



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
Federal Agency for the Safety of the Food Chain

FAVV
AFSCA
FASNK
FASFC



.be



.be



.be

Rapport d'activités AFSCA 2018

Les préoccupations des consommateurs, à la loupe



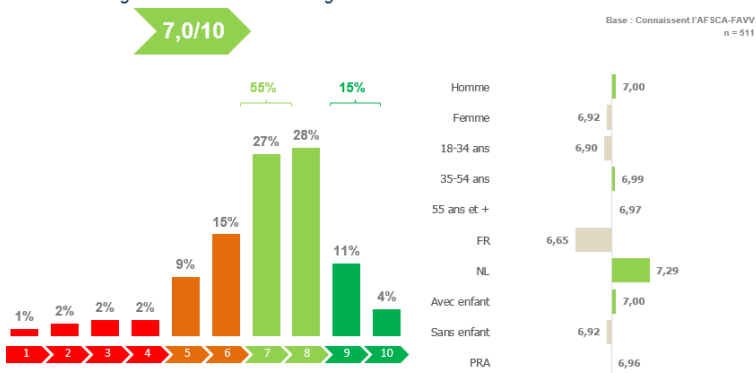
**Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de
protéger la santé des
hommes,
des animaux et des
plantes.**



Une Agence qui se centre sur le consommateur

Enquête de perception 12/2018

Sur une échelle de 1 à 10, quelle image avez-vous de l'AFSCA si 1 = très mauvaise image et 10 = très bonne image ?



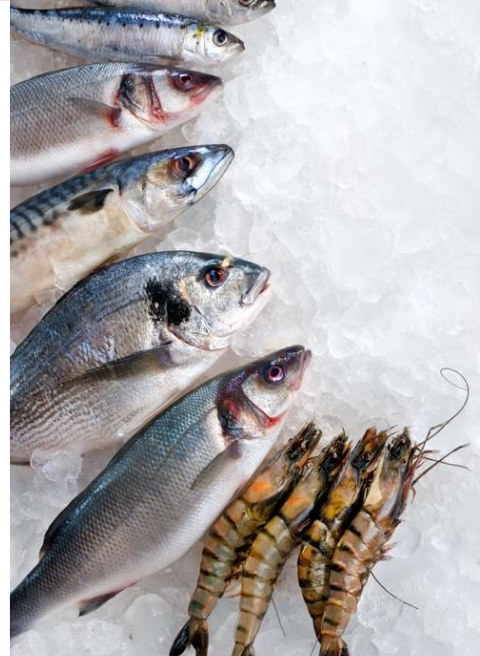
- 81% connaissent l'AFSCA, mais 13% connaissent très bien ses missions.
- 88% estiment que l'AFSCA est indispensable en Belgique pour la sécurité du consommateur.
- Score moyen de 7/10 niveau image.
- 38% estiment que l'AFSCA communique toujours de manière claire et transparente (29% sans avis), et...
 - ...60% ne savent pas que l'AFSCA affiche en ligne les résultats d'inspections hygiène du secteur B2C (www.foodweb.be).
 - ...58% ne savent pas que l'AFSCA forme gratuitement les petites entreprises.
 - ...57% ne savent pas que l'AFSCA publie les rappels de produits sur ses réseaux sociaux.

→ se faire connaître, encore mieux.





L'AFSCA développe des campagnes de sensibilisation et d'information du consommateur (2019-2021)



L'AFSCA au service des consommateurs

Son point de contact

Un outil
optimisé en
2018 pour les
consommateurs
et pour l'AFSCA

Nouvelle plateforme en ligne

Plus clair, plus rapide, plus précis



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Une question ou une plainte ?

J'ai une question

Je suis un consommateur

Je suis un professionnel

J'ai une plainte

Je suis un consommateur

Je suis un professionnel



4278 plaintes de consommateurs en 2018, dont 40% fondées.
8,8 plaintes sur 10 sont clôturées dans les 30 jours.



6392 questions de consommateurs en 2018.
8,7 questions sur 10 sont répondues dans les 4 jours.

