


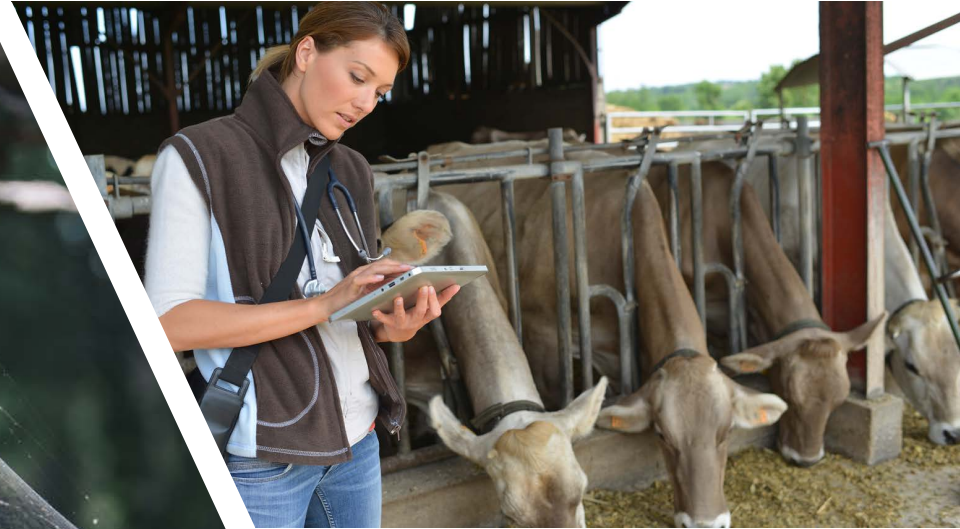
# AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - AFSCA -

Vinum et Spiritus  
30-10-2019





**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.**



# Notre mission principale : *les contrôles*

## Inspections suivant le plan de contrôle

- fréquences d'inspection fixées au préalable → checklists
  - recontrôles : inspections défavorables (1 ou plusieurs après le temps nécessaire à la réalisation des adaptations requises)
  - On cible les moins bons élèves: contrôles de suivi!
- échantillonnages
  - 1 ou plusieurs échantillons sont prélevés pour analyses en laboratoire



**Inspections hors plan de contrôle** → Plainte, RASFF, TIAC, incident dans la chaîne alimentaire...



# Contrôle par l'AFSCA

## Que vérifie-t-on?

- Tous les aspects de la législation pour lesquels l'AFSCA est compétente:
  - Hygiène, infrastructure, équipement - BPH
  - Autocontrôle - HACCP
  - Traçabilité
  - Notification obligatoire



# Contrôle par l'AFSCA

## Comment vérifie-t-on?

- Inspections au moyen de check-listes
  - nouvelle méthode de recherche!
- A l'initiative de l'AFSCA
- Non annoncé



The screenshot shows the AFSCA website interface. At the top, the logo 'AFSCA' is displayed with the tagline 'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire'. A search bar is visible in the top right corner. The main navigation menu on the left lists various categories under 'Professionnels', including 'A propos de l'AFSCA', 'Organigramme', 'Contact', 'Agréments, autorisations et enregistrements', 'Autocontrôle', 'Check-lists "Inspections"', 'Dérivés alimentaires', 'Exportation pays tiers', 'Financement de l'AFSCA', 'Importation pays tiers', 'Laboratoires', 'Législation', 'Notification obligatoire', 'Production animale / Santé animale', 'Production végétale', 'Vente à la ferme', 'Vétérinaires indépendants', 'Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants', 'Publications', 'Utiles', and 'Cellule de vulgarisation et...'. The main content area is titled 'Check-lists "Inspections"' and features a red checkmark icon. The text explains that AFSCA uses a check-list system to standardize controls and make them as objective as possible. It states that these check-lists are available to operators for transparency and information, based on legal texts. Below this text, there are two buttons: 'Accéder à l'application' and 'Aide sur l'application (PDF)'. At the bottom, there is a section for 'Check-lists archivées avant le 1er janvier 2017' with links to 'Distribution', 'Production primaire', 'Transformation', and 'Import, Export et Notifications'.

