



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F – Office alimentaire et vétérinaire

DG(SANCO) 2013-6861 - RM FINAL

RAPPORT FINAL CONCERNANT UN AUDIT

EFFECTUÉ EN BELGIQUE

DU 21 JANVIER AU 1^{ER} FÉVRIER 2013

AFIN D'ÉVALUER LES CONTRÔLES OFFICIELS DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET
DES CRITÈRES D'HYGIÈNE DES PROCÉDÉS [RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA
COMMISSION]

En fonction des informations fournies par l'Autorité compétente, les erreurs factuelles relevées dans le projet de rapport ont été corrigées ; les éclaircissements éventuels figurent en note de bas de page.

Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi

Synthèse

Le présent rapport expose les résultats d'un audit effectué en Belgique du 21 janvier au 1^{er} février 2013 par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), afin d'évaluer les contrôles officiels des critères de sécurité des denrées alimentaires et de l'hygiène des procédés [règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission]. Les 11 établissements visités produisaient différents types de denrées alimentaires, y compris des denrées alimentaires prêtes à être consommées (produits laitiers, produits de la pêche, ovoproduits, fruits et légumes prédécoupés, graines germées, jus non pasteurisés, viande rouge, viande de volaille, préparations de viande, viande hachée, viandes séparées mécaniquement et produits à base de viande).

Les autorités compétentes (AC) aux fins des contrôles officiels relatifs aux exigences fixées par le règlement (CE) n° 2073/2005 ont été désignées, et le système de coordination entre les AC et au sein de celles-ci est, dans une large mesure, adapté. Les formations organisées portaient essentiellement sur des aspects relatifs aux laboratoires, tandis que peu de formations spécifiques ont été mises en place au niveau des établissements concernant les contrôles des dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005. Les inspecteurs des AC effectuaient les contrôles officiels à la fréquence prévue et en application des procédures spécifiques, conformément au plan établi annuellement au niveau central par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Le système d'organisation des contrôles officiels est basé sur les risques mais ne tient pas compte de toutes les dispositions prévues à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004. Il n'inclut pas tous les facteurs de risque pertinents ni les informations donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis et prend en considération l'historique des manquements avec un retard de deux ans. En outre, il est conçu de telle sorte qu'un établissement disposant d'un système d'autocontrôle validé ne peut faire l'objet de contrôles officiels très fréquents. La validation du système d'autocontrôle des exploitants du secteur alimentaire (ESA) est effectuée soit par l'AC, soit par des organismes de certification et d'inspection privés. Les contrôles menés par les organismes de certification et d'inspection privés n'ont pas été efficaces dans certains des établissements visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Au niveau des ESA, l'organisation des contrôles officiels relatifs aux critères fixés par le règlement (CE) n° 2073/2005, en général, et aux critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés, en particulier, varie fortement selon les différents types de denrées en termes de détail et de fréquence, inadéquats pour certaines denrées. Plusieurs actes législatifs, circulaires et notes de service visant à faciliter la mise en œuvre du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été adoptés. Néanmoins, pour la plupart des denrées, les procédures de contrôle officiel au niveau des établissements incluaient très peu d'aspects liés au respect des différentes exigences du règlement (CE) n° 2073/2005. Dans la plupart des cas, les contrôles relatifs aux exigences spécifiques du règlement (CE) n° 2073/2005 (par exemple, en ce qui concerne les procédures d'échantillonnage et d'analyse en matière de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés, les études de durée de vie, les analyses de l'évolution, l'échantillonnage et les analyses des lieux de transformation et du matériel) n'ont pas été documentés de manière adéquate. L'exécution de ces contrôles n'a pas été totalement efficace dans plusieurs cas examinés (en particulier en ce qui concerne les préparations de viande, les produits de la pêche et les denrées alimentaires d'origine non animale). De nombreux manquements sont passés inaperçus auprès de l'AC. Une absence de réaction de l'AC a été constatée en ce qui concerne des manquements de longue date, ayant trait notamment aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse, et en ce qui concerne des résultats d'analyse non conformes (y compris pour des critères de sécurité des denrées alimentaires). En outre, dans le secteur des produits laitiers, les sanctions infligées n'étaient pas proportionnées dans les cas examinés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Un plan de surveillance officiel détaillé est en place et prend en considération les critères

