements de transformation				
<i>a) la fabrication de produits à base de viande;</i>	356	370	388	399
<i>b) la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons;</i>	8	8	8	8
<i>c) le traitement des estomacs, boyaux et vessies;</i>	31	29	32	27
<i>d) la fabrication de gélatine;</i>	6	6	6	6
<i>e) la fabrication de collagène;</i>	4	5	5	6
<i>f) la transformation de sang;</i>	5	5	5	5
<i>g) la fabrication d'extraits de viande;</i>	9	9	9	9
<i>h) la transformation de produits de la pêche;</i>	212	215	209	219
<i>i) la fabrication de produits raffinés;</i>	2	2	2	1
4. Les entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage	507	505	500	502
5. Les autres établissements				
<i>a) les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots;</i>	10	9	7	7
<i>b) les établissements où sont préparées ou transformées des viandes de reptiles;¹</i>	-	-	-	-
<i>c) les établissements où sont préparés ou transformés des insectes¹</i>	-	-	-	-

¹ : Ces activités n'existent pas dans l'AR de 2005, il n'y a donc pas encore de données disponibles.

Lors de l'analyse de ces courbes de tendances, et tenant compte du tableau 1, il est important de remarquer que :

- (i) seules six activités comptent plus de 100 opérateurs :
 - Ateliers de découpe
 - Établissement pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement
 - Établissement où sont préparés les produits de la pêche
 - Établissement de fabrication de produits à base de viande
 - Établissement de transformation de produits de la pêche
 - Entrepôts frigorifiques avec ou sans réemballage

- (ii) certaines activités ont donc un nombre d'opérateurs très faible. Dès lors, il n'est pas possible de dégager pour ces activités des résultats suffisamment robustes et puissants (au sens statistique de ces termes) par rapport aux courbes de tendances inférées. Leurs résultats doivent donc être analysés avec prudence car un écart influencera fortement la tendance (par exemple dans le graphique des avertissements pour la fabrication de produits raffinés où la seule entreprise s'est vue attribuer un avertissement en 2021 provoquant une proportion de '1' pour les mesures subies dans cette activité, ce qui influençait par conséquent la courbe de tendance).

Il y a moins de 10 établissements pour :

- les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants ;
- la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons ;
- la fabrication de gélatine ;
- la fabrication de collagène ;
- la transformation de sang ;
- la fabrication d'extrait de viande ;
- la fabrication de produits raffinés et les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots.

Concernant les tendances observées et tenant compte des réserves précédentes :

- Pour les avertissements (annexes, figure 1 et tableau 2) : Une tendance à la hausse peut être observée pour seulement trois activités : purification et expédition de mollusques bivalves vivants, fabrication de produits raffinés, préparation ou transformation de cuisses de grenouilles ou escargots. Cependant, la valeur p associée à chacune des trois courbes est non significative (la confiance qui peut être donnée à cette courbe est donc faible). Pour toutes les autres activités, il est observé soit une tendance à la stabilité des avertissements reçus soit une tendance à la baisse. La confiance attribuable à la courbe est seulement significative pour la fabrication de produits à base de viande.
- Pour les procès-verbaux d'infraction (annexes, figure 2 et tableau 3): Une tendance à la hausse peut être observée pour seulement trois activités : purification et expédition de mollusques bivalves vivants, fabrication d'extraits de viandes, transformation de sang. Cependant, la valeur p associée à chacune des trois courbes est non significative (la confiance qui peut être donnée à cette courbe est donc faible). Pour toutes les autres activités, une tendance à la baisse peut être observée. La confiance attribuable à la courbe est seulement significative pour les ateliers de découpe, la préparation de viandes hachées, la transformation de produits de la pêche, les entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage.
- Pour les retraits ou suspensions d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement (annexes, figure 3 et tableau 4) :

Une tendance à la hausse peut être observée pour seulement deux activités : purification et expédition de mollusques bivalves vivants, fabrication de produits raffinés. Cependant, la valeur p associée à chacune des deux courbes est non significative (la confiance qui peut être donnée à cette courbe est donc faible). Pour toutes les autres activités, une tendance à la stabilité peut être observée. La confiance attribuable à la courbe n'est significative pour aucune des activités concernées.

En conséquence, l'observation des tendances sur les mesures reçues par les opérateurs permet donc de déduire une amélioration générale dans les activités concernées bien que cette affirmation nécessite encore des analyses supplémentaires au cours du temps.

4.5 Remarques générales sur le draft de l'arrêté royal

L'utilisation des termes doit être la plus uniforme possible tout au long de l'AR. Il est proposé d'utiliser soit le terme « paragraphe/paragraaf » soit le symbole § dans le texte pour faire référence à un § spécifique de l'AR et d'uniformiser dans les deux langues (exemple Art.4, § 4, dernière ligne ; en néerlandais le symbole § est utilisé tandis qu'en français, le mot paragraphe est préféré).

