
**PLAN DE CONTRÔLE
PLURIANNUEL INTÉGRÉ DE LA
BELGIQUE**

2015-2017

Si ce document a été imprimé par l'AFSCA, le papier est conforme au label FSC.

Plan de contrôle pluriannuel intégré de la Belgique 2015-2017
MANCP 2015-2017, version 1.0, d.d. 21/06/2016

Version	Date	Raison de révision / remarque
1.0	21/06/2016	Document de base

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AC Botanique – Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique 55 – 1000 Bruxelles
Belgique

RÉSUMÉ DU MANAGEMENT

RÉSUMÉ DU MANAGEMENT

Le quatrième plan de contrôle pluriannuel intégré (MANCP) de la Belgique est d'application pour la période 2015-2017. Il a été établi par la direction générale de la Politique de Contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), qui est en même temps le point de contact pour le MANCP. Comme pour les MANCP précédents, la durée de validité de celui-ci est alignée sur celle du business plan de l'Administrateur délégué de l'AFSCA, cette dernière instance officielle étant compétente pour la majeure partie de la politique de contrôle en matière de sécurité alimentaire ainsi que pour l'exécution des contrôles.

Comme le MANCP précédent, le choix a été fait, dans un but de transparence et de lisibilité, d'éditer ce MANCP sous forme de livre. Afin de préciser les liens entre les informations requises décrites dans les lignes directrices de la décision 2007/363/CE et les données contenues dans ce MANCP, un tableau de concordance est repris à l'annexe 1.

Les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux de ce troisième MANCP de la Belgique sont essentiellement ceux décrits dans le business plan 2015-2017 de l'Administrateur délégué de l'AFSCA. Pendant leur durée de validité, les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP seront périodiquement évalués. L'état d'avancement de l'exécution des objectifs sera repris dans un tableau de bord disponible sur le site web de l'AFSCA.

Les principales autorités compétentes pour la sécurité alimentaire en Belgique sont restées inchangées et sont l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE), et l'Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé (AFMPS). L'AFSCA conçoit la réglementation opérationnelle (normes de procédé pour les opérateurs), établit un programme de contrôle pluriannuel et le met à exécution. Le SPF SPSCAE est responsable de la politique normative relative aux produits et contaminants, et des lignes de force politiques en matière de santé des animaux et de santé des végétaux. Les compétences de l'AFMPS ont trait aux médicaments : recherche et développement, enregistrement, vigilance, production, distribution et bon usage. Outre le SPF SPSCAE, l'AFSCA et l'AFMPS, d'autres instances officielles sont impliquées en matière de sécurité alimentaire.

La politique générale du contrôle en ce qui concerne le bien-être des animaux relève des autorités régionales compétentes. L'AFSCA vérifie, dans le cadre de ses contrôles de routine chez les détenteurs d'animaux de rente et, via les vétérinaires chargés des missions dans les abattoirs, le respect de la réglementation relative à la protection et au bien-être des animaux.

La production biologique est en Belgique une compétence entièrement régionalisée (les trois régions). En ce qui concerne les appellations d'origine protégées (AOP), indications géographiques protégées (IGP) et spécialités traditionnelles garanties (STG), les régions et le Service Public Fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie sont concernés.

Une série de tâches de contrôle sont déléguées à des organismes de contrôle externes. Elles s'inscrivent dans le cadre de la lutte contre les maladies des animaux et l'identification et l'enregistrement des animaux, le contrôle des pulvérisateurs de produits phytopharmaceutiques, les contrôles de la production biologique et le respect des cahiers des charges en matière d'AOP, d'IGP et de STG.

La collaboration entre les différentes autorités compétentes a été fixée dans des accords de coopération et des protocoles. En outre, une concertation informelle et formelle est aussi menée.

L'AFSCA peut utiliser les services d'un réseau de cinq laboratoires internes (AFSCA) et d'une cinquantaine de laboratoires externes, ainsi que de laboratoires de référence qui offrent leur soutien technique et scientifique dans différents domaines. La direction générale des Laboratoires de l'AFSCA agréée et prend en charge les relations avec les laboratoires externes et les laboratoires de référence.

Un système de contrôle national général peut être défini, basé sur (i) la répartition actuelle des compétences concernant la sécurité de la chaîne alimentaire (en premier lieu on se réfère aux compétences du SPF SPSCAE, de l'AFSCA, de l'AFMPS et des régions en ce qui concerne le bien-être animal) et (ii) le processus central de l'AFSCA. A ce système général se greffent quelques

variantes. Ces variantes découlent des différents accords de coopération entre les autorités compétentes et elles modifient et/ou complètent légèrement le système de contrôle national général. Outre le système de contrôle national général, on distingue deux systèmes de contrôle spécifiques, à savoir le système de contrôle des produits provenant de l'agriculture biologique, et le système de contrôle des AOP, IGP et STG.

Lors de situations de crise en matière de sécurité alimentaire, les scénarii de crise de l'AFSCA sont activés. L'AFSCA dispose d'un manuel de crise générique complété de différents manuels opérationnels spécifiques (ex. fièvre aphteuse, grippe aviaire) et procédures de crise (ex. traçabilité, communication de crise). Les manuels de crise seront tenus à jour et on s'assurera qu'ils soient connus des unités provinciales de contrôle (UPC) de l'AFSCA. Lorsque nécessaire (par ex. toxi-infections alimentaires bactériennes à grande échelle, lumpy skin disease, gestion des incidents dans le secteur phytosanitaire), de nouveaux manuels de crise opérationnels seront mis au point.

Des audits internes et externes sont effectués auprès de différentes autorités compétentes, laboratoires, et organismes de contrôle auxquels des tâches de contrôle ont été déléguées. L'on se réfère en premier lieu aux services des instances en question qui sont chargés des audits internes et de la qualité. En outre, l'organisme belge d'accréditation BELAC joue aussi un rôle important.

Les mesures visant à garantir le respect des critères opérationnels du Règlement (CE) n° 882/2004 sont en grande partie déjà décrites dans les accords de coopération entre les différentes autorités, les exigences légales et/ou contractuelles définies dans les engagements avec les autorités compétentes, les systèmes de contrôle nationaux et la description du réseau de laboratoires, ainsi que dans les plans d'urgence. Il s'agit de la consistance des contrôles officiels, de la disponibilité du matériel et de l'équipement nécessaires, en ce compris la capacité des laboratoires, de la fixation de procédures écrites et de l'archivage de la documentation, notamment les résultats des contrôles. En outre, on se penchera également spécifiquement sur les compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sur les sanctions, le code d'éthique, les qualifications, l'expérience et la formation du personnel impliqué dans les contrôles.

Afin de pouvoir assurer un suivi annuel de la sécurité de la chaîne alimentaire de manière simple et afin de pouvoir communiquer à ce sujet d'une manière claire, trois baromètres servant d'instruments de mesure pratiques sont définis : le baromètre pour la sécurité alimentaire, le baromètre pour la santé des animaux et le baromètre pour la santé des végétaux.

La progression de l'exécution du MANCP fait l'objet d'un rapport annuel à la Commission européenne. La base de ce rapport est constituée par le rapport d'activités de l'AFSCA, étant donné que l'essentiel des informations requises y sont déjà regroupées.

TABLE DES MATIÈRES

TABLES DES MATIÈRES

ABRÉVIATIONS

1 INTRODUCTION

- 1.1 Un quatrième plan de contrôle national pluriannuel intégré de la Belgique
 - 1.2 Révision et adaptation du MANCP
 - 1.3 Point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative
-

2 OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

- 2.1 Thème 1: une organisation efficiente de contrôle de la chaîne alimentaire en vue de sa sécurité optimale
 - 2.1.1 Vision
 - 2.1.2 Objectifs stratégiques et opérationnels
 - 2.2 Thème 2: un cadre réglementaire adéquat et des mesures connexes en vue d'une meilleure sécurité de la chaîne alimentaire
 - 2.2.1 Vision
 - 2.2.2 Objectifs stratégiques et opérationnels
 - 2.3 Thème 3 : une AFSCA acceptée par les opérateurs et reconnue par la société, et les consommateurs en particulier, tant au niveau national qu'international
 - 2.3.1 Vision
 - 2.3.2 Objectifs stratégiques et opérationnels
 - 2.4 Thème 4 : une prestation de services optimale aux entreprises et aux autorités dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire en ce qui concerne les tâches déléguées à l'AFSCA
 - 2.4.1 Vision
 - 2.4.2 Objectifs stratégiques et opérationnels
 - 2.5 Thème 5 : une gestion optimale de l'organisation
 - 2.5.1 Vision
 - 2.5.2 Objectifs stratégiques et opérationnels
-

3 AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE CONTRÔLE DÉLÉGUÉES

- 3.1 Généralités
 - 3.2 Autorités compétentes dans le cadre du MANCP
 - 3.2.1 Introduction
 - 3.2.2 Sécurité alimentaire en Belgique : bref aperçu historique
 - 3.2.2.1 Période 1999-2006
 - 3.2.2.2 Evolutions récentes (avant la sixième réforme de l'État)
 - 3.2.2.3 Evolutions récentes (la sixième réforme de l'État)
 - 3.2.3 Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
 - 3.2.3.1 Structure et compétences
 - 3.2.3.2 Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques
 - 3.2.3.3 Institut scientifique de Santé publique
 - 3.2.3.4 Conseil supérieur de la Santé
 - 3.2.4 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
 - 3.2.4.1 Structure et compétences
 - 3.2.4.2 Comités
 - 3.2.4.2.1 Comité scientifique
 - 3.2.4.2.2 Comité consultatif
 - 3.2.4.2.3 Comité d'audit
 - 3.2.5 Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé
 - 3.2.5.1 Structure et compétences
 - 3.2.5.2 Commission mixte
 - 3.2.5.3 Comités
 - 3.2.5.3.1 Comité scientifique
 - 3.2.5.3.2 Comité consultatif
 - 3.2.5.3.3 Comité de transparence
 - 3.2.6 Service public fédéral Finances
 - 3.2.7 Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie
-

- 3.2.7.1 Structure et compétences
- 3.2.7.2 Direction générale de l'Inspection économique
- 3.2.7.3 BELAC
- 3.2.8 Agence fédérale de Contrôle nucléaire
- 3.2.9 Police intégrée
 - 3.2.9.1 Introduction
 - 3.2.9.2 Police fédérale
 - 3.2.9.3 Police locale
- 3.2.10 Autorités régionales
 - 3.2.10.1 Région flamande
 - 3.2.10.1.1 Introduction
 - 3.2.10.1.2 Beleidsdomein Landbouw en Visserij
 - 3.2.10.1.3 Beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie
 - 3.2.10.2 Région wallonne
 - 3.2.10.2.1 Introduction
 - 3.2.10.2.2 Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement
 - 3.2.10.3 Région de Bruxelles-Capitale
 - 3.2.10.3.1 Introduction
 - 3.2.10.3.2 Administration de l'Economie et de l'Emploi
 - 3.2.10.3.3 Institut bruxellois de Gestion de l'Environnement
- 3.2.11 Accords de coopération et protocoles
 - 3.2.11.1 Introduction
 - 3.2.11.2 Accord de coopération entre l'état fédéral et les Régions concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche
 - 3.2.11.3 Délégation aux Régions de certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA
 - 3.2.11.4 Conditionnalité
 - 3.2.11.5 AFSCA-SPF SPSCAE
 - 3.2.11.6 AFSCA-AFMPS
 - 3.2.11.7 AFSCA-SPF Finances
 - 3.2.11.8 AFSCA-SPF Economie
 - 3.2.11.9 AFSCA-AFCN
 - 3.2.11.10 Coopération multidisciplinaire dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire
 - 3.2.11.11 AFSCA-AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export
 - 3.2.11.12 OGM
 - 3.2.11.13 Sous-produits animaux
 - 3.2.11.14 Production biologique
 - 3.2.11.15 AOP, IGP et STG
 - 3.2.11.16 Coopération en vue de lutter dans les secteurs de la viande contre le travail illégal, la fraude sociale et les pratiques frauduleuses concernant la sécurité alimentaire
 - 3.2.11.17 Protocole entre l'AFSCA, la Région flamande, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant le contrôle du bien-être des animaux
 - 3.2.11.17.1 Organisation
 - 3.2.11.17.2 Animaux concernés
 - 3.2.11.17.3 Types des missions
 - 3.2.11.17.4 Communication et notifications
 - 3.2.11.17.5 Audit des autorités régionales
 - 3.2.11.17.6 MANCP et rapport annuel MANCP
 - 3.2.11.17.7 Comité de suivi AFSCA-Régions
 - 3.2.11.18 Protocole entre l'AFSCA et Brulabo concernant les contrôles dans le secteur de la distribution en matière de sécurité de la chaîne alimentaire
- 3.3 Délégation de tâches à des organismes de contrôle
 - 3.3.1 Introduction
 - 3.3.2 Lutte contre les maladies des animaux et identification & enregistrement des animaux
 - 3.3.3 Contrôle des pulvérisateurs
 - 3.3.4 Production biologique
 - 3.3.5 AOP, IGP et STG
- 3.4 Adresses internet

4 RÉSEAU DE LABORATOIRES

- 4.1 Introduction
- 4.2 Laboratoires AFSCA
 - 4.2.1 Généralités
 - 4.2.2 FoodLIMS
- 4.3 Laboratoires agréés
 - 4.3.1 Agréments par l'AFSCA
 - 4.3.2 ExtLab
 - 4.3.3 Publication des méthodes
- 4.4 Laboratoires nationaux de référence

5 SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

- 5.1 Introduction
- 5.2 Système général de contrôle national: processus central de l'AFSCA
 - 5.2.1 Introduction
 - 5.2.2 Programmation
 - 5.2.2.1 Introduction
 - 5.2.2.2 Analyses
 - 5.2.2.2.1 Introduction
 - 5.2.2.2.2 Programme réglementaire
 - 5.2.2.2.3 Programme de vigilance
 - 5.2.2.2.4 Programme de surveillance
 - 5.2.2.2.5 Ajustement du nombre d'analyses
 - 5.2.2.2.6 Rôle du Comité scientifique
 - 5.2.2.3 Inspections
 - 5.2.2.3.1 Système d'inspection à 3 fréquences
 - 5.2.2.3.2 Système d'inspection à 2 fréquences complété par des inspections de suivi
 - 5.2.2.3.3 Profil de risque de l'opérateur
 - 5.2.2.3.4 Rôle du Comité scientifique
 - 5.2.3 Planning
 - 5.2.3.1 Analyses
 - 5.2.3.2 Inspections
 - 5.2.4 Exécution et rapportage
 - 5.2.4.1 La Direction régionale et l'UNIC
 - 5.2.4.2 UPC
 - 5.2.4.3 Pratique
 - 5.2.4.4 Résultats des contrôles comme input pour l'évaluation des risques
 - 5.2.4.5 Structures de concertation de la DG Contrôle pour la gestion des missions de contrôle
 - 5.2.4.5.1 Comité de concertation de management
 - 5.2.4.5.2 Staff DG Contrôle
 - 5.2.4.5.3 Staff UNIC
 - 5.2.4.5.4 Comité de concertation régional
 - 5.2.4.5.5 Comité de concertation provincial
 - 5.2.4.5.6 Comité de concertation sectoriel
 - 5.2.4.5.7 Comité de concertation technique
 - 5.2.4.6 Accréditation ISO 17020 pour les activités de contrôle de la DG Contrôle
 - 5.2.5 Adaptations au programme de contrôle
 - 5.2.6 Actions DIS-en-ville
 - 5.2.7 Actions spéciales
 - 5.2.8 Publication des résultats d'inspection et publicité de l'administration
 - 5.2.9 Aperçu schématique
- 5.3 Systèmes de contrôle de la production biologique
 - 5.3.1 Introduction
 - 5.3.2 Région flamande
 - 5.3.2.1 Introduction
 - 5.3.2.2 Contrôles
 - 5.3.2.3 Echantillonnages et analyses
 - 5.3.2.4 Infractions et sanctions
 - 5.3.2.5 Autres obligations des organismes de contrôle

- 5.3.3 Région wallonne
 - 5.3.3.1 Introduction
 - 5.3.3.2 Contrôles
 - 5.3.3.3 Echantillonnages et analyses
- 5.3.4 Région de Bruxelles-Capitale
 - 5.3.4.1 Introduction
 - 5.3.4.2 Contrôles
 - 5.3.4.3 Echantillonnages et analyses
- 5.3.5 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- 5.4 Systèmes de contrôle des AOP, IGP et STG
 - 5.4.1 Introduction
 - 5.4.2 Région flamande
 - 5.4.3 Région wallonne
 - 5.4.4 Région de Bruxelles-Capitale
 - 5.4.5 Activités de contrôle de la DGIE
 - 5.4.6 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- 5.5 Synopsis

6 PLANS D'INTERVENTION

- 6.1 Gestion des scénarii de crise par l'AFSCA
 - 6.1.1 Introduction
 - 6.1.2 Mesures de crise
 - 6.1.3 Business Continuity Planning
- 6.2 Production biologique
- 6.3 AOP, IGP et STG

7 MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

- 7.1 Services publics fédéraux
 - 7.1.1 Introduction
 - 7.1.2 SPF SPSCAE
 - 7.1.3 AFSCA
 - 7.1.3.1 Audit interne
 - 7.1.3.2 Contrôle interne
 - 7.1.3.3 Systèmes de qualité et environnement à l'AFSCA
 - 7.1.3.3.1 ISO 9001
 - 7.1.3.3.2 ISO 17020
 - 7.1.3.3.3 ISO 17025 et ISO 17043
 - 7.1.3.3.4 Protection de l'environnement
 - 7.1.3.4 Audits par le service HFAA
 - 7.1.3.5 Autres audits
 - 7.1.4 AFMPS
 - 7.1.5 SPF Economie
- 7.2 Services publics régionaux
 - 7.2.1 Production biologique
 - 7.2.2 AOP, IGP et STG
- 7.3 Laboratoires

8 RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

- 8.1 Introduction
- 8.2 Compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sanctions
 - 8.2.1 Contrôles réalisés par et pour l'AFSCA
 - 8.2.2 Contrôles en matière de production biologique
 - 8.2.3 Contrôles relatifs aux AOP, IGP et STG
- 8.3 Code de déontologie
- 8.4 Qualifications, expérience et formation adéquates
 - 8.4.1 Généralités
 - 8.4.2 Focus sur l'AFSCA
 - 8.4.2.1 Introduction
 - 8.4.2.2 Sélection de fonctionnaires
 - 8.4.2.2.1 Inspecteur (diplôme universitaire – niveau master)

- 8.4.2.2.2 Contrôleurs de niveau B (diplôme graduat – niveau bachelier)
- 8.4.2.2.3 Contrôleurs de niveau C (diplôme de l'enseignement secondaire)
- 8.4.2.3 Sélection de médecins vétérinaires, de bioingénieurs, de masters, d'ingénieurs industriels ou de bacheliers indépendants ou de personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit
- 8.4.2.4 Formation direction générale Contrôle
 - 8.4.2.4.1 Formation contrôleur/inspecteur et CDM-PIF en vue de leur déclaration de compétence
 - 8.4.2.4.2 Plan et offre de formation
 - 8.4.2.4.3 Types de formations
 - 8.4.2.4.4 Formation des médecins vétérinaires, des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit
- 8.5 Actions de contrôle coordonnées

9 BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

- 9.1 Introduction
- 9.2 Mesure de la sécurité de la chaîne alimentaire : le modèle 'Pressure-State-Response'
- 9.3 Interprétation
- 9.4 Baromètres
 - 9.4.1 Baromètre de la sécurité alimentaire
 - 9.4.1.1 Indicateurs
 - 9.4.1.2 Évolution du baromètre
 - 9.4.2 Baromètre de la santé animale
 - 9.4.2.1 Indicateurs
 - 9.4.2.2 Évolution du baromètre
 - 9.4.3 Baromètre de la santé végétale
 - 9.4.3.1 Indicateurs
 - 9.4.3.2 Évolution du baromètre

ANNEXES

- Annexe 1: Tableau de concordance
 - Annexe 2: Fréquences d'inspection (AFSCA)
 - Annexe 3: Liste des Laboratoires nationaux de Référence
 - Annexe 4: Plan du personnel de l'AFSCA
 - Annexe 5: Aperçu des tableaux et figures
-

ABRÉVIATIONS

ABRÉVIATIONS

AdminLight CDMO: application informatique utilisée par les indépendants chargés de mission, qui exécutent certaines tâches pour l'AFSCA, pour enregistrer leurs prestations

ADR: Alternative Dispute Resolution

AEE: Administration de l'Economie et de l'Emploi

AFCN: Agence fédérale de Contrôle nucléaire

AFMPS: Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé

AFSCA: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AGD&A: Administration Générale des Douanes et Accises

Alpha: application informatique pour la programmation, la rationalisation et la planification des analyses/échantillonnages

ALV: Agentschap voor Landbouw en Visserij

AM: arrêté ministériel

AMM: autorisation de mise sur le marché

ANB: Agentschap voor Natuur en Bos

AOP : appellations d'origine protégée

AR: arrêté royal

ARSIA: Association Régionale de Santé et d'Identification Animales

AWEX: Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers

BCE: Banque Carrefour des Entreprises

BCP: Business Continuity Planning

BECERT: application pour la certification électronique

BELAC: Organisme belge d'Accréditation

BENELUX: Belgique-Pays-Bas-Luxembourg

BIRB: Bureau d'intervention et de restitution belge

BOOD: banque de données opérateurs

BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy

B2C: business to consumer

BUM: Bon Usage de Médicament

C: conforme (conformité)

ABRÉVIATIONS

CAAF: Comité d'Audit de l'Administration fédérale

CCB: Conseil consultatif de Biosécurité

CCER: Cellule de Coordination du Programme de Contrôle et du Rapportage externe

CEE: Communauté économique européenne

CCM: Comité de concertation de management

CCP: Comité de Concertation provincial

CCPIE: Comité de Coordination de la Politique internationale de l'Environnement

CCR: Comité de concertation régional

CCS: Comité de concertation sectoriel

CCT: Comité de concertation technique

CDMO: chargé de mission – belast met opdracht

CE: Commission européenne

CERVA: Centre d'Étude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques

CGCCR: Centre gouvernemental de Coordination et de Crise – Coördinatie- en Crisiscentrum van de Regering

CICF: Commission interdépartementale pour la Coordination contre la Fraude économique

CIPA: Conférence Interministérielle de Politique Agricole

CITES: Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora

CL: check-list

CMH: Cellule multidisciplinaire hormones

CMSA: Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire

CoABP: Commission sous-produits animaux

COPHS: Chief Plant Health Officer

CRA-W: Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux

CSS: Conseil supérieur de la Santé

CTB: Coopération Technique Belge

CVO: Chief Veterinary Officer

DAkKS: Deutsche Akkreditierungsstelle, l'organisme d'accréditation d'Allemagne

DG: direction générale

DGARNE: direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

DGIE: Direction générale de l'Inspection économique

ABRÉVIATIONS

DGQS: direction générale Qualité et Sécurité

DG Santé: DG Santé et sécurité alimentaire

DGZ: Dierengezondheidszorg

DLV: Departement Landbouw en Visserij

EA: European co-operation for Accreditation

EFSA: European Food Safety Authority

EMAS: Eco-Management and Audit Scheme

EST: encéphalopathies spongiformes transmissibles

EVA: Extern Verzelfstandigd Agentschap

ExtLab: application informatique. Les laboratoires externes sont liés à FoodLIMS via cette application

FAQ: Frequently Asked Questions

FinFood: application informatique de l'AFSCA, système de facturation

FIT: Flanders Investment and Trade

FoodLIMS: application informatique, couplage de FoodNet et de LIMS

FoodNet: application informatique, système d'enregistrement des missions de contrôle des contrôleurs de l'AFSCA

FoodWeb: application informatique, application publique de recherche des données des opérateurs (actifs dans la chaîne alimentaire) sur le site internet de l'AFSCA

FSC: Food Safety Center

FTE: Full Time Equivalent

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points

HFAA: Health and Food audits and analysis

HoA: Heads of Agencies

HR: Human Resources

IAF: International Accreditation Forum

IBGE: Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

IBR: rhinotrachéite infectieuse bovine

ICT: Information and Communications Technology

IEH: infrastructure, équipement et hygiène

IEV: Institut d'Expertise vétérinaire

IFA: Institut de Formation de l'Administration fédérale

ABRÉVIATIONS

IGDA: Inspection générale des denrées alimentaires

IGP : indications géographiques protégées

IIA: Institute of Internal Auditors

ILAC: International Laboratory Accreditation Cooperation

ILVO: Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek

INBO: Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek

INTOSAI: International Organization of Supreme Audit Institutions

I&R: identification et enregistrement

ISA: indicateur pour la santé animale

ISAI: indicateur pour la sécurité alimentaire

ISO: International Organization for Standardization

ISP: Institut scientifique de Santé publique

ISV: indicateur pour la santé végétale

IVA: Intern Verzelfstandigd Agentschap

KPI: Key Performance Indicator

LABNET: application IT de la DG Laboratoire pour la gestion des agréments des laboratoires, le suivi de la facturation des laboratoires externes et l'attribution du programme de contrôle

LIMS: Laboratory Information Management System

LNE: Leefmilieu, Natuur en Energie

LNR: Laboratoire national de référence

LOD: Limit of Detection

LOQ: Limit of Quantification

MANCP: Multi Annual National Control Plan – plan de contrôle pluriannuel intégré

MEDEX: Administration de l'expertise médicale

MRBC: Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale

MRL: Maximum Residu Level

NA: non applicable

NARVAL: banque de données de l'AFSCA contenant des normes et des limites d'action

NC: non conforme (non conformité)

OCDE: Organisation de Coopération et de Développement économiques

ABRÉVIATIONS

OCI: organisme de certification et d'inspection

OGM: organisme génétiquement modifié

OHSAS: Occupation Health and Safety Assessment Series

OIP: Organismes d'Intérêt Public

OMS: Organisation mondiale de la Santé

OVAM: Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij

OWD: Office wallon des déchets

PCB: polychlorobiphényles

PES: plan d'échantillonnage sectoriel

PIF: poste d'inspection frontalier

PME: petites et moyennes entreprises

P&O: Personnel & Organisation

PVS: Performance of Veterinary Services, l'outil d'évaluation des Performances des Services vétérinaires de l'OIE

R&D: Research & Development

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed

RH: ressources humaines

RvA: Raad voor Accreditatie, l'organisme d'accréditation des Pays-Bas

SAC: système d'autocontrôle

SALV: Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij

Sanitel: système belge pour la gestion informatisée de l'identification, l'enregistrement et la surveillance des animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés, volailles) : une série d'applications informatiques comme Sanitrace, Beltrace, Cerise et Veeportaal sont liées à Sanitel et 'alimentent' le système; ces applications permettent de stocker un grand nombre de données sur les animaux et de les rendre disponibles à d'autres acteurs

Sanitrace: application informatique gérée par l'AFSCA; voir 'Sanitel'

SBB: Service de Biosécurité et Biotechnologie

SciCom: Comité scientifique de l'AFSCA

SCoPAFF: Standing Committees on Plants, Animals, Food and Feed

SELOR: bureau de sélection des autorités fédérales (Service public fédéral Personnel & Organisation)

SNCB: Société nationale des chemins de fer belges

SPA: sous-produits animaux

SPF: Service public fédéral

ABRÉVIATIONS

SPF Economie: Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie

SPF SPSCAE: Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

STG : spécialités traditionnelles garanties

SWOT: strengths-weaknesses-opportunities-threats

TIAC: toxi-infection alimentaire collective

TRACES: Trade Control and Expert System

TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy – encéphalopathies spongiformes transmissibles

TVA: taxe sur la valeur ajoutée

UE: Union européenne

UNE: Unité nationale d'enquête

UNIC: Unité nationale d'Implémentation et de Coordination

UPC: Unité provinciale de contrôle

VLAM: Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing

VLM: Vlaamse Landmaatschappij

VMM: Vlaamse Milieumaatschappij

VMP: médicaments à usage vétérinaire

INTRODUCTION

1 INTRODUCTION

1.1 UN QUATRIÈME PLAN DE CONTRÔLE NATIONAL PLURIANNUEL INTÉGRÉ DE LA BELGIQUE

Le Règlement (CE) n° 882/2004 stipule que chaque état membre doit rédiger un plan de contrôle national pluriannuel intégré (Multi Annual National Control Plan – MANCP) et l'exécuter pour la première fois au plus tard à partir du 1^{er} janvier 2007. Le premier MANCP de la Belgique a été rédigé pour la période 2006-2008, le deuxième pour la période 2009-2011, le troisième pour la période 2012-2014. Le quatrième (l'actuel) est valable pour la période 2015-2017.

La durée de validité du MANCP belge est alignée sur celle du business plan de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) étant donné qu'elle est l'instance principale en charge de la politique de contrôle et de la réalisation des contrôles dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. De cette manière, les objectifs stratégiques nationaux du MANCP sont liés aux objectifs stratégiques et opérationnels décrits dans le business plan de l'AFSCA. Le MANCP est établi par la direction générale (DG) Politique de Contrôle de l'AFSCA.

Le programme de contrôle de l'AFSCA est basé sur une méthodologie harmonisée fondée sur le risque et comprend aussi bien des analyses que des inspections. Le programme d'analyse est révisé annuellement et la méthodologie pour la préparation du programme d'analyse n'est pas modifiée par rapport au précédent cycle du MANCP. Les inspections sont réparties sur plusieurs années au moyen des fréquences d'inspection. Dans le cadre de la mise en œuvre du business plan 2012-2014 de l'AFSCA, les fréquences d'inspection ont été réévaluées sur base de l'expérience acquise. A l'heure actuelle, un système d'inspection est prévu avec 2 ou 3 fréquences selon le secteur et il peut être ajusté en fonction du profil de risque de l'opérateur.

Comme le MANCP précédent, l'actuel décrit également les systèmes de contrôle ayant trait à la production biologique et aux autres systèmes de qualité européens: AOP (appellations d'origine protégées), IGP (indications géographiques protégées) et STG (spécialités traditionnelles garanties).

Dans ce MANCP, les informations sont aussi présentées sous forme de livre pour des raisons de transparence et de lisibilité. L'annexe 1 établit la concordance entre les informations exigées comme mentionné dans la décision 2007/363/CE et les différents chapitres/paragraphes de ce MANCP. Dans leur majorité, les sources sont les mêmes que celles du premier MANCP: les informations les plus récentes se retrouvent en d'autres termes sur les sites internet/intranet des autorités compétentes. Dans ce cadre, il est spécifiquement fait référence à la version la plus récente du Country Profile de la Belgique, disponible via le site web du service HFAA (Health and Food audits and analysis).

Le point suivant reprend les dispositifs de révision et d'adaptation du MANCP. On mentionne en outre le point de contact pour le MANCP. Le chapitre 2 décrit les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux. Les autorités compétentes et la délégation des tâches de contrôle, de même que le réseau des laboratoires, sont respectivement décrits dans les chapitres 3 et 4. Le chapitre 5 décrit les systèmes de contrôle nationaux. Les scénarii de crise prévus se trouvent au chapitre 6. Le règlement pour les audits est décrit au chapitre 7. Les mesures mises en place pour le respect des critères opérationnels sont en grande partie décrites aux chapitres 2 à 6. Au chapitre 8, on approfondit les compétences légales en tant qu'instances de contrôle ainsi que les sanctions, le code déontologique et la garantie des qualifications appropriées, de l'expérience et de la formation du personnel associé aux contrôles. Une description des baromètres de la sécurité alimentaire, de la santé animale et de la santé végétale, conçus pour être des instruments pratiques afin de suivre annuellement la sécurité de la chaîne alimentaire de manière simple et de communiquer de façon claire à ce sujet, se trouve au chapitre 9.

1.2 RÉVISION ET ADAPTATION DU MANCP

Sauf circonstances particulières, les prochains MANCP de la Belgique seront alignés sur les business plans de l'AFSCA.

Des adaptations aux systèmes nationaux de contrôle gérés par les différentes autorités compétentes durant la durée de validité d'un MANCP sont toujours possibles.

Pour l'AFSCA, il est spécifiquement fait référence au processus central (cf. paragraphe 5.2). Les adaptations au programme de contrôle en cours (inspections/analyses) de l'AFSCA se font via la Cellule de Coordination du Programme de Contrôle et du Rapportage externe (CCER). Cette cellule se compose de représentants de chaque direction générale de l'AFSCA et a été constituée afin d'évaluer l'impact et le risque liés aux adaptations faisant suite aux nouveaux Business Information Needs, aux adaptations du programme de contrôle et aux modifications des masterdata. La CCER travaille conformément à son règlement d'ordre intérieur. Une demande peut être introduite par chaque direction générale de l'AFSCA via le représentant de la direction générale concernée, à l'aide du formulaire Change Request CCER, et est traitée suivant la procédure prévue.

Les modifications au programme d'inspection pour le bien-être animal (établi par les régions) et au programme pour le respect de l'interdiction de fumer (établi par le SPF SPSCAE), sont transmises à l'AFSCA qui à son tour adapte le programme de contrôle global de l'AFSCA via la CCER.

En Région flamande, en ce qui concerne le système de contrôle pour la production biologique, l'analyse du risque et la sélection d'opérateurs économiques pour les contrôles et échantillonnages doivent être actualisées chaque année par les organes de contrôle et soumises au Departement Landbouw en Visserij. En Région de Bruxelles-Capitale et en Région wallonne, les organes de contrôle doivent soumettre une procédure à l'approbation des autorités compétentes (le cas échéant, respectivement la Direction Conception et Coordination et la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement) pour déterminer le planning des contrôles et le choix des opérateurs économiques.

Les résultats des audits/contrôles réalisés par et pour les autres autorités compétentes (nationales ou communautaires) ou pays tiers peuvent entraîner une adaptation du MANCP.

De cette manière, des modifications peuvent être apportées aux systèmes de contrôle du MANCP suite, entre autres, aux facteurs suivants ou en lien avec ces derniers:

- les nouvelles dispositions légales;
- l'apparition de nouvelles maladies et d'autres risques pour la santé (les scénarii de crise sont activés si nécessaire);
- les résultats des contrôles réalisés par les états membres;
- les résultats des audits par les autorités nationales compétentes;
- les résultats des contrôles communautaires. En ce qui concerne les contrôles communautaires réalisés par le Food and Veterinary Office de la CE, l'AFSCA prévoit des procédures spécifiques. Ces procédures déterminent la gestion du planning des missions du service HFAA au cours d'une année, ainsi que la préparation, l'accompagnement et le traitement d'une mission du service HFAA. Si les résultats d'une missions du service HFAA exigent une adaptation du programme de contrôle de l'AFSCA en cours, cela peut se faire via le CCER ;
- les constatations scientifiques;
- les résultats des audits réalisés par un pays tiers dans un État membre.

Si d'importantes modifications sont apportées à la structure, la gestion ou le fonctionnement des autorités compétentes nationales au cours de la durée de validité d'un MANCP, cela est rapporté dans le rapport annuel du MANCP.

Si des modifications sont apportées aux directives, comme mentionné à l'article 43 du Règlement (CE) n° 882/2004, le MANCP sera si nécessaire modifié en conséquence. A ce sujet, un rapportage sera également réalisé dans le prochain rapport annuel du MANCP.

La progression globale de l'exécution du MANCP fait l'objet d'un rapport annuel à la Commission européenne. La base de ce rapport est le rapport d'activités de l'AFSCA, étant donné que l'essentiel des informations exigées y est déjà recueilli. Le rapport d'activités est disponible via le site web de l'AFSCA.

1.3 POINT DE CONTACT POUR LE MANCP ET L'ASSISTANCE ADMINISTRATIVE

Le point de contact pour toutes les informations relatives au MANCP de la Belgique est la direction générale Politique de Contrôle de l'AFSCA. Les données de contact se trouvent dans le tableau 1.

Tableau 1: point de contact MANCP de la Belgique.

Point de contact	Vicky Lefevre, directeur général Politique de Contrôle
Adresse:	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire CA-Botanique Food Safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 B-1000 Bruxelles
E-mail:	PCCB@favv.be
Téléphone :	+ 32 (0)2 211 85 75
Fax:	+ 32 (0)2 211 86 30

La DG Politique de Contrôle transférera aux autorités compétentes les demandes d'informations (dans le cadre du Règlement (CE) n° 882/2004) concernant d'autres autorités que l'AFSCA.

Demandes qui concernent l'assistance et coopération administratives seront traités de préférence en utilisant le système électronique pour l'assistance et coopération administrative, développé par la CE.

Spécifiquement pour les pays tiers, il est fait référence au protocole entre l'AFSCA-l'AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export¹ (cf. paragraphe 3.2.11.11). Les services régionaux qui sont compétents pour la production biologique disposent d'un système propre d'assistance administrative (cf. paragraphe 3.2.11.14).

Pour les diverses relations de coopération internationale entre les différentes autorités compétentes, on se référera au chapitre 3.

Chief Veterinary Officer et Chief Plant Health Officer

Les tâches du Chief Veterinary Officer (CVO) et du Chief Plant Health Officer (COPHS) sont réparties entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA. Les matières relatives aux normes des produits sont traitées par le SPF SPSCAE. Les matières relatives aux normes de procédé et celles concernant les contrôles sont traitées par l'AFSCA.

Dans le domaine vétérinaire, la fonction de CVO est attribuée à l'AFSCA; en outre il y a un Deputy CVO auprès du SPF SPSCAE. Dans le domaine phytosanitaire, la fonction de COPHS (opérationnel) est attribuée à l'AFSCA, et la fonction de COPHS (législation) est attribuée au SPF SPSCAE.

Il existe une concertation intense entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA. Les matières qui dépassent les compétences respectives sont traitées en commun.

¹ Brussels Export, après la fusion avec Invest à Bruxelles, est rebaptisé Brussels Invest & Export.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

2 OBJECTIFS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELS NATIONAUX

Vu la mission de l'AFSCA, le business plan de l'AFSCA constitue la base pour les objectifs stratégiques et opérationnels nationaux généraux du MANCP de Belgique.

Le cinquième business plan de l'AFSCA² définit les fondements principaux pour la période 2015-2017, la période de validité du quatrième MANCP. La mise en œuvre du nouveau business plan coïncide avec le début de la législature quinquennale d'un nouveau gouvernement. Bien que le business plan ne couvre que trois ans, on peut partir du principe que, dans les grandes lignes et pour autant que les conditions restent inchangées, les objectifs stratégiques peuvent être applicables à toute la législature.

Le maintien des principales missions, la continuité de la stratégie avec, au centre, la protection du consommateur et des opérateurs désireux de respecter les règles et fournissant de bonnes prestations, l'évolution réfléchie vers une organisation encore meilleure en ces temps budgétairement difficiles. C'est ainsi que pourrait être résumé l'avenir de l'AFSCA.

Le business plan pour la période 2015-2017 s'articule autour de 5 thèmes stratégiques. Ont été pris en compte:

- le contexte social, économique et administratif;
- l'évaluation du fonctionnement de l'AFSCA par toutes les parties prenantes et leurs attentes à l'égard de l'organisation et ce par le biais d'une enquête auprès des consommateurs, d'une enquête et d'une analyse SWOT auprès des opérateurs et des membres du Comité consultatif de l'AFSCA, de l'apport du Comité scientifique de l'AFSCA, et d'une enquête auprès du personnel de l'AFSCA sur la culture d'entreprise et ses valeurs;
- les résultats des années précédentes et les choix stratégiques opérés dans le nouvel accord de gouvernement.

Les objectifs budgétaires fixés par le gouvernement auront un impact majeur sur le fonctionnement de l'AFSCA. De façon générale, les crédits de personnel seront rognés de 4 % en 2015, et les moyens de fonctionnement de 20 %. Dans chacune des prochaines années viendront s'ajouter une nouvelle diminution de 2 %. Pour l'AFSCA, les économies seront calculées au niveau des recettes au prorata de la dotation.

L'atteinte des objectifs budgétaires est évidemment un objectif global pour chaque organisation publique, et devra être pris en compte dans la réalisation de chaque objectif stratégique. A ce propos, les principes suivants seront appliqués:

- le maintien au maximum du nombre d'inspections;
- la limitation au maximum des réductions dans le programme d'échantillonnage et d'analyse de l'AFSCA;
- dans les autres programmes et activités, on procédera à davantage d'économies au fur et à mesure que diminue leur importance directe pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

En outre, une série d'événements peuvent nécessiter la révision des objectifs stratégiques et opérationnels pendant la durée du business plan:

- une nouvelle modification des moyens (financiers) alloués à l'AFSCA;
- une modification de la nature et de l'ampleur des missions;
- des restructurations au niveau du pouvoir fédéral;
- une modification du cadre légal;
- des mesures à prendre ou à concrétiser dans le cadre de l'exécution de l'accord de gouvernement;
- la nécessité de reconsidérer les activités qui sont exécutées en interne et en externe afin de rencontrer les objectifs budgétaires.

² <http://www.favv.be/businessplan-fr/2015-2017/>

Les 5 thèmes stratégiques sont:

- une organisation efficiente de contrôle de la chaîne alimentaire en vue de sa sécurité optimale;
- un cadre réglementaire adéquat et des mesures connexes en vue d'une meilleure sécurité de la chaîne alimentaire;
- une AFSCA acceptée par les opérateurs et reconnue par la société, et les consommateurs en particulier, tant au niveau national qu'international;
- une prestation de service optimale aux entreprises et aux autorités dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire en ce qui concerne les tâches délégués à l'AFSCA;
- une gestion optimale de l'organisation.

2.1 THÈME 1: UNE ORGANISATION EFFICIENTE DE CONTRÔLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EN VUE DE SA SÉCURITÉ OPTIMALE

2.1.1 Vision

La mission centrale de l'AFSCA reste la surveillance de la chaîne alimentaire au moyen de contrôles. Dans le passé, l'AFSCA a fait des efforts particuliers pour traduire le contexte vaste et vague des contrôles basés sur le risque en une inspection et des programmes d'échantillonnage concrets basés sur des paramètres objectifs et fondés statistiquement. Le programme d'inspection est un programme pluriannuel visant à inspecter tous les opérateurs à une fréquence prédéfinie, et le programme d'échantillonnage est jusqu'à présent établi annuellement sur base des données les plus récentes. Les fréquences d'inspection pourront être adaptées dans le courant de ce business plan. Comme le programme d'analyse, elles ne sont plus reprises dans le business plan. Les fréquences d'inspection constituent le point de départ, de même que dans le précédent business plan. Les adaptations seront présentées au Comité consultatif de l'AFSCA et le programme d'inspection (adapté) sera publié sur son site web.

Lors de la surveillance du respect de la réglementation UE, l'AFSCA opte – lorsque la réglementation laisse la place à l'interprétation – pour une solution pragmatique en fonction de la sécurité alimentaire.

Au cours des prochaines années, cette approche sera maintenue et affinée. En complément viennent s'ajouter des actions spécifiques axées sur certains activités ou produits. Ces actions peuvent découler d'indices d'un non respect correct d'une réglementation (p.ex. l'utilisation de sulfite dans la viande hachée), de nouvelles pratiques (p.ex. la consommation d'insectes) ou de dangers (ré) émergents.

Outre les contrôles programmés, une palette étendue d'autres activités de contrôle découlent de plaintes, de messages d'alerte internationaux (RASFF), de demandes d'agrément et d'autorisation, d'actions spéciales en collaboration ou non avec d'autres instances officielles, etc.

Etant donné que tous ces contrôles constituent la pierre angulaire de la surveillance de la chaîne alimentaire, l'AFSCA s'efforcera, d'une part, de conserver au maximum le nombre d'inspections en compensant notamment les économies sur les crédits de personnel par de nouvelles améliorations de l'efficacité, et d'autre part, de maintenir au plus bas niveau possible les restrictions à réaliser dans le programme d'échantillonnage et d'analyse en vue de procéder à des économies, en préservant un niveau maximal de contrôles basés sur les critères de sécurité alimentaire. En même temps, le fondement du programme de contrôle sur une évaluation scientifiquement justifiée des risques sera approfondi en collaboration étroite avec le Comité scientifique de l'AFSCA.

La surveillance de la santé des animaux et des végétaux demeure une mission centrale de l'AFSCA. Dans les différents programmes, des choix et des priorités seront fixés sur base de l'évaluation des risques et tenant compte des impératifs budgétaires, et ce en concertation avec les organisations sectorielles concernées.

Une actualisation constante de la politique (phyto) sanitaire globale est nécessaire : il faut tenir compte de l'évolution d'un point de vue sanitaire et de l'émergence de nouvelles maladies. Un certain nombre d'initiatives peuvent également être prises au niveau de l'organisation, et certainement dans le secteur animal, conformément aux résultats de l'évaluation PVS (Performance of Veterinary Services). Il faut également porter suffisamment d'attention aux vétérinaires praticiens, acteurs centraux de l'épidémiologie qui constituent à ce titre les yeux et les oreilles de l'AFSCA en matière sanitaire au sein des exploitations. La politique doit viser à garantir leur professionnalisme, leur intégrité, leur indépendance et le maintien d'une épidémiologie de qualité.

Pour pouvoir atteindre les objectifs budgétaires, des choix et priorités devront être définis dans les différents programmes, sur base d'une évaluation des risques et en concertation avec les organisations sectorielles concernées.

L'AFSCA devra adapter sa stratégie en matière de lutte contre la fraude aux restrictions des crédits, et concentrer ses efforts sur les types de fraude les plus critiques. Dans la mesure du possible, l'AFSCA continuera à collaborer aux initiatives interdépartementales.

2.1.2 Objectifs stratégiques et opérationnels

S1.1 L'AFSCA dispose d'un programme de contrôle actualisé annuellement qui est entièrement exécuté, et complété d'actions spécifiques, et les contrôles non planifiés mais nécessaires sont exécutés dans des délais raisonnables.

- O1.1.1 Un programme de contrôle scientifiquement fondé, pluriannuel mais faisant l'objet d'un ajustement annuel, concernant à la fois les inspections et les analyses, optimisé sur l'ensemble de la chaîne avec une attention particulière pour le contrôle des systèmes d'autocontrôle et une classification plus poussée des opérateurs.
- O1.1.2 Exécution complète du programme de contrôle, corrigé pour les efforts budgétaires.
- O1.1.3 Réalisation d'actions hors programme de contrôle afin de suivre les problèmes spécifiques, tant en ce qui concerne les activités que les produits.
- O1.1.4 Réalisation de contrôles non planifiés dans des délais légaux et/ou raisonnables, prédéfinis (traitement des plaintes, dossiers RASFF, agréments et autorisations, contrôles pour certification...).
- O1.1.5 Contrôles efficaces à l'importation, garantissant que les produits importés atteignent le même niveau de sécurité que les produits de l'UE, compte tenu de la mondialisation galopante et de la complexité croissante de la chaîne alimentaire, et en appliquant des réajustements sur base d'un affinement de l'évaluation des risques.
- O1.1.6 Un appui optimal au programme de contrôle en garantissant la qualité des analyses dans un délai aussi bref que possible, à un coût aussi faible que possible et avec le meilleur rapport coût/efficacité pour les analyses internes et externes.
- O1.1.7 Une lutte efficace contre la fraude dans la chaîne alimentaire sur base d'une stratégie qui prévoit des actions spécifiques et la sensibilisation des collaborateurs.

S1.2 La surveillance de la santé des animaux et des végétaux est organisée sur la base de programmes prédéfinis qui s'inscrivent dans le cadre d'une stratégie sanitaire globale.

- O1.2.1 Participation active à l'actualisation de la stratégie sanitaire.
- O1.2.2 Développement d'une approche structurée pour l'épidémiologie, y compris des nouvelles maladies (émergentes) des animaux et des végétaux, tant pour les animaux domestiques agricoles que les animaux sauvages.
- O1.2.3 Participation active aux programmes visant à diminuer la résistance aux antimicrobiens et antiparasitaires.

2.2 THÈME 2: UN CADRE RÉGLEMENTAIRE ADÉQUAT ET DES MESURES CONNEXES EN VUE D'UNE MEILLEURE SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

2.2.1 Vision

Contrôles et inspections sont nécessaires pour la surveillance de la chaîne alimentaire mais n'ont un effet maximal que s'ils s'inscrivent dans le cadre d'une stratégie plus générale et d'un contexte juridique solide, avec des mesures connexes devant permettre aux opérateurs de se conformer plus facilement à la législation.

La législation et la réglementation ne peuvent être efficacement imposées que si elles reposent sur un socle sociétal. L'AFSCA maintiendra intégralement le modèle de concertation dans lequel toutes les parties prenantes, aussi bien les opérateurs que les consommateurs, sont suffisamment impliquées dans l'élaboration des mesures. Ceci doit garantir que les mesures soient efficaces, proportionnées au but à atteindre et restent dans les limites définies par la réglementation européenne.

Dans la mesure du possible, l'obligation de résultats sera privilégiée à celle de moyens.

Le 'paquet hygiène' est une panoplie étendue de prescriptions qui ont pour la majorité d'entre elles prouvé leur utilité, mais qui, dans un certain nombre de cas, ne sont pas entièrement adaptées aux évolutions technologiques actuelles. L'AFSCA visera, dans la mesure de ses possibilités, un ajustement de la législation de l'UE de manière à tenir compte des nouveaux développements et des conditions spécifiques à la Belgique. Là où la réglementation européenne laisse une marge pour une politique nationale, ou lorsque des circonstances exceptionnelles l'exigent, on procédera toujours à une évaluation minutieuse prenant en compte les différents aspects. La sécurité de la chaîne alimentaire, compte tenu de tous les éléments du principe de précaution, sera déterminante pour fixer les exigences minimales, mais une fois les garanties suffisantes obtenues, l'accent sera mis sur la faisabilité et l'applicabilité des mesures, la simplification administrative, l'absence de 'gold plating' et le soutien aux entreprises belges.

Lors des négociations sur la réglementation de l'UE, l'AFSCA visera un 'level playing field' (des 'conditions de concurrence équitables') pour le marché de l'UE et évitera autant que possible un excès de régulation. Lorsque cela se justifie, la possibilité de dérogations nationales sera préférée.

L'autocontrôle demeure la pierre angulaire de la politique, basée sur des obligations de résultats claires, adaptées à la situation spécifique des opérateurs. La mise sur le marché de denrées alimentaires sûres est une obligation de résultat évidente, comme l'est l'implémentation d'un système HACCP efficace ou la prise de mesures efficaces au cas où des produits non conformes échapperaient quand même au contrôle de l'établissement.

Le 'paquet hygiène', outre des objectifs, impose également des obligations de moyens claires en fixant des exigences spécifiques qui doivent aussi être respectées.

La mise en oeuvre des moyens corrects pour pouvoir satisfaire aux obligations de résultats, et en particulier l'implémentation de systèmes HACCP, n'est pas toujours facile, en particulier pour les petits établissements. C'est pourquoi, pendant la durée du présent business plan, les guides resteront un important instrument, y compris à portée didactique, qui devra évoluer. Pour le secteur B2C, on examinera comment le seuil pourra être réduit sans diminuer le niveau de sécurité et en mettant l'accent sur les exigences en matière d'hygiène combinées à une approche simplifiée du système HACCP. En outre, la complémentarité entre les guides d'autocontrôle et les cahiers des charges 'privés' devra encore être renforcée en vue de former un ensemble cohérent minimisant les charges administratives.

La certification reste également un instrument important pour garantir l'implémentation correcte des systèmes d'autocontrôle.

Les opérateurs de la chaîne alimentaire ne constituent pas un groupe homogène d'entreprises. Et ce, non seulement en raison de la multiplicité des produits et modes de production, mais également parce qu'ils présentent des comportements très différents. L'AFSCA engagera davantage de moyens dans une politique tenant compte de la segmentation des opérateurs sur base de leur attitude à l'égard des obligations en matière de sécurité de la chaîne alimentaire.

Dans le passé, l'AFSCA a fourni de nombreux efforts de communication visant des groupes cibles différents en utilisant des canaux différents avec les parties prenantes, et en leur offrant diverses formations. Vu l'évolution et la digitalisation rapide des médias, une stratégie globale de l'information doit être élaborée, la mesure de l'impact devant devenir un instrument pour orienter cette politique.

Une traçabilité bien structurée et efficace à tous les échelons de la chaîne est la seule garantie pour intervenir rapidement en cas d'incidents sans que des mesures draconiennes ne soient nécessaires. Cela n'est possible que si les établissements ont développé de façon optimale leur traçabilité interne et externe et peuvent transmettre ces informations suffisamment rapidement à l'AFSCA. Des exercices poussés restent un instrument utile mais doivent être complétés par des conventions adaptées aux différents secteurs à propos de l'échange rapide de données.

Pour maîtriser des incidents lorsqu'une évaluation complète des risques n'est pas possible, l'AFSCA appliquera de façon permanente le principe de précaution et tiendra compte de tous les facteurs et principes qui s'y rapportent.

La sécurité de la chaîne alimentaire est par excellence une question internationale. Il est donc important que l'AFSCA dispose d'un réseau international permettant d'avoir plus d'impact sur les prises de décision au niveau de l'UE et dès lors de faciliter l'exportation.

2.2.2 Objectifs stratégiques et opérationnels

S2.1 La réglementation élaborée ou à élaborer par l'AFSCA, satisfera soit aux principes de base suivants : cohérence juridique, clarté, efficacité, proportionnalité au but visé, avec un minimum de charges administratives et axée sur l'atteinte des objectifs, soit sera adaptée à ces principes. Les mêmes principes seront défendus pour la réglementation belge et européenne à l'élaboration desquelles collabore l'AFSCA.

- O2.1.1 Evaluation permanente du cadre réglementaire existant en vue de satisfaire aux principes de l'objectif stratégique.
- O2.1.2 Les directives sont transposées à temps, et là où les règlements le prévoient, les mesures nationales nécessaires sont prévues en complément aux règlements de l'UE.

S2.2 Les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire disposent de tous les instruments nécessaires pour élaborer un système d'autocontrôle conformément à la réglementation et doivent être en mesure de le faire valider de manière fiable.

- O2.2.1 Les instruments pour l'implémentation de systèmes d'autocontrôle sont disponibles, alignés aux besoins (que ce soit en termes de complexité ou de type d'opérateur), utilisables simplement avec un minimum de charges administratives et font l'objet d'une promotion active y compris pour leur validation.
- O2.2.2 L'AFSCA vérifie la crédibilité de la validation par les OCI.
- O2.2.3 Instauration de la validation obligatoire du système d'autocontrôle pour les activités requérant une attention particulière, comme la production et/ou l'exportation de certains groupes de denrées alimentaires, ou à la demande des organisations sectorielles.

S2.3 L'AFSCA dispose d'une stratégie de formation et d'information qui garantit la transparence, qui donne aux consommateurs les informations leur permettant d'utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité et qui met à la disposition des opérateurs les moyens de respecter la réglementation.

O2.3.1 Intégration de la communication via divers médias dans une stratégie globale unique aux objectifs mesurables.

O2.3.2 Une offre de formation et de vulgarisation différenciée, adressée à différents groupes cibles, est disponible avec une attention particulière accordée à la fois aux débutants (« starters ») et aux opérateurs pour qui des corrections sont nécessaires, et ce en concertation avec les autres autorités concernées et les organisations sectorielles.

S2.4 L'AFSCA est suffisamment préparée à la maîtrise des incidents et des crises.

O2.4.1 L'AFSCA dispose d'une politique axée sur la prévention maximale des incidents et crises grâce à la captation efficace de signaux donnant des indications sur la survenance éventuelle de certains dangers.

O2.4.2 L'AFSCA dispose de scénarios de crise actuels, d'une structure de maîtrise des incidents et des crises, et elle contrôle la disponibilité tant de l'organisation que des opérateurs en organisant régulièrement des exercices.

O2.4.3 L'AFSCA est un partenaire actif dans l'amélioration de la gestion des toxi-infections alimentaires.

S2.5 Le réseau international de l'AFSCA est développé et permet un soutien de la politique belge au niveau international.

O2.5.1 Entretien et si possible élargir encore le réseau au sein de l'UE dans le cadre du HoA, du CVO, du COPHS, du SCOPAFF et au sein du Codex Alimentarius.

2.3 THÈME 3: UNE AFSCA ACCEPTÉE PAR LES OPÉRATEURS ET RECONNUE PAR LA SOCIÉTÉ, ET LES CONSOMMATEURS EN PARTICULIER, TANT AU NIVEAU NATIONAL QU'INTERNATIONAL

2.3.1 Vision

Le consommateur occupe toujours une position centrale dans la politique de l'AFSCA. Les programmes de contrôle visent à maintenir au niveau le plus bas les risques pour les consommateurs dans le trajet précédant l'achat. Une fois qu'une denrée alimentaire se trouve aux mains du consommateur, ce dernier assume une partie de la responsabilité. Il est donc important que le consommateur soit informé et sensibilisé à tous les aspects concernant la sécurité alimentaire. Outre l'information classique, les consommateurs auront, à partir de 2015, aussi l'accès aux résultats des contrôles, ceci en application des règles relatives à la publicité de l'administration.

Les évolutions sociétales peuvent avoir leur effet sur la politique menée par l'AFSCA. Ainsi, le choix de réduire le gaspillage alimentaire a eu pour conséquence que l'AFSCA a instauré un certain nombre d'assouplissements pour les banques alimentaires. Les choix futurs concernant la date limite de consommation et la date de durabilité minimale peuvent requérir une nouvelle adaptation. La consommation d'insectes est un autre exemple. L'AFSCA suit ces évolutions de très près et continuera à y réagir.

Une concertation bien structurée avec toutes les parties prenantes est essentielle pour développer une politique socialement acceptée.

Le Comité consultatif de l'AFSCA conservera son rôle central pour tous les sujets transversaux. Les problèmes spécifiques seront abordés dans des groupes de travail du Comité consultatif ou dans la concertation sectorielle. Les organisations professionnelles sectorielles concernées et les organisations de consommateurs y seront impliquées de manière égale.

Le Comité scientifique de l'AFSCA est un organe indépendant qui est chargé de l'évaluation des risques au profit de l'AFSCA et d'autres instances. Cette indépendance doit garantir une évaluation objective des risques et éviter que leur gestion et leur évaluation n'interfèrent. Un dialogue constructif entre ce Comité scientifique, l'AFSCA et les parties prenantes est néanmoins indispensable et doit être assuré. Ce dialogue peut, dans un certain nombre de cas, être organisé en vue d'un avis final, de telle sorte que le Comité scientifique dispose de toutes les informations pertinentes qui lui sont nécessaires pour fonder ses avis sur des bases solides.

Ouverture et transparence constituent des facteurs de réussite critiques pour l'acceptation de la politique. Outre une information étendue sur le site web, la publication des résultats d'inspection contribuera sans nul doute à la sensibilisation à la fois des opérateurs et des consommateurs. Le point de contact pour les consommateurs est maintenu. Les opérateurs doivent, eux aussi, être en mesure d'adresser leurs plaintes auprès d'un service de médiation indépendant. Le service existe déjà à l'AFSCA, mais une meilleure notoriété de ce service auprès des opérateurs et une meilleure utilisation ne peut que profiter à l'acceptabilité de l'AFSCA.

Outre l'exécution de contrôles, le développement d'une stratégie en matière de prévention, de sensibilisation et d'information constitue le deuxième pilier important des activités de l'AFSCA. Les canaux de communication en vue de ce développement seront choisis en fonction de l'évolution de leur utilisation par les citoyens et les entreprises. Si la tendance actuelle se maintient, l'importance des documents imprimés diminuera au profit de la communication via les médias sociaux et l'utilisation des smartphones / tablettes.