microbiologiques pertinents fournis par le règlement (CE) n° 2073/2005 dans différentes matrices et à tous les niveaux (production, distribution, vente au détail). Un laboratoire national de référence (LNR) a été désigné pour les paramètres microbiologiques requis par le règlement (CE) n° 882/2004. Des preuves attestant de l'existence d'un réseau de laboratoires bien coordonné ont été présentées. Les laboratoires privés agréés ne notifient pas systématiquement à l'ACC les résultats non conformes aux critères de sécurité des denrées alimentaires.

Plusieurs recommandations ont été adressées à l'AC afin qu'elle remédie aux manquements relevés durant cet audit.

Table des matières

1	INTRODUCTION	1
2	OBJECTIFS ET PORTEE	1
3	BASE JURIDIQUE	2
4	CONTEXTE	2
5	CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS	3
5.1	LEGISLATION NATIONALE/CRITERES ET LIGNES DIRECTRICES	3
5.2	AUTORITES COMPETENTES	6
5.2.1	<i>DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES</i>	6
5.2.2	<i>COORDINATION ENTRE LES AUTORITES COMPETENTES ET AU SEIN DE CELLES-CI</i>	7
5.2.3	<i>EFFECTIFS, INSTALLATIONS, QUALIFICATIONS ET FORMATION</i>	8
5.2.4	<i>PROCEDURES APPLICABLES A L'EXECUTION DES ACTIVITES DE CONTROLE</i>	8
5.2.5	<i>PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'EXECUTION</i>	10
5.3	RESEAU DE LABORATOIRES	11
5.3.1	<i>ACCREDITATION DES LABORATOIRES ET CONTROLE DE LA QUALITE</i>	13
5.3.2	<i>LABORATOIRES NATIONAUX DE REFERENCE</i>	14
5.4	METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE.....	15
5.5	CONTROLES OFFICIELS	18
5.5.1	<i>ORGANISATION DES CONTROLES OFFICIELS</i>	19
5.5.2	<i>ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSES OFFICIELS</i>	21
5.5.3	<i>CONTROLES RELATIFS AUX PROCEDURES FONDEES SUR LES PRINCIPES HACCP</i>	22
5.5.4	<i>CONTROLES DU RESPECT PAR LES ESA DES CRITERES DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES</i>	23
5.5.5	<i>CONTROLES DU RESPECT PAR LES ESA DES CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES</i>	24
5.5.6	<i>CONTROLES RELATIFS A L'ECHANTILLONNAGE ET AUX ANALYSES DES LIEUX DE TRANSFORMATION ET DU MATERIEL (EN PARTICULIER CONCERNANT L. MONOCYTOGENES LORS DE LA FABRICATION D'ALIMENTS PRETS A ETRE CONSOMMES)</i>	25
5.5.7	<i>CONTROLES RELATIFS AUX PROCEDURES ALTERNATIVES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE</i>	26
5.5.8	<i>CONTROLES RELATIFS AUX ETUDES DE DUREE DE VIE (DURABILITE) ET AUX ANALYSES DE L'EVOLUTION</i>	26
5.5.9	<i>SUPERVISION DES LABORATOIRES INTERNES ET DES AUTRES LABORATOIRES PRIVES UTILISES PAR LES ESA POUR LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES DENREES ALIMENTAIRES</i>	27
	<i>UN SYSTEME DE SUPERVISION DES LABORATOIRES PRIVES AGREES QUI PEUVENT ETRE UTILISES PAR LES ESA POUR LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES DENREES ALIMENTAIRES EST EN PLACE. IL N'EXISTE PAS DE SYSTEME DE CE GENRE POUR LES LABORATOIRES INTERNES.</i>	27
5.6	PRESCRIPTIONS D'ETIQUETAGE APPLICABLES A LA VIANDE HACHEE, AUX PREPARATIONS DE VIANDE ET AUX PRODUITS A BASE DE VIANDE DESTINES A ETRE CONSOMMES CUITS	28
6	CONCLUSION GENERALE	28
7	REUNION DE CLOTURE	29
8	RECOMMANDATIONS	29
9	ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES	31