5. Incertitudes

Les incertitudes dans cet avis se rapportent à celles inhérentes à l'opinion d'experts.

Le faible nombre d'opérateurs (moins de 10 opérateurs) pour certaines activités reprises dans l'AR impacte les calculs de non-conformité. Les nombres étant faibles, il est impossible d'effectuer des calculs fiables et de déterminer une tendance pertinente pour toutes les activités. C'est le cas pour les activités suivantes :

- les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants ;
- la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons ;
- la fabrication de gélatine ;
- la fabrication de collagène ;
- la transformation de sang ;
- la fabrication d'extrait de viande ;
- la fabrication de produits raffinés et les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots.

6. Recommandations

Il est recommandé de suivre l'évolution dans le temps des proportions d'opérateurs recevant des mesures de l'AFSCA (avertissements, procès-verbaux d'infraction et retrait ou suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement) par activité. Le Comité scientifique recommande que le bilan de ce suivi soit effectué régulièrement après une période de 2 ou 3 ans.

7. Conclusions

Le Comité scientifique remet un avis favorable sur le projet d'arrêté royal fixant les nouvelles fréquences des inspections dans le secteur de la transformation des viandes et poisson et rédigé dans le sens des recommandations de l'audit HFAA et de l'avis précédent du SciCom 20-2017. Le Comité scientifique a évalué ce projet d'arrêté royal et a formulé un certain nombre de remarques et de recommandations en vue d'améliorer le projet d'arrêté royal et d'en évaluer les effets *a posteriori*.

Pour le Comité scientifique,
La Présidente,

Dr. L. Herman (Se)
Le, 13/10/2022

Références

Audit HFAA, 2019 : Commission Européenne Direction Générale de la Santé et de la Sécurité Alimentaire, section Audits et analyse dans les domaines de la santé et de l'alimentation. Rapport final d'un audit effectué en Belgique en juin 2019 afin d'évaluer les contrôles officiels relatifs à la production de denrées alimentaires prêtes à être consommées. 2019. Numéro audit : 2019-6676

Heinze, G. & Schemper, M. (2002). A solution to the problem of separation in logistic regression. Stat Med 21, 2409–2419. John Wiley & Sons, Ltd.

Package R "logistf", 2022 : <https://cran.r-project.org/web/packages/logistf/logistf.pdf>

SciCom 2017a, Avis 17-2017. Programmation des analyses relatives aux résidus de médicaments. https://www.favv-afscab.be/comitescientifique/avis/2017/_documents/Avis17-2017_SciCom2017-02_Proganalysesresidusmedicaments.pdf

SciCom 2017b, Avis 20-2017. Projet d'arrêté royal portant sur la modification des fréquences d'inspections dans les secteurs de la transformation des viandes et des poissons. https://www.favv-afscab.be/comitescientifique/avis/2017/_documents/Avis20-2017_SciCom2017-13_ARfrequencesinspectionsviandepoissons.pdf

SciCom 2021, Avis 09-2021. Évaluation du programme d'analyse de l'AFSCA relatif aux contaminants exogènes: C. Migration depuis les matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires (FCM). https://www.favv-afscab.be/comitescientifique/avis/2021/_documents/Avis09-2021_SciCom2017-07_contaminantsexogenes-FCM_website.pdf

Présentation du Comité scientifique institué auprès l'AFSCA

Le Comité scientifique (SciCom) est un organe consultatif institué auprès de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre compétent pour la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu administrativement et scientifiquement par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques de l'Agence alimentaire.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans les domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ceux-ci doivent être en mesure de travailler indépendamment et impartialement. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique qui est pris en consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes sur le sujet.

Les avis du Comité scientifique peuvent contenir des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties concernées. Le suivi des recommandations pour la politique est la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions relatives à un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : Secretariat.SciCom@afsca.be

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

A. Clinquart*, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, J. Dewulf, L. De Zutter, A. Geeraerd Ameryckx, N. Gillard, L. Herman, K. Houf, N. Korsak, L. Maes, M. Mori, A. Rajkovic, N. Roosens, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, K. Van Hoorde, Y. Vandenplas, F. Verheggen, P. Veys**, S. Vlaeminck

* membre jusqu'en décembre 2021

** membre à partir de janvier 2022

Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été signalé.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le Comité scientifique souhaite également remercier A. Geeraerd Ameryckx et N. Roosens pour le 'deep reading' de l'avis.

Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique :	L. De Zutter (rapporteur), N. Korsak, K. Houf
Experts externes :	A. Clinquart (ULiège), J. Robbens (ILVO)
Gestionnaires du dossier :	Y. Diaz Iglesias, K. Feys

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres de l'administration suivants (comme observateurs) : K. Beullens (AFSCA) et B. Colpaert (AFSCA).

Cadre juridique

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 24 septembre 2020.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données deviennent disponibles après la publication de cette version.

Annexe

Tableau 2 : Nombre d'opérateurs ayant reçu un avertissement par année par type d'activité

Type d'activités	Nombre d'opérateurs unique ayant reçu un avertissement par année sur le nombre total d'opérateur par type d'activité			
	2018	2019	2020	2021
1. les ateliers de découpe	187/509	170/506	174/493	177/479
2. les établissements de traitement				
<i>a) les établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement;</i>	94/252	95/253	104/255	101/261
<i>b) les établissements où sont préparés les produits de la pêche;</i>	45/126	41/125	46/125	40/136
<i>c) les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants;</i>	*	*	*	*
3. les établissements de transformation				
<i>a) la fabrication de produits à base de viande;</i>	74/356	90/370	31/388	60/399
<i>b) la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons;</i>	5/8	4/8	5/8	4/8
<i>c) le traitement des estomacs, boyaux et vessies;</i>	11/31	12/29	11/32	10/27
<i>d) la fabrication de gélatine;</i>	1/6	1/6	1/6	0/6
<i>e) la fabrication de collagène;</i>	*	*	*	0/6
<i>f) la transformation de sang;</i>	*	*	*	*
<i>g) la fabrication d'extraits de viande;</i>	2/9	3/9	1/9	1/9
<i>h) la transformation de produits de la pêche;</i>	65/212	67/215	54/209	64/219
<i>i) la fabrication de produits raffinés;</i>	*	*	*	*
4. Les entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage	141/507	151/505	150/500	159/502
5. Les autres établissements				
<i>a) les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots;</i>	2/10	4/9	1/7	5/7
<i>b) les établissements où sont préparées ou transformées des viandes de reptiles;¹</i>	-	-	-	-
<i>c) les établissements où sont préparés ou transformés des insectes¹</i>	-	-	-	-

¹ : Ces activités n'existent pas dans l'AR de 2005, il n'y a donc pas encore de données disponibles.

*: pour des raisons de confidentialité, aucun chiffre n'est affiché si le nombre d'opérateurs est ≤ 5.

Tableau 3 : Nombre d'opérateurs ayant reçu un procès-verbal d'infraction par année par type d'activité

Type d'activités	Nombre d'opérateurs unique ayant reçu un procès-verbal d'infraction par année sur le nombre total d'opérateur par type d'activité			
	2018	2019	2020	2021
1. les ateliers de découpe	212/509	153/506	124/493	128/479
2. les établissements de traitement				
<i>a) les établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement;</i>	118/252	95/253	78/255	82/261
<i>b) les établissements où sont préparés les produits de la pêche;</i>	38/126	38/125	29/125	29/136
<i>c) les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants;</i>	*	*	*	*
3. les établissements de transformation				
<i>a) la fabrication de produits à base de viande;</i>	20/356	20/370	17/388	13/399
<i>b) la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons;</i>	3/8	2/8	0/8	2/8
<i>c) le traitement des estomacs, boyaux et vessies;</i>	8/31	10/29	5/32	5/27
<i>d) la fabrication de gélatine;</i>	2/6	2/6	0/6	1/6
<i>e) la fabrication de collagène;</i>	*	*	*	2/6
<i>f) la transformation de sang;</i>	*	*	*	*
<i>g) la fabrication d'extraits de viande;</i>	2/9	1/9	1/9	3/9
<i>h) la transformation de produits de la pêche;</i>	55/212	51/215	35/209	43/219
<i>i) la fabrication de produits raffinés;</i>	*	*	*	*
4. Les entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage	176/507	133/505	102/500	94/502
5. Les autres établissements				
<i>a) les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots;</i>	3/10	0/9	1/7	0/7
<i>b) les établissements où sont préparées ou transformées des viandes de reptiles;¹</i>	-	-	-	-
<i>c) les établissements où sont préparés ou transformés des insectes¹</i>	-	-	-	-

¹ : Ces activités n'existent pas dans l'AR de 2005, il n'y a donc pas encore de données disponibles.

* : pour des raisons de confidentialité, aucun chiffre n'est affiché si le nombre d'opérateurs est ≤ 5.