En tant que pays exportateur, il est important que les réalisations de l'AFSCA et sa fiabilité soient suffisamment visibles à l'étranger. Non seulement le développement d'un réseau international, mais aussi la visibilité de la sécurité et de la qualité des produits belges doit demeurer un axe prioritaire permanent. Ceci vaut aussi bien pour les pays à destination desquels sont exportés nos produits que pour les pays en voie de développement qui prennent en exemple le modèle belge.

Dans le cadre des accords entre l'AFSCA et la CTB, l'AFSCA poursuivra également la coopération dans le cadre de l'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire des produits agro-alimentaires dans des pays tiers.

2.3.2 Objectifs stratégiques et opérationnels

S3.1 La concertation et la consultation des parties prenantes se fait de façon structurée et systématique.

- O3.1.1 Concertation permanente au sein du Comité consultatif de l'AFSCA et lors des réunions sectorielles.
- O3.1.2 Sondage régulier auprès des consommateurs, des opérateurs et du personnel en vue d'évaluer le fonctionnement et les attentes des parties prenantes.
- O3.1.3 Les vétérinaires praticiens sont régulièrement consultés sur les choix politiques et les tâches assignées.
- O3.1.4 Les différentes initiatives en vue de la simplification administrative sont suivies et rapportées au niveau central.

S3.2 L'AFSCA dispose d'un Comité scientifique qui fonctionne bien.

- O3.2.1 Le Comité scientifique de l'AFSCA dispose des ressources nécessaires afin de

pouvoir donner ses avis en toute indépendance.

S3.3 Traitement efficace des plaintes.

- O3.3.1 L'AFSCA dispose d'un point de contact orienté client pour les consommateurs et de procédures efficaces, de telle sorte que les plaintes soient suivies dans un délai raisonnable et avec un feedback.
- O3.3.2 Les plaintes des opérateurs sont traitées, via une procédure uniforme et clairement communiquée, par ou sous la surveillance d'un service de médiation interne autonome de l'AFSCA.

S3.4 Une Agence transparente et visible.

- O3.4.1 En règle générale, l'AFSCA communique sur ses activités de manière conviviale, et ce aussi bien au moyen de son instrument principal, un site internet le plus complet possible et soutenu par d'autres médias, que via des actions spécifiques destinées à certains groupescibles.
- O3.4.2 Réalisation à temps du rapportage obligatoire, un rapportage transparent global sous la forme de rapports annuels, des baromètres sur la sécurité de la chaîne alimentaire et de la publication des résultats d'inspection.
- O3.4.3 L'AFSCA met ses connaissances et ses bonnes pratiques à la disposition des autres organisations animées du même but, aussi bien dans l'UE que dans les pays tiers.

S3.5 Un financement équitable de l'AFSCA.

- O3.5.1 Les contributions et les rétributions sont calculées sur base de paramètres objectifs et actualisés accessibles au public garantissant l'équité de la répartition des coûts sur tous les secteurs contrôlés et, en ce qui concerne les contributions, prenant en compte la validation des systèmes d'autocontrôle.
- O3.5.2 L'AFSCA dispose d'un système efficace de perception des contributions, rétributions et amendes administratives.

2.4 THÈME 4: UNE PRESTATION DE SERVICES OPTIMALE AUX ENTREPRISES ET AUX AUTORITÉS DANS LE CADRE DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EN CE QUI CONCERNE LES TÂCHES DÉLÉGUÉES À L'AFSCA

2.4.1 Vision

L'AFSCA a, parmi l'ensemble de ses tâches, un certain nombre de missions à double finalité. D'une part, elles sont axées sur la surveillance de la sécurité des produits mais d'autre part, elles constituent aussi une prestation de services étant donné qu'elles sont effectuées à la demande de l'opérateur et forment une 'condition sine qua non' pour commercialiser des produits, aussi bien au sein du marché européen unique que dans les pays tiers. L'expertise de tous les animaux présentés à l'abattage, la surveillance des produits d'origine animale, les contrôles des produits qui entrent dans l'Union européenne ainsi que la certification des marchandises pour l'exportation en font partie et doivent être maintenus. Une répartition optimale du travail entre les opérateurs et l'AFSCA doit combiner une protection irréprochable de la sécurité avec un fonctionnement efficace.

La Belgique est un important pays exportateur de denrées alimentaires et l'AFSCA est responsable des aspects sanitaires et phytosanitaires. L'AFSCA poursuivra sur sa lancée et maintiendra ses efforts mais cela ne peut porter ses fruits que si la collaboration avec les autres niveaux de politique se déroule de manière optimale. Outre les aspects (phyto)sanitaires, toutes les exigences économiques doivent aussi être satisfaites. De plus, il faut aussi tenir compte du fait que l'AFSCA, contrairement à

ses pays voisins, ne peut pas faire appel à des représentants permanents pour les matières sanitaires et phytosanitaires dans les pays tiers.

Outre les activités d'exportation, les contrôles à l'importation représentent aussi une partie importante des prestations de services. Cette dualité s'applique ici aussi : d'une part, la sécurité des produits importés doit être contrôlée de sorte que le niveau de sécurité soit comparable à celui des produits européens et d'autre part, cette activité doit aussi être soutenue par des contrôles aussi efficaces que possible à un prix couvrant les frais. Au niveau européen, il faut garantir que sur ce point, aucune concurrence déloyale ne soit possible grâce à un minimum d'harmonisation.

2.4.2 Objectifs stratégiques et opérationnels

S4.1 La prestation de services aux opérateurs est organisée de manière efficace, et si possible à l'aide de moyens électroniques.

- O4.1.1 Les opérateurs peuvent introduire leurs principales demandes, consulter leurs données et les tenir à jour via FoodWeb, y compris BECERT, et le soutien via les U(P)C est organisé efficacement.
- O4.1.2 Pour l'expertise, la modernisation mise en place au niveau de l'UE est implémentée et l'inspection assistée par l'établissement est davantage développée.
- O4.1.3 Les activités du laboratoire d'étalonnage de la DG Laboratoires sont mises à la disposition aussi bien des clients internes qu'externes.

S4.2 L'exportation et l'importation sont activement soutenues dans le cadre des compétences de l'AFSCA.

- O4.2.1 De nouveaux marchés d'exportation sont explorés et, si besoin, sont ouverts, en collaboration avec toutes les parties prenantes et les autorités concernées.
- O4.2.2 L'AFSCA soutient le maintien et le développement de l'importation de certains flux de marchandises via les points d'entrée belges.

S4.3 L'AFSCA exécute les tâches qui lui sont déléguées selon les modalités convenues.

- O4.3.1 L'AFSCA intègre les tâches relatives aux contrôles qui lui sont confiés ou aux compétences partagées dans son programme de contrôle sur base d'une politique et d'un programme de contrôle qui sont fixés en concertation commune.
- O4.3.2 L'AFSCA garantit une gestion efficace des Fonds sur base d'un protocole avec l'autorité compétente.

2.5 THÈME 5: UNE GESTION OPTIMALE DE L'ORGANISATION

2.5.1 Vision

Les tâches d'un organisme d'intérêt public peuvent être réalisées uniquement dans la mesure où l'organisation peut travailler efficacement. Le cinquième thème est axé sur cet objectif afin de donner toutes les ressources possibles à l'organisation pour qu'elle puisse fonctionner comme une institution moderne. La politique en matière de RH est axée sur l'emploi de collaborateurs les plus compétents possible ; le support logistique doit permettre aux collaborateurs de disposer d'un matériel adapté et moderne. L'AFSCA a opté pour l'introduction d'un système de gestion de qualité à tous les niveaux et dispose d'un audit interne à part entière et d'un système de contrôle interne.

Une attention toute particulière a été accordée dans le passé à l'élaboration d'outils IT. Les efforts importants fournis par le passé permettront dans les années à venir de faire la transition vers une organisation presque complètement informatisée dans laquelle les consommateurs comme les

opérateurs peuvent trouver des intérêts. Par exemple : pour le consommateur, la transparence via la publication des résultats d'inspection ; pour les opérateurs, une gestion informatique la plus complète possible de leurs dossiers.

Enfin, le business plan accorde une large attention aux valeurs de l'AFSCA telles qu'elles ont été définies en concertation avec les collaborateurs.

Pour un certain nombre de tâches (analyses, expertise, certification, organisation des systèmes d'identification et d'enregistrement dans le secteur animal, ...) prévues dans les 5 thèmes, l'AFSCA fait appel entièrement ou partiellement à d'autres organisations ou à des indépendants, soit par délégation des tâches, soit par sous-traitance. Cela continuera à être le cas dans le futur mais il faudra parvenir à une répartition optimale au niveau des coûts entre les tâches qui sont effectuées par l'AFSCA elle-même et celles qui sont déléguées / sous-traitées.

Ces partenaires continuent d'être un atout majeur pour l'AFSCA pour réaliser ses tâches avec succès. Toutes les mesures seront discutées avec ces partenaires, comme avec toutes les parties prenantes. Étant donné que la majeure partie des crédits de fonctionnement y est consacrée, les économies à réaliser auront sans aucun doute un impact important.

Les principes mentionnés dans la partie générale seront aussi appliqués ici mais il faudra en outre veiller à ce que les tâches qui sont entièrement financées au moyen des rétributions pour les prestations effectuées, souvent indispensables à la survie économique des entreprises et gages de santé publique, soient assurées et que le budget soit, le cas échéant, adapté, notamment en cas d'augmentation des activités par l'AFSCA.

Sans compromettre l'objectivité et les objectifs de l'AFSCA, des accords de coopération peuvent être mis en place avec des parties prenantes spécifiques dans certains cas clairement décrits. Dans le passé, cela a déjà eu lieu par exemple via la prise en compte des plans d'échantillonnage sectoriels, la promotion des guides ou la création de marchés d'exportation. Afin de garantir la transparence et l'objectivité, de tels accords de coopération seront documentés et présentés au Comité consultatif de l'AFSCA.

L'efficacité des services opérationnels est en grande partie déterminée par les services de soutien. Ce thème couvre de nombreuses tâches essentielles sans lesquelles l'AFSCA ne peut fonctionner ; cependant, seules les grandes lignes de celles-ci sont reprises dans les objectifs stratégiques et opérationnels.

Afin de réaliser ces tâches, de nombreuses actions dont la description détaillée est trop volumineuse sont reprises dans des tableaux de bord spécifiques comme :

- la réalisation du plan de personnel, le plan de formation, la réalisation des cycles d'évaluation;
- la réalisation des recettes et dépenses qui sont par ailleurs suivies de très près par les autorités de tutelle;
- la réalisation du programme ICT.

2.5.2 Objectifs stratégiques et opérationnels

S5.1 Une politique en matière de personnel axée sur l'emploi de collaborateurs compétents et motivés.

- O5.1.1 Le plan de personnel est réalisé au maximum, et corrigé en fonction des mesures budgétaires.
- O5.1.2 L'AFSCA dispose de collaborateurs motivés, satisfaits et protégés, dotés des compétences adéquates pour leur fonction, qui évoluent en même temps que les nouvelles exigences, ainsi que d'un système d'évaluation performant.

S5.2 La qualité et l'efficacité du travail constituent un souci permanent

- O5.2.1 La qualité est garantie par les systèmes de qualité certifiés avec l'accent sur une amélioration continue, une organisation efficace et une gestion des risques

complètement développée.

O5.2.2 Le contrôle interne se porte garant du respect de la législation administrative.

O5.2.3 L'organisation du travail, les procédures internes et les instructions sont évaluées et au besoin révisées en prévision d'une simplification et d'une optimisation et sont intégrées dans un modèle de processus global transversal.

O5.2.4 La collaboration avec d'autres autorités est formalisée sous forme de protocoles et est soutenue par une concertation régulière entre les responsables politiques.

S5.3 Les collaborateurs disposent de tous les moyens qui doivent leur permettre d'exécuter leurs tâches.

O5.3.1 Le matériel, les services utilisés et l'hébergement satisfont aux exigences de qualité minimales et sont mis à disposition en veillant à un bon rapport coût/efficacité et avec une attention particulière pour la réalisation de synergies avec d'autres autorités.

O5.3.2 Les systèmes IT sont développés sur base d'une stratégie cohérente et univoque et en fonction des besoins de l'organisation.

O5.3.3 La datawarehouse et la comptabilité analytique de l'AFSCA sont développées en des instruments qui transforment des données en informations utilisables et ainsi soutiennent aussi bien le fonctionnement interne que le rapportage, ce qui permet de garantir une surveillance permanente de la qualité des données de base.

S5.4 La délégation des tâches et le recours à des tiers sont organisés avec un bon rapport coût/efficacité.

O5.4.1 La délégation / sous-traitance des tâches aux tiers est organisée avec un bon rapport coût/ efficacité et de manière objective.

O5.4.2 Sans préjudice de la responsabilité relative à la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA collaborera, quand les ressources le permettent, à des initiatives de tiers ayant pour but d'assurer la sécurité et la qualité des produits.

**AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE
CONTRÔLE DÉLÉGUÉES**

3 AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE CONTRÔLE DÉLÉGUÉES

3.1 GÉNÉRALITÉS

La Belgique a été fondée en 1830. C'est une monarchie constitutionnelle et une démocratie parlementaire. Entre 1970 et 2014, la Belgique a connu six réformes de l'État (en 1970, 1980, 1988-89, 1993, 2001 et 2014). Conséquence de ces réformes de l'État, l'ancien État unitaire a laissé la place à un système plus complexe à trois étages. L'étage supérieur est occupé par l'État fédéral, les communautés et les régions qui sont tous trois égaux en droit. Ils interviennent donc sur un pied d'égalité mais dans des domaines différents. L'étage immédiatement inférieur est occupé par les provinces. Elles doivent agir dans le cadre des compétences fédérales, communautaires ou régionales en étant subordonnées à toutes les autorités supérieures. A la base de l'édifice, on trouve encore les communes. Elles aussi, comme les provinces, sont soumises aux autorités supérieures. Dans les grandes lignes, jusqu'à la sixième réforme de l'État, les compétences de l'autorité fédérale concernaient ce qui a trait à l'intérêt général comme les finances, l'armée, la justice, la sécurité sociale, les affaires étrangères, une partie importante de la santé publique et des affaires intérieures. L'alimentation, la sécurité des aliments, la santé animale et le bien-être des animaux ainsi que la santé des végétaux relevaient de la compétence de l'État fédéral. Avec la sixième réforme de l'État, un certain nombre de compétences telles que celles relatives à l'autonomie fiscale, au marché du travail, aux soins de santé, au bien-être et à la justice, ont été transférées aux régions. De grandes parties de la politique agricole avaient déjà été transférées aux régions lors des précédentes réformes de l'État. Aujourd'hui vient encore s'ajouter le BIRB (Bureau d'intervention et de restitution belge), un organisme de paiement des subsides européens. En outre, le bien-être animal devient également une compétence régionale.

Les trois régions, la Région flamande, la Région de Bruxelles-Capitale et la Région wallonne ont des compétences dans les domaines qui touchent à l'occupation du 'territoire' au sens large du terme. Ainsi, elles exercent leurs compétences comme par exemple en matière d'économie, d'emploi, d'agriculture, d'énergie, d'environnement, de recherche. Avec la sixième réforme de l'État, les compétences en matière de bien-être animal ont été attribuées aux régions.

La Belgique fédérale comprend également des communautés: la Communauté flamande, la Communauté française, et la Communauté germanophone. Le concept 'communauté' fait référence aux personnes composant une telle communauté et au lien qui unit ces personnes, à savoir leur langue et leur culture. Les compétences de ces communautés tournent donc autour des domaines de la culture, de l'enseignement, de l'usage de la langue etc. La Communauté flamande exerce ses compétences dans les provinces flamandes et à Bruxelles; la Communauté française exerce ses compétences dans les provinces wallonnes, à l'exception des communes germanophones, et à Bruxelles; la Communauté germanophone exerce ses compétences dans les communes de la région de langue allemande, toutes situées dans la province de Liège.

Un protocole a été conclu pour les différentes formes de collaboration entre le gouvernement fédéral et les gouvernements communautaires et régionaux.

Les dix provinces (Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Limbourg, Brabant flamand, Brabant wallon, Hainaut, Namur, Liège, Luxembourg) peuvent agir dans une série assez large de domaines. Elles ont développé des initiatives en matière d'enseignement, d'infrastructures sociales et culturelles, de médecine préventive et de politique sociale. Elles s'occupent également d'environnement, ou encore de routes et de cours d'eau, d'économie, de transport, de travaux publics, de logement, d'emploi des langues,... Les provinces sont des institutions autonomes mais elles exercent leurs compétences tout en étant soumises au contrôle des autorités supérieures.

Les communes préexistaient à l'État belge. Elles ont été reconnues par la Constitution de 1831. A la naissance de l'État belge, il y avait 2.739 communes. Depuis la fusion des communes opérée en 1975, leur nombre a été réduit à 589. On parle d'autonomie communale. Les compétences

communales sont très larges, couvrant tout ce qui relève de 'l'intérêt communal', c'est-à-dire des besoins collectifs des habitants : de travaux publics, de l'aide sociale, de maintien de l'ordre, de logement, d'enseignement, ... Le contrôle exercé sur les communes par les autres autorités, à savoir les communautés et l'État fédéral, est limité aux domaines qui relèvent des compétences fédérales et communautaires.

3.2 AUTORITÉS COMPÉTENTES DANS LE CADRE DU MANCP

3.2.1 Introduction

En Belgique, les principales instances dans le domaine des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, de la santé animale et de la santé des végétaux sont :

- l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'annexe 2 reprend l'évolution du plan du personnel de l'AFSCA jusqu'à 2019;
- le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE);
- l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS).

Les institutions fédérales suivantes sont également concernées:

- le Service public fédéral Finances (SPF Finances), l'Administration Générale des Douanes et Accises (AGD&A);
- le Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Énergie (SPF Economie);
- l'Agence fédérale pour le Contrôle nucléaire (AFCN);
- la Police fédérale.

Il y a en outre également diverses instances régionales qui jouent un rôle dans le MANCP, par ex. dans le cadre du bien-être animal, et dans le cadre des contrôles ayant trait à la production biologique et aux labels de qualité AOP, IGP et STG.

Avec l'arrêté royal du 28 mars 2014 modifiant l'arrêté royal du 19 décembre 2002 désignant les agents et personnes chargés de surveiller l'exécution des dispositions des lois, arrêtés et règlements de l'Union européenne qui relèvent des compétences de l'AFSCA, les communes disposent de la base légale pour pouvoir effectuer des contrôles. Dans ce cadre, un protocole a été signé fin 2015 entre l'AFSCA et Brulabo concernant les contrôles dans le secteur de la distribution dans les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale.

Un certain nombre de tâches de contrôle ont été déléguées à des organismes de contrôle.

Des plateformes de concertation formelles et informelles ont été fixées entre les différentes institutions. Plusieurs accords de coopération formels ont également été conclus. Ceux-ci complètent les compétences respectives et/ou la collaboration dans le cadre des contrôles.

A la suite de ce chapitre, on donne d'abord un bref aperçu historique de l'organisation de la sécurité alimentaire en Belgique après quoi les autorités compétentes et leurs compétences de base sont présentées. On approfondit ensuite les différents liens de coopération entre ces instances.

3.2.2 Sécurité alimentaire en Belgique: bref aperçu historique

3.2.2.1 Période 1999-2006

L'organisation actuelle de la sécurité alimentaire en Belgique puise sa source dans un certain nombre de crises alimentaires qui ont touché l'Europe, en ce compris la Belgique. Pour la Belgique, la crise de la dioxine en 1999 était l'occasion de profondes réformes de la politique de sécurité alimentaire.

Au temps de la crise de la dioxine, différents services étaient conjointement compétents pour la chaîne alimentaire, à savoir:

- le Ministère de l'Agriculture avec la DG 4 (végétaux et matières premières) et la DG 5 (inspection vétérinaire et produits animaux);
- le Ministère de la Santé publique avec l'Inspection générale des denrées alimentaires (IGDA);
- l'Institut d'expertise vétérinaire (IEV).

Dans la pratique, ces services travaillaient en parallèle bien que des ponts avaient déjà, à plusieurs reprises, été jetés entre eux. Lorsque survenaient des incidents ou des crises, chaque service élaborait sa propre approche spécifique de la problématique. La situation engendrait une perte de temps considérable, n'était par conséquent pas efficace, suscitait la critique et la méfiance des consommateurs et a entraîné, au temps de la crise de la dioxine, de grandes pertes économiques.

Après la crise de la dioxine, ont été créés l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. Ensemble, ils forment une base importante dans la nouvelle politique de sécurité alimentaire belge. L'accent est mis sur la sécurité de l'ensemble de la chaîne, le consommateur se voyant également attribuer une place centrale dans les objectifs de la nouvelle institution.

En poursuivant une intégration totale de la sécurité alimentaire, il a été décidé qu'un seul ministre serait responsable des deux organes, à savoir le ministre de la Santé publique. En vue d'un fonctionnement efficace des services publics, les compétences de contrôle ayant trait à la santé des animaux et des végétaux ont également été attribuées à l'AFSCA.

3.2.2.2 Évolutions récentes (avant la sixième réforme de l'État)

Une nouvelle instance, l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS) a été constituée en 2006. L'AFMPS est née de la DG Médicaments (DG 3) du SPF SPSCAE et est opérationnelle depuis janvier 2007.

Fin décembre 2007, il a été fixé par arrêté royal⁵ (AR) que le ministre de l'Agriculture serait compétent pour l'AFSCA et pour le Centre d'Etudes et de Recherches vétérinaires et agrochimiques (CERVA), et que le ministre de la Santé publique serait compétent pour le SPF SPSCAE et pour l'AFMPS. À la mi-avril 2008, cet arrêté a été abrogé par un autre AR⁶. Avec ce dernier AR, le ministre de l'Agriculture devenait compétent pour la sécurité de la chaîne alimentaire moyennant la fixation d'un protocole avec le ministre de la Santé publique. En outre, le ministre de l'Agriculture exerce la tutelle sur l'AFSCA et le CERVA. À chaque fois qu'est paru un nouvel AR⁷ fixant certaines attributions ministérielles, le ministre de l'Agriculture conservait ses compétences ; en 2012, le ministre de l'Agriculture a également obtenu la tutelle sur le BIRB (Bureau d'intervention et de restitution belge).

Un premier protocole entre le ministre de l'Agriculture et le ministre de la Santé publique a été conclu fin 2007. En 2011, un nouveau protocole a été conclu. Le dernier protocole (l'actuel) a été conclu en 2014.

⁵ AR du 27 décembre 2007 fixant certaines attributions ministérielles.

⁶ AR du 17 avril 2008 fixant certaines attributions ministérielles.

⁷ AR du 14 janvier 2009 fixant certaines attributions ministérielles, l'AR du 8 janvier 2012 fixant certaines attributions ministérielles, et l'AR du 5 février 2015 fixant certaines attributions ministérielles.

Dans le cadre du protocole d'octobre 2014, les compétences entre ces ministres sont réparties comme suit.

Les matières traitées par le SPF SPSCAE relèvent de la compétence de la Ministre de la Santé publique, à l'exception des matières traitées par la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation (DG4) qui relèvent de la compétence de la Ministre de l'Agriculture.

Par dérogation, le Ministre de l'Agriculture est seul compétent pour:

- l'AFSCA;
- le CERVA;
- le 'fonds pour la santé animale et la qualité des animaux et produits animaux' et le 'fonds pour la production et la protection des végétaux et produits végétaux';
- la recherche contractuelle en matière de sécurité alimentaire, de santé des plantes et de santé animale;
- les matières relatives à l'exercice de la médecine vétérinaire.

Le Ministre de la Santé publique est seul compétent pour la politique en matière d'assuétudes (tabac et alcool), de produits cosmétiques et de nutrition.

La gestion administrative de la Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE, en ce compris le personnel et les budgets de fonctionnement, et la gestion du 'fonds budgétaire des matières premières et des produits' sont de la compétence conjointe du Ministre de la Santé publique et du Ministre de l'Agriculture. Ils délèguent tous les deux un représentant au Conseil de ce fonds.

Les dossiers relatifs aux OGM sont gérés conjointement par le Ministre de l'Agriculture, le Ministre de la Santé publique et le Ministre de l'Environnement.

Le Ministre de l'Agriculture informera le Ministre de la Santé publique des choix politiques et/ou des initiatives législatives lorsqu'ils concernent des matières qui ont un lien direct sur la santé publique (ex. normes de sécurité alimentaire, pesticides, zoonoses, résistance aux antibiotiques,...) dans un délai qui permette une concertation entre les deux Ministres le cas échéant.

La collaboration entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA se fait conformément aux protocoles et accords de services conclus précédemment entre les deux organisations. En matière d'assuétudes (alcool et tabac) l'AFSCA prend ses instructions auprès de la Ministre de la Santé publique.

3.2.2.3 Evolutions récentes (la sixième réforme de l'État)

Avec la sixième réforme de l'État, les compétences en matière de bien-être animal ont été attribuées aux régions à partir du 1^{er} juillet 2014. Un protocole a été conclu entre l'État fédéral, la Région flamande, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant les mesures transitoires pour l'exercice des compétences en matière de bien-être animal (protocole du 15 mai 2014). Ce protocole était valable durant la période comprise entre le 1^{er} juillet 2014 et la date d'entrée en vigueur de l'arrêté royal relatif au transfert nominatif du personnel (1^{er} janvier 2015). Par la suite, un nouveau protocole a été conclu entre l'AFSCA et les trois régions.

Les compétences du BIRB ont également été régionalisées à partir du 1^{er} juillet 2014.

3.2.3 Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

3.2.3.1 Structure et compétences

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement constitué par l'AR du 23 mai 2001 a une fonction législative et est responsable de la préparation de la politique et de la définition de règles et normes en ce qui concerne les aspects santé et qualité de tous les produits aux différents stades de la chaîne alimentaire.

La mission du SPF SPSCAE peut être décrite comme suit : 'Au sein d'une équipe dotée d'une solide formation et très motivée, nous développons ensemble une politique transparente, dynamique, scientifique, durable et innovante, qui garantit la santé publique, une chaîne alimentaire sûre et un meilleur environnement, non seulement aujourd'hui mais aussi pour le futur, et cela en concertation avec les partenaires concernés.'

Le SPF SPSCAE se compose de services horizontaux :

- Comité de direction;
- Services du président :
 - o Relations internationales;
 - o Service juridique;
 - o Audit interne;
 - o Bien-être au travail;
 - o Communication;
 - o Service de traduction;
 - o Fonctionnaire d'information;
 - o Secrétariat;
 - o Bibliothèque;
- Trois services d'encadrement :
 - o Personnel & Organisation (P&O);
 - o Information and Communication Technology (ICT);
 - o Budget & Contrôle de gestion;

et trois Services verticaux, les directions générales (DG's)⁸:

- Soins de Santé (DG GS) ;
- Animaux, Végétaux et Alimentation (DG4);
- Environnement (DG5);

et une direction : L'administration de l'expertise médicale (Medex).

Le SPF SPSCAE est le Focal Point national de l'EFSA (European Food Safety Authority) et en outre le membre belge du forum d'avis de l'EFSA.

Outre les services déjà mentionnés, trois institutions scientifiques sont liées au SPF SPSCAE pour l'examen et la fourniture d'avis soutenant la politique :

- le Centre d'Etudes et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques (CERVA);
- l'Institut scientifique de Santé publique (ISP);
- le Conseil supérieur de la Santé (CSS).

Ce sont essentiellement les directions générales 4 (Animaux, Végétaux et Alimentation) et 5 (Environnement) qui sont pertinentes.

La direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est en charge de la mise en place des règles et normes concernant les aspects qualité et santé de tous les produits qui entrent aux différents niveaux de la chaîne alimentaire. Elle est également compétente pour le tabac et les cosmétiques. Les ministres de tutelle de la DG 4 sont les ministres de l'Agriculture et de la Santé publique. (cf. paragraphe 3.2.2.2).

⁸ Depuis la création de l'AFMPS, la direction générale Médicaments (DG3) du SPF SPSCAE n'existe plus (cf. paragraphes 3.2.2.2 et 3.2.5).

Cette direction générale est composée de 4 services:

- Produits phytopharmaceutiques et Engrais :
 - o Produits phytopharmaceutiques: agréments, certificats, autorisations pour essais avec des produits non-agrésés;
 - o Engrais et amendements de sol : octroi d'autorisations;
- Politique sanitaire, Animaux et Végétaux :
 - o Animaux : santé animale : protection contre les maladies contagieuses du bétail; qualité et sécurité des produits animaux;
 - o Végétaux : protection contre les maladies des plantes;
- Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et Autres produits de consommation :
 - o Denrées alimentaires: normes pour les denrées alimentaires;
 - o Aliments pour animaux : normes de produits pour les matières premières destinées à l'alimentation animale;
- Inspection Produits de consommation.

En matière de cosmétiques, c'est la direction générale Animaux, Plantes et Alimentation qui est responsable des normes des produits et des essais. En ce qui concerne le tabac, la direction générale est compétente pour la lutte contre le tabagisme et le contrôle sur les dispositions d'interdiction. Le service de contrôle Tabac et Alcool a en charge la protection de la population contre les effets nocifs du tabac et de protéger les jeunes contre les effets nocifs de l'alcool.

La direction générale Environnement pense, conçoit, et assure une politique fédérale écologique intégrée et préventive, pré-requis pour procurer à tous un environnement de qualité. Bien que les principales compétences environnementales en Belgique soient exercées par les régions, les autorités fédérales (en l'espèce la DG Environnement) conservent également d'importantes compétences. Le secrétaire de l'Etat fédéral pour l'Environnement et le Ministre chargé de la Mer du Nord sont compétents pour cette direction générale.

La DG Environnement compte cinq services, divisés en cellules :

- Affaires internationales;
- Politique des produits;
- Maîtrise des risques;
- Inspection;
- Climat.

En outre, il y a encore le Management Office. Ce service de soutien ne s'occupe pas des tâches principales de cette direction générale mais remplit des fonctions utiles à l'ensemble.

En matière d'organismes génétiquement modifiés (OGM), les directions générales Animaux, Plantes et Alimentation et Environnement sont compétentes. Les deux directions générales sont également associées pour certains sous-produits animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine et qui relèvent de la compétence du SPF SPSCAE.

3.2.3.2 Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques

Le Centre d'Étude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques est un établissement scientifique fédéral qui est administrativement lié au SPF SPSCAE. Il contribue à une politique proactive en matière de sécurité de la production alimentaire, de santé animale et de santé publique aux niveaux fédéral et international.

Les activités essentielles sont la recherche scientifique, l'expertise scientifique, et les prestations de services dans les domaines suivants :

- activités vétérinaires :
 - o les maladies transmissibles épidémiques, endémiques et émergentes chez les animaux;
 - o les zoonoses et maladies infectieuses émergentes qui menacent la santé publique;
 - o l'épidémiologie : surveillance, analyses des risques et épidémiologie moléculaire;
- activités agrochimiques :

- o les contaminants ainsi que la qualité de l'environnement dans le cadre de la sécurité de la production alimentaire.

3.2.3.3 Institut scientifique de Santé publique

L'Institut scientifique de Santé publique (ISP) est un établissement scientifique qui relève de la compétence du SPF SPSCAE. Il assure un soutien à la politique de santé publique grâce à la recherche scientifique, à des avis d'experts et à des prestations de services. Sur base de recherches scientifiques, il formule des recommandations et des solutions quant aux priorités pour une politique de santé proactive aux niveaux belge, européen et international. Il évalue l'état de la santé et les indicateurs de santé sur base de méthodes scientifiques, qu'il valide, développe et analyse au sein d'un système de qualité certifié. L'ISP travaille aussi à élaborer des solutions avancées en matière de diagnostic, de prévention et de traitement de maladies émergentes actuelles ainsi qu'en matière d'identification et de prévention de risques pour la santé, y compris ceux issus de l'environnement.

Il se compose de quatre directions scientifiques (anciennement dénommées 'départements') :

- Santé publique et surveillance
- Maladies transmissibles et infectieuses
- Alimentation, médicaments et sécurité du consommateur
- Expertise, prestations de service et relations clients

3.2.3.4 Conseil supérieur de la Santé

Le Conseil Supérieur de la Santé (CSS) est l'organe d'avis scientifique du SPF SPSCAE et est une instance charnière entre les autorités belges et le monde scientifique dans tous les domaines liés à la santé publique.

Le CSS a été créé par arrêté royal du 15 mai 1849 instituant un Conseil supérieur d'Hygiène publique. Cet arrêté a été à plusieurs reprises adapté, et en 2007 il a été remplacé par un nouvel AR du 5 mars 2007 portant création du Conseil supérieur de la Santé. Cet arrêté décrit la mission du CSS et règle la composition et le fonctionnement de ses organes. De plus, la loi-programme du 27 avril 2007 comprenait un chapitre VI. – Conseil supérieur de la Santé, le CSS a donc aussi été créé par une loi. Ceci institue aussi une base juridique pour les AR pour lesquels l'avis du CSS est recueilli sans qu'il existe une obligation légale formelle de le faire. D'autres législations et réglementations chargent le CSS d'émettre un avis dans un certain nombre de domaines spécifiques. Aux termes de dispositions de la loi sanitaire du 1^{er} septembre 1945, il est par exemple obligatoire de demander préalablement l'avis du CSS avant de prendre des mesures dans le domaine de la santé publique.

Grâce à son réseau d'experts le CSS fournit des avis et recommandations scientifiques, impartiaux et indépendants, sur demande ou de sa propre initiative et les publie.

Le CSS est compétent pour tout ce qui touche à la santé publique et plus particulièrement :

- la santé mentale : comportement, accoutumance, facteurs psychosociaux en santé publique, formation de professionnels, psychothérapie, etc.;
- les facteurs physiques environnementaux : radiations ionisantes et non-ionisantes, sons, etc.;
- les facteurs chimiques environnementaux : produits chimiques, polluants, biocides, produits phytopharmaceutiques, etc.;
- l'alimentation : alimentation saine, additifs, sécurité, conditionnement, novel food, contaminants, microbiologie, etc.;
- les aspects biologiques : sang et dérivés sanguins, cellules, tissus et organes, banques de tissus et d'organes, infectiologie, maîtrise de l'infection en cours de soins, vaccins, etc.

Le Collège est composé de 40 membres désignés parmi les 200 experts nommés. Il forme des groupes de travail d'experts chargés de formuler des avis et publications. Les avis et publications émis par les groupes de travail sont soumis pour validation au Collège. Ce dernier se réunit tous les mois et est présidé par le président, assisté par deux vice-présidents. Le Collège et ses groupes de travail sont assistés dans l'exécution de leurs tâches par le Secrétariat du Conseil.

Le Bureau, comprend le président, les deux vice-présidents, le coordinateur, le coordinateur scientifique et le secrétaire administratif. Il assure le bon fonctionnement du Conseil.

En outre, le Conseil est appuyé par un secrétariat scientifique et administratif.

3.2.4 Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

3.2.4.1 Structure et compétences

L'AFSCA, créée par la loi du 4 février 2000, vérifie dans le cadre de ses compétences si toute la législation et les normes concernées sont respectées par tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Actuellement, l'AFSCA relève de la compétence du ministre de l'Agriculture (cf. paragraphe 3.2.2.2.).

La mission de l'AFSCA peut se formuler comme suit : 'La mission de l'AFSCA consiste à 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'.

L'AFSCA est construite autour de quatre directions générales : les directions générales de la Politique de Contrôle, du Contrôle, des Laboratoires et des Services généraux. En plus, un certain nombre de services sont placés sous la responsabilité directe de l'administrateur délégué (cf. figure 1).

La direction générale de la Politique de Contrôle réalise l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire. Cette direction générale est responsable de l'élaboration de la réglementation opérationnelle et des programmes de contrôles, d'échantillonnages et d'analyses. L'AFSCA est également chargée de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment l'Union européenne (groupes de travail et comités permanents).

En plus, la DG Politique de Contrôle est également responsable du suivi des relations internationales, de l'élaboration de systèmes de traçabilité et d'identification, de la gestion de banques de données et du secrétariat du Comité scientifique de l'AFSCA.

Au sein de la DG Politique de Contrôle existe également la Cellule de Validation des Guides, qui valide les guides sectoriels d'autocontrôle rédigés par les associations professionnelles. Cette cellule développe également des check-lists et des fils conducteurs qui doivent être utilisés par les auditeurs des systèmes d'autocontrôle (SAC). En outre, des FAQ sont également rédigées par la Cellule Validation Guides afin d'aider les opérateurs dans la mise en œuvre de leur système d'autocontrôle. Les audits de validation du SAC peuvent être réalisés aussi bien par l'AFSCA que par un organisme de certification (OCI) indépendant agréé par l'AFSCA pour tel ou tel guide.

Le programme de contrôle établi par la direction générale de la Politique de Contrôle est traduit en plans de contrôles et instructions de service par les services centraux de la DG Contrôle. La DG Contrôle est également responsable de la gestion des RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), de l'octroi d'agrément et d'autorisations, de la délivrance de certificats, des contrôles à l'importation et d'enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes.

Il y a onze services extérieurs, les Unités provinciales de contrôle ou UPC: une dans chaque province plus une dans la Région Bruxelles-Capitale. Elles sont contrôlées par les Directions régionales et pilotées par l'Unité nationale d'Implémentation et de Coordination (UNIC). A l'exception de l'UPC Bruxelles, une Unité provinciale de contrôle comporte trois sections qui recouvrent la production primaire et les secteurs de la transformation et de la distribution (cf. figure 2). L'UPC Bruxelles n'a pas de section Production primaire.

L'Unité nationale d'Enquête (UNE) établit des contacts avec d'autres services régionaux, fédéraux et internationaux qui doivent assurer la lutte contre les pratiques illégales économiquement pertinentes, et elle entretient ces contacts. En cas de fraude organisée, l'UNE coopère avec les UPC.

AUTORITÉS COMPÉTENTES ET TÂCHES DE CONTRÔLE DÉLÉGUÉES

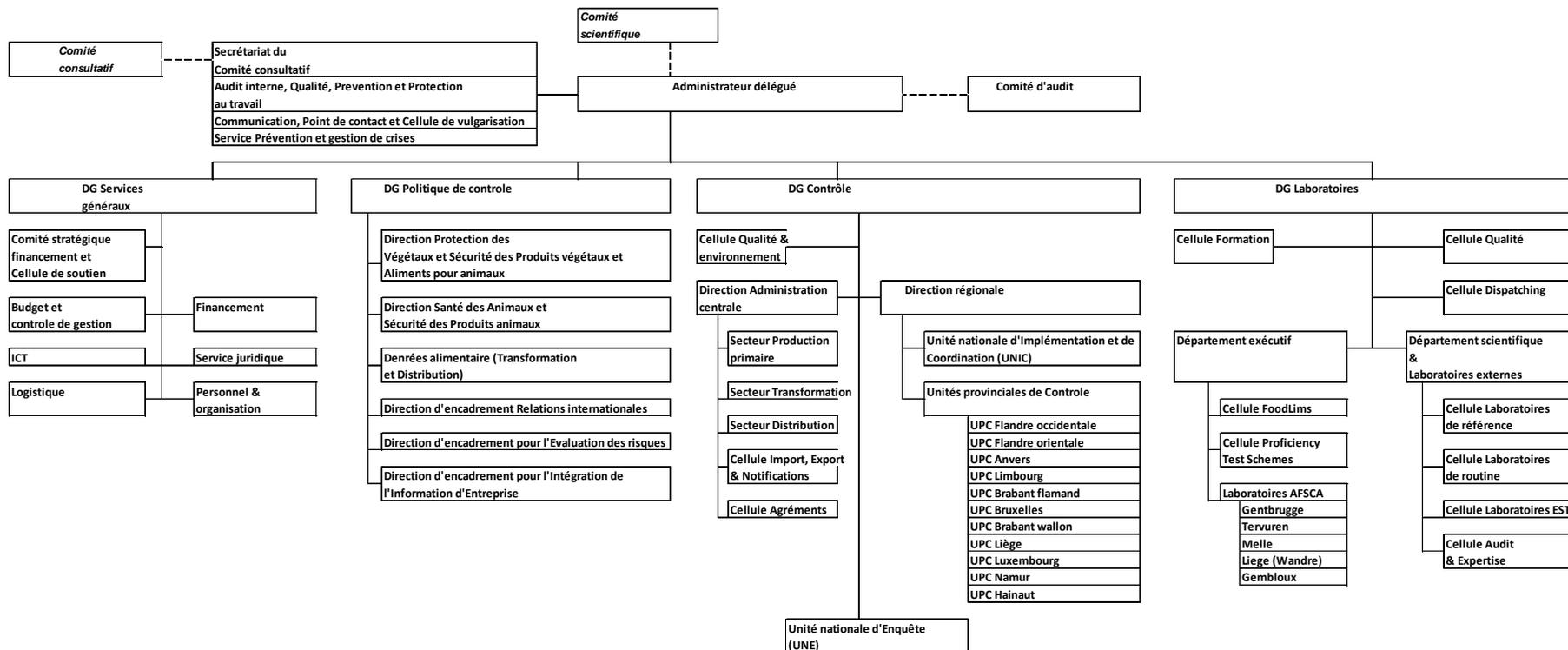


Figure 1: structure de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

La DG Laboratoires coordonne et réalise les analyses prévues dans les programmes de contrôle. À cette fin, l'AFSCA dispose de cinq laboratoires accrédités ISO 17025 qui lui sont propres et fait régulièrement appel à une cinquantaine de laboratoires externes (agrés par l'AFSCA). L'accréditation et la qualité des résultats constituent à cet égard une première condition pour pouvoir être agréé par l'AFSCA. Ce réseau de laboratoires bénéficie du soutien scientifique et technique de laboratoires nationaux de référence (LNR) spécialisés dans des domaines bien définis et désignés par l'AFSCA (cf. chapitre 4).

La direction générale des Services généraux fournit un appui logistique et administratif. Elle est composée des directions Personnel & Organisation, Logistique, Financement, Budget et contrôle de gestion, ICT et le Service juridique.

Les services Communication et Point de contact, Prévention et gestion de Crise, Audit interne, Qualité, Prévention et Protection au Travail ainsi que le secrétariat du Comité consultatif sont placés sous la responsabilité directe de l'Administrateur délégué.

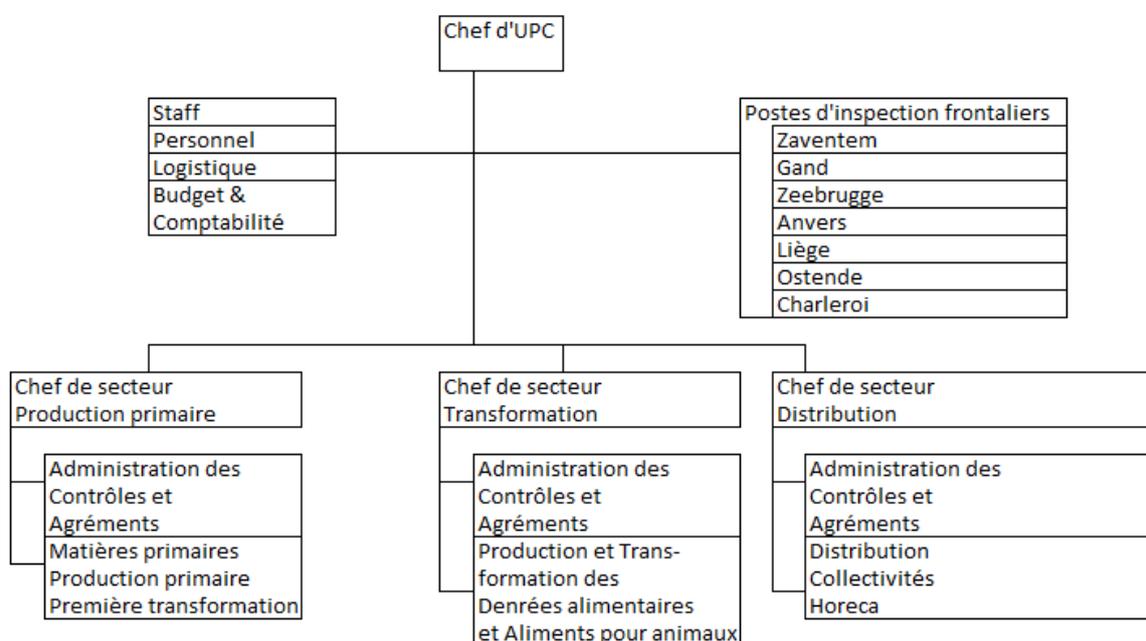


Figure 2: structure générale d'une Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.

La cellule de vulgarisation (qui fait partie du service Communication et Point de contact) est active depuis le 1^{er} septembre 2009 et aide les opérateurs qui exercent une activité en contact direct avec le consommateur (horeca, commerce de détail) à se mettre en règle avec la réglementation. Dans ce cadre, elle organise des sessions de formation pour des groupes d'opérateurs. En 2010, des formations ont été lancées pour les responsables et les élèves des écoles hôtelières, des écoles de boucherie et de boulangerie, et ce en collaboration avec les communautés et les régions. En 2013, la cellule de vulgarisation a lancé deux nouveaux projets pluriannuels (horeca et crèches). Les activités de la cellule de vulgarisation sont désormais davantage ciblées sur des projets transversaux.

Sur base de la législation, les tâches de l'AFSCA sont les suivantes :

- le contrôle, l'échantillonnage et l'analyse des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire;
- le contrôle de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du commerce, de l'importation et de l'exportation de denrées alimentaires et de leurs matières premières ainsi que des lieux où cela se passe;
- la délivrance d'agréments et d'autorisations en vue de pouvoir exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire;

- l'intégration et l'élaboration de systèmes de traçage et d'identification des denrées alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire, ainsi que leur contrôle;
- la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission;
- l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les communautés et les régions;
- la prévention et la gestion des incidents dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Dans le cadre de ces missions, l'AFSCA est également compétente pour tous les aspects liés à la santé des animaux et à la protection des végétaux (y compris des plantes ornementales). L'AFSCA est également chargée de certains contrôles du respect du bien-être des animaux (cf. paragraphe 3.2.11.17).

Un certain nombre de tâches sont déléguées à des organismes de contrôle (cf. paragraphe 3.3). En outre, l'AFSCA fait appel à des vétérinaires indépendants chargés de mission (CDM). Au moment où le CDM accomplit des missions pour le compte de l'AFSCA, il est considéré comme un vétérinaire officiel. La gestion des CDM est effectuée par l'UNIC de la DG Contrôle.

Dans le cadre de l'exécution de ses missions, l'AFSCA s'efforce de répondre autant que possible aux attentes de la société. Pour cette raison, elle organise chaque année, en alternance, une enquête auprès des opérateurs, des consommateurs ou de ses propres membres du personnel.

3.2.4.2 Comités

Trois comités sont associés à l'AFSCA : le Comité scientifique, le Comité consultatif et le Comité d'audit.

3.2.4.2.1 Comité scientifique

Le Comité scientifique émet un avis indépendant, soit à la demande de l'Administrateur délégué de l'AFSCA ou du ministre compétent, soit de sa propre initiative à propos de sujets relatifs à l'évaluation et à la gestion des risques dans la chaîne alimentaire. Il est soutenu dans ses activités par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques (anciennement : le Secrétariat du Comité scientifique), une des directions de la DG Politique de Contrôle composée d'une équipe d'experts qui préparent l'évaluation des risques. En outre, pour la préparation des avis, il est également fait appel à des experts externes qui apportent une expertise spécifique en fonction du sujet.

3.2.4.2.2 Comité consultatif

Le Comité consultatif de l'AFSCA apporte de sa propre initiative ou à la demande du ministre compétent pour l'AFSCA ou de l'Administrateur délégué de l'AFSCA, des avis sur toutes matières relatives à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il est consulté notamment pour les initiatives législatives de l'AFSCA. De même, avant le début de chaque année, le programme de contrôle actualisé de l'AFSCA est présenté au Comité consultatif. En outre, chaque année sont présentés à ce comité les résultats des contrôles de l'année écoulée.

Le Comité consultatif est composé de représentants du pouvoir fédéral, des régions et communautés, des associations de consommateurs et des principaux secteurs professionnels, ainsi que d'experts.

3.2.4.2.3 Comité d'audit

Le Comité d'audit a pour mission d'assister l'Administrateur délégué et le comité de direction de l'AFSCA en exerçant une surveillance sur le fonctionnement de l'AFSCA. Il est composé de quatre membres externes et d'un membre de l'AFSCA, qui en assure également la présidence.

Les tâches et compétences du comité d'audit sont notamment les suivantes :

- évaluer le programme annuel d'audit, les demandes intermédiaires d'audit et les révisions trimestrielles du programme annuel d'audit;
- avoir une vue globale de tous les audits, qu'ils soient effectués par des personnes internes ou par des externes;
- évaluer les audits effectués;
- intégrer toutes les données dans un rapport annuel.

3.2.5 Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé

3.2.5.1 Structure et compétences

L'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé est une instance créée assez récemment, par la loi du 20 juillet 2006. Elle est une émanation de la direction générale des Médicaments du SPF SPSCAE et opérationnelle depuis janvier 2007. L'AFMPS veille, dans l'intérêt de la santé publique, à la qualité, la sécurité et l'efficacité des médicaments et des produits de santé en développement clinique et mis sur le marché. Le ministre de tutelle de cette agence est le ministre de la Santé publique.

La mission de l'AFMPS est:

'L'AFMPS assure de leur conception à leur utilisation la qualité, la sécurité et l'efficacité :

- des médicaments à usage humain et des médicaments à usage vétérinaire (y compris les médicaments homéopathiques, les médicaments à base de plantes, les préparations magistrales et les préparations officinales)
- des dispositifs médicaux et accessoires et des matières premières pour la préparation et la production des médicaments.

L'AFMPS assure de leur prélèvement à leur utilisation la qualité, la sécurité et l'efficacité :

- de toutes les opérations effectuées avec le sang, les cellules et les tissus.'

La structure de l'AFMPS est illustrée en figure 3.

En matière de recherche et développement (R&D), l'AFMPS évalue, approuve, suit et contrôle les demandes d'essais cliniques relatifs aux médicaments et produits de santé ; et remet des avis scientifiques.

En matière d'enregistrement ou d'autorisation de mise sur le marché (AMM), l'AFMPS se charge de l'évaluation des nouvelles demandes d'enregistrement ou AMM d'un médicament ou des demandes de modification d'enregistrements ou AMM existantes en vue de leur octroi.

En matière de vigilance, l'AFMPS prévient les effets indésirables liés à l'utilisation de médicaments ou de produits de santé par la collecte d'informations. Elle recueille les informations, les évalue et si nécessaire prend des mesures.

En matière de production et distribution, l'AFMPS délivre les autorisations et contrôle la conformité des médicaments et des produits de santé à la réglementation en vigueur concernant les activités de fabrication, de distribution, de délivrance, d'importation et d'exportation. Elle contrôle aussi l'exercice de la pharmacie et combat les pratiques illicites.

En matière de bon usage, l'AFMPS veille à ce que les patients disposent d'informations pertinentes afin que les médicaments et les produits de santé soient utilisés de manière rationnelle et sûre. Elle contrôle également la publicité pour les médicaments et les produits de santé.

Depuis que la convention entre l'État fédéral et les Régions en matière de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine a été adaptée le 16 janvier 2014 et que l'AFMPS y a été reprise, cette dernière est également compétente pour les sous-produits animaux et les produits dérivés à

partir du moment où ceux-ci sont destinés à la fabrication ou au contrôle de qualité de médicaments ou de produits de santé.

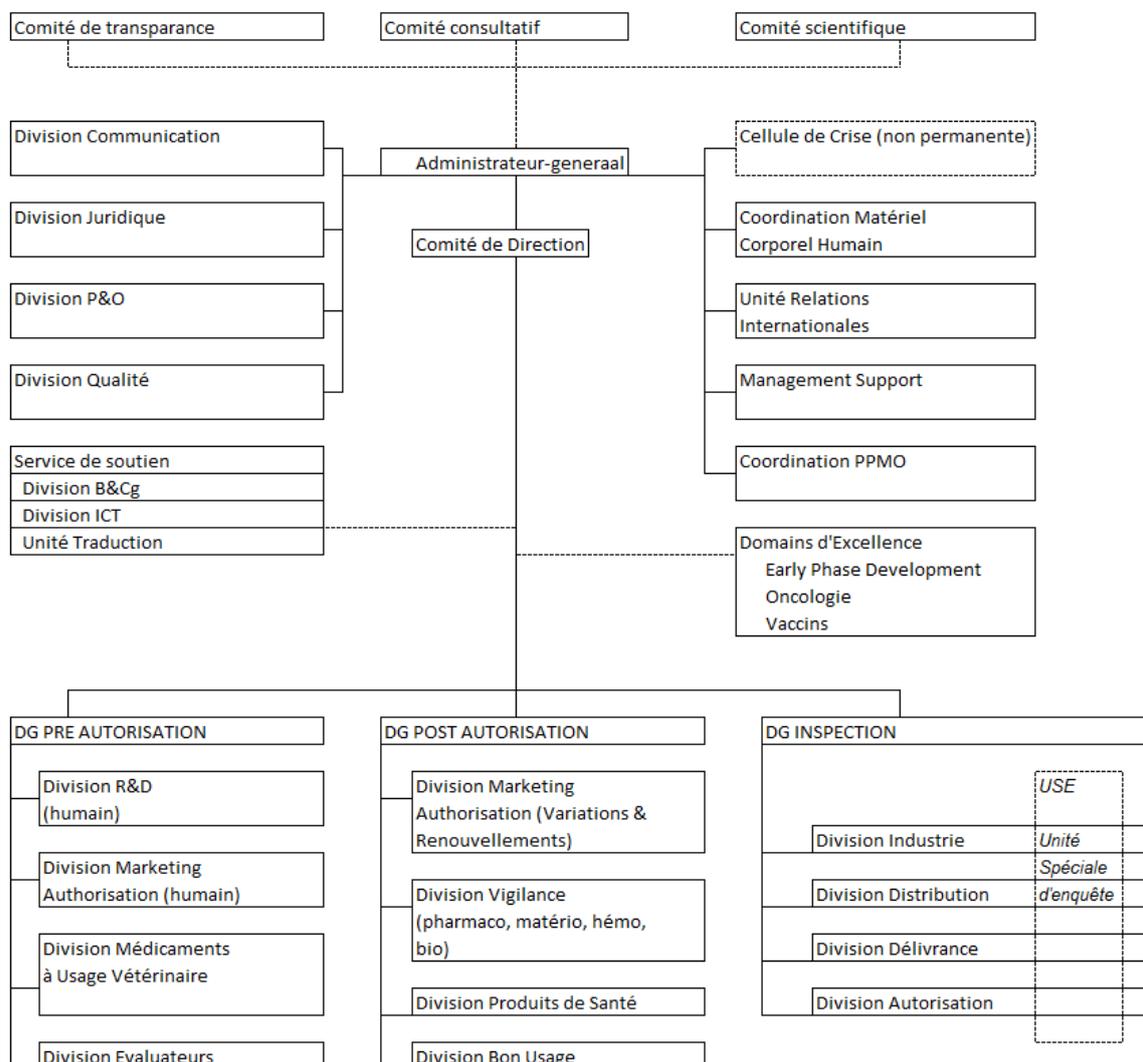


Figure 3: structure de l'Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé.

3.2.5.2 Commission mixte

Au sein de l'AFMPS, une Commission mixte est établie qui se compose d'une Chambre pour les produits à usage humain et d'une Chambre pour les produits à usage vétérinaire. Chaque chambre se compose des représentants des directions-générales Animaux, Végétaux et Alimentation, et Environnement, de la direction-générale Qualité et Sécurité du SPF Economie, de l'AFMPS et de l'AFSCA.

La Commission mixte est chargée de rendre des avis sur des produits qui, étant donné l'ensemble de leurs caractéristiques, répondent aussi bien à la définition d'un médicament qu'à la définition d'un produit qui relève d'une autre législation. Cette commission rend des avis pour les dossiers qui lui sont soumis afin d'établir de quelle législation relève le produit. Il peut par exemple s'agir de produits alimentaires, de cosmétiques, de dispositifs médicaux et de biocides. La décision finale est prise par le Ministre compétent ou son délégué sur base de cet avis.

La Commission mixte peut être consultée à la demande du responsable de la mise sur le marché d'un produit, à la demande des services publics concernés ou à la demande de tiers.

3.2.5.3 Comités

3.2.5.3.1 Comité scientifique

Le Comité scientifique de l'AFMPS rend des avis sur des matières qui relèvent des compétences de cette agence. En tant qu'organe d'expertise scientifique et que coordinateur des différentes commissions actives au sein de l'AFMPS, le Comité scientifique jouit d'une grande liberté dans le cadre de ses missions. Ce comité se penche sur les priorités et des accents particuliers de l'évaluation scientifique afin d'harmoniser les informations générales sur les médicaments et les produits de santé entre les différentes commissions de l'AFMPS.

3.2.5.3.2 Comité consultatif

Le Comité consultatif de l'AFMPS conseille cette agence sur toutes les matières relatives à la politique suivie ou à suivre : de sa propre initiative, à la demande du ministre de tutelle ou de l'Administrateur général de l'AFMPS. Ce comité est composé des représentants de l'autorité fédérale, des secteurs concernés par les matières relevant de la compétence de l'AFMPS, des organismes assureurs ainsi que des présidents des Commissions diverses concernées.

3.2.5.3.3 Comité de transparence

Le Comité de transparence conseille l'AFMPS au niveau du management. Il est composé d'un représentant du ministre, de l'administrateur général, de représentants des secteurs contribuant aux recettes et d'un Inspecteur des Finances désigné par le ministre qui a le Budget dans ses attributions.

3.2.6 Service public fédéral Finances

Le SPF Finances se trouve sous la tutelle du ministre des Finances. Dans le cadre du MANCP, l'Administration Générale des Douanes et Accises (AGD&A) est l'instance concernée.

La mission de l'Administration Générale des Douanes et Accises se définit comme suit :

' La douane est chargée de protéger la société, de promouvoir le commerce international en se chargeant de la gestion des frontières extérieures et d'assurer la sécurité de la chaîne logistique.

Nous nous engageons à :

- garantir la sécurité des citoyens;
- protéger les intérêts financiers de la Communauté et de ses États membres en percevant et en contrôlant les droits d'importation, les accises et la TVA à l'importation;
- protéger la Communauté contre le commerce déloyal et illicite et promouvoir l'activité économique légitime;
- accroître la compétitivité des entreprises européennes par des méthodes modernes de travail soutenues par un environnement douanier électronique facilement accessible.

Pour mener à bien ces tâches, nous travaillons au niveau national et international avec d'autres SPF et d'autres services répressifs, principalement dans la lutte contre la fraude, la criminalité organisée et le terrorisme.'

Les accises sont les autorités en charge de la perception et du contrôle des :

- produits soumis à accise en Belgique tels que le café et les boissons non alcoolisées;
- produits soumis à accise qui ont été harmonisés au niveau communautaire, à savoir les produits énergétiques, l'alcool et les boissons alcoolisées ainsi que le tabac manufacturé.

L'Administration Générale des Douanes et Accises a une compétence fédérale; ainsi une décision prise au sein de l'administration centrale vaut pour l'ensemble de la Belgique.

L'Administration Générale des Douanes et Accises se compose:

- au niveau de l'administrateur général, du Service Expertise opérationnelle et Support, du Service Coordination opérationnelle et Communication et du Service de l'administrateur général;
- de l'Administration Gestion des clients et Marketing, de l'Administration Surveillance, Contrôle et Constatation, de l'Administration Bureau Unique – Traitement intégré, de l'Administration Enquête et Recherche et de l'Administration Contentieux;
- de sept régions à savoir: Anvers, Mons, Bruxelles, Gand, Hasselt, Louvain et Liège;
- des Services des Managers régionaux.