Des contrôles orientés consommation directe

But: vérifier que le consommateur n'encourt aucun danger!

- Plats préparés en vente rapide (112 échantillons, 61% conformes, 2 pathogènes)
- Plats mijotés dans les cuisines de collectivité (110 échantillons, 98% conformes, 0 path.)
- Glace de consommation chez les glaciers (108 échantillons, 76% conformes, 0 path.)
- Mousses végétariennes pour apéro (110 échantillons, 82% conformes, 0 path.)



Les préoccupations du consommateur, à la loupe

Résultats des échantillonnages « additifs alimentaires »

	Nombre d'échantillonnages	Echantillonnages conformes (%)	Nombre de mesures
Arômes	91	97,8	1
Colorants autorisés	107	98,1	1
Colorants interdits	126	99,2	1
Edulcorants	59	100	-
Emulsifiants autorisés	22	100	-
Emulsifiants interdits	45	100	-
Conservateurs - Benzoates et sorbates	84	100	-
Conservateurs - Parabènes	40	100	-
Conservateurs - Sulfites dans d'autres denrées alimentaires	149	100	-
Conservateurs - Sulfites dans le haché	970	94,1	13
Total	1.667	96,3	16



Matrice	Objet du contrôle	Nombre d'échantillonnages	Echantillonnages conformes* (%)
Aliments pour animaux	Plan de contrôle**	87	100
Aliments pour bébés	Plan de contrôle**	93	100
Eaux Food et Non-Food	Plan de contrôle**	150	99,3
	Suivi de non-conformités***	3	100
Fruits, légumes, céréales et autres produits végétaux	Plan de contrôle**	2.186	98,0
	Règlement 669/2009****	237	92,8
	Suivi de non-conformités***	92	69,6
Produits d'origine animale	Plan de contrôle**	1.270	99,8
	Suivi de non-conformités***	2	100
Produits transformés d'origine végétale	Plan de contrôle**	96	96,9
	Règlement 669/2009****	1	100
	Suivi de non-conformités***	5	40,0
Total		4.220	97,7

* en tenant compte de l'incertitude analytique du résultat

** échantillonnages dans le cadre du programme de contrôle avec prise aléatoire d'échantillons

*** échantillonnages ciblés suite à des non-conformités observées dans le plan de contrôle, à des plaintes...

**** échantillonnages ciblés dans le cadre des contrôles renforcés à l'importation

Les préoccupations du consommateur, à la loupe.
Résultats des échantillonnages
« résidus de pesticides »



AFSCA, 2018
73.439 samples
96,5% conformes

Les préoccupations du consommateur, à la loupe. Résultats des échantillonnages « importations produits animaux »

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Produits de la pêche	10.798	81
Viandes fraîches de bovins, d'ovins, de caprins, de porcs, de solipèdes et produits dérivés	4.529	10
Viandes de volailles et produits dérivés	3.000	7
Lait et produits laitiers	1.674	21
Miel et autres produits des abeilles	795	8
Viandes de lapins, de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	354	1
Boyaux	198	2
Cuisses de grenouilles et escargots	203	6
Gélatine, collagène et matières premières	323	1
Œufs et ovoproduits	187	1
Os et produits à base d'os	42	0
Autres produits	865	27
Total	22.968	165



Les préoccupations du consommateur, à la loupe. Résultats des contrôles « étiquetage »



Etiquetage des denrées alimentaires

Sont prises en compte toutes les activités où l'étiquetage est important, que ce soit dans le secteur primaire, le secteur de la transformation ou le secteur de la distribution.

Résultats d'inspection

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Etiquetage	8.615	82,2
Total	8.615	82,2

Comme en 2017, les moins bons résultats ont été enregistrés dans le secteur de la distribution (62,8 % favorables).