Tableau 4 : Nombre d'opérateurs ayant eu un retrait ou une suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement par année par type d'activité

Type d'activités	Nombre d'opérateurs unique ayant eu un retrait ou une suspension d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement par année sur le nombre total d'opérateur par type d'activité			
	2018	2019	2020	2021
1. les ateliers de découpe	10/509	10/506	7/493	5/479
2. les établissements de traitement				
<i>a) les établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement;</i>	6/252	3/253	3/255	4/261
<i>b) les établissements où sont préparés les produits de la pêche;</i>	1/126	3/125	1/125	1/136
<i>c) les centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants;</i>	*	*	*	*
3. les établissements de transformation				
<i>a) la fabrication de produits à base de viande;</i>	0/356	1/370	0/388	0/399
<i>b) la collecte, l'entreposage et la transformation de matières premières en graisses animales fondues et en cretons;</i>	0/8	0/8	0/8	0/8
<i>c) le traitement des estomacs, boyaux et vessies;</i>	0/31	1/29	0/32	0/27
<i>d) la fabrication de gélatine;</i>	0/6	0/6	0/6	0/6
<i>e) la fabrication de collagène;</i>	*	*	*	0/6
<i>f) la transformation de sang;</i>	*	*	*	*
<i>g) la fabrication d'extraits de viande;</i>	0/9	0/9	0/9	0/9
<i>h) la transformation de produits de la pêche;</i>	0/212	2/215	1/209	0/219
<i>i) la fabrication de produits raffinés;</i>	*	*	*	*