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS EMPLOYEES DANS LE PRESENT RAPPORT

Abréviation	Explication
AC	Autorité(s) compétente(s)
ACC	Autorité(s) compétente(s) centrale(s)
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (FAVV-Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen FASNK -Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette)
AM	Arrêté ministériel
AR	Arrêté royal
BELAC	Organisme belge d'accréditation
CE	Communauté européenne
DG(SANCO)	Direction générale de la santé et des consommateurs
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
ESA	Exploitant(s) du secteur alimentaire
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
ISO	Organisation internationale de normalisation
<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
LNR	Laboratoire national de référence
LRUE	Laboratoire de référence de l'Union européenne
MANCP	Plan de contrôle national pluriannuel
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
PH	Paquet «hygiène» composé des règlements (CE) n° 852/2004, n° 853/2004, n° 854/2004 et n° 882/2004
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
RTE	Denrées alimentaires prêtes à être consommées
sp	Espèce
STEC	<i>E. coli</i> shigatoxinogènes
UE	Union européenne
UPC	Unité provinciale de contrôle
VTEC	<i>E. coli</i> vérotoxino-gènes

1 INTRODUCTION

L'audit, qui était destiné à évaluer les contrôles officiels relatifs aux critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés [règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission] appliqués en Belgique, s'est déroulé du 21 janvier au 1^{er} février 2013 dans le cadre du programme d'audit établi par l'OAV. Il fait partie d'une série d'audits prévus dans plusieurs États membres en 2011 (Allemagne, Danemark et Irlande), en 2012 (Espagne, Finlande, France, Hongrie, République tchèque) et en 2013 (Belgique, Chypre, Italie, Pologne). L'équipe chargée de l'audit était composée de deux inspecteurs de l'OAV. L'équipe a été accompagnée durant toute la mission par un représentant de l'autorité compétente centrale (ACC), l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (*AFSCA-FAVV-FASNK-Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen - Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette*). Une réunion d'ouverture s'est tenue le 21 janvier à Bruxelles avec l'ACC, durant laquelle les objectifs et l'itinéraire de la mission ont été confirmés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit et les systèmes de contrôle ont été décrits par les autorités.

2 OBJECTIFS ET PORTEE

L'audit avait pour objectif d'évaluer l'exécution des contrôles officiels en matière de sécurité des denrées alimentaires et les critères d'hygiène des procédés appliqués aux produits d'origine animale, mais aussi aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, aux fruits et aux légumes prédécoupés prêts à être consommés et aux jus de fruits et de légumes non pasteurisés, conformément aux règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004, (CE) n° 882/2004 et (CE) n° 2073/2005.

L'audit a porté sur la chaîne de production des denrées alimentaires susmentionnées (de l'exploitation recevant les produits primaires à la vente au détail). Une attention spéciale a été accordée à l'exécution des contrôles officiels relatifs aux denrées alimentaires prêtes à être consommées et à l'utilisation d'études de durée de vie microbiologique (durabilité) ou d'une autre preuve scientifique de l'application, en l'absence de telles études, du critère relatif à *Listeria* dans les contrôles des denrées prêtes à être consommées.

Le tableau ci-dessous présente la liste des activités des établissements visités et des réunions organisées afin de réaliser les objectifs de l'audit:

Réunions/visites		Nbre	Observations
Autorités compétentes	centrales	1	
	provinciales	7	En région flamande, en région wallonne et dans la région de Bruxelles-Capitale
Laboratoires	de référence	1	
	fédéral	1	
Exploitants du secteur alimentaire (ESA)		11	1 abattoir de bovins, 1 abattoir de volaille produisant aussi des préparations de viande et des viandes séparées mécaniquement, 1 établissement produisant des produits à base de viande prêts à être consommés, 1 établissement de

		transformation du poisson transformant des produits fumés et 1 établissement produisant des produits prêts à être consommés à base de poisson frais, notamment des sashimis, 1 établissement produisant des fruits et légumes prédécoupés prêts à être consommés, 2 établissements de production de produits laitiers, dont 1 produisant aussi des aliments pour bébés, 1 établissement produisant des graines germées, 1 établissement produisant des jus non pasteurisés, 1 établissement produisant des ovoproduits.
Laboratoires d'autocontrôle des ESA	2	Un laboratoire chez un ESA et un laboratoire privé agréé pour la réalisation d'analyses officielles.