Outre les activités douanières classiques, les services des douanes remplissent une série d'autres tâches y compris celles liées à la santé publique et à la sécurité de la chaîne alimentaire (cf. paragraphe 3.2.11.7).

3.2.7 Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie

3.2.7.1 Structure et compétences

La mission du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie (SPF Economie) se définit comme suit :

'Dans un contexte économique belge et international en pleine mutation, la mission du SPF Economie consiste à créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des biens et services en Belgique. Dans cette perspective, le SPF Economie entend connaître et encadrer le marché des biens et services pour mieux le stimuler.'

Les ministres de tutelle sont les ministres ayant dans leurs attributions l'Economie, les PME, les Indépendants et l'Energie. Dans le cadre du MANCP, la direction générale de l'Inspection économique ainsi que BELAC sont importants à exposer.

3.2.7.2 Direction générale de l'Inspection économique

La direction générale de l'Inspection économique (DGIE) est l'une des neuf directions générales du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie. Si elle puise ses moyens dans le SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie, elle intervient aussi, dans le cadre de ses activités et de ses missions, dans des domaines situés en dehors du strict champ de compétences du SPF Economie.

Au fil des années, la DGIE a été chargée par le législateur et par le gouvernement de veiller au respect de la législation économique au sens large du terme. La DGIE est chargée de surveiller le respect de 376 réglementations ou une partie de celles-ci, pour un total de 286 secteurs économiques.

Bien que ses agents ne soient pas des officiers de la police judiciaire, ce type de compétences est prévu dans un certain nombre de lois et d'arrêtés d'exécution. Au niveau pénal, les agents de la DGIE travaillent sous la surveillance du Parquet, mais restent soumis au SPF Economie.

La DGIE peut dès lors être aussi qualifiée de 'police économique' et de 'service spécial d'inspection' ; elle se distingue toutefois de la police conventionnelle, de par son expertise dans le domaine de la législation particulière et ses interventions préventives. En d'autres termes, la DGIE peut, en tant que gardienne de la législation économique, procéder à des enquêtes, même si aucune infraction à cette législation n'a encore réellement été commise.

La mission de la DGIE se définit comme suit :

- la DGIE protège les droits des consommateurs, des entreprises et des commerçants en intervenant à différents titres (information, prévention et répression) dans le cadre de la législation et de la régulation économiques ;
- dans ce cadre, la DGIE stimule et recherche la résolution alternative des litiges, grâce à la concertation ;
- la DGIE coordonne la lutte contre la fraude économique ;
- elle prête son appui en matière de régulation et d'organisation du marché (encadrement du marché) et contribue au développement du potentiel économique en veillant aux intérêts des groupes cibles que sont les consommateurs et les PME.

La DGIE est une autorité compétence concernée pour les contrôles de l'étiquetage, y compris ceux des labels de qualité AOP, IGP et STG (cf. paragraphes 3.2.11.8, 3.2.11.15 et 5.4).

3.2.7.3 BELAC

C'est au sein de la direction générale Qualité et Sécurité (DGQS) que se situe le secrétariat de BELAC. Depuis le 1er août 2006, BELAC est l'unique organisme belge d'accréditation. Créé par les dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006.

En Belgique, la structure d'accréditation trouve son origine dans la loi du 20 juillet 1990. Cette loi arrête qu'il peut être créé un organisme national d'accréditation unique et un conseil national d'accréditation. L'organisme national d'accréditation, BELAC, est responsable de la gestion de la procédure pour obtenir l'accréditation, y compris la délivrance et le retrait des accréditations.

BELAC fonctionne selon un système de management conforme aux exigences internationales relatives à la gestion des organismes d'accréditation. Les accréditations délivrées par BELAC sont reconnues par l'Etat belge.

BELAC est signataire de tous les agréments et accords de reconnaissances multilatérales dans le cadre de l'European co-operation for Accreditation (EA), de l'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) et de l'International Accreditation Forum (IAF). Ainsi, les rapports et certificats émis par les organismes accrédités sous le couvert de BELAC jouissent d'une reconnaissance internationale. Parallèlement, BELAC reconnaît les accréditations délivrées par les organismes avec lesquels il a une reconnaissance mutuelle et veille à promouvoir l'acceptation des rapports et certificats émis par les organismes accrédités.

Le système d'accréditation BELAC est constitué d'une Commission de Coordination, de plusieurs Bureaux d'accréditation et d'un secrétariat.

Le Conseil national d'Accréditation a pour mission :

- de veiller à l'application cohérente et transparente des principes et procédures en matière d'accréditation ;
- d'évaluer le rapport annuel d'activités de l'organisme national d'accréditation et d'émettre un avis adressé au ministre ;
- d'assurer la collecte, la circulation et la publication d'informations relatives aux activités dans ce domaine ;
- d'assurer que toutes les parties intéressées soient associées aux activités d'accréditation ;
- de remettre des avis portant sur tous les aspects concernant l'accréditation.

Le Conseil national d'Accréditation est composé de représentants des autorités nationales, régionales et communautaires, du Bureau de Normalisation, des entreprises, des organisations de travailleurs et des consommateurs.

3.2.8 Agence fédérale de Contrôle nucléaire

La mission de l'Agence fédérale de Contrôle nucléaire (AFCN) se définit comme suit :
'L'AFCN promeut la protection efficace de la population, des travailleurs et de l'environnement contre les dangers des rayonnements ionisants.'

Cette agence est pleinement opérationnelle depuis le 1^{er} septembre 2001. En effet, à cette date, est entré en vigueur l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant Règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants. Cet arrêté rend effective la mise en application de la loi du 15 avril 1994 et précise l'essentiel des conditions et modalités d'exécution des missions de l'Agence. Il comprend la plus grande partie de la réglementation belge en matière de protection de la population et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants. Le ministre de tutelle de l'AFCN est le Ministre de l'Intérieur.

Son champ d'application est plus vaste que par le passé et couvre pratiquement toutes les activités humaines et les situations impliquant un risque résultant de l'exposition aux rayonnements ionisants, et ce au niveau de la protection tant des travailleurs que du public et de l'environnement. En particulier, les risques associés à la radioactivité naturelle (par exemple, le radon) sont intégrés dans la réglementation. Il est à noter qu'une réglementation spécifique mais similaire s'applique au domaine militaire. De même, une grande partie des dispositions générales relatives à la médecine du travail figurent dans d'autres arrêtés royaux et appartiennent à la compétence des fonctionnaires du Ministère de l'Emploi et du Travail. La description détaillée du plan d'urgence national pour des accidents nucléaires fait également l'objet d'un arrêté séparé.

Ce nouveau règlement assure la transposition de toutes les directives européennes en matière de radioprotection et en particulier des directives de 1996 et 1997 qui renforcent considérablement les normes de protection de la population, des travailleurs et de l'environnement et, en particulier, la protection des patients dans le cadre des expositions médicales.

L'AFCN est une autorité compétente concernée dans la surveillance des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants (cf. paragraphe 3.2.11.9).

3.2.9 Police intégrée

3.2.9.1 Introduction

L'organisation de la police belge est greffée sur deux niveaux de police : le niveau fédéral et le niveau local. Ces deux niveaux de police travaillent de façon autonome et dépendent chacun de leurs propres autorités. La Police locale et la Police fédérale assurent ensemble la fonction de police intégrée. Elles sont complémentaires et travaillent en étroite collaboration pour contribuer à plus de sécurité dans le pays et à garantir la démocratie.

Les services de police prêtent assistance si nécessaire aux contrôleurs des autres autorités compétentes lors de l'exécution des contrôles officiels. Ils sont également impliqués dans une série d'accords de coopération spécifiques, tels que celui existant dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (cf. paragraphe 3.2.11.10).

3.2.9.2 Police fédérale

La Police fédérale est placée sous la tutelle du ministre de l'Intérieur et du ministre de la Justice. Les missions de police administrative sont exécutées sous la responsabilité des autorités administratives : les bourgmestres, les gouverneurs de province et le ministre de l'Intérieur. Les missions de la police judiciaire tombent sous la responsabilité des procureurs du Roi, du Parquet fédéral, du Collège des procureurs généraux et, finalement, du ministre de la Justice. Toutes les missions ne nécessitant pas d'intervention d'un service spécialisé de la police fédérale sont confiées aux 196 corps de la police locale.

3.2.9.3 Police locale

La Police locale est constituée de 196 corps de police locale issus de la fusion des ex-Polices communales et des ex-brigades territoriales de la Police fédérale. Parmi eux, 50 couvrent le territoire d'une seule ville ou commune (zones unicomunales) et 146 couvrent plusieurs villes et/ou communes (zones pluricomunales).

Aucun texte n'impose un organigramme-type aux Corps de Police locale mais, afin de garantir un service minimum à la population, l'AR du 17 septembre 2001 précise les six fonctionnalités qui doivent être assurées : le travail de quartier, l'accueil, l'intervention, l'assistance policière aux victimes, la recherche et l'enquête locales et le maintien de l'ordre public.

Chaque Corps de Police locale est placé sous la direction d'un chef de corps, responsable de l'exécution de la politique policière locale et qui assure la direction, l'organisation et la répartition des tâches au sein de son Corps. Il exerce les activités précitées sous l'autorité du Bourgmestre, pour les zones unicomunales ou d'un collège de police pour les pluricomunales. Le collège de police est constitué des Bourgmestres des différentes villes ou communes de la zone de police. Une Commission Permanente de la Police locale est instituée afin de représenter l'ensemble des Corps de police locale. D'initiative, ou sur demande des autorités, elle étudie et donne des avis sur tous les problèmes relatifs à la Police locale.

3.2.10 Autorités régionales

3.2.10.1 Région flamande

3.2.10.1.1 Introduction

Depuis le 1^{er} avril 2006, les services administratifs de l'autorité flamande ont été réorganisés. Ils sont désormais classés en 13 domaines politiques (beleidsdomeinen) comportant chacun un département et une série d'agences 'autonomisées' :

- beleidsdomein Diensten voor het Algemeen Regeringsbeleid;
- beleidsdomein Bestuurszaken;
- beleidsdomein Internationaal Vlaanderen;
- beleidsdomein Financiën en Begroting;
- beleidsdomein Onderwijs en Vorming;
- beleidsdomein Economie, Wetenschap en Innovatie;
- beleidsdomein Cultuur, Jeugd, Sport en Media;
- beleidsdomein Welzijn, Volksgezondheid en Gezin;
- beleidsdomein Landbouw en Visserij;
- beleidsdomein Werk en Sociale Economie;
- beleidsdomein Mobiliteit en Openbare Werken;
- beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie;
- beleidsdomein Ruimtelijke Ordening, Woonbeleid en Onroerend erfgoed.

Les domaines politiques pertinents dans le cadre du MANCP sont Landbouw en Visserij, et Leefmilieu, Natuur en Energie.

3.2.10.1.2 Beleidsdomein Landbouw en Visserij

Le 'Ministerie van Landbouw en Visserij' flamand est constitué du 'Departement Landbouw en Visserij' et de deux 'Intern Verzelfstandigde Agentschappen' (IVA's) sans personnalité juridique, à savoir l'Agentschap voor Landbouw en Visserij' (ALV) et l'Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO).

En outre, le domaine politique Landbouw en Visserij compte encore une 'Extern Verzelfstandigd Agentschap' (EVA) de droit privé, à savoir le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).

Enfin, il y a encore le 'Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij' (SALV).

Production biologique et AOP, IGP et STG

Le Département Landbouw en Visserij est l'autorité compétente pour l'implémentation et la surveillance des systèmes de contrôle de la production biologique, ainsi que pour la reconnaissance et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties.

Le contrôle de la production biologique en Région flamande est réglementé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et ses arrêtés d'exécution. Les contrôles sont effectués par des organismes de contrôle agréés placés sous la surveillance du Département Landbouw en Visserij (cf. paragraphe 3.3.4.).

La reconnaissance et la protection des produits comme AOP, IGP et STG sont réglementées par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires. Les producteurs qui souhaitent protéger leur produit en tant qu'appellation d'origine, indication géographique ou spécialité traditionnelle garantie peuvent introduire un dossier de demande auprès du Département Landbouw en Visserij. Ce département s'occupe du suivi des dossiers de demande jusqu'à ce que la protection soit reconnue par la Commission européenne.

Le contrôle du respect des cahiers de charges des produits dont le nom est protégé sous des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties est réglementé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 et l'accord entre le Service public fédéral (SPF) Economie, PME, Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006 (cf. paragraphe 3.2.11.15). Sur la requête du groupement demandeur, la direction générale de l'Inspection économique (DGEI) du SPF Economie agit en tant qu'organe de contrôle pour les dossiers qui ont été introduits au Département Landbouw en Visserij. Pour le moment, c'est le cas pour tous les produits protégés Flamands.

La direction générale de l'Inspection économique (DGIE) du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est responsable des contrôles sur les marchés dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012. Les contrôles se font tant pour les produits du marché intérieur que pour les produits étrangers.

3.2.10.1.3 Beleidsdomein Leefmilieu, Natuur en Energie

Le Ministère Flamand de l'Environnement, de la Nature et de l'Energie (Vlaams Ministerie voor Leefmilieu, Natuur en Energie, LNE) se compose du Département Leefmilieu, Natuur en Energie, de l'Agentschap voor Natuur en Bos (ANB), de l'Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek (INBO) et de la Vlaamse Energieagentschap (VEA).

Les instances qui jouent un rôle dans les sous-produits animaux sont le Département Leefmilieu, Natuur en Energie qui ressort au ministère LNE, l'Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM), et le Vlaamse Landmaatschappij (VLM).

La réglementation en matière d'hygiène de l'environnement englobe, au niveau flamand, entre autres le décret autorisations environnementales et le décret sur les déchets et leurs arrêtés d'exécution. Le Règlement (CE) n°1069/2009 relatif aux sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine correspond aux deux réglementations. D'une part, les entreprises à notification obligatoire dans le cadre du règlement sont également obligées de disposer d'une autorisation environnementale et les conditions d'exploitation, imposées à ces entreprises par règlement, correspondent aux conditions d'exploitation imposées par la réglementation en matière d'hygiène de l'environnement. D'autre part, les principaux flux de sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine sont considérés comme des déchets, à l'exception du lisier, en Flandre. Leur collecte, entreposage, transport, transformation et utilisation sont par conséquent également soumis à la réglementation flamande en matière de déchets.

Departement Leefmilieu, Natuur en Energie

Le Departement Leefmilieu, Natuur en Energie se fixe pour objectif la réalisation d'un environnement de qualité, dans lequel on utilise de manière durable diverses ressources. Au sein du département, les sections 'Milieuvergunningen' et 'Milieu-inspectie' sont respectivement concernées par l'octroi d'un permis d'environnement et par la surveillance du respect et de la préservation de la réglementation sur l'hygiène de l'environnement.

La section 'Milieu-inspectie' joue un rôle dans la surveillance de la réglementation en matière d'hygiène de l'environnement. Elle se charge en effet de la surveillance de première ligne des établissements devant obligatoirement disposer d'une autorisation et qui selon la réglementation environnementale représentent le risque le plus élevé, à savoir les établissements de classe 1 (auxquels appartiennent les transformateurs de sous-produits animaux devant obligatoirement disposer d'un agrément). Elle surveille également la plupart des dispositions du décret déchets. Les administrations locales jouent aussi un rôle dans la surveillance d'établissements plus petits jugés moins incommodes ainsi que dans la gestion des déchets contraires aux dispositions du décret déchets.

L'autorité de contrôle compétente pour les établissements d'entreposage, les établissements de transformation, les incinérateurs et les installations de compostage et de biogaz soumis à l'obligation d'un agrément est en premier lieu la Vlaamse Milieu-inspectie, et dans certains cas les contrôleurs communaux locaux et/ou les contrôleurs de la Mestbank.

Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij

L'OVAM est en Flandre un point de contact pour la problématique des déchets, l'utilisation et la consommation 'écologiques' de matériaux et l'assainissement du sol.

En ce qui concerne les sous-produits animaux, l'OVAM est uniquement compétent pour les SPA qui sont également des déchets.

Les farines animales et les graisses animales, si elles sont transformées suivant une des méthodes décrites dans le règlement des sous-produits animaux, ne sont encore considérées comme déchets animaux que lorsqu'elles satisfont à la définition de déchets du décret flamand sur les déchets. En d'autres termes : s'ils sont destinés au compostage, à la production de biogaz ou à l'enlèvement. Le suivi des communications TRACES ainsi que l'entreposage des sous-produits animaux et produits dérivés destinés à ces fins relèvent de la compétence d'OVAM.

Les protéines et graisses animales transformées ayant l'une des destinations suivantes ne sont pas considérées comme des déchets animaux et ne relèvent donc pas de la compétence d'OVAM : utilisation technique, petfood, production d'aliments pour bétail, diagnostic, enseignement ou recherche.

L'OVAM assure la délivrance des différents agréments pour les déchets animaux (établissements d'entreposage, établissements de transformation de matières de catégorie 1, 2 et 3, transporteurs de matières de catégorie 1, 2 et 3, entreprises de compostage et de fermentation), et la fourniture d'avis pour l'octroi d'agréments (par la Mestbank) aux entreprises de traitement du fumier qui transforment aussi des déchets animaux autres que du fumier. Depuis la mise à jour de la convention entre l'État fédéral et les Régions en matière de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine du 16 janvier 2014, l'utilisation de sous-produits animaux, autres que le fumier, dans des engrais organiques et amendements du sol n'est plus suivie par l'OVAM mais bien par l'AFSCA.

Vlaamse Landmaatschappij

VLM est actif en tant qu'Agence Autonomisée Externe (Extern Verzelfstandigd Agentschap, EVA) dans le domaine politique Leefmilieu, Natuur en Energie des autorités flamandes. Les sections principales de VLM sont Landelijke Inrichting, Mestbank en Platteland. Outre un bureau central à

Bruxelles, VLM dispose pour la réalisation de ses projets de deux sections régionales. La Région Ouest, avec des implantations à Gent et Brugge et la région Est, avec des implantations à Leuven, Herentals et Hasselt.

Au sein de VLM, la section Mestbank est l'autorité compétente en Flandre pour le lisier en tant que sous-produit animal. Sa tâche principale est la délivrance d'agrément, dans le cadre du règlement sur les sous-produits animaux, aux installations (entreprises de compostage et de fermentation et entreprises de fabrication d'engrais organiques) qui transforment du lisier. Lorsqu'il s'agit d'entreprises de transformation qui, outre le fumier animal, ne transforment aucun autre sous-produit animal, le traitement du dossier et la délivrance d'agrément se font exclusivement par VLM. Si outre le lisier, d'autres sous-produits animaux sont également transformés, un avis contraignant est demandé à OVAM.

VLM est en outre compétent pour le suivi des transports de fumier animal, d'autres engrais et de produits finis transformés en Flandre et lors de l'importation et de l'exportation.

3.2.10.2 Région wallonne

3.2.10.2.1 Introduction

Pour remplir leurs missions, les ministres wallons se font aider par le Service public de Wallonie mais aussi par un certain nombre de sociétés à finalité publique et d'organismes d'intérêt public (OIP) dont la mission est de soutenir ou d'exécuter certaines politiques spécifiques portées par le Gouvernement ou encore d'apporter une expertise spécifique dans l'aide à la gouvernance.

Le Service public de Wallonie comprend un secrétariat général, une direction générale transversale et sept directions générales opérationnelles.

Le secrétariat général exerce des compétences transversales et assure un rôle d'interface entre le gouvernement et l'ensemble des services administratifs, ainsi que les services : gestion du personnel, recrutement, formation, gestion des ressources humaines et affaires juridiques. Par ailleurs, il est chargé de coordonner l'exécution de programmes communs aux différentes directions générales.

La direction générale transversale assure un encadrement et une aide à l'ensemble des services : budget, comptabilité, informatique, gestion mobilière et immobilière.

Les directions générales opérationnelles sont chargées de la gestion de matières et de compétences spécifiques, en lien direct avec les besoins et les attentes des citoyens, des entreprises, des associations et des pouvoirs locaux.

3.2.10.2.2 Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Dans le cadre du MANCP, c'est la direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE) qui est importante.

Production biologique et AOP, IGP et STG

La direction de la Qualité de la DGARNE est l'autorité compétente en Région wallonne pour l'implémentation et la surveillance des systèmes de contrôle de la production biologique. C'est aussi l'autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties à connotation géographique.

Le contrôle de la production biologique en Région wallonne est réglementé par l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des

produits biologiques abrogeant la décision du Gouvernement wallon du 28 février 2008. Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés (cf. paragraphe 3.3.4).

Le Décret du 19 décembre 2002 et l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 réglementent la reconnaissance et la protection des AOP, des IGP et des STG à connotation géographique. L'autorité compétente pour la protection des STG, AOP et IGP est toutefois le Service public fédéral Economie. Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant reconnu par le Gouvernement wallon est agréé pour veiller au bon respect du cahier des charges (cf. paragraphe 3.3.5).

Sous-produits animaux

La Département du Sol et des Déchets (l'Office wallon des déchets - OWD) et le Département de la Police et des Contrôles sont les autorités compétentes, pour la Région wallonne, pour les aspects du Règlement (CE) n° 1069/2009.

La convention du 16 janvier 2014 entre l'État fédéral et les Régions en matière de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine fixe à l'article 4 les compétences régionales. Les tâches de l'OWD qui en découlent pour les produits relevant de la compétence régionale sont :

- l'instruction des demandes d'agrément portant sur les installations visées par les dispositions du règlement sur les sous-produits animaux;
- l'instruction des demandes d'agrément ou d'enregistrement des opérateurs actifs en matière de transport et/ou de collecte de sous-produits animaux des catégories 1, 2 et/ou 3;
- la validation des processus mis en œuvre dans les installations soumises à agrément;
- le suivi et le contrôle administratifs des prestations effectuées dans le cadre de la gestion d'un marché public de services organisant la gestion des animaux trouvés morts au sein des exploitations agricoles;
- la détermination des filières de gestion auxquelles peuvent ou doivent s'adresser des producteurs / détenteurs de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;
- la gestion des messages TRACES relatifs à la réception ou à l'expédition de sous-produits animaux à destination des sociétés énumérées ci-dessus (sous le premier tiret) en Région wallonne.

Le Département de la Police et des Contrôles a, parmi ses nombreuses attributions, le contrôle dans la Région wallonne du respect des impositions liées aux permis d'environnement régissant les installations où sont générés ou transformés des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Il en ira de même avec les futurs agréments des installations. Elle procède également au contrôle des transferts transfrontaliers de déchets / échanges intracommunautaires de sous-produits animaux.

3.2.10.3 Région de Bruxelles-Capitale

3.2.10.3.1 Introduction

Pour mettre sa politique en œuvre, le Gouvernement régional dispose de son administration, le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale (MRBC), ainsi que de divers organismes pararégionaux et des a.s.b.l. d'intérêt régional.

Le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale est le principal outil du Gouvernement bruxellois dans la mise en œuvre de sa politique. Il est structuré en six administrations distinctes :

- Secrétariat général;
- Administration des Pouvoirs Locaux;
- Administration des Finances et du Budget;
- Bruxelles Mobilité;
- Administration de l'Aménagement du Territoire et du Logement;
- Administration de l'Economie et de l'Emploi.

Le Secrétariat général encadre les cinq administrations compétentes dans des matières spécifiques et leur apporte un soutien en termes d'organisation et de gestion.

3.2.10.3.2 Administration de l'Economie et de l'Emploi

Dans l'Administration de l'Economie et de l'Emploi, la direction de la Conception et Coordination est l'autorité compétente en Région de Bruxelles-Capitale pour l'implémentation et la surveillance de systèmes de contrôle en matière de production biologique. Elle est également l'autorité compétente pour l'agrément et la protection des appellations d'origine protégée, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties.

Le contrôle de la production biologique en Région de Bruxelles-Capitale est régi par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009. Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés (cf. paragraphe 3.3.4).

La reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées en Région de Bruxelles-Capitale par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009. Les demandes d'enregistrement d'une AOP, IGP et STG sont introduites auprès de la direction de la Conception et Coordination. Le respect du cahier des charges est contrôlé par les établissements de contrôle désignés par le Ministre bruxellois chargé de la Politique agricole et les contrôles se font conformément aux dispositions fixées par ce ministre.

La direction générale de l'Inspection économique du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour les contrôles (sur l'étiquette) des AOP, IGP et STG.

3.2.10.3.3 Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

L'Institut bruxellois pour la Gestion de l'Environnement (Bruxelles Environnement – IBGE) est un OIP de type A. Il est l'administration environnement et énergie de la Région de Bruxelles-Capitale. L'IBGE a pour mission de gérer les différents thèmes environnementaux : air, eau, déchets, sol, espaces verts et biodiversité, bruit, énergie, santé et environnement, écomobilité.

Dans le cadre du Règlement (CE) n° 1069/2009, l'IBGE est compétent pour le planning, l'avis et l'information, les autorisations, agréments et enregistrements, la surveillance et le contrôle de la gestion des déchets et le transport des déchets, la surveillance et le contrôle de tous les acteurs de ce règlement dans le cadre de compétence de la Région. Ces tâches sont principalement réalisées dans les sections Autorisations et partenariats et Police environnement et Sol. Les sections Nature, Eau et Forêt et Espaces verts peuvent toutefois être associées au suivi de l'enlèvement de cadavres dans les espaces verts publics.

3.2.11 Accords de coopération et protocoles

3.2.11.1 Introduction

Quoique chacune des différentes autorités possède ses compétences propres et séparées, il peut exister une certaine dépendance concernant l'exercice de ces compétences propres. Il existe aussi le danger que certaines tâches ne soient pas effectuées, et que d'autres le soient deux fois.

Pour préparer et mettre en œuvre une politique efficace en vue d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire, il est nécessaire de préciser davantage les compétences et de coordonner les tâches spécifiques des instances impliquées dans l'élaboration et l'application des réglementations. A cet effet, les différentes instances ont conclu divers accords de coopération et protocoles, dont les principaux sont commentés dans la suite du présent chapitre.

3.2.11.2 Accord de coopération entre l'état fédéral et les régions concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche

Un accord de coopération entre l'état fédéral, la région flamande, la région wallonne et la région Bruxelles-capitale a été conclu le 18 juin 2003 concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche, en vue de gérer de façon efficace les matières agricoles et toutes les conséquences qui en découlent, et de définir les responsabilités y afférentes.

Le suivi du présent accord ainsi que des engagements respectifs sera assuré au sein de la Conférence Interministérielle de Politique Agricole (CIPA).

Dans l'accord de coopération sont fixés les principes relatifs à l'échange et à la communication des données. Dans le cadre de la recherche et de la lutte contre les infractions, les régions et le pouvoir fédéral coopèrent et échangent toutes informations utiles.

L'accord constitue aussi une base pour la délégation de certaines missions en rapport avec la mission de l'AFSCA, aux administrations des régions qui sont compétentes pour la certification du matériel de reproduction.

Ces missions portent sur :

- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles dans le cadre de la réglementation relative à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux en vue du contrôle phytosanitaire des entreprises, ainsi que du contrôle et de la délivrance du passeport phytosanitaire pour les plants de pommes de terre et les semences;
- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles repris dans les réglementations phytosanitaires des pays tiers et de celle visée ci-dessus en vue de la délivrance du certificat phytosanitaire pour l'exportation de plants de pommes de terre, de semences agricoles, de semences de légumes ou de semences forestières;
- le concours à la réalisation de contrôles ciblés en cas de découverte ou de suspicion de la présence d'un organisme nuisible pouvant porter un préjudice grave au secteur concerné.

Cette délégation doit faire l'objet entre les parties concernées d'une convention à durée indéterminée. L'AFSCA demeure seule responsable de la mise en œuvre de la réglementation concernée et de la recherche et de la constatation des infractions y afférentes.

Les missions de contrôle suivantes peuvent être déléguées par les régions à l'AFSCA :

- le contrôle des réceptions de betteraves sucrières et de chicorées inuline conformément aux directives de réception existant en la matière;
- la délivrance des certificats d'importation à l'importation de plants de pommes de terre et de semences conformément à la réglementation y relative;
- la notification aux Régions de l'importation de végétaux destinés à la plantation conformément à la réglementation y relative, à l'exception des plants de pommes de terre et des semences;
- la prise d'échantillons, à la demande des Régions, afin de déterminer une éventuelle contamination par des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Cette délégation à l'AFSCA doit faire l'objet entre les parties concernées d'une convention à durée indéterminée fixant des modalités opérationnelles pour l'AFSCA portant au minimum sur l'établissement de cahiers de charges, la transmission de données, l'évaluation systématique par les administrations régionales compétentes des tâches déléguées, les interventions de laboratoires, les conditions de sa suspension et de sa dénonciation.

3.2.11.3 Délégation aux régions de certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA

Dans le prolongement de l'accord de coopération du 18 juin 2003, l'arrêté royal du 10 octobre 2003 règle les modalités selon lesquelles certaines tâches relevant de la compétence de l'AFSCA sont confiées aux régions.

Il s'agit ici de tâches qui se rapportent à :

- la réalisation des contrôles officiels des organismes nuisibles ainsi que du contrôle et de la délivrance du passeport phytosanitaire pour des plants de pommes de terre et certaines semences;
- la réalisation des contrôles officiels et documentaires des certains organismes nuisibles repris dans les réglementations phytosanitaires des pays tiers en vue de la délivrance du certificat phytosanitaire pour l'exportation de plants de pommes de terre, de semences agricoles, de semences de légumes ou de semences forestières;
- le concours à la réalisation de contrôles ciblés en cas de découvertes ou de suspicion de la présence d'un organisme nuisible pouvant porter un préjudice grave au secteur concerné.

Ces tâches sont confiées aux régions par voie de convention à durée indéterminée conformément aux modalités fixées par l'AR. En cas de suspicion ou de mise en évidence d'irrégularités, ces autorités en informent immédiatement l'AFSCA.

L'AFSCA transmet aux régions tous les documents officiels permettant de satisfaire aux exigences spécifiées en matière de contrôle et d'analyse des organismes nuisibles. Ces documents officiels comprennent entre autres: le cahier des charges et les instructions relatives aux contrôles à réaliser dans les entreprises sur les végétaux concernés, les documents techniques pertinents de l'AFSCA et ceux transmis par la Commission Européenne et les Etats membres, la liste actualisée des laboratoires qui peuvent effectuer les analyses relatives à la détection des organismes nuisibles en vue de la délivrance des passeports phytosanitaires et de certificats phytosanitaires, et la liste des personnes de contact des UPC de l'AFSCA concernées par les contrôles phytosanitaires.

L'AFSCA ne peut conclure une telle convention que pour autant que celle-ci prévoit :

- une confirmation de la réalisation des tâches confiées qui précisera :
 - o l'organisation administrative de l'organisme à qui des tâches ont été confiées ainsi que les agents chargés des contrôles et possédant les qualifications requises pour réaliser ces opérations;
 - o l'adéquation des documents méthodologiques et techniques avec le cahier des charges;
 - o le respect de la programmation annuelle de contrôle et d'analyse fixée par l'AFSCA pour satisfaire aux exigences relatives à la délivrance du passeport phytosanitaire et du certificat phytosanitaire;
- lorsque la présence d'un organisme nuisible aux végétaux est suspectée ou détectée à la suite d'une inspection visuelle ou de l'obtention d'un résultat de laboratoire positif :
 - o la communication immédiate à l'AFSCA de toute information. Toutefois, pour les organismes nuisibles déjà présents et qui ne nécessitent pas de mesure de lutte immédiate conformément aux dispositions réglementaires, la notification peut se faire lors des bilans des campagnes de prospection ;
 - o la suspension immédiate de la délivrance des passeports phytosanitaires pour les exploitations concernées;
 - o la prise des mesures appropriées conformément aux instructions de l'AFSCA dans le cadre des tâches confiées;
- qu'aucune mesure administrative (quarantaine, destruction, ...) concernant les organismes nuisibles ne peut être ordonnée par l'organisme à qui les tâches ont été confiées, à l'exception des mesures prophylactiques visant le contrôle des organismes nuisibles déjà présents, ne nécessitant pas des mesures de lutte immédiate;
- la possibilité pour l'AFSCA de suspendre immédiatement tout ou partie des activités de contrôle et la délivrance des documents correspondants en cas de manquement mettant en péril la fiabilité ou l'efficacité des tâches confiées.

Les agents des services régionaux concernés ont accès au réseau informatique de l'AFSCA pour toutes les données pertinentes en vue de la bonne réalisation des tâches confiées.

L'AFSCA procède à une évaluation de l'exécution par les régions des tâches confiées au moyen d'un audit réalisé par une équipe d'auditeurs qu'elle désigne. Cet audit peut porter tant sur la gestion technique et administrative des contrôles que sur la réalisation des analyses. En cas d'insuffisance ou de manquement, la région concernée est invitée à apporter des actions correctives.

Une telle convention est conclue avec la Région flamande ainsi qu'avec la Région wallonne.

3.2.11.4 Conditionnalité

Egalement dans le prolongement de l'accord de coopération du 18 juin 2003, un protocole a été signé entre l'AFSCA et les instances régionales en 2007, à savoir la direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement du Service Public de Wallonie et l'autorité flamande concernant la conditionnalité. Un nouveau protocole a débuté en 2009. En 2013, un protocole a été conclu entre l'AFSCA, l'Organisme de paiement de Wallonie et l'Agence flamande de l'agriculture et de la pêche.

Lors des contrôles de l'AFSCA, certains aspects sont aussi contrôlés dans le cadre des conditions marginales. Ces conditions marginales comprennent une série d'exigences que doivent respecter les exploitations agricoles sur le plan de la santé publique, de la santé des animaux, du bien-être des animaux, de la santé des végétaux et de l'environnement. Les résultats de ces contrôles sont notifiés aux organismes régionaux de paiement. Celles-ci sont entièrement responsables de la suite donnée aux résultats transmis.

3.2.11.5 AFSCA-SPF SPSCAE

Entre le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et l'AFSCA, il existe un protocole précisant les compétences de ces deux instances, ceci afin d'éviter les doubles emplois et de préciser les responsabilités réciproques.

Sur base de la législation et de ce protocole, les tâches suivantes sont établies pour le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

- préparation de la politique et définition des objectifs et des principes généraux en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire, la santé animale et la protection des végétaux;
- détermination des normes de produits et, le cas échéant, leur agrément, homologation, enregistrement, autorisation et notification;
- bonnes pratiques de laboratoires et bonnes pratiques expérimentales;
- évaluation du risque relatif aux produits en ce qui concerne la santé publique, la santé animale et l'environnement;
- gestion des Fonds budgétaires et des programmes qu'ils financent;
- normes en matière d'éthique, de déontologie et de prestation de service; pour les vétérinaires, l'agrément est délivré par le SPF mais la procédure disciplinaire est mixte concernant les vétérinaires agréés;
- normes, politique et coordination des contrôles concernant la CITES;
- relations internationales en rapport avec les compétences précitées;
- information et communication en rapport avec les compétences précitées.

Les tâches de l'AFSCA sont :

- évaluation du risque en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire à l'exception de l'évaluation du risque relatif aux produits en ce qui concerne la santé publique, la santé animale et l'environnement;
- élaboration et contrôle de l'application des réglementations opérationnelles ;
- gestion des ressources propres, e.a. celles initialement versées aux Fonds budgétaires, qui lui sont dévolues;
- détermination des normes en matière d'agrément des opérateurs et, le cas échéant, leur agrément, enregistrement, autorisation et notification;
- mise en place des systèmes, des outils et des programmes de contrôle dans les secteurs concernés, y compris les limites d'action. Le cas échéant, celles-ci sont communiquées sans délai au SPF;
- contrôle et certification des produits à tous les stades;
- contrôle des opérateurs au sein de la chaîne alimentaire;
- relations internationales en rapport avec les compétences précitées;
- information et communication en rapport avec les compétences précitées.

Le protocole susmentionné règle également les compétences du SPF et de l'AFSCA dans les organisations européennes et internationales. Ainsi le SPF est le service pilote pour les réunions au niveau du conseil et du Parlement. L'AFSCA est le service pilote pour les réunions au niveau de la Commission – DG Santé (Comité permanent et groupes de travail, et HFAA).

En ce qui concerne la CITES, le protocole prévoit également un contrat de gestion distinct, qui prévoit des modalités pratiques en matière de contrôles.

Les contrôles CITES effectués par l'AFSCA sont limités aux lieux où ses fonctionnaires accomplissent habituellement leurs missions, et aux animaux, végétaux et produits soumis à la réglementation sanitaire. Le SPF SPSCAE se charge des contrôles dans les établissements ayant un enregistrement CITES. Le SPF élabore en collaboration avec l'AFSCA les instructions destinées aux fonctionnaires de l'AFSCA, se charge de la formation et de l'information et procure de la documentation; au besoin, il met des experts à disposition. Chaque infraction constatée concernant la CITES est immédiatement communiquée au point de contact désigné par le SPF SPSCAE. En outre, l'AFSCA envoie chaque mois au SPF SPSCAE des informations concernant les contrôles effectués.

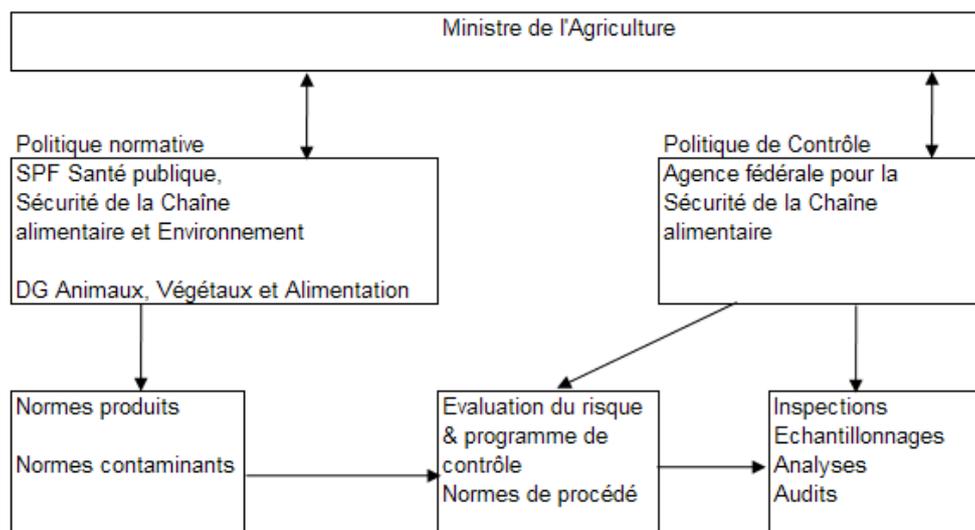
Le protocole de base a ensuite été modifié et complété par un contrat de gestion pour le contrôle de l'interdiction de fumer dans les établissements de l'horeca, qui dit que la préparation de la politique, la politique de contrôle et la communication font partie des missions du SPF SPSCAE. Le SPF SPSCAE et l'AFSCA effectuent les contrôles du respect de l'interdiction de fumer selon les directives et les principes arrêtés dans ce contrat de gestion.

Les inspecteurs et contrôleurs du SPF SPSCAE et de l'AFSCA sont compétents en ce qui concerne le contrôle de la réglementation anti-tabac dans les salles de consommation des établissements horeca. Ce contrôle porte tant sur les règles applicables en terme d'infrastructure que sur les règles applicables en termes d'usage du tabac par les clients et les employés. Seuls les inspecteurs et contrôleurs du SPF sont habilités à contrôler le respect de la réglementation anti-tabac dans les locaux fermés accessibles au public autres que les établissements horeca.

Le SPF SPSCAE effectuera notamment les contrôles dans les (lieux de consommation) établissements horeca faisant partie d'un bâtiment public. L'AFSCA exécutera les contrôles selon le programme d'inspection mis en place par la DG politique de contrôle. Le SPF SPSCAE est responsable de la préparation de la politique à suivre ainsi que de l'interprétation des normes, élabore en concertation avec l'AFSCA des instructions destinées aux agents de l'AFSCA, assure la formation et l'information des agents de l'AFSCA, développe en collaboration avec l'AFSCA un programme pluriannuel. Il détermine également les mesures à prendre en cas d'infractions. L'AFSCA exécute les contrôles mentionnés dans le programme de contrôle, donne suite aux plaintes, prend les mesures nécessaires et remet tous les trois mois les résultats de contrôle au SPF SPSCAE. Les services de contrôle du SPF SPSCAE et de l'AFSCA se concertent à intervalles réguliers.

Il faut également signaler que lors de l'établissement du programme de contrôle par la direction générale de la Politique de Contrôle de l'AFSCA, une concertation est menée avec les homologues respectifs du SPF SPSCAE.

La répartition des compétences entre la direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF SPSCAE et l'AFSCA est schématisée à la figure 4.



(en ce qui concerne les autres ministres compétents pour le SPF SPSCAE, voir le paragraphe 3.2.2.2)

Figure 4 : représentation schématique des compétences du SPF SPSCAE, DG4 et de l'AFSCA.

Quant à la coopération entre le SPF SPSCAE, direction générale Environnement (DG 5) et l'AFSCA en ce qui concerne les contrôles des produits phytopharmaceutiques (et adjuvants), elle est fixée dans un autre protocole.

Ce protocole a pour but :

- de définir clairement la répartition des contrôles;
- d'appliquer une politique de contrôle uniforme à tous les opérateurs;
- de respecter autant que possible le principe du 'guichet unique' tel que demandé par la simplification administrative;
- d'instaurer un dialogue permanent dans la confiance et le respect;
- d'anticiper des problématiques émergentes;
- d'évaluer l'ensemble de la politique menée.

L'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5, s'engagent à répondre activement aux demandes de collaboration en apportant leurs connaissances, leur expérience et leur expertise. Elles s'échangent les données utiles pour le bon déroulement des contrôles.

Les législations fédérales qui traitent du contrôle des produits phytopharmaceutiques et des compétences propres et partagées de l'AFSCA et du SPF SPSCAE, DG 5, sont schématiquement représentées au tableau 2. La répartition spécifique des contrôles en matière de produits phytopharmaceutiques entre le SPF SPSCAE et l'AFSCA est décrite dans le tableau 3.

Ils se transmettent les données utiles pour le bon déroulement des contrôles. Ceci comprend notamment :

- les critères à vérifier (check-list de contrôle);
- une grille permettant d'évaluer la gravité de la non-conformité;
- la liste des biocides autorisés;
- la liste des opérateurs (négociants et utilisateurs) repris dans les banques de données.

De plus, les deux parties se communiquent un aperçu des contrôles qui ont été exécutés chez les opérateurs l'année précédente.

Lorsqu'un contrôle est réalisé par une autorité chez un opérateur pour un aspect qui ne relève pas directement de sa compétence (par exemple la vérification de l'agrément de vendeur agréé chez un négociant par l'AFSCA ou le contrôle de la présence de l'autocollant attestant du contrôle technique sur un pulvérisateur par le SPF-DG5) et que celui-ci se révèle non conforme, les deux autorités s'en informent mutuellement et l'autorité juridiquement compétente en assure le suivi.

Les informations transmises reprennent notamment :

- l'infraction constatée;

- l'importance de l'infraction (selon une grille prédéfinie);
- le nom et les coordonnées de l'opérateur chez qui l'infraction a été constatée;
- tout autre commentaire utile pour le contrôle de suivi.

Ces notifications sont effectuées au plus vite et au plus tard, pour les critères jugés critiques, dans les 48 heures suivant le contrôle.

Une réunion annuelle est organisée afin de discuter des contrôles des produits phytopharmaceutiques. Au cours de celle-ci, les résultats des contrôles effectués sont analysés et les nécessités de contrôle sont discutées.

Dans le cadre d'un éventuel audit interne initié à l'initiative d'une des deux parties, l'autre s'engage à y collaborer.

Tableau 2: législations fédérales qui traitent du contrôle des produits phytopharmaceutiques et des compétences propres et partagées de chaque autorité.

Référence à la législation	Critères à contrôler	Compétences	
		AFSCA	SPF SPSCAE-DG 5
AR 28/02/1994 ⁽¹⁾ & Règlement (CE) n° 1107/2009 ⁽⁵⁾	Mise sur le marché, détention et utilisation des produits phytopharmaceutiques <ul style="list-style-type: none"> - agrégation de vendeur et utilisateur - local de stockage - détention de produits phytopharmaceutiques agréés - utilisation correcte des produits phytopharmaceutiques - étiquetages, emballages, publicités et tenue des registres 	X X X X	X X X X
AR 13/03/2011 ⁽²⁾	Présence de l'autocollant attestant de la réussite du pulvérisateur au contrôle technique obligatoire	X	
AR14/11/2003 ⁽³⁾ & AR 22/12/2005 ⁽⁴⁾ & Règlement (CE) n° 1107/2009 ⁽⁵⁾	<ul style="list-style-type: none"> - Registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et biocides - Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire 	X	

⁽¹⁾ Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.

⁽²⁾ Arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle des pulvérisateurs.

⁽³⁾ Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

⁽⁴⁾ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil.

Tableau 3: répartition des contrôles entre l'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5.

Opérateurs cibles	Types de contrôles	AFSCA	SPF-DG5
Fabricants de produits phytopharmaceutiques Conditionneurs de produits phytopharmaceutiques Importateurs de produits phytopharmaceutiques Exportateurs de produits phytopharmaceutiques Etablissements faisant conditionner, préparer ou fabriquer par un tiers des produits phytopharmaceutiques dans le but de commercialiser les produits sous leur propre nom	Détention et commercialisation de produits phytopharmaceutiques à usage agricole Emballage et étiquetage Traçabilité et notification obligatoire Infrastructure et installation, hygiène	X	
Négociants de produits phytopharmaceutiques (vendeurs agréés)	Délivrance des agréments de vendeurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et commercialisation de produits phytopharmaceutiques à usage agricole Emballage et étiquetage Traçabilité et notification obligatoire Contrôle des agréments de vendeurs agréés Contrôle des biocides présents	X	
Utilisateurs de produits phytopharmaceutiques bénéficiant de la dérogation spécifiée à l'article 67 de l'AR du 28/02/1994 (agriculteurs et horticulteurs fruits et légumes)	Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques (y compris registres d'utilisation), pulvérisateurs Contrôles des biocides présents	X	
Horticulteurs spécialisés en plantes ornementales soumis à des contrôles phytosanitaires annuels (AR du 10 août 2005)	Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques, pulvérisateurs Contrôles des biocides présents	X	
Horticulteurs spécialisés en plantes ornementales (autres)	Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques, pulvérisateurs Contrôles des biocides présents		X
Utilisateurs agréés de produits phytopharmaceutiques ayant un impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire (entrepreneurs de pulvérisation, ...)	Délivrance des agréments d'utilisateurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques (y compris registres d'utilisation), pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents	X	
Utilisateurs agréés de produits phytopharmaceutiques n'ayant pas d'impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire (Administrations communales, SNCB, entrepreneurs de jardin, ...)	Délivrance des agréments d'utilisateurs agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives) Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents		X
Utilisateurs spécialement agréés de produits phytopharmaceutiques ayant un impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire	Délivrance des agréments d'utilisateurs spécialement agréés, renouvellements et extensions (y compris les visites y relatives)		X
	Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents	X	
Utilisateurs spécialement agréés de produits phytopharmaceutiques n'ayant pas d'impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire	Délivrance des agréments d'utilisateurs spécialement agréés, renouvellements et extensions Détention et utilisation de produits phytopharmaceutiques, pulvérisateurs Contrôle des agréments d'utilisateurs agréés Contrôles des biocides présents		X
Utilisateurs de produits pour essais à des fins de recherche et d'essais scientifiques	Respect des conditions spécifiées dans l'autorisation délivrée par le Ministre (AR 28/02/1994, art 40)	X	
Fumigateurs (chaîne alimentaire ou non)			X

3.2.11.6 AFSCA-AFMPs

Le protocole conclu en 2008 entre l'AFSCA et l'AFMPs, et actualisé en 2013, vise à éviter des contrôles redondants pour lesquels l'AFSCA et l'AFMPs sont toutes deux compétentes, à clarifier la compétence de contrôle dans la chaîne de distribution de médicaments pour usage vétérinaire, et à promouvoir la collaboration entre les deux agences.

L'AFSCA fournit chaque année à l'AFMPs un programme de contrôle à effectuer chez les grossistes-répartiteurs en produits pharmaceutiques. Ces contrôles ont trait à l'étiquetage et à l'échantillonnage des compléments alimentaires et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. L'AFSCA transmet à l'AFMPs les procédures et directives en vigueur à ce sujet et prévoit une formation pertinente pour les membres du personnel concernés de l'AFMPs. L'AFMPs exécute ces contrôles et rapporte les résultats à l'AFSCA

En cas d'infraction, les dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA et modifiant diverses dispositions légales sont d'application. L'AFMPs transmet les résultats non conformes à l'AFSCA dans les 7 jours ouvrables après réception du rapport d'analyse. Cependant, en cas de grave danger pour la santé publique, le résultat non conforme doit être rapporté dans les 24 heures qui suivent la réception du rapport d'analyse.

En cas de constatation de non-conformités qui exigent un retrait du marché, l'AFSCA prend les mesures nécessaires auprès du pharmacien (ou, le cas échéant, du grossiste-répartiteur) chez qui l'échantillon avait été prélevé. L'AFSCA doit veiller au suivi ultérieur, y compris la proposition d'une contre-analyse auprès de l'entreprise du secteur alimentaire, et décider de la nécessité ou non d'un retrait ou d'un rappel des produits. L'AFSCA informe l'AFMPs du résultat de la contre-analyse éventuelle et des mesures prises.

L'AFSCA est responsable pour le RASFF.

L'AFMPs est compétente pour le contrôle de la chaîne de distribution de médicaments à usage vétérinaire à partir de la production jusque, et y compris, la pharmacie et les dépôts des vétérinaires.

L'AFSCA est compétente pour le contrôle des stocks de médicaments à usage vétérinaire dans les exploitations agricoles et, en cas de constatations d'irrégularité à ce niveau ou sur les denrées alimentaires d'origine animale :

- le contrôle du registre de sortie de médicaments à usage vétérinaire et les documents d'administration et de fourniture du dépôt vétérinaire relatifs aux animaux producteurs de denrées alimentaires;
- le contrôle du registre d'entrée et des stocks des dépôts vétérinaires;
- le contrôle des prescriptions chez les vétérinaires pour les animaux producteurs de denrées alimentaires.

Pour garder le bon déroulement des contrôles et à l'échange réguliers d'informations, une cellule de coordination est mise en place regroupant des représentants de l'AFSCA et de l'AFMPs. Elle sert de point de contact pour procurer l'information utile pour tout problème rencontré sur le terrain et le suivi adéquat des constatations.

L'AFSCA peut réaliser des audits auprès de l'AFMPs en ce qui concerne le respect des dispositions de ce protocole.

L'AFSCA est également représentée dans la Chambre pour les produits à usage humain et dans la Chambre pour les produits à usage vétérinaire, qui constituent la Commission mixte de l'AFMPs.

3.2.11.7 AFSCA-SPF Finances

Un protocole de coopération est établi entre l'AFSCA et l'Administration Générale des Douanes et Accises (anciennement l'Administration des Douanes et Accises) relatif aux contrôles effectués par la douane et par l'AFSCA lors de l'introduction et de l'importation dans la Communauté Européenne, l'exportation hors de la Communauté Européenne ou le commerce intracommunautaire:

- d'animaux vivants et de leurs produits vivants;
- de denrées alimentaires d'origine animale;
- de denrées alimentaires d'origine non animale;
- d'aliments pour animaux;
- de plantes et produits végétaux;
- de sous-produits animaux et d'autres produits qui tombent sous la compétence de l'AFSCA.

Le protocole s'applique aussi à l'exécution de la politique de contrôle, l'application de la réglementation, et l'échange d'informations relatives au champ d'application susmentionné. De plus, le protocole est applicable à la collaboration en matière de perception de rétributions.

Lors de l'élaboration de nouvelles dispositions légales ou réglementaires nationales ou internationales, relatives au champ d'application susvisé, les deux parties se concertent. Les parties s'informent mutuellement et immédiatement de la publication de textes légaux et réglementaires, lorsqu'ils peuvent avoir un impact sur l'exécution du champ d'application visé.

Chaque partie reçoit exclusivement de sa propre administration les directives pour l'exécution de sa mission. Les deux parties se portent mutuellement assistance, plus spécifiquement en fournissant des explications sur la législation, les documents et autres renseignements nécessaires. Elles veillent à la concordance des directives respectives.

Les parties s'échangent les informations permettant une préparation, exécution et évaluation efficaces des contrôles de l'AFSCA, y compris le monitoring, et des contrôles de la douane.

Les deux parties collaborent à une analyse commune des risques et des fraudes pour le champ d'application visé au présent protocole. Les parties accordent leur stratégie en matière d'octroi du statut d'opérateur économique certifié et l'établissement de 'green lanes'. Elles collaborent à la gestion de la chaîne logistique et de l' 'intelligence' y afférente.

En ce qui concerne les contrôles, les deux parties s'engagent à harmoniser leurs méthodes de travail. Elles veillent à harmoniser leurs actions respectives dans l'exécution des contrôles. Les parties collaborent lors de l'exécution de leurs contrôles pour partager leurs expertises respectives et éviter les doubles emplois. Elles s'apportent mutuellement assistance dans l'échange ou la mise à disposition du matériel de contrôle requis.

Les parties s'apportent mutuellement assistance concernant l'organisation de formations professionnelles. Elles veillent à ce que leurs agents reçoivent une formation adéquate pour préparer, effectuer et évaluer les contrôles. Chaque partie met son expertise à la disposition de l'autre partie pour la formation d'agents de cette dernière.

Les deux parties se concertent et se prêtent mutuellement assistance dans le domaine de la perception des rétributions.

Il y a une Cellule de coordination AFSCA/Douane qui est composée des représentants de l'AFSCA et de l'Administration Générale des Douanes et Accises.

Cette cellule se réunit au moins deux fois par an et en cas de besoin afin :

- de procéder à une évaluation commune de la gestion générale et de l'exécution des tâches;
- d'évaluer l'efficacité de la collaboration et les résultats atteints;
- d'harmoniser les politiques de contrôle respectives;
- d'assurer la gestion des accords définis dans ce protocole;
- de prévoir une évaluation périodique de ce protocole.

Tous les sujets pertinents pour l'application de ce protocole peuvent être abordés dans la cellule. Des groupes de travail, chargés de tâches spécifiques peuvent être formés.

3.2.11.8 AFSCA-SPF Economie

Entre l'AFSCA et le Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie (SPF Economie), un nouveau protocole a été conclu en 2016. Ce protocole remplace le protocole de 2007.

L'objectif de ce protocole consiste à:

- éviter les contrôles superflus pour lesquels aussi bien l'AFSCA que le SPF Economie sont compétents;
- préciser la compétence de contrôle relative à l'étiquetage, à la publicité et à la composition des denrées alimentaires;
- encourager la collaboration entre les deux services.

Le SPF Economie est responsable de l'exécution des contrôles en ce qui concerne la composition, la dénomination, le dol et la fraude économique dans les denrées alimentaires.

L'AFSCA est responsable de la réalisation des contrôles en ce qui concerne les aspects de santé publique et de sécurité alimentaire.

Le service qui élabore le programme de contrôle, qui effectue les contrôles, qui se charge du suivi et du rapportage des contrôles et qui traite les plaintes est dénommé 'le service pilote'.

Chaque année, l'AFSCA et le SPF Economie se concertent sur le développement des programmes de contrôle respectifs dans le but de coordonner les parties relatives à l'étiquetage, à la publicité et à la composition des produits pour lesquelles ils sont compétents et si nécessaire, pour réaliser des adaptations intermédiaires.

Les résultats globaux des contrôles réalisés par les deux services sont échangés et parcourus au moins une fois par an. Les difficultés et hiatus sont également abordés de sorte que, sur base de cela, on puisse définir ou adapter les contrôles futurs.

Le service pilote fournit à l'autre service toutes les informations nécessaires pour réaliser les contrôles et interpréter la réglementation. Si des formations sont données dans cette matière, elles sont également ouvertes à l'autre service.

Chaque service fait son rapportage suivant les propres procédures internes et informe l'autre service des résultats.

Les plaintes reçues d'un service qui concernent des affaires pour lesquelles l'autre service est pilote sont transmises à cet autre service. La partie plaignante en est informée.

Les plaintes concernant des affaires pour lesquelles les deux services sont conjointement pilotes sont traitées par le service qui a reçu la plainte.

Une copie de la plainte est envoyée à titre informatif à l'autre service.

Le service qui réalise le contrôle prend également les mesures appropriées (saisie, ordre de rappel, destruction, PV,...) en cas de constatation d'infractions, quel que soit l'objet de ces infractions.

Lorsqu'un contrôle met en lumière une infraction pour laquelle le service qui réalise le contrôle n'est pas pilote, cela est porté à la connaissance du service pilote.

Une cellule de coordination est mise en place, regroupant des représentants de l'AFSCA et du SPF Economie. La cellule de coordination a pour tâche d'assurer le suivi de ce protocole. La cellule de coordination est responsable du suivi des dossiers communs, de l'harmonisation des deux programmes de contrôle, de la surveillance du bon déroulement des contrôles et de l'échange régulier d'informations. La cellule se réunit au moins deux fois par an afin de répondre aux objectifs du présent protocole.

La cellule fait office de point de contact pour l'obtention d'informations utiles sur tous les problèmes rencontrés dans la pratique, elle est responsable de la coordination entre les services et permet également la concertation dans les cas où l'expertise des deux services est requise.

Les deux services peuvent réaliser des audits l'un chez l'autre en ce qui concerne le respect des dispositions du présent protocole.

Le SPF Economie collabore, si nécessaire, avec l'AFSCA pour chaque mission du service HFAA ayant trait à un sujet concernant le SPF Economie.

Au cas où un audit HFAA aboutirait à des recommandations adressées au SPF Economie, ce dernier s'engagerait alors à mettre sur pied un plan d'action et à prendre les mesures d'exécution nécessaires dans les délais demandés. A la demande du point de contact de l'AFSCA, un état d'avancement de la réalisation du plan d'action est régulièrement communiqué.