Les non-conformités graves les plus fréquentes pour les check-lists en matière d'étiquetage des denrées alimentaires concernent :

- l'information sur les allergènes ne peut être communiquée au consommateur (écrite ou orale) sans délai (31,9 %) ;
- aucun dossier de notification n'a été soumis au SPF Santé publique (pour les compléments alimentaires, les aliments enrichis, les préparations pour nourrissons, ...) (25,0%) ;
- les allégations santé ne répondent pas aux conditions (12,6 %) ;
- l'information sur l'étiquette n'est pas au moins dans la ou les langues de la région linguistique où les produits sont commercialisés (12,5 %) ; et
- les allégations nutritionnelles et/ou de santé présentes ne respectent pas les conditions générales (10,7%).

Focus allergènes

En Europe, le consommateur doit avoir accès aux informations sur les allergènes contenus dans une denrée alimentaire (emballée ou non).

- Sur 1 étiquette, emballé: allergène mis en évidence (gras, souligné,...).
- Non emballé (restaurant, boulangerie, snack, vrac...) : nouvelle réglementation 12/2014
« **Sur simple demande, l'information doit être immédiatement à votre disposition sur place** ».
 - Formations des petites entreprises + matériel didactique.
 - Fin 2017: contrôles plus strictes (résultats globaux impactés).
 - En 2018 dans le secteur B2C, la première cause de résultat d'inspection non favorable est le non respect de cette législation.



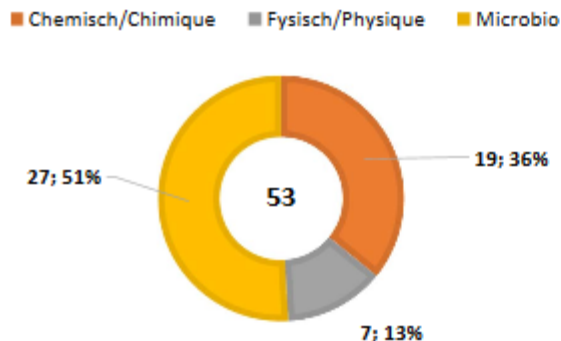
Communications de rappels de produits en hausse en 2018

- 171 communications vers les consommateurs et la presse pour des produits rappelés (+222% 2017-2018)
- Une communication entre Etats membres encore intensifiée
- Le secteur agroalimentaire responsabilisé et de plus en plus pointu dans ses contrôles internes

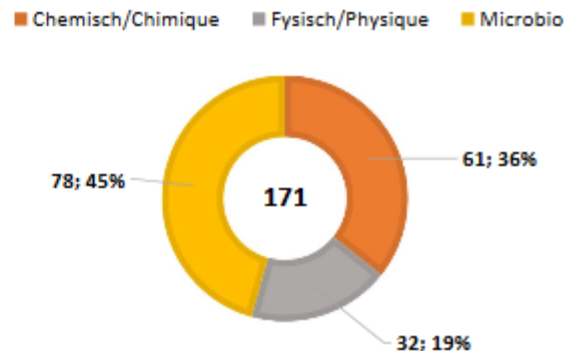
Rappel de produit et sécurité alimentaire: chaque jour ouvrable, l'AFSCA prélève en moyenne près de 400 échantillons sur le territoire belge. Le taux de conformité moyen des denrées alimentaires est très élevé en Belgique, et stable d'année en année.

Origine des rappels de produits; 2017-2018

2017



2018

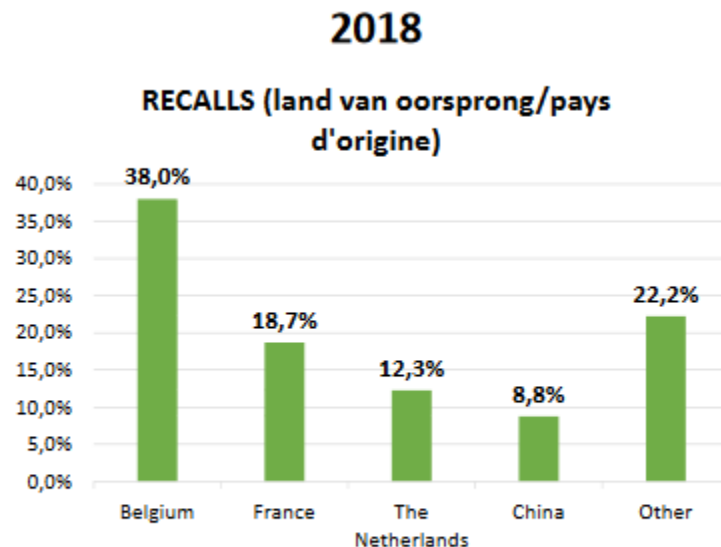
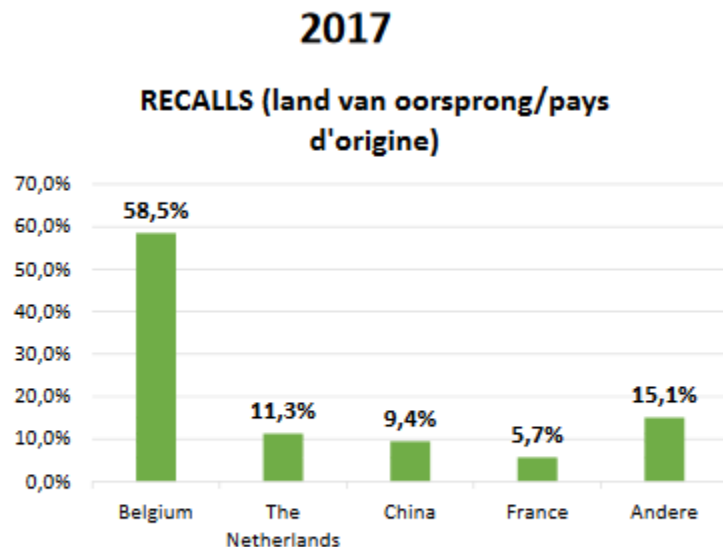


Duidelijk onderverdeling die zich herhaalt in 2018
Répartition claire qui se répète en 2018



+25% d'alertes « RASFF » pour l'AFSCA entre 2017 et 2018

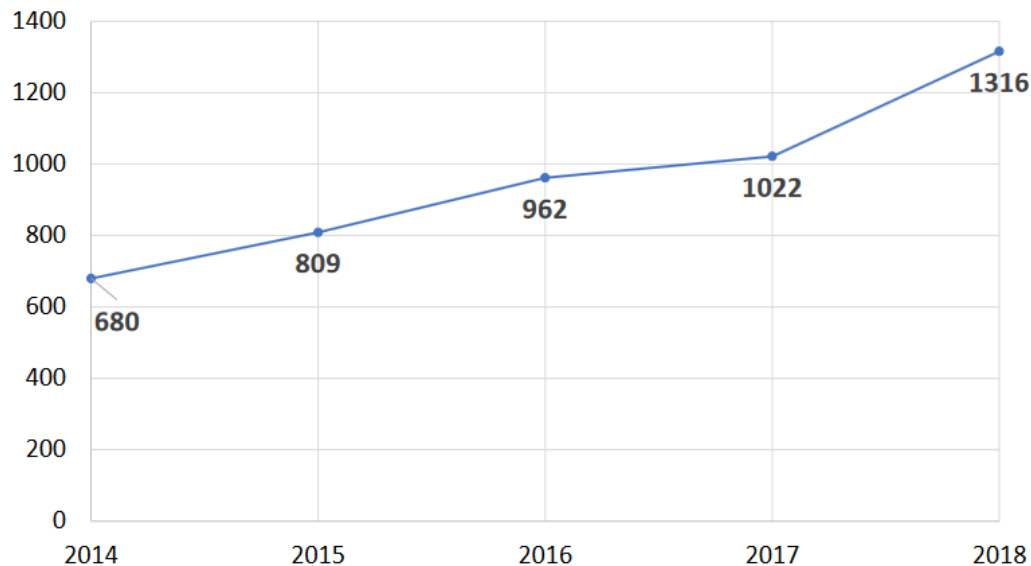
Une protection européenne du consommateur via un réseau européen d'alertes



Groter aandeel recalls ($\pm 20\%$) te wijten aan producten andere origine dan BE
Plus grand nombre de recalls ($\pm 20\%$) dus à des produits hors BE



Meldingsplicht/Notification obligatoire



Stijging van het aantal notificaties met + 28% t.o.v. 2017
Augmentation des notifications avec + 28% par rapport à 2017

Une réactivité et une prise en charge d'éventuels risques de mieux en mieux intégrées dans le paysage agroalimentaire belge



L'AFSCA contre la fraude alimentaire

- 463 dossiers de fraude ouverts en 2018.
- Collaborations intensives au niveau belge, européen et international (douanes, Europol,...).
- 22 actions spéciales (Silveraxe III, Opson, Bacon, Isora, BeeST,...).
- Contrôles renforcés dans le secteur viande.
- Collaboration renforcée entre l'AFSCA et les autorités judiciaires (circulaire, consultations trimestrielles systématiques).



Contrôles renforcés dans le secteur de la viande, 2018

Mesure de lutte contre la fraude, en parallèle aux inspections du plan de contrôle annuel.

Un mot d'ordre: protection du consommateur → 2.128 contrôles, à plusieurs reprises, chez tous les acteurs.
244 PV, 40 saisies et 5 procédures de retrait d'agrément.

Contrôles axés sur : traçabilité, identification des animaux à l'abattoir, analyses sur les produits, contrôle des températures, gestion des sous-produits animaux.

Versterkte controles in de vleessector
Contrôles renforcés dans le secteur de la viande

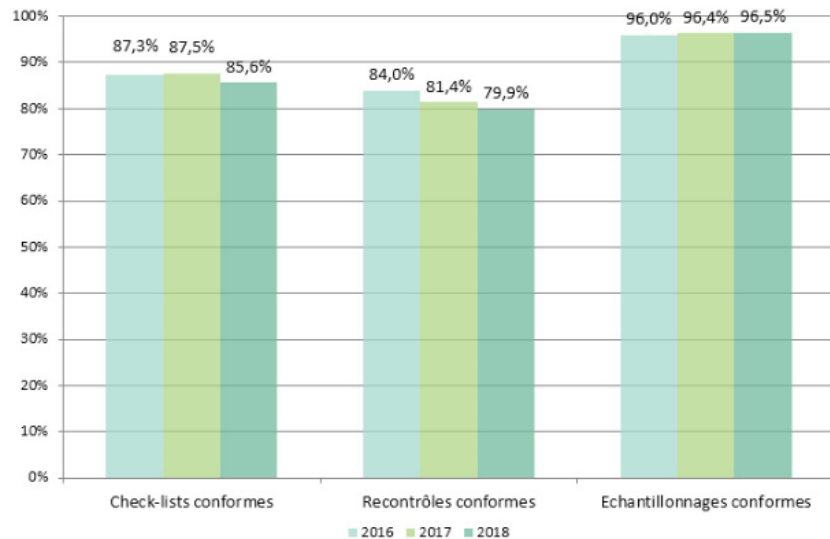
Type d'agrément Type erkenning	2018		
	RONDE 1	RONDE 2	RONDE 3
SH/AB	87	81	69
UITS/DECOUP	348	327	299
KF/EF	289	261	273

% Niet gunstig versterkte controles in de vleessector
% Contrôles renforcés non conforme dans le secteur de la viande

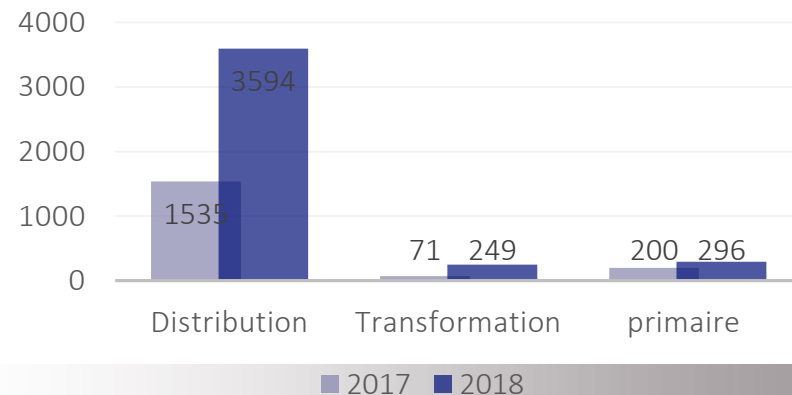
Type d'agrément Type erkenning	2018		
	RONDE 1	RONDE 2	RONDE 3
SH/AB	32%	14%	9%
UITS/DECOUP	27%	14%	10%
KF/EF	24%	10%	6%



Résultats 2018: des denrées alimentaires sûres, et un suivi intensifié des moins bons acteurs



Évolution 2017-2018 inspections de suivi



Résultats 2018 par check-list

Impact de la législation allergène
dans le secteur B2C.

Résultats des check-lists, tous secteurs confondus

	2017	2018	2018 vs. 2017 (%)	Conformité 2017 (%)	Conformité 2018 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	18.732	17.071	-8,9	93,0	90,7
Infrastructure et installation (avant agrément)	297	370	24,6	91,2	92,4
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	29.926	25.053	-16,3	65,6	53,3
Systèmes d'autocontrôle	4.032	5.612	39,2	87,3	86,5
Traçabilité	34.886	33.256	-4,7	88,6	87,3
Notification obligatoire	26.640	24.408	-8,4	98,2	97,8
Données administratives opérateur	44.268	46.852	5,8	88,7	89,7
Contrôles phytosanitaires	2.699	3.232	19,7	Pas d'application	
Produits phytopharmaceutiques	2.797	2.887	3,2	90,0	90,4
Santé animale	4.056	3.698	-8,8	94,5	92,9
Médicaments et guidance vétérinaire	5.239	4.729	-9,7	94,8	91,5
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	4.008	4.593	14,6	92,5	93,6
Etiquetage	12.829	10.604	-17,3	85,1	82,7
Co-produits de denrées alimentaires	1.088	1.161	6,7	98,5	98,0
Interdiction de fumer	10.214	8.798	-13,9	95,6	94,6
Transport	2.665	1.467	-45,0	90,3	89,5
Autorisation d'exportation	110	96	-12,7	97,3	96,9
Total	204.486	193.887	-5,2	87,5	85,6





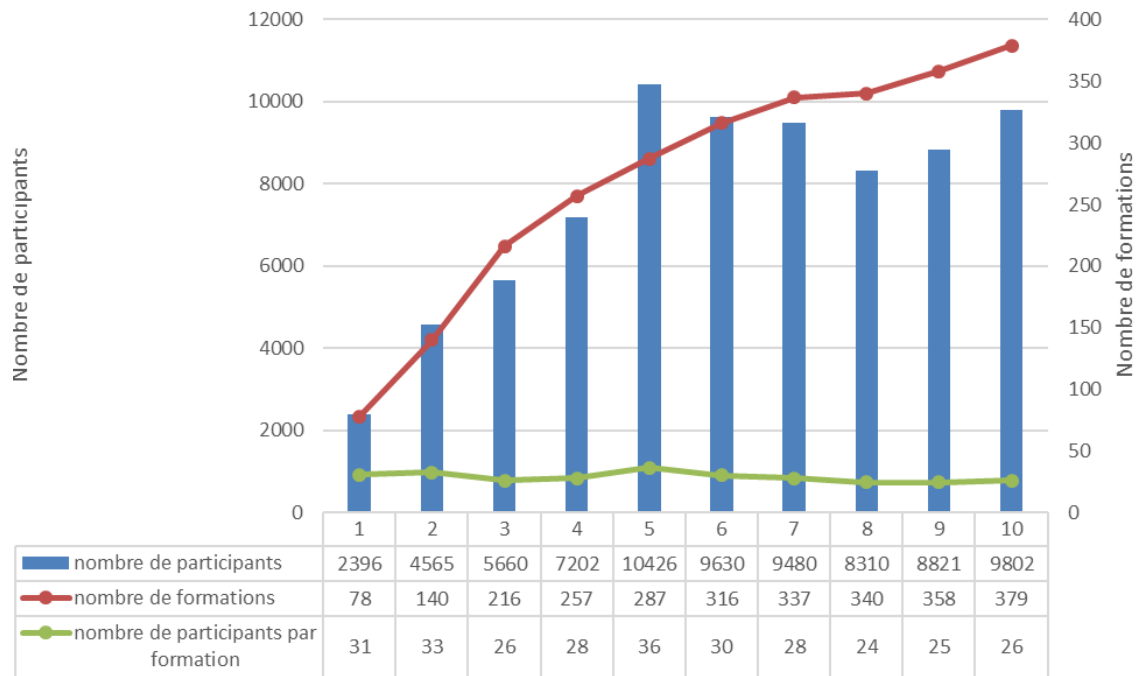
L'AFSCA au service des professionnels





127 dossiers de médiation traités en 2018
9,7 dossiers sur 10 sont clôturés dans les 3 mois

L'AFSCA
accompagne
les petites
entreprises
depuis 10 ans!



Plus de 75.000 professionnels formés gratuitement en 10 ans par l'AFSCA
En 2018: + 11% de personnes formées/accompagnées

Préoccupations sociétales: l'AFSCA soutient au quotidien les petites entreprises et initiatives locales et sociales.

- > 750 **bénévoles** et **banques alimentaires** formés en 2018
- Accompagnement de près de 400 **exploitations agricoles** (élevage, diversification)
- Abeilles et **production locale de miel** : 100 apiculteurs accompagnés
- **Mouvements de jeunesse** : 245 jeunes formés
- Cuisines de collectivité: 3000 personnes formées
- Formation comme alternative à l'amende administrative dans l'Horeca (1145 personnes formées)
- ...



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Groupe de travail viande de volaille et oeufs en circuits courts

Kathy Brison
09/10/2018



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Circuits courts : produits végétaux (et miel)

Kathy Brison 06/11/2018
Vulgarisation & accompagnement



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Groupe de travail Produits laitiers

Kathy Brison
Vulgarisation et accompagnement des petits producteurs



A close-up photograph of a piglet's head. The piglet has pink skin with grey and black patches around its eyes. It has a pink ear tag with the number '8' on its right ear and a pink ring in its snout. The piglet is lying on a bed of straw. In the foreground, a large, detailed oak leaf is visible, partially obscuring the piglet's face. The background is a soft-focus green and white.

L'AFSCA travaille sur
beaucoup de fronts!

L'AFSCA est aussi active au
quotidien dans la prévention et
lutte contre les maladies animales
ou végétales en Belgique.

Santé végétale en Belgique: les végétaux importés de pays tiers, à la loupe!



Contrôles phytosanitaires
AFSCA

Nature des envois soumis à un contrôle phytosanitaire en Belgique

Produit	Nombre d'envois		Quantité	
	Présentés	Refusés	Présentée	Refusée
Fleurs coupées & feuillage ornemental	4.612	18	547 millions tiges	2.052.087 tiges
			4,7 millions kg	0 kg
Plantes destinées à être replantées (plants)	1.592	9	27,8 millions pièces	11.596 pièces
Matériel de multiplication (boutures)	1.412	0	1.648 millions pièces	0 pièces
Matériel de multiplication (bulbes, tubercules, rhizomes, semences)	80	0	1.868 t	0 t
Fruits et légumes (y compris herbes aromatiques fraîches)	10.576	165	187.770 t	386 t
Pommes de terre	102	3	20.495 t	243 t
Céréales	1	0	21,3 t	0 t
Bois	1.133	4	2,1 million m³	94 m³
Écorce	17	1	96,4 t	405 kg
Nombre total d'envois présentés	19.525	200		



L'AFSCA et les “assises de la sécurité alimentaire”: écouter, rassembler, proposer!



3
0

Merci pour votre écoute
active.

Nous sommes là pour
répondre à vos
questions!

*AFSCA, de la fourche à la fourchette
la rigueur pour le consommateur.*