## Liste des Check-list

### Sélectionnez les activités

Activité prestée :

Distillerie

Produit :

Ajouter

### Sélectionnez la checklist

Numéro :

Ajouter

Je souhaite consulter les check-lists complémentaires  
(non liées à une activité)

Je souhaite voir les check-lists actives à partir  
du :

### + Critères de sélection

Initialiser

Rechercher

N°	Intitulé	Version	Entrée en vigueur	Archivée le	Archive
3026 avec commentaires	IEC 3026 Union Douanière - AGREMENT EXPORT <b>Activité(s) 0</b>	1	01/01/2017	01/07/2019	
3060 avec commentaires	AER 3060 Données administratives de l'opérateur <b>Activité(s) 0</b>	1	01/01/2017		
3229 avec commentaires	3229 PRI-TRA-DIS Tous les secteurs - Notification obligatoire <b>Activité(s) 0</b>	1	01/01/2017		

# Contrôle par l'AFSCA

Checklists spécifique pour les secteurs (DIS, TRA, ...) et chaque checklist a un scope spécifique (autocontrôle, hygiène, etc.)

TRA 3351 Denrées alimentaires origine animale et/ou non animale - EMBALLAGE ET ETIQUETAGE (Y COMPRIS NORMES DE COMMERCIALISATION) [3351] v.3				
C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable	H: chapitre B: annexe A: article	§: paragraphe L: partie P: point		
		C	NC	Pondération
				NA

## 1. Identification du produit contrôlé

1. Identification et description du produit contrôlé.

## 2. Etiquetage

<p>1. La denrée alimentaire préemballée est destinée au consommateur final. Compléter C si d'application et NA si pas d'application. Toutes les mentions obligatoires pertinentes mentionnées au point 2.2 doivent être présentes sur l'emballage. Dans le cas où la face la plus grande de l'emballage est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules les données suivantes doivent figurer sur l'emballage: - dénomination de vente - substances ou produits susceptibles de causer des allergies ou des intolérances - date de durabilité minimale ou date limite de consommation.</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<input type="radio"/>
<p>2. La denrée alimentaire préemballée est destinée à être préparée, transformée, fractionnée ou débitée dans les collectivités ou est destinée à être commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité . Compléter C si d'application et NA si pas d'application. Deux options: - toutes les mentions obligatoires se trouvent sur l'emballage extérieur ou - toutes les mentions obligatoires figurent sur les documents d'accompagnement ou sur les</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<input type="radio"/>

# Contrôle par l'AFSCA

- Checklists avec des commentaires en vert
- Chaque item a une pondération (10\*, 10, 3, 1, 0)  
→ impact sur le résultat de l'inspection

<p>2. Les mentions sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché. <i>Loi belge: 24/01/1977 A8 (2*)</i> <i>Règlement européen: 1169/2011 A15 (1*)</i></p>	○	○	10	○
<p>3. Les substances et les produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mentionnés dans la liste des ingrédients. <i>Règlement européen: 1169/2011 A21 P1a (1*)</i> <i>Règlement européen: 1169/2011 A9 P1c (1*)</i> 1) Une référence claire au nom de la substance ou du produit qui cause des allergies ou des intolérances, énuméré à l'annexe II du règlement. S'il n'y a pas de liste d'ingrédients, l'indication des mentions comporte le terme "contient" suivi du nom du produit ou de la substance comme mentionné à l'annexe II. Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques proviennent d'une seule substance ou produit figurant à l'annexe II, l'étiquetage doit le préciser pour chaque élément concerné. 2) Attention: pas requis lorsque la dénomination de la DA fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (par ex.: noisettes). 3) Vérifier la concordance entre la recette et la liste des ingrédients mentionnés sur l'étiquette du produit.</p>	○	○	10	○
<p>4. Les substances et des produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mis en évidence par une impression qui les distingue nettement du reste de la liste des ingrédients. <i>Règlement européen: 1169/2011 A21 P1b (1*)</i> Par ex. au moyen de police, style ou couleur d'arrière-plan. Si on retrouve chez l'opérateur encore du stock restant d'étiquettes inutilisées non adaptées ou d'emballages vides non adaptés, celui-ci doit, soit être mis hors d'usage immédiatement, soit pour ne pas interrompre la production, être corrigé dans un délai raisonnable (pas jusqu'à la fin du stock) et via un plan d'action proposé. La preuve des corrections des étiquettes doit être fournie à l'UPC.</p>	○	○	3	○





# Contrôle par l'AFSCA

## Conséquences pour un résultat d'inspection défavorable?

- Avertissement
- PV
- Fermeture immédiate
- Refus / retrait d'autorisation
- Saisie des produits non conformes
- ...

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 <b>T</b> > 20 %	PV	Non favorable
3	A partir de 1 NC = 10 et <b>T</b> ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
4	A partir de 1 NC = 3 et <b>T</b> > 20 %	Avertissement	Non favorable
5	A partir de 1 NC = 3 et <b>T</b> ≤ 20 %		Favorable avec remarques
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	Pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

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



# Inspections résultats 2017

## vins et spiritueux

TRA 3351 : Denrées alimentaires origine animale et/ou non animale - EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

code CL	Nombre d'inspections	% conforme	% non conforme
3351	112	93,8%	6,3%

Type de mesure	Nombre de mesures
Avertissement	13

Items dans CL TRA3351 concernant allergies	Nombre de missions	% non conforme	Conforme	Non conforme	Pas d'application
Les substances et des produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mis en évidence par une impression qui les distingue nettement du reste de la liste des ingrédients.	105	12,9%	27	4	81
Les substances et les produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mentionnés dans la liste des ingrédients.	105	0%	47	0	65
<b>Total</b>	105	5,13%	74	4	146

Items dans CL TRA3351 concernant la langue	Nombre de missions	% non conforme	Conforme	Non conforme	Pas d'application
Les mentions sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché.	105	3,4%	86	3	23



# Inspections résultats 2018

## vins et spiritueux

TRA 3351 : Denrées alimentaires origine animale et/ou non animale - EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

code CL	Nombre d'inspections	% conforme	% non conforme
3351	105	95,2%	4,8%

Type de mesure	Nombre de mesures
Avertissement / PV	12 / 3

Items dans CL TRA3351 concernant allergies	Nombre de missions	% non conforme	Conforme	Non conforme	Pas d'application
Les substances et des produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mis en évidence par une impression qui les distingue nettement du reste de la liste des ingrédients.	87	18,2%	27	6	72
Les substances et les produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mentionnés dans la liste des ingrédients.	87	0%	44	0	61
<b>Total</b>	87	7,8%	71	6	133

Items dans CL TRA3351 concernant la langue	Nombre de missions	% non conforme	Conforme	Non conforme	Pas d'application
Les mentions sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché.	87	0%	92	0	13



# Analyses 2017 et 2018 vins et spiritueux

2017:

		Boissons alcoolisées		
		Nombre d'échantillons	% conforme	Nombre de mesures
Divers	Ethyl carbamate	41	100%	-
Divers	Méthanol	28	85,7%	2
Insecticide	Fipronil somme	7	85,7%	1
Métaux, métaux lourds et oligo-éléments	Plomb (Pb)	8	100%	-
Mycotoxines	Ochratoxine A	14	100%	-
Mycotoxines	Patuline	5	100%	-
Soufre et dérivés	Sulfites	58	100%	-
<b>Total</b>		<b>161</b>	<b>96,9%</b>	<b>3</b>

2018:

		Boissons alcoolisées		
		Nombre d'échantillons	% conforme	Nombre de mesures
Divers	Ethyl carbamate	40	95%	1
Métaux, métaux lourds et oligo-éléments	Plomb (Pb)	8	100%	-
Mycotoxines	Ochratoxine A	14	100%	-
Mycotoxines	Patuline	5	100%	-
Soufre et dérivés	Sulfites	57	100%	-
<b>Total</b>		<b>124</b>	<b>98,4%</b>	<b>1</b>



# Merci pour votre attention

Nathalie DE ZUTTER  
Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire  
DG Politique de contrôle  
Direction Transformation et distribution des denrées alimentaires  
[nathalie.dezutter@favv-afsca.be](mailto:nathalie.dezutter@favv-afsca.be)

