



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

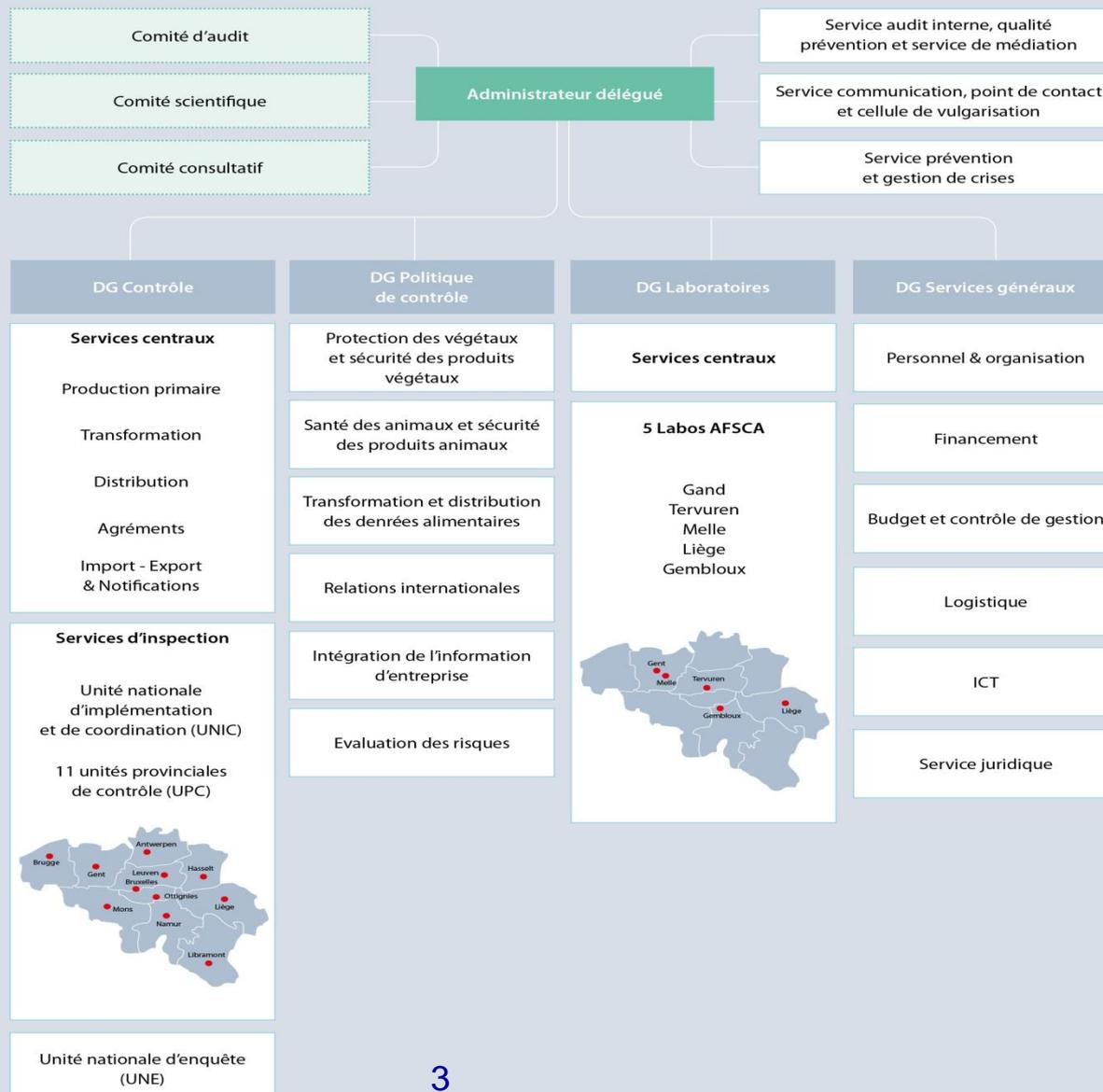
Une Agence acceptée des opérateurs et reconnue par la
société et les consommateurs

Jean-Sébastien Walhin
Porte-parole
27-01-2016



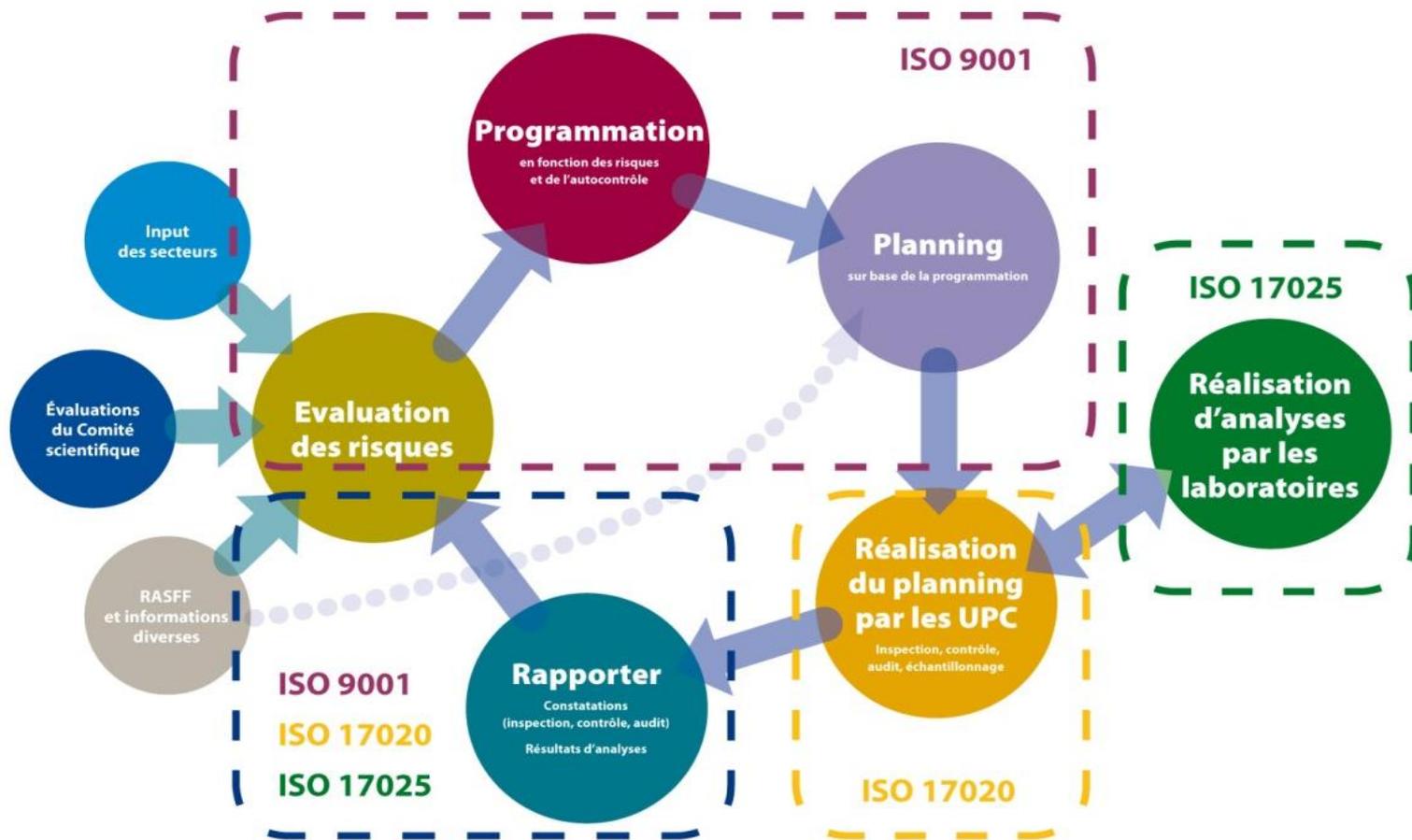
L'AFSCA AUJOURD'HUI

Organigramme de l'AFSCA



Une Agence sous contrôle





La tâche principale de l'AFSCA: Contrôles officiels basés sur le risque



157.000 opérateurs

5 laboratoires
(ISO 17025)

130.000 missions chez
74.000 opérateurs

Un réseau
de 50
laboratoires
externes

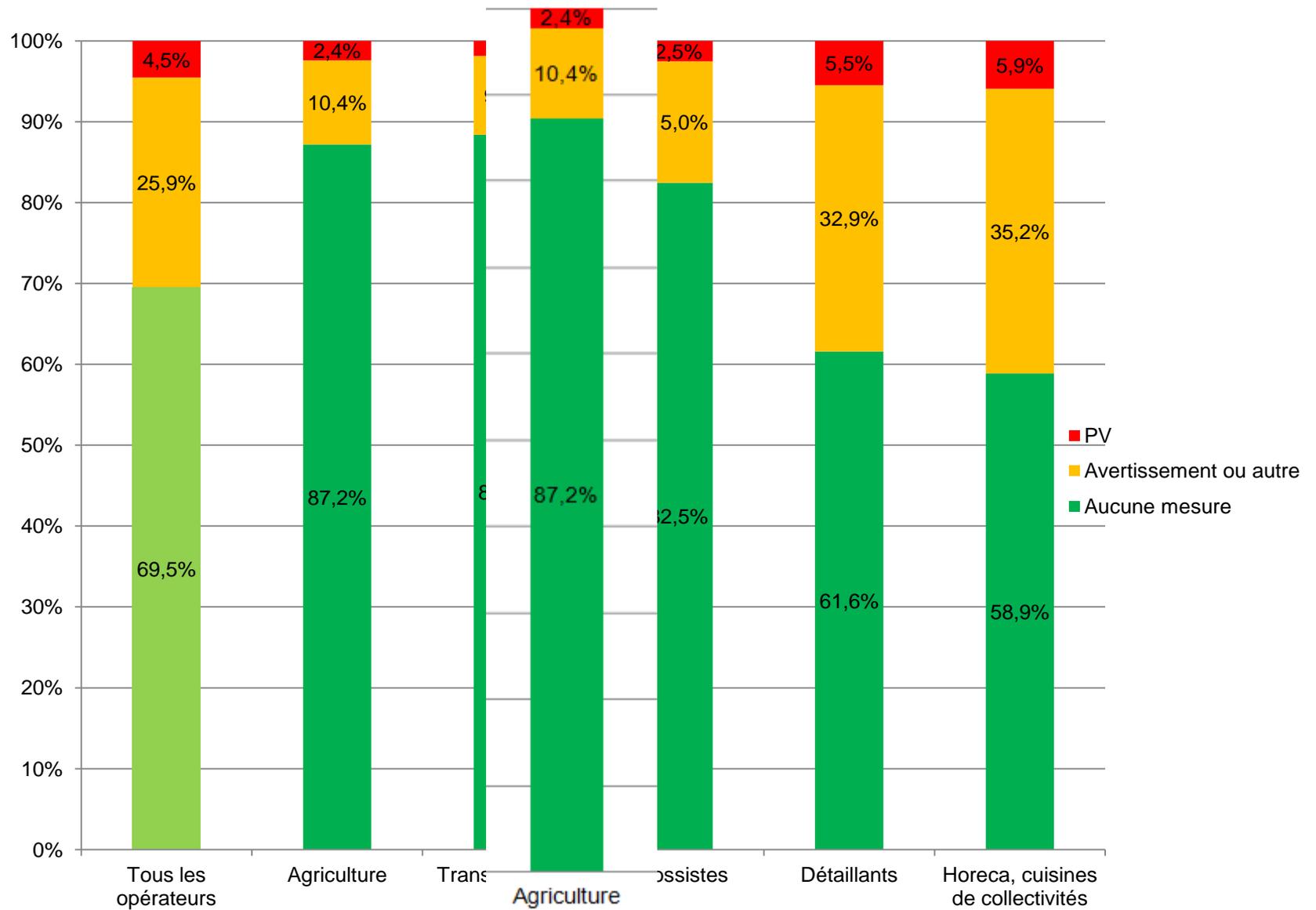


68.000
échantillons

220.000
certificats à
l'exportation

Un budget de 167
millions d'euros (dont
57% de la dotation)

1.310 membres du
personnel





Un contrôle favorable dans les petites entreprises : tout à fait réalisable !

Producteurs de produits laitiers à la ferme : 339 missions chez 331 opérateurs (sur un total de 664)



	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	335	94%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	233	96%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	204	92%
Système d'autocontrôle	201	97%
Notification obligatoire	173	99%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	116	100%
Total	1.262	96%



Causes des non conformités relevées lors des contrôles

- Formation et connaissances insuffisantes.
- Réglementation complexe.
- Manque d'habitude des contrôles.
- Processus/risques complexes et difficilement maîtrisables.



Causes des non conformités relevées lors des contrôles

- Exigences administratives perçues comme inutiles.
- Croissance/extension de l'entreprise et de ses activités impliquant le respect de règles plus strictes.
- Refus de respecter la réglementation.
- ...



Initiatives déjà prises par l'Afsca

- De nombreuses initiatives ont été prises pour aider l'opérateur à effectuer ses activités d'une manière correcte (par ex : cellule de vulgarisation, syllabus, film didactique, check-lists,...).
- L'accent mis sur la formation et la documentation.
- La collaboration avec les organisations sectorielles s'est avérée être un facteur de réussite absolument nécessaire.

NB : Le but de ces initiatives n'est jamais de faire concurrence à des initiatives existantes qui viennent des secteurs ou d'autres autorités, mais bien de les compléter.



Initiatives déjà prises par l'Afsca

- Explications individuelles aux opérateurs via **participation aux événements** (Agribex, Foire de Libramont, etc.).
- Création en 2015 d'une **brochure** « comment aborder sereinement un contrôle AFSCA » pour le primaire.
(passez à notre stand durant la pause!)
- Autocontrôle
 - Guides d'autocontrôle (guide d'autocontrôle générique inclus) – les **fiches quick start** ont été rédigées comme un complément aux guides.
 - Ils sont en plus complétés par un **FAQ**.
- La réglementation est traduite dans les différentes **check-lists**. Ces check-lists sont disponibles sur notre site internet! <http://www.afsca.be/checklists-fr/>



Nouvelle initiative



Création d'une cellule d'accompagnement des petits producteurs au sein de l'Afsca

Objectifs : meilleur encadrement individuel de :

- l'opérateur qui **démarre** une nouvelle activité,
- l'opérateur qui **étend** son activité à un domaine qui a un autre niveau d'autorisation/agrément,
- l'opérateur en activité qui, après un contrôle afsca, doit se **mettre en ordre** et qui a besoin d'un soutien technique/scientifique particulier. Importance d'une plate-forme pour les petits producteurs en chaîne courte.



Nouvelle initiative



Création d'une cellule d'accompagnement des petits producteurs au sein de l'Afsca

- ⇒ Soutenir les petits producteurs à se conformer aux normes sanitaires.
- ⇒ Productions artisanales de qualité et normes sanitaires européennes sont possibles.
- ⇒ Rassembler et rendre accessible facilement toutes les initiatives de vulgarisation déjà prises par l'Agence au sein d'une structure & la développer.



Remarques

- L'Agence contrôle systématiquement le travail d'environ 150.000 opérateurs. Il n'est pas possible de mettre en place un accompagnement individuel de tous les opérateurs. Vu les résultats des contrôles, ce n'est pas nécessaire!
- L'exécution des contrôles et l'encadrement doivent être deux activités clairement séparées.
- Une bonne information par le contrôleur pendant le contrôle en général et pendant le debriefing du contrôle en particulier = aide précieuse pour l'opérateur.
- Demande(s)...?



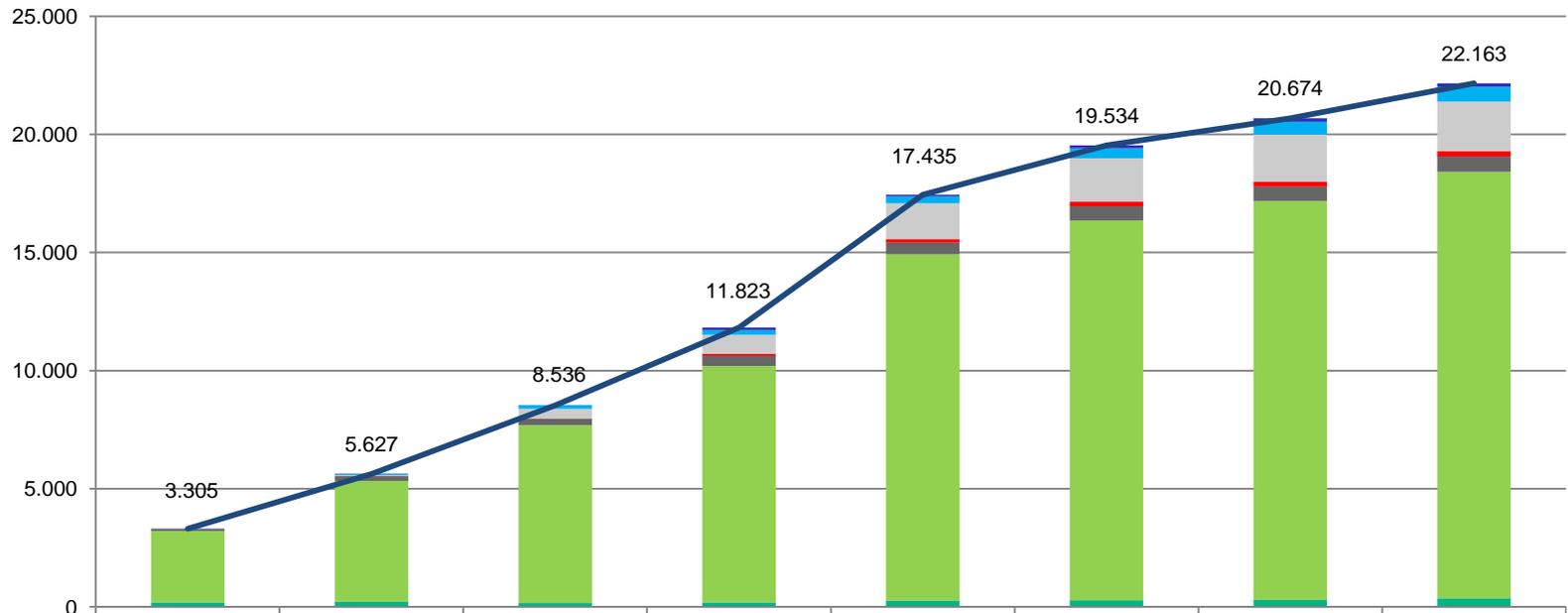
Opérateurs dans la chaîne alimentaire 2014

Agro-fourniture	4.025
Production primaire	42.201
Transformation	2.988
Distribution	39.776
Horeca et cuisines de collectivités	59.573
Services	3.387
Autres secteurs	4.904
<hr/> Total	<hr/> 156.854



Confiance dans les entreprises : autocontrôle

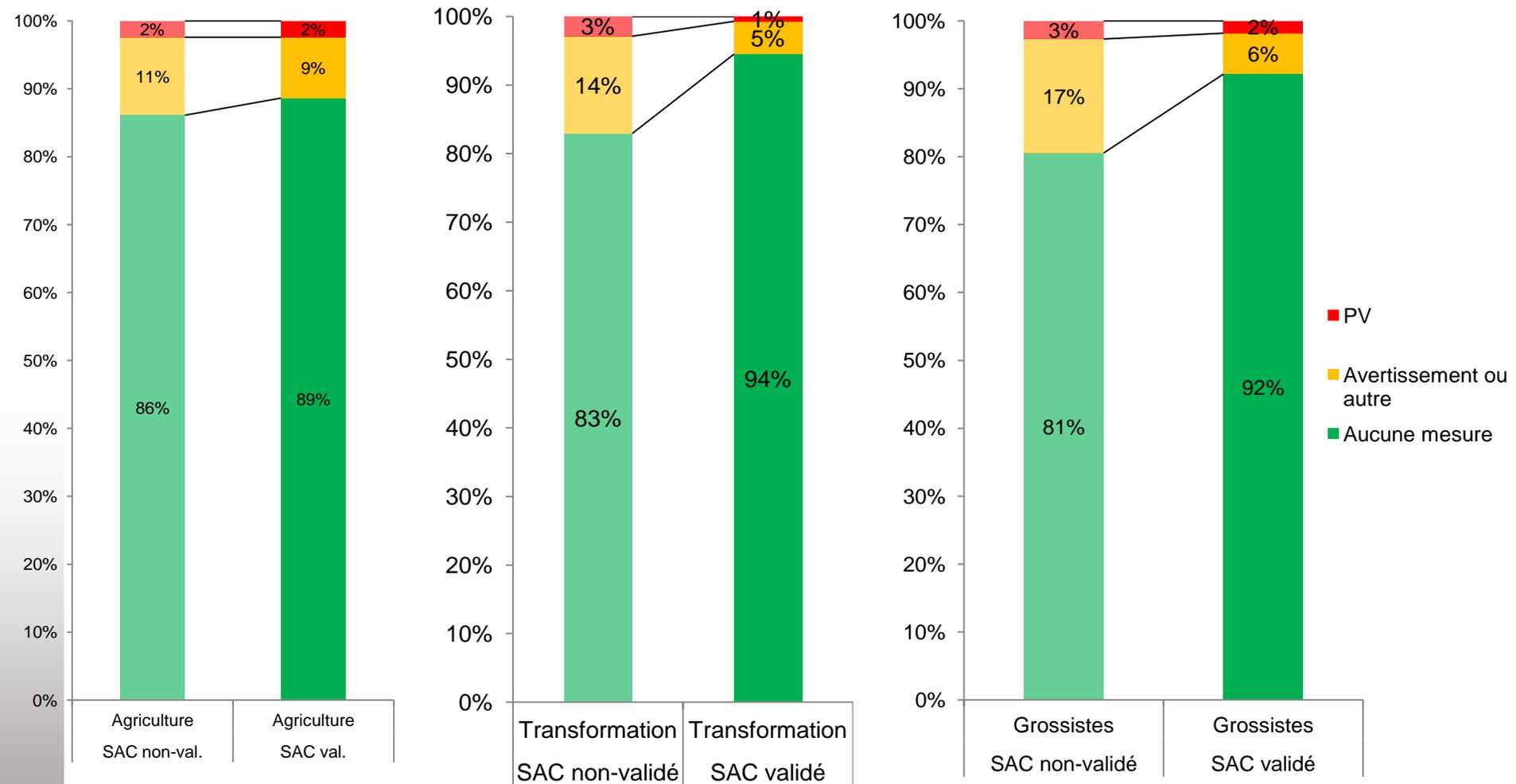
Fin 2014, 22.163 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour toutes leurs activités



**Renforcement de l'autocontrôle = une volonté de
Monsieur le Ministre Borsus**



Effets d'un système d'autocontrôle validé



**Tout ça, c'est bien mais...
la pratique?!**



Etape # 1: se faire connaître!



• www.afsca.be

→ Professionnels

→ Agréments, autorisations et enregistrements

→ modèle du formulaire de demande d'enregistrement

The screenshot shows the AFSCA website interface. The header includes the AFSCA logo and the text 'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire'. In the top right corner, there are links for 'Recherche de A à Z' and 'Plan du site'. The main navigation menu on the left lists various categories, with 'Agréments, autorisations et enregistrements' highlighted. A green arrow points from this menu item to the main content area. The main content area features a sub-header 'Agréments, autorisations et enregistrements' and a paragraph stating that all active operators in Belgium must be registered. Below this, there are three links: 'Législation', 'Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément', and 'Conditions d'agrément et d'autorisation'. A second green arrow points from the 'Modèle du formulaire...' link to the right. On the right side of the page, there are two boxes: 'Fiches d'activités' with a red document icon, and 'Foodweb' which provides information on searching for active operators and consulting their files.

AFSCA
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Recherche de A à Z
Plan du site

Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

Agréments, autorisations et enregistrements

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

- » [Législation](#)
- » [Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément](#)
- » [Conditions d'agrément et d'autorisation](#)

Fiches d'activités

Foodweb
Permet de rechercher les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire et, aux opérateurs, de consulter leur dossier, de s'enregistrer auprès de l'AFSCA, ...

- Pour remplir la demande d'activité: besoin des **CODES D' ACTIVITÉS**
→ Voir dans **fiche d'activité** correspondante.

nb: codes = en haut à droite fiche d'activité : PL, AC, PR

- Remplir et envoyer à l'UPC - Unité Provinciale de Contrôle

AFSCA
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Recherche de A à Z
Plan du site

Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

Agréments, autorisations et enregistrements

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

- » [Législation](#)
- » [Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément](#)
- » [Conditions d'agrément et d'autorisation](#)

Fiches d'activités

Foodweb
Permet de rechercher les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire et, aux opérateurs, de consulter leur dossier, de s'enregistrer auprès de l'AFSCA, ...

Etape # 2: A qui m'adresser, vers qui aller?



• Votre contact = **UPC** -Unité Provinciale de Contrôle !



AFSCA
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Recherche de A à Z
[Plan du site](#)

Accueil > [Contact](#) > Unités provinciales de contrôle (UPC) .be

- Professionnels
 - A propos de l'AFSCA
 - Organigramme
 - Contact**
 - Agréments, autorisations et enregistrements
 - Autocontrôle
 - Cellule de vulgarisation
 - Check-lists "Inspections"
 - Denrées alimentaires
 - Exportation pays tiers
 - Financement de l'AFSCA
 - Importation pays tiers
 - Laboratoires
 - Législation
 - Notification obligatoire
 - Production animale
 - Production végétale
 - Vente à la ferme
 - Vétérinaires indépendants
 - Bio-ingénieurs, ingénieurs

Les unités provinciales de contrôle (UPC)

L'AFSCA est présente dans chaque province au sein d'une Unité provinciale de contrôle à votre service tous les jours ouvrables de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30.



Carte de la Belgique

- » [Anvers](#)
- » [Brabant flamand](#)
- » [Brabant wallon](#)
- » [Bruxelles](#)
- » [Flandre occidentale](#)
- » [Flandre orientale](#)
- » [Hainaut](#)
- » [Liège](#)
 - [Antenne de St-Vith](#)
- » [Limbourg](#)
- » [Luxembourg](#)
- » [Namur](#)

- Votre contact = UPC -Unité Provinciale de Contrôle !

■ UPC du Brabant wallon

- Tél.
- Email
- Fax
- Courrier postal

Adresse : Espace Coeur de ville 1
2ème étage
B-1340 OTTIGNIES
BELGIQUE
[Comment y accéder ?](#)
[Plan d'accès](#)

Tél. : + 32 10 42 13 40
Fax : + 32 10 42 13 80
Courriel : Info.BRW@afscsca.be

Chef d'UPC : Jacqueline DUCULOT

Chefs de secteur
Production primaire : Xavier PATIGNY
Transformation : Daniel DEHARENG
Distribution : Nathalie RASSEL

Demandes de certificats pour
l'exportation, hors BECERT Export.BRW@afscsca.be

Pour une "[notification obligatoire](#)"

Tél. : + 32 10 42 13 40
Fax : + 32 10 42 13 80
Courriel : Notif.BRW@afscsca.be
GSM : + 32 478 87 62 16 (Uniquement en cas
d'extrême urgence en dehors des heures de service)



Etape # 3: Que dois-je savoir?



Comment aborder sereinement un contrôle AFSCA?



Priorité absolue: le RESPECT MUTUEL !



Notre mission centrale: les contrôles

- **Inspections** avec fréquences prédéfinies
 - **Présentation** du contrôleur et de la raison de sa visite.
 - Contrôle physique & administratif, utilisation de **check-lists**:
 - Différentes check-lists: infrastructure et hygiène, traçabilité, autocontrôle,...
 - Pondération: petits manquements (1,3) \leftrightarrow manquements importants (10,10*).
 - Garantit **l'uniformité & l'objectivité** des contrôles.
 - Références aux législations.
 - Disponibles sur www.afsca.be \rightarrow **transparence** du contrôle.



Notre mission centrale: les contrôles

- Inspections avec fréquences prédéfinies
 - Rédaction du **rapport** = encodage check-lists +imprimé +lissé sur place.
 - **Debriefing** du rapport avec l'opérateur = occasion pour discuter, comprendre, améliorer si besoin.
 - **Contrôle favorable** → inspection suivante = selon activité (1an, 3 ans,...).



Ex.: Production primaire (animaux, végétaux): 1x/8ans, voire 1/12 ans si réduit (=autocontrôle validé).

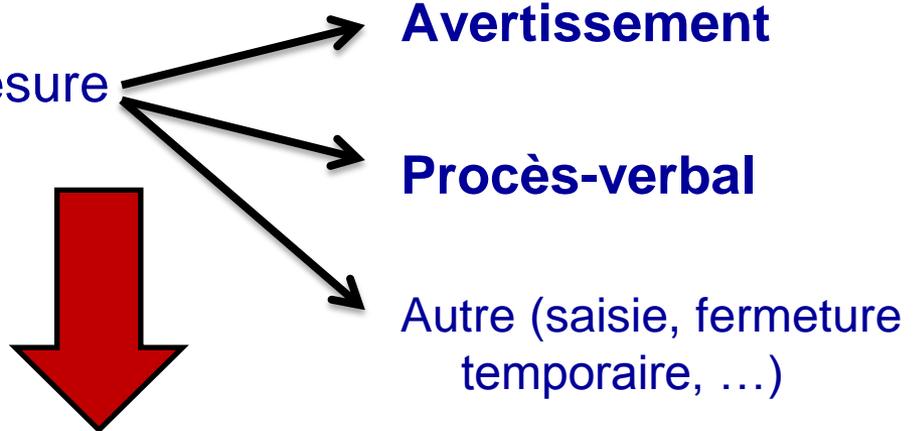
Abattoir à la ferme: 1x/an, voire 1x/2 ans si réduit.



Notre mission centrale: les contrôles

- Inspections avec fréquences prédéfinies

- Inspection non favorable → Mesure



RECONTRÔLE

- Mise en conformité (souplesse: pas 100% des points si NC = 1 ou 3).
- Délai de recontrôle = accord lors du debriefing 1^{ère} inspection.
- Cette prestation de l'Agence = non comprise dans contribution, càd payante.
- Si non conforme: procès-verbal et nouveau recontrôle.



Comment la pondération dans les check-lists influence le résultat final:

Inspection	Type de NC	Action	Résultat d'inspection
1	A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
2	A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable
3	A partir de 1 NC = 10 et T ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
4	A partir de 1 NC = 3 et T > 20 %	Avertissement	Non favorable
5	A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	Pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

$$T = \text{pourcentage total de NC} = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$



Notre mission centrale: les contrôles

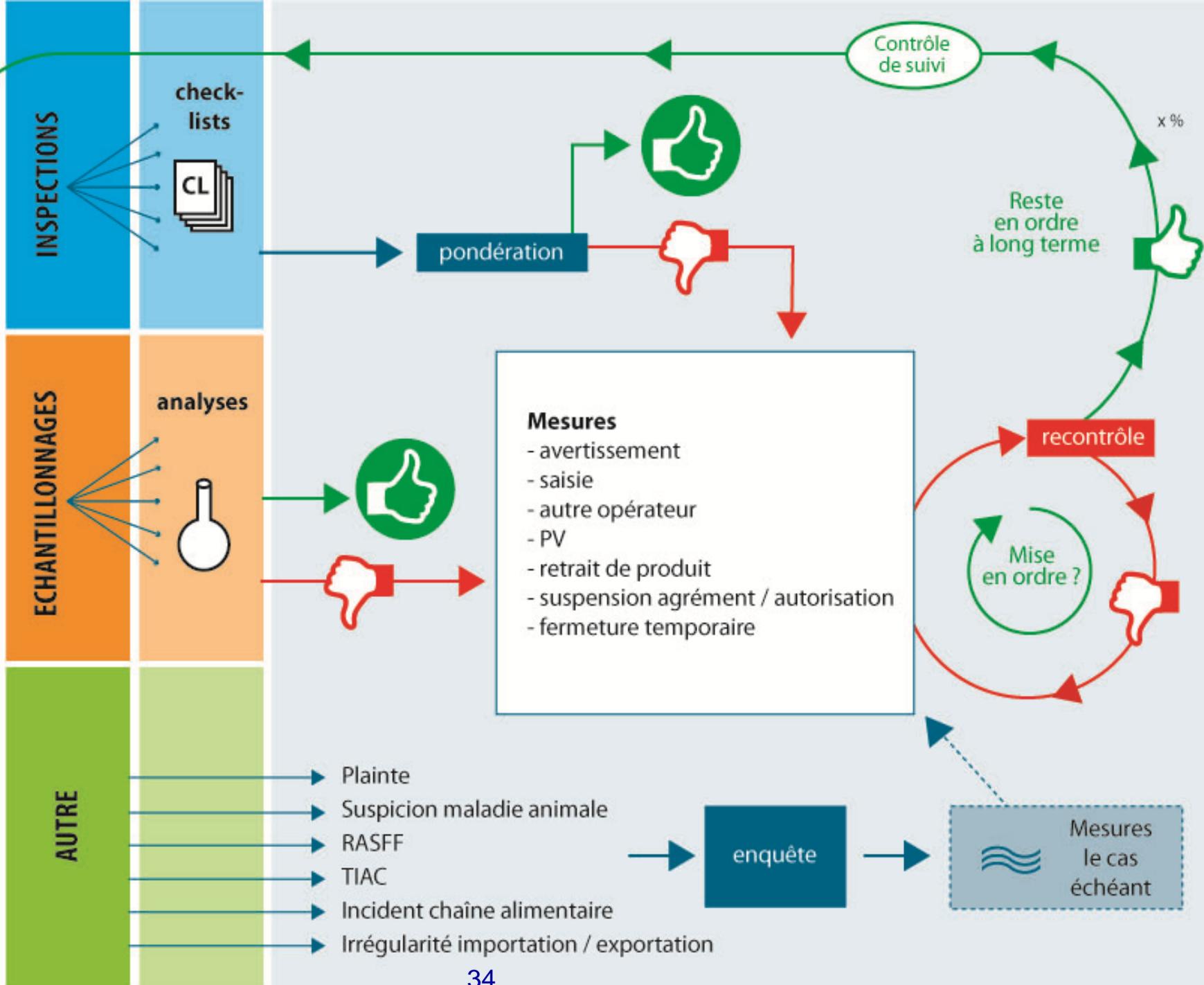


- **Echantillonnages**

- Lors d'une inspection (+ efficace, - de perte de temps pour tous)
ou
- Autre visite du contrôleur, sans inspection!
- Dans le cadre du plan de contrôle, ou autre: plainte consommateur, incident chaîne alimentaire,...
- Aux frais de l'Agence
- Si non conforme: mesure (nb si contre échantillon: possibilité contre-analyse → ce résultat prime. NB frais=opérateur)



MISSION



Vous avez des **obligations...** ...et également des **droits** 😊

Plusieurs possibilités, « par étape »



Je discute avec le contrôleur = **debriefing.**



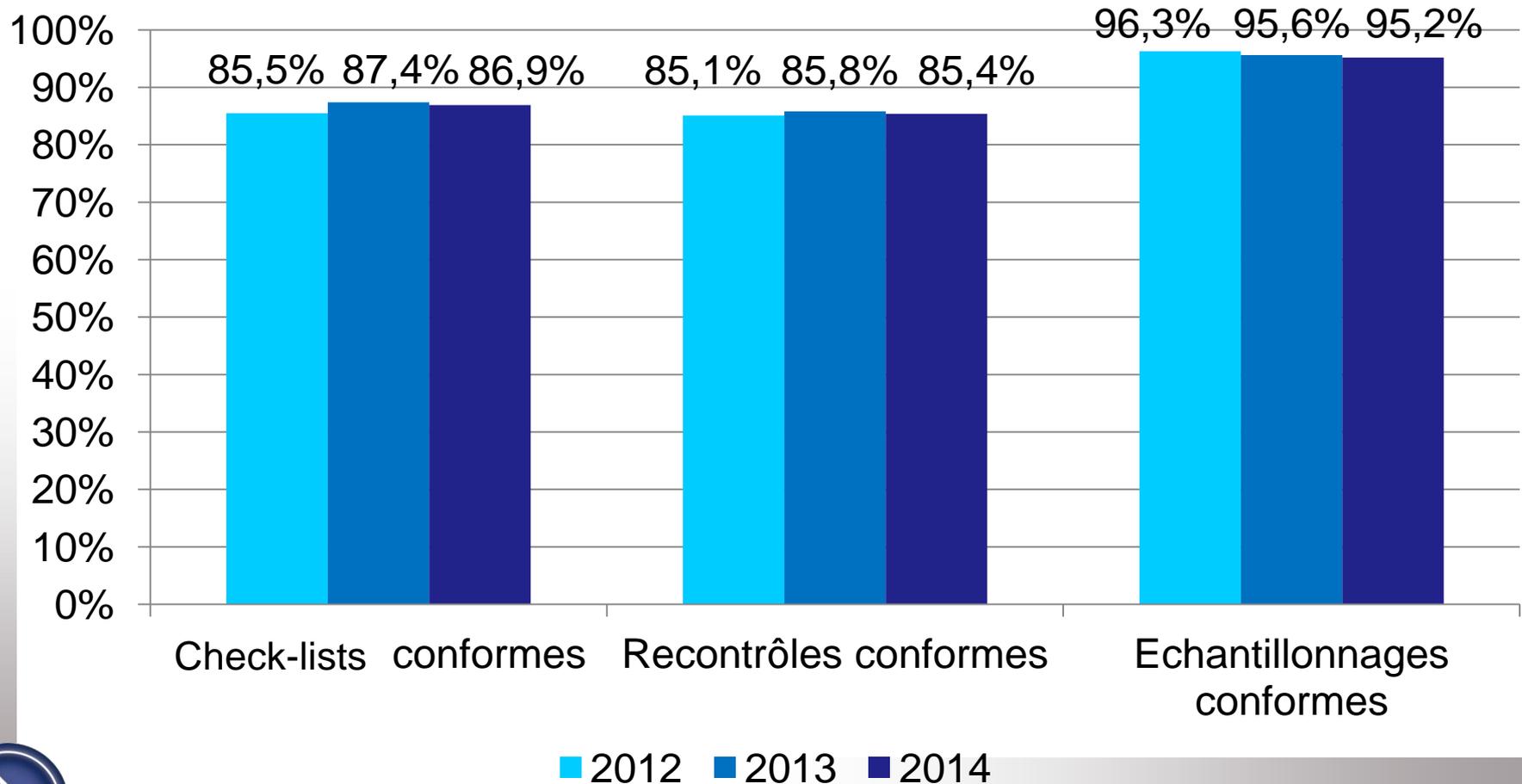
Je contacte l'**UPC**, je discute (tél., entretien,...).



Je contacte le **service médiation.**



Aperçu des résultats sur 3 ans



J'ai besoin d'infos...

→ site internet AFSCA

- Circulaires (ex. produits laitiers fermiers, analyses eaux,...).
- Brochures (transformation et vente à la ferme, ...).
- Guide « production et vente à la ferme pr.laitiers ».
- Check-lists, etc.



→ je n'ai pas internet/je ne trouve pas:

je contact l'UPC; AFSCA = service



Catégorie	Symbole visible dans Foodweb
Excellent	 Excellent
Très bien	 Très bien
Bien	 Bien
Satisfaisant	 Satisfaisant Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle
A améliorer	 A améliorer Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle
A améliorer	 A améliorer
Pas d'inspection récente	 Pas d'inspection récente

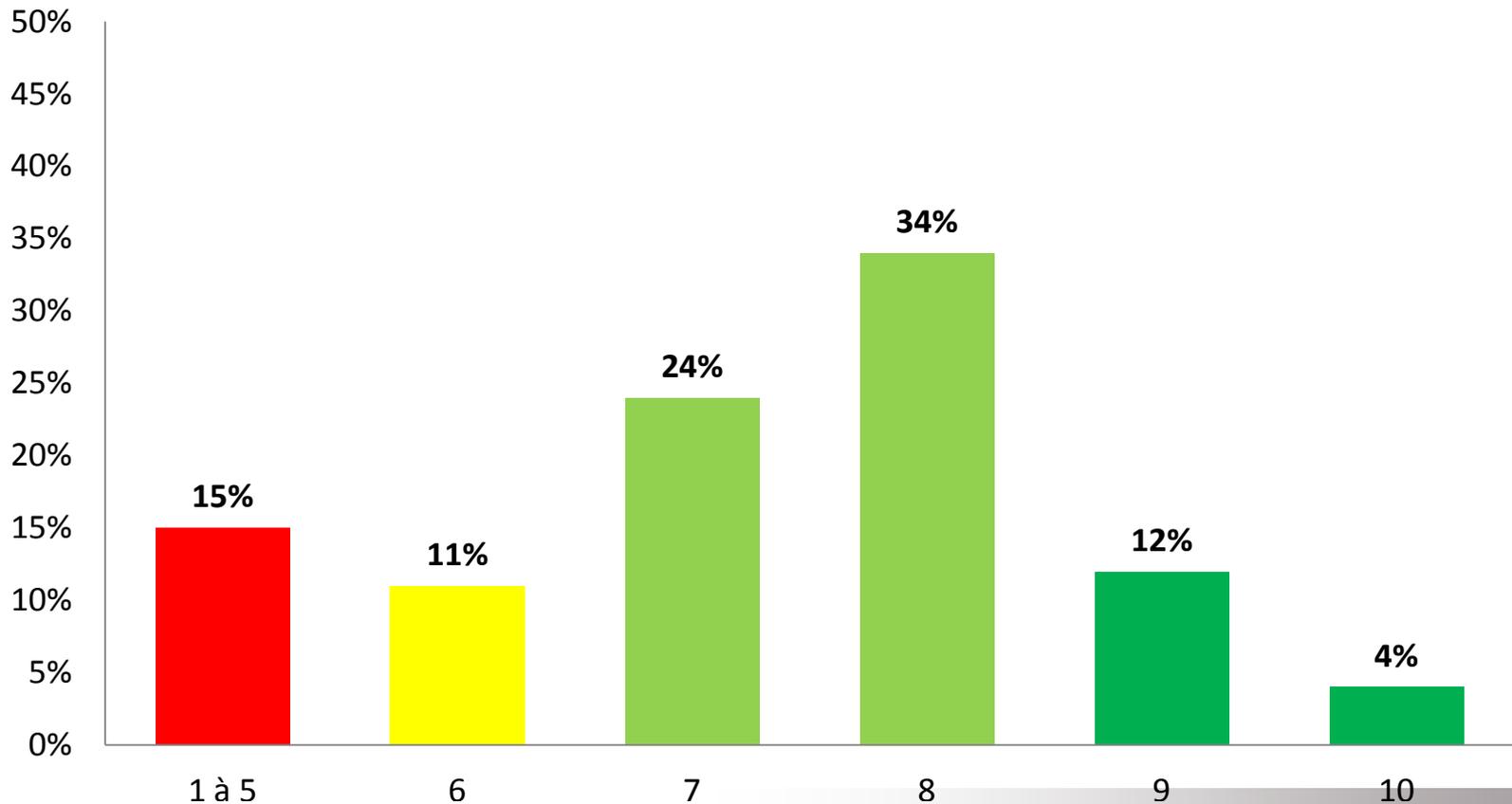
Une AGENCE TRANSPARENTE



Enquête satisfaction des opérateurs (2012; nouvelle en cours)

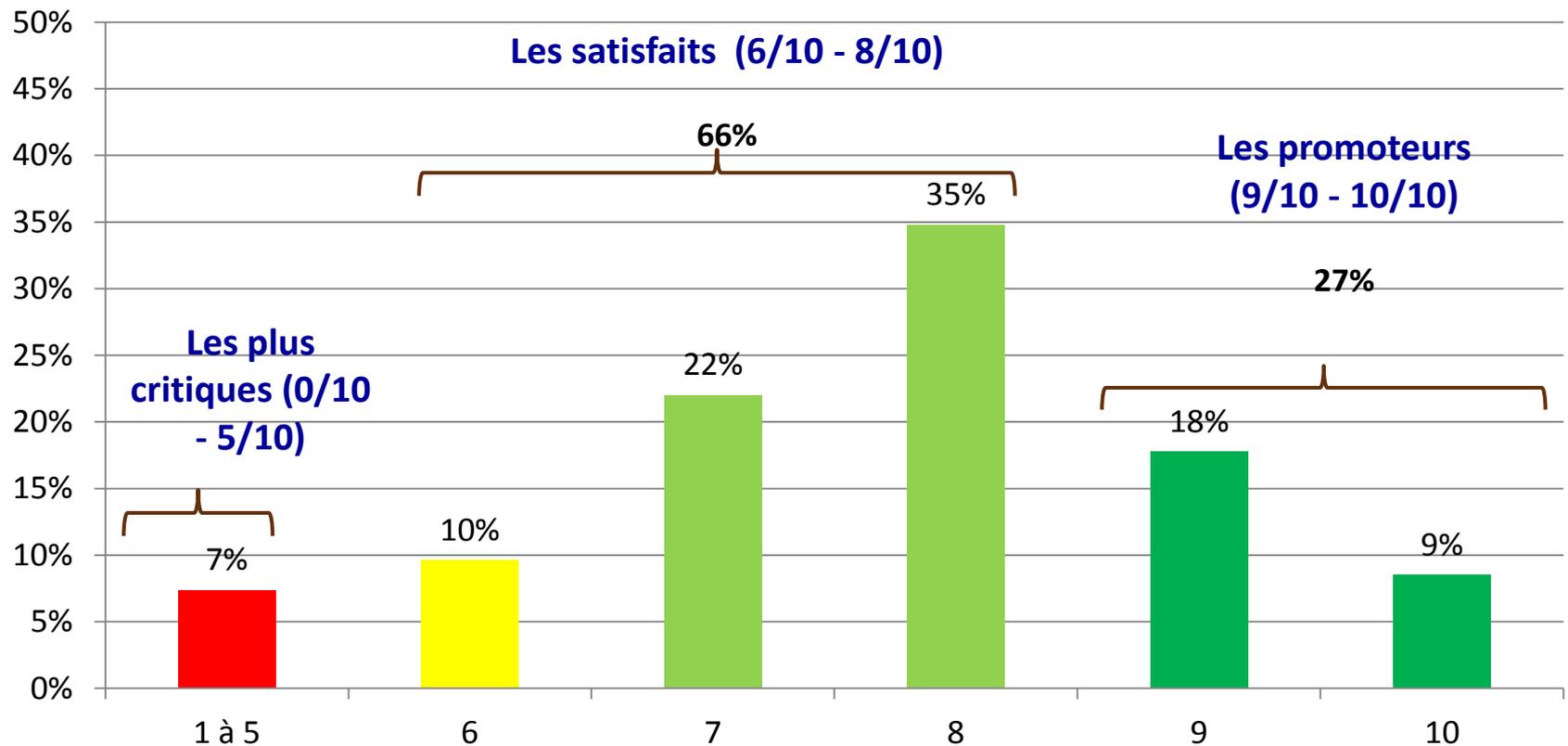
Dans quelle mesure êtes-vous satisfait des services rendus par l'AFSCA?
Donnez une cote sur 10 de votre appréciation globale du travail de l'AFSCA.

→ **85 % des opérateurs apprécient ou apprécient fortement le travail de l'AFSCA**

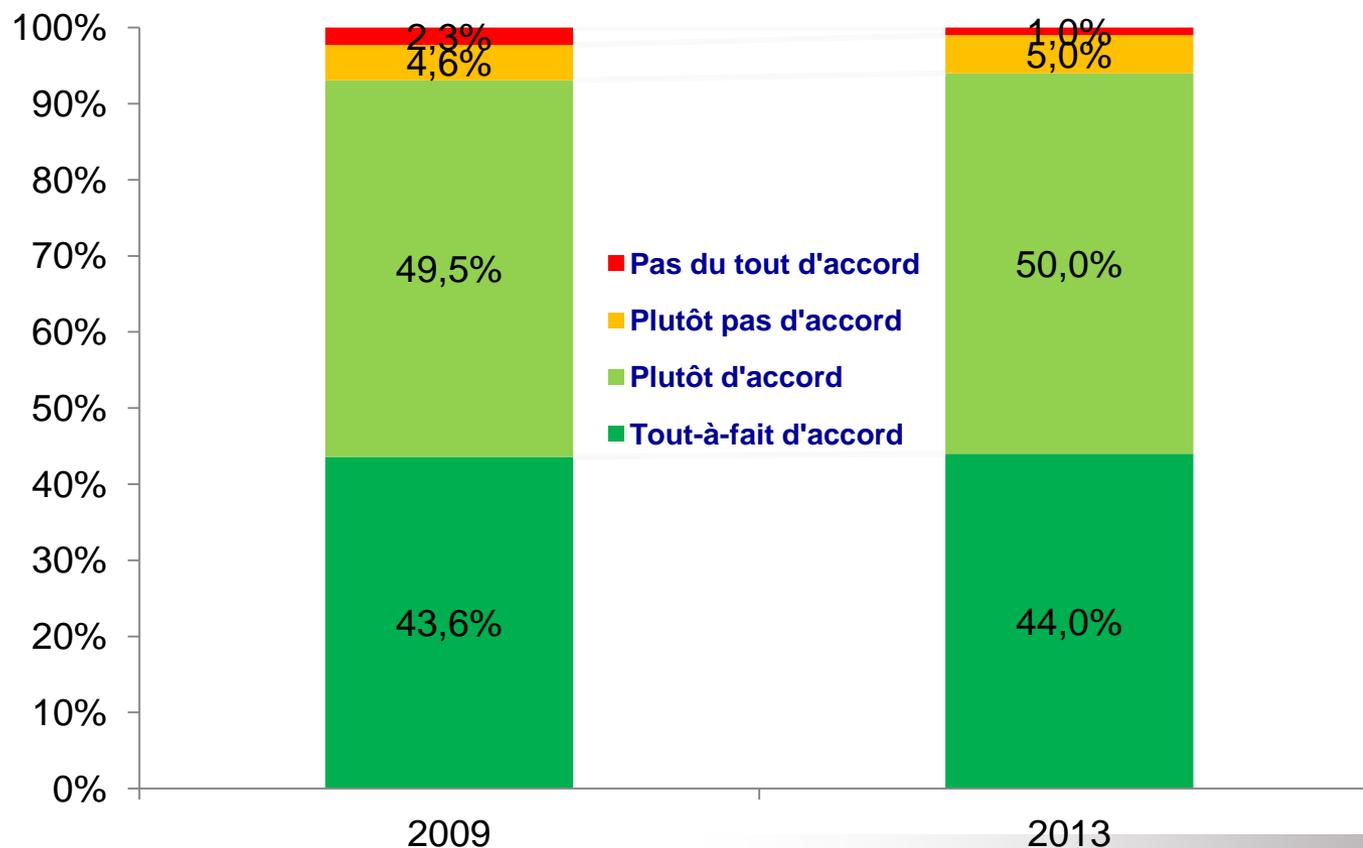


Enquête satisfaction des consommateurs (2013)

93% des consommateurs sont satisfaits ou très satisfaits du travail de l'AFSCA



L'AFSCA concourt à l'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire et à la fiabilité des produits belges





**Un objectif commun:
un consommateur satisfait!**