En fonction des compétences et des principaux objectifs des deux services, le service pilote pour le contrôle de l'étiquetage est désigné sur base des éléments suivants (pour certains aspects les deux services sont responsables des contrôles):

- dénomination de vente:
 - o le SPF Economie est le service pilote pour le contrôle de la dénomination de vente sauf dans les cas où il existe un lien évident avec la santé publique et/ou la sécurité alimentaire;
 - o généralités:
 - l'AFSCA est uniquement le service pilote si la dénomination est liée à une composition du produit et a un lien évident avec la santé publique et/ou la sécurité alimentaire;
 - toutes les autres mentions relatives à la dénomination de vente, en particulier les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties etc. relèvent de l'expertise du SPF Economie;
 - o spécifiquement:
 - utilisation des dénominations 'viande de veau' et 'viande jeune bovin': le SPF Economie est le service pilote;
 - les contrôles dans le cadre du règlement (UE) n° 1308/2013 sont répartis comme suit:
 - l'AFSCA réalise des contrôles quant au respect de ces règlements dans les abattoirs, ateliers de découpe et établissement de production de viande hachée et de préparations de viandes;
 - le SPF Economie effectue des contrôles du respect de ce règlement dans le commerce de détail;
- dispositions spécifiques devant être apportées conjointement à la dénomination: le SPF Economie est le service pilote pour le contrôle des mentions devant apparaître avec la dénomination, à l'exception de la mention sur le rayonnement ionisant et de la mention 'dégelé';
- allégations nutritionnelles et de santé: l'AFSCA est le service pilote pour les contrôles des allégations;
- liste des ingrédients: Les deux services sont en charge des contrôles de la mention de tous les ingrédients. L'AFSCA veille à la mention correcte des allergènes. Le SPF Economie est le service pilote pour la vérification du bon ordre et de la nécessité d'une mention quantitative des ingrédients;
- composition des denrées alimentaires:
 - o le SPF Economie est le service pilote pour les contrôles de l'étiquetage et de la composition des denrées alimentaires (par ex. si la composition est définie légalement pour une dénomination de vente) sauf celle reprise dans le paragraphe suivant;
 - o l'AFSCA est le service pilote pour les contrôles de l'étiquetage et de la composition des compléments alimentaires, de l'alimentation particulière, des denrées alimentaires enrichies et des denrées alimentaires avec allégations;
- valeur nutritionnelle des denrées alimentaires: l'AFSCA est le service pilote pour les contrôles de l'étiquetage nutritionnel;
- date de durabilité minimale et date limite de consommation: l'AFSCA est le service pilote;
- nom et adresse du responsable de la commercialisation: pour ces mentions, les deux services sont en charge des contrôles;
- mode d'emploi: le SPF Economie est le service pilote sauf dans les cas pour lesquels il est clair qu'une mauvaise utilisation pourrait occasionner un danger potentiel pour la santé publique et la sécurité alimentaire;
- teneur en alcool: le SPF Economie est le service pilote à moins qu'un danger potentiel pour la santé publique et la sécurité alimentaire ne surgisse;
- quantité nette, quantité nominale: le SPF Economie est le service pilote;

- Pays d'origine ou lieu de provenance: le SPF Economie est le service pilote, sauf en ce qui concerne les viandes bovines vu la problématique ESB;
- numéro de lot: l'AFSCA et le service pilote pour le numéro de lot;
- mentions complémentaires sur l'étiquette: l'AFSCA est le service pilote pour les contrôles des mentions relatives à l'atmosphère protectrice, aux édulcorants, à la réglisse, à la teneur en caféine, aux stérols végétaux et à la date de congélation;
- lay-out: le SPF Economie est le service pilote en ce qui concerne le lay-out de l'étiquette (forme, mesures, taille de police...) sauf pour la mention des allergènes;
- langue: les deux services sont en charge des contrôles en ce qui concerne la langue utilisée sur l'étiquette;
- dol et fraude:
 - o le SPF Economie est le service pilote en ce qui concerne le dol et la fraude de nature purement économique (par ex. remplacer un ingrédient par un ingrédient meilleur marché, ajout d'eau, etc.);
 - o si toutefois il existe un danger pour la santé publique et/ou la sécurité alimentaire, l'AFSCA est alors pilote;
- vins et boissons spiritueuses: le SPF Economie est le service pilote en ce qui concerne les contrôles des exigences spécifiques relatives aux étiquettes des vins (y compris les boissons spiritueuses), à l'exception des allergènes;
- OGM: l'AFSCA est le service pilote pour les contrôles relatifs aux OGM dans la chaîne alimentaire;
- produits de la pêche et produits de l'aquaculture: le SPF Economie est le service pilote pour les contrôles des dispositions en matière de fourniture d'informations au consommateur pour les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture.

3.2.11.9 AFSCA-AFCN

Un nouvel accord de coopération a été conclu entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de Contrôle Nucléaire (AFCN) en mars 2012 afin d'optimiser la surveillance des denrées alimentaires traitées par des radiations ionisantes. Il s'agit d'un accord de base, complété par des fiches techniques pour chaque matière à traiter.

Les parties se concertent sur l'établissement de nouvelles réglementations dans le domaine de compétences qui les concerne toutes deux, à l'exception des cas où l'urgence est invoquée par le Conseil d'Etat.

Les parties s'échangent, lors de réunions organisées régulièrement et au moins deux fois par an, des informations susceptibles d'être utiles dans leurs domaines de compétences respectifs. Elles discutent des dossiers conjoints et s'informent mutuellement sur la politique en matière de poursuites qui a été convenue avec le parquet, ainsi que toute autre directive émanant du parquet et susceptible d'être utile à l'exécution des missions respectives.

L'AFCN contrôle :

- les installations où des denrées alimentaires sont susceptibles d'être traitées par ionisation (ci-après les installations d'irradiation) et plus particulièrement :
 - o les conditions d'autorisation en application de l'arrêté royal du 20 juillet 2001;
 - o les conditions d'irradiation dans le cadre de l'arrêté royal du 12 mars 2002;
- les produits autorisés et la dose maximale qui y est associée, sur l'emballage et l'étiquetage.

L'AFSCA contrôle :

- les installations d'irradiation où des denrées alimentaires sont traitées par ionisation en ce qui concerne les conditions d'hygiène et les conditions d'autorisation décrites dans l'arrêté royal du 12 mars 2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires et portant modification de l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants et dans l'arrêté ministériel du 16 juillet 1980;
- les denrées alimentaires dans le commerce ou chez les fabricants (importation, exportation, stockage et mise en vente) pour vérifier si les denrées alimentaires ont été

traitées par ionisation dans une installation agréée et si, conformément aux conditions fixées, ces denrées alimentaires pouvaient être irradiées et si leur étiquetage satisfait aux exigences posées;

- les denrées alimentaires dans le commerce ou chez les fabricants (importation, exportation, stockage et mise en vente) pour vérifier si celles-ci ont été traitées par ionisation alors que l'étiquetage ne l'indique pas;
- l'autorisation d'importation de denrées alimentaires qui ont été traitées par ionisation dans un établissement non repris sur la liste publiée dans le Journal officiel des Communautés européennes.

L'AFCN et l'AFSCA se fournissent réciproquement toutes les informations utiles qui doivent leur permettre d'effectuer les contrôles qui leur ont été dévolus.

L'AFSCA est compétente pour délivrer les certificats de radioactivité à des fins d'exportation de produits alimentaires, conformément à la loi du 4 février 2000. L'AFSCA peut émettre des certificats génériques attestant de la qualité radiologique de produits alimentaires issus de la production primaire et de ceux ayant subi une éventuelle transformation en Belgique. Ces certificats sont basés sur le contrôle s'inscrivant dans le cadre d'un programme de contrôle commun à l'AFCN et à l'AFSCA.

Dans le cadre de son programme d'échantillonnage et du programme de mesure de la radioactivité des denrées alimentaires de la production nationale, l'AFSCA est principalement chargée d'échantillonner les produits auxquels la population n'a pas directement accès (ex. les abattoirs). Par contre, dans le cadre de son programme de surveillance radiologique du territoire, l'AFCN est chargée de l'échantillonnage et de l'analyse de la radioactivité de ces échantillons lorsqu'ils sont prélevés dans des endroits accessibles au public (chaîne de distribution).

Lors de modification de la qualité radiologique du territoire, les deux agences s'informent mutuellement sur le type de contamination, sur le type de denrées alimentaires concernées et sur les lieux d'échantillonnage en vue de coordonner leurs actions.

De plus, les deux agences s'offrent mutuellement leur expertise respective dans divers domaines.

3.2.11.10 Coopération multidisciplinaire dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) participe aux réunions des groupes de travail suivants :

- Cellule multidisciplinaire hormones (CMH) :
La Police fédérale est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police via la CMH. Cette dernière a une fonction de signal, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques, les structures de concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. La CMH est donc une cellule opérationnelle.
La CMH traite de l'usage illégal et du trafic de stimulateurs de croissance en élevage, du trafic de produits dopants à usage humain et de produits dopants pour les animaux, ainsi que des médicaments non conformes.
- Commission interdépartementale pour la Coordination contre la Fraude économique (CICF), qui est chargée :
 - o de la gestion efficace de l'échange d'informations;
 - o du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude;
 - o de concertation sur les mécanismes de fraudes.La CICF relève du SPF Economie, et est présidée par le Directeur général de la direction générale de l'Inspection économique.
- Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA) qui est chargée :
 - o de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique;

- o de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police.

L'UNE assure aussi la présidence de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) qui a en charge :

- de contribuer à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire, par le rassemblement, le traitement, l'échange et la diffusion d'informations aux services concernés;
- de coordonner les efforts des services impliqués;
- d'évaluer les actions réalisées.

Dans le cadre d'une coopération multidisciplinaire, l'UNE traite ainsi des dossiers avec d'autres services tels que la police (locale, fédérale), les parquets, les services communaux de l'environnement, divers services du SPF Finances ainsi que l'Administration Générale des Douanes et Accises, le SPF SPSCAE, l'Inspection de l'Environnement, l'Office Wallon des Déchets, la Mestbank, le BIM, l'AFMPS, le SPF Économie, etc.

3.2.11.11 AFSCA-AWEX-FIT-VLAM-Brussels Invest & Export

Entre l'AFSCA et les autorités régionales compétentes pour l'exportation, un protocole a été signé afin d'optimiser la coopération entre les services au sujet des possibilités d'exportation qui relèvent de la compétence de l'AFSCA. L'AFSCA est compétente pour les conditions sanitaires et phytosanitaires dans le cadre de la certification à l'exportation de ces produits et est responsable du contrôle officiel de ceux-ci. Les services régionaux sont notamment compétents pour la promotion à l'exportation de ces produits et pour le soutien à l'exportation des opérateurs.

Les services régionaux sont :

- AWEX : Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (Région wallonne);
- FIT : Flanders Investment and Trade (Région flamande);
- VLAM : Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (Région flamande);
- Brussels Invest & Export⁹ (Région de Bruxelles-Capitale).

Ce protocole permet à l'AFSCA d'examiner les possibilités d'exportation pour les régions à un stade précoce et ce, par rapport aux exigences sanitaires et phytosanitaires des pays tiers. En outre, grâce à cette coopération, il est possible de réagir plus efficacement aux éventuels problèmes commerciaux ou à un embargo en cas d'incident. Lorsqu'un envoi est bloqué ou si un embargo est décrété lors d'un échange intracommunautaire de produits, l'AFSCA, en vertu de l'assistance et de la coopération administratives entre les autorités compétentes des Etats membres concernés et en collaboration avec les services régionaux, entreprendra toute démarche nécessaire propre à libérer l'envoi ou à lever l'embargo, pour autant qu'il n'existe pas de raisons objectives justifiant les mesures prises.

Les différents services s'engagent à un échange permanent d'informations sur les modifications éventuelles des conditions sanitaires et phytosanitaires des pays tiers concernés.

3.2.11.12 OGM

En Belgique, plusieurs autorités sont responsables, en fonction du type d'OGM et de l'application visée. L'utilisation confinée d'OGM (en laboratoires) relève de la compétence des régions. Les essais cliniques avec des médicaments OGM (tant humains que vétérinaires) sont une compétence fédérale (AFMPS). La compétence pour l'évaluation et l'autorisation de parcelles expérimentales de plantes OGM est partagée entre le fédéral et les régions. Les services publics fédéraux, enfin, sont compétents pour la commercialisation d'OGM destinés à l'alimentation ou à la culture. La gestion de la coexistence d'OGM et d'autres modes de culture est suivie par les régions parce que cette matière relève du domaine 'agriculture'.

⁹ Brussels Export, après la fusion avec Invest à Bruxelles, est rebaptisé Brussels Invest & Export.

En raison de cette division des pouvoirs, les autorités fédérales et les régions ont décidé d'unir leurs efforts au moyen d'un accord de coopération entre l'Etat fédéral et les Régions relatif à la coordination administrative et scientifique en matière de biosécurité. Grâce à ce système, tous les aspects scientifiques devant être pris en compte dans le cadre des utilisations d'organismes génétiquement modifiés et d'organismes pathogènes sont évalués de manière coordonnée et indépendamment des réglementations et compétences spécifiques concernées.

Cet accord de coopération a pour but de :

- transposer de façon harmonisée les directives européennes concernant les OGM et les produits à base d'OGM;
- mettre en place un système commun d'évaluation scientifique pour l'Etat fédéral et les Régions en matière de biosécurité;
- coordonner l'implémentation des directives susmentionnées aux niveaux régional, fédéral et international.

Les citoyens, les entreprises, la CE et d'autres Etats membres européens ont ainsi la certitude que la Belgique traite tous les OGM selon les mêmes critères objectifs. Le système d'évaluation est composé de deux entités : le Conseil consultatif Biosécurité (aussi appelé le Conseil de Biosécurité) et le Service de Biosécurité et Biotechnologie (SBB) de l'Institut scientifique de Santé publique.

De plus, une concertation étroite entre toutes les instances et experts impliqués en Belgique est nécessaire afin d'être prêt pour un travail de concertation internationale. Cette coopération concernant la législation relative à l'environnement a principalement lieu au Comité de coordination de la politique internationale de l'environnement (CCPIE).

Le Conseil consultatif de Biosécurité (CCB) est un des deux piliers du système commun d'évaluation scientifique mis en place en Belgique pour aviser les autorités compétentes à propos de la biosécurité des activités mettant en jeu des organismes génétiquement modifiés et/ou des organismes pathogènes, y compris les aspects écologiques et génétiques en relation avec la biodiversité. Ce conseil est composé d'experts désignés par des autorités fédérales et régionales (les ministres fédéraux qui ont la Santé publique, l'Agriculture, la Politique scientifique, l'Emploi et le Travail dans leurs attributions, et par le Gouvernement flamand, wallon, Bruxelles-Capitale). Le secrétariat du Conseil de Biosécurité est assuré par le Service de Biosécurité et Biotechnologie de l'ISP. Le Conseil peut être consulté par les Régions ou par le SBB pour les activités d'utilisation confinée (laboratoires, serres, animaleries, unités de production). Le CBB doit être consulté pour tous les cas de dissémination volontaire d'OGM dans l'environnement ainsi que pour la mise sur le marché d'OGM ou de produits en contenant.

Le Service de Biosécurité et Biotechnologie est composé d'un secrétariat administratif, d'un groupe multidisciplinaire de scientifiques et d'un laboratoire de recherche et d'expertise en biosécurité.

Conformément à l'accord de coopération, le SBB a essentiellement pour tâches pratiques :

- l'évaluation de la biosécurité des utilisations confinées : le SBB définit au cas par cas les critères normatifs spécifiques devant être appliqués dans une installation donnée en fonction de chaque activité qui s'y déroule. Il avise l'autorité compétente régionale quant aux conditions à imposer du point de vue de la biosécurité;
- l'évaluation de la biosécurité des demandes de disséminations volontaires d'OGM dans l'environnement ou de mises sur le marché d'OGM ou de produits en contenant, pour lesquelles le SBB a reçu un mandat du Conseil consultatif de biosécurité ;
- le secrétariat du Conseil consultatif de biosécurité;
- la proposition de mesures de protection en relation avec la santé humaine et l'environnement, à l'attention du Conseil et des autorités;
- l'archivage des dossiers de biosécurité ainsi que la protection des données confidentielles ;
- la transmission des informations pertinentes à la Commission Européenne dans le cadre du suivi des directives européennes relatives aux OGM;
- le support scientifique aux délégations belges dans le cadre de réunions internationales.

SPF SPSCAE et AFSCA

Le SPF SPSCAE et l'AFSCA sont les autorités compétentes centrales pour les organismes génétiquement modifiés. Le SPF SPSCAE s'occupe de la politique et fixe les normes de produits. Il est responsable du suivi, au sens large, des protocoles internationaux et de la réglementation en matière d'OGM dans l'alimentation humaine, les aliments pour animaux et l'environnement. L'AFSCA contrôle, dans la chaîne alimentaire, si la réglementation et les normes en matière d'OGM sont respectées. Elle surveille le suivi efficace de la traçabilité et l'application des prescriptions en matière d'étiquetage dans la chaîne alimentaire. Elle veille également à ce que ne soient pas mis sur le marché des OGM non autorisés ni des dérivés produits avec des OGM non autorisés.

La compétence pour les contrôles des parcelles expérimentales d'OGM est du ressort du SPF SPSCAE. En outre, le SPF SPSCAE est responsable des contrôles du commerce et de l'utilisation des OGM non alimentaires. Les Régions sont responsables des mesures de coexistence en relation avec les parcelles d'OGM et de l'implémentation de la réglementation en matière de semences. Un protocole entre le SPF SPSCAE et les régions sur le contrôle et l'analyse de semences et d'autre matériel de culture afin de détecter la présence d'OGM a été signé le 27 novembre 2014. Ce protocole précise les modalités pratiques de la coopération et les rôles respectifs des parties concernées.

3.2.11.13 Sous-produits animaux

Selon le cas, les sous-produits animaux peuvent être enlevés comme déchets, réutilisés comme aliments pour animaux, produits techniques, engrais, etc. En Belgique, ces destinations relèvent de la compétence des divers services publics. Le SPF SPSCAE et l'AFSCA sont les autorités compétentes centrales. Cependant, parce qu'en Belgique, les principaux flux de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont considérés comme des déchets, leur collecte, entreposage, transport, transformation et utilisation sont également soumis aux réglementations régionales. De cette manière, en Belgique, trois instances publiques fédérales et six pouvoirs publics régionaux sont concernés par l'implémentation et le contrôle du règlement des sous-produits animaux.

Il était donc nécessaire de définir les tâches des différents services dans une convention entre l'État fédéral et les Régions en ce qui concerne les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Cette convention a été signée le 28 octobre 2005 et est parue au Moniteur belge du 12 décembre 2005. Suite au remplacement du Règlement (CE) n° 1774/2002 par le Règlement (CE) n° 1069/2009, la convention a été mise à jour le 16 janvier 2014.

Conformément à cette convention, le SPF SPSCAE est l'autorité compétente pour les 'produits techniques', les produits cosmétiques, les aliments pour animaux à fourrure, les préparations biodynamiques, ainsi que pour l'utilisation de sous-produits animaux pour l'alimentation directe de certains animaux, pour la taxidermie, l'enseignement, la diagnose et la recherche. Les entreprises d'entreposage qui entreposent des produits à ces fins relèvent de la compétence du SPF SPSCAE. Elle définit également les normes pour la commercialisation d'engrais et d'amendements du sol, en particulier des substances rendant ces engrais impropres à l'alimentation des animaux.

En résumé, les Régions sont compétentes pour les établissements de transformation de matériel de catégorie 1, 2 et 3, les installations d'incinération, les décharges, les installations de biogaz et de compostage, les producteurs d'engrais et les amendements du sol à base de fumier non transformé et les entreprises d'entreposage qui entreposent des produits à ces fins. Globalement, les Régions contrôlent le matériel compris sous le dénominateur 'déchets', alors que les autorités fédérales sont compétentes pour les sous-produits animaux pouvant être considérés comme des produits.

L'AFSCA est responsable des sous-produits animaux destinés à l'alimentation animale ou aux engrais et amendements du sol (à l'exception du fumier non transformé). Les entreprises d'entreposage qui entreposent des produits à ces fins relèvent également de la compétence de l'AFSCA.

L'AFMPS est compétente pour le contrôle et la vérification de toute la chaîne en ce qui concerne les sous-produits animaux et les produits dérivés à partir du moment où ils sont destinés à la fabrication et au contrôle de qualité de médicaments et produits de santé.

Les autorités régionales délivrent également, en collaboration avec l'AFSCA, les agréments pour les transformateurs de catégorie 3 non ruminants dans le cadre de la 'feedban' comme stipulé dans le Règlement EST (CE) n° 999/2001.

Cette convention a également créé une 'Commission sous-produits animaux' (CoABP) responsable de l'évaluation permanente de l'application de la convention. Toutes les autorités concernées prennent part à cette réunion qui a lieu six fois par an. Sous les auspices de la CoABP, une concertation est organisée avec les secteurs concernés. La plate-forme de concertation est organisée 2 fois par an. Outre toutes les autorités, y participent également une trentaine de représentants des secteurs concernés. L'AFSCA a la présidence et le secrétariat de la Commission Sous-produits animaux.

3.2.11.14 Production biologique

Outre la législation-cadre européenne (Règlements (CE) n° 834/2007, n° 889/2008 et n° 1235/2008), il existe une législation régionale complémentaire qui définit les conditions additionnelles concernant les méthodes de contrôle et de production.

Pour la coopération globale entre l'état fédéral et les régions en ce qui concerne l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche, il faut se référer à l'accord de coopération du 18 juin 2003 (cf. paragraphe 3.2.11.2.). Dans cet accord de coopération, il est spécifiquement indiqué que l'AFSCA communique immédiatement, au point de contact désigné par les Régions, toute information découlant des constatations qu'elle a faites ou reçues via le système RASFF, et de nature à mettre en avant une fraude dans ces secteurs.

En outre, entre les trois régions et l'AFSCA, des informations sont également échangées en cas de constatations, sur les produits bio, dépassant les compétences respectives.

De même, les régions flamande, wallonne et de Bruxelles-Capitale ont conclu un protocole interrégional relatif à la production biologique et intégrée. Ce protocole a notamment pour but d'atteindre via la concertation interrégionale une harmonisation en ce qui concerne le mode d'application de la législation par les organismes de contrôle et de certification. Lorsqu'une région souhaite changer des dispositions d'exécution existantes de la réglementation européenne ou adopter de nouvelles modalités d'exécution, une concertation est également menée entre les régions en vue de l'application simultanée des adaptations nécessaires à tous les intervenants belges sur le marché.

En outre, les régions ont développé un système d'assistance mutuelle administrative. Elles coopèrent et échangent toute information utile en rapport avec la recherche et la répression des infractions.

Entre l'AFSCA et les autorités compétentes régionales, un protocole a été établi qui fixe l'échange périodique d'informations dans le cadre de l'établissement du MANCP et du rapport annuel de progression du MANCP.

3.2.11.15 AOP, IGP et STG

Outre la législation-cadre européenne (Règlements (CE) (UE) n° 1151/2012, n° 664/2014 et n° 668/2014), il existe en Belgique une législation nationale et une législation régionale complémentaires en ce qui concerne l'agrément et la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties.

Il y a des réunions annuelles entre les régions et la direction générale de l'Inspection économique du SPF Economie. L'état d'avancement des dossiers en cours et les analyses sont communiqués par le biais de rapports intermédiaires annuels.

Un protocole a été signé entre l'AFSCA et le SPF Economie en ce qui concerne la répartition des contrôles par rapport à l'étiquetage et à la composition des denrées alimentaires. Ce protocole désigne l'AFSCA comme service pilote pour le contrôle de l'appellation liée à la composition du produit dans la mesure où cette dernière a un lien avec la santé humaine. Toutes les autres mentions

relatives à l'appellation de vente, en particulier les 'appellations d'origine contrôlée', AOP, IGP etc. relèvent de la compétence du SPF Economie.

Entre l'AFSCA, le SPF Economie et les autorités compétentes régionales, un protocole a été établi qui fixe l'échange périodique d'informations dans le cadre de l'établissement du MANCP et du rapport annuel de progression du MANCP.

3.2.11.16 Coopération en vue de lutter dans les secteurs de la viande contre le travail illégal, la fraude sociale et les pratiques frauduleuses concernant la sécurité alimentaire

Un protocole a été conclu entre le SPF Emploi, Travail et Concertation sociale, le SPF Sécurité sociale, le Service d'Information et de Recherche Sociale, l'Office National de Sécurité Sociale, l'Office National de l'Emploi, l'AFSCA et les organisations représentées au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire afin d'intensifier la lutte dans les secteurs de la viande contre le non-respect de la législation en général et des législations en vigueur dans les matières sociales et de sécurité alimentaire en particulier.

Ce protocole a été élaboré par souci de préserver l'image du secteur, la santé publique et la situation sociale des travailleurs concernés. De cette façon, les parties signataires ont décidé d'élaborer une stratégie commune afin de mieux lutter contre le phénomène du travail illégal, sous toutes les formes qu'il peut revêtir, et ses conséquences. L'accent est particulièrement mis sur les problématiques suivantes : travail non déclaré, carrousels de sous-traitance, problèmes de faux statut social et de faux détachement – tant en ce qui concerne les volets des conditions de travail que la sécurité sociale relatifs à ces questions. Cette stratégie est élaborée dans le contexte particulier du secteur de la viande et des normes particulières qui y sont applicables concernant le respect de la sécurité alimentaire.

3.2.11.17 Protocole entre l'AFSCA, la Région flamande, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant le contrôle du bien-être des animaux

Avec la sixième réforme de l'État, les compétences en matière de bien-être animal ont été transférées aux Régions à partir du 1er juillet 2014. Un protocole a été conclu entre l'État fédéral, la Région flamande, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant les mesures transitoires pour l'exercice des compétences en matière de bien-être animal (protocole du 15 mai 2014).

Ce protocole était valable durant la période comprise entre le 1^{er} juillet 2014 et la date d'entrée en vigueur des arrêtés royaux¹⁰ relatifs au transfert nominatif du personnel (1^{er} janvier 2015). Le but était de garantir la continuité des tâches en matière de bien-être animal et de permettre la mise en place progressive des nouvelles structures régionales. Un certain nombre de modalités pratiques ont été fixées à cet effet.

Par la suite, un protocole a été conclu entre l'AFSCA et les trois régions. Dans ce protocole il a été convenu et précisé que:

- la politique générale du contrôle en ce qui concerne le bien-être des animaux relève des autorités régionales compétentes;
- l'AFSCA vérifie, dans le cadre de ses contrôles de routine chez les détenteurs d'animaux de rente et, via les vétérinaires chargés de missions, dans les abattoirs, le respect de la réglementation relative à la protection et au bien-être des animaux; les rapports des observations sont mis à disposition des autorités régionales compétentes;

¹⁰ L'Arrêté royal du 19 décembre relatif au transfert au Gouvernement flamand de membres du personnel du SPF SCAE, l'arrêté royal du 19 décembre relatif au transfert au Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale de membres du personnel du SPF SCAE, et l'arrêté royal du 19 décembre relatif au transfert au Gouvernement wallon de membres du personnel du SPF SCAE.

- le suivi éventuel à donner aux observations des agents de l'AFSCA relève de la compétence des régions.

Un contrat de gestion définissant les modalités d'application du présent protocole est établi entre les autorités régionales compétentes et l'AFSCA. Il a pour but de préciser les modalités pratiques de collaboration et le rôle respectif des autorités régionales compétentes et de l'AFSCA. Quelques points sont repris ci-dessous.

3.2.11.17.1 Organisation

Les autorités régionales compétentes:

- désignent au sein de leurs services centraux un responsable 'bien-être des animaux' qui sera le point de contact pour l'AFSCA pour l'élaboration et le suivi des instructions ainsi que pour l'examen de tout problème relatif à la protection et au bien-être des animaux;
- sont responsables de l'établissement des normes;
- élaborent en collaboration avec l'AFSCA les instructions destinées aux agents de l'AFSCA;
- établissent en concertation avec l'AFSCA pour l'année N+1, les check-lists de contrôle et la fréquence de leur utilisation, celle-ci ne pouvant être supérieure à celles des inspections de l'AFSCA prévue dans son plan de contrôle;
- traitent les plaintes relatives aux bien-être animal;
- assurent la formation et l'information des agents de l'AFSCA et des vétérinaires qu'elle charge des missions pour les tâches qu'ils exécutent dans le cadre du bien-être animal;
- mettent leur expertise à disposition de l'AFSCA si nécessaire;
- communiquent à l'AFSCA leurs points de contact opérationnels; ceux-ci doivent être accessibles en tous temps pour les responsables de l'administration central et des unités provinciales de l'AFSCA;
- en cas de non-conformités, prennent les mesures nécessaires et informent l'UPC concernée.

L'AFSCA:

- désigne au sein de ses services centraux un responsable 'bien-être des animaux' qui sera le point de contact des autorités régionales compétentes pour la transmission des instructions et de leur suivi ainsi que pour l'examen de tout problème relatif à la protection et au bien-être des animaux;
- effectue tous les contrôles de routine comme décrit dans le paragraphe '3.2.11.17.3 Types de missions' et vérifie le respect de la réglementation;
- met à disposition de l'autorité régionale compétente le résultat de ses observations;
- informe le responsable des établissements visités de ses observations;
- ne prend aucune mesure (avertissement, pro-justitia, saisie conservatoire,...);
- veille, en cas de crise (alimentaire, sanitaire,...), à maintenir les activités prioritaires liées au bien-être animal;
- communique, pour le 1^{er} juillet, un rapport annuel reprenant les prestations visées dans le protocole susmentionné et effectuées par les agents de l'AFSCA au cours de l'année précédente.

3.2.11.17.2 Animaux concernés

Contrôles planifiés

Les animaux détenus pour la production de denrées alimentaires, dans les exploitations agricoles, les abattoirs et lors de leurs transport.

Contrôles non-planifiés

Tous les animaux contrôlés par l'AFSCA ou les vétérinaires qu'elle charge de missions dans le cadre de la certification en vue des échanges et exportations, et dans le cadre de l'importations.

3.2.11.17.3 Types de missions

Contrôles planifiés: dans les exploitations agricoles

Pour répondre aux obligations prévues par les différentes législations relevant de leurs compétences, les services de contrôle de l'AFSCA réalisent notamment des contrôles planifiés sur une base annuelle. Au cours de ces seules missions de contrôle, l'AFSCA remplit, selon la fréquence prévue, la ou les check-list(s) relatives à la protection et au bien-être des animaux.

Contrôles planifiés: dans les abattoirs

Les régions contrôlent l'infrastructure au point de vue du bien-être animal (étables, matériel de mise à mort,...).

Les vétérinaires chargés de missions par l'AFSCA assureront comme précédemment les contrôles du bien-être animal suivants: moyens de transport, examen ante mortem des animaux, conditions d'abattage.

Les check-lists qu'ils remplissent sont mises à disposition des régions concernées.

Ils informeront directement la région concernée des constatations nécessitant des mesures, en y réservant si nécessaire le bénéfice de l'urgence.

Contrôles planifiés: contrôles routiers

L'AFSCA effectue les contrôles en première ligne. D'éventuelles mesures jugées nécessaires sont prises par les services compétents (police, région,...).

Contrôles non-planifiés: certification dans le cadre des échanges et des exportations

La certification des animaux vivants, reprenant notamment des exigences relatives au bien-être animal, y compris le plan de route, est assurée par l'AFSCA, ou par les vétérinaires qu'elle charge de missions.

Le contrôle a posteriori du plan de route est assuré par la région concernée.

Contrôles non-planifiés: contrôles à l'importation

Le contrôle à l'importation des animaux vivants, reprenant notamment des exigences relatives au bien-être animal, est assuré par l'AFSCA, ou par les vétérinaires qu'elle charge de missions.

Contrôles non-planifiés: agréments mixtes

En concertation, les régions et l'AFSCA établissent la liste des agréments dits 'mixtes', c'est-à-dire, qui relèvent à la fois de la compétence de l'AFSCA et de la compétence des régions.

En concertation, les régions et l'AFSCA définissent les modalités du contrôle, réalisé par l'AFSCA et/ou la région concernée et les modalités d'octroi de l'agrément sollicité.

En cas de retrait d'agrément, les parties s'engagent à s'informer mutuellement le plus rapidement possible.

3.2.11.17.4 Communication et notifications

Les rapports des observations relatives à la protection et au bien-être des animaux, établis par les agents de l'AFSCA ou les vétérinaires qu'elle charge de missions sous la forme de check-lists, sont mis à la disposition des autorités régionales compétentes.

Lorsqu'une situation nécessite une intervention urgente du service régional compétent, l'AFSCA en informe le point de contact régional par la voie la plus rapide.

Les régions ainsi averties prennent les mesures qu'elles jugent nécessaires.

3.2.11.17.5 Audit des autorités régionales

Les tâches exécutées par l'AFSCA au profit des régions peuvent faire l'objet d'un audit.

3.2.11.17.6 MANCP et rapport annuel MANCP

Les autorités régionales compétentes s'engagent à fournir périodiquement une contribution au MANCP et au rapport de progression annuel du MANCP.

3.2.11.17.7 Comité de suivi AFSCA-régions

Les parties concernées par ce contrat se réunissent à intervalles réguliers pour organiser les aspects pratiques de leur collaboration.

3.2.11.18 Protocole entre l'AFSCA et Brulabo concernant les contrôles dans le secteur de la distribution en matière de sécurité de la chaîne alimentaire

Avec l'arrêté royal du 28 mars 2014 modifiant l'arrêté royal du 19 décembre 2002 désignant les agents et personnes chargés de surveiller l'exécution des dispositions des lois, arrêtés et règlements de l'Union européenne qui relèvent des compétences de l'AFSCA, les communes disposent de la base légale pour pouvoir effectuer des contrôles.

Dans ce cadre, un protocole a été signé fin 2015 entre l'AFSCA et Brulabo concernant les contrôles dans le secteur de la distribution (horeca, cuisines de collectivités, commerce de détail, débits de viande, boulangeries, débits de poisson, crèches et biberonneries) dans les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale. Brulabo est une association qui groupe les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale ainsi que la commune de Wemmel; Brulabo était précédemment dénommé 'Laboratoire intercommunal bruxellois de chimie et de bactériologie'.

Dans le protocole, des conditions sont imposées pour les membres du personnel chargés des contrôles (entre autre concernant l'expérience professionnelle et l'absence de conflit d'intérêt), et des conventions sont fixées concernant la formation, l'exécution des tâches (par exemple, Brulabo doit disposer d'un certificat ISO 17020 pour l'exécution des inspections et analyses décrits dans le protocole), l'échange d'informations et le rapportage, et le suivi du protocole. En ce qui concerne ce dernier point, l'UPC Bruxelles organise chaque trimestre des réunions de concertation avec Brulabo,

au cours desquelles des actions concrètes sont discutées, l'AFSCA organise une fois par an une réunion de concertation avec Brulabo afin d'évaluer le suivi du protocole, et l'AFSCA peut réaliser des audits chez Brulabo en ce qui concerne les contrôles décrits dans ce protocole.

3.3 DÉLÉGATION DE TÂCHES À DES ORGANISMES DE CONTRÔLE

3.3.1 Introduction

Les autorités compétentes dans le cadre du MANCP ont délégué une série de tâches de contrôle à des organismes de contrôle. Ces tâches de contrôle s'inscrivent dans le cadre de la lutte contre les maladies des animaux et l'identification et l'enregistrement (I&R) des animaux, le contrôle des pulvérisateurs, la production biologique et les labels AOP et IGP.

La délégation de tâches, relevant de la compétence de l'AFSCA, ne peut se faire qu'avec l'approbation du conseil des ministres.

3.3.2 Lutte contre les maladies des animaux et identification & enregistrement des animaux

Les associations Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ) et Association Régionale de Santé et d'Identification Animales asbl (ARSIA) sont des associations agréées pour la lutte contre les maladies des animaux en vertu de l'arrêté ministériel du 26 novembre 2006.

Entre l'AFSCA et ces associations un nouveau protocole a été établi en mars 2011 décrivant les tâches déléguées et les responsabilités. La convention comporte des missions spécifiques qui chaque fois font l'objet d'une sous-convention séparée :

- centre de prévention et de diagnostic vétérinaire;
- activités de crise;
- constitution d'une sérothèque;
- administration de la santé;
- accompagnement sanitaire vétérinaire;
- accompagnement sanitaire avortement chez les bovins et les petits ruminants;
- IBR (rhinotrachéite infectieuse bovine);
- programme de surveillance chez les bovins;
- avortement chez les bovins;
- EST (encéphalopathies spongiforme transmissibles);
- programme de surveillance chez les petits ruminants;
- avortement chez les petits ruminants;
- fièvre catarrhale ovine;
- programme de surveillance chez les porcs;
- programme de surveillance pour la maladie d'Aujeszky;
- programme Salmonella chez les porcs – réalisation d'analyses;
- description des tâches exécutées dans le cadre de la surveillance des salmonelles chez les porcs;
- programme de surveillance pour les volailles;
- programmes de lutte chez les volailles d'élevage, Salmonella chez les volailles, contrôle d'hygiène dans les couvoirs;
- réalisation de tâches définies dans le cadre de la lutte contre Salmonella chez les volailles – accompagnement en ferme;
- listes de prestations des vétérinaires d'exploitations et paiement des assistants apicoles;
- mise à jour des données dans BOOD
- utilisation des données Sanitel;
- identification et enregistrement des animaux et Sanitel.

La surveillance de l'exécution de la présente convention se fait par un groupe de pilotage qui se réunit au moins 3 fois par an et est présidé par l'AFSCA.

3.3.3 Contrôle des pulvérisateurs

Le contrôle obligatoire des pulvérisateurs est réglementé via l'arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

L'AR précise que l'AFSCA peut déléguer les tâches liées au contrôle des pulvérisateurs à des organismes de contrôle agréés par le Ministre. Les conditions auxquelles doivent satisfaire les organismes de contrôle pour être agréés sont spécifiées à l'article 10 de l'AR.

Deux organismes de contrôle sont agréés (cf. arrêté ministériel du 26 avril 2011 portant agrément d'organismes de contrôle auxquels les tâches de contrôle des pulvérisateurs peuvent être déléguées par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) : l'Unité machines et infrastructures agricoles du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux est chargé du contrôle des pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur, et l'Eenheid Technologie & Voeding — Agrotechniek de l'Institut voor Landbouw-en Visserijonderzoek (ILVO) de Mellebeke-Lemberge est chargé du contrôle des pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant flamand, Limbourg et dans la Région de Bruxelles-Capitale.

Les organismes de contrôle sont soumis à la surveillance et aux directives de l'AFSCA. Un Comité de pilotage au sein duquel sont représentés les Régions et les associations professionnelles est constitué par l'AFSCA. Ce Comité de pilotage est responsable de la concertation et de l'évaluation permanente de l'exécution de contrôles.

3.3.4 Production biologique

Les contrôles sont réalisés par des organismes de contrôle agréés, placés sous la surveillance des autorités compétentes. Les organismes de contrôle agréés (année 2015) sont repris dans le tableau 4.

Tableau 5: organismes de contrôle agréés pour la production biologique.

Nom	Contact
Certisys sprl (BE-BIO-01)	Bureaux : Rue Joseph Bouché 57/3, B-5310 Bolinne Tel. : +3281600377 Fax : +3281600313 K. Maria Hendrikaplein 5-6, B-9000 Gent Tel. : +3292458236 Siège social : Avenue de l'Escrime 85, B-1150 Bruxelles Tel. : +3227794721 E-mail : info@certisys.eu Site web : http://www.certisys.eu
TÜV NORD INTEGRA bvba (BE-BIO-02)	Statiestraat 164, B-2600 Berchem Tel. : +3232873760 Fax : +3232873761 E-mail : info@tuv-nord-integra.com Site web : http://www.tuv-nord.com/be/nl/index.htm
Quality Partner sa (BE-BIO-03)	Rue Hayeneux 62, B-4040 Herstal Tel. : +3242407500 Fax : +3242407510 E-mail : info@quality-partner.be Site web : http://www.quality-partner.be

L'agrément des organismes de contrôle est soumis aux conditions des réglementations européenne et régionale. Ce sont les ministres compétents qui agrément les organismes de contrôle. L'organisme de contrôle doit conclure l'engagement suivant :

- les activités de contrôle doivent être réalisées suivant les prescriptions du Règlement (CE) n° 834/2007 et des arrêtés régionaux;
- en tout temps, permettre au fonctionnaire désigné d'avoir accès aux bâtiments et de consulter chaque document ayant un lien avec les activités de contrôle;
- en temps utile, communiquer toutes les informations requises pour une bonne application du Règlement (CE) n° 834/2007.

Des conditions d'agrément complémentaires sont mentionnées dans les arrêtés régionaux. Ainsi, à la Région wallonne et à la Région de Bruxelles-Capitale, le certificat d'accréditation doit être présenté comme preuve que l'organisme privé qui veut être agréé satisfait aux exigences de la norme ISO 17065, dans leur version la plus récente, pour les contrôles relatifs à la méthode de production biologique des produits agricoles. En Région flamande, pour obtenir un agrément, une organisation doit entre autres prouver qu'elle entreprend les étapes nécessaires à l'obtention d'un certificat d'accréditation pour les normes NBN EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65. Afin de conserver l'agrément, un organisme de contrôle doit notamment présenter son certificat d'accréditation pour les normes NBN EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65 au service compétent et ce dès 18 mois après l'obtention de l'agrément.

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre aux autorités compétentes un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, de sanctions, les données d'identification et de production des entreprises, etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté ministériel du 22 juin 2009 portant exécution des articles 7, 9, 10, 11 et 48 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (pour la Région flamande), l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 (pour la Région wallonne), et l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 (pour la Région de Bruxelles-Capitale).

3.3.5 AOP, IGP et STG

Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant reconnu par le Gouvernement wallon est agréé pour veiller au bon respect du cahier des charges reconnu en AOP et IGP:

PROMAG sprl
Parc d'activités écon. d'Aye
6900 Marche-en-Famenne

En tant qu'organisme de contrôle agréé pour le respect du dossier produit pour AOP et IGP à la Région wallonne, il faut satisfaire à un certain nombre de conditions telles que décrites dans l'arrêté du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des Règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92. Il faut notamment être agréé en tant qu'organisme de certification conformément à la norme EN 45011, offrir suffisamment de garanties d'objectivité et d'impartialité à l'égard de chaque producteur ou transformateur soumis à un contrôle et disposer en tout temps d'experts et des moyens nécessaires à la réalisation du contrôle des produits de l'agriculture et des denrées alimentaires avec une appellation protégée.

L'organisme de contrôle réalise des contrôles sur le terrain pour tous les producteurs agréés à la Région wallonne en tant que AOP et IGP et certifie les produits conformes. Conformément au décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne et à l'arrêté du 25 septembre 2003, l'organisme de contrôle est e.a. obligé d'examiner, au moins une fois par an, chez les titulaires d'une autorisation d'utilisation, si les conditions définies dans le dossier produit sont remplies. Il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

3.4 ADRESSES INTERNET

Les adresses internet des autorités concernées par le MANCP figurent dans les tableaux 5-7.

La législation belge peut être consultée via les moteurs de recherche sur les sites internet suivants:

- Moniteur belge: http://www.ejustice.just.fgov.be/doc/rech_n.htm ;
- JUSTEL: http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/loi.pl ;
- BelgiëLEX: <http://www.belgielex.be/> ;
- 'Vlaamse Codex': <http://codex.vlaanderen.be/> (législation flamande).

Site web Health and Food audits and analysis: http://ec.europa.eu/food/audits_analysis/index_en.htm.

Tableau 5: adresses internet des autorités concernées par le MANCP.

AFCN	http://www.fanc.fgov.be/fr/page/homepage-federaal-agentschap-voor-nucleaire-controle-fanc/1.aspx
AFMPS	http://www.fagg-afmps.be/fr/
AFSCA	http://www.afsca.be/
SPF Economie	http://economie.fgov.be/ DGIE : http://economie.fgov.be/fr/spf/structure/Directions_generales/inspection_economique/Direction_generale/ BELAC : http://economie.fgov.be/belac.jsp
SPF Finances	Administration Générale des Douanes et Accises : http://fiscus.fgov.be/interfdan/
SPF SPSCAE	http://www.health.belgium.be/fr CERVA : http://www.coda-cerva.be/ CSS : http://www.health.belgium.be/fr/conseil-superieur-de-la-sante ISP : https://www.wiv-isp.be/Pages/FR-Home.aspx?pfq=1036
Police intégrée	http://www.polfed-fedpol.be/ Police fédérale : http://www.polfed-fedpol.be/home_fr.php Police locale : http://www.lokalepolitie.be/portal/fr/home.html
Régions	Région flamande (Autorité flamande): http://www.vlaanderen.be/fr Domaine politique Landbouw en Visserij : http://lv.vlaanderen.be/landbouw Domaine politique Leefmilieu, Natuur en Energie : http://www.lne.be/ Région de Bruxelles-Capitale : http://www.bruxelles.irisnet.be/ Région wallonne : http://www.wallonie.be

AFCN : Agence fédérale de Contrôle nucléaire.
 AFMPS : Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé.
 AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
 SPF Economie : Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.
 SPF SPSCAE : Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.
 CERVA : Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques.
 CSS : Conseil Supérieur de la Santé.
 DGIE : Direction générale de l'Inspection économique.
 ISP : Institut Scientifique de Santé Publique.

Tableau 6: aperçu des autorités compétentes pour l'implémentation des systèmes de contrôle de la production biologique et pour la surveillance.

Région	Autorité compétente	Contact
Région flamande	Vlaamse overheid – Departement Landbouw en Visserij	Site web : http://www.vlaanderen.be/landbouw/bio Ellipsgebouw, 7 ^e verdieping, Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Bruxelles
Région de Bruxelles-Capitale	MRBC – AEE – Direction Conception et Coordination	Site web : http://be.brussels/over-het-gewest/ministerie-van-het-brussels-hoofdstedelijk-gewest/economie-werkgelegenheid/economie-en-werkgelegenheid Boulevard du Jardin botanique 20, B-1035 Bruxelles
Région wallonne	SPW – DGARNE – Direction Qualité	Site web : http://agriculture.wallonie.be/bio Chaussée de Louvain 14, B-5000 Namur

Tableau 7: aperçu des autorités compétentes en matière AOP, IGP et STG.

Autorité compétente	Compétente où ?	Domaine de compétence
Service public de Wallonie Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement Département Développement – Direction Qualité Chaussée de Louvain, 14 5000 Namur Tél. : +3281649411 Site web : http://agriculture.wallonie.be	Région wallonne	Reconnaissance AOP/IGP/STG à connotation géographique
Vlaamse overheid Departement Landbouw en Visserij Koning Albert II-laan 1030 Bruxelles Tél. : +3225527700 – Fax : +3225527701 Site web : http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180	Région flamande	Reconnaissance et protection AOP/IGP/STG
MRBC – AEE – Direction Conception et Coordination Boulevard du Jardin botanique 20 1035 Bruxelles Tél. : +3228003452 – Fax : +3228003804 Site web : http://be.brussels/over-het-gewest/ministerie-van-het-brussels-hoofdstedelijk-gewest/economie-werkgelegenheid/economie-en-werkgelegenheid	Région de Bruxelles-Capitale	Reconnaissance et protection AOP/IGP/STG
SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie Direction générale de l'Inspection économique North Gate Boulevard du Roi Albert II 16 1000 Bruxelles Tél.: +32 (0) 2 778 140 – Fax.: + 32 (0) 2 775 453 Site web: http://economie.fgov.be/fr/spf/structure/Directions_generales/inspection_economique/Direction_generale/	Région flamande	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG Contrôles AOP/IGP/STG ⁽¹⁾
	Région de Bruxelles-Capitale	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG
	Région wallonne	Contrôles (étiquetage) AOP/IGP/STG

⁽¹⁾ cf. l'accord entre le SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro-en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006.

RÉSEAU DE LABORATOIRES

4 RÉSEAU DE LABORATOIRES

4.1 INTRODUCTION

Aux termes de l'arrêté royal du 3 août 2012¹¹, les analyses et contre-analyses sont réalisées en exécution de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA, ou bien elles sont, en exécution de la loi du 15 juillet 1985, confiées :

- aux laboratoires de l'AFSCA;
- aux laboratoires agréés conformément à l'AR du 3 août 2012.

Pour la désignation et le suivi des laboratoires qui effectuent des activités dans le cadre des contrôles officiels, la direction générale des Laboratoires de l'AFSCA occupe une position clé.

Sur base de l'arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, cette administration est chargée des tâches ci-après (art. 7) :

- l'exécution dans ses propres laboratoires des examens et des analyses programmés et non programmés;
- l'exécution des examens et des analyses demandés par des tiers;
- la conception de méthodes d'examen et d'analyse nouvelles ou adaptées lorsque les méthodes reconnues au niveau nationale et international font défaut, sont insuffisantes ou inadaptées;
- la sélection et l'agrément d'autres laboratoires pour l'exécution d'examens et d'analyses spécifiques;
- la sélection et l'évaluation de laboratoires de référence pour des examens et des analyses spécifiques;
- du contrôle du fonctionnement de ses propres laboratoires, des laboratoires agréés et des laboratoires de référence ainsi que de la validation des méthodes d'examen et d'analyse employées;
- l'entretien de contacts et l'organisation de la coopération avec les laboratoires européens de référence et les laboratoires internationaux;
- l'agrément et l'organisation des tests interlaboratoires.

Ceci signifie concrètement que la direction générale des Laboratoires a une tâche de prestation de services pour les administrations de la Politique de Contrôle et du Contrôle de l'AFSCA. La prestation de services se rapporte à la gestion de ses propres laboratoires, la sélection et l'agrément de laboratoires externes, la collecte et la distribution des échantillons, ainsi que l'attribution des analyses et la calibration. Afin d'assurer de manière optimale la prestation de services aux autres administrations, un système de qualité est instauré auprès de la direction générale des Laboratoires.

L'AFSCA coopère en d'autres termes avec un réseau de laboratoires internes et externes ainsi qu'avec des laboratoires de référence qui offrent une assistance technique et scientifique dans différents domaines. L'Administration centrale de la DG Laboratoires entretient les relations avec les laboratoires externes et les laboratoires de référence. Sur le site internet de l'AFSCA, on trouve des informations spécifiques de la DG Laboratoires, destinées au personnel de cette direction générale, aux cinq laboratoires AFSCA et aux laboratoires externes, y compris les LNR, avec lesquels l'AFSCA collabore.

¹¹ Arrêté royal du 3 août 2012 relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire (comme modifié).

4.2 LABORATOIRES AFSCA

4.2.1 Généralités

L'AFSCA dispose de cinq laboratoires qui lui sont propres, répartis sur le territoire de la Belgique. La liste des laboratoires de l'AFSCA et de leur domaine d'action et de spécialisation figure au tableau 8. Leur principale tâche consiste à accomplir des analyses pour l'AFSCA. Ces laboratoires, ainsi que les laboratoires agréés, sont toujours à même, lorsque se présente une crise, d'augmenter leur capacité d'analyse au-delà des analyses de routine.

Les principales missions des laboratoires consistent premièrement à fournir des résultats précis, dans un délai convenu qui soit aussi court que possible, à un prix économiquement justifié, dans un environnement durable et sûr et, deuxièmement, à stimuler et gérer les évolutions scientifiques dans le domaine analytique de la sécurité alimentaire.

Pour réaliser ces objectifs, un système de management a été développé, conformément aux exigences des normes (inter)nationales ISO 17025, OHSAS 18001, ISO 17043, et a été décrit dans le manuel qualité de l'AFSCA qui est d'application dans chaque laboratoire de l'AFSCA. La manière dont il est satisfait aux exigences de qualité est fixée dans les objectifs de qualité qui sont élaborés par chaque laboratoire séparément, en cohérence avec la mission de l'administration des Laboratoires, et complétés par des objectifs spécifiques du laboratoire. Les objectifs de qualité sont annuellement évalués par le management de l'administration des Laboratoires.

Tableau 8: laboratoires de l'AFSCA et leur domaine d'action et de spécialisation (septembre 2015).

Laboratoire	Domaine d'action et de spécialisation *
Melle	Microbiologie des denrées alimentaires, aliments pour animaux, eau, échantillons d'environnement OGM Résidus de coquilles et membranes dans les ovoproduits Calibration des thermomètres et testeurs de fritures Nématodes Globodera dans la terre Dispatching
Gembloux	Microbiologie des denrées alimentaires, aliments pour animaux, eau, échantillons d'environnement Feu bactérien des rosacées et pourritures brune et annulaire de la pomme de terre Virologie Phytopathologie Organisation ringtests Dispatching
Gand	Résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites, antibiotiques, sédatifs, hormones, dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les produits d'origine animale, les préparations et les plasmas Métaux dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les engrais, les amendements et les boues, éléments trace dans les aliments pour animaux, les engrais (parmi lesquels les engrais chélatés), fluor dans les aliments pour animaux, paramètres physiques dans les amendements et boues Analyses de migration des métaux
Wandre	Garanties des aliments pour animaux et des engrais Formulations de produits phytopharmaceutiques Protéines animales dans les aliments pour animaux Triglycérides polymérisés et impurétés dans la graisse Mycotoxines (patuline et aflatoxine M1) dans les denrées alimentaires Résidus de pesticides organophosphorés dans les matrices animales Histamines, allergènes, agents conservateurs, édulcorants et contaminants (acrylamide, éthyl-carbamate, melamine) Mise en évidence de l'irradiation Analyses de migration de composants organiques Résidues de médicaments vétérinaires dans les matrices d'origine animale (anti-inflammatoires non-stéroïdiens et avermectines) Composition physico-chimique des denrées alimentaires et aliments pour animaux
Tervuren	Additifs (y inclus les coccidiostatiques et les vitamines), antibiotiques et GTH dans les aliments pour animaux Additifs (y inclus les vitamines) et le profils des acides gras dans les denrées alimentaires Résidus de médicaments vétérinaires dans les matrices d'origine animale (coccidiostatiques, benzimidazoles et pyréthroides) Dioxines, PCB, pesticides organochlorées, HAP, mycotoxines dans les aliments pour animaux et denrées alimentaires Protéines animales dans les aliments pour animaux

*: ce tableau contient les principaux domaines du champ d'activité des laboratoires AFSCA.

D'autres points d'attention particuliers pour la réalisation des missions sont également :

- l'affectation d'un responsable qualité commun qui est responsable de l'introduction, de l'implémentation et du suivi du système de qualité. Il est à cet effet assisté par un responsable qualité dans chaque laboratoire. Il est garant de l'exécution des audits internes de qualité et du rapportage du fonctionnement du système de qualité au directeur général de l'administration des Laboratoires avec comme objectif l'amélioration du système qualité;
- l'affectation du personnel dirigeant et du personnel technique avec la compétence et les moyens nécessaires pour garantir la qualité des analyses. Sont déterminées, la responsabilité, la compétence et les relations mutuelles du personnel qui dirige, effectue et vérifie les analyses. Ce personnel est formé pour identifier, éviter et même réduire au maximum les écarts au système de qualité, aux procédures et dans le cadre de l'exécution d'essais;
- la position indépendante de l'administration des Laboratoires, de sorte que le management et le personnel soit préservé des opérations commerciales, financières et autres pouvant agir ou influencer la qualité et la fiabilité des analyses;
- l'implication du personnel dans l'édification et l'exécution du système de qualité. Des sessions de formation sont régulièrement organisées pour entretenir la familiarité avec le système de qualité, avec les procédures à suivre et avec la méthode de travail;
- La sécurité du personnel et le respect de l'environnement;
- La structure du système de qualité avec les procédures de support, les méthodes d'analyse, les documents et formulaires.

Le système de management de la qualité, la politique de qualité et les objectifs de qualité sont évalués périodiquement afin de s'assurer de la contribution optimale des laboratoires dans l'exécution de la mission principale de l'Agence.

Les laboratoires de l'AFSCA ont des effectifs d'environ 135 ETP dont environ 20% avec un degré d'instruction élevé, à savoir des ingénieurs, des licenciés et des vétérinaires.

4.2.2 FoodLIMS

Début 2008 a été lancée l'application informatique FoodLIMS. Un LIMS (Laboratory Information Management System) est une application informatique pour la gestion de toutes les données et activités du laboratoire. Il réalise une gestion efficace de l'ensemble du workflow des données de qualité au labo, optimise la collecte, l'analyse, la consultation et le rapportage de toutes les données de qualité, et gère également les activités et les tâches du personnel de laboratoire.

Concrètement, FoodLIMS contient une banque de données permettant de gérer efficacement les échantillons à chaque phase du traitement :

- échantillonnage;
- distribution via les points de collecte (dispatching);
- réception par les laboratoires;
- analyse en laboratoire;
- enregistrement et communication des résultats.

Des liaisons ont été établies avec le système d'enregistrement des missions de contrôle des agents de l'AFSCA de la DG Contrôle dans FoodNet. De cette manière, le contrôleur peut exporter ses données d'un échantillonnage dans le LIMS, permettant ainsi une diminution considérable du travail administratif dans les centres de dispatching. Après analyse, les résultats sont automatiquement renvoyés par la même voie dans FoodNet, ce qui se traduit à son tour par une importante diminution de la consommation de papier, moins de fax, flux de données plus rapide, ...

Un système de code-barres assure la traçabilité des échantillons et facilite l'encodage des données. La nature des échantillons, les analyses à réaliser et les laboratoires de destination sont automatiquement indiqués.

Au cours de la période 2009-2015, l'application a été étendue par:

- un système de gestion des réactifs garantissant la gestion de stock des réactifs dans les laboratoires ;
- un module tests interlaboratoires permettant aussi bien aux laboratoires agréés internes qu'externes de communiquer leurs résultats de tests interlaboratoires pour les analyses pour lesquelles ils sont agréés ;
- un module de marchés publics dans LABNET permettant de réaliser les modifications des analyses aux laboratoires externes agréés, conformément à la législation sur les marchés publics ;
- divers raccords d'appareils permettant de ne plus devoir reprendre les données manuellement, ce qui réduit la possibilité d'erreurs ;
- module TSE en collaboration avec RENDAC. Ce module est responsable de l'automatisation de la surveillance du 'fallen stock' par rapport à l'ESB/l'EST.

4.3 LABORATOIRES AGRÉÉS

4.3.1 Agréments par l'AFSCA

L'AFSCA travaille avec une cinquantaine de laboratoires agréés, spécialisés dans différents domaines d'analyses.

Pour être agréé par l'AFSCA, le laboratoire doit satisfaire aux conditions suivantes, conformément aux dispositions de l'AR du 3 août 2012:

- pour les analyses pour lesquelles l'agrément est demandé, disposer d'une accréditation délivrée conformément aux dispositions de la loi du 20 juillet 1990 concernant l'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité ou d'une accréditation délivrée par un organisme avec lequel le système belge d'accréditation a un accord de reconnaissance mutuelle;
- fournir à l'AFSCA le prix unitaire des analyses et/ou le prix par série;
- le laboratoire, la personne ou les personnes sous la responsabilité de laquelle ou desquelles les analyses sont effectuées et les personnes mentionnées dans les statuts ne peuvent être intéressés à la production, la transformation, l'importation ou la vente des produits qui font l'objet des analyses ou catégories d'analyses pour lesquelles l'agrément est accordé.

Pour demeurer agréé, le laboratoire est tenu de satisfaire aux conditions suivantes :

- exécuter tous les types d'analyses qui lui sont demandés par l'AFSCA et pour lesquels le laboratoire est agréé;
- garder le secret sur les renseignements communiqués par l'AFSCA;
- fournir annuellement à l'Agence le prix unitaire des analyses et/ou le prix par série;
- envoyer à l'AFSCA une copie des rapports d'analyses et des contre-analyses selon les modalités indiquées par celle-ci;
- participer à ses frais aux essais interlaboratoires organisés au niveau national ou international ou par l'AFSCA, lorsque l'AFSCA en fait la demande;
- communiquer à l'AFSCA tout changement pouvant influencer les données reprises dans l'agrément;
- suivre les instructions et les recommandations de l'AFSCA et des laboratoires nationaux de référence désignés par le ministre compétent;
- conserver les échantillons de laboratoire pendant la durée et selon les modalités fixées par l'AFSCA;
- participer à ses propres frais aux formations obligatoires organisées par l'AFSCA et définies en concertation avec les laboratoires nationaux de référence;
- respecter les obligations de notification visées à l'article 8 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire;
- respecter les délais d'analyse convenus entre l'AFSCA et le laboratoire entre la réception des échantillons et l'envoi des résultats d'analyse en fonction des paramètres et des techniques d'analyse et respecter un délai raisonnable pour la contre-analyse ;

- fournir à l'AFSCA le niveau de performance technique par secteur analytique qu'il est capable d'atteindre;
- garantir la qualité des prestations fournies;
- communiquer, en cas de suspicion de fraude, les résultats des analyses effectuées dans le cadre de l'autocontrôle si l'AFSCA en fait la demande;
- disposer d'une assurance responsabilité civile et dommages ;
- pour les analyses visées à l'article 3, alinéa 2 de l'AR du 3 août 2012, utiliser exclusivement des réactifs diagnostiques dont la qualité a été contrôlée conformément à la même disposition.

L'agrément est octroyé par l'AFSCA pour une durée indéterminée. L'AFSCA peut totalement ou partiellement refuser, suspendre ou retirer l'agrément sous certaines conditions. L'AFSCA participe aux audits de BELAC dans les laboratoires agréés en tant que déléguée de l'autorité compétente.

La liste des laboratoires agréés et des analyses pour lesquelles ils sont agréés est disponible sur le site web de l'AFSCA¹².

Dans le cadre de la transparence et de l'échange d'informations, le premier exemplaire de 'Labinfo' est paru en octobre 2008; il s'agit d'un bulletin technico-scientifique semestriel publié par l'AFSCA et destiné aux laboratoires agréés. Ce bulletin électronique contribue à apporter rapidement auprès des utilisateurs d'importantes connaissances microbiologiques et analytiques.

4.3.2 ExtLab

Les laboratoires externes sont liés à FoodLIMS via l'application ExtLab. Cette application web renseigne aux laboratoires externes quels échantillons leur sont destinés. Toutes les informations nécessaires, tels que paramètres et données de facturation, peuvent être consultées via cette application. Après analyse, les laboratoires externes peuvent encoder via ExtLab les résultats et les renvoyer au LIMS, qui transmet à son tour les données à FoodNet.

4.3.3 Publication des méthodes

Dans le cadre de sa prestation de services aux laboratoires actifs dans un domaine relevant des compétences de l'AFSCA, il a été décidé de mettre à disposition toutes les méthodes accréditées via le site web de l'AFSCA. Pour chaque méthode, le dossier de validation complet a en outre été mis à disposition de même que des critères de validation minimaux devant être atteint par un laboratoire tiers afin d'implémenter la méthode par validation secondaire dans son propre laboratoire. Un accord a été conclu avec BELAC, DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle) et RvA (Raad voor Accreditatie), les organismes d'accréditation respectivement de Belgique, d'Allemagne et des Pays-Bas selon lequel si le laboratoire tiers souhaite faire accréditer une méthode publiée, il ne doit pas y avoir de validation complète mais une validation secondaire suffit.

4.4 LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

L'AR du 3 août 2012 stipule que l'AFSCA, pour chaque analyse ou catégorie d'analyses peut désigner un laboratoire national de référence (LNR) en vue de fournir une assistance, des conseils scientifiques et techniques pouvant être utiles pour l'application de cet arrêté, et qu'il peut déterminer les tâches de ces laboratoires.

Les principales tâches des laboratoires nationaux de référence sont l'assistance technique et scientifique à l'AFSCA. Ils doivent rester au courant des évolutions dans leur domaine d'activité et doivent transmettre à l'AFSCA et aux laboratoires agréés ces informations clés au moyen de réunions

¹² <http://www.favv-afsc.fgov.be/laboratoires/>

et de formations pratiques et théoriques. Dans la même optique, les LNR doivent également organiser régulièrement des tests interlaboratoires (ringtests).

La version la plus récente de la liste des LNR se trouve sur le site web de l'AFSCA¹³. La liste des LNR en vigueur au moment de la rédaction de la présente version du MANCP est donnée en annexe 3.

¹³ <http://www.favv-afsc.fgov.be/laboratoires/>

SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

5 SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

5.1 INTRODUCTION

Dans l'organisation de la sécurité alimentaire en Belgique, on prône une approche univoque et uniforme tout le long de la chaîne alimentaire. Comme on l'a déjà dit, l'AFSCA est l'instance la plus importante pour ce qui est de l'organisation, de la gestion et de la réalisation des contrôles officiels. On ne peut dès lors identifier qu'un seul système général de contrôle, basé sur le processus central de l'AFSCA. La majeure partie de la politique normative relève de la compétence du SPF SPSCAE.

En outre, il existe des variantes à ce système général de contrôle et des systèmes spécifiques de contrôle, comme pour la production biologique et pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties.

5.2 SYSTÈME DE CONTRÔLE NATIONAL: PROCESSUS CENTRAL DE L'AFSCA

5.2.1 Introduction

Par processus central de l'AFSCA, on entend le cycle qui va de la programmation au rapportage, en passant par le planning et l'exécution (cf. figure 5).

Du fait que l'AFSCA travaille avec un seul processus central, l'accent est mis sur les tâches centrales, ce qui aboutit à une amélioration des activités. Le processus central est fondé scientifiquement et établi en concertation avec les parties prenantes.

Depuis le 1^{er} janvier 2004, tous les anciens systèmes de contrôle et d'inspection ont été intégrés et transformés en un nouveau plan de contrôle annuel global. Ce plan est basé sur un programme de contrôle, qui est élaboré par l'administration de la Politique de Contrôle sur base d'une évaluation de risques et qui est évalué par le Comité scientifique de l'AFSCA. Ce programme de contrôle intégré est alors traduit en un planning de toutes les activités de contrôle, dans lequel sont formulés les objectifs par province et ce jusqu'au niveau sectoriel. Les Unités provinciales de contrôles sont chargées de l'exécution des contrôles (inspections, audits et échantillonnages). Cela mène finalement aux constatations et aux résultats d'analyse. Ceux-ci sont à leur tour rapportés aux services centraux de l'AFSCA et sont utilisés pour une nouvelle évaluation des risques.

A côté de ses propres constatations, l'Agence utilise également, lors de l'évaluation des risques, des informations provenant des services d'inspection d'autres pays (RASFF - Rapid Alert System Feed and Food), ainsi que des informations validées (programmes d'analyses) des secteurs concernés. Ce cycle d'évaluation des risques – programmation – réalisation – rapportage est répété annuellement. Avant le début de chaque année, un programme de contrôle actualisé est établi et est présenté au Comité consultatif de l'AFSCA.

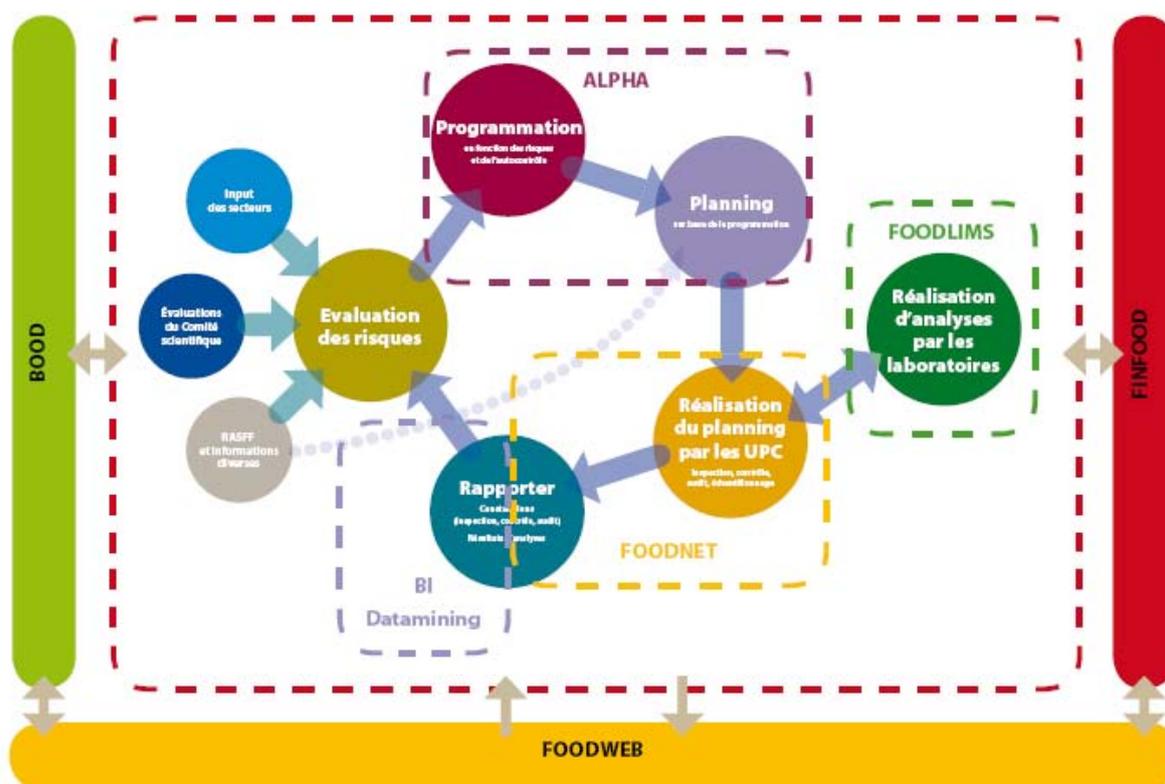


Figure 5: processus central de l'AFSCA.

5.2.2 Programmation

5.2.2.1 Introduction

La méthodologie harmonisée qui est appliquée par tous les experts de l'administration de la Politique de Contrôle de l'AFSCA est scientifiquement étayée et a en outre été développée de manière pratique dans des procédures internes (conformément à l'ISO 9001). Les principes de base sont résumés ci-dessous.

Le programme de contrôle intégré est établi par l'administration de la Politique de Contrôle de l'AFSCA, il vise l'ensemble de la chaîne alimentaire et le respect de garanties et de normes qui relèvent de la compétence de l'AFSCA. Une distinction est faite entre:

- le programme d'échantillonnage :
 - o l'analyses de produits;
- le programme d'inspection :
 - o le contrôle des établissements;
 - o le contrôle des produits;
 - o le contrôle des documents.

Les contrôles suivants, dans la mesure où ils sont réalisés sur demande ou de manière systématique, ne font pas partie du programme établi par l'administration de la Politique de Contrôle:

- les audits de validation de systèmes d'autocontrôle;
- les inspections et/ou analyses:
 - o dans le cadre des agréments et autorisations;
 - o après infractions;
 - o suite à des plaintes;
 - o en cas de suspicion;

- les contrôles préalables à la certification;
- les expertises dans les abattoirs.

Les inspections relatives au bien-être animal, à la convention CITES et à l'interdiction de fumer font bien partie du programme de contrôle de l'AFSCA mais pas la politique de contrôle à ce sujet. C'est le SPF SPSCAE qui est chargé de la politique de contrôle relative à CITES et à l'interdiction de fumer. La politique générale du contrôle en ce qui concerne le bien-être des animaux relève des autorités régionales compétentes.

Le programme se base sur toute information jugée utile pouvant émaner d'instances nationales et internationales (principalement européennes). A titre d'exemple, les évaluations des risques peuvent, selon les cas, prendre en considérations:

- les programmations fixées par les législations;
- la caractérisation des dangers;
- les résultats des contrôles des années antérieures;
- les problèmes concernant les contaminations à l'étranger qui sont communiquées par le RASFF;
- les données concernant la surveillance épidémiologique des maladies animales et des zoonoses;
- les particularités et le comportement de certains contaminants;
- les avis du Comité scientifique de l'AFSCA, de l'EFSA, de la Commission européenne ou d'autres Etats-membres;
- l'information recueillie à l'occasion de réunions internationales;
- les données de consommation;
- les plaintes des consommateurs qui sont enregistrées via un point de contact central;
- les résultats des enquêtes effectuées par des organismes indépendants de l'AFSCA;
- etc.

5.2.2.2 Analyses

5.2.2.2.1 Introduction

Lors de l'établissement du nombre d'analyses, il y a lieu de distinguer différentes possibilités dans la méthodologie basée sur le risque¹⁴ :

- le nombre d'analyses est imposé par la législation (programme réglementaire);
- le nombre d'analyses est fixé en vue de détecter un danger (programme de vigilance);
- le nombre d'analyses est fixé en vue d'estimer une prévalence (programme de surveillance).
-

5.2.2.2.2 Programme réglementaire

Le programme réglementaire est implémenté pour appliquer un nombre ou une fréquence d'analyses établi par une législation. L'objectif de la programmation est alors de respecter les minima ou maxima de pression de contrôle imposés par la réglementation. Ce type de programmation porte par exemple sur la détection des zoonoses ou encore sur les contrôles renforcés à l'importation des produits.

5.2.2.2.3 Programme de vigilance

Le programme de vigilance est une campagne d'analyses réalisée en vue de détecter avec un certain niveau de confiance des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes dépassant un seuil prédéfini (niveau de prévalence à contrôler) dans une population de produits, d'animaux ou de végétaux. Dans ce cas, le nombre des analyses est fixé par une approche statistique.

On peut distinguer les étapes suivantes:

-

¹⁴ Maudoux et al., 2006, Veterinary Quarterly, 28(4): 140-154.

- identification et évaluation des dangers devant faire l'objet d'un contrôle dans un souci de sécurisation de la chaîne alimentaire, de la santé ou de garantie des pratiques relevant des compétences de l'AFSCA;
- pour chacun des dangers retenues pour le programme de vigilance, recenser les populations de produits, d'animaux, de plantes, ... susceptibles d'être contaminés, malades... et de ce fait, de présenter un risque pour la sécurité alimentaire, la santé et la production végétale ou animale, le bien-être des animaux, et l'intérêt des consommateurs;
- pour chaque population de produits, d'animaux, de plantes, estimer l'importance de la population. Cette population peut regrouper un certain nombre de matrices. Les lots qui constituent la population doivent être clairement définis, en précisant notamment les unités retenues (individu, tonnage, parcelle, source ...);
- pour chaque couple population/paramètre à analyser, fixer le 'niveau de confiance' et le 'niveau de prévalence' que l'on veut contrôler;
- calculer le nombre d'analyses à réaliser dans la population;
- répartir les analyses entre les matrices qui constituent la population;
- choisir les sites d'échantillonnage et y répartir le nombre d'analyses calculé.

Détermination du nombre d'analyses

Le nombre d'analyses est calculé selon la formule de Cannon & Roe modifiée comme suit:

$$n = \left[1 - (1 - \alpha)^{1/(P \times N)} \right] \times \left[N - \frac{(P \times N) - 1}{2} \right]$$

avec :

- n, le nombre d'analyse nécessaire pour avoir une probabilité $1 - \alpha$ qu'au moins un résultat non conforme soit détecté dans l'échantillon;
- $1 - \alpha$, le niveau de confiance;
- N, la taille de la population dont on prend un échantillon;
- P, niveau de prévalence à contrôler.

Pour le calcul, l'expert détermine le niveau de prévalence de qu'il veut pouvoir détecter avec un niveau de confiance donné.

Trois critères entrent en ligne de compte pour déterminer le **niveau de prévalence à contrôler** et le **niveau de confiance**.

Critère 1: effets néfastes du danger

A chaque danger, maladie, paramètre toxique, etc., on attribue un score variant de 1 à 4, qui correspond aux effets néfastes du danger, de la maladie, du paramètre toxique, etc. (cf. tableau 9).

Dans un souci d'harmonisation et de pertinence, la liste des dangers et des effets néfastes qui leurs sont associés est soumise à l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA en tenant compte du fait que ces cotes :

- reposent sur les données scientifiques disponibles;
- considèrent tant les effets néfastes sur la santé que sur les productions animales et végétales (ex. impact économique);
- interviennent dans l'établissement d'une programmation dont l'objectif principal est de détecter la présence d'un danger;
- lorsqu'il se rapporte à des analyses multi-résidus, le score de la combinaison tient compte du score maximale atteint par les analyses qui le constituent ou le cas échéant par une partie de ces analyses.

Tableau 9: critère 1 – effets néfastes du danger.

Cote	Affectation	Niveau de prévalence à contrôler
1	peu grave (notamment pour les paramètres qui n'ont pas un impact important sur la sécurité alimentaire, la santé animale ou la santé des plantes et dont les conséquences économiques sont négligeables ; il s'agit notamment des paramètres qualitatifs)	10%
2	probablement grave (notamment pour les paramètres qui sont un indicateur de l'hygiène des denrées alimentaires ; valeur prise par défaut en cas de manque d'indication plus précise)	5%
3	grave (notamment pour les agents qui provoquent des maladies modérées)	2,5%
4	très grave (notamment pour les agents carcinogènes des aliments qui provoquent des maladies avec une faible dose infectieuse et/ou une mortalité élevée)	1%

Le cas échéant, l'expert peut attribuer une cotation supérieure aux paramètres de qualité pour lesquels un écart par rapport à la garantie en augmente les effets néfastes pour la catégorie de consommateurs vulnérables concernés.

La cotation de la gravité des effets néfastes conditionne le niveau de prévalence à contrôler que l'on veut détecter et le niveau de confiance que l'on veut atteindre.

L'absence de non conformités fait donc supposer, avec un niveau de confiance donné, que la prévalence prédéfinie de contamination n'est pas dépassée. Logiquement, il s'avère que plus grands sont les effets néfastes d'un danger, moins sa survenue est acceptée et plus vite l'on veut le détecter.

Critère 2: occurrence dans la population (prévalence)

Il s'agit de préciser dans quelle mesure le danger considéré survient et pose problème dans la population considérée (matrices). Dans le domaine des maladies, ce critère vise notamment à évaluer l'imminence du danger en fonction de la probabilité d'introduction du pathogène dans le territoire national ou de son risque de propagation à partir des foyers primaires constatés.

L'occurrence est la première composante de l'exposition de la population. Elle prend essentiellement en compte les fréquences de dépassement de norme et le cas échéant les fréquences de détections analytiques.

Pour la contamination par des résidus et contaminants chimiques, le terme 'détection' comprendra soit la mesure d'une quantité (>LOQ) d'un contaminant dans la matrice donnée (ex. détection de Cd) soit la détection sans quantification (ex. détection d'une activité antimicrobienne).

Pour la contamination microbienne des aliments, l'occurrence correspond au taux de dépassement des limites fixées par les critères microbiologiques légaux ou les limites d'action de l'AFSCA. Pour juger de la conformité d'une analyse microbiologique, les critères microbiologiques (n, c, m, M) doivent être considérés dans leur ensemble. Si 'n' est égal à 1, l'occurrence correspond à la fréquence des résultats individuels dépassant la ou les limites. Par contre, s'il faut prélever plusieurs sous-échantillons par lot (n>1), l'occurrence correspond à la fréquence des lots dépassant les limites fixées par les critères microbiologiques, c'est-à-dire les limites de satisfaction (=m), les limites d'acceptabilité (=M) ainsi que les tolérances (=c), à savoir le nombre d'échantillons non conformes tolérés ou le nombre d'échantillons tolérés avec des résultats situés entre 'm' et 'M'.

Il arrive que le taux de détection d'un contaminant ou d'un résidu soit influencé par la méthode analytique utilisée ou encore par les performances du laboratoire. Ainsi dans le cas de méthodes multirésidus et/ou très performantes (ex. lorsque la LOD est basse), la détection est quasi systématique et n'apporte à elle seule que peu d'information utile. Dans ce cas, l'évaluation qualitative des résultats peut s'avérer utile pour orienter l'expert dans l'analyse de l'occurrence et le choix des populations à analyser. Lorsque la norme est dépassée (ex. dépassement des LMR pour les pesticides), le taux de non-conformités donne une information directe sur l'occurrence. Lorsque les contaminants et les résidus sont détectés à des teneurs quantifiables (>LOQ) inférieures à la norme,

l'évaluation des valeurs permet de mieux cibler les matrices problématiques, c'est-à-dire celles dont les résultats s'approchent de la norme.

L'occurrence est cotée sur une échelle de 1 à 4 et est idéalement déterminée sur une période de référence de trois années (période du programme pluriannuel).

Les tableaux 10-12 reprennent, à titre d'exemple, des grilles d'évaluation permettant de déterminer la cote de l'occurrence.

Tableau 10: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des détections et des dépassements de norme observés lors des contrôles de l'AFSCA et des données du système d'alerte RASFF.

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA + RASFF
1	- détections rares à des niveaux quantifiables proches de la norme - pas/peu de dépassement de norme - pas de RASFF
2	- détections régulières (à des niveaux quantifiables proches de la norme) - pas/peu de dépassement de norme (ex : <1/an) - peu de RASFF
3	- détections fréquentes à des niveaux quantifiables proches de la norme - dépassements de norme réguliers (ex : = 1/an) - RASFF réguliers
4	- dépassements de norme fréquents (ex : >1/an) - RASFF fréquents

Tableau 11: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des dépassements de norme observés lors des contrôles basés sur des analyses multirésidus (ex. dépassement de LMR pesticides).

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA
1	- dépassements de norme rares (ex $f < 2\%$)
2	- dépassements de norme occasionnels (ex $2\% \leq f < 5\%$)
3	- dépassements de norme réguliers (ex $5\% \leq f < 10\%$)
4	- dépassements de norme fréquents (ex $f \geq 10\%$)

Tableau 12: critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base de la probabilité d'apparition ou de propagation (émergence d'une maladie).

Occurrence	Contrôles de l'AFSCA
1	- très faible probabilité d'apparition ou de propagation
2	- faible probabilité d'apparition ou de propagation
3	- probabilité d'apparition ou de propagation moyenne
4	- forte probabilité d'apparition ou de propagation

Critère 3: contribution de la population (matrice) à l'exposition totale

Il faut indiquer sur une échelle de 1 à 4 dans quelle mesure la population (matrices) contribue à l'exposition totale du consommateur (cf. tableau 13).

La contribution est la deuxième composante de l'exposition. En partant du principe que l'exposition totale d'un individu à un danger résulte de différentes sources de contamination, la contribution représente l'importance relative que joue la population (matrices) dans le risque associé à ce danger.

Tableau 13: critère 3 – contribution à l'exposition totale.

Cote	Contribution de la population
1	- contribution limitée (la population est peu consommée et/ou d'autres populations jouent un rôle important dans l'exposition totale au danger considéré)
2	- contribution moyenne, valeur par défaut
3	- contribution importante (la population est largement consommée et/ou elle contribue fortement à l'exposition totale)
4	- contribution très importante (la population est très largement consommée et/ou elle constitue pratiquement la seule source de l'exposition totale)

Fixation du niveau de prévalence à contrôler

Le **niveau de prévalence à contrôler** dépend directement du critère '**effet néfaste**' et est déterminé par la relation suivante:

- le niveau de prévalence à contrôler = 10% si le danger ou la maladie est jugé comme peu grave (cote 'effet néfaste' = 1) ;
- le niveau de prévalence à contrôler = 5% si le danger ou la maladie est jugé comme probablement grave (cote 'effet néfaste' = 2) ;
- le niveau de prévalence à contrôler = 2,5% si le danger ou la maladie est jugé comme grave (cote 'effet néfaste' = 3) ;
- le niveau de prévalence à contrôler = 1% si le danger ou la maladie est jugé comme très grave (cote 'effet néfaste' = 4).

Fixation du niveau de confiance

L'évaluation des risques qui permet de fixer le **niveau de confiance** est la suivante:

Effet néfaste + (Occurrence x Contribution)

Si chacun des critères est coté sur une échelle de 1 à 4, le résultat de cette relation peut varier entre 2 et 20. Le niveau de confiance est alors déterminé de la manière suivante:

- le niveau de confiance = 90% si l'évaluation des risques va de 2 à 6 (ex. faible toxicité, contamination via les denrées considérées réduite);
- le niveau de confiance = 95% si l'évaluation des risques va de 7 à 12 (ex. toxicité moyenne, contamination moyenne via les denrées considérées);
- le niveau de confiance = 99 % si l'évaluation des risques est comprise entre 13 à 20 (ex. denrée constitue une source importante de la contamination de la chaîne alimentaire par un contaminant (très) dangereux).

5.2.2.2.4 Programme de surveillance

L'approche statistique retenue dans le cadre du programme de surveillance est basée sur une approximation normale de la distribution d'échantillonnage d'une proportion (prévalence), pour laquelle sont fixés le niveau de prévalence attendue, le niveau de confiance et la précision souhaitée.

Détermination du nombre d'analyses

Le nombre d'individus à prélever dans le cadre d'un programme de surveillance est calculé de la manière suivante:

$$n = p_e(1 - p_e) \left(\frac{t_{1-\alpha/2}}{\varepsilon} \right)^2$$

Dans le calcul, l'expert fixe le niveau de confiance de $(1 - \alpha)\%$, le pourcentage d'erreur accepté (ϵ) et la prévalence attendue (p_e).

Le niveau de précision, inversement proportionnel à l'erreur acceptée, dépend de la prévalence estimée et influence le nombre d'analyses qui doivent être effectuées.

A un niveau de confiance donné, le nombre total d'analyses augmente avec le niveau de précision que l'on veut atteindre.

Cette manière de programmer rend possible la vérification de l'efficacité des mesures de management des risques. Des exemples typiques sont la contamination microbiologique telle que celles causées par *Campylobacter* et *Salmonella*.

L'élaboration d'un programme de surveillance considère successivement les étapes suivantes:

- désignation du danger et de la population de produits, d'animaux, de plantes, ... sur lesquels porte la surveillance;
- estimation de l'importance de la taille de la population de produits, d'animaux, de plantes. Cette population peut être composée d'un certain nombre de matrices. Les lots qui la constituent doivent être clairement définis, en précisant notamment les unités retenues dans l'étude (individus, tonnes, sources, etc.);
- pour chaque couple danger/population à analyser, fixation de la 'prévalence attendue', du 'niveau de confiance' et du 'niveau de précision' à atteindre lors de l'estimation de la prévalence;
- calculer le nombre d'analyses à réaliser dans la population;
- répartir les analyses entre les matrices qui constituent la population et les sites d'échantillonnage.

5.2.2.5 Ajustement du nombre d'analyses

Par dérogation à la méthode générale, le nombre d'analyses peut être ponctuellement ajusté à la hausse ou à la baisse.

D'autre part, le nombre d'analyses peut à tout moment de l'année être ajusté vers le haut ou vers le bas sur base d'une demande motivée auprès de la Cellule de coordination du Programme de contrôle et du Rapportage externe (cf. paragraphe 5.2.5).

Augmentation du nombre d'analyses

Le cas échéant, le nombre d'analyses peut être ajusté à la hausse (maximum 20%) pour tenir compte des sensibilités :

- médiatique;
- politique;
- des consommateurs;
- économique.

Dans certains cas spécifiques, l'ajustement du nombre d'analyses peut cependant être plus conséquent.

Diminution du nombre d'analyses

La révision à la baisse des objectifs de la programmation repose sur le niveau de priorité des contrôles.

La révision à la baisse des objectifs de la programmation peut être envisagée:

- lorsque le coût de la programmation dépasse le budget ou les capacités disponibles;

- pour tenir compte d'un contrôle programmé en amont de la chaîne alimentaire de telle manière qu'il réduit le risque en aval de la chaîne alimentaire pour la combinaison matrice/danger considérée;
- pour tenir compte d'un plan d'échantillonnage sectoriel répondant aux conditions visées plus bas;
- lorsque les objectifs du programme doivent être revus à la suite d'un cas de force majeure ayant monopolisé sur une longue période les effectifs affectés aux contrôles.

Par ailleurs, lorsqu'une réduction du programme d'analyse est envisagée pour tenir compte d'un plan d'échantillonnage sectoriel (PES), les conditions suivantes doivent au minimum être réunies:

- la méthodologie retenue pour développer le PES doit avoir été évaluée par le Comité scientifique de l'Agence et doit prendre en compte les recommandations de ce dernier;
- le nombre d'analyses par dangers et par matrices doit découler de l'application de la méthodologie visée au point 1. Le contenu du PES doit avoir été communiqué par écrit à l'Agence;
- les dangers/matrices concernés par la réduction doivent faire partie du PES de l'année en cours et devront être maintenus dans le PES de l'année suivante (complémentarité des plans d'échantillonnage);
- le PES est implémenté par une part représentative du secteur en termes de nombre d'opérateurs et de production;
- les échantillons du PES sont prélevés selon les méthodes officielles, au moins en partie par des organismes accrédités ISO 17020, et les analyses sont réalisées dans des laboratoires participant à des tests circulaires;
- les résultats de laboratoire du PES et des mesures de suivi sont régulièrement fournis à l'Agence et sont similaires aux résultats des contrôles officiels (il importe en effet de s'assurer de la concordance des conclusions et des suites découlant des différents contrôles);
- l'interprétation des résultats du PES repose sur les mêmes critères que ceux utilisés par l'Agence. Ceci implique notamment que le secteur applique des limites d'action identiques à celles de l'Agence.

Lorsqu'une révision à la baisse des objectifs de la programmation est envisagée, la pertinence et l'importance de la réduction de la programmation sont évaluées objectivement en tenant compte des impératifs légaux et des critères liés aux risques et ce de manière à maintenir la sécurité alimentaire à un niveau élevé.

Dans ce contexte, l'expert veillera autant que possible à ce que :

- le nombre minimum de contrôles imposé par la législation soit respecté;
- les avis du Comité scientifique en ce qui concerne la détermination des priorités des contrôles soient pris en compte;
- les contrôles qui visent à protéger les populations vulnérables ne soient réduits qu'en dernier recours;
- les caractéristiques du produit concerné soient prises en compte (p ex. pour les contaminants microbiologiques, la réduction des contrôles des denrées devant subir un traitement serait envisagée avant celle des contrôles des denrées prêtes à être consommées) ...

Les réductions tiennent compte de la gravité et de l'exposition suivant le tableau 14 :

Tableau 14: réduction du programme d'analyse AFSCA par PES.

Effets néfastes	4	-10%	-10%	-5%	-5%
	3	-15%	-10%	-5%	-5%
	2	-20%	-15%	-10%	-5%
	1	-20%	-20%	-15%	-5%
		1-4	5-8	9-12	13-16
Exposition = (contribution x occurrence)					

Cette approche repose sur des critères de risques connus (effet, occurrence et contribution) et offre l'avantage d'objectiver la réduction du nombre d'analyses. Par ailleurs, l'implémentation de contrôles en amont de la chaîne alimentaire (p.ex. contrôles officiels en amont, autocontrôle basé sur des plans d'échantillonnage sectoriels validés, ...) peuvent in fine contribuer à réduire l'exposition et de ce fait accentuer la réduction des analyses officielles.

5.2.2.2.6 Rôle du Comité scientifique

Dans un souci d'amélioration et d'harmonisation, le Comité scientifique de l'AFSCA est amené à se prononcer sur la méthodologie de programmation. Une première demande d'avis a été introduite lors de l'élaboration de cette méthodologie. Chaque fois qu'on y apporte une modification essentielle, une nouvelle évaluation est demandée pour une partie de la méthode ou bien pour l'ensemble de la méthode.

Il est par ailleurs régulièrement demandé au Comité scientifique de se prononcer sur les fondements scientifiques de la programmation des analyses. Cette consultation est réalisée par filière. Dans cet ordre d'idée, le programme est subdivisé en différents thèmes de contrôle et chaque année, pour une série d'entre eux, le comité scientifique est amené à se prononcer en tout ou en partie sur:

- la pertinence du choix de l'approche retenue pour la programmation des analyses et de la fixation des critères dans l'implémentation de cette approche;
- la pertinence des choix de combinaisons matrice/danger retenues et du nombre d'analyses;
- la pertinence des choix quant aux lieux d'échantillonnage (distribution des échantillons et des efforts de contrôle le long de la chaîne alimentaire);
- l'analyse des éventuelles tendances liées aux résultats de contrôle des années antérieures.

L'ensemble des thèmes de contrôle est idéalement évalué sur un cycle de trois années.

Les thèmes de contrôle du programme sont les suivants :

- santé animale;
- phytosanitaire;
- microbiologie;
- contaminants chimiques exogènes (métaux lourds, migration, contaminants environnementaux, irradiation, radioactivité);
- contaminants de processus;
- mycotoxines, phycotoxines, amines biogènes et autres toxines;
- résidus de produits phytopharmaceutiques et de biocides;
- résidus de médicaments;
- antibiorésistance;
- allergènes;
- produits interdits (hormones, feedban, huiles recyclées, sous-produits animaux);
- organismes génétiquement modifiés;
- qualité et additifs.

Lors de l'évaluation des thèmes de contrôle du programme, les experts de l'équipe de programmation impliqués sont amenés à participer aux groupes de travail techniques en présence des membres du Comité scientifique. Ceci doit leur permettre d'envisager leur programmation dans un contexte plus global en prenant connaissance des contrôles réalisés en amont et en aval de leur secteur et d'expliquer leur programmation. De cette manière, les concertations entre directions et le comité scientifique sont favorisées dans le cadre de la programmation.

Une fois évaluée et adaptée sur base des recommandations du comité scientifique, la programmation des analyses sur un thème de contrôle donné peut être stabilisée pour une période de plusieurs années (en principe trois années). Cette stabilisation est jugée nécessaire pour permettre l'exploitation des résultats sous forme d'analyses des tendances dans la mesure où il convient de disposer des données portant sur un nombre d'années suffisant. En cas d'évolution de la réglementation, d'émergence d'un danger ou de crise sanitaire, l'expert peut toutefois, à tout moment, renforcer un programme existant ou en élaborer un nouveau, afin mettre en œuvre les moyens de gestion adaptés au risque suspecté ou avéré.

Enfin, les PES sont évalués par le Comité scientifique.

5.2.2.3 Inspections

Tout comme la programmation des analyses, la programmation des inspections de l'AFSCA est basée sur une évaluation du risque.

L'ensemble de la chaîne alimentaire a été divisée en secteurs et, selon les besoins, subdivisée encore en sous-secteurs.

Le programme d'inspection est un programme pluriannuel visant à contrôler les opérateurs selon une fréquence ou un nombre d'inspections prédéfini. Les fréquences et les nombres d'inspections programmés aujourd'hui découlent en grande partie d'une évaluation réalisée dans le cadre de l'élaboration du business plan 2012-2014 de l'AFSCA. Les fréquences et les nombres d'inspections ont été établis en abordant plusieurs aspects incluant notamment les risques, les obligations légales, l'expérience acquise, la faisabilité des inspections sur base du plan de personnel et la promotion de la validation du système d'autocontrôle des opérateurs.

5.2.2.3.1 Système d'inspection à 3 fréquences

Dans le secteur de la transformation des denrées d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers, ovoproduits), le système d'inspection à 3 fréquences est maintenu. Ces inspections sont réalisées par les contrôleurs de l'AFSCA ou, pour certaines tâches d'expertise, par des vétérinaires indépendants chargés de missions.

Dans ce système, on distingue trois catégories de fréquences d'inspection :

- fréquence d'inspection réduite;
- fréquence d'inspection de base ; cette fréquence de base correspond à un nombre annuel d'inspections qui doit être réalisé auprès d'un opérateur représentatif d'un certain (sous)secteur;
- fréquence d'inspection élevée.

5.2.2.3.2 Système d'inspection à 2 fréquences complété par des inspections de suivi

Un système à 2 fréquences d'inspection complété par des inspections de suivi est organisé pour les inspections des autres secteurs. En cas d'inspection non favorable (c.-à-d. une inspection suite à laquelle l'opérateur est sanctionné), les opérateurs sont tenus de prendre des mesures correctives qui feront l'objet d'un ou de plusieurs recontrôles. Un certain pourcentage d'opérateurs (10% pour le non-horeca et 25% pour l'horeca) qui se sont remis en ordre fera l'objet d'une inspection de suivi l'année suivante pour s'assurer que les opérateurs se sont mis en conformité de façon durable. Contrairement aux recontrôles, les inspections de suivi ne seront pas facturées aux opérateurs.

5.2.2.3.3 Profil de risque de l'opérateur

Il y a 3 critères de risque qui déterminent le profil de risque de l'opérateur :

- la présence/l'absence d'un système d'autocontrôle certifié/validé;
- les sanctions encourues pendant les 2 années précédentes
- les résultats d'inspections précédentes en cas de fréquence de base \geq 1/2 an.

Un score est lié avec chaque critère de risque. Plus un opérateur fait un bon score, plus le profil de risque individuel est bas (faible) (cf. tableau 15) :

- présence d'un système d'autocontrôle certifié par un organisme de certification (OCI) ou validé par l'AFSCA :
 - o non certifié / validé ou absent : 0 points;
 - o certifié / validé : 40 points;
- sanctions (avertissement, pro justitia, suspension/retrait de l'agrément) encourues pendant les 2 années précédentes :
 - o pas de sanctions : 20 points;
 - o n sanctions : 20 – (n x s) points;

avec n = nombre de sanctions et s = 2 (avertissement), 6 (pro justitia) ou 10 (suspension, retrait de l'agrément) ;

- résultats d'inspection (des deux années précédentes) pour des secteurs dont la fréquence de base $\geq \frac{1}{2}$ an :
 - o classe I : 20 points;
 - o classe II : 14 points;
 - o classe III : 8 points;
 - o classe IV : 0 points.

Les inspections sont effectuées à l'aide de check-lists (CL) liées à certains domaines d'application, les 'scopes'. Chaque CL est composée de chapitres et de sections dont l'importance relative est indiquée par des facteurs de pondération. Au cours d'une même mission, plusieurs CL peuvent être utilisées. A ces différentes (scopes de) CL on donne aussi différents facteurs de pondération. La répartition en différentes classes (de I à IV) est basée sur le score final, qui prend en compte différents facteurs de pondération (section, chapitre et scope de la CL).

Tableau 15: fixation du profil de risque individuel sur base du score total des critères de risques.

Fréquence d'inspection appliquée	Secteur de la transformation des denrées d'origine animale	Autres secteurs	
		IF _b $\geq 1/2$	IF _b $< 1/2$
Réduite	61-80	60-80	53-60
Base	39-60	0-59	0-52
Élevée	0-38	Contrôles de suivi	

IF_b: fréquence d'inspection de base.

Le détail des fréquences d'inspection figure sur le site de l'AFSCA¹⁵ et est repris en annexe 2 de ce MANCP.

Le contenu des contrôles réalisés lors des missions d'inspections est formalisé au travers des scopes de l'inspection et de leur pourcentage de réalisation. Les experts de l'administration de la Politique de Contrôle motivent et documentent les évaluations des risques permettant d'étayer le choix des scopes et leurs pourcentage de réalisation.

5.2.2.3.4 Rôle du Comité scientifique

Il est régulièrement (au moins une fois par cycle du MANCP) demandé au Comité scientifique de se prononcer sur l'évaluation des risques réalisée par l'équipe de programmation. La demande d'avis porte selon les cas sur :

- les fréquences d'inspection et la distribution des efforts de contrôle le long de la chaîne alimentaire;
- la pertinence du choix et du pourcentage de réalisation des scopes constituant l'inspection.

5.2.3 Planning

5.2.3.1 Analyses

Une fois le programme d'analyses approuvé par la hiérarchie, il est transmis (via l'application informatique Alpha) à l'administration des Laboratoires de l'AFSCA. Cette direction générale traduit le programme d'analyses en un programme d'échantillonnage via la rationalisation, qui consiste à rassembler les analyses sur des échantillons communs et à les répartir entre les laboratoires. Ceci entraîne une diminution du nombre d'échantillons et une maximisation du nombre d'analyses effectuées par échantillon dans un même labo.

¹⁵ <http://www.favv.be/businessplan-fr/2015-2017/inspections/>

Après rationalisation par l'administration des Laboratoires, le programme d'échantillonnage est transmis à l'administration du Contrôle (via l'application informatique Alpha) de l'AFSCA pour la planification finale des échantillonnages. Ceci se fait en répartissant les contrôles du programme de contrôle entre les 11 UPC et en les répartissant dans le temps. Ce faisant, on tient compte d'un certain nombre de paramètres tels que le caractère saisonnier des contrôles, la présence géographique des opérateurs qui exercent l'activité à contrôler, etc.

Pour une série de contrôles spécifiques, on n'établit uniquement que le nombre d'échantillons à prélever par an, sans spécifier dans quelles UPC ils doivent l'être. Pour d'autres contrôles spécifiques, les UPC reçoivent un objectif annuel, sans que leur soit imposé le moment où les contrôles doivent être réalisés.

Pour la traduction du programme de contrôle en plan de contrôle, l'administration centrale du Contrôle consulte l'administration centrale de la Politique de Contrôle lorsqu'elle se heurte à des éléments qui ne sont pas réalisables d'un point de vue technique / opérationnel, ce qui conduit alors à adapter le programme de contrôle. De même, les UPC reçoivent encore un délai de réaction, après quoi le plan est adapté le cas échéant.

Pour la répartition entre les différentes UPC, on tient compte d'effets d'échelle. Les grandes UPC peuvent, grâce à leur taille, pratiquer relativement plus de contrôles que les petites UPC. En effet, les absences inattendues mais temporaires de contrôleurs se font beaucoup moins sentir lorsque l'UPC est suffisamment grande.

La répartition des échantillons se fait d'abord entre les UPC, et ensuite entre les contrôleurs, et ce via l'application informatique FoodNet. Le plan d'échantillonnage est également disponible sur l'intranet de l'AFSCA.

5.2.3.2 Inspections

Une fois le programme d'inspection approuvé par la hiérarchie, il est transmis (via l'application informatique Alpha) à l'administration du Contrôle de l'AFSCA qui le traduit en plan d'inspection applicable sur le terrain.

Le plan d'inspection est exprimé en lignes d'inspection (via l'application informatique Alpha). Chaque ligne d'inspection comprend les indications suivantes :

- lieu, activités, produit (données BOOD);
- secteur;
- scope de la check-liste;
- personne de contact;
- fréquence d'inspection;
- % scope : la fréquence à laquelle une check-list d'un tel scope doit être appliquée lors des missions;
- check-liste(s).

Le plan d'inspection et les objectifs annuels, y compris les priorités, sont publiés sur l'intranet de l'AFSCA. Le planning des contrôleurs sur le terrain est élaboré dans les UPC sous la responsabilité du chef de secteur concerné.

5.2.4 Exécution et rapportage

5.2.4.1 La Direction Régionale et l'UNIC

La Direction régionale est composée de deux directeurs régionaux, d'un staff et d'un secrétariat. Les deux directeurs régionaux, un pour la partie néerlandophone et l'autre pour la partie francophone et germanophone du pays, sont responsables de la coordination mutuelle entre les UPC et les services centraux. Ils se concertent entre eux à propos de l'exercice de leurs tâches et sont tous deux

compétents pour l'exercice de cette tâche à l'égard de l'unité de contrôle de la Région de Bruxelles-Capitale.

En vue de l'exercice de leurs missions, ils disposent au sein des services d'inspection d'une Unité Nationale d'Implémentation et de Coordination, service de soutien qui tombe sous la houlette des deux directeurs régionaux.

Les tâches pour l'UNIC sont :

- implémentation ISO 9001 ;
- implémentation ISO 17020 ;
- implémentation ISO 14001;
- audit interne (faire office de point de contact unique pour le service Audit interne de l'AFSCA, organiser le suivi administratif de l'exécution des plans d'action par les UPC, identification proactive et remédiation des points douloureux dans le fonctionnement des autres UPC,...) ;
- développement des IT et datamining ;
- gestion des Comités de concertation techniques (cf. paragraphe 5.2.4.5.7) ;
- ressources humaines ;
- coordination logistique ;
- contrôles coordonnés ;
- organisation pratique des audits des systèmes d'autocontrôle chez les opérateurs par l'AFSCA;
- analyse d'impact de nouvelles procédures, instructions et directives ;
- missions des délégations étrangères et du service HFAA (organisation opérationnelle, préparation et encadrement de ces missions sur le terrain) ;
- point de contact DGZ / ARSIA;
- gestion des vétérinaires chargés de mission (CDM).

5.2.4.2 UPC

Au niveau de l'UPC, le chef d'UPC supervise et coordonne les trois secteurs (production primaire, transformation et distribution), qui sont chacun dirigés par un chef de secteur. Ensemble, ils assurent la transmission correcte des instructions, check-lists, nouvelle législation, etc., et l'encadrement des agents de contrôle, y compris les CDM.

La priorité des tâches de l'UPC est la suivante :

- 1^{ère} priorité :
 - o échantillons non conformes;
 - o plaintes;
 - o RASFF;
 - o notifications obligatoires;
 - o échantillonnages;
 - o prestations à la demande de l'opérateur (p.ex. certification);
- 2^e priorité:
 - o inspections non conformes (recontrôles);
- 3^e priorité :
 - o plan d'inspection;
 - o autres prestations à la demande de l'opérateur.

En suivant en permanence l'exécution des contrôles et en la comparant avec les objectifs programmés, les chefs d'UPC peuvent évaluer l'état des choses au sein de l'UPC, et entreprendre le cas échéant une action lorsque des lacunes sont constatées quelque part. Les services centraux de la DG Contrôle font un suivi des statistiques.

5.2.4.3 Pratique

Pour chaque contrôle, le contrôleur doit créer une mission dans FoodNet. Pour la réalisation des échantillonnages, des procédures détaillées sont prévues sous la forme de fiches techniques qui sont également consultables via l'intranet de l'AFSCA. Pour les inspections, on travaille avec des check-

lists. Dans un souci de transparence, celles-ci sont publiées sur le site internet de l'AFSCA. Pour les contrôleurs, il y a aussi, disponible sur l'intranet de l'AFSCA, un fil conducteur par check-list. Afin de permettre une interprétation aussi uniforme et transparente que possible des check-lists, on utilise une pondération attribuée à chaque non-conformité (cf. paragraphe 8.2.1).

Toutes les procédures et notes de service sont envoyées aux UPC par courrier électronique et publiées sur l'intranet. Lorsque une nouvelle check-list ou une check-list révisée est 'activée', les chefs de secteur et les chefs d'UPC en sont avertis par e-mail.

Pour les informations sur les opérateurs qui relèvent de la compétence de l'AFSCA, et la gestion de ces informations, on utilise BOOD (banque de données opérateurs – operatoredatabank), qui est reliée à la Banque-Carrefour des Entreprises du pouvoir fédéral (banque de données de la BCE). Avant de créer une mission dans FoodNet, on recherche les données de l'opérateur dans BOOD.

Les résultats des contrôles (échantillonnages et inspections) sont ensuite encodés dans FoodNet. Pour les analyses, on peut faire appel à un réseau étendu de laboratoires : il existe entre les systèmes LIMS et FoodNet des connexions pour un flux de données optimal (cf. chapitre Réseau de laboratoires).

Pour les indépendants chargés de mission (CDMO) qui accomplissent certaines tâches pour l'AFSCA, l'application AdminLight CDMO est utilisée pour enregistrer leurs prestations.

Il existe des instructions qui doivent éviter les répétitions de contrôles. Dans FoodNet on peut voir un historique de tous les contrôles qui ont déjà été réalisés chez un opérateur. De plus, la répartition des missions est faite par le chef de secteur, qui doit veiller à éviter des contrôles répétés sans motif. Il est également demandé au contrôleur de regrouper dans la mesure du possible les inspections pour toutes les activités d'un opérateur. Ce regroupement est possible lorsque les activités de l'établissement font partie d'un même secteur. Si ce n'est pas le cas, l'AFSCA essaie de procéder aux contrôles en une seule fois en constituant une équipe multidisciplinaire. En outre, l'AFSCA, en même temps que les contrôles relevant de sa propre compétence, procède aussi aux contrôles pour lesquels un accord de coopération avec d'autres autorités a été passé (par ex. dans le cadre de la conditionnalité ou des contrôles antitabac dans l'horeca).

5.2.4.4 Résultats des contrôles comme input de l'évaluation du risque

Les résultats des échantillonnages et des inspections de l'AFSCA de l'année N – 1 sont rapportés dans le rapport d'activités de l'AFSCA. De même, un rapportage spécifique est transmis aux services de la CE dans le cadre de divers programmes de l'UE.

Le rapport d'activités de l'AFSCA sert de base au rapportage du MANCP parce qu'on y trouve la majeure partie des informations nécessaires.

Les résultats des contrôles de l'année N – 1 sont utilisés comme input pour l'établissement du programme de contrôle pour l'année N + 1. Cela permet de mettre en route un nouveau cycle du processus central de l'AFSCA.

5.2.4.5 Structures de concertation de la DG Contrôle pour la gestion des missions de contrôle

5.2.4.5.1 Comité de concertation de management

Le Comité de concertation de management (CCM) se réunit tous les mois sous la présidence du Directeur général du Contrôle, sauf pendant le mois d'août.

Outre le Directeur général, le CCM se compose :

- des 2 directeurs régionaux;
- du directeur de l'administration centrale de la DG Contrôle;

- du directeur de l'UNE;
- des 11 chefs d'UPC;
- des coordinateurs des services de l'administration centrale de la DG Contrôle;
- d'un certain nombre de collaborateurs du staff.

Le CCM est, au sein de la DG Contrôle, l'organe de concertation et de décision où est discuté, arrêté et suivi le cadre stratégique et opérationnel. Il remplit un rôle important au sein du système qualité de la DG Contrôle. C'est en effet à ce niveau que sont effectuées les revues de direction.

5.2.4.5.2 Staff DG Contrôle

Toutes les deux semaines est organisée une réunion de staff au sein de la DG Contrôle. La composition est similaire à celle du CCM, mais sans les chefs d'UPC. Les dossiers qui sont discutés à ces réunions se rapportent principalement aux services de l'administration centrale de la DG Contrôle.

5.2.4.5.3 Staff NICE

Il y a une fois tous les deux mois une réunion des directeurs régionaux avec tout le personnel de l'UNIC. On y discute de l'évolution des dossiers gérés par les agents de l'UNIC, on s'y penche sur les problèmes d'organisation interne du service et on y communique aussi à propos de toutes sortes de sujets intéressants pour le personnel de l'UNIC.

5.2.4.5.4 Comité de concertation régional

Au niveau régional, une concertation est menée entre le directeur régional et tous les chefs d'UPC de la région en question. Il s'agit du Comité de concertation régional (CCR). Le directeur régional de l'autre région participe également à ces réunions.

Il y a 2 CCR: un du côté néerlandophone et l'autre du côté francophone et germanophone. Le chef d'UPC de l'UPC Bruxelles fait partie des deux CCR. Les deux CCR se réunissent chaque mois, chaque fois dans une autre UPC.

L'organisation des CCR est intégrée dans le système qualité de la DG Contrôle. Ainsi, outre un certain nombre de points variables qui sont apportés par les directeurs régionaux ou par les chefs d'UPC, on y discute aussi systématiquement d'une série de points fixes, comme par exemple :

- le suivi des objectifs opérationnels de la DG Contrôle;
- le suivi des objectifs stratégiques;
- les résultats des audits internes et externes et leur suivi;
- le remplissage du plan de personnel;
- les points d'action de réunions antérieures du CCM et du CCR.

Une fois par an, un CCR+ est organisé auquel sont aussi invités tous les chefs de secteur, et ce dans les deux régions. En outre, deux fois par an, une réunion est organisée avec tous les chefs de secteur afin de les informer des projets importants d'amélioration ou d'IT.

5.2.4.5.5 Comité de concertation provincial

Le Comité de concertation provincial (CCP) se compose du chef d'UPC et des chefs de secteur. Les CCP se tiennent mensuellement.

5.2.4.5.6 Comité de concertation sectoriel

Tous les chefs de secteur d'un secteur concerné (production primaire, distribution et transformation) se réunissent chaque mois avec le coordinateur concerné de l'administration de la DG Contrôle, lors du Comité de concertation sectoriel (CCS).

5.2.4.5.7 Comité de concertation technique

La tâche principale des Comités de concertation technique (CCT) consiste en la création de CL ou en la révision triennale de toutes les CL faisant partie de leur champ d'application ('scope'). Les CCT sont également chargés de rendre des avis sur les questions techniques qui peuvent être rencontrées par les agents dans le cadre de l'accomplissement de leur mission de contrôle.

Les CCT sont des groupes de travail composés de différents membres :

- un représentant permanent de l'administration centrale de la DG Contrôle et pour le CCT Gestion de crise, un représentant permanent de la Cellule de crise ;
- 4 contrôleurs/inspecteurs permanents issus soit des UPC, soit de l'UNIC, soit de l'UNE ;
- un expert invité issu de la DG Politique de Contrôle ou, dans le cas du CCT Bien-être animal, des représentants des régions ;
- le cas échéant, un contrôleur/inspecteur 'spécialiste-matière' invité issu des UPC.

Le Comité de suivi des CCT supervise les activités et les travaux des CCT (en ce compris la composition des CCT), en fait rapport aux directeurs régionaux, et tient à jour et publie régulièrement sur intranet le tableau portant la composition des CCT, le tableau de bord des CCT, le tableau de suivi des check-lists et les rapports de réunion des CCT.

5.2.4.6 Accréditation ISO 17020 pour les activités de contrôle de la DG Contrôle

Les activités de contrôle de l'AFSCA dans tous les secteurs (production primaire, transformation et distribution) et les contrôles à l'importation dans les postes d'inspection frontaliers sont accrédités ISO 17020.

5.2.5 Adaptations au programme de contrôle

Pendant l'année en cours, il se peut que des adaptations soient encore apportées au programme de contrôle. C'est la Cellule de coordination du programme de contrôle et rapportage externe (CCER) au sein de l'AFSCA qui en est responsable. La CCER se compose de représentants de chaque administration de l'AFSCA et a été créée pour estimer l'impact et le risque des adaptations prises à la suite de nouveaux Business Information Needs, d'adaptations dans le programme de contrôle et de modifications de masterdata. Les tâches exactes sont décrites dans le règlement d'ordre intérieur de la cellule de coordination.

Une demande motivée peut être introduite depuis chaque direction générale de l'AFSCA à l'aide d'un formulaire de Change Request et est traitée selon la procédure prévue.

5.2.6 Actions 'DIS en ville'

Conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 882/2004, les contrôles officiels sont effectués sans avertissement préalable, sauf dans les cas d'audits nécessitant une notification préalable à l'exploitant de l'entreprise d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires.

Afin d'améliorer le fonctionnement général des opérateurs, l'AFSCA a lancé en 2009 des actions annoncées dans le secteur de la distribution ('DIS en ville'). L'objectif étant qu'une telle action soit effectuée chaque année dans chaque province.

En préparation de ces actions, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA et les administrations communales concernées organisent des séances d'information pour tous les opérateurs concernés.

5.2.7 Actions spéciales

Depuis 2013, 4 actions de contrôle ciblées sont organisées chaque année dans le secteur de la distribution. La communication des résultats aux consommateurs est assurée à chaque fois par communiqué de presse. Ces actions, sélectionnées sur base des propositions des services d'inspection, visent des denrées alimentaires dont la sécurité est chère aux consommateurs.

5.2.8 Publication des résultats d'inspection et publicité de l'administration

A la fin du premier semestre 2015, l'AFSCA a commencé à publier sur son site internet¹⁷ les résultats d'inspection du secteur B2C (business to consumer), sous la forme d'un simple système de scores. Par cette initiative, l'AFSCA souhaite satisfaire aux obligations relatives à la publicité de l'administration et offrir un système transparent grâce auquel le consommateur a la possibilité de s'informer, de manière compréhensible, sur la situation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire chez les opérateurs du secteur de la distribution

Les inspections de l'AFSCA sont réalisées sur base de check-lists standardisées. Celles-ci permettent que les contrôles se déroulent de manière harmonisée et transparente. Ce sont surtout des documents techniques qui sont créés afin de pouvoir réaliser efficacement une inspection. Ils sont dès lors difficilement lisibles pour les non-initiés. Selon l'AFSCA, la publication des check-lists d'inspection complétées n'est dès lors pas la meilleure manière d'informer les consommateurs. L'Agence a choisi une méthode alternative de publication, basée sur un système de scores qui donne de manière simple une idée globale du résultat, tout comme les étoiles du guide Michelin ou le système de points de 'Gault et Millau', à l'aide d'un score global et d'un symbole par unité d'établissement. Ce système a été élaboré en étroite concertation avec le Comité consultatif de l'AFSCA.

Pour chaque opérateur du secteur B2C, on peut consulter le score sur le site web de l'AFSCA (www.foodweb.be). Les scores sont publiés sous forme de symboles, accompagnés d'une brève description de la signification (figure 6).

De plus, l'AFSCA prévoit la possibilité de consulter les résultats détaillés des dernières inspections et analyses qui ont été réalisées chez tous les opérateurs de la chaîne alimentaire. Il ne s'agit ici que de rapports d'inspections et d'analyses officielles, établis dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA. Après avoir complété le formulaire de demande disponible sur le site internet de l'AFSCA, le demandeur est invité à l'administration centrale de l'AFSCA et peut rechercher lui-même les résultats dans la banque de données et en obtenir une copie.

¹⁷ <http://www.afsca.be/resultats-inspections-b2c/>

SYMBOLE visible dans Foodweb	SIGNIFICATION
 Excellent	L'opérateur a un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes ses activités B2C.
 Très bien	L'opérateur obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques» lors de sa dernière inspection ou audit par l'AFSCA pour toutes ses activités B2C.
 Bien	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection mais il a pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques».
 Satisfaisant Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un avertissement. Il attend un recontrôle.
 À améliorer Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un PV. Il attend un recontrôle.
 À améliorer	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et il n'a pas pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «défavorable» et un PV a été dressé.
 Pas d'inspection récente	L'opérateur n'a pas encore été contrôlé OU a été contrôlé pour la première fois et a obtenu un résultat «défavorable». Il attend un recontrôle OU sa dernière inspection a eu lieu dans un délai supérieur à la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA.

Figure 6: système de scores dans le secteur B2C.

5.2.9 Aperçu schématique

Le système de contrôle national général décrit ci-dessus est intégré dans la structure de répartition actuelle des compétences en matière de sécurité alimentaire.

On trouve à la figure 9 un bref aperçu schématique du système de contrôle national général, tenant compte des différentes compétences des autorités concernées et des accords mutuels de coopération et protocoles conclus (cf. chapitre 3).

5.3 SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

5.3.1 Introduction

En Belgique l'agriculture biologique est une compétence régionale. Outre la législation-cadre européenne (Règlements (CE) n° 834/2007, n° 889/2008 et n° 1235/2008), il existe une législation nationale et une législation régionale complémentaires :

- la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime (telle que modifiée);
- l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques;
- l'arrêté ministériel du 22 juin 2009 portant exécution des articles 7, 9, 10, 11 et 48 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février;
- l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Celles-ci définissent en outre les conditions auxquelles la méthode de production biologique et les produits biologiques doivent satisfaire.

5.3.2 Région flamande

5.3.2.1 Introduction

Le contrôle de la production biologique en Région flamande est réglé par l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

5.3.2.2 Contrôles

Les organismes de contrôle agréés effectuent les contrôles suivants : le premier contrôle après la réception de la notification d'un opérateur économique, le contrôle annuel, le contrôle complémentaire, le contrôle aléatoire, le contrôle renforcé, le contrôle administratif et le contrôle croisé. Un quota minimum de contrôles aléatoires de contrôles croisés est imposé.

Le planning annuel des contrôles aléatoires et le choix des opérateurs économiques devant être soumis aux contrôles sont basés sur une analyse du risque. Cette analyse du risque se base sur tous les éléments disponibles et donne priorité aux contrôles chez les opérateurs économiques avec un risque accru d'irrégularités et d'infractions en ce qui concerne le respect des dispositions du Règlement (CE) n° 834/2007, de l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 et de leurs modalités d'application. Chaque organisme de contrôle peut choisir sa propre méthodologie pour réaliser l'analyse du risque.

La version actualisée de l'analyse du risque et de la procédure de sélection des opérateurs économiques est soumise annuellement (<31 janvier) par les organismes de contrôle au Departement Landbouw en Visserij.

SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

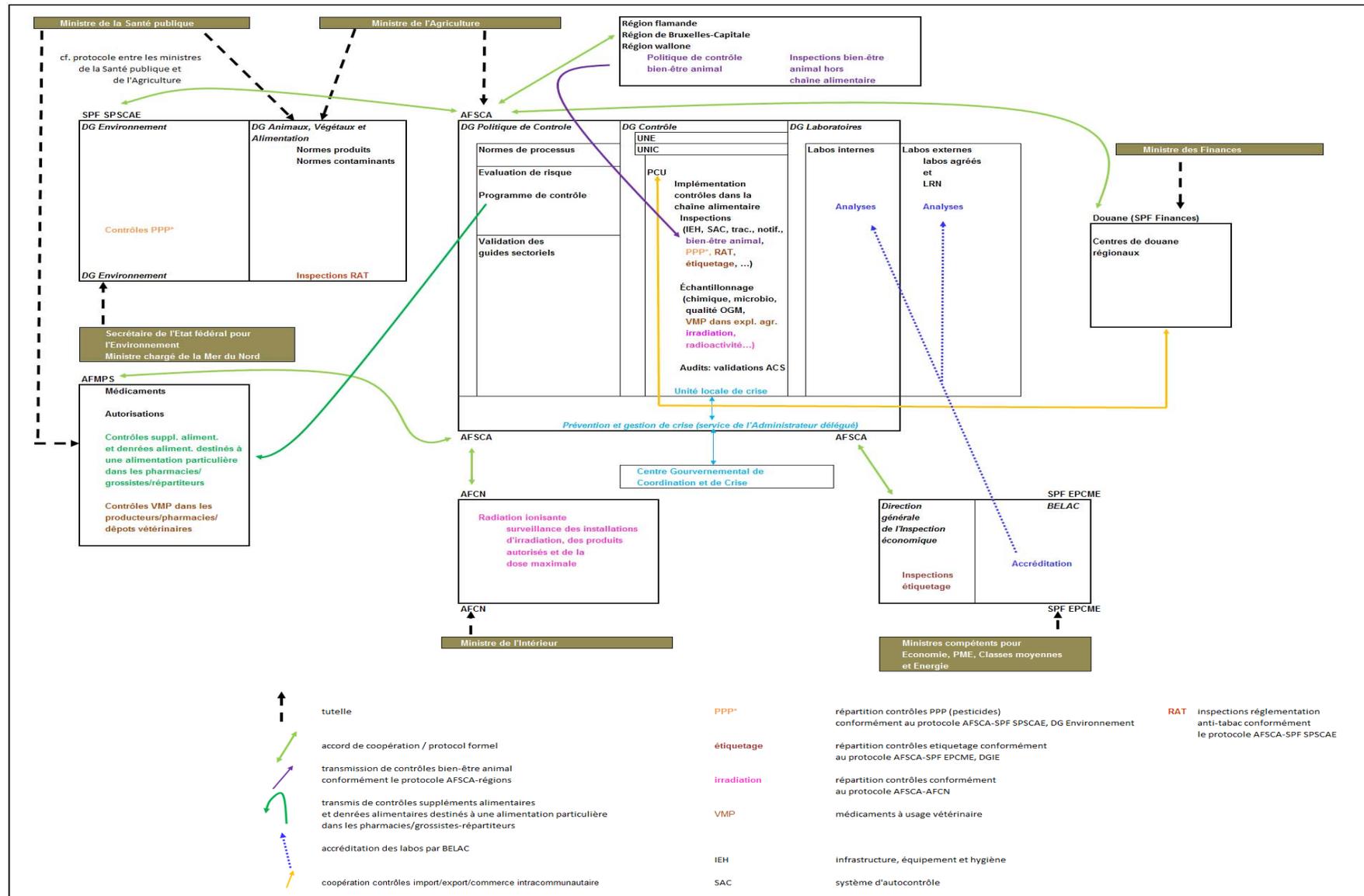


Figure 7: représentation schématique du système de contrôle national général pour denrées alimentaires, aliments pour animaux, santé animale et bien-être animal.

[imprimer en format A3]

5.3.2.3 Échantillonnages et analyses

L'organisme de contrôle prélève et analyse des échantillons en vue de la détection de produits non autorisés dans la production biologique, en vue du contrôle des techniques de production qui ne sont pas en conformité avec les prescriptions, ou en vue de la détection d'une contamination éventuelle par des produits non autorisés dans le cadre de la production biologique. Un quota minimum d'échantillons doit être prélevé chaque année. En tout cas, il faut au moins prélever un échantillon tous les 48 mois chez chaque opérateur économique de même qu'en cas de suspicion d'utilisation de produits prohibés.

La fixation du planning annuel des échantillonnages, le choix des opérateurs économiques et des produits que l'on souhaite échantillonner de même que la nature des produits recherchés, tout cela se base sur une analyse du risque. Cette analyse du risque repose sur tous les éléments disponibles et donne priorité aux échantillonnages chez les opérateurs économiques avec un risque accru d'irrégularités et d'infractions en ce qui concerne le respect des dispositions du Règlement (CE) n° 834/2007, de l'Arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 et de leurs modalités d'exécution. Chaque organisme de contrôle peut choisir sa propre méthodologie pour réaliser l'analyse du risque. La nature des analyses à réaliser et l'interprétation des résultats d'analyse sont décrites dans l'arrêté mentionné.

Les organismes de contrôle réalisent des contrôles, conformément à un manuel qualité. L'article 12, 3° de l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 stipule que les organismes de contrôle doivent disposer d'une procédure de contrôle standard.

5.3.2.4. Infractions et sanctions

En cas de constatation d'une infraction, les organismes de contrôle imposent une sanction aux opérateurs économiques concernés, comme défini dans l'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008. Si un organisme de contrôle constate une infraction pouvant avoir des conséquences pour les opérateurs économiques soumis au contrôle d'un autre organisme de contrôle, le Département Landbouw en Visserij doit être informée dans les trois jours ouvrables. Si un organisme de contrôle déclassifie une parcelle ou un lot, suspend un produit ou une entreprise ou prolonge la reconversion d'un opérateur économique, le Département Landbouw en Visserij doit également en être informé dans les trois jours ouvrables.

Les organismes de contrôle peuvent, si la situation le justifie, déroger au tableau de sanctions. Les organismes de contrôle peuvent, si la situation le justifie, déroger aux sanctions reprises dans le tableau. Dans ce cas, l'organisme de contrôle doit communiquer et motiver la sanction qui a fait l'objet d'une adaptation auprès du Département Landbouw en Visserij, au plus tard au moment où l'opérateur est informé de la décision.

5.3.2.5. Autres obligations des organismes de contrôle

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre au Département Landbouw en Visserij un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, de sanctions, les données d'identification et de production des entreprises, etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté ministériel du 22 juin 2009.

L'arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008 (articles 12 et 13), mentionne les conditions auxquelles les organismes de contrôle doivent satisfaire pour obtenir et conserver un agrément. L'article 12, 7° détermine qu'au moins un inspecteur doit être qualifié. L'article 12, 3° impose à l'organisme de contrôle de disposer de suffisamment de personnel qualifié et expérimenté ainsi que du matériel et de l'infrastructure nécessaire et d'être impartial.

Une note de service décrit le nombre de contrôles minimum que le Département Landbouw en Visserij doit réaliser dans le cadre de la supervision sur les organismes de contrôle. Dans le Département Landbouw en Visserij, deux équivalents temps plein sont disponibles pour la supervision des organismes de contrôle et l'exécution de la législation bio.

5.3.3 Région wallonne

5.3.3.1 Introduction

En Région wallonne, le contrôle de la production biologique est réglé par l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008.

5.3.3.2 Contrôles

Les organismes de contrôle agréés réalisent les contrôles suivants conformément à l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 : la première inspection suivant la réception de la notification d'un opérateur économique ainsi que son obligation de soumettre son entreprise à la réglementation en matière de contrôle, le contrôle physique annuel complet, le contrôle complémentaire, le contrôle renforcé et le contrôle aléatoire. Un quota minimum de contrôles aléatoires est imposé par rapport à la situation au 31 décembre de l'année précédente.

Lorsque des irrégularités sont suspectées, l'organisme de contrôle doit effectuer dans les plus brefs délais une vérification de l'opérateur concerné.

Chaque organisme de contrôle doit soumettre une procédure à l'approbation de la direction Qualité de la DGARNE pour fixer le planning des contrôles et le choix des opérateurs économiques devant être soumis aux contrôles. Cette procédure doit se baser sur une évaluation générale du non-respect du Règlement (CE) n° 834/2007 et de l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

5.3.3.3 Échantillonnages et analyses

Pour chaque nouvelle unité de production qui fait savoir qu'elle passe à une méthode de production biologique, l'organisme de contrôle prélève un échantillon du sol, un échantillon d'un produit végétal ou d'un produit animal et exécute une analyse pour détecter la présence éventuelle de résidus ou de contaminants. Chez les autres opérateurs économiques, l'organisme de contrôle doit effectuer un certain nombre d'analyses de routine, égal ou supérieur à 60 % des opérateurs économiques. Chez chaque opérateur économique qui est soumis au contrôle, l'organisme de contrôle doit procéder à une analyse de produit lorsqu'une irrégularité est suspectée.

Chaque organisme de contrôle doit soumettre une procédure à l'approbation de la direction de la Qualité de la DGARNE pour fixer le planning des contrôles, le choix des opérateurs économiques et des produits devant être soumis aux analyses ainsi que la nature des produits recherchés. Cette procédure doit se baser sur une évaluation générale du non-respect du Règlement (CE) n° 834/2004 et de l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

Les organismes de contrôle réalisent des contrôles conformément à un manuel qualité.

En cas de constatation d'une irrégularité ou d'une infraction, les organismes de contrôle imposent une sanction aux opérateurs économiques concernés comme défini dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

Chaque année, les organismes de contrôle doivent transmettre à la direction Qualité un certain nombre de données comme le nombre/le type de contrôles, les sanctions, les données d'identification et de production des entreprises, etc. Le mode et le contenu de ce rapportage sont définis dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010.

L'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 mentionne les conditions auxquelles les organismes de contrôle doivent satisfaire pour obtenir et conserver un agrément. Le demandeur d'agrément doit ainsi indiquer les références éventuelles et l'expérience utile dans le cadre du contrôle de la méthode de production biologique sur les produits agricoles et les installations et l'équipement

dont les organismes privés disposent et qui leur permettent de réaliser toutes les activités utiles en lien avec le contrôle et la certification de produits biologiques en Région wallonne.

La surveillance des organismes de contrôle est décrite dans une note de service. La surveillance est organisée à trois niveaux : une coordination générale, la supervision des organismes de contrôle et l'inspection chez les opérateurs.

5.3.4 Région de Bruxelles-Capitale

5.3.4.1 Introduction

Le contrôle de la production biologique en Région de Bruxelles-Capitale est régi par l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009.

5.3.4.2 Contrôles

Les organes de contrôle agréés procèdent aux contrôles ci-après : le premier contrôle après réception de la notification d'un opérateur du marché, ainsi que de son engagement à soumettre son exploitation au régime de contrôle, le contrôle physique annuel principal, le contrôle complémentaire, le contrôle par sondage et le contrôle renforcé. Un quota annuel minimum de contrôles par sondage est imposé.

Les organes de contrôle doivent soumettre à l'approbation de la direction en charge de l'agriculture au sein du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale (direction de la Conception et Coordination) une procédure visant à établir la planification des contrôles par sondage et le choix des opérateurs devant subir ces contrôles, ceci sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect des règlements concernés ou de l'arrêté du 3 décembre 2009.

5.3.4.3 Échantillonnages et analyses

L'organe de contrôle prélève, dans chaque nouvelle unité de production notifiant son entrée en conversion dans le mode de production biologique, un échantillon de sol, de produit végétal ou de produit animal, et exécute une analyse pour détecter la présence éventuelle de résidus ou de contaminants. Chez les autres opérateurs, un quota annuel minimum doit être prélevé. Dans tous les cas, l'organe de contrôle doit procéder à une analyse de produit lorsqu'une irrégularité est suspectée. Les organes de contrôle doivent soumettre à l'approbation de la direction de la Conception et Coordination une procédure visant à établir la planification des contrôles par sondage et le choix des opérateurs devant subir ces contrôles, ainsi que la nature des produits recherchés, ceci sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect des règlements concernés ou de l'arrêté du 3 décembre 2009.

Lorsqu'un organe de contrôle constate une irrégularité ou une infraction, il applique les sanctions fixées dans l'arrêté du 3 décembre 2009. Lorsque l'organe de contrôle constate une irrégularité ou une infraction auprès d'un opérateur soumis à son contrôle, et que cette irrégularité ou cette infraction peut avoir des conséquences auprès d'opérateurs soumis au contrôle d'un autre organe de contrôle, il en informe sans délai la direction des Relations économiques. Lorsque l'organe de contrôle inflige à un opérateur une sanction de déclasserement ou de suspension, il en informe également sans délai la direction susmentionnée.

Les organes de contrôle doivent remettre chaque année à la direction des Relations économiques un certain nombre de données, comme la liste des opérateurs soumis au contrôle, des informations demandées par la Commission européenne, des données statistiques, etc.

Dans l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 sont mentionnées les conditions auxquelles doivent satisfaire les organes de contrôle pour obtenir et conserver un agrément.

Le contrôle des organismes privés qui procèdent aux contrôles des opérateurs est assuré par la direction des Relations économiques.

5.3.5 Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

L'AFSCA programme les contrôles en matière de pesticides de manière générale afin de vérifier le respect des exigences du Règlement (CE) n° 396/2005. Ce règlement est applicable aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, sans que ne soit faite une distinction entre la production traditionnelle et la production biologique. Il n'est cependant pas impossible que l'AFSCA prélève ainsi sur le marché belge un échantillon provenant de la production biologique.

Dans le cadre des programmes communautaires de contrôle pluriannuel et coordonné destinés à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires et à évaluer l'exposition du consommateur, l'AFSCA programme un nombre de contrôles limité sur des produits bio.

En outre, les experts de la Politique de contrôle peuvent choisir spécifiquement lors de l'établissement du programme de contrôle, d'échantillonner des produits issus de la production biologique. Sinon, les échantillonnages sont réalisés de manière non-discriminatoire, c'est-à-dire, indépendamment de la nature de la production (traditionnelle versus biologique).

5.4 SYSTÈME DE CONTRÔLE DES AOP, IGP ET STG

5.4.1 Introduction

Outre la législation-cadre européenne (Règlements (UE) n° 1151/2012, n° 664/2014 et n° 668/2014), il existe en Belgique une législation nationale et une législation régionale complémentaires en ce qui concerne l'agrément et la protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des spécialités traditionnelles garanties :

- le code de droit économique, livre VI: pratique de marché et protection du consommateur;
- l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- l'arrêté ministériel du 7 mars 2008 portant exécution de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- l'arrêté ministériel du 7 mars 2008 portant nomination des membres de la commission consultative, visée à l'article 1er, 9°, de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires;
- le décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des Règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92;
- l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

5.4.2 Région flamande

En Région flamande, la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Le Département Landbouw en Visserij du Gouvernement flamand a été désigné comme autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG. Le Département Landbouw en Visserij dépend du ministre flamand compétent pour la politique agricole et la pêche en mer. Les producteurs qui souhaitent protéger leur produit en tant qu'appellation d'origine, indication géographique ou spécialité traditionnelle garantie peuvent introduire un dossier de demande auprès du Département Landbouw en Visserij. Le Département Landbouw en Visserij s'occupe du suivi des dossiers de demande jusqu'à ce que la protection soit reconnue par la Commission européenne.

Le contrôle du respect des cahiers de charges des produits dont le nom est protégé sous des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties est réglementé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 octobre 2007 et l'accord entre le Service public fédéral (SPF) Economie, PME, Classes moyennes et Energie, la Région flamande et le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) du 17 juillet 2006 (cf. paragraphe 3.2.11.15). Sur la requête du groupement demandeur, la direction générale de l'Inspection économique (DGIE) du SPF Economie agit en tant qu'organe de contrôle pour les dossiers qui ont été introduits au Département Landbouw en Visserij. Pour le moment, c'est le cas pour tous les produits protégés Flamands.

La direction générale de l'Inspection économique (DGIE) du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est responsable des contrôles sur les marchés dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012. Les contrôles se font tant pour les produits du marché intérieur que pour les produits étrangers.

5.4.3 Région wallonne

Le décret du 19 décembre 2002 et l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 réglementent la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG à connotation géographique. L'autorité compétente en matière de STG est toutefois le Service public fédéral Economie.

Le Service public de Wallonie, direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE), Département du Développement – direction de la Qualité est compétent pour la reconnaissance des AOP et IGP.

La direction générale de l'Inspection économique du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour leur protection.

Actuellement, un seul organisme certificateur indépendant est agréé par la Région wallonne pour veiller au bon respect du cahier des charges reconnu.

L'organisme de contrôle réalise des contrôles sur le terrain pour tous les producteurs agréés en tant que AOP et IGP et certifie les produits conformes. Conformément au décret du 19 décembre 2002 modifiant le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne et à l'arrêté du 25 septembre 2003, l'organisme de contrôle est e.a. obligé d'examiner, au moins une fois par an, chez les titulaires d'une autorisation d'utilisation, si les conditions définies dans le dossier produit sont remplies. Il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

5.4.4 Région de Bruxelles-Capitale

En Région de Bruxelles-Capitale, la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG sont réglementées par l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 octobre 2009.

La direction de la Conception et Coordination de l'Administration de l'Economie et de l'Emploi du Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale est l'autorité compétente pour la reconnaissance et la protection des AOP, IGP et STG. Les demandes d'enregistrement d'un AOP, IGP et STG sont introduites à cette entité.

Le respect du cahier des charges est contrôlé par les établissements de contrôle désignés par le Ministre bruxellois chargé de la Politique agricole et les contrôles se font conformément aux dispositions fixées par ce ministre. Le refus d'un contrôle ou l'obstruction de son exécution est assimilé à la constatation que le produit n'est pas conforme aux données du cahier des charges.

La direction générale de l'Inspection économique du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie est compétente pour les contrôles (sur l'étiquetage) des AOP, IGP et STG.

5.4.5 Activités de contrôle de la DGIE

Pour les contrôles réalisés par la DGIE, on utilise des instructions. Il existe aussi des check-lists par produit. Pour les analyses de produit, il est fait appel à la direction générale Qualité et Sécurité du SPF Economie, Classes moyennes et Energie qui désigne à son tour un laboratoire approprié.

Les Régions et la DGIE se réunissent chaque année. L'état d'avancement des dossiers en cours et les analyses sont communiqués par le biais de rapports intermédiaires annuels.

5.4.6 Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Dans le cadre de sa mission, l'AFSCA réalise des échantillonnages de manière non-discriminatoire sur tous les types de denrées alimentaires, également celles avec un label de qualité AOP, IGP et STG.

5.5 SYNOPSIS

Le tableau 16 donne un aperçu général de la répartition des compétences dans le cadre du MANCP.

SYSTÈMES DE CONTRÔLE NATIONAUX

Tableau 16: répartition générale des autorités compétentes dans le cadre du MANCP*.

Secteur	Politique	Contrôles officiels (chaîne alimentaire)	Laboratoires	Evaluation du risque et avis scientifique concernant le planning des contrôles
Denrées alimentaires et hygiène des denrées alimentaires	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Aliments d'origine animale	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Aliments pour animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA	AFSCA / Comité scientifique
OGM	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA Régions SPF SPSCAE (champs)	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Importation d'animaux et alimentation d'origine animale	AFSCA	AFSCA/ SPF F – ADA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Importation de denrées alimentaires d'origine animale	AFSCA	AFSCA/ SPF F – AGD&A	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
EST / sous-produits animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Santé des animaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos externes	AFSCA / Comité scientifique
Médicaments vétérinaires (autorisation, marketing et utilisation)	AFMPS	AFSCA/AFMPS	Labos AFSCA et externes	AFMPS
Médicaments vétérinaires (résidus)	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Bien-être animal	Régions	AFSCA		Régions
CITES	SPF SPSCAE	AFSCA		SPF SPSCAE
Produits phyto (autorisation, marketing et utilisation)	SPF SPSCAE / AFSCA	SPF SPSCAE/AFSCA	Labos AFSCA	SPF SPSCAE (autorisation) / AFSCA / Comité scientifique
Produits phyto (résidus)	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA et externes	AFSCA / Comité scientifique
Santé des végétaux	SPF SPSCAE / AFSCA	AFSCA	Labos AFSCA, CRA-W/ILVO et labos externes	AFSCA / Comité scientifique

*: pour les contrôles dans le cadre de la production biologique et des appellations d'origine protégée (AOP), des indications géographiques protégées (IGP) et des spécialités traditionnelles garanties (STG): voir tableau 6-7;

CRA-W: Centre wallon de Recherches agronomiques;

SPF F – AGD&A: Service public fédéral Finances, Administration Générale des Douanes et Accises;

AFMPS : Agence fédérale des Médicaments et Produits de Santé;

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

SPF SPSCAE : Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement;

ILVO: Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek.

PLANS D'INTERVENTION

6 PLANS D'INTERVENTION

6.1 GESTION DES SCENARII DE CRISE PAR L'AFSCA

6.1.1 Introduction

Au sein de l'AFSCA, le service de Prévention et Gestion des crises créé conformément à l'arrêté royal du 20 décembre 2007¹⁸ se trouve placé sous la direction de l'Administrateur délégué à qui il rapporte directement. Cet AR stipule que la tâche de ce service consiste à préparer l'AFSCA aux crises et à l'accompagner en cas de crise. Son action et ses interventions doivent faire en sorte d'éviter autant que possible les incidents à fort impact. Toute crise ou situation d'alerte doit être gérée en vue de réduire l'impact pour la santé des hommes, des végétaux et des animaux.

Le service Prévention et Gestion de crise assure les contacts avec le Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise (CGCCR), qui est la plate-forme de crise de l'autorité fédérale.

Tous les services et agents individuels de l'AFSCA sont tenus d'apporter leur concours en cas d'intervention du service Prévention et Gestion de crise. En cas de crise, l'Administrateur délégué désigne un manager de crise et il peut affecter à ce service tout membre personnel qu'il juge utile d'y affecter.

La gestion de crise est basée sur les principes ci-après :

- gestion centralisée à Bruxelles avec une équipe spécialisée d'enquêteurs et des collaborateurs dans les UPC;
- application du principe de précaution (tel qu'établi par la Commission européenne);
- approche incrémentée et par phases;
- coopération avec les secteurs et les autres instances officielles concernées, dont la Commission européenne;
- information aux secteurs quand c'est opportun et possible;
- des équipes de suivi, qui doivent accompagner le démantèlement progressif de la situation de crise/d'alerte vers la situation de 'paix';
- vérification de l'efficacité via une simulation de crise;
- évaluation de la gestion d'incidents d'une certaine ampleur qui a été réalisée en vue de l'amélioration constante de l'approche de crise.

6.1.2 Mesures de crise

L'approche générale de crise de l'AFSCA se base sur une structure de crise et un organigramme opérationnel sur lesquels sont inscrites nominativement les fonctions opérationnelles pertinentes. Cet organigramme est destiné à tous les membres du personnel de l'AFSCA et, en cas de crise où sont concernées d'autres autorités fédérales, à tous les membres de la cellule d'évaluation, de la cellule de gestion et de la cellule d'information du Centre Gouvernemental de Coordination et de Crise.

L'organigramme de crise nominatif est actualisé au début de chaque incident, et en plus tous les 6 mois. La version la plus récente se trouve sur l'intranet de l'AFSCA. Pendant une période de crise, il sera aussi placé sur les pages 'crise' du site web de l'AFSCA, après suppression de tous les numéros de téléphone personnels et adjonction des numéros de téléphone généraux.

Outre le manuel de crise générique pour la gestion des incidents dans la chaîne alimentaire, il existe des manuels de crise opérationnels spécifiques pour:

- la fièvre aphteuse;
- la peste porcine classique et la peste porcine africaine;
- la maladie d'Aujeszky;

¹⁸ Arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

- la fièvre catarrhale ovine;
- la grippe aviaire;
- le virus du Nil occidental;
- les incidents nucléaires.

Les scénarii sont gérés au niveau central, par le service de Prévention et Gestion des crises. Des check-lists actualisées sont diffusées via les UPC. Les manuels de crise sont tenus à jour régulièrement et on s'assure qu'ils sont connus des unités provinciales de contrôle (UPC) de l'AFSCA. Lorsque nécessaire (par ex. toxi-infections alimentaires bactériennes à grande échelle, lumpy skin disease, la gestion des incidents dans le secteur phytosanitaire), de nouveaux manuels de crise seront mis au point.

Dans le cadre de la gestion de crise, la formation et l'entraînement sont réalisés à tous les niveaux de l'organisation. C'est pourquoi, dans le future, des compétences et des modules spécifiques de crise seront repris dans le programme annuel des formations de l'AFSCA. Ils pourront viser tant un public général que l'ensemble de l'organisation de crise, ou spécifiquement tel groupe cible au sein de l'AFSCA. En collaboration avec les différents secteurs professionnels et les UPC, de nouveaux exercices de simulation de crise sont organisés et l'accent est mis sur la traçabilité. Des procédures de crises sont également prévues pour la communication de crise. Tous les documents sont évalués après chaque incident important et au moins tous les 3 ans et sont, si nécessaire, actualisés..

Une permanence est mise en place, à laquelle les services de secours, les instances officielles et les stakeholders peuvent adresser en dehors des heures de bureau leurs appels d'urgence, des notifications obligatoires ou des demandes d'assistance. Cette permanence existe aussi bien au niveau central qu'au niveau des UPC.

Le service prévention et gestion de crise travaille à un système fiable de captation des signaux. Ce système devrait permettre de détecter anticipativement des incidents potentiels. Cela se fait sur base de données dans les banques de données, du programme NARVAL, les résultats d'analyse pouvant être comparés aux normes existantes et aux limites d'action, et sur base des données dans les banques de données disponibles auprès des instances, laboratoires, centres de connaissance et entreprises actives dans le domaine de la santé des animaux, e.a. AFMPS, DGZ et ARSIA, le CERVA, le clos d'équarrissage. Dans ce cadre, le service de Prévention et Gestion de crise accordera également plus d'attention au dataprofiling des opérateurs dans la chaîne alimentaire, en particulier les élevages et les vétérinaires.

6.1.3 Business Continuity Planning

Pour le cas d'une situation particulière ayant un impact de longue durée sur l'organisation et en particulier sur l'effectif de personnel de l'AFSCA, un Business Continuity Planning (BCP) a été élaboré. Ce BCP doit garantir le fonctionnement essentiel et la prestation de services de l'AFSCA.

Ce BCP 'général' est basé sur le BCP que l'AFSCA avait élaboré en 2009 dans le cadre de la pandémie grippale en cas de 'worst case scenario'. Ce BCP est mis à jour régulièrement.

6.2 PRODUCTION BIOLOGIQUE

Aucun plan catastrophe spécifique n'a été établi pour la production biologique. Si un organisme de contrôle fait des constatations pouvant signifier un danger pour la santé de l'homme ou de l'animal, il en informe les instances compétentes.

Il est en outre fait référence à l'accord de coopération entre les Régions, l'échange d'information entre les Régions et l'AFSCA, et à l'accord de coopération entre l'Etat fédéral et les Régions. (cf. paragraphe 3.2.11.2).

6.3 AOP, IGP ET STG

Les plans de contrôle de la DGIE peuvent à tout moment être adaptés en cas de nécessité urgente. Si les circonstances l'exigent, il peut être fait appel à l'ensemble de la Direction A 'Organisation du Marché UE et Lutte contre la Fraude économique' de la DGIE (13 inspecteurs et contrôleurs). Si nécessaire, les directions régionales peuvent apporter leur soutien également.

**MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR
LES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

7 MODALITÉS DE RÉALISATION D'AUDITS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

7.1 SERVICES PUBLICS FÉDÉRAUX

7.1.1 Introduction

En ce qui concerne la législation relative à l'audit interne au sein des services publics fédéraux, on se référera aux arrêtés royaux du 17 août 2007¹⁹.

L'AR du 17 août 2007 portant création du Comité d'audit de l'Administration fédérale (CAAF) a donné lieu à la nomination des membres de ce Comité d'audit au mois de février 2010, et constituait déjà une première étape importante pour la mise en place concrète des différents services d'audit interne au sein des services publics fédéraux et de programmation, ainsi que de quelques organismes parastataux comme l'AFSCA.

Le CAAF a pour mission d'informer régulièrement le Conseil des ministres à propos de la fiabilité des systèmes de contrôle interne des autorités fédérales et de leur fonctionnement en général. D'autre part, il surveille le respect de l'exécution des activités d'audit selon les normes de l'Institute of Internal Auditors (IIA). Il fait des recommandations à chaque ministre et au Conseil des ministres quant à l'organisation des activités d'audit interne. Il a des missions en matière de politique du personnel des services d'audit, et veille à l'objectivité, l'indépendance et la compétence des auditeurs internes.

7.1.2 SPF SPSCAE

Au sein du SPF SPSCAE, un service d'audit interne a été créé à dater du 1^{er} janvier 2009. Le service d'audit interne travaille dans le cadre d'un plan annuel d'audit interne basé sur le risque. Il réalise à la fois des audits générateurs d'assurance et des audits à visée consultative. Il réalise des audits financiers, des audits de conformité, des audits opérationnels, des audits de performance ainsi que des audits spécifiques dans le cadre de la certification et de la qualité, tels que l'audit interne ISO 9001.

Le service d'audit interne se charge également de l'accompagnement et du suivi des audits informatiques réalisés avec un auditeur externe. La mission, le travail sur le terrain, les acteurs, les responsabilités, les compétences et les modalités de rapportage du service d'audit interne sont décrits dans la charte de l'audit interne, que tous les collaborateurs peuvent consulter sur le site intranet.

Sur base des constatations et des recommandations de l'audit interne, les services audités établissent eux-mêmes un plan d'action. Ce plan d'action comporte à chaque fois la recommandation formulée par l'audit interne, le risque existant, l'action proposée par le management opérationnel, la personne responsable et une date limite de réalisation. Tous les plans d'action sont soumis à l'avis du service d'audit interne. Ce dernier vérifie l'implémentation des plans d'action par le biais d'audits de suivi.

7.1.3 AFSCA

7.1.3.1 Audit interne

À l'article 3 §3 de l'arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu d'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'AFSCA, le service Audit interne, Gestion de la qualité et Prévention a été placé parmi les services d'encadrement de l'Administrateur délégué.

¹⁹ AR du 17 août 2007 relatif aux activités d'audit interne dans certains services du pouvoir exécutif fédéral et l'AR du 17 août 2007 portant création du Comité d'audit de l'Administration fédérale (CAAF).

L'AR du 20 décembre 2007 précité stipule aussi qu'un Comité d'audit est instauré au sein de l'AFSCA (art. 11), dont la mission consiste à assister l'Administrateur délégué et le comité de direction de l'AFSCA dans la surveillance du fonctionnement de l'Agence. Le Comité d'audit, en fonction depuis début 2007, est composé de 5 membres effectifs dont 4 externes à l'AFSCA. L'AM du 22 septembre 2009 fixant la composition du comité d'audit institué auprès de l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire formalise la composition du Comité d'audit. Outre les membres effectifs, des membres suppléants siègent pour la représentation des stakeholders.

La cellule Audit interne est entièrement opérationnelle depuis juillet 2007 et se compose de 3,5 auditeurs ETP, un Chief Audit Executive (0,3 ETP) et une collaboratrice administrative (0,3 ETP). Pour la réalisation des audits, les auditeurs font appel à un groupe d'experts techniques, principalement des contrôleurs/inspecteurs actifs dans les UPC, et de l'équipe 'qualité' des laboratoires. Pour les items spécifiques (financement, ICT,...) il est parfois fait appel à des partenaires externes.

La cellule Audit interne procède à des audits dans l'ensemble du domaine d'activités de l'AFSCA (services d'inspection, laboratoires et services administratifs). Chaque année, un programme d'audit est établi, ce programme donne un aperçu de tous les audits à réaliser pour l'année en question. Ce programme d'audit est chaque fois publié sur l'intranet de l'AFSCA. Depuis 2013, les audits sont planifiés sur base d'une analyse du risque, un planning trisannuel des audits étant prévu et réévalué annuellement en fonction des paramètres et critères pondérés.

En exécution de la décision 2006/677/CE²⁰ (art. 5.1), la cellule d'audit interne de l'AFSCA couvrira en une période de cinq ans par l'exécution d'audits les domaines d'action et les secteurs relevant du Règlement (CE) n° 882/2004. A cette fin, un univers d'audit a été élaboré, où il est chaque fois indiqué quelles parties sont couvertes complètement ou partiellement par quels audits.

La cellule Audit interne fait rapport au management et à l'Administrateur délégué de l'AFSCA. Afin de garantir l'indépendance, la cellule rapporte aussi au Comité d'audit et le CAAF. Ce dernier se réunit normalement quatre fois par an. Pour ce Comité d'audit, un règlement d'ordre intérieur a été établi.

La mission, le domaine d'action, les acteurs, les responsabilités, les compétences et les modalités de rapportage de l'audit interne sont décrits dans la charte de l'audit interne. Ce document, disponible sur l'intranet de l'AFSCA, stipule notamment que le Comité d'audit intègre annuellement dans un rapport annuel les données relatives à l'audit interne.

Pour l'exercice de leurs tâches, les auditeurs internes sont liés à un code d'éthique qui leur est propre. Celui-ci est basé sur la norme internationale en la matière, établie par l'Institute of internal Auditors.

Actuellement, il existe 3 procédures : (i) Réaliser un audit interne, (ii) Elaborer et gérer le programme d'audit, et (iii) Demander un audit en dehors du programme d'audit.

La cellule Audit interne sera auditée au moins tous les cinq ans par un organisme d'audit externe accrédité. Cet audit a eu lieu une première fois en septembre 2008. Il a permis d'obtenir un certificat ISO 9001. En outre, le fonctionnement de la cellule Audit interne de l'AFSCA a été évalué en 2011 par la cellule d'audit interne du SPF Affaires intérieures.

Sur base des constatations et recommandations de l'audit interne, les services audités établissent eux-mêmes un plan d'action, qui contient chaque fois les mesures préventives ou correctives, la personne ou le service responsable et un délai de réalisation. Tous les plans d'action sont soumis à l'avis de la cellule Audit interne. Celle-ci vérifie leur implémentation en procédant à des audits de suivi. Après l'établissement d'un plan d'action, le rapport d'audit est chaque fois publié sur l'intranet de l'AFSCA. De ce fait, tous les rapports d'audit sont disponibles pour tous les collaborateurs de l'AFSCA.

²⁰ Décision 2006/677/CE de la Commission du 29 septembre 2006 établissant des lignes directrices fixant des critères pour la réalisation des audits en application du Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Lorsque les résultats d'un audit interne et/ou externe requièrent des modifications du programme de contrôle, cela peut se faire au moyen de la CCER (cf. paragraphe 1.2).

7.1.3.2 Contrôle interne

Selon l'INTOSAI (International Organization of Supreme Audit Institutions) et les 'Lignes directrices sur les normes du contrôle interne à promouvoir dans le secteur public', le contrôle interne est un processus intégré mis en œuvre par les responsables et le personnel d'une organisation et destiné à traiter les risques et à fournir une assurance raisonnable quant à la réalisation, dans le cadre de la mission de l'organisation, des objectifs généraux suivants :

- exécution d'opérations ordonnées, éthiques, économiques, efficaces et efficaces;
- respect des obligations de rendre compte;
- conformité aux lois et réglementations en vigueur;
- protection des ressources contre les pertes, les mauvais usages et les dommages.

C'est un processus intégré et dynamique qui s'adapte constamment aux changements auxquels une organisation est confrontée.

Le système intégré qualité - environnement de l'AFSCA (cf. paragraphe 7.1.3.3), structuré d'après ses processus, sert de base de travail pour la mise en œuvre du contrôle interne. Dans ce cadre, une méthodologie de gestion des risques liés aux processus vient compléter le système afin de maîtriser les risques qui, malgré une bonne gestion, peuvent toujours survenir et compromettre la réalisation des objectifs.

Afin de systématiser la gestion du risque à l'AFSCA, des projets pilotes sont réalisés depuis 2011 au moyen d'une démarche méthodique. Les résultats des évaluations des risques sont enregistrés dans un registre de risque et les mesures de contrôles sont ajustées en fonction des besoins.

Les rapports légaux sur le fonctionnement du système de contrôle interne de l'AFSCA au Comité d'audit des autorités fédérales se font toujours au mois de janvier de l'année suivante, conformément à l'AR du 17 août 2007 en matière de contrôle interne.

7.1.3.3 Systèmes de qualité et environnement à l'AFSCA

L'année 2011 a été la clé de voûte des projets au sein du système qualité - environnement. Les activités de chaque administration relèvent ainsi d'une certification ou accréditation. Cela signifie que dans le cadre de cette certification ou accréditation, des audits internes et externes sont périodiquement réalisés.

7.1.3.3.1 ISO 9001

La certification ISO 9001 de l'AFSCA par une firme externe couvre :

- le processus-clé et les activités dédiées à la sécurité de la chaîne alimentaire (à l'exception des activités de contrôle et d'analyse, couverte par l'accréditation);
- toutes les activités qui ont de l'importance pour le consommateur ou qui ont un impact sur celui-ci, sur la société, les opérateurs, les autorités et instances nationales ou internationales et les partenaires externes;
- toutes les activités de management et les services de support.

7.1.3.3.2 ISO 17020

Les activités de contrôle de l'AFSCA dans tous les secteurs (production primaire, transformation et distribution) et les contrôles à l'importation dans les postes d'inspection frontaliers sont accrédités ISO 17020.

7.1.3.3.3 ISO 17025 et ISO 17043

L'AFSCA dispose d'un seul certificat d'accréditation ISO 17025 couvrant la majorité des activités de laboratoire au sein de ses laboratoires internes.

En outre :

- l'organisation, par le laboratoire de Gembloux, de tests interlaboratoires est accréditée selon la norme ISO 17043;
- l'étalonnage de thermomètres par le laboratoire de Melle est accrédité selon la norme ISO 17025.

7.1.3.3.4 Protection de l'environnement

En février 2015, l'AFSCA a décidé de quitter l'enregistrement EMAS suite à une analyse coûts-avantages à travers les différentes entités. La protection de l'environnement et les objectifs de durabilité ont été intégrés dans le système de qualité existant.

7.1.3.4 Audits par le service HFAA

Au sein de l'AFSCA, des procédures sont prévues pour la gestion du planning annuel des missions du service HFAA, ainsi que pour la préparation, l'accompagnement et le suivi d'une mission HFAA, qui comprend notamment le suivi du plan d'action.

7.1.3.5 Autres audits

Certains acteurs peuvent effectuer un contrôle de l'AFSCA se rapportant à des sujets spécifiques. Ainsi, le réviseur d'entreprises KPMG Vias établit un rapport annuel sur les états financiers pour l'exercice précédent et l'AFSCA est tenue de rendre des comptes à la Cour des Comptes.

7.1.4 AFMPS

La cellule d'Audit interne de l'AFMPS est actuellement en cours d'élaboration.

7.1.5 SPF Economie

Une cellule d'audit interne est active au sein du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie. Les modalités de réalisation d'audits sont fixées dans un protocole interne.

7.2 SERVICES PUBLICS RÉGIONAUX

7.2.1 Production biologique

Les organismes de contrôle pour la production biologique doivent être accrédités. La Région flamande exige EN ISO 17020 et EN 45011 ou ISO 65, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale la norme ISO 17065 dans leur version la plus récente. Cette accréditation va de pair avec un audit annuel réalisé par BELAC. Les organismes de contrôle sont en outre supervisés par les autorités compétentes, comme décrit dans les instructions de service du Département Landbouw en Visserij (Région flamande), la direction de la Qualité de la DGARNE (Région wallonne), et la direction de la Conception et Coordination (Région de Bruxelles-Capitale). Cette surveillance a pour but de vérifier si les organismes de contrôle appliquent correctement la 'législation bio'. Le rapport de la supervision annuelle est fourni à l'organisme de contrôle en demandant les précisions nécessaires et des propositions d'amélioration. Ensuite, les autorités compétentes veillent de manière stricte à ce que les organismes de contrôle suivent les imprécisions et les demandes d'amélioration formulées dans le rapport de supervision et adaptent leurs systèmes de contrôle si nécessaire.

7.2.2 AOP, IGP et STG

L'organisme de certification indépendant doit être accrédité auprès de la Région wallonne comme organisme de contrôle du dossier de produit des AOP et IGP. Cette accréditation est liée à un audit périodique par BELAC.

En outre, il doit se soumettre au contrôle de l'autorité compétente et lui faire un rapport annuel avec une description des méthodes de contrôle utilisées, une synthèse des résultats obtenus ainsi que les résultats financiers de l'année comptable écoulée, le projet de budget pour l'année suivante et la liste des administrateurs et gestionnaires en fonction.

7.3 LABORATOIRES

Les laboratoires belges internes et externes sont au moins accrédités selon la norme ISO 17025 par BELAC, l'organisme belge d'accréditation. Celui-ci travaille en conformité avec les exigences internationales en matière de gestion des organismes d'accréditation et relève de la responsabilité du Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie. Des représentants de l'AFSCA peuvent accompagner les auditeurs de BELAC lors d'audits généraux et techniques. Les laboratoires étrangers doivent être accrédités par un organisme d'accréditation agréé ILAC.

Pour d'autres informations, on se référera au chapitre 4 et le paragraphe 7.1.3.3.3.

RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

8 RESPECT DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS

8.1 INTRODUCTION

Afin de garantir le respect des critères opérationnels du Règlement (CE) n° 882/2004, des mesures sont prises pour :

- réaliser des contrôles officiels efficaces et adéquats à tous les stades de la chaîne alimentaire;
- éviter les conflits d'intérêts potentiels par le personnel effectuant les contrôles, y compris le personnel externe et contractuel;
- disposer d'installations et d'équipements adéquats et bien entretenus, y compris une capacité adéquate des laboratoires;
- disposer d'un personnel en nombre suffisant et doté de qualifications et d'une expérience appropriées;
- disposer des compétences légales nécessaires, y compris pour que les exploitants subissant les inspections assistent dans leurs tâches les membres du personnel de l'autorité compétente;
- disposer de plans d'urgence élaborés et être prêts à les exécuter en situations d'urgence;
- fixer les procédures par écrit;
- tenir à jour la documentation.

La majeure partie des mesures ont déjà été décrites dans les chapitres précédents. Il est ici principalement fait référence aux divers systèmes de qualité d'application au sein de l'AFSCA, les activités de chaque administration relevant d'une certification ou d'une accréditation (cf. paragraphe 7.1.3.3). Dans ce chapitre, on se penche de plus près sur les compétences légales en tant qu'instances de contrôle et sur les sanctions, le cadre déontologique, et la garantie de qualifications, d'expérience et de formation adéquates du personnel impliqué dans les contrôles. On accorde aussi de l'attention aux actions de contrôle coordonnées, qui sont organisées par l'UNIC et l'AFSCA.

8.2 COMPÉTENCES LÉGALES EN TANT QU'INSTANCES DE CONTRÔLE ET SANCTIONS

8.2.1 Contrôles réalisés par et pour l'AFSCA

La base légale de l'AFSCA en tant qu'instance de contrôle est la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'AFSCA. Ensuite, le contrôleur de l'AFSCA a une série de compétences supplémentaires sur la base de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA et modifiant diverses dispositions légales (ce qu'on appelle 'l'arrêté contrôle').

Pour les inspections, l'AFSCA utilise un système de check-lists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles sur tout le territoire et de garantir ainsi au maximum leur objectivité. Ces check-lists sont mises à la disposition des opérateurs (site web de l'AFSCA) en vue de la transparence et de l'information. Elles sont basées sur les dispositions légales. Sur l'intranet de l'AFSCA, les check-lists ainsi que les fils conducteurs pour leur utilisation sont disponibles pour les contrôleurs. Afin de permettre une interprétation aussi uniforme et transparente que possible des check-lists, une nouvelle fonction a été ajoutée en 2007. Dans les check-lists, chaque item pour lequel seules les réponses 'conforme' (C), 'non conforme' (NC) ou 'non applicable' (NA) sont possibles est pourvu d'une pondération. L'item est indiqué comme 'non applicable' s'il est impossible de contrôler l'item au moment de l'inspection ou s'il est effectivement non applicable. Suivant l'importance de l'item, la pondération sera plus ou moins élevée. Il existe 5 types de pondération répartis en trois catégories :

- pondération 0 : les items correspondants sont des items pour lesquels l'AFSCA n'est pas compétente, qui ont un but informatif ou items pour lesquels des actions suivent immédiatement ou pour lesquels une analyse supplémentaire est nécessaire;
- pondération 1 ou 3 : non-conformité mineure;

- pondération 10 ou 10* : non-conformité majeure.

La somme des différentes pondérations donne un score global. Sur la base de ce score, une inspection est qualifiée de favorable, favorable avec remarques ou défavorable, en fonction du nombre d'items applicables (cf. tableaux 17-18).

Tableau 17: évaluation d'une check-list comprenant plus de dix items d'applicables.

Nature de la non conformité (NC)	Action	Résultat de l'inspection
A partir de 1 NC = 10*	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T* > 20%	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T* ≤ 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T* > 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T* ≤ 20%	Pas d'application	Favorable avec remarques
Uniquement des NC = 1 ou pas de NC	Pas d'application	Favorable

T*: le pourcentage total de NC d'une check-list, calculé de la manière suivante:

$$T = (NC \times 100) / (C + NC).$$

Avec NC: nombre d'items NC de la check-list (avec pondération ≠ 0) et C: nombre d'items C de la check-list (avec pondération ≠ 0).

Tableau 18: évaluation d'une check-list avec maximum dix items d'applicables.

Nature de la non conformité (NC)	Action	Résultat de l'inspection
A partir de 1 NC = 10*	Pro justitia	Non favorable
A partir de 1 NC = 10	Pro justitia / Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 ou 1	En fonction de la situation (récidive, ampleur, NC): Pas d'application OU Avertissement / Pro justitia	Favorable avec remarques OU Non favorable
NC = 0 ou pas de NC	Pas d'application	Favorable

Dans des cas exceptionnels, d'autres mesures sont décrites dans les fiches techniques inspections.

Le contrôleur/inspecteur de l'AFSCA peut proposer des mesures divergentes s'il le juge nécessaire selon les circonstances des constatations et en fonction du nombre et du type d'infractions constatées. Par mesures divergentes, on entend aussi bien des mesures plus sévères que des mesures moins sévères. Toutefois, la mesure divergente pour un pro justitia ne peut être inférieure à l'avertissement. La mesure divergente est approuvée ou refusée par le chef de secteur ou par le chef fonctionnel et une preuve est conservée.

Si lors d'une des deux inspections précédentes effectuée chez l'opérateur (inspection initiale ou recontrôle), un pro justitia a été rédigé sur base du système des pondérations pour les mêmes activités, et que lors de l'inspection actuelle (pas de recontrôle) l'application du système des pondérations mène à un avertissement, un pro justitia est immédiatement dressé pour les non-conformités constatées.

Cette règle n'est pas d'application au cas où les inspections de suivi chez cet opérateur étaient favorables ou favorables avec remarques ou dans le cas exceptionnel où ce n'était pas possible de consulter l'historique de l'opérateur (p.ex. commerces ambulants sur les marchés).

Pour toutes les infractions mentionnées dans un avertissement ou dans un pro justitia, un recontrôle doit avoir lieu. Ceci n'est pas le cas si la non conformité a déjà été corrigée pendant l'inspection, s'il n'était plus possible de la corriger au moment de l'inspection ou si la nature de l'activité ne le permet pas et par conséquent qu'aucun délai n'a été donné dans le document de suivi pour se mettre en règle. Le recontrôle se fait dans un délai raisonnable et proportionnel par rapport au délai accordé à l'opérateur pour la mise en ordre.

Le recontrôle est 'favorable' ou 'favorable avec remarques' si :

- 1) il n'y a plus de non conformités (initiale ou nouvelle constatée) de pondération 10 ou 10*, et
- 2) il reste maximum 20% des non conformités initiales au moment du recontrôle. Ce pourcentage est calculé comme suit :

$$100 \times (\text{somme des NC initiales non résolues}) / (\text{somme de toutes les NC constatées lors de l'inspection initiale})$$

Si ces deux conditions ne sont pas remplies simultanément, le recontrôle est défavorable et un procès-verbal est dressé.

Le résultat du contrôle et éventuellement du recontrôle est communiqué à l'opérateur. Ce dernier est informé par le contrôleur/inspecteur de l'AFSCA de la possibilité d'y indiquer d'éventuelles remarques ou objections. Le rapport de mission de la mission initiale et le rapport de contrôle de l'éventuel recontrôle sont signés aussi bien par le contrôleur/inspecteur que par l'opérateur ; un exemplaire est à chaque fois remis à l'opérateur.

Pour l'exécution de sa tâche, le contrôleur peut faire appel aux services de police et de la justice. Un contrôleur qui, pendant son contrôle, est confronté à une opposition dressera un procès-verbal conformément à l'arrêté contrôle du 22 février 2001. Si cette opposition s'accompagne de violence ou de menaces, il est question de rébellion contre les dépositaires ou agents de la force publique (article 269 et suivants du Code pénal général). En cas de menaces, le contrôleur fait une mention qui est transmise via l'Unité nationale d'Enquête à la Police judiciaire fédérale. Outre cet enregistrement, une plainte est également déposée auprès de la Police locale.

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit également que les infractions dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, en l'occurrence une amende administrative dont le paiement éteint l'action publique. La procédure de proposition d'une amende administrative est confiée pour chaque rôle linguistique à un juriste-commissaire aux amendes administratives. Après avoir offert aux parquets l'occasion d'engager des poursuites, le commissaire propose une amende administrative, basée sur les clauses pénales prévues dans les différentes lois relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA, et tenant compte en outre de la situation individuelle du contrevenant, de la gravité ou du nombre d'infractions et de leur impact sur la santé des consommateurs, sur la santé des animaux ou sur la santé des végétaux, ainsi que de la récidive. Les commissaires essaient de sensibiliser autant que possible les magistrats à la problématique de la chaîne alimentaire, et ce au moyen de contacts réguliers avec les différents parquets et par la transmission de rapports détaillés en cas de non paiement des amendes proposées.

En collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA propose aux opérateurs de l'horeca depuis le premier janvier 2011 de retirer leur amende administrative à condition qu'ils suivent une formation organisée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Cette action n'est valable que pour la première amende et exclut les infractions relatives à l'interdiction de fumer.

En ce qui concerne les tâches de contrôle déléguées, on se référera aux accords de coopération respectifs précisant les modalités en matière de compétences de contrôle des organes de contrôle et de suivi des infractions constatées. En outre, on se référera également à l'AR du 19 décembre 2002²¹ par lequel les personnes chargées de tâches de contrôle déléguées, sont également désignées comme garantes de l'application de la réglementation tombant sous la compétence de l'AFSCA.

8.2.2 Contrôles en matière de production biologique

Lorsqu'un opérateur souhaite produire, préparer, importer, entreposer, commercialiser ou étiqueter des produits biologiques, il est tenu de se placer sous le contrôle d'un organisme de contrôle agréé. Cela va de pair avec la signature d'un contrat entre l'organisme de contrôle et l'opérateur économique. L'opérateur économique en question doit également suivre la réglementation en vigueur. On y prévoit qu'il doit fournir la collaboration nécessaire.

Les opérateurs qui vendent des produits biologiques directement au consommateur final ou à l'utilisateur final, peuvent être dispensés de l'obligation de s'affilier à un organisme de contrôle à condition qu'ils ne produisent pas, ne préparent pas ou n'entreposent pas de produits biologiques en un autre endroit que le point de vente. Chaque région interprète à sa manière cette 'dispense' (décrite dans les législations régionales respectives).

²¹ Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 19 décembre 2002 désignant les agents et personnes chargés de surveiller l'exécution des dispositions des lois, arrêtés et règlements de l'Union européenne qui relèvent des compétences de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Les sanctions en cas d'infractions constatées ainsi que la procédure de recours et les dispositions de surveillance sont décrites dans les arrêtés régionaux (arrêté du Gouvernement flamand du 12 décembre 2008, arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 et arrêté du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009).

En ce qui concerne la collaboration des organismes de contrôle lors de contrôles réalisés par les autorités compétentes, les mêmes dispositions fondamentales que lors des contrôles des opérateurs économiques par les organismes de contrôle sont d'application. Le refus de contrôle peut être perçu comme une rupture de contrat. Si le contrat est rompu, l'organisme de contrôle n'a en principe plus le droit de contrôler ou de certifier l'opérateur économique.

Si l'opérateur économique fait de l'étiquetage bio (ou produit, commercialise, fabrique ou importe), sans relever du contrôle d'un organisme de contrôle agréé, il relève alors directement des autorités compétentes. On intervient toujours conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975 (Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale) et le décret du 28 juin 2013 relatif à la politique de l'agriculture et de la pêche (Région flamande). De tels établissements sont en premier lieu exhortés à s'affilier à un organisme de contrôle agréé, ou bien à supprimer immédiatement toutes références à la méthode de production biologique.

8.2.3 Contrôles relatifs aux AOP, IGP et STG

Conformément aux arrêtés régionaux, le refus d'un contrôle ou le fait de l'entraver sont assimilés à la constatation que le produit ne répond pas aux données du dossier du produit.

Si lors du contrôle des produits, il s'avère que ceux-ci ne répondent pas aux exigences définies dans le Règlement (UE) n° 1151/2012, le producteur/trader doit immédiatement ôter le logo européen AOP/IGP/STG et/ou l'appellation des emballages et publicités. Un procès-verbal d'avertissement est dressé conformément au code de droit économique.

Conformément au code de droit économique, les fonctionnaires de la DGIE sont compétents pour détecter et constater des infractions. Dans l'exercice de leur fonction, ils peuvent réclamer l'assistance de la Police fédérale.

8.3 CODE DE DÉONTOLOGIE

Les fonctionnaires sont tenus à un code d'éthique. Le contenu exact de ce code est différent selon l'autorité (fédérale, régionale, locale)²². On peut cependant identifier un certain nombre de points centraux communs. Le code vise en particulier à faire prendre conscience aux fonctionnaires des valeurs de respect, d'impartialité, de conscience professionnelle, de convivialité vis-à-vis de la clientèle et de loyauté, ainsi que des règles de comportement de la fonction publique administrative, afin d'orienter leur intervention professionnelle, d'intégrer structurellement dans la gestion quotidienne les valeurs et règles déontologiques, et d'augmenter la confiance dans l'intégrité de la fonction publique administrative.

Enfin, il y a aussi une série de règles d'incompatibilité fixées par ex. dans les arrêtés royaux du 2 octobre 1937²³ et du 8 mars 2004²⁴, et dans la loi du 4 février 2000.

Spécifiquement pour l'AFSCA, on fera aussi référence à la 'charte des inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA', dans laquelle est arrêté le code de déontologie. Cette charte établit les droits et les devoirs des intéressés. Les principes de base sont le respect mutuel, l'équité, le professionnalisme et l'intégrité. La charte est disponible via le site internet de l'AFSCA.

²² Voir, par exemple, la circulaire n° 573 relative au cadre déontologique pour les fonctionnaires de la fonction publique administrative, et la circulaire PEBE/DVO/2006/6 relative au code de déontologie pour les agents de l'administration flamande.

²³ AR du 2 octobre 1937 portant le statut des agents de l'Etat.

²⁴ AR du 8 mars 2004 fixant les conditions particulières de recrutement du personnel statutaire et contractuel de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et organisant le service en vue de prévenir les conflits d'intérêt.

En outre, on doit aussi mentionner l'utilisation des check-lists pour les inspections (cf. le paragraphe 8.2.1). En ce qui concerne les CDM, ceux-ci peuvent fournir des services à d'autres commettants pour autant que ceci ne puisse pas générer de conflit d'intérêts et que ce ne soit pas contraire à la réglementation ou aux principes d'éthique.

Les exigences en matière d'objectivité et d'indépendance du personnel ne faisant pas partie des services publics et qui est également impliqué dans des tâches de contrôle sont garanties par les exigences légales et/ou contractuelles que ce personnel s'est engagé à respecter via les engagements avec l'autorité compétente concernée. Dans ces accords de coopération, des mesures de surveillance sont également prévues.

En outre, on attirera aussi l'attention sur les diverses exigences en matière d'accréditation, et sur BELAC qui procède à des audits périodiques auprès des organismes accrédités.

8.4 QUALIFICATIONS, EXPÉRIENCE ET FORMATION ADÉQUATES

8.4.1 Généralités

Afin que le personnel impliqué dans les contrôles dispose des qualifications, de l'expérience et de la formation adéquates (y compris le personnel des laboratoires), diverses mesures sont prises.

Au sein des différentes administrations, les services Personnel & Organisation sont responsables de la sélection, de l'inventaire des compétences et des besoins en formation des collaborateurs respectifs, et au besoin pour entreprendre des actions en vue de satisfaire ces besoins. La possibilité est donc offerte aux collaborateurs de participer à des formations internes ou externes.

Pour les fonctionnaires fédéraux, l'Institut de Formation de l'Administration fédérale doit aussi être cité. Cette section du SPF Personnel et Organisation a pour mission d'accompagner le fonctionnaire fédéral tout au long de sa carrière professionnelle dans la formation continue, grâce à une offre de formation variée.

Les fonctionnaires fédéraux, qu'ils soient contractuels ou statutaires, peuvent bénéficier d'un congé de formation de maximum 120 heures par année scolaire, ceci à certaines conditions et après approbation de leur supérieur hiérarchique direct. En tant que nouveau membre du personnel statutaire de niveau A, on doit faire un stage d'une année pour pouvoir être nommé. Durant le stage, on doit obligatoirement suivre un certain nombre de formations qui se rapportent à l'exercice de ses tâches. En outre, il y a aussi un 'training on the job'.

Dans les différents accords de coopération entre les diverses autorités compétentes, on prévoit au besoin la formation adéquate pour les membres du personnel concernés. Si des tâches de contrôle spécifiques sont déléguées à des organismes de contrôle, les exigences pour l'obtention et/ou la conservation de l'agrément comprennent notamment des conditions en termes de formation du personnel concerné (cf. chapitre 3).

En ce qui concerne le personnel travaillant dans le réseau de laboratoires, on se référera au chapitre 4.

8.4.2 Focus sur l'AFSCA

8.4.2.1 Introduction

Puisque l'AFSCA réalise la majorité des contrôles sur le terrain, on se penchera de plus près sur l'organisation de la sélection et de la formation des contrôleurs de l'AFSCA.

En même temps, on renvoie spécifiquement aux actions programmées dans le cadre des objectifs stratégiques et opérationnels liées au thème 'une gestion optimale de l'organisation' (cf. paragraphe 2.5).

Il faut aussi mentionner que l'AFSCA est le 'national control point' de l'initiative de formation de 'Better Training for Safer Food'.

8.4.2.2 Sélection de fonctionnaires

Dans le cadre du recrutement des fonctionnaires, une attention particulière est apportée aux aptitudes des candidats. Une adéquation est recherchée entre les aptitudes et les missions futures du candidat.

8.4.2.2.1 Inspecteur (diplôme universitaire – niveau master)

Le profil d'un inspecteur est générique: les procédures du contrôle, de l'inspection et de l'audit sont connues et enseignées à l'AFSCA et le but est la sécurisation de toute la chaîne alimentaire. Pratiquer ces missions demande d'être porteur d'un diplôme scientifique, de connaître les procédures et les opérateurs.

Une spécialisation est également privilégiée par le biais de la sélection (lors des entretiens) et de la formation, par exemple dans les technologies (secteur de la transformation). Le choix de la spécialisation est formalisé au recrutement uniquement pour le personnel chargé des contrôles officiels sur le terrain.

Deux profils ont été définis, au recrutement: inspecteur transformation / distribution et inspecteur production primaire. Dans ce dernier cas, on distingue chaque fois le sous-secteur (animal ou végétal). Les inspecteurs production primaire sont porteurs, respectivement, d'un diplôme de vétérinaire ou de bio-ingénieur.

8.4.2.2.2 Contrôleurs de niveau B (diplôme graduat – niveau bachelier)

Un contrôleur de niveau B doit disposer de l'un des diplômes suivants :

- diplôme de l'enseignement supérieur de type court avec programme d'études complet ou de promotion sociale (formation de base d'un cycle ex. graduat, bachelier professionnel);
- diplôme de candidature/bachelier académicien, délivré après un cycle d'au moins deux années d'étude;
- diplôme d'ingénieur technique.

Lors de la sélection de contrôleurs de niveau B, il est tenu compte de l'orientation d'étude mentionnée sur le diplôme des candidats : différentes orientations d'étude entrent en ligne de compte en fonction que l'on sollicite pour une fonction au sein du secteur transformation/distribution ou au sein du secteur production primaire. Pour le secteur transformation/distribution, entre autres les orientations suivantes entrent en ligne de compte : chimie, biochimie, biologie médicale, technologie labo médicale, environnement, diététique. Pour le secteur production primaire, il s'agit entre autres des orientations chimie, biochimie, biologie, agronomie, biotechnologie, architecture de jardin, médecine vétérinaire, environnement.

8.4.2.2.3 Contrôleurs de niveau C (diplôme de l'enseignement secondaire)

Le profil de la fonction est générique. Il existe, dans le diplôme d'études secondaires supérieures, une spécialisation ' agriculture ' qui explique que certains contrôleurs aient été recrutés au niveau C.

8.4.2.3 Sélection de médecins vétérinaires, de bioingénieurs, de masters, d'ingénieurs industriels ou de bacheliers indépendants ou de personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit

L'arrêté royal du 11 novembre 2013²⁶ fixe les conditions dans lesquelles l'AFSCA peut faire exécuter des tâches par des médecins vétérinaires, des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou par des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit. Il s'agit de tâches relatives à l'expertise, au contrôle, à l'échantillonnage, à la certification et à l'audit.

En vue de l'octroi des tâches, les candidats sont évalués par une commission d'évaluation. Lors de cette évaluation, il est tenu compte notamment de l'expérience, de l'aptitude et de la disponibilité des sollicitants, ainsi que de la nature des tâches à exécuter dans l'unité de contrôle.

Une convention-cadre est conclue entre l'AFSCA et le soussigné qui comprend entre autres des obligations concernant les connaissances techniques, les qualifications et la formation continue, les incompatibilités, l'objectivité et l'indépendance, ainsi qu'une ou plusieurs conventions d'exécution dans lesquelles(lesquelles) sont repris la nature, la durée et le lieu d'exécution des tâches.

Les tâches éventuelles qui peuvent être exécutées par des bioingénieurs, des ingénieurs industriels, des masters et des bacheliers indépendants sont décrites dans les cahiers des charges :

- contrôle dans un poste de contrôle frontalier ;
- certification et autres missions spécifiques ;
- certification et contrôle des établissements de transformation de viande, des entrepôts frigorifiques, des établissements de transformation de poisson et tout autre établissement agréé par l'AFSCA.

Pour les vétérinaires indépendants, les tâches éventuelles sont décrites dans les cahiers des charges :

- responsables administratifs ;
- expertise et contrôle des abattoirs et des unités de traitement de gibier sauvage ;
- expertise et contrôle des minques (halles aux poissons) ;
- contrôle dans un poste de contrôle frontalier ;
- contrôle dans les shipstores ;
- certification et autres missions spécifiques ;
- certification et contrôle des ateliers de découpe, des établissements de transformation de viande, des entrepôts frigorifiques, des établissements de transformation de poisson et tout autre établissement agréé par l'AFSCA ;
- audits de systèmes d'autocontrôle.

8.4.2.4 Formation direction générale Contrôle

8.4.2.4.1 Formation contrôleur/inspecteur et CDM-PIF en vue de leur déclaration de compétence

En vue de la déclaration de compétence du contrôleur/inspecteur et du CDM-PIF, une procédure spécifique a été élaborée. Cette procédure est d'application dans les UPC et après recrutement d'un

²⁶ AR du 11 novembre 2013 portant fixation des conditions dans lesquelles l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peut faire exécuter des tâches par des médecins vétérinaires, des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou par des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit.

contrôleur/inspecteur ou signature du cahier des charges pour le CDM-PIF, après mutation, après une absence de longue durée, après une absence de courte durée, et pour la formation dans un domaine spécifique.

Après une absence de courte durée, le contrôleur/inspecteur ou le CDM-PIF est informé des modifications pertinentes pendant la période d'absence.

Dans les autres cas, les connaissances préalables sont évaluées, le tableau de compétence est mis à jour et la matrice de formation pour le collaborateur est individualisée. Sur base de ça, les sujets, les périodes d'accompagnement et de coaching sont fixées, ainsi que les coaches. Après évaluation positive et évaluation positive finale, on décide de la déclaration de compétence pour un ou plusieurs domaines de compétence qui sont tenues à jour dans le tableau de compétence du contrôleur/inspecteur ou du CDM-PIF.

Si une formation doit être organisée dans un domaine de compétence ou d'activité complètement nouveau à l'AFSCA, on dévie du système de formation décrit ci-dessus. L'administration centrale est chargée de l'élaboration de cette formation.

8.4.2.4.2 Plan et offre de formation

Au début de chaque année, le plan de formation de la DG Contrôle est approuvé au Comité de direction de l'AFSCA. Il prévoit des trajets de formation en matière d'hygiène, de contrôle, d'inspection, d'audit ainsi qu'un certain nombre de jours de formation par secteur ou sous-secteur.

De manière générale, les formations de la DG Contrôle sont organisées de manière interne et sont obligatoires. Le personnel est invité par le Directeur général. L'autorisation d'inscription à des formations plus spécifiques a été décentralisée (chef d'Unité Provinciale de Contrôle, chef de service).

Des fonctionnaires d'autres services publics sont également invités aux formations de l'AFSCA.

8.4.2.4.3 Types de formations

Formations générales obligatoires

Les formations portent sur la réglementation (risques, analyse du risque, maîtrise du risque, méthodes d'inspection) et sur les outils et méthodes définis sur le plan pratique à l'AFSCA (exemples : check-lists, utilisation de la base de données opérateurs), de même que sur les aspects judiciaires (notamment rédaction d'un procès-verbal) et sur les méthodes de rapportage.

Formations approfondies

La formation, notamment, à l'audit fait l'objet de trajets de formation qualifiante (4 jours de formation théorique et en ateliers, formation sur le terrain) permettant aux fonctionnaires de solliciter la qualité d'auditeur de l'AFSCA. Cette formation était également ouverte aux vétérinaires chargés de missions.

Formations par secteurs ou sous-secteurs

Le personnel du contrôle s'inscrit aux formations spécialisées liées à son profil de fonction (exemples : phytosanitaire -organismes nuisibles-, échantillonnage TSE, microbiologie).

Certaines de ces formations sont organisées par l'AFSCA et sont obligatoires pour le personnel de contrôle concerné (ex. Feed Hygiene). Dans d'autres cas, sur des thèmes plus ciblés, le personnel prend l'initiative de demander l'inscription à une formation externe.

Formations certifiées sur mesures

Ces formations sanctionnées par un test contribuent à la progression de carrière du personnel. Elles durent 4 jours (personnel non universitaire) ou 5-6 jours (personnel universitaire). L'inscription est libre mais tout le personnel du contrôle y participe. L'AFSCA organise elle-même ou définit, en accord avec les pouvoirs publics fédéraux compétents, le contenu des formations certifiées destinées au personnel du contrôle.

8.4.2.4.4 Formation des médecins vétérinaires, des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit

La convention-cadre réglant la relation entre les médecins vétérinaires, les bioingénieurs, les masters, les ingénieurs industriels ou les bacheliers indépendants ou les personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit et l'AFSCA vise entre autres les connaissances techniques, les qualifications et la formation continue.

Le soussigné s'engage à se recycler en suivant des formations agréées à cet égard par l'AFSCA, afin de disposer en permanence des connaissances techniques et des qualifications nécessaires. Il s'engage à prendre à sa charge tous les coûts nécessaires à l'obtention de diplômes et/ou de certificats.

Les formations doivent au minimum répondre aux critères suivants de l'AFSCA :

- être de niveau universitaire, et cautionné à ce titre par une autorité académique belge ou étrangère ;
- être en relation avec le(s) cahier(s) des charges repris dans la convention d'exécution conclue et directement utile pour exécuter les missions confiées. En outre, la formation proposée peut également être en relation avec le(s) cahier(s) des charges pour de futures missions confiées par l'AFSCA.

L'AFSCA elle-même peut également organiser des formations agréées qui seront prises en compte lors de l'évaluation de la formation de l'indépendant.

L'AFSCA a établi un quota minimal d'heures de formation à suivre par les indépendants : 50 heures en trois ans, avec un minimum de 12 h par an.

L'évaluation de la formation est effectuée par le chef d'UPC, ou son délégué, sur base de critères quantitatifs et qualitatifs.

8.5 ACTIONS DE CONTRÔLE COORDONNÉES

Afin d'arriver à une amélioration continue dans les UPC de l'AFSCA, on travaille notamment avec des actions de contrôle coordonnées. On a commencé à les utiliser en 2011.

Le programme de contrôle de l'AFSCA (et le programme annuel qui en résulte) est établi sur base d'une analyse des risques. Le programme annuel pour les contrôles coordonnés par l'UNIC se base par contre sur les résultats de contrôles précédents. De plus, il faut également prendre en compte d'autres paramètres pertinents afin de pouvoir traiter en priorité les besoins ressentis et de pouvoir optimiser le bénéfice attendu.

Le but est d'améliorer dans les sous-secteurs et secteurs choisis la compétence des agents et la qualité des contrôles (harmonisation, sévérité) et de rationaliser la manière de travailler entre les UPC et les agents de contrôle. Pour les exécutants d'une action coordonnée, une telle mission est aussi un moment d'apprentissage.

En outre, le but est aussi d'améliorer le professionnalisme des opérateurs concernés.

Par le biais de ces actions, on veille à ce que les procédures soient appliquées de manière cohérente grâce à une observation des contrôles réalisés par les UPC, mais ces actions permettent aussi de détecter des problèmes qui compromettent l'efficacité des contrôles ; ces problèmes sont par la suite évalués.

Le programme annuel et les équipes sont établis par les directeurs régionaux sur base d'une procédure spécifique. Les actions de contrôle coordonnées sont réalisées par des agents et des experts, la direction centrale de la DG Contrôle, les représentants de l'UNIC et les UPC.

Les résultats et les conclusions de ces actions ont donné lieu à des mesures/recommandations (horizontales et verticales) pour tous les niveaux (direction centrale de l'AFSCA et les UPC).

**BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA
CHAÎNE ALIMENTAIRE**

9 BAROMÈTRES DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

9.1 INTRODUCTION

Ces dix dernières années, des changements profonds se sont produits sur le plan de la gestion de la sécurité de la chaîne alimentaire, tant au niveau européen que national (par exemple la General Food Law, la création de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), l'implémentation de l'autocontrôle).

Ces changements ont nécessité des efforts considérables de la part des stakeholders de la chaîne alimentaire, tels que l'industrie agroalimentaire, les exploitants agricoles et les autorités. Afin d'évaluer le fruit de ces efforts et d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé un concept pour mesurer la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la fourche à la fourchette)²⁷. Sont donc pris en considération aussi bien la sécurité des denrées alimentaires (sécurité alimentaire) que la santé animale et la santé végétale. Les baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire se composent ainsi du baromètre de la 'sécurité alimentaire', du baromètre de la 'santé animale' et du baromètre de la 'santé végétale (situation phytosanitaire)'.

Bien qu'il existait déjà différents baromètres pour mesurer, par exemple, la qualité de l'environnement, la pauvreté et le problème des embouteillages, il n'existait jusqu'à lors pas encore de baromètre pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Ce baromètre, publié pour la première fois en 2010, constitue donc une première pour l'Europe.

Les baromètres sont destinés à servir d'instrument de mesure pratique afin de suivre annuellement et de manière simple la sécurité alimentaire et de permettre dès lors une communication claire à ce sujet.

9.2 MESURE DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE: LE MODÈLE 'PRESSURE-STATE-RESPONSE'

La mesure et le suivi de la sécurité de la chaîne alimentaire sont basés sur le modèle 'Pressure-State-Response', développé par l'OCDE (Organisation de Coopération et de Développement économiques) pour le secteur environnemental. Les définitions suivantes ont été utilisées pour l'application de ce système sur la chaîne alimentaire (cf. figure 8) :

- 'Pressure' : la pression exercée sur la chaîne alimentaire et qui peut éventuellement donner lieu à de nouveaux dangers et/ou risques,
- 'State' : l'état actuel de la sécurité de la chaîne alimentaire, reflété par le baromètre, et
- 'Response' : la réaction ou les actions préventives et correctives qui peuvent être prises afin de garantir encore mieux la sécurité de la chaîne alimentaire.

²⁷ Cf. Avis SciCom 28-210, Avis SciCom 09-2011 et Avis SciCom 10-2011, disponible via le site web de l'AFSCA.

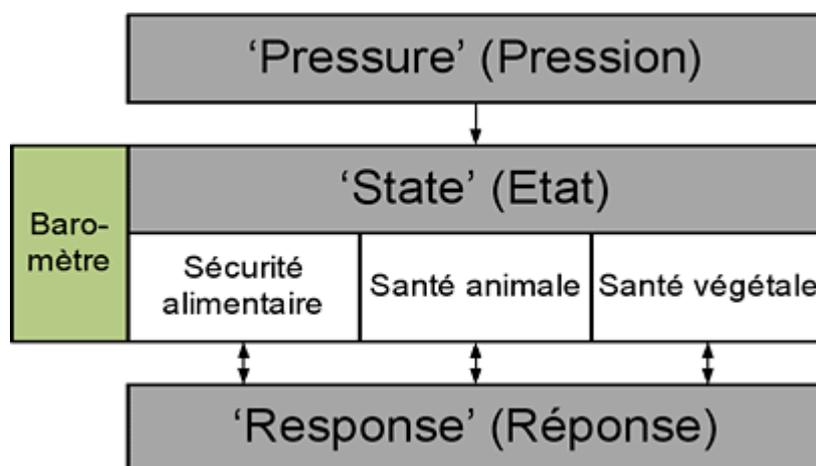


Figure 8 : modèle 'Pressure-State-Response'.

En d'autres termes, la 'Pressure' et la 'Response' encadrent les baromètres et reflètent le contexte dans lequel les baromètres doivent être interprétés.

La 'Pressure', ou pression exercée sur la chaîne alimentaire, provient de différents côtés. Tant les facteurs socio-économiques et technologiques que les facteurs liés au milieu et à l'environnement et les exigences internationales peuvent influencer la sécurité de la chaîne alimentaire. Sur base d'une enquête menée auprès des différents stakeholders, la pression financière et économique et, dans une moindre mesure, les changements climatiques et les évolutions technologiques, se sont révélés des facteurs d'influence considérables.

La 'Response', ou réaction, renvoie aux décisions, choix ou actions pris, au niveau politique ou social, en vue de limiter, corriger ou éviter les tendances négatives qui se produisent sur le plan de la sécurité de la chaîne alimentaire. La 'Response' est plus difficile à délimiter que la 'Pressure' et dépend en grande partie du point de vue. Des actions préventives et correctives peuvent ainsi être prises tant depuis la sphère politique que par l'industrie ou les consommateurs (p.ex. nouvelles règles et législations, labels de qualité, adaptations techniques/technologiques, etc.).

En ce qui concerne le 'State', le but est que le baromètre reflète l'état de la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire de la fourche à la fourchette. Outre la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale doivent donc également être prises en considération. Cependant, ces trois domaines nécessitant une approche différente et n'étant pas nécessairement en relation directe les uns avec les autres, la décision a été prise de développer un baromètre spécifique pour chacun d'entre eux.

9.3 INTERPRÉTATION

Pour définir la situation de la sécurité alimentaire, de la santé animale et de la santé végétale, on travaille à chaque fois avec un panier d'indicateurs dont la composition peut varier avec le temps. Ces indicateurs sont calculés à l'aide de paramètres mesurables choisis avec minutie. La plupart de ces indicateurs se basent sur les résultats du programme de contrôle de l'AFSCA. Étant donné que ces indicateurs ont un impact différent sur la sécurité de la chaîne alimentaire, on en juge l'importance relative.

L'interprétation des baromètres doit se faire avec toute la prudence requise. La valeur de chaque baromètre individuel est en effet le résultat de fluctuations des indicateurs concernés. Dès lors, l'intérêt du baromètre doit avant tout être considéré à long terme, lorsque la tendance générale que suivent la sécurité alimentaire, la sécurité de la santé animale et la sécurité de la santé végétale dans notre pays ressort clairement. Les baromètres sont un outil de communication simple permettant de refléter l'état d'une situation spécifique complexe.

9.4 BAROMÈTRES

9.4.1 Baromètre de la sécurité alimentaire

9.4.1.1 Indicateurs

L'éventail de 30 indicateurs pour le baromètre de la sécurité alimentaire englobe :

- la chaîne alimentaire dans sa totalité, à savoir les fournisseurs, la production primaire, la transformation, la distribution, le stockage et le transport par des tiers, la prestation de services et les entrepreneurs agricoles;
- aussi bien la chaîne de production belge, que le commerce intracommunautaire et les importations en provenance de pays tiers;
- la production végétale et la production animale;
- les contrôles de produits (dangers biologiques et chimiques);
- les contrôles des processus (inspections/audits);
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité);
- l'état de santé de l'homme (si lien direct avec la sécurité alimentaire et donc limité aux dangers biologiques).

Le tableau 19 présente un relevé des 30 indicateurs de la sécurité alimentaire (ISAI).

Tableau 19: relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.

Indicateur	Description
ISAI1: Notification obligatoire en matière de sécurité alimentaire	Le nombre de notifications que l'AFSCA reçoit par année. Cet indicateur ne comprend pas les notifications relatives aux maladies animales, aux maladies végétales et aux organismes nuisibles dans le cas où ceux-ci n'ont pas d'influence sur la sécurité alimentaire.
ISAI2: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des fournisseurs de la production primaire	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur des fournisseurs de la production primaire.
ISAI3: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la production primaire	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la production primaire.
ISAI4: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur de la transformation	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la transformation.
ISAI5: Systèmes d'autocontrôle dans le secteur des cuisines de collectivité	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé dans le secteur des cuisines de collectivité.
ISAI6: Contrôle de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire	Le pourcentage d'inspections relatives à l'autocontrôle qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans les abattoirs, dans le secteur de la transformation, chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans les centres d'emballage d'œufs, dans l'horeca, dans les cuisines de collectivité, chez les grossistes et détaillants. Cet indicateur ne comprend pas les inspections phytosanitaires, celles-ci n'étant pas pertinentes pour la sécurité alimentaire.
ISAI7: Inspections de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène dans les secteurs distribution, horeca et cuisines de collectivité	Le pourcentage d'inspections concernant l'infrastructure, l'installation et l'hygiène qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques dans l'horeca, les cuisines de collectivité, les commerces de gros et les commerces de détail.
ISAI8 : Inspections de la traçabilité dans la chaîne alimentaire	Le pourcentage d'inspections relatives à la traçabilité qui sont évaluées comme favorables ou favorables avec remarques. Ces inspections ont lieu dans le secteur des fournisseurs de la production primaire (engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration et aliments pour animaux), dans le secteur de la production primaire végétale destinée à la consommation humaine, dans le secteur de la production primaire animale (exploitations de bovins, exploitations de porcs, exploitations de moutons, chèvres et cervidés, exploitations de poules pondeuses, exploitations de volailles, couvoirs), dans les abattoirs, chez les négociants et centres de rassemblement (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur du transport (identification et enregistrement des animaux), dans le secteur de la transformation, et chez les grossistes et détaillants.
ISAI9: Résidus de pesticides dans les fruits et légumes d'origine belge	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes d'origine belge qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides, et qui ont été jugés conformes.

Tableau 19 (suite): relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.

Indicateur	Description
ISAI10: Acrylamide	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport à l'acrylamide, et qui ont été jugés conformes.
ISAI11: Plomb et cadmium dans les fruits et légumes	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes qui ont été contrôlés par rapport à la présence de plomb et de cadmium, et qui ont été jugés conformes.
ISAI12: Aflatoxine et déoxynivalénol	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés dans la distribution et contrôlés par rapport aux aflatoxines B1, B2, G1 et G2 et au déoxynivalénol (DON), et qui ont été jugés conformes.
ISAI13 : Substances ayant un effet anabolisant, substances non autorisées et médicaments vétérinaires chez les bovins et les porcs	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux substances ayant un effet anabolisant et aux substances non autorisées (groupe A: stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters; agents antithyroïdiens; stéroïdes; resorcylic acid lactones (y compris zeranol); β -agonistes; substances incluses dans l'annexe IV du Règlement (CEE) n° 2377/90) et aux médicaments vétérinaires (groupe B1 (substances antibactériennes, y compris sulfamides et quinolones) et groupe B2 (anthelminthiques; anticoccidiens, y compris nitroimidazoles; carbamates et pyréthroides; tranquillisants; anti-inflammatoires non stéroïdiens ; autres substances exerçant une activité pharmacologique)) qui sont prélevés chez les bovins et les porcs (ou les carcasses) dans le cadre du programme de contrôle, et qui ont été jugés conformes.
ISAI14: Sulfites dans la viande hachée	Le pourcentage d'échantillons de viande hachée contrôlés par rapport aux sulfites dans le secteur de la distribution, et qui ont été jugés conformes.
ISAI15: Dioxines et PCB de type dioxine dans les produits laitiers et les œufs	Le pourcentage d'échantillons de produits laitiers et d'œufs qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.
ISAI16: Mercure dans les mollusques, les crustacés et le poisson	Le pourcentage d'échantillons de mollusques, crustacés et poissons qui ont été contrôlés par rapport à la présence de mercure, et qui ont été jugés conformes.
ISAI17: Résidus de pesticides dans les fruits et légumes provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers	Le pourcentage d'échantillons de fruits et légumes, provenant d'autres pays de l'UE ou de pays tiers, qui ont été contrôlés par rapport aux résidus de pesticides, et qui ont été jugés conformes.
ISAI18: Colorants interdits	Le pourcentage d'échantillons contrôlés par rapport aux colorants interdits, et qui ont été jugés conformes.
ISAI19: Dangers chimiques et microbiologiques dans les produits animaux importés destinés à la consommation humaine	Le pourcentage d'échantillons de produits animaux destinés à la consommation humaine qui sont prélevés dans les postes d'inspection frontaliers et contrôlés dans le cadre du plan de contrôle, et qui ont été jugés conformes.
ISAI20: Dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux	Le pourcentage d'échantillons d'aliments pour animaux (matières premières, aliments composés, prémélanges et additifs) qui ont été contrôlés par rapport aux dioxines et aux PCB de type dioxine, et qui ont été jugés conformes.
ISAI21: Matériaux de contact	Le pourcentage annuel d'échantillons de matériaux de contact qui ont été jugés conformes.
ISAI22: <i>Salmonella</i> sp. chez les porcs d'engraissement	Le nombre annuel d'exploitations de porcs d'engraissement qui ont été signalées comme exploitations à risque pour <i>Salmonella</i> sp. Cet indicateur englobe à la fois, par année, les nouvelles exploitations à risque et les exploitations dont le statut à risque est prolongé.
ISAI23: <i>Salmonella</i> sp. chez les poules pondeuses	Pourcentage annuel de lots de poules pondeuses (élevage et production) négatifs pour <i>Salmonella</i> sp.
ISAI24: <i>Salmonella</i> sp. chez les volailles et les porcs	Le pourcentage d'échantillons prélevés chez les volailles et les porcs au niveau des abattoirs et ateliers de découpe qui sont contrôlés (d'un point de vue bactériologique) par rapport à <i>Salmonella</i> sp, et qui sont jugés conformes. Cet indicateur concerne donc l'analyse des carcasses et viandes découpées de volaille et de porc, prélevées dans les abattoirs et ateliers de découpe.
ISAI25: <i>E. coli</i> dans les carcasses et les viandes découpées	Le pourcentage d'échantillons prélevés dans les abattoirs et les ateliers de découpe, qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> et qui sont jugés conformes. Cet indicateur englobe par conséquent les échantillons des carcasses de poules pondeuses, de poulets de chair et de viandes porcines et bovines découpées.
ISAI26: <i>E. coli</i> dans les denrées alimentaires	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation (à l'exception des abattoirs et des ateliers de découpe) et dans le secteur de la distribution qui sont contrôlés par rapport à <i>E. coli</i> , et qui sont jugés conformes.
ISAI27: <i>Listeria monocytogenes</i> dans les denrées alimentaires	Le pourcentage d'échantillons de denrées alimentaires prélevés chez les producteurs de produits laitiers fermiers, dans le secteur de la transformation et dans le secteur de la distribution, et qui sont contrôlés par rapport à <i>Listeria monocytogenes</i> , et qui sont jugés conformes.
ISAI28: Toxi-infections alimentaires collectives	Le nombre de personnes touchées par une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) rapporté par an et par 100.000 habitants.
ISAI29: Salmonellose chez l'homme	Le nombre annuel de cas rapportés de salmonellose humaine par 100.000 habitants (le nombre de souches humaines de <i>Salmonella</i> reçues par le Centre national de référence pour <i>Salmonella</i> et <i>Shigella</i>).
ISAI30: Listériose chez l'homme	Le nombre de cas humains de listériose rapportés par an et par 100.000 habitants.

9.4.1.2 Évolution du baromètre

L'évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2014 est représentée schématiquement à la figure 9.

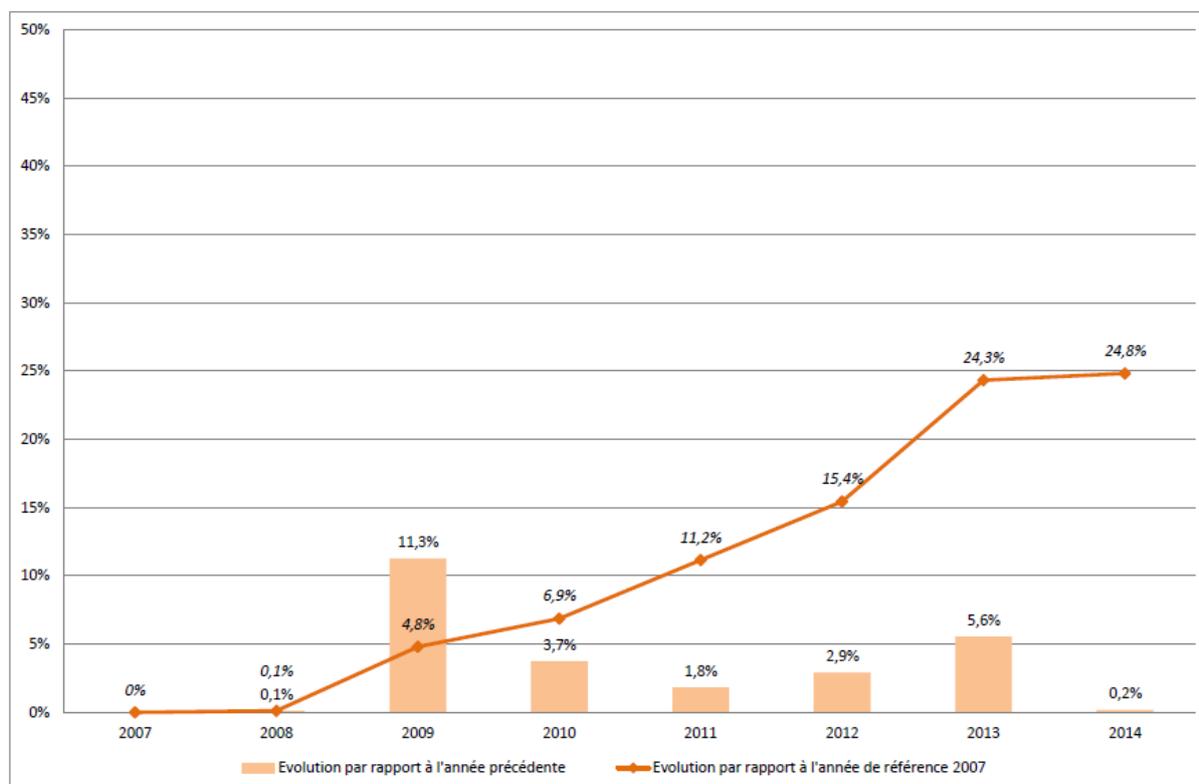


Figure 9: évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2014.

De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire en Belgique. La tendance favorable depuis 2007 résulte principalement d'une augmentation du nombre d'opérateurs avec un système d'autocontrôle validé et à la réduction du nombre de cas humains de salmonellose. Les résultats des contrôles des produits n'ont qu'un impact limité sur le baromètre, bien qu'un degré élevé de conformité soit observé chaque année. Après avoir connu une tendance positive pendant plusieurs années depuis 2008, le baromètre pour la sécurité alimentaire a stagné pour la première fois en 2014. Il présente une amélioration de 0,2% par rapport à 2013. Cela résulte de la fluctuation de divers indicateurs. On constate une évolution favorable des indicateurs relatifs aux mesures préventives prises pour garantir la sécurité alimentaire, dont le nombre de notifications concernant la sécurité alimentaire (ISAI1) et, dans une moindre mesure qu'en 2013, le nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans différents secteurs (ISAI2-5). On constate une évolution moins favorable des indicateurs liés aux toxi-infections alimentaires (ISAI28) et à la listériose chez l'homme (ISAI30). Les résultats de contrôle des produits présentent à nouveau un degré de conformité très élevé (pour la plupart > 95%).

9.4.2 Baromètre de la santé animale

9.4.2.1 Indicateurs

Pour le baromètre de la santé animale, un éventail de 13 indicateurs a été constitué. Une spécificité du baromètre de la santé animale (par rapport au baromètre de la sécurité alimentaire et celui de la santé végétale) est le fait que certaines données proviennent de sources extérieures à l'AFSCA. Cela est notamment le cas pour l'indicateur ISA 7 pour lequel les données proviennent du Comité du Lait

de Wallonie et du Melkcontrolecentrum de Flandre ainsi que pour les indicateurs ISA 10 et 11 pour lesquels les données sur la mortalité proviennent de Rendac.

Cet éventail d'indicateurs englobe :

- la production animale primaire, à savoir : les producteurs, les négociants, les centres de collectes, les équipements de collectes d'embryons, les abattoirs et marchés aux poissons;
- les différents espèces : bovins et veaux, porcs, petits ruminants, équidés, volailles et ratites, cervidés, abeilles, lapins, gibier d'élevage, poissons, mollusques et crustacés;
- les contrôles des processus (inspections/audits);
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité).

Le tableau 20 présente un aperçu des 13 indicateurs de la santé animale (ISA).

Tableau 20: relevé des indicateurs pour la santé animale.

Indicateur	Description
ISA1: Obligation de signaler les maladies animales à déclaration obligatoire	Le pourcentage de notifications de maladies animales à déclaration obligatoire que l'AFSCA rapporte par rapport au nombre total de maladies animales à déclaration obligatoire.
ISA2 : Autocontrôle au niveau de la production primaire animale	Le pourcentage d'activités clés exercées avec un système d'autocontrôle validé/certifié dans le secteur de la production primaire animale par an.
ISA3 : Inspections des infrastructures, de l'installation et de l'hygiène	Le pourcentage annuel d'inspections sur les infrastructures, l'équipement et l'hygiène qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA4 : Inspections de la traçabilité	Le pourcentage annuel d'inspections relatives à la traçabilité qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA5 : Inspections du bien-être animal	Le pourcentage annuel d'inspections relatives au bien-être animal qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISA6 : Obligation de signaler l'avortement chez les bovins	Le pourcentage d'avortements chez les bovins testés par an par rapport au nombre total de bovins femelles de plus de 24 mois.
ISA7 : Nombre de cellules somatiques dans le lait	Le pourcentage d'échantillons de lait de tank dont le nombre de cellules est inférieur ou égal à 400.000 / ml par an.
ISA8 : Lésions hépatiques parasitaires chez les porcs	Le pourcentage de foies sains (non refusés) de porcs par an par rapport au nombre de porcs de boucherie abattus en Belgique.
ISA9 : Résistance aux antibiotiques chez les germes indicateurs <i>E. coli</i>	Le pourcentage annuel d'isolats de <i>E. coli</i> issus d'animaux vivants, qui sont collectés par l'AFSCA dans le cadre du monitoring des germes indicateurs, et sensibles à tous les antibiotiques testés.
ISA10 : Mortalité chez les porcs de boucherie	Le pourcentage annuel de porcs de boucherie décédés et éliminés par le biais de l'usine de destruction (Rendac).
ISA11 : Mortalité chez les petits ruminants	Le pourcentage annuel de petits ruminants (ovins et caprins) décédés et éliminés par le biais de l'usine de destruction (Rendac).
ISA12 : Carcasses de volailles déclarées non-conformes	Le pourcentage annuel de carcasses de volailles déclarées non conformes lors de l'abattage.
ISA13 : Mortalité chez les veaux de boucherie	Le pourcentage de veaux de boucherie décédés par rapport au nombre de veaux mis en place dans les exploitations de veaux de boucherie.

9.4.2.2 Évolution du baromètre

L'évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2014 est représentée schématiquement à la figure 10.

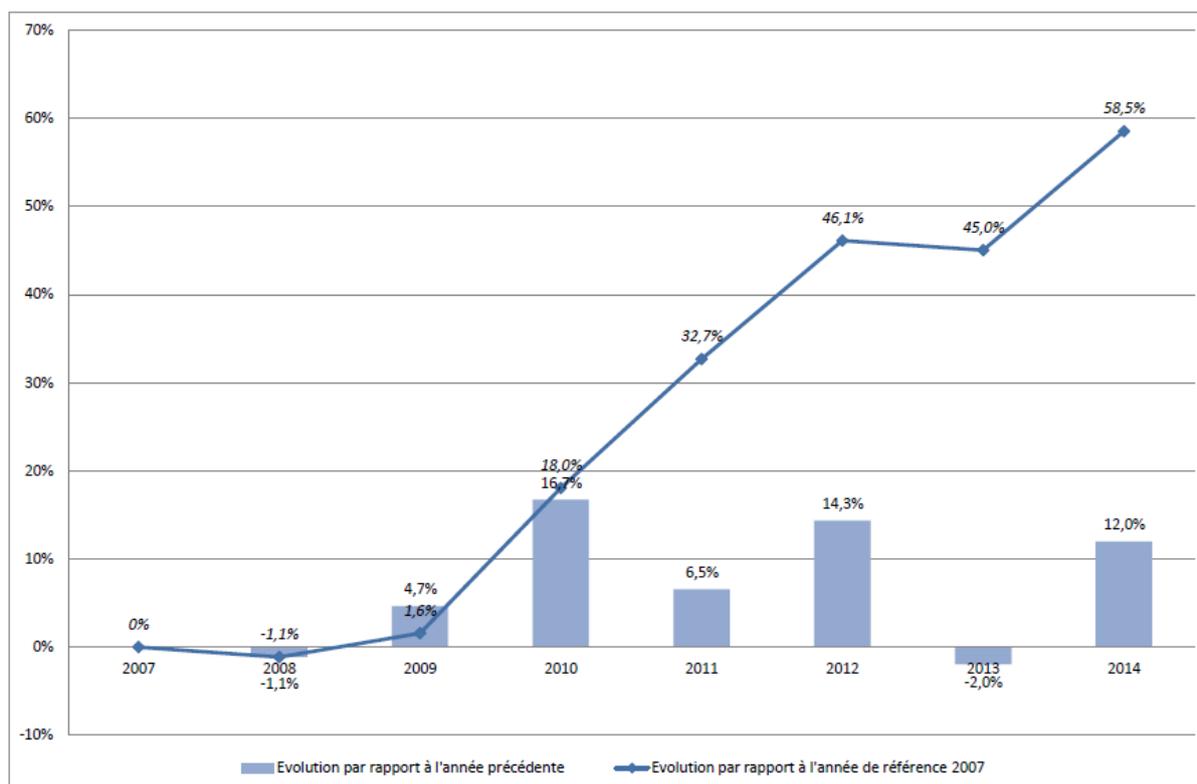


Figure 10: évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2014.

Depuis 2009, le baromètre de la santé animale présente une tendance positive et ce, malgré l'apparition de quelques foyers de maladies animales (ré)émergentes (brucellose bovine, virus de Schmallenberg, tuberculose bovine, anémie infectieuse équine,...) et de maladies des abeilles (loque américaine et européenne). L'influence de ces foyers sur le baromètre de santé animale est restée relativement limitée. Le foyer de fièvre catarrhale s'est accompagné d'une mortalité accrue chez les petits ruminants en 2007. Une baisse de cette mortalité a été observée en 2008, en partie grâce à une campagne de vaccination. Le foyer du virus de Schmallenberg est survenu fin de l'année 2011. Cette maladie n'est pas soumise à la déclaration obligatoire et n'entraîne pas de hausse de la mortalité, raison pour laquelle elle a peu influencé le baromètre, si ce n'est peut-être en ce qui concerne une augmentation du nombre de notifications d'avortements. Les foyers de brucellose et tuberculose bovines survenus en 2011 et 2012 ont donné lieu à une vigilance accrue au niveau des avortements et des maladies animales à déclaration obligatoire.

Par rapport à 2012, le baromètre de la santé animale a connu une légère diminution (- 2,0%) en 2013. Ce résultat est dû à la fluctuation de plusieurs indicateurs, aussi bien en positif qu'en négatif.

Par rapport à 2013, on a constaté de nouveau une évolution clairement positive en 2014 (+ 12%). Cet résultat positif est principalement dû à l'évolution positive des indicateurs concernant les notifications (aussi bien les maladies à déclaration obligatoire que les avortements chez les bovins) et de l'indicateur concernant la sensibilité aux antibiotiques des germes indicateurs *E. coli* chez les volailles, les porcs, les jeunes bovins et les veaux de boucherie.

9.4.3 Baromètre de la santé végétale

9.4.3.1 Indicateurs

Un éventail de 13 indicateurs a été constitué pour le baromètre de la santé végétale. Cet éventail d'indicateurs englobe :

- la chaîne de production végétale dans sa totalité, à savoir : les fournisseurs, la production primaire, la distribution/le négoce, la multiplication des végétaux, la transformation des végétaux (ex. matériau d'emballage en bois, fleurs coupées...), les forêts et espaces verts;
- les différents types de végétaux et produits végétaux : fruits, légumes, pommes de terre, céréales, plantes ornementales (y compris arbres), plants/semences, fleurs coupées, emballages en bois;
- les contrôles des processus (inspections/audits);
- l'approche préventive (autocontrôle/notification obligatoire/traçabilité).

Le tableau 21 présente un relevé des 13 indicateurs de la santé végétale (ISV).

Tableau 21: relevé des indicateurs pour la santé végétale.

Indicateur	Description
ISV1: Notification obligatoire des maladies des plantes et organismes nuisibles	Le nombre annuel de notifications que l'AFSCA reçoit par rapport à la détection de maladies des plantes et d'organismes nuisibles (hors plan de contrôle).
ISV2 : Autocontrôle au niveau de la production végétale	Le pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé/certifié dans le secteur de la production végétale.
ISV3 : Inspections phytosanitaires (contrôles physiques)	Le pourcentage annuel d'inspections phytosanitaires physiques qui ont été évalués comme favorables ou favorables avec remarques.
ISV4 : Inspections phytosanitaires (traçabilité)	Le pourcentage annuel d'inspections phytosanitaires relatives à la traçabilité qui ont été évaluées comme favorables ou favorables avec remarques.
ISV5 : Organismes nuisibles réglementés et détectés en Belgique	Le pourcentage d'organismes nuisibles réglementés pour lesquels au moins un échantillon est positif par an en Belgique par rapport au nombre total d'organismes nuisibles réglementés.
ISV6 : Contrôles phytosanitaires à l'importation	Le pourcentage d'échantillons d'envois de végétaux et de produits végétaux, importés en UE via des postes d'inspection frontalier belges, qui sont conformes au niveau phytosanitaire.
ISV7 : <i>Bursaphelenchus xylophilus</i> (nématode du pin)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle du nématode du pin (<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV8 : <i>Meloidogyne chitwoodi</i> et/ou <i>M. fallax</i> (nématodes à galles)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des nématodes à galles (<i>Meloidogyne chitwoodi</i> et/ou <i>M. fallax</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV9 : <i>Globodera rostochiensis</i> et/ou <i>G. pallida</i> (nématodes à kystes)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des nématodes à kystes (<i>Globodera rostochiensis</i> et/ou <i>G. pallida</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV10 : <i>Ralstonia solanacearum</i> et/ou <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i> (pourritures brune et/ou annulaire de la pomme de terre)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des pourritures brune et/ou annulaire de la pomme de terre (<i>Ralstonia solanacearum</i> et/ou <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV11 : Pospiviroïdes	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle des pospiviroïdes dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV12 : <i>Diabrotica virgifera</i> Le Conte (chrysomèle des racines de maïs)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle de la chrysomèle des racines de maïs (<i>Diabrotica virgifera</i> Le Conte) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.
ISV13 : <i>Phytophthora ramorum</i> (mort subite du chêne)	Le pourcentage annuel de résultats conformes par rapport au contrôle de la mort subite du chêne (<i>Phytophthora ramorum</i>) dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.

9.4.3.2 Évolution du baromètre

L'évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2014 est représentée schématiquement à la figure 11.

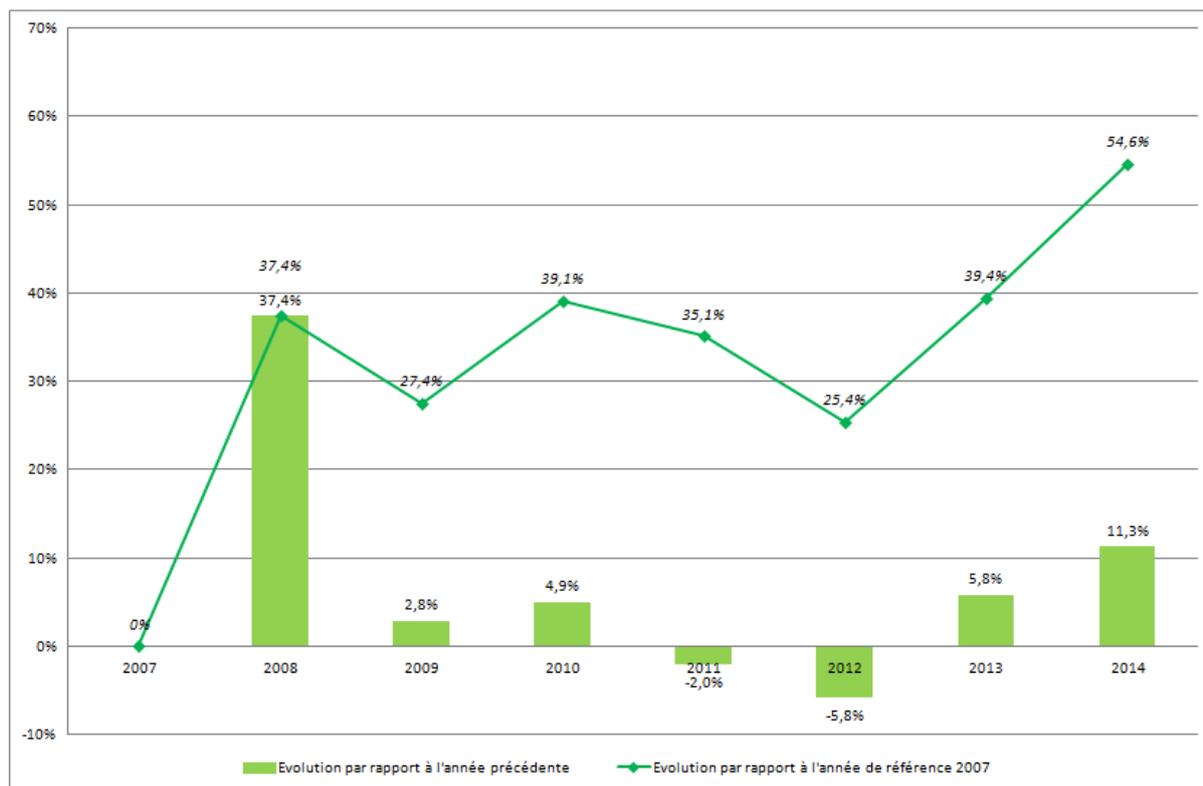


Figure 11: évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2014.

Entre 2007 et 2014, le baromètre de la santé végétale a augmenté de + 54,6 %. Cette amélioration de la situation phytosanitaire s'explique principalement par la progression de l'autocontrôle au sein du secteur végétal et par l'évolution favorable de l'indicateur relatif aux notifications des maladies des plantes et organismes nuisibles. Au cours de cette période, l'évolution la plus défavorable a été observée pour l'indicateur relatif au pourcentage d'organismes nuisibles réglementés pour lesquels au moins un échantillon est positif par an par rapport au nombre total d'organismes nuisibles réglementés.

ANNEXES

ANNEXE 1: TABLEAU DE CONCORDANCE

ANNEXES

Tableau: concordance entre les exigences pour le MANCP comme indiqué dans la décision 2007/363/CE et l'information mentionnée dans le MANCP pour la Belgique 2015-2017.

Chapitre 3 de l'annexe de la décision 2007/363/CE (orientations concernant les prescriptions légales applicables au MANCP)	Référence au MANCP de la Belgique 2015-2017
3.1. Plans de contrôle nationaux	MANCP complet
3.2. Exigences générales applicables aux plans de contrôle nationaux	MANCP complet (structure et organisation des systèmes de contrôle: principalement chapitre 5, Systèmes de contrôle nationaux)
3.3. Objectifs stratégiques des plans de contrôle nationaux	2 Objectifs stratégiques et opérationnels nationaux
3.4. Catégorisation des risques	3.2.11.5 AFSCA-SPF SPSCAE 5 Systèmes de contrôles nationaux 5.2.2. Programmation 5.3 Systèmes de contrôle de la production biologique 5.4 Systèmes de contrôle des AOP, IGP et STG
3.5. Désignation des autorités compétentes	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôles nationaux
3.6. Organisation et gestion générales	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôles nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.7. Systèmes de contrôle et coordination des activités	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.8. Délégation à des organismes de contrôle	3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées (principalement paragraphe 3.3, Délégation de tâches à des organismes de contrôle)
3.9. Respect des critères opérationnels	2 Objectifs stratégiques et opérationnels nationaux 3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 6 Plans d'intervention 8 Respect des critères opérationnels
3.10. Formation du personnel effectuant les contrôles officiels	3.2.11 Accords de coopération et protocoles 3.3 Délégation de tâches à des organismes de contrôle 4 Réseau de laboratoires 8 Respect des critères opérationnels
3.11. Procédures documentées	4 Réseau de laboratoires 5 Systèmes de contrôle nationaux 7 Modalités de réalisation d'audits par les autorités compétentes 8 Respect des critères opérationnels
3.12. Plans opérationnels d'intervention	6 Plans d'intervention
3.13. Organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle	1.3 Point de contact pour le MANCP et l'assistance administrative 3 Autorités compétentes et tâches de contrôle déléguées 5 Systèmes de contrôle nationaux
3.14. Ajustement des plans de contrôle nationaux	1.2 Révision et adaptation du MANCP

ANNEXE 2: FRÉQUENCES D'INSPECTION (AFSCA)

Fréquences annuelles ou nombre d'inspections

Secteurs d'activité	LAP (Id)	LAP (Description)	PAP (Lieux)	Fréquence de base	Fréquence réduite	Fréquence élevée	Fréquence de suivi
Fabricants d'aliments pour animaux et fabricants et/ou grossistes d'aliments critiques pour animaux	585	Ferme fabriquant aliments composés protéines animales	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
	587	Fabricant aliments médicamenteux	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	688	Ferme fabriquant aliments composés additifs (agrément)	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
	690	Fabrikant voormengsels (erkenning)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	691	Fabricant aliments composés non ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	692	Détoxification aliments animaux	Etablissement de détoxification	1/1	1/2	1/1	
	700	Fabricant aliments composés non ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	738	Fabricant additifs (autorisation)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	739	Fabricant prémélanges (autorisation)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	740	Fabricant aliments composés ruminants(protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	758	Stockage catégorie3 pour feed	Entrepôt	1/1	1/2	1/1	
	784	Ferme fabrication aliments composés additifs (autorisation)	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
	785	Fabricant prémélanges non ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	786	Fabricant aliments composés (autorisation)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	829	Fabricant prémélanges ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	862	Fabricant additifs (agrément)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	872	Fabricant prémélanges ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	873	Fabricant aliments composés (agrément)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	874	Fabricant aliments composés autres	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	875	Fabricant aliments composés ruminants(protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	887	Fabricant petfood	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	915	Fabricant d'aliments diététiques	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	969	Fabricant de produits dérivés d'huiles végétales brutes pour feed	Producteur	1/1	1/2	1/1	
	970	Fabricant d'acides gras pour feed	Producteur	1/1	1/2	1/1	
	971	Producteur de biodiesel avec sous-produits pour feed	Producteur	1/1	1/2	1/1	
	972	Fabricant de mélanges de graisses (matières premières)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	973	Fabricant de mélanges de graisses (aliments composés)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	1003	Grossiste aliments critiques	Grossiste	1/1	1/2	1/1	
	1004	Fabricant d'aliments critiques	Fabricant	1/1	1/2	1/1	
	1009	Fabricant prémélanges non ruminants (protéines animales)	Fabricant	1/1	1/2	1/1	

ANNEXES

Grossistes en aliments pour animaux	637	Grossiste additifs (agrément)	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	638	Grossiste additifs (autorisation)	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	778	Grossiste aliments composés	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	828	Grossiste prémélanges (autorisation)	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	913	Grossiste prémélanges (agrément)	Grossiste	1/3	1/5		1/10
Fabricants et/ou grossistes d'aliments pour animaux (enregistrement)	639	Producteur matières premières	Producteur	1/8	1/12		1/10
	729	Conditionneur aliments animaux	Conditionneur	1/3	1/5		1/10
	777	Fabricant matières premières feed	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	826	Grossiste matières premières	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	871	Grossiste petfood	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	1002	Stockage aliments animaux	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	1007	Stockage de sous-produits animaux pour feed	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	1017	Manipulation de sous-produits animaux pour feed	Etablissement pour la manipulation	1/3	1/5		1/10
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	581	Fabricant engrais - oligo éléments	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	604	Importateur engrais composés	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	606	Importateur amendement organique mélangé	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	650	Importateur mélange d'engrais pour solutions nutritives	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	686	Fabricant engrais composés	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	687	Fabricant engrais sous produits animaux	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	704	Importateur engrais oligo éléments	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	733	Fabricant engrais autres	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	822	Fabricant mélanges engrais pour solutions nutritives	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	869	Fabricant amendement organique mélangé	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	870	Grossiste engrais	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	1069	Importateur engrais sous produits animaux	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	Produits phytopharmaceutiques (sauf détaillants)	582	Conditionneur pesticides	Conditionneur	1/2	1/4	
633		Fabricant pesticides	Fabricant	1/2	1/4		1/10
634		Fabricant (par un tiers) de pesticides	Etablissement faisant fabriquer par un tiers	1/2	1/4		1/10
651		Ferme - import produits phytopharmaceutiques	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
701		Entrepreneur agricole - utilisation et stockage de produits phytopharmaceutiques	Entrepreneur agricole et horticole	1/2	1/4		1/10
705		Importateur pesticides	Grossiste	1/2	1/4		1/10
823		Grossiste pesticides	Grossiste	1/2	1/4		1/10
842		Importation produits phytopharmaceutiques - sylviculture	Etablissement sylvicole	1/8	1/12		1/10
882		Entrepreneur agricole - sans utilisation de produits phytopharmaceutiques	Entrepreneur agricole et horticole	1/8	1/12		1/10
923		Entrepreneur agricole - utilisation de produits phytopharmaceutiques	Entrepreneur agricole et horticole	1/2	1/4		1/10
929		Exportateur pesticides	Grossiste	1/2	1/4		1/10
Détaillants aliments pour animaux, engrais, produits phytopharmaceutiques (enregistrement)		586	Détaillant aliment composé animaux rente	Détaillant	1/6	1/8	
	629	Détaillant matières premières feed	Détaillant	1/6	1/8		1/10
	777	Fabricant matières premières feed	Fabricant	1/3	1/5		1/10
	783	Détaillant engrais	Détaillant	1/6	1/8		1/10
	824	Détaillant pesticides	Détaillant	1/6	1/8		1/10
	914	Détaillant petfood	Détaillant	1/6	1/8		1/10

ANNEXES

Productions primaires (végétaux et animaux de production)	589	Culture maraîchère	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	590	Ferme - bovins	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	600	Espaces verts	Jardin botanique, espace vert, forêt	1/1	1/1	1/1	
	612	Navire de pêche	Navire de pêche	1/1	1/2	1/1	
	613	Pêcherie	Pêcherie récréative avec repeuplement	1/8	1/12		1/10
	618	Ferme - poules pondeuses d'élevage	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	651	Ferme - import produits phytopharmaceutiques	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	653	Utilisation lait et produits laitiers	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	668	Ferme - poulets de chair	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	684	Apiculteur - détention d'abeilles	Apiculteur	1/8	1/12		1/10
	693	Ferme - grandes cultures	Détaillant	1/8	1/12		1/10
	722	Navire usine	Navire-usine	1/1	1/2	1/1	
	762	Ferme - poules pondeuses (>=200)	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	771	Ferme - détention de volailles pour foie gras	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	787	Centre d'engraissement de veaux	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	811	Ferme - porcins	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	842	Importation produits phytopharmaceutiques - sylviculture	Établissement sylvicole	1/8	1/12		1/10
	846	Ferme - production de lait	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	876	Culture fruitière	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	896	Ferme - cervidés	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	928	Ferme - lapins	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	944	Ferme - ovins et caprins	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	963	Ferme - graines germées	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
	Productions primaires volaille (exportation, sélection, multiplication, élevage, couvoir)	591	Ferme - volailles de multiplication d'élevage	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1
610		Couvoir	Couvoir	1/1	1/1	1/1	
640		Ferme - volailles de sélection d'élevage	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
667		Ferme - poules pondeuses exportation	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
753		Ferme - volailles de sélectio d'animaux	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
779		Ferme -poulets de chair exportation	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
788		Ferme - poules pondeuses d'élevage exportation	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
877		Ferme - volailles de multiplication	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire)	982	Ferme - semences avec passeport phytosanitaire	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
	984	Ferme - Autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
	986	Ferme - plants de pomme de terre avec passeport phytosanitaire	Exploitation agricole	1/1	1/1	1/1	
	988	Pépinière - semences avec passeport phytosanitaire	Pépinière	1/1	1/1	1/1	
	990	Pépinière - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire	Pépinière	1/1	1/1	1/1	
	992	Exploitation horticole - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/1	1/1	1/1	
	994	Multiplicateur - semences avec passeport phytosanitaire	Multiplicateur	1/1	1/1	1/1	
	996	Multiplicateur - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire	Multiplicateur	1/1	1/1	1/1	
998	Multiplicateur - plants de pomme de terre avec passeport phytosanitaire	Multiplicateur	1/1	1/1	1/1		
Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales critiques* non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire)	830	Horticulture avec passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/1	1/1	1/1	
	1033	Pépinière - plants et matériel de multiplication sensibles pour phytophthora ramorum	Pépinière	2/1	2/1	2/1	

ANNEXES

Producteurs semences et matériel de multiplication (sans passeport phytosanitaire)	983	Ferme - semences sans passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/4	1/6		1/10
	985	Ferme - Autres plants et matériel de multiplication sans passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/4	1/6		1/10
	987	Ferme - plants de pomme de terre sans passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/4	1/6		1/10
	989	Pépinière - semences sans passeport phytosanitaire	Pépinière	1/4	1/6		1/10
	991	Pépinière - autres plants et matériel de multiplication sans passeport phytosanitaire	Pépinière	1/4	1/6		1/10
	993	Exploitation horticole - autres plants et matériel de multiplication sans passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/4	1/6		1/10
	995	Multiplicateur - semences sans passeport phytosanitaire	Multiplicateur	1/4	1/6		1/10
	997	Multiplicateur - autres plants et matériel de multiplication sans passeport phytosanitaire	Multiplicateur	1/4	1/6		1/10
Producteurs végétal non destiné à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire)	916	Horticulture sans passeport phytosanitaire	Exploitation horticole	1/6	1/8		1/10
Collecte, traitement, conservation et stockage de sperme (bovins, porcins, ovins caprins chevaux - monte non saisonnière)	710	Centre de sperme bovins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	764	Ferme - production de sperme de porcins	Exploitation horticole	2/1	2/1	2/1	
	803	Centre sperme porcins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	889	Centre de sperme bovins (national)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	890	Centre sperme ovins et caprins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	936	Centre sperme porcins (national)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	937	Centre sperme chevaux (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
	1076	Centre de collecte de sperme équidés (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	1080	Centre de collecte de sperme ovins et caprins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	Commerce de sperme (bovins, porcins, ovins caprins, chevaux)	611	Centre de stockage de sperme bovins (national)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1
765		Centre de stockage de sperme bovins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
805		Centre de stockage de sperme ovins caprins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
893		Centre de stockage de sperme porcins (national)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
939		Centre de stockage de sperme chevaux (intracommunautaire)	Centre de reproduction	2/1	2/1	2/1	
1077		Centre de stockage de sperme équidés (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
1081		Centre de stockage de sperme ovins et caprins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	

ANNEXES

Collecte, traitement, transfert et stockage d'embryons	630	Équipe d'embryons bovins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	659	Équipe d'embryons ovins caprins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	711	Équipe d'embryons bovins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	712	Équipe de production d'embryons bovins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	763	Équipe de production d'embryons bovins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	804	Équipe de production d'embryons chevaux (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	892	Équipe de production d'embryons ovins caprins (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	938	Équipe d'embryons chevaux (intracommunautaire)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	1078	Embryoteam paardachtigen (nationaal) Equipe de collecte d'embryons équidés (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	1079	Equipe de production d'embryons équidés (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	1082	Equipe de collecte d'embryons ovins et caprins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	1083	Equipe de production d'embryons ovins et caprins (national)	Centre de reproduction	1/1	1/1	1/1	
	Centres de rassemblement (1 opérateur) et négociants	1084	Étable de négociant bovins	Etable de négociant	1/1	1/2	1/1
1085		Étable de négociant solipèdes	Etable de négociant	1/1	1/2	1/1	
1086		Étable de négociant ovins et caprins	Etable de négociant	1/1	1/2	1/1	
1087		Étable de négociant volailles	Etable de négociant	1/1	1/2	1/1	
1088		Centre de rassemblement classe 2 bovins	Centre de rassemblement classe 2	1/1	1/2	1/1	
1089		Centre de rassemblement classe 2 ovins et caprins	Centre de rassemblement classe 2	1/1	1/2	1/1	
1090		Centre de rassemblement classe 2 solipèdes	Centre de rassemblement classe 2	1/1	1/2	1/1	
1094		Centre de rassemblement classe 2 veaux (engraissement)	Centre de rassemblement classe 2	1/1	1/2	1/1	
1095		Centre de rassemblement classe 2 porcs de boucherie	Centre de rassemblement classe 2	1/1	1/2	1/1	
Centres de rassemblement (marchés)	821	Marché annuel	Marché annuel	Nombre fixé selon la taille des marchés			
	863	Rassemblement non-commercial d'animaux	Centre de rassemblement				
	1091	Centre de rassemblement classe 1 bovins	Marché aux bestiaux (centre de rassemblement classe 1)				
	1092	Centre de rassemblement classe 1 ovins et caprins	Marché aux bestiaux (centre de rassemblement classe 1)				
	1093	Centre de rassemblement classe 1 solipèdes	Marché aux bestiaux (centre de rassemblement classe 1)				
	1098	Marché publics animaux domestiques agricoles	Lieu public				
	1101	Créée bovins de reproduction	Créée (animaux domestiques agricoles)				
	1102	Créée porcs de reproduction	Créée (animaux domestiques agricoles)				
	1103	Créée chevaux de reproduction	Créée (animaux domestiques agricoles)				
Points d'arrêt (négociants d'animaux vivants)	911	Poste de controle - point d'arrêt	Poste de contrôle	2/1	2/1	2/1	
Centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants	622	Centre expédition mollusques d'aquaculture	Centre d'expédition	4/1	2/1	8/1	
	623	Centre purification mollusques d'aquaculture	Centre de purification	4/1	2/1	8/1	

ANNEXES

Fermes aquacoles	660	Élevage crustacés d'aquaculture	Ferme aquacole	1/1	1/4	1/1	
	713	Élevage poissons d'aquaculture destinés à une zone indemne de maladie	Ferme aquacole	1/1	1/4	1/1	
	714	Reparcage mollusques	Zone de reparcage	1/1	1/4	1/1	
	866	Élevage poissons d'aquaculture	Ferme aquacole	1/1	1/4	1/1	
	941	Élevage crustacés d'aquaculture destinés à une zone indemne de maladie	Ferme aquacole	1/1	1/4	1/1	
Installations ouvertes (poissons ornementaux)	662	Installation ouverte poissons ornementaux destinés à une zone indemne de maladie	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
	703	Installation ouverte mollusques ornementaux	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
	715	Installation ouverte mollusques ornementaux destinés à une zone indemne de maladie	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
	806	Installation ouverte poissons ornementaux	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
	852	Installation ouverte crustacés ornementaux destinés à une zone indemne de maladie	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
	942	Installation ouverte crustacés ornementaux destinés à une zone indemne de maladie	Installation ouverte	1/1	1/4	1/1	
Zones de production de mollusques	661	Élevage mollusques d'aquaculture	Zone de production	1/1	1/4	1/1	
	766	Élevage mollusques d'aquaculture destinés à une zone indemne de maladie	Zone de production	1/1	1/4	1/1	
Sites d'hébergement temporaire (poissons)	614	Hébergement temporaire poissons d'aquaculture	Site d'hébergement temporaire	1/1	1/4	1/1	
	851	Hébergement temporaire crustacés d'aquaculture	Site d'hébergement temporaire	1/1	1/4	1/1	
Abattoirs	592	Abattoir volailles	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	593	Abattoir bovins	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	608	Transport à chaud viande de porc	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	694	Abattoir ovins et caprins	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	708	Abattoir gibier élevage	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	760	Abattoir autruches	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	802	Abattoir lapins	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	832	Abattoir porcins	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	934	Abattoir chevaux	Abattoir	4/1	2/1	4/1	
	Abattoirs à la ferme	780	Ferme - abattage volailles	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1
868		Ferme - abattage de volailles pour foie gras	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
1104		Ferme - abattage gibier	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
1105		Ferme - abattage lapins	Exploitation agricole	1/1	1/2	1/1	
Ateliers de découpe de viande	664	Atelier découpe gibier	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	665	Atelier découpe chevaux	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	666	Atelier de découpe - transport à chaud	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	719	Atelier découpe volailles	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	720	Atelier découpe - têtes de bovins	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	770	Atelier découpe ovins et caprins	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	810	Atelier découpe porcins	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	853	Atelier découpe autruches	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	894	Atelier découpe bovins	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	927	Atelier découpe lapins	Atelier de découpe	8/1	4/1	16/1	
	957	Établissement gibier sauvage	Etablissement de traitement du gibier	4/1	2/1	8/1	
	Stockage (poissons) sans réemballage	813	Entrepôt frigorifique poisson	Entrepôt	2/1	1/1	4/1
867		Stockage réfrigéré grenouilles - escargots	Entrepôt	1/1	1/2	2/1	
Stockage (poissons) avec réemballage	1072	Centre de réemballage (cuisses de grenouilles-escargots)	Centre de réemballage	1/1	1/2	2/1	
	1075	Centre réemballage (poisson)	Centre de réemballage	4/1	2/1	8/1	
Stockage (viande) sans réemballage	669	Entrepôt frigorifique viande	Entrepôt	2/1	1/1	4/1	
Stockage (viande) avec réemballage	772	Centre réemballage (viande)	Centre de réemballage	4/1	2/1	8/1	

ANNEXES

Transformation (gélatine et collagène)	624	Centre de collecte pour gélatine collagène	Centre de collecte	1/1	1/2	2/1		
	755	Établissement laitier vente feed	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	815	Usine gélatine	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	898	Usine collagène	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	950	Tannerie	Tannerie	1/1	1/2	2/1		
Transformation (issues animales)	673	Usine graisse animale	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	674	Usine sang	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	855	Usine extraits de viande	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	856	Raffinerie graisses animales	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
	949	Usine estomacs, vessies, boyaux	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
Préparation de poisson	947	Préparateur produits de la pêche	Fabricant	8/1	4/1	16/1		
Préparation de viande hachée, préparation de viande, viande séparée mécaniquement	619	Fabricant viande hachée	Fabricant	8/1	4/1	16/1		
	620	Fabricant préparations de viande	Fabricant	8/1	4/1	16/1		
	946	Fabricant viandes séparées mécaniquement	Fabricant	8/1	4/1	16/1		
Transformation (ovoproduits)	671	Fabricant denrées à base d'œufs crus	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	721	Stockage réfrigéré œufs	Entrepôt	1/3	1/5		1/10	
	812	Fabricant denrées à base d'œufs	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	1074	Centre de réemballage (œufs - ovoproduits)	Entrepôt	1/1	1/2	2/1		
Transformation (poissons)	854	Transformateur produits de la pêche	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
Transformation (produits laitiers)	670	Établissement laitier	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	683	Stockage réfrigéré lait - produits laitiers	Entrepôt	1/3	1/5		1/10	
	709	Ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache	Exploitation agricole	1/2	1/4		1/10	
	773	Fabricant denrées à base de lait cru	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	847	Ferme - produits fermiers laitiers lait vache	Exploitation agricole	1/2	1/4		1/10	
	848	Ferme - produits fermiers laitiers lait animal autre que vache	Exploitation agricole	1/2	1/4		1/10	
	910	Ferme - produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache	Exploitation agricole	1/2	1/4		1/10	
	1073	Centre de réemballage (lait - produits laitiers)	Centre de réemballage	1/1	1/2	2/1		
Transformation (produits à base de viande)	897	Fabricant cuisses de grenouilles - escargot	Fabricant	1/1	1/2	2/1		
	945	Fabricant produits de viande	Fabricant	4/1	2/1	8/1		
Centres d'emballage d'œufs	609	Centre de collecte d'œufs	Centre de collecte	2/1	1/1	2/1		
	935	Centre d'emballage d'œufs	Centre d'emballage	2/1	1/1	2/1		
Transformation (autres denrées)	615	Fabricant produits dérivés de fruits	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	625	Fabricant miel industriel	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	626	Brasserie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	718	Fabricant produits dérivés de céréales	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	723	Boulangerie industrielle	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	768	Fabricant produits dérivés de légumes	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	769	Fabricant - épiluchage	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	774	Fabricant aliments bébés	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	775	Fabricant eau potable conditionnée	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	816	Fabricant plats préparés	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	817	Fabricant autres denrées alimentaires	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	857	Sucrierie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	858	Limonaderie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	884	Fabricant autres produits origine végétale	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	899	Biscuiterie, biscotterie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	900	Chocolatier, confiseur	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	902	Fabricant additifs alimentaires	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	943	Fabricant produits dérivés de pommes de terre	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	951	Torréfacteur, fabricant thé	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	952	Fabricant condiments, épices, sauces	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	953	Fabricant suppléments alimentaires	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	954	Distillerie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	955	Fabricant boissons autres	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	999	Fabricant d'huiles et graisses food	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	1000	Meunerie	Fabricant	1/2	1/4		1/10	
	Fabricants et importateurs d'emballages	800	Grossiste matériel emballage	Grossiste	1/2	1/4		1/10
		931	Fabricant matériel emballage	Fabricant	1/2	1/4		1/10

ANNEXES

Grossistes	598	Stockage t° ambiante denrées alimentaires	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	599	Conditionneur denrées alimentaires	Conditionneur	1/3	1/5		1/10
	627	Grossiste légumes et fruits	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	648	Stockage réfrigéré denrées alimentaires	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	683	Stockage réfrigéré lait - produits laitiers	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	721	Stockage réfrigéré œufs	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	724	Grossiste - préparateur pommes de terre	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	725	Acheteur lait cru de vache	Acheteur de lait	1/3	1/5		1/10
	776	Grossiste céréales et matières premières	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	818	Grossiste alimentation générale	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	819	Grossiste -conditionneur pommes de terre	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	859	Grossiste légumes et fruits fréquence de contrôle réduite	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	860	Acheteur lait cru autre que vache	Acheteur de lait	1/3	1/5		1/10
	867	Stockage réfrigéré grenouilles - escargots	Entrepôt	1/1	1/2	2/1	
	883	Grossiste bananes	Grossiste	1/3	1/5		1/10
	1042	Fournisseur de navire	Grossiste	1/3	1/5		1/10
Minques	948	Minque	Minque	4/1	2/1	4/1	
Grossistes en plantes, semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation (passeport phytosanitaire)	603	Grossiste plantes ornementales passeport phytosanitaire (agrément)	Grossiste	1/1	1/1	1/1	
	975	Entrepreneur de jardins	Entrepreneurs de jardins	1/1	1/1	1/1	
	976	Grossiste semences passeport phytosanitaire (agrément)	Grossiste	1/1	1/1	1/1	
	977	Grossiste autres plants et matériel de multiplication passeport phytosanitaire (agrément)	Grossiste	1/1	1/1	1/1	
	980	Grossiste plants de pomme de terre passeport phytosanitaire (agrément)	Grossiste	1/1	1/1	1/1	
Grossistes en semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire)	978	Grossiste semences sans passeport phytosanitaire	Grossiste	1/4	1/6		1/10
	979	Grossiste autres plants et matériel de multiplication sans passeport phytosanitaire	Grossiste	1/4	1/6		1/10
	981	Grossiste plants de pomme de terre sans passeport phytosanitaire	Grossiste	1/4	1/6		1/10
Grossistes d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire)	888	Grossiste plantes ornementales	Grossiste	1/6	1/8		1/10
Collectivités (préparation sur place)	596	École (préparation - distribution repas)	Ecole	1/2	1/4		1/10
	642	Biberonnerie (préparation - distribution repas)	Biberonnerie	1/2	1/4		1/10
	643	Autre collectivité (préparation - distribution repas)	Autre cuisine de collectivité	1/2	1/4		1/10
	645	Cuisine centrale	Cuisine centrale	1/2	1/4		1/10
	696	Prison (préparation - distribution repas)	Prison	1/2	1/4		1/10
	744	Maison de repos (préparation - distribution repas)	Maison de repos	1/2	1/4		1/10
	836	Crèche (préparation - distribution repas)	Crèche	1/2	1/4		1/10
	879	Hôpital (préparation - distribution repas)	Hôpital	1/2	1/4		1/10
Collectivités (sans préparation sur place)	644	Maison de repos (que distribution repas)	Maison de repos	1/4	1/6		1/10
	743	École (que distribution repas)	Ecole	1/4	1/6		1/10
	790	Prison (que distribution repas)	Prison	1/4	1/6		1/10
	837	Crèche (que distribution repas)	Crèche	1/4	1/6		1/10
	880	Autre collectivité (que distribution repas)	Autre cuisine de collectivité	1/4	1/6		1/10
	917	Hôpital (que distribution repas)	Hôpital	1/4	1/6		1/10
Horeca (autorisation)	697	Pita-house, pita-bar	Pita-house, pita-bar	1/3	1/5		1/4
	745	Traiteur	Traiteur	1/3	1/5		1/4
	838	Friterie	Friterie	1/3	1/5		1/4
	918	Restauration	Restauration	1/3	1/5		1/4
Horeca (enregistrement)	746	Chambre avec déjeuner	Chambres avec petit déjeuner	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
	881	Débit de boisson	Débit de boisson	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
Boucheries	628	Boucherie	Boucherie	1/2	1/4		1/10
	845	Boucherie (MRS)	Boucherie	1/2	1/4		1/10
Poissonneries	1070	Poissonnerie	Poissonnerie	1/2	1/4		1/10

ANNEXES

Détaillants avec préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	956	Boulangerie	Boulangerie	1/3	1/5		1/10
	1065	Détaillant	Détaillant	1/3	1/5		1/10
Détaillants sans préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	602	Ferme - conditionneur pommes de terre	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	741	Ferme - préparateur pommes de terre	Exploitation agricole	1/8	1/12		1/10
	1044	Centrale de distribution	Centrale de distribution	1/4	1/6		1/10
	1062	Magasin avec distributeur	Magasin distributeur automatique	1/4	1/6		1/10
	1063	Détaillant	Détaillant	1/4	1/6		1/10
	1066	Point de vente	Détaillant	1/4	1/6		1/10
	1067	Gestionnaire de distributeurs	Etablissement gestionnaire des distributeurs automatiques	1/4	1/6		1/10
1068	Banque alimentaire, institution caritative (autorisation)	Banque alimentaire, institution caritative	1/4	1/6		1/10	
Détaillants (enregistrement)	595	Gestionnaire de distributeurs DA>3 mois	Etablissement gestionnaire des distributeurs automatiques	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
	796	Détaillant DA>3 mois	Détaillant	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
	834	Pharmacie (DA>3 mois)	Pharmacie	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
	878	Point de vente de DA>3 mois	Détaillant	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
	905	Magasin avec distributeur (DA>3 mois)	Magasin distributeur automatique	Sur base d'actions ciblées et de plaintes			
Jardineries (enregistrement)	759	Détaillant plantes ornementales	Détaillant	1/6	1/8		1/10
Producteurs / négociants matériel d'emballage en bois ISPM15	886	Etablissement de traitement du bois NIMP 15	Etablissement de traitement du bois	10% des opérateurs/an			
Transports (produits)	646	Transport réfrigéré denrées alimentaires	Transporteur	2.500 transports/an			
	730	Transport autres que denrées alimentaires	Transporteur				
	761	Transporteur lait	Transporteur				
	791	Transport t° ambiante denrées alimentaires	Transporteur				
	1001	Transport aliments animaux	Transporteur				
	1048	Transporteur sous-produits animaux	Transporteur				
	1049	Transporteur produits dérivés de sous-produits animaux	Transporteur				
Commerces ambulants (produits)	594	Détaillant ambulant DA>3 mois	Détaillant	1.500 commerces ambulants/an			
	597	Restauration ambulante	Véhicule ambulant				
	820	Boucherie ambulante	Boucherie				
	919	Débit de boisson ambulant	Véhicule ambulant				
	1064	Détaillant ambulant	Boucherie				
	1071	Poissonnerie ambulante	Poissonnerie				
Transports d'animaux vivants (transporteurs)	1096	Voyage de longue durée d'animaux autres que les animaux domestiques agricoles	Transporteur	1/3	1/5		1/10
	1097	Voyage de courte durée d'animaux autres que les animaux domestiques agricoles	Transporteur	1/3	1/5		1/10
	1099	Voyage de longue durée d'animaux domestiques agricoles	Transporteur	1/3	1/5		1/10
	1100	Voyage de courte durée d'animaux domestiques agricoles	Transporteur	1/3	1/5		1/10
Laboratoires organismes nuisibles	841	Laboratoire organismes nuisibles	Laboratoire	1/4	1/4		1/10
Lieux d'inspection agréés	706	Lieu d'inspection agréé	Grossiste	1/4	1/6		1/10
Points de contrôle importateur	1046	Point de contrôle importateur denrées alimentaires d'origine végétale	Point de contrôle	1/3	1/5		1/10
	1047	Point de contrôle importateur aliments pour animaux (origine végétale)	Point de contrôle	1/3	1/5		1/10
Stockage de sous-produits animaux pour l'oléochimie	1005	Stockage catégorie 2 pour oléochimie	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
	1006	Stockage catégorie 3 pour oléochimie	Entrepôt	1/3	1/5		1/10
Usines oléochimiques	607	Usine oléochimique de catégorie 2	Usine oléochimique	1/1	1/2	1/1	
	756	Usine oléochimique de catégorie 3	Usine oléochimique	1/1	1/2	1/1	

ANNEXE 3: LISTE DES LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

La liste des laboratoires nationaux de référence est régulièrement mise à jour. La liste la plus récente se trouve sur le site internet de l'AFSCA, via l'url : <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/>

LAB 10 P 524 L 01 Liste des laboratoires nationaux de référence v10 du 06/06/2014

Paramètre et/ou matrice	Laboratoires de Référence de l'Union Européenne	Laboratoire National de Référence	Responsable	Personne de Contact	Tél	Base légale européenne	Base légale nationale	Numéro de contrat	Gestionnaire du dossier
Lait et produits laitiers	<p>ANSES - Laboratory for Food Safety</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort</p> <p>France</p> <p>responsable: Laurent LALOUX Tel : 0033 1 49 77 13 00</p> <p>coordinateur: Bertrand Lombard bertrand.lombard@anses.fr</p> <p>tel : +33 149 77 26 96</p> <p>secretariat: Adrien Asséré adrien.assere@anses.fr</p> <p>tel: +33 149 772 749</p>	<p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Brusselsesteenweg, 370 9090 Melle</p> <p>Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W)</p> <p>Département Valorisation des Productions -</p> <p>Unité Authentification et Traçabilité</p> <p>Bâtiment Henseval , Chaussée de Namur, 24 5030 Gembloux</p>	<p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Jean-Pierre Destain j.destain@cra.wallonie.be</p>	<p>Koen De Reu Koen.Dereu@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Jessy Claeys jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be nrlmilk@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Pierre Dardenne p.dardenne@cra.wallonie.be</p> <p>Véronique Ninane v.ninane@cra.wallonie.be</p>	<p>09/272.30.43</p> <p>081/62.03.50</p>	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	11-ILVOCRA-LAIT	LB

Salmonella	<p>Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) 3720 BA Bilthoven Pays-Bas</p> <p>kirsten.mooyjman@rivm.nl ↓</p>	<p><u>Denrées alimentaires</u> Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p> <p><u>Aliments pour animaux & Santé animale</u> CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p> <p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p> <p>Vicky Jasson vicky.jasson@codacerva.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p> <p>02/379.04.27</p>	<p>Directive 2003/99/CE E</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	BP
Biotoxines marines	<p>Agencia Espanola de Seguridad (AESAs) Estación Maritima S/N. Muelle de Trasatlánticos E-36200 Vigo Espagne crlmb@msc.es</p>	<p><u>Association momentanée</u> CER Groupe - Département Santé Rue du Carmel 1 6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Burg. Van Gansberghelaan 115</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergrupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Philippe Delahaut infoInr@cergroupe.be</p> <p>Els Daeseleire</p>	<p>084/31 00 98</p> <p>09/272 30 32</p>	<p>Directive 93/383/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_5</p>	RV

		9820 Merelbeke							
Contaminations bactériologiques et Virales des mollusques bivalves	<p>The Laboratory of the Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS)</p> <p>Weymouth</p> <p>Dorset DT4 8UB</p> <p>Royaume-Uni</p> <p>d.n.lees@cefasc.co.uk</p> <p>Responsable : Rachel Rangdale</p> <p>Tel: +44 (0) 1305 206600</p> <p>rachel.rangdale@cefasc.co.uk</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Direction opérationnelle</p> <p>Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick</p> <p>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn</p> <p>Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Décision 1999/313/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>

<i>Listeria monocytogenes</i>	<p>AFSSA - Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agro-alimentaires (LERQAP)</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort France</p> <p>responsable : Laurent Rosso coordonateur : Bertrand Lombard b.lombard@afssa.fr tel : +33 149 77 26 96 personne de contact : Adrien Assere a.assere@afssa.fr Tel: +33 149 772 749</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE E</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>
Staphylocoques à coagulase positive, y compris <i>staphylococcus aureus</i>	<p>AFSSA - Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agro-alimentaires (LERQAP)</p> <p>F-94700 Maisons-Alfort France</p> <p>coordonateur : Bertrand Lombard b.lombard@afssa.fr tel : +33 149 77 26 96</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE E</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>

<p><i>Escherichia coli</i>, y compris <i>E. coli</i> vérotoxino-gènes (VTEC)</p>	<p>Istituto Superiore di Sanita (ISS) I-00161 Roma Italie Dr. Alfredo Caprioli a.caprio@iss.it Tel : +39-06-49902727/3081</p>	<p><u>Denrées alimentaires</u> Institut Scientifique de Santé Publique /Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p> <p><u>Santé animale</u> CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p> <p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p> <p>Vicky Jasson vicky.jasson@codacerva.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p> <p>02/379.04.27</p>	<p>Directive 2003/99/CE E Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	<p>BP</p>
--	--	---	---	--	---	---	--	---	-----------

<i>Campylobacter</i>	<p>Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) S-751 89 Uppsala Suède</p> <p>Director: Eva Olsson Engvall Eva.Olsson@sva.se Tel: +46 18 674000</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytzmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p>	<p>Directive 2003/99/CE E</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	BP
Parasites (Trichinella, Echinococcus et Anisakis)	<p>Istituto Superiore di Sanita (ISS) I-00161 Roma Italie pozio@iss.it</p>	<p>Instituut Tropische Geneeskunde</p> <p>Nationalestraat, 155 2000 Antwerpen</p>	<p>Prof. Pierre Dorny pdorny@itg.be</p>	<p>Prof. Pierre Dorny</p> <p>Leen Claes lclaes@itg.be</p>	<p>03/247.66.66</p> <p>03/247.62.71</p>	<p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>04-ITG-trichines</p>	FDS
Résistance antimicrobienn e	<p>Danmarks Fodevarerforsknig (DFVF) DK-1790 Kobenhavn V Danemark faa@dfvf.dk</p>	<p><u>Denrées alimentaires</u></p> <p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses</p> <p>Rue J. Wytzmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p> <p><u>Santé animale</u></p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p> <p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@c</p>	<p>Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be</p> <p>Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be</p> <p>Patrick Butaye patrick.butaye@coda</p>	<p>02/642.51.53</p> <p>02/642.51.83</p> <p>02/379.04.15</p>	<p>Directive 2003/99/CE E</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005</p>	<p>14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc</p>	BP

		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	oda-cerva.be	cerva.be Pierre Wattiau pierre.wattiau@coda-cerva.be	02/379 04 41				
Toxi-infections alimentaires (TIA)z		Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles)	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Nadine Botteldoorn Nadine.botteldoorn@wiv-isp.be	02/642.51.53 02/642.51.83	Directive 2003/99/CE	Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005	14-WIV-ISP-Microbio-VTI-AR-Mollusc	BP
Détection de protéines animales dans les aliments pour animaux	Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W) Bâtiment Henseval Chaussée de Namur, 24 B-5030 Gembloux Belgique Responsable : Gilbert Berben Tel : 00 32 81 62 03 82 secretary@eurl.craw.eu	Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVT) Leuvensesteenweg, 17 3080 Tervuren	Mandy Lekens	Mandy Lekens mandy.lekens@favv.be	02/769.23.12	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014		RV

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe A 1),2),3) et 4)</p> <p>Groupe B, 2) d)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid</p> <p>6708 WB Wageningen</p> <p>Pays-Bas</p> <p>Dir: Dr. Leendert Van Ginkel leen.vanginkel@wur.nl</p> <p>Tel: + 31317 480341</p>	<p><u>Association momentanée</u></p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Philippe Delahaut infoInr@cergroupe.be</p> <p>Els Daeseleire</p>	<p>084/31 00 98</p> <p>09/272 30 32</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_2</p>	<p>RV</p>
<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe A 6)</p> <p>Groupe B, 2) f)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>		<p><u>Association momentanée</u></p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Philippe Delahaut infoInr@cergroupe.be</p> <p>Els Daeseleire</p>	<p>084/31 00 98</p> <p>09/272 30 32</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_2</p>	<p>RV</p>

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 2) c)</p> <p>Groupe B, 3) a) (pesticides organochlorés) et 3) b)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>		<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot</p> <p>Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_1</p>	<p>RV</p>
<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 3) a) (dioxines et PCB de type dioxine)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>		<p><u>Dioxines et PCB (méthodes chromatographiques)</u></p> <p>CART</p> <p>Centre of Analytical Research and Technology (CART) Université de Liège 3, Allee de la Chimie B6C (Sart-Tilman) 4000 Liège</p> <p><u>Dioxines et DL-PCB (Calux)</u></p> <p>Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVT)</p> <p>Leuvensesteenweg, 17</p> <p>3080 Tervuren</p>	<p>Prof Edwin De Pauw</p> <p>Mandy Lekens</p>	<p>Prof. Dr. Gauthier Eppe</p> <p>cart@ulg.ac.be</p> <p>Mandy Lekens</p> <p>mandy.lekens@favv.be</p>	<p>04/366.34.33</p> <p>02/769.23.12</p>	<p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_3</p>	<p>RV</p>

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 3) d) de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid 6708 WB Wageningen Pays-Bas</p> <p>Dir: Dr. Leendert Van Ginkel leen.vanginkel@wur.nl Tel: + 31317 480341</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Alfons Callebaut alfons.callebaut@codacerva.be</p>	<p>02/769.22.62</p>	<p>Directive 96/23/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>02-CODA-Chemie</p>	<p>RV</p>
<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B, 1) Groupe B, 3) e), Carbadox et olaquinox de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Laboratoire d'études et de recherches sur les médicaments vétérinaires et les désinfectants ANSES - Site de Fougères BP 90203 France</p> <p>Dir: Dr. Pascal Sanders p.sanders@fougeres.afssa.fr Tel :33 2 99 94 78 78</p>	<p><u>Association momentanée</u> CER Groupe - Département Santé Rue du Carmel 1 6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Burg. Van Gansberghelaan 115 9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Philippe Delahaut infoInr@cergroupe.be</p> <p>Els Daeseleire</p>	<p>084/31 00 98</p> <p>09/272 30 32</p>	<p>Directive 96/23/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lot_2</p>	<p>RV</p>

<p>Résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe A 5) Groupe B 2) a), b) et e)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)</p> <p>D-12277 Berlin</p> <p>Allemagne</p> <p>Responsable : Dr. Petra Gowik</p> <p>crivetdrug@bvl.bund.de</p> <p>Tel.: +49(0)30-8412 2302</p> <p>Fax: +49(0)30-8412 2300</p>	<p>Association momentanée</p> <p>CER Groupe - Département Santé</p> <p>Rue du Carmel 1</p> <p>6900 Marloie</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan 115</p> <p>9820 Merelbeke</p>	<p>Philippe Delahaut</p> <p>p.delahaut@cergroupe.be</p> <p>Lieve Herman</p> <p>lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p>	<p>Philippe Delahaut</p> <p>infolnr@cergroupe.be</p> <p>Els Daeseleire</p>	<p>084/31 00 98</p> <p>09/272 30 32</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_Jot_2</p>	<p>RV</p>
<p>Contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Groupe B 3) c)</p> <p>de la Directive (CE) 96/23</p>	<p>Istituto Superiore di Sanita (ISS)</p> <p>I-00161 Roma</p> <p>Italie</p> <p>Responsable : Agostino Macri</p> <p>crI@iss.it</p> <p>Tel: +39 06 4990 2330/2492</p> <p>Fax: +39 06 4990 2492</p>	<p>CODA-CERVA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Nadia Waegeneers</p> <p>nadia.waegeneers@codacerva.be</p>	<p>02/769.22.29</p>	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>02-CODA-Chemie</p>	<p>RV</p>
<p>Encéphalopathies spongiformes</p>	<p>The Veterinary Laboratories Agency</p> <p>Woodham Lane</p>	<p>CODA-CERVA</p> <p>Groeselenberg, 99</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Stefan Roels</p> <p>Stefan.roels@codacerva.be</p>	<p>02/379.05.47</p>	<p>Règlement 2001/999/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>02/5 et 02/6-CODA-</p>	<p>FDS</p>

transmissibles (EST)	<p>New Haw Addlestone Surrey KT15 3NB Royaume-Uni</p> <p>tseeucr1@vla.defra.gsi.gov.uk Responsable : Marion M Simmons m.m.simmons@vla.defra.gsi.gov.uk Tel : +44(0)1932 357564 Fax : +44 (0) 1932 357805</p>	1180 Bruxelles				Règlement 882/2004/ CE		dierenziekten	
Additifs utilisés dans l'alimentation des animaux	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne Geel Belgique</p> <p>Responsable : Chritoph von Holst christoph.von-holst@ec.europa.eu Tel.: +32 (0)14 571 211 Fax: +32 (0)14 571 787</p>	<p>Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVT) Leuvensesteenweg, 17 3080 Tervuren</p>	Mandy Lekens	<p>Mandy Lekens mandy.lekens@favv.be</p>	02/769.23.12	<p>Règlement 1831/2003/ CE Règlement 882/2004/ CE</p>	Décision 20/05/201 4		RV

Organismes génétiquement modifiés (OGM)	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>21020 Ispra</p> <p>Italie</p> <p>Responsable : Joachim Kreysa</p> <p>eurl-gmff@jrc.ec.europa.eu</p> <p>Fax : 00 39 0332 78 61 59</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Plateforme Biotechnologie et Biologie moléculaire</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p> <p>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</p> <p>Burg. Van Gansberghelaan, 115</p> <p>9820 Merelbeke</p> <p>Centre Wallon de recherches agronomiques (CRA-W)</p> <p>Département Valorisation des Productions - Unité Authentification et Traçabilité</p> <p>Bâtiment Henseval</p> <p>Chaussée de Namur, 24</p> <p>5030 Gembloux</p>	<p><u>WIV/ISP</u></p> <p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p> <p><u>ILVO-Eenheid Technologie en Voeding</u></p> <p>Lieve Herman</p> <p>lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be</p> <p><u>CRA-W</u></p> <p>Jean-Pierre Destain</p> <p>j.destain@cra.wallonie.be</p>	<p>Myriam Sneyers</p> <p>Nancy Roosens, Sylvia Broeders;</p> <p>Nina Papazova</p> <p>NRL-GMO@wiv-isp.be</p> <p>Marc De Loose</p> <p>marc.deloose@ilvo.vlaanderen.be</p> <p>Isabel Taverniers</p> <p>NRL-GMO@wiv-isp.be</p> <p>Pierre Dardenne</p> <p>dardenne@cra.wallonie.be</p> <p>Gilbert Berben</p> <p>Eric Janssen</p> <p>Frédéric Debode</p> <p>NRL-GMO@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.54.25</p> <p>09/272.28.01</p> <p>081/62.03.50</p>	<p>Règlement 1829/2003 /CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>01-WIVILVOC RA-GGO</p>	<p>KO</p>
---	---	---	---	---	---	---	----------------------------	---------------------------	-----------

Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Ispira</p> <p>Italie</p> <p>Responsable : Catherine Simoneau Catherine.simoneau@jrc.it</p> <p>Tel.: +39/0332.785889 Fax: +39/0332.785707</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Fabien Bolle</p> <p>Fabien.bolle@wiv-isp.be</p>	<p>02/642 53 53</p> <p>02/642.52.07</p>	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_7	RV
Résidus de pesticides dans les céréales et aliments	<p>Danmarks Fodevareforskning (DFVF)</p> <p>DK-1790 Kobenhavn V</p> <p>Danemark</p> <p>Responsable : Mete Erecius Poulsen mep@dfvf.dk</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot</p> <p>Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642 53 53</p> <p>02/642.51.89</p>	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_1	RV
Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine animale et produits à forte teneur en matières grasses	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg</p> <p>Postfach 100462</p> <p>D-79123 Freiburg</p> <p>Allemagne</p> <p>Responsable : Prof. Dr. Rainer Malisch Rainer.Malisch@cvuafr.b</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)</p> <p>Rue J. Wytsmanstraat, 14</p> <p>1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters</p> <p>Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco</p> <p>Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot</p> <p>Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	Directive 96/23/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_1	RV

	<p>wl.de</p> <p>Tel.: +49 (0)761 8855 130</p> <p>Fax: +49 (0)761 8855 100</p>								
Résidus de pesticides dans les fruits et légumes, y compris les produits à forte teneur en eau et en acide	<p>Laboratorio Agrario de la Generalitat Valenciana (LAGV) Burjassot-Valencia Espagne</p> <p>Grupo de Residuos de Plaguicidas de la Universidad de Almería (PRRG) Almeria Espagne</p> <p>Responsable : Amadeo Fernandez-Alba amadeo@ual.es</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_1	RV
Résidus de pesticides - méthodes monorésidus	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart Postfach 1206 D-70702 Fellbach Allemagne</p> <p>Responsable : Michelangelo</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Joris Van Loco Joris.VanLoco@wiv-isp.be</p> <p>Vincent Hanot Vincent.hanot@wiv-isp.be</p>	<p>02/642.53.53</p> <p>02/642.51.89</p>	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_1	RV

	Anastasiades crl@cvuas.bwl.de								
Métaux lourds dans l'alimentation animale et humaine	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel</p> <p>Belgique</p> <p>Responsable : Maria de la Calle (Beatriz)</p> <p>Maria.DE-LA-CALLE@ec.europa.eu</p> <p>Tel.: +32 (0)14 571 316</p> <p>Fax: +32 (0)14 571 273</p>	<p>CODA-CERVA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Nadia Waegeneers</p> <p>nadia.waegeneers@codacerva.be</p>	02/769.22.29	<p>Directive 96/23/CE</p> <p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_4</p>	RV
Mycotoxines	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel</p> <p>Belgique</p> <p>Responsable : Dr. Joerg Stroka</p> <p>Joerg.STROKA@cec.eu.int</p> <p>Tel: +32 (0)14 571 229</p> <p>Fax: +32 (0)14 571 343</p>	<p>CODA-CERVA</p> <p>Groeselenberg, 99</p> <p>1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs</p> <p>pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Alfons Callebaut</p> <p>alfons.callebaut@codacerva.be</p>	02/769.22.62	<p>Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014</p>	<p>LNR-CHEMIE_lo t_4</p>	RV

Hydrocarbures aromatiques polycycliques	<p>Centre Commun de recherche de la Commission européenne</p> <p>Geel</p> <p>Belgique</p> <p>Responsable : Dr. Thomas Wenzl</p> <p>Thomas.WENZL@cec.eu.int</p> <p>Tel: +32 (0)14 571 320</p> <p>Fax: +32 (0)14 571 343</p>	<p>CART</p> <p>Centre of Analytical Research and Technology (CART) Université de Liège</p> <p>3, Allée de la Chimie B6C (Sart-Tilman) 4000 Liège</p>	Prof Edwin De Pauw	Prof. Dr. Gauthier Eppe cart@ulg.ac.be	04/366.34.33	Directive 96/23/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_3	RV
Dioxines et PCB dans l'alimentation humaine et animale	<p>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg</p> <p>Postfach 100462</p> <p>D-79123 Freiburg</p> <p>Allemagne</p> <p>Responsable : Prof. Dr. Rainer Malisch</p> <p>Rainer.Malisch@cvuafr.bwl.de</p> <p>Tel.: +49 (0)761 8855 130</p> <p>Fax: +49 (0)761 8855 100</p>	<p><u>Dioxines et PCB (méthodes chromatographiques)</u></p> <p>CART</p> <p>Centre of Analytical Research and Technology (CART) Université de Liège</p> <p>3, Allée de la Chimie B6C (Sart-Tilman) 4000 Liège</p> <p><u>Dioxines et DL-PCB (Calux)</u></p> <p>Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Tervuren (FLVVLT)</p> <p>Leuvensesteenweg, 17</p> <p>3080 Tervuren</p>	Prof Edwin De Pauw Mandy Lekens	Prof. Dr. Gauthier Eppe cart@ulg.ac.be Mandy Lekens mandy.lekens@favv.be	04/366.34.33 02/769.23.12	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	LNR-CHEMIE_lo t_3	RV

Teneur en eau dans la viande de volaille		ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Brusselsesteenweg, 370 9090 Melle	Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be	Hadewig Werbrouck Hadewig.Werbrouck@ilvo.vlaanderen.be	09/272.30.18	Règlements 1538/1991/CE et 433/2006/CE	Décision 20/05/2014		RV
Allergènes		ILVO-Eenheid Technologie en Voeding Burg. Van Gansberghelaan, 115 9820 Merelbeke CER Groupe Département Santé Rue du Carmel, 1 6900 Marloie	Lieve Herman lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be Philippe Delahaut p.delahaut@cergroupe.be	Isabel Taverniers Isabel.taverniers@ilvo.vlaanderen.be Marc De Loose marc.deloose@ilvo.vlaanderen.be Gaeten Otto g.otto@cergroupe.be	09/272.28.41-42 084/31.00.90		Décision 20/05/2014	16-ILVOCRA-allergènes	GJ
Peste Porcine classique	Institut für Virologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover, Bünteweg 17 D-30559 Hanovre Allemagne Responsable : Prof. DMV Paul Becher Paul.Becher@tiho-hannover.de Tel.: + 49 (0)511 953-8840	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Marylène Tignon marylene.tignon@codacerva.be	02/379.05.19	Directive 2001/89/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014 AM 13/11/2002	02/7-CODA-dierenziekten	FDS

	Fax: + 49 (0)511 953-8898								
Peste équine	<p>(1) Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 28110 Algete, Madrid Espagne</p> <p>Responsable : Dra. Montserrat Agüero <u>maquerog@magrama.es</u></p> <p>Tel: +34 (0)913 47 92 77 Fax: +34 (0)913 29 05 98</p> <p>(2) Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET) Facultad de Veterinaria HCV Planta sótano Universidad Complutense de Madrid (UCM) Avda Puerta de Hierro s/n 28040 Madrid Espagne</p> <p>Responsable : Prof. DMV José Manuel Sánchez-Vizcaíno</p> <p><u>jmvizcaino@visavet.ucm.es</u></p> <p>Tel: +34 (0)913 94 40 82 Fax: +34 (0)913 943 795</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs <u>pierre.kerkhofs@codacerva.be</u></p>	<p>Marylène Tignon <u>marylene.tignon@codacerva.be</u></p>	02/379.05.19	<p>Directive 92/35/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 26/01/1993</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

Influenza aviaire	Veterinary Laboratories Agency (VLA), New Haw, Weybridge, Surrey KT 15 3NB Royaume-Uni Responsable : Dr. Ian Brown i.h.brown@vla.defra.gsi.gov.uk Tel.: +44 (0)1932 35339 Fax : +44 (0) 1932 357239	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Bénédicte Lambrecht benedicte.lambrecht@codacerva.be	02/379.05.59	Directive 2005/94/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014 AR 28/11/1994	02/9 et 02/10-CODA-dierenziekten	FDS
Maladie de Newcastle	Central Veterinary Laboratory New Haw Weybridge Surrey KT 15 3NB Royaume-Uni Responsable : Dr. Ian Brown i.h.brown@vla.defra.gsi.gov.uk Tel.: +44 (0)1932 35339 Fax : +44 (0) 1932 357239	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Bénédicte Lambrecht benedicte.lambrecht@codacerva.be	02/379.05.590	Directive 92/66/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014 AR 28/11/1994	02/9 et 02/10-CODA-dierenziekten	FDS

Maladie vésiculeuse du porc	<p>AFRC Institute for Animal Health, Pirbright Laboratory, Ash Road, Pirbright, Woking, Surrey, GU24ONF, Royaume-Uni</p> <p>Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk</p> <p>Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 Fax : +44 (0)1483 23.24.48</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be</p>	02/379.05.12	<p>Directive 92/119/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 03/10/1997</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Certaines Maladies des poissons	<p>Statens Veterinære Serumlaboratorium Landbrugsministeriet Hangøvej 2 8200 Aarhus N Danemark</p> <p>Responsable : Dr Niels J. OLESEN njo@dfvf.dk Tel : + 45 7234 6831 Fax : + 45 7234 6901</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p> <p>CER Groupe Laboratoire de Pisciculture et de Pathologie des Poissons Rue du Carmel,1 6900 Marloie</p>	<p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>François Lieffrig f.lieffrig@cergroupe.be</p>	02/379.05.57 084/220.239	<p>Directive 93/53/CE Règlement 882/2004/CE</p>	<p>Décision 20/05/2014 AR 07/09/1995</p>	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

Maladies des mollusques bivalves	IFREMER - Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer F-17390 La Tremblade France Responsable : Isabelle Arzul iarzul@ifremer.fr tel: +33 5 4676 2647	Centraal Veterinair Instituut (CVI) van Wageningen UR Edelhertweg 15 8219 PH Lelystad Pays-Bas	Dr A.T.J. Bianchi	Marc Engelsma Marc.Engelsma@wur.nl	+ 31 (0)320-238729	Règlement 882/2004/CE Directive 88/2006/CE	Décision 20/05/2014	15-CVI-weekdierenziekten	BP
Maladies des crustacés	Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science (Cefas) Weymouth Royaume-Uni	Centraal Veterinair Instituut (CVI) van Wageningen UR Edelhertweg 15 8219 PH Lelystad Pays-Bas	Dr A.T.J. Bianchi	Marc Engelsma Marc.Engelsma@wur.nl	+ 31 (0)320-238729	Règlement 882/2004/CE Règlement 737/2008/CE	Décision 20/05/2014	15-CVI-weekdierenziekten	BP
Contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques	ANSES Nancy laboratory for rabies and wildlife Technopôle agricole et vétérinaire BP 40009 54220 MALZÉVILLE France Tel: +33 (0)3 83 29 89 50	Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Bernard Brochier bernard.brochier@wiv-isp.be	02/373 31 50	Décision 2000/258/CE Règlement 882/2004/CE Règlement 737/2008/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

Fièvre catarrhale ovine	AFRC Institute for Animal Health Pirbright Laboratory Ash Road, Pirbright Woking Surrey GU24 ONF Royaume-Uni Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 ; Fax : +44 (0)1483 23.24.48	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be	02/379.05.12	Directive 2000/75/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014 AM 20/11/2001	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Peste porcine africaine	Centro de Investigación en Sanidad Animal, 28130 Valdeolmos, Madrid, Espagne Responsable : Dr. Marisa Arias Neira arias@inia.es Tel: +34 (0)91 620 23 00 Fax: +34 (0)91 620 22 47	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Marylène Tignon marylene.tignon@codacerva.be	02/379.05.19	Directive 2002/60/CE Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014 AR 19/03/2004	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Questions zootechniques	INTERBULL Centre Department of Animal Breeding and Genetics Swedish University of	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Pierre Wattiau pierre.wattiau@codacerva.be	02/379 04 41	Décision 96/463/CE Règlement	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	Agricultural Sciences Box 7023 S-750 07 Uppsala, Suède					882/2004/ CE	AR 23/01/1992		
Fièvre aphteuse	Institute for Animal Health Pirbright Laboratory Ash Road Pirbright Surrey Royaume-Uni Responsable : Dr. David Paton david.paton@bbsrc.ac.uk Tél. : +44 (0)1483 23.24.41 Fax : +44 (0)1483 23.24.48	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	Kris De Clercq kris.de.clercq@coda-cerva.be	02/379.05.12	Directive 2003/85/ CE Règlement 882/2004/ CE	Décision 20/05/201 4 AR 10/10/2005	02/3- CODA- dierenziekt en	FDS
Brucellose	ANSES- Laboratoire de santé animale F-94700 Maisons- Alfort France	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	David Fretin david.fretin@coda-cerva.be	02/379.04.40	Règlement 882/2004/ CE	Décision 20/05/201 4 AM 06/12/1978 AR 22/05/200 5	02/8- CODA- dierenziekt en	FDS
PRNP Génotypage des petits ruminants	The Veterinary Laboratories Agency Woodham Lane	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	Stefan Roels Stefan.roels@coda-cerva.be	02/379.05.47	Règlement 999/2001/ CE	Décision 20/05/201 4	02/5 et 02/6- CODA-	FDS

	<p>New Haw Addlestone Surrey KT15 3NB Royaume-Uni</p> <p>tseeucr1@vla.defra.gsi.gov.uk Responsable : Marion M Simmons</p> <p>m.m.simmons@vla.defra.gsi.gov.uk</p> <p>Tel : +44(0)1932 357564 Fax : +44 (0) 1932 357805</p>							dierenziekten	
Peste humaine (<i>Yersinia pestis</i>)	<p>Institut Pasteur. Laboratoire des <i>Yersinia</i>. 28 rue du Dr Roux. 75724 Paris Cedex 15. France.</p> <p>Responsable : Elisabeth Carniel carniel2@pasteur.fr</p> <p>Tel : 33-1-45-68-83-26 Fax: 33-1-40-61-30-01]</p>	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Pierre Wattiau pierre.wattiau@codacerva.be	02/379 04 41		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Peste bovine	<p>Cirad-BIOS Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement Control of Exotic and Emerging Animal</p>	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Marylène Tignon marylene.tignon@codacerva.be	02/379.05.19	Directive 82/894/CE	Décision 20/05/2014 AR 03/10/1997	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	<p>Diseases Programme Santé Animale Campus international de Baillarguet, TA A- 15/G, 34398 Montpellier Cedex 5, France</p> <p>Responsable:Dr Genevieve Libeau genevieve.libeau@cirad.f</p> <p>☎ Tel : +33 (0)4 67 59 38 50 - Fax : +33 (0)4 59 37 98</p>								
Peste des petits ruminants	<p>Cirad-BIOS Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement Control of Exotic and Emerging Animal Diseases Programme Santé Animale Campus international de Baillarguet, TA A- 15/G, 34398 Montpellier Cedex 5, France</p> <p>Responsable :Dr Genevieve Libeau genevieve.libeau@cirad.f</p> <p>☎ Tel : +33 (0)4 67 59 38 50 -</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Marylène Tignon marylene.tignon@codacerva.be</p>	02/379.05.19	Directive 82/894/CE	Décision 20/05/2014 AR 03/10/1997	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	Fax : +33 (0)4 59 37 98								
Rhinotrachéite infectieuse bovine (IBR)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Brigitte Cay brigitte.cay@codacerva.be	02/379.05.63	Directive 2003/43/CE	Décision 20/05/2014 AR 04/01/2007	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Maladie d'Aujeszky		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Nick De Regge nick.deregge@codacerva.be	02/379.05.80	Décisions 2008/185/CE Et 2001/618/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Leucose bovine enzootique		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Brigitte Cay brigitte.cay@codacerva.be	02/379.05.63	Directives 90/422/CE et 64/432/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Fièvre charbonneuse (Bacillus anthracis)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Pierre Wattiau pierre.wattiau@codacerva.be	02/379.04.41		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Burkholderia (morve)	ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-Alfort France	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Sérologie : David Fretin david.fretin@codacerva.be microbiologie : Pierre Wattiau pierre.wattiau@codacerva.be	02/379.04.40	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

Tularémie (Francisella tularensis)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	David Fretin david.fretin@coda-cerva.be	02/379.04.40		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Mycoplasma spp (incl. M.mycoides mycoides SC)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	Patrick Butaye patrick.butaye@coda-cerva.be Pierre Wattiau pierre.wattiau@coda-cerva.be	02/379.04.15 02 / 379 04 41		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Salmonella Pullorum/ Salmonella Gallinarum		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	Patrick Butaye patrick.butaye@coda-cerva.be	02/379.04.15		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Paratuberculose (Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	David Fretin david.fretin@coda-cerva.be	02/379.04.40		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Tuberculose bovine (Mycobacterium bovis)	VISAVET — Laboratorio de vigilancia veterinaria, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid Avda. Puerta de Hierro, s/n. Ciudad Universitaria	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@coda-cerva.be	David Fretin david.fretin@coda-cerva.be	02/379.04.40	Règlements 882/2004/ CE et 737/2008/ CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS

	28040 Madrid Espanien								
Métrite contagieuse équine (Taylorella equigenitalis)	ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-Alfort France	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	David Fretin david.fretin@codacerva.be	02/379.04.40	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Chlamydomphila abortus		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs pierre.kerkhofs@codacerva.be	David Fretin david.fretin@codacerva.be	02/379.04.40		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Fièvre Q (Coxiella burnetii)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	Pierre Kerkhofs PIERRE.KERKHOF@CODA-CERVA.BE	David Fretin david.fretin@codacerva.be	02/379.04.40		Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Dourine	ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-Alfort France	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOF PIERRE.KERKHOF@CODA-CERVA.BE	David Fretin david.fretin@codacerva.be	02/379.04.40	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014	02/3-CODA-dierenziekten	FDS
Clostridium botulinum		Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP)	Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be	Katelijne Dierick Katelijne.dierick@wiv-isp.be Laurence Delbrassine	02/642.51.53 02/373 33 10		Décision 20/05/2014		BP

		Rue Engeland 642 1180 Bruxelles		laurence.delbrassine@wiv-isp.be					
Diarrhée virale bovine (BVD)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Miet De Baere miet.debaere@codacerva.be	02/379.05.63		Décision 20/05/2014		FDS
Maladies des abeilles	ANSES – Laboratoire de Sophia-Antipolis Sophia-Antipolis France	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Stefan Roels Stefan.roels@codacerva.be	02/379.05.47	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014		FDS
Anémie infectieuse équine	ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-Alfort France Responsable : Dr S. ZIENTARA s.zientara@afssa.fr Tel : +33 (0)1 49 77 13 00 Fax : +33 (0)1 43689762	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Brigitte Cay brigitte.cay@codacerva.be	02/379.05.63	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014		FDS
West Nile Virus & Encéphalites américaines équines	ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-	CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFs pierre.kerkhofs@codacerva.be	Nick De Regge nick.deregge@codacerva.be	02/379.05.80	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014		FDS

	<p>Alfort France</p> <p>Responsable : Dr S. ZIENTARA s.zientara@afssa.fr</p> <p>Tel : +33 (0)1 49 77 13 00</p> <p>Fax : +33 (0)1 43689762</p>								
Dermatose nodulaire	<p>Institute for Animal Health Ash Road, Pirbright Woking, Surrey, GU24 ONF</p> <p>UNITED KINGDOM</p> <p>Responsable: Dr Eeva Tuppurainen eeva.tuppurainen@pirbright.ac.uk</p> <p>Tel: +44-1483 23.24.41</p> <p>Fax: +44-1483 23.24.48</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>PIERRE KERKHOFS pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be</p>	02/379.05.12		Décision 20/05/2014		FDS
Poxvirus des chèvres et moutons	<p>Institute for Animal Health Ash Road, Pirbright Woking, Surrey, GU24 ONF</p> <p>UNITED KINGDOM</p> <p>Responsable: Dr Eeva</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>PIERRE KERKHOFS pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be</p>	02/379.05.12		Décision 20/05/2014		FDS

	<p>Tuppurainen eva.tuppurainen@pirbright.ac.uk</p> <p>Tel: +44-1483 23.24.41</p> <p>Fax: +44-1483 23.24.48</p>								
Stomatite vésiculaire	<p>ANSES- Laboratoire de santé animale / laboratoire de pathologie équine F-94700 Maisons-Alfort France</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>PIERRE KERKHOFS pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be</p>	02/379.05.12	Règlement 882/2004/CE	Décision 20/05/2014		FDS
Fièvre de la vallée du Rift	<p>Unité de génétique moléculaire des Bunyavirus Département de Virologie Institut Pasteur 25 Rue du Dr Roux 75724 Paris cedex 15 FRANCE</p> <p>Responsable : Dre Michèle Bouloy mbouloy@pasteur.fr</p> <p>Tel: +33-1 40.61.31.57</p> <p>Fax: +33-1 40.61.31.51</p>	<p>CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles</p>	<p>PIERRE KERKHOFS pierre.kerkhofs@codacerva.be</p>	<p>Kris De Clercq kris.de.clercq@codacerva.be</p>	02/379.05.12		Décision 20/05/2014		FDS

Lentivirus des petits ruminants (visna-maedi et virus de l'arthrite-encéphalite caprine)		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFS <u>pierre.kerkhofs@codacerva.be</u>	Nick De Regge <u>nick.deregge@codacerva.be</u>	02/379.05.80		Décision 20/05/2014		FDS
Leptospirose		CODA-CERVA Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles	PIERRE KERKHOFS <u>pierre.kerkhofs@codacerva.be</u>	Marcella Mori <u>marcella.mori@codacerva.be</u>	02/379.04.43		Décision 20/05/2014		FDS
Toxoplasmose		Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Rue Engeland 642 1180 Bruxelles	Johan Peeters <u>Johan.peeters@wiv-isp.be</u>	Katelijne Dierick <u>Katelijne.dierick@wiv-isp.be</u> <u>Stéphane De Craeye</u> <u>Stephane.decraeye@wiv-isp.be</u>	02/642.51.53 02/373.32.03		Décision 20/05/2014		
Rage	ANSES – Laboratoire de la rage et de la faune sauvage de Nancy Malzéville France	Institut Scientifique de Santé Publique/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses	Johan Peeters <u>Johan.peeters@wiv-isp.be</u>	Bernard Brochier <u>bernard.brochier@wiv-isp.be</u>	02/373.31.50	Règlements 882/2004/CE et 737/2008/CE	Décision 20/05/2014 AR 22/05/2005		FDS

		Rue Engeland 642 1180 Bruxelles							
Santé des Plantes Bactéries, moisissures, nématodes et insectes Moisissures et virus		Association momentanée ILVO-Eenheid Plant-Gewasbescherming- Burg. Van Gansberghelaan, 96 Bus 2 9820 Merelbeke Centre Wallon de recherches agronomiques Département Sciences du Vivant Unité Biologie des nuisibles et Biovigilance Bâtiment Emile Marchal Rue de Liroux, 4 5030 Gembloux	Martine Maes martine.maes@ilvo.vlaanderen.be Jean-Pierre Destain j.destain@cra.wallonie.be	Annemie Hoedekie lnr.ph@cra.wallonie.be Benard Watillon Anne Chandelier Stephan Steyer lnr.ph@cra.wallonie.be	09/272.24.75 081/62.03.20 081/62.03.35	Décision 20/05/2014	10- ILVOCRA- PLANTE	SL	

**Laboratoires agréés pour la réalisation des tests sérologiques de contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques
(18/02/2016)**

<p>Contrôle de l'efficacité des vaccins antirabiques</p>	<p>ANSES Nancy laboratory for rabies and wildlife Technopôle agricole et vétérinaire BP 40009 54220 MALZÉVILLE France Tel: +33 (0)3 83 29 89 50</p>	<p>Institut Scientifique de Santé Publique (ISP)/Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses Laboratoire de la rage Centre national de référence Rue Engeland 642 1180 Bruxelles https://www.wiv-isp.be/odobz-domti/en/index8ddb.html?page=rabies_analyses</p>	<p>Johan Peeters Johan.peeters@wiv-isp.be</p>	<p>Ir. Sanne Terryn Dr. Steven Van Gucht Bernard Brochier bernard.brochier@wiv-isp.be rage@wiv-isp.be</p>	<p>Tel : +32 2 373 31 50 Fax : +32 2 373 32 86</p>	<p>Décision 2000/258/CE Règlements 882/2004 et 776/2006 Règlement 737/2008/CE</p>
--	--	--	--	---	---	--

ANNEXE 4: PLAN DU PERSONNEL DE L'AFSCA

Le plan du personnel de la période 2011-2014 n'a pas changé de manière significative. Le nombre d'ETP prévu a légèrement diminué. A partir de 2015, l'AFSCA sera confrontée aux économies imposées par le gouvernement fédéral et va dès lors devoir diminuer sensiblement son budget personnel.

Une extrapolation a été réalisée pour les prochaines années en ce qui concerne le budget et son influence sur le nombre de personnes que l'AFSCA peut employer. Par rapport à l'année 2014, elle devra diminuer son plan du personnel de 97 ETP en 2019. Cette diminution importante du nombre de membres du personnel va imposer des choix inévitables en matière d'actions et d'activités. L'AFSCA va devoir donner priorité au personnel nécessaire aux inspections et contrôles, à l'exportation et à la sensibilisation / formation / vulgarisation. Ceci ne pourra être réalisé que par une politique active et dynamique en matière de personnel et, en fonction des nécessités, des déplacements en interne.



Evolution du plan du personnel de l'AFSCA (business plan de l'AFSCA 2015-2017).

Le rapport d'activités de l'AFSCA mentionne chaque année l'effectif réel du personnel.

ANNEXE 5: APERÇU DES TABLEAUX ET FIGURES

Relevé des tableaux

- Tableau 1 : point de contact MANCP de la Belgique.
- Tableau 2 : législations fédérales qui traitent du contrôle des pesticides et des compétences propres et partagées de chaque autorité.
- Tableau 3 : répartition des contrôles entre l'AFSCA et le SPF SPSCAE, DG 5.
- Tableau 4 : organismes de contrôle agréés pour la production biologique.
- Tableau 5 : adresses internet des autorités concernées par le MANCP.
- Tableau 6 : aperçu des autorités compétentes pour l'implémentation des systèmes de contrôle de la production biologique et pour la surveillance.
- Tableau 7 : aperçu des autorités compétentes en matière d'AOP, d'IGP et de STG.
- Tableau 8 : laboratoires de l'AFSCA et leur domaine d'action et de spécialisation (septembre 2015).
- Tableau 9 : critère 1 – effets néfastes du danger.
- Tableau 10 : critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des détections et des dépassements de norme observés lors des contrôles de l'AFSCA et des données du système d'alerte RASFF.
- Tableau 11 : critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base des dépassements de norme observés lors des contrôles basés sur des analyses multirésidus (ex. dépassement de LMR pesticides).
- Tableau 12 : critère 2 – occurrence de la contamination dans la population: sur base de la probabilité d'apparition ou de propagation (émergence d'une maladie).
- Tableau 13 : critère 3 – contribution à l'exposition totale.
- Tableau 14 : réduction du programme d'analyse AFSCA par PES.
- Tableau 15 : fixation du profil de risque individuel sur base du score total des critères de risques.
- Tableau 16 : répartition générale des autorités compétentes dans le cadre du MANCP.
- Tableau 17 : évaluation d'une check-list comprenant plus de dix items d'applicables.
- Tableau 18 : évaluation d'une check-list avec maximum dix items d'applicables.
- Tableau 19 : relevé des indicateurs pour la sécurité alimentaire.
- Tableau 20 : relevé des indicateurs pour la santé animale.
- Tableau 21 : relevé des indicateurs pour la santé végétale.

Relevé des figures

- Figure 1 : structure de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- Figure 2 : structure générale d'une Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.
- Figure 3 : structure de l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé.
- Figure 4 : représentation schématique des compétences du SPF SPSCAE, DG 4 et de l'AFSCA.
- Figure 5 : processus central de l'AFSCA.
- Figure 6 : système de scores dans le secteur B2C.
- Figure 7 : représentation schématique du système de contrôle national général pour denrées alimentaires, aliments pour animaux, santé animale et bien-être animal.
- Figure 8 : modèle 'Pressure-State-Response'.
- Figure 9 : évolution du baromètre de la sécurité alimentaire pour la période 2007-2014.
- Figure 10 : évolution du baromètre de la santé animale pour la période 2007-2014.
- Figure 11 : évolution du baromètre de la santé végétale pour la période 2007-2014.
-