4. Les entrepôts frigorifiques avec et sans réemballage	9/507	9/505	4/500	5/502
5. Les autres établissements				
<i>a) les établissements où sont préparés ou transformés les cuisses de grenouilles ou les escargots;</i>	0/10	0/9	0/7	0/7
<i>b) les établissements où sont préparées ou transformées des viandes de reptiles;¹</i>	-	-	-	-
<i>c) les établissements où sont préparés ou transformés des insectes¹</i>	-	-	-	-

¹ : Ces activités n'existent pas dans l'AR de 2005, il n'y a donc pas encore de données disponibles.

* : pour des raisons de confidentialité, aucun chiffre n'est affiché si le nombre d'opérateurs est ≤ 5.

Les résultats présentés dans les figures 1, 2 et 3 montrent la proportion d'opérateurs ayant reçu au minimum une mesure (avertissement, PV et retrait d'autorisation/enregistrement/agrément) par année et par activité.

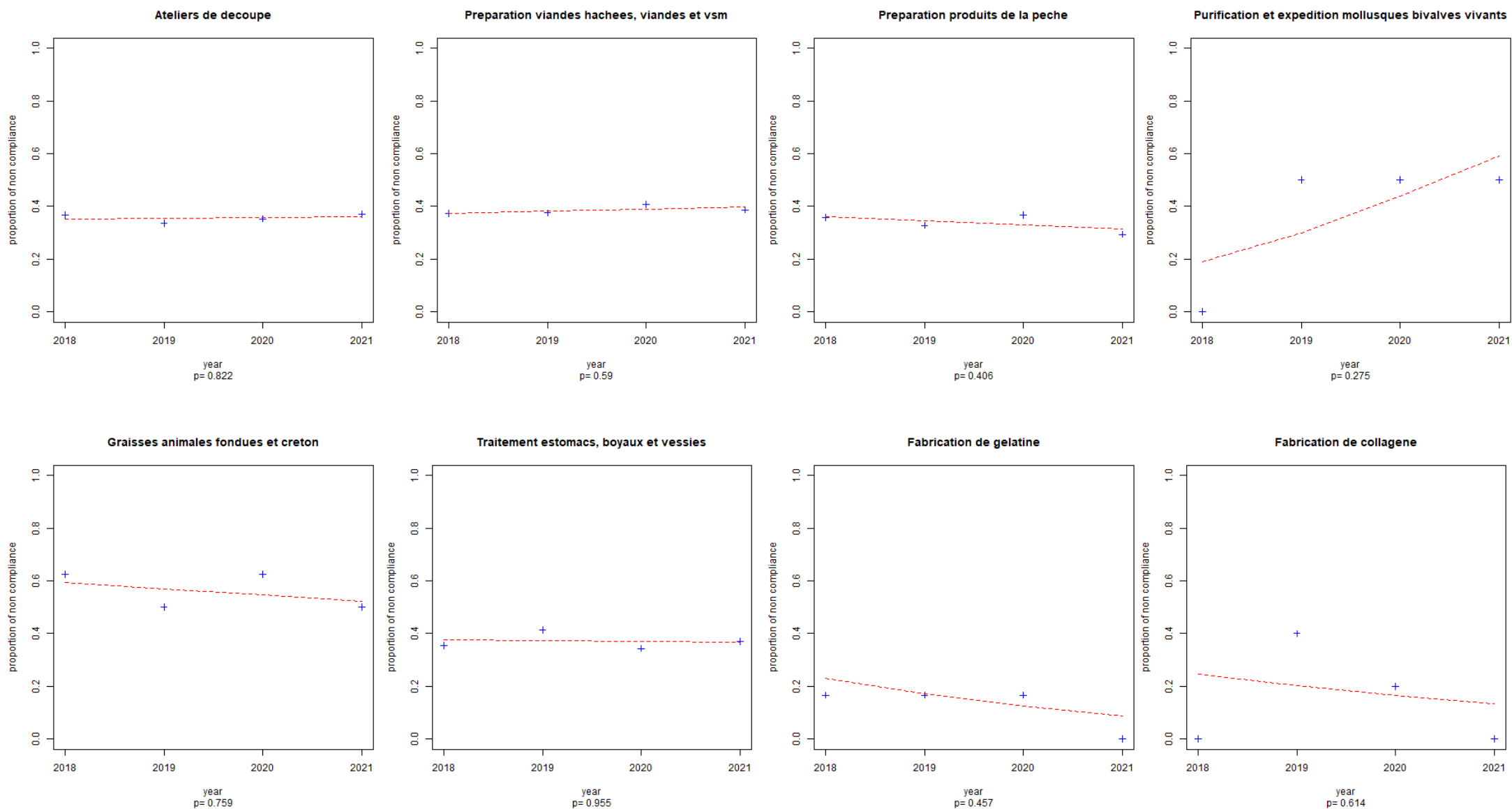
Les graphiques ont été générés à partir du logiciel RStudio (Version R 4.1.2 (2021-11-01) - "Bird Hippie"). La méthode pour générer les courbes de tendance est similaire à celle rapportée dans l'avis 17-2017 du SciCom (SciCom, 2017a). Les tendances ont été inférées sur les séries chronologiques par régression logistique avec correction de Firth (méthode de maximum de vraisemblance pénalisée permettant de corriger les problèmes liés à des prévalence initiales basses ou de sets de données réduits ; (Heinze & Schemper, 2002)) dans le logiciel R avec le package « logistf » (logistf, 2022).

Les résultats ont été calculés comme la proportion de mesures prises par rapport au nombre total d'opérateurs pour une activité (maximum une mesure par opérateur). Les mesures prises sont le résultat des infractions constatées lors des inspections réalisées par les contrôleurs et les inspecteurs de l'AFSCA.

Pour chaque courbe de tendance (reproduite par la ligne en pointillé) une valeur p a été inférée. La valeur p est indiquée en dessous de chaque graphique et permet de mesurer la confiance qui peut être attribuée à la courbe de tendance inférée. Une valeur p inférieure ou égale à 0.05 est généralement considérée comme significative.

Certaines activités ont un nombre d'opérateurs très faible (tableau 1-4). Dès lors, il n'est pas possible de dégager pour ces activités des résultats suffisamment robustes et puissants (au sens statistique de ces termes) par rapport aux courbes de tendances inférées. Leurs résultats doivent donc être analysés avec prudence car un écart influencera fortement la tendance.

Figure 1 : Proportions d'opérateurs ayant reçu une mesure d'avertissement pour la période 2018-2021 pour chacune des activités reprises à l'annexe de l'AR et tendances observées



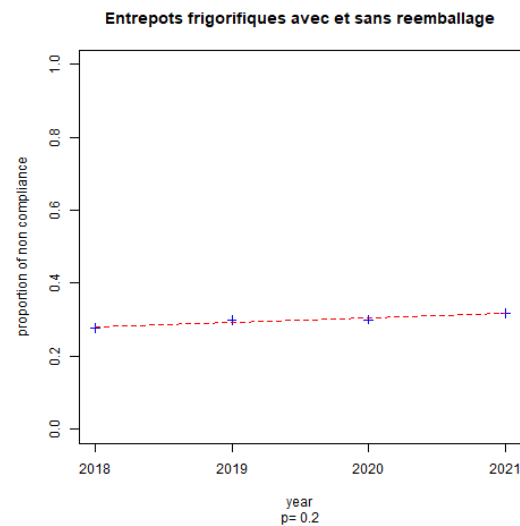
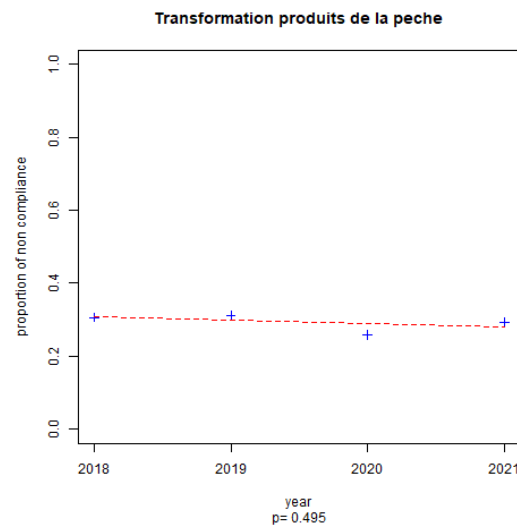
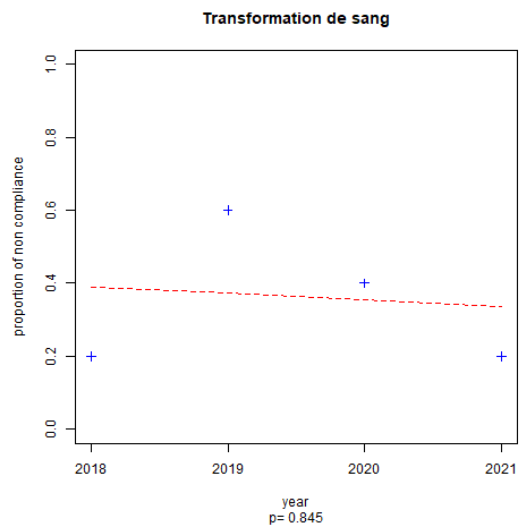
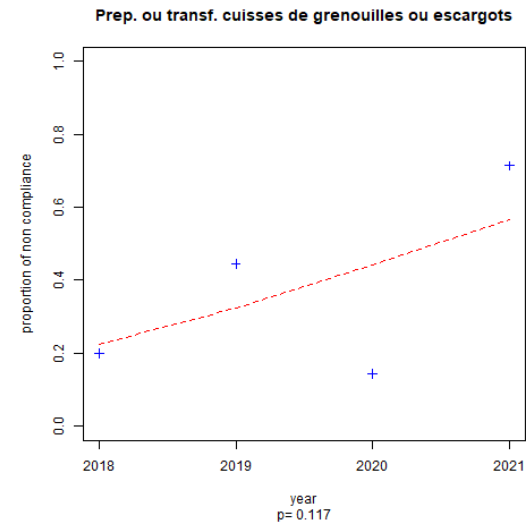
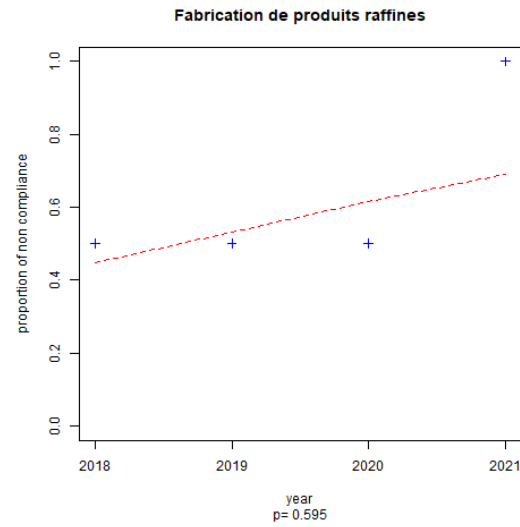
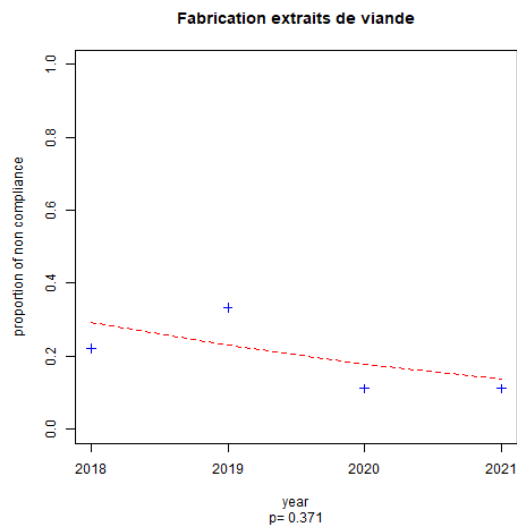
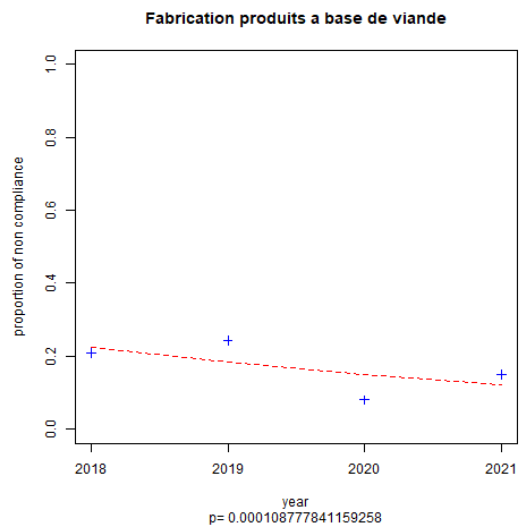
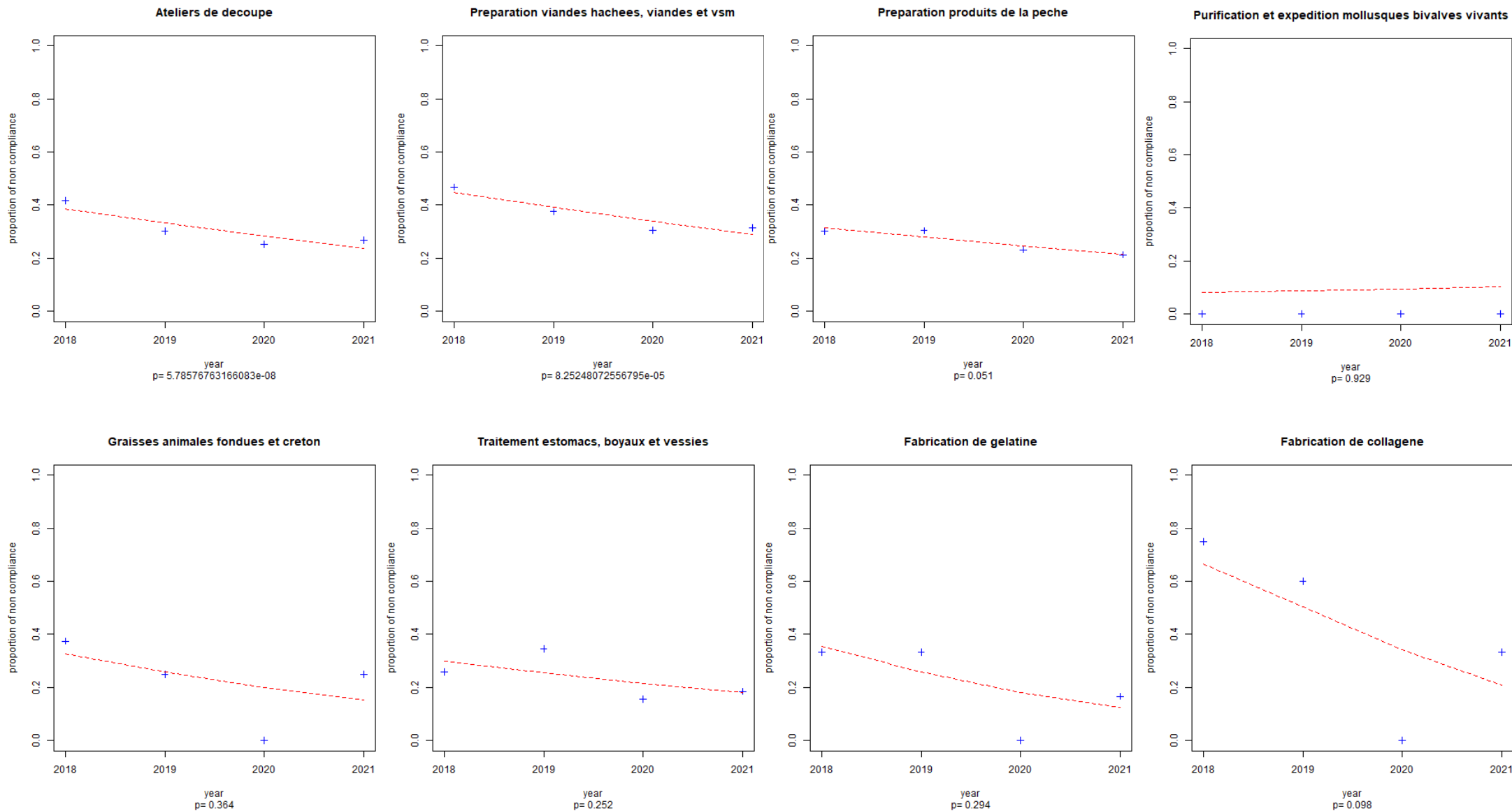


Figure 2 : Proportions de d'opérateurs ayant reçu une mesure de PV pour la période 2018-2021 pour chacune des activités reprises à l'annexe de l'AR et tendances observées



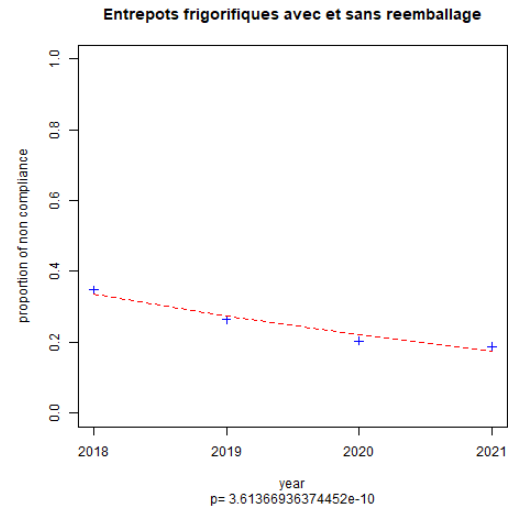
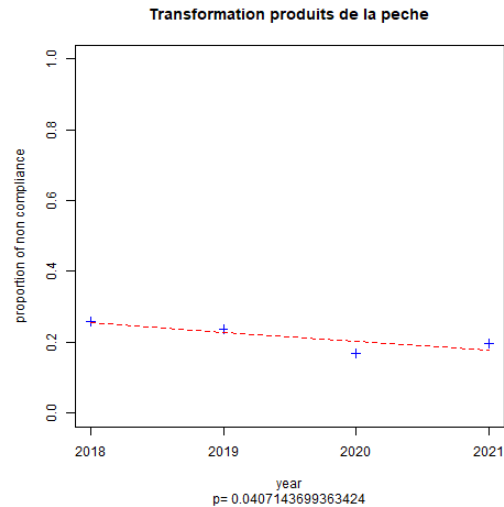
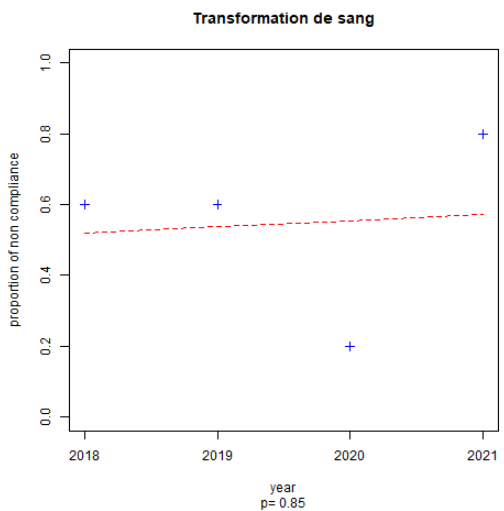
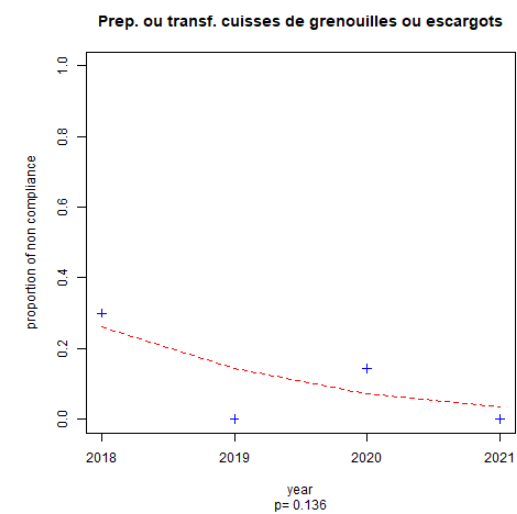
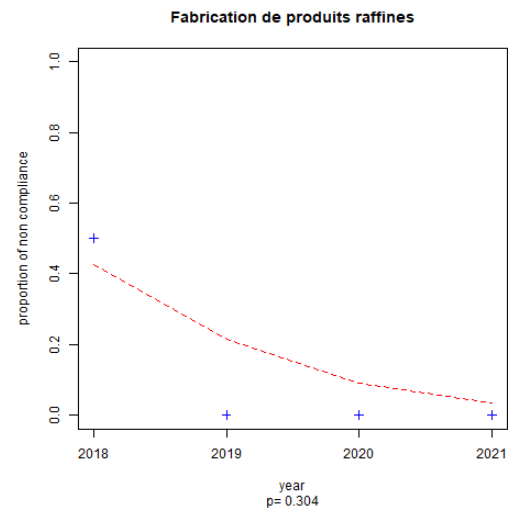
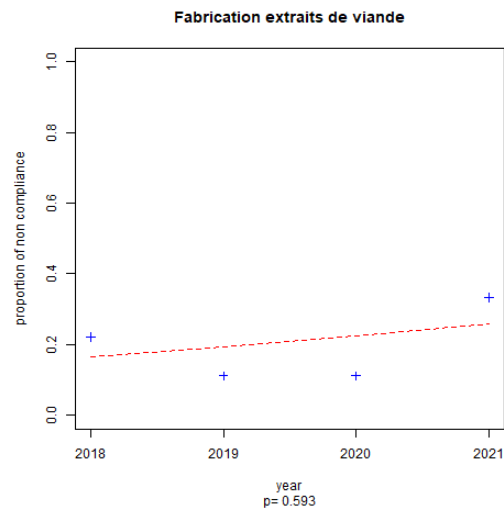
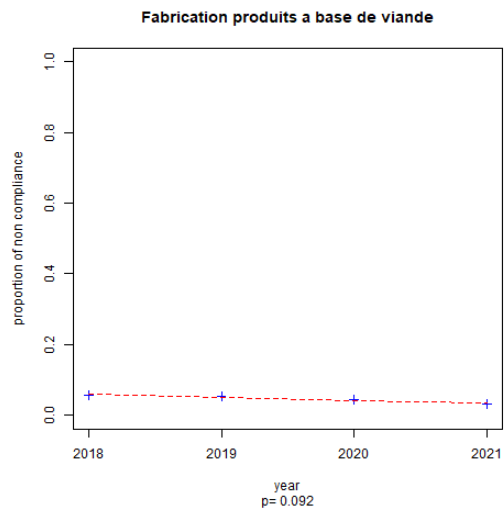


Figure 3 : Proportions d'opérateurs ayant reçu une mesure de retraits/suspensions d'autorisation, d'agrément ou d'enregistrement pour la période 2018-2021 pour chacune des activités reprises à l'annexe de l'AR et tendances observées

