

**Direction générale de la Politique de Contrôle****Direction Transformation et Distribution des denrées alimentaires (S3)**

Tel. 02 211 87 14 – 02 211 85 77

Mail : S3.pccb@favv-afsca.be

Cette direction est chargée du suivi de la réglementation, de l'analyse du risque et du programme d'inspection et de contrôle dans les secteurs de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires. Elle collabore à l'évaluation des guides d'autocontrôle et pilote la concertation sectorielle avec les secteurs concernés par les compétences de la direction.

	Titulaire
Direction	Dr. Katrien Beullens
Secrétariat de direction	Mme. Jolanda D'Onofrio
Secrétariat	Mme Carine Durnez
Cellule Validation des Guides	
Notification obligatoire, traçabilité des produits, organismes de certification, audits, guides d'autocontrôle, outils d'autocontrôle, assouplissements, responsable qualité DG Politique de Contrôle	Ir. Jacques Inghelram
Notification obligatoire, traçabilité des produits, organismes de certification, audits, guides d'autocontrôle, outils d'autocontrôle, assouplissements, responsable qualité DG Politique de Contrôle	Ir. Chloé Rousselle
Hygiène et autocontrôle secteur distribution, poissonneries, transformation à la ferme et vente directe, gaspillage alimentaire, guides d'autocontrôle, allégations alimentaires et de la santé (claims), consommateurs, étiquetage des produits alimentaires, protocole SPF Economie, commerce de gros, commerces de détail, plates-formes de distribution	Ir. Nathalie De Zutter
Hygiène et autocontrôle secteur distribution, cuisines de collectivité, crèches, boulangeries, commerce ambulant, HORECA, transport, interdiction de fumer, guides d'autocontrôle, insectes	X
Section Sécurité des Produits	
Chef de section, coordination, UE (SCOPAFF toxicological safety of the food chain), RASFF, Infosan, recherche contractuelle, protocoles, déchets, protocole SPF Santé Publique	Ir. Emmanuelle Moons
, , Contaminants chimiques (environnement, agriculture, industrie)	Ir. Valérie Vromman
Contaminants microbiologiques, histamine, irradiation, contaminants radionucléaires, protocole AFCN, toxi-infections alimentaires, e-commerce	Ing. Vera Cantaert
Légumes transformés, fruit, pommes de terre, herbes et épices, eau, boissons, thé, café, novel foods (sauf insectes), nanotechnologie	Ir. Ann De Keuckelaere

Compléments alimentaires, denrées alimentaires enrichies en nutriments, plantes (toxiques), additifs enzymes, allergènes	Ir. Leen Rasschaert
Food Contact Materials	Ir. Véronique De Bie
Cacao et produits dérivés, sucre, arômes, auxiliaires technologiques, solvants d'extraction, food contact materials, biocides et détergents, protocoles communes, contaminants physiques	Ir. Caroline Rode
Céréales et produits dérivés, huiles et graisses, alimentation spécialisée, contaminants chimiques (POP), brasseries, meuneries, protocole AFMPS	Ir. Roland Regnier
Section Hygiène des Entreprises du Secteur alimentaire	
Chef de section, coordination, UE (SCOFPAFF biological safety of the food chain, Working Group on Hygiene), OIE contact point biological safety (produits animaux), réglementation paquet hygiène UE et nationale, Belac, Hygiène et autocontrôle	X
Viandes d'ongulés domestiques (abattoirs et ateliers de découpe), réglementation paquet d'hygiène UE et nationale, Information sur la Chaîne Alimentaire, poisson et produits de la pêche, mollusques bivalves vivants, traçabilité/étiquetage viandes de bovin, biotoxines marines	X
Viandes de volailles, de lapin (abattoirs et ateliers de découpe) et de gibier (la chasse et les établissements de traitement du gibier sauvage), réglementation paquet hygiène UE et nationale, œufs (y compris normes de commercialisation) et ovoproduits, miel, produits d'aquaculture	X
Contaminants microbiologique (abattoirs, ateliers de découpe, production animale primaire), trichines, réglementation paquet hygiène UE et nationale, produits laitiers, glace de consommation, sous-produits animaux, résistance aux antimicrobiens, produits laitiers de ferme, résistance antimicrobienne	Dr. Lic. Julie Wits
Boucheries, viande et produits dérivés, graisses animales, estomacs, boyaux et vessies, gélatine, collagène, escargots et cuisses de grenouille, réglementation d'hygiène européenne et nationale	Ir. Bert Colpaert