



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Atelier thématique

LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

21 Juin 2010



Sommaire

- Présentation de l'AFSCA origine, but,
- L'Opérateur
- Les dangers
- La sécurité alimentaire, tous responsables!
- Les contrôles de l'AFSCA



L'AFSCA maintenant

Ministre de l'Agriculture

Organe exécutif: service de contrôle

SPF
Santé publique
DG4



AFSCA
Agence Fédérale pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

*Préparation de la politique
Fixe les normes*

Produits/ contaminants

Evaluation des risques
Programme contrôles
produits et Processus
de production

Inspections
Echantillonnages
Analyses / Audits



L'agence aujourd'hui

- Effectif de 1.172 ETP dont
 - - 775 en service extérieur DG Contrôle (UPC)
 - - 177 dans nos 5 labos

+

- 760 vétérinaires part time (abattoirs, etc) chargés de mission



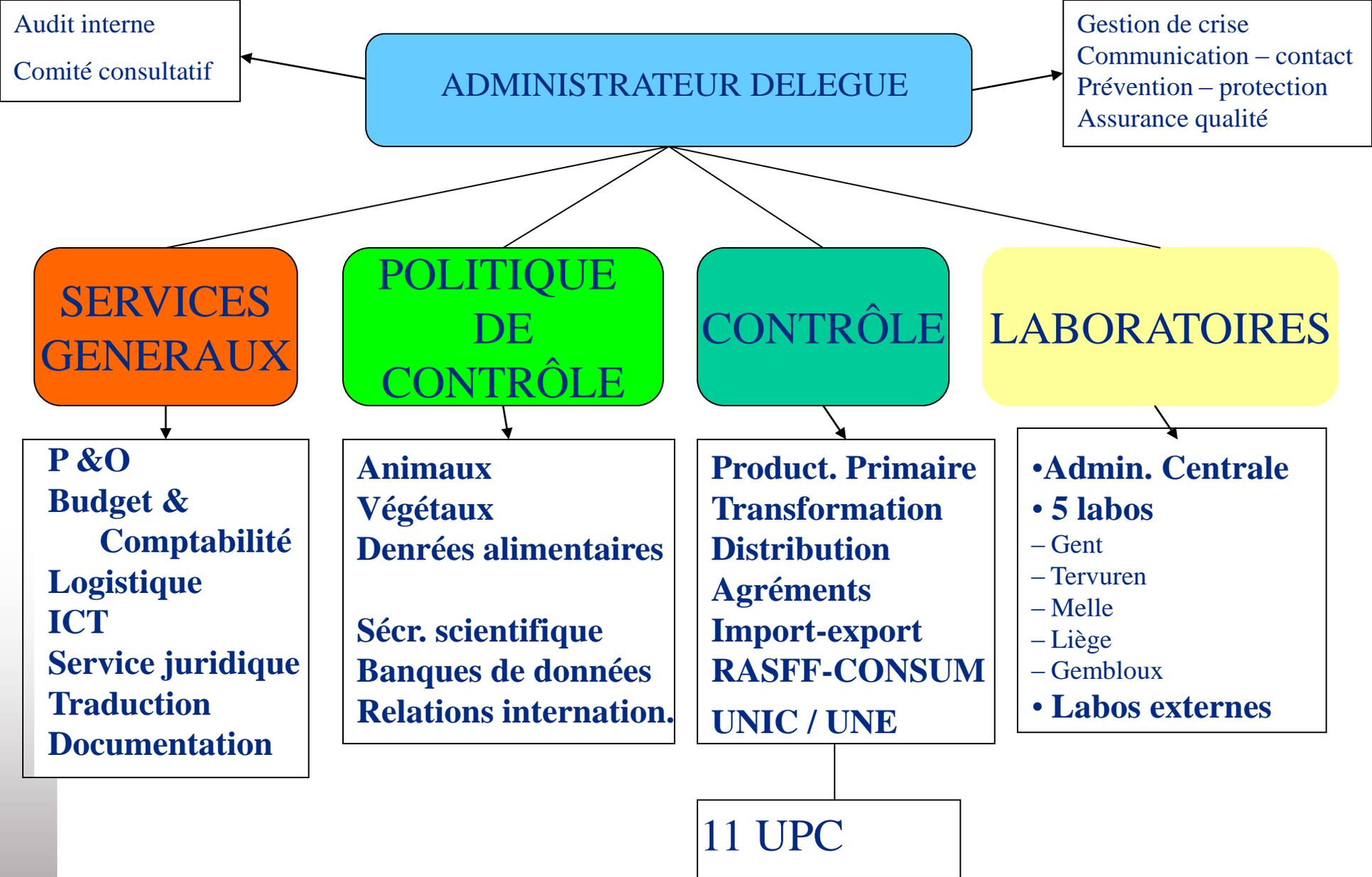
L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- Créée en 2000
- Compétences:
 - ✓ Sécurité alimentaire
 - ✓ Santé animale
 - ✓ Protection des végétaux
 - ✓ Bien être animal
- De la fourche à la fourchette

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.

L'Agence alimentaire
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire





Les opérateurs de la chaîne alimentaire en Belgique

• Agro-fourniture	:	900
• Secteur agricole	:	50.000
• Transformation	:	15.000
• Commerce de gros	:	8.000
• Commerce de détail	:	41.000
• HORECA	:	62.000
• Transport	:	4.000

+/- 180.000



Financement

Sources :

- Dotation de l'Etat 60,7 %
- Contributions 14 %

Redevance annuelle pour chaque opérateur

- Rétributions 20,8 %

Montant facturé pour prestation de l'Agence

- Intervention CE 1,4 %

P.e. cofinancement programmes de lutte santé animale et végétale

- Autres 3,1 %

- Budget 2008 = 184,5 Millions €
- Contribution à l'enveloppe inchangée pour secteurs



L'Opérateur est

- L'indépendant (personne physique non salariée)
- L'entreprise enregistrée à la Banque-Carrefour des entreprises et possédant un numéro d'unité d'entreprise (NUE)
- Une association de droit public ou de droit privé

Assurant des activités liées aux étapes

- ✓ de production
- ✓ de transformation
- ✓ de distribution

d'un produit



L'Activité

C'est:

- l'importation
- la production primaire
- la fabrication d'un produit à toutes les étapes:
 - ✓ son emballage
 - ✓ son entreposage
 - ✓ son transport
 - ✓ sa vente
 - ✓ sa distribution
 - ✓ sa livraison au consommateur final ou au revendeur



Le Produit

Tout produit ou toute matière relevant des compétences de l'AFSCA.

- le contrôle
- l'examen
- l'expertise

des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire



L'établissement

C'est le lieu d'activité, géographiquement identifiable à une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est exercée et qui comprend l'ensemble de l'infrastructure et des équipements nécessaire à l'exercice de l'activité



SECURITE ALIMENTAIRE

1. Evaluation des risques pour la santé du consommateur final
2. Principe de précaution



Opérateur Responsable

- Obligation d'assurer un niveau élevé de sécurité alimentaire de ses produits.



OPERATEUR= RESPONSABLE

- Le commerçant, le fabricant, les **opérateurs**... sont responsables des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché.
- Ils sont tenus de contrôler la qualité de la salubrité des denrées alimentaires qu'ils produisent, vendent, ...



Un opérateur ne peut exercer une activité dans un établissement ou à partir d'un établissement que s'il est préalablement par l'AFSCA et si, selon le cas, l'établissement est préalablement agréé, autorisé ou enregistré



Connu à l'AFSCA?



ENREGISTREMENT

- Vente de denrées alimentaires préemballées d'une durée de conservation de plus de 3 mois à température ambiante
- Distributeur automatique approvisionné par son propre personnel (distributeur Automatique contenant des DA à réfrigérer telles que yaourt sont soumis à une autorisation)



AUTORISATION

- Vente de denrées alimentaires non emballées et/ou à réfrigérer
- Etablissement qui distribue (portionne) les repas et/ou les régénèrent
- Cuisines qui préparent des repas ex. CPAS, MRS, ...



AGREMENT:

- La transformation de denrées alimentaires
- Abattoirs
- Ateliers de découpe.....



Dérogations

Certaines activités peuvent être exercées sans être enregistrées, autorisées ou agréées

- Les opérateurs agissant sans but lucratif avec un maximum de 5 fois par an (association) max 10j
- Les opérateurs offrant gratuitement une boisson à leur client (exp: coiffeur)
- Les familles d'accueil d'enfants reconnus comme telles par la réglementation des communautés

.....



Dérogations

- Les opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface max de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige, ou une surface max de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface max de 10 ares pour les végétaux
- Certains opérateurs exclusivement actifs dans le domaine des plantes d'ornementation



Dérogations

- Les détenteurs de moins de 200 volailles, et de moins de 20 lapins de reproduction ou de 100 lapins de chairs
- Les détenteurs de moins de 4 autruches ou de moins de 6 émeus, nandous et casoars

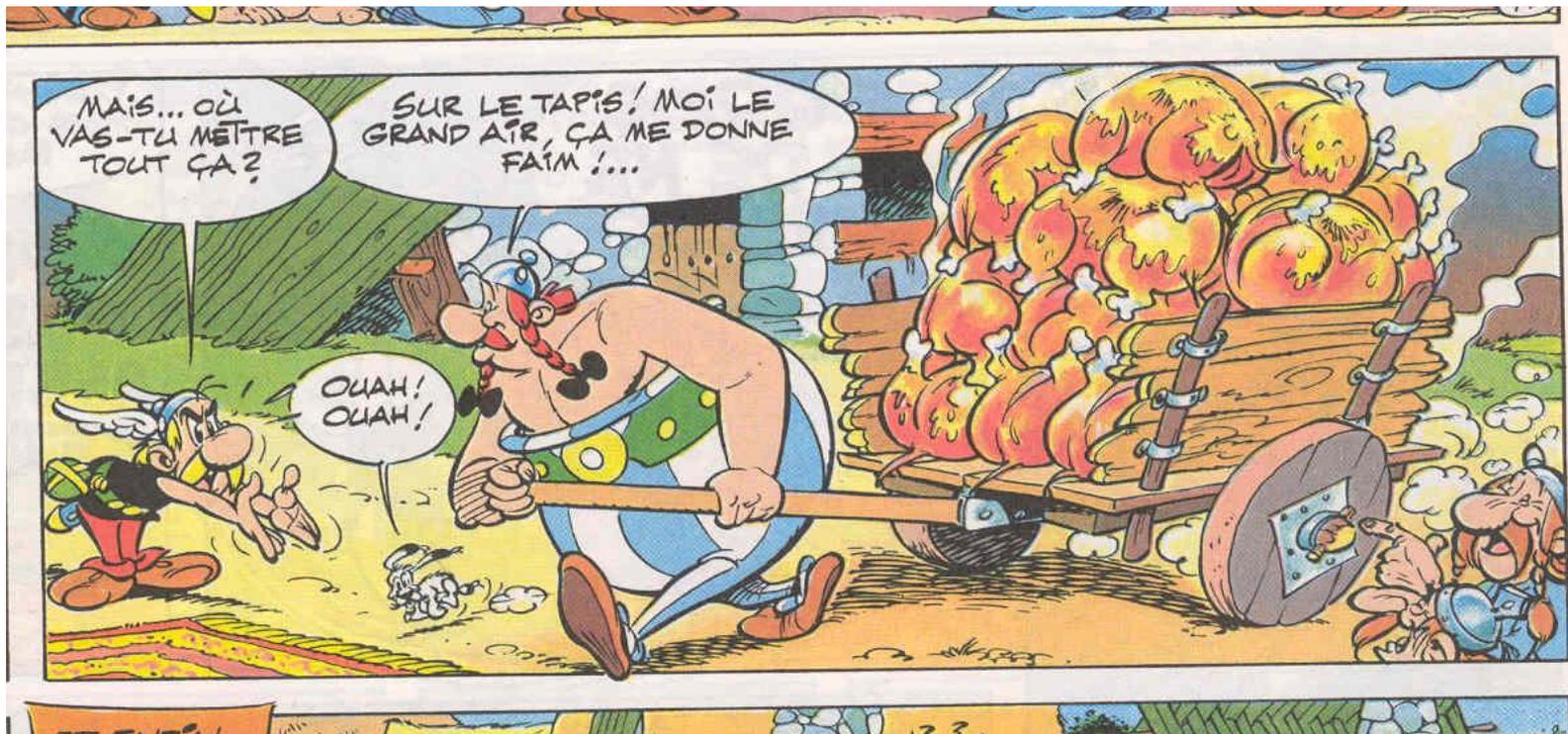


Dérogation pour les agréments et les autorisations

Pour ces activités
l'enregistrement à
l'AFSCA suffit:

Établissements qui
n'offrent que des
chambres avec petit
déjeuner





NOTRE ALIMENTATION

- auparavant:

L'élevage et la culture se pratiquait autour ou près des habitations



La chaîne de distribution
était courte et rapide



NOTRE ALIMENTATION

- Actuellement:
Notre nourriture vient des 4 coins du monde



La chaîne de distribution est longue espace- temps



→ plus de risques

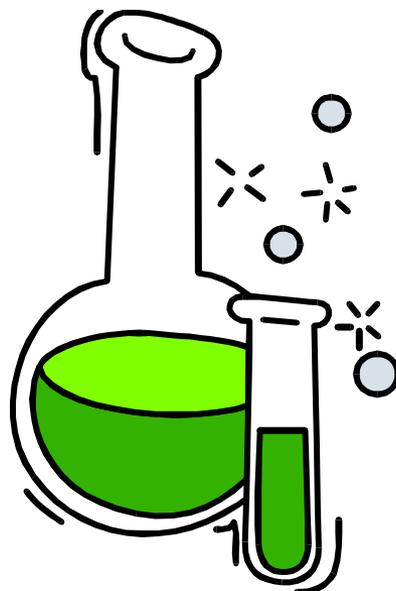


LES DANGERS PHYSIQUES

- morceau de verre dans un bocal de compote
- vis dans un plat
- Morceau de lame de rasoir dans du pain



LES DANGERS CHIMIQUES



- Origine naturelle :
Polluants,
antibiotiques,
- Autre: Détergents,
lubrifiants,
Insecticides,....





DANGERS CHIMIQUES

- Histamine dans le vin
- Dioxines dans les oeufs
- Benzofénone dans le lait
- agents migrants à partir d'emballages



Ces produits chimiques peuvent être
cancérogènes



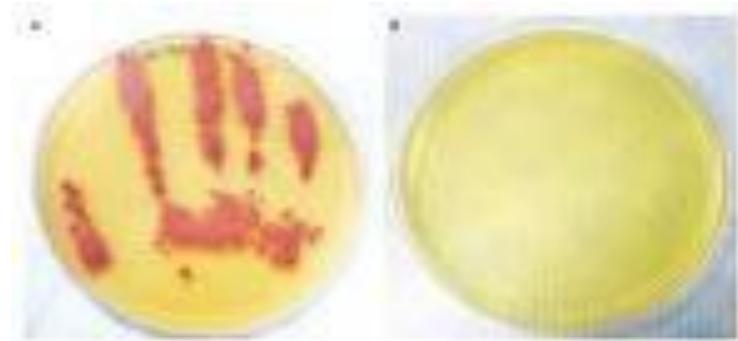
LES ALLERGÈNES

- lait (lactose)
- gluten dans les céréales
- coquillages: moules
- arachides - noisettes



Danger Biologique

- organismes vivants qui ne se voient pas à l'œil nu
- Il se multiplie par 2 toutes les 20minutes à température ambiante



QUI SONT-ILS?

- **Bactéries**

Salmonelles, Campylobacter, Yersinia, Listeria monocytogènes, Escherichia coli
exemples par ordre décroissant

- **Virus**

Hépatite A, norovirus, virus de Norwalk

- **Levures, moisissures, Parasites,**



DANGERS POTENTIELS DANS LES ALIMENTS

Micro-organismes

- moisissures,
- bactéries; salmonelles
- parasites;



Peuvent rendre malade



MICRO-ORGANISMES: *Anges*

- Moisissures des fromages bleus



- Ferments de la bière, la levure dans le pain



- Bacteries dans le yaourt



MICRO-ORGANISMES: *Démons*

1) Provoquent la dégradation des aliments

En modifie l'aspect:

Moisissures sur une orange

Modifie l'odeur: lait sûr

Modifie le goût: viande avariée



2) Rendent malades:

- Infection alimentaire
- Intoxication alimentaire



MICRO- ORGANISMES

Se développent:

En conditions favorables:

de température, etc

Attention respect des températures



S'éliminent :

A la cuisson

Bouillir, rôtir, frire

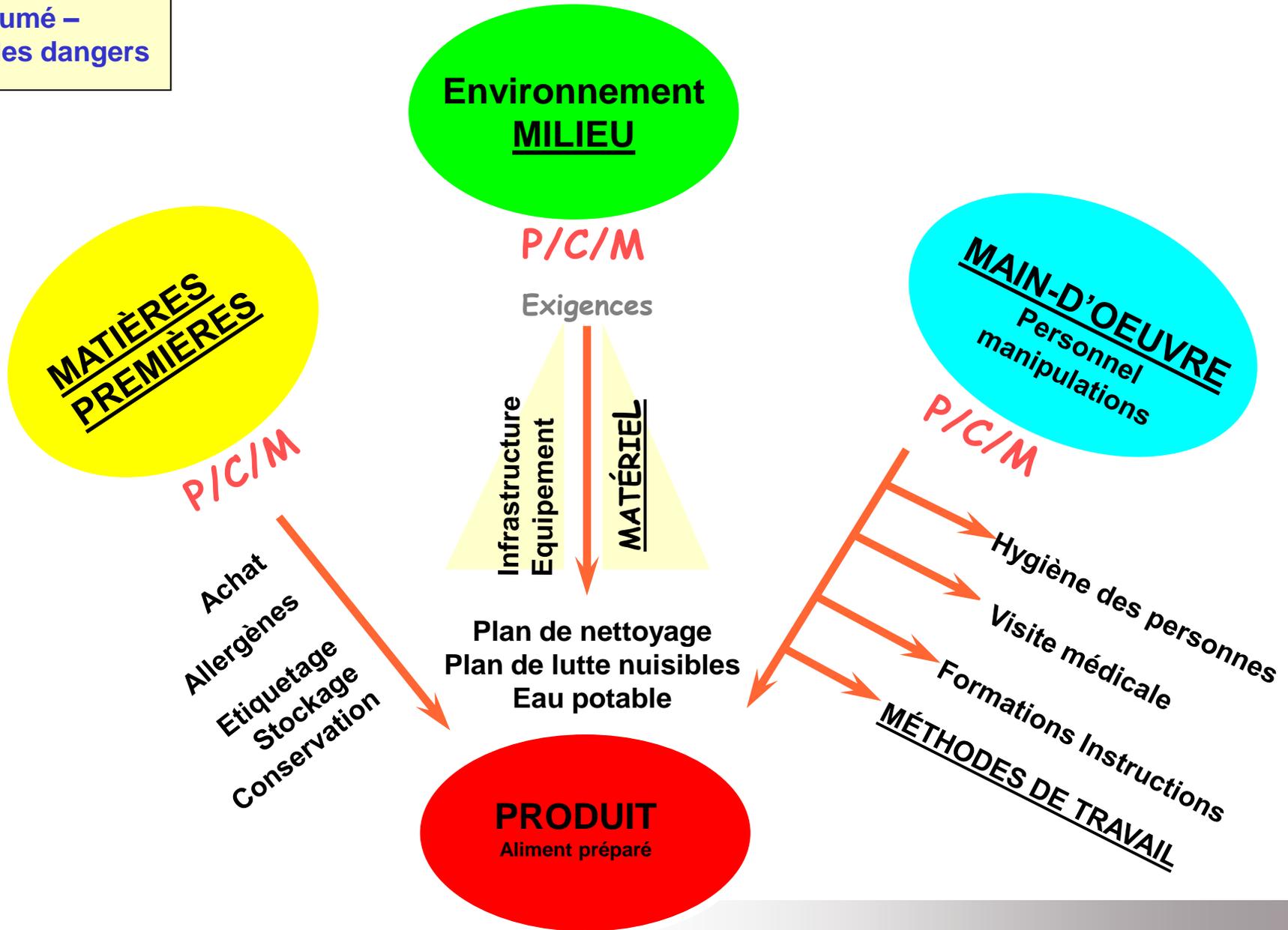


CONTAMINATION CROISÉE ?

- La contamination entre:
 - sain / déjà contaminé
 - cru / cuit
 - froid / chaud
 - poubelles
 - matériel,
 - mains sales...



Résumé –
origine des dangers



Voilà ce qui ne doit pas arriver



Aperçu du rapport d'activités 2008

Secteur Horeca -Collectivites

7.331 missions dans 7.116 Ets.

Résultats infrastructure
et hygiène

INSP

INSP Défavorables

• Horeca classique	5.583	51,0%
• Ambulants	536	29,1%
• Cuisines de collectivité	997	35,0%
• Biberonneries	79	20,0%
• Prisons	6	50,0%
• Homes	221	29,0%



sécurité alimentaire = Autocontrôle

basé sur les principes du système HACCP

Comment atteindre l'objectif?

- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Le contrôle des dangers à tous les stades de la production, de la vente, de la livraison...
- Traçabilité
- Notification obligatoire



AUTOCONTRÔLE

- BUT
 - Sécurité alimentaire
 - La qualité légale des produits
 - Traçabilité
- + Notification obligatoire



En pratique:

- A l'aide du GUIDE

Rédigé par les fédérations professionnelles:

VDV Nationaal Verbond voor de Zelfstandige Voedingsdetailhandel
vzw aangesloten bij Unizo

FEDIS Federation Belge de la Distribution

UCM Union des Classes Moyennes

Validé par l'AFSCA



Les Bonnes Pratiques (BPH)

1. la conception des infrastructures et des équipements ;
2. la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
3. le traitement et la gestion des déchets alimentaires ;
4. la lutte contre les nuisibles ;
5. le nettoyage et la désinfection ;
6. la qualité des eaux utilisées ;
7. la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud ainsi que l'enregistrement et la gestion des non conformités ;
8. la santé du personnel pour autant qu'elle ait des effets sur la sécurité de la chaîne alimentaire ;
9. l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires ;
10. la formation du personnel.
11. Emballages
12. Dates de péremption



Maîtrise de la chaîne du chaud et/ou de la chaîne du froid

Viande fraîche	Max. 7°C
Poisson frais	Température de la glace fondante, max. 4°C
Viande fraîche de volaille Viande hachée	Max. 4°C
Denrées à réfrigérer	Max. 7°C ou température mentionnée sur l'emballage
Plats chauds	Min. 65°C
Huiles ou graisses de friture	Max. 180°C
Denrées surgelées	-18°C ou plus froid encore



La maîtrise de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud

- La chaîne du froid est contrôlée: frigos, comptoirs, surgélateurs
- La chaîne du chaud est contrôlée: bain-marie...
- Les DA à chauffer ou à refroidir le sont rapidement



Etiquetage: certaines mentions sont obligatoires

- Dénomination commerciale
- Liste des ingrédients
- Quantité nette
- Date de péremption
- Règles de conservation
- Nom et adresse du responsable
- N° de lot
- Allergènes
- ...



La date

Il existe 2 sortes de mentions suivant le risque :

- **Date de durabilité minimale : DDM**
 - Signifie : « à consommer de préférence... »
- **Date limite de consommation : DLC**
 - Signifie : « à consommer jusqu'au... »



La DDM

- « **A consommer de préférence avant le ou avant fin... »**

Cette mention indique que l'aliment peut être consommé après la date indiquée. C'est une indication de qualité commerciale

Expl: le biscuit devient mou; la sauce perd du gout....



La DLC

- « à consommer jusqu'au... »

Dans ce cas, il est **interdit** de vendre, donner, distribuer l'aliment après cette date

Parce que c'est un aliment qui se détériore et peut rendre le consommateur malade

Expl: le yaourt, le jambon, les produits frais en général.....



Les emballages

Les denrées alimentaires sont protégées, emballées
avec des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments
déclaration de conformité





Distributeur automatique

- Ne peuvent être vendues que des DA préemballées -> éviter les contaminations
- Distributeur doit être nettoyé régulièrement
- Pour la vente de DA à réfrigérées, la température doit être contrôlée.
- En cas de panne: verrouillage automatique
- Nom, raison sociale, adresse, téléphone: visible



Lait acheté à la ferme

- Le fermier producteur doit être enregistré à l'AFSCA
- L'école acheteuse doit avoir l'autorisation de l'AFSCA pour la distribution
- BPH respectées:
 - Température
 - Récipients propres
 - Temps de conservation limité
 - Distribution dans de bonnes conditions



HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

=

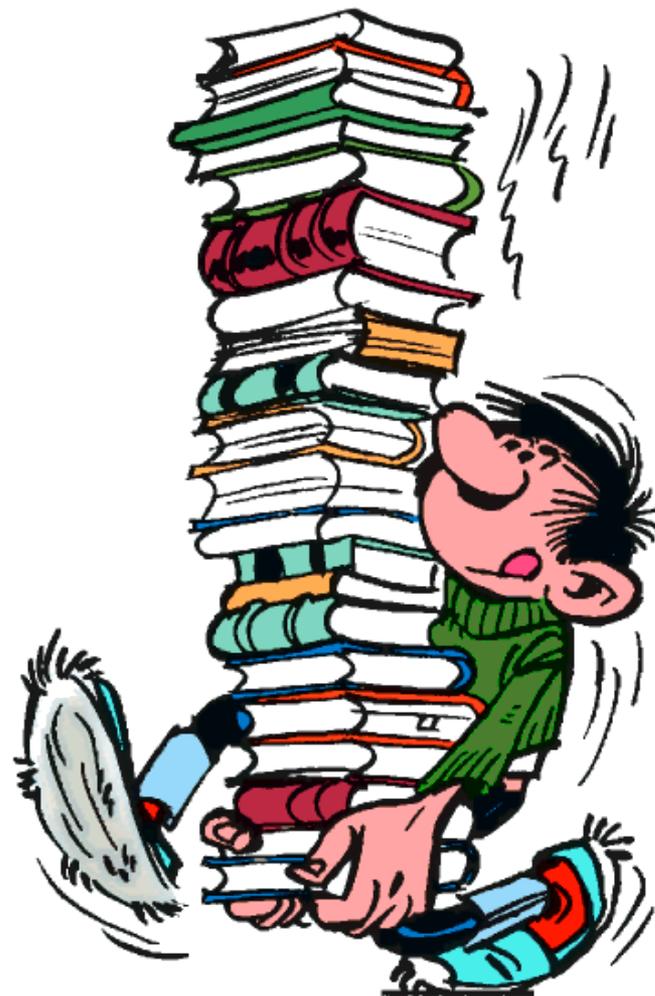
« analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise »

=

Méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments



III Traçabilité



Traçabilité

= capacité de suivre le cheminement d'un produit

Si B2C, IN suffit

→ registre d'entrée : ex. Bons de livraisons classés chronologiquement

- la nature du produit,
- l'identification et la quantité du produit,
- la date de réception,
- l'identification du fournisseur
- ...



Traçabilité

- Conserver les documents pendant 2 années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans
- Petites entreprises → Assouplissements
 - **Enregistrement**: endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente du produit ;
 - **Conservation des documents** : 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ou à défaut au minimum 6 mois.



IV Notification



IV NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Avertir l'UPC par



ET

confirmer l'information en transmettant immédiatement en même temps le **formulaire de notification**

par fax ou par e-mail,
en complétant au minimum les champs obligatoires

- Plus d'infos sur <http://www.afsca.be/notification-obligatoire/>



QUI CONTRÔLE ????

- Autorité:
- Organismes de contrôle
- Opérateur assure lui-même son **autocontrôle**



Règlementation en hygiène

- Contrôle à l'aide des checks-listes

<http://www.favv-afscs.fgov.be/checklists-fr/>

Exemple:. Horeca

- Horeca: autocontrôle (DIS 2033)
- Horeca : infrastructure, installation et hygiène (DIS 2094)
- Horeca: traçabilité (DIS 2179)
- Horeca: notification (DIS 2188)
- Horeca: réglementation tabac (DIS 2003)



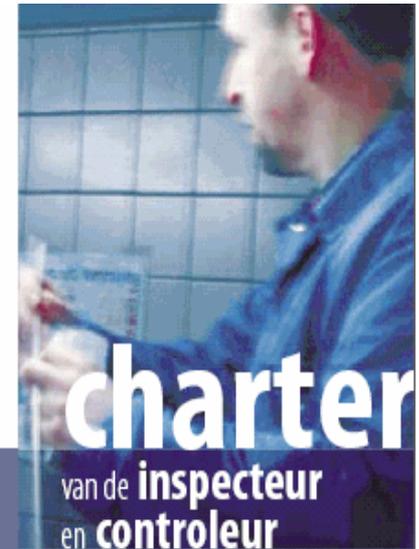
Conséquences d'un mauvais résultat du contrôle

- Recontrôle programmé et payant
- Destruction de denrées alimentaires
- Saisie conservatoire
- Pv
- Fermeture



Contrôle: fin

La personne contrôlée est informée du résultat de l'enquête, des voies de recours et la manière dont les règlements peuvent être consultés.



FAVV
WTC II
Simon Bolivarlaan, 30
1000 Brussel
Tel.: 02 208 34 11
Fax: 02 208 33 37
e-mail: info@favv.be

www.favv.be

Gedragscode
voor de Inspecteurs en Controleurs
van het Federaal Agentschap
voor de Veiligheid van de Voedselketen



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

.be



Communication : outils

• Communication interne

- Foodnotes (bulletin d'information)
- Intranet

• Communication externe

- Site web
- Service de presse
- Point de contact
- Bulletin
- Brochures d'info
- Rapport annuel – business-plan
- Participation manifestations - exposés



bulletin
de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Mars 2003

Actualité
Acrylamide dans les denrées alimentaires
Importation par des particuliers
des États européens

Dossier
Les laboratoires de l'AFSCA

Faits et chiffres
La lutte contre l'ESB en Belgique
Le financement de l'Agence alimentaire

Recette
Un bon repas pour le carême...

Sachez ce que vous mangez
Nourriture et santé

Éditeur responsable
Piet Vanthemsche
WTC, Tour II – 2^{ème} étage
Avenue Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Abonnement
Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vos abonnements, envoyez un e-mail à abonnement@afscab.be ou appelez le 02 512 20 00 (WTC II – 2^{ème} étage), Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant « Abonnement Bulletin AFSCA ». Spécifiquement pour les abonnés de la Belgique (par e-mail ou par la poste), N'oubliez pas de fournir votre nom, adresse et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro
Piet Vanthemsche, Pascal Hubart,
Ariane Van Der Stappen, Michel Goffin,
Herman Deleu, Ward Goossens, Gerda
Erdhaaz, Benoit Delmestre, Marie Claire
Ternstedt, Jan Gennepin (Re-out).

Copyright
Les articles peuvent être repris
en mentionnant la source.

Correspondance
Vos réactions sont les bienvenues.
L'adresse mentionnée ci-dessus.
Vous trouverez notre site internet
www.afscab.be

L'Agence alimentaire

Acrylamide dans les denrées alimentaires sur le marché belge: premiers résultats

Actualité

denrées alimentaires n'ait été découverte que récemment, on peut admettre que le problème existe depuis de nombreuses années, en fait depuis que l'homme prépare la nourriture de la manière mentionnée ci-dessus.

Ente-temps, les chercheurs continuent à étudier la chose afin de mieux scruter les processus de formation et les mécanismes d'action de l'acrylamide. De leur côté, les producteurs d'aliments mettent au point des procédés qui permettent d'obtenir de plus faibles teneurs en acrylamide.

Le rapport, ainsi que l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène publique et les réponses aux questions souvent posées, peuvent être consultés sur le site Internet de l'Agence alimentaire:
<http://www.afscab.be>

Au printemps 2000, une équipe de chercheurs suédois a découvert que l'acrylamide, une substance utilisée notamment dans l'industrie du plastique et de la peinture et aussi dans l'épuration des eaux, se rencontre également dans l'alimentation. Elle se forme de façon naturelle pendant le processus de cuisson ou de friture de certaines denrées alimentaires. Il n'est donc pas question de pollution externe. L'acrylamide est une substance qui peut être potentiellement cancérigène pour l'homme. Étant donné que la découverte de la présence d'acrylamide dans l'alimentation est récente, il y a très peu de données disponibles à propos des risques réels.

Les produits alimentaires présents sur le marché belge ont également été analysés.

Les résultats confirment ce qu'on avait relevés des études internationales: l'acrylamide est surtout présent dans les chips. Un deuxième groupe est constitué des céréales pour petit déjeuner, des cornflakes et du popcorn, ainsi que de biscuits (principalement les spéculoos) et des frites. Dans le café en poudre, le chocolat et le pain des petits pains, on n'a pas constaté de quantités mesurables.

Celui qui adopte une alimentation saine et variée ne doit donc pas se faire de soucis immédiats. Bien que la présence d'acrylamide dans les

L'acrylamide, sous forme de polyacrylamide (polymères), est utilisé dans de nombreuses applications industrielles, en particulier dans le traitement des eaux et dans la fabrication du papier. Toutefois, une contamination des aliments par des résidus d'acrylamide provient de l'emballage papier ou de foin utilisé dans la préparation des denrées alimentaires n'a pas été constatée. Le mécanisme exact de formation est encore inconnu, mais tout indique que l'acrylamide est produit pendant la cuisson et la préparation des aliments riches en hydrates de carbone (amidon, sucres). Seuls les modes de cuisson de type sec sont concernés: cuisson au four et au grill, séchage, friture. On ne trouve pas ou peu d'acrylamide dans les aliments cuits dans l'eau. Des valeurs élevées d'acrylamide ont surtout été mesurées dans les aliments riches en amidon et chauffés à des températures nettement supérieures à 100°C. Cette catégorie d'aliments englobe un large éventail de denrées alimentaires, dont beaucoup n'ont pas encore été examinées.

Note: 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.

Merci de votre attention

www.afsca.be

Cellule de vulgarisation

Christiane Borgo

E-mail: voorlichtingvulgaris@afsca.be