3 BASE JURIDIQUE

L'audit a été effectué conformément aux dispositions générales de la législation de l'Union européenne (UE) et, notamment, à l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 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.

Les références à la législation pertinente de l'UE sont indiquées à l'annexe I et renvoient, le cas échéant, à la dernière version modifiée.

En plus des normes établies par la législation de l'Union par rapport auxquelles l'évaluation a été effectuée, il a été tenu compte des normes internationales pertinentes, en particulier des normes, directives et recommandations élaborées par le Codex Alimentarius et l'Organisation internationale de normalisation (EN/ISO).

4 CONTEXTE

Le «paquet hygiène» (PH) et le règlement (CE) n° 2073/2005 prévoient des règles spécifiques sur les obligations des ESA en ce qui concerne les critères de sécurité des denrées alimentaires et les critères d'hygiène des procédés ainsi que sur les contrôles officiels relatifs à ces critères. Des audits de l'OAV sur les contrôles officiels relatifs aux critères de sécurité des denrées et aux critères d'hygiène des procédés ont été prévus en 2011, 2012 et 2013 dans certains États membres. C'est la première série d'audits menée dans les États membres concernant les contrôles officiels uniquement dans ce domaine d'activité.

Plusieurs audits de l'OAV ont été réalisés en Belgique en 2012 dans différents secteurs de la production d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires. Les rapports de ces différentes missions peuvent être consultés sur le site suivant:

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm

En 2011 et 2012, 40 notifications ayant trait à des risques microbiologiques liés à des denrées alimentaires provenant de la Belgique ont été émises par la voie du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), 19 d'entre elles par d'autres États membres et 21 par la Belgique. De plus amples informations concernant les rappels de produits sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA: <http://www.favy-afsca.fgov.be/retraitdeproduits/>

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 LEGISLATION NATIONALE/CRITERES ET LIGNES DIRECTRICES

Prescriptions légales

L'article 291, paragraphe 1, du traité sur le fonctionnement de l'UE impose aux États membres de prendre toutes les mesures de droit interne nécessaires pour la mise en œuvre des actes juridiquement contraignants de l'Union.

L'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004 dispose que les États membres doivent encourager l'élaboration de guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP), conformément à l'article 8 du règlement, et que des guides communautaires doivent être élaborés conformément à l'article 9 dudit règlement. L'article 8, paragraphe 1, de ce règlement prévoit que des guides nationaux de bonnes pratiques doivent être élaborés et diffusés par les branches du secteur alimentaire en consultation avec les parties prenantes. Ces guides doivent tenir compte des codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius. Les États membres communiquent les guides nationaux à la Commission. Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2073/2005, des lignes directrices pour la conduite d'études de durée de consommation peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

Constatations

Le règlement (CE) n° 2073/2005 est directement applicable en Belgique. Plusieurs actes législatifs ont été adoptés en Belgique en ce qui concerne l'échantillonnage et l'analyse des paramètres microbiologiques des denrées alimentaires. En voici quelques exemples:

- l'arrêté royal (AR) du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, qui établit des critères d'hygiène des procédés pour la viande hachée, le lait cru, le yaourt, le lait fermenté et les glaces de consommation, introduit des exigences qui complètent les dispositions prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005;
- l'AR du 3 août 2012 relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire établit les exigences applicables à l'agrément par l'AFSCA ou par des laboratoires privés en vue de la réalisation d'analyses officielles d'échantillons de denrées alimentaires. Il dispose également que les LNR doivent être désignés par l'AFSCA;

- l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire exige de tous les ESA et de tous les laboratoires qu'ils notifient à l'AFSCA tout soupçon concernant des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine. L'arrêté ministériel (AM) du 22 janvier 2004 fixe les modalités de notification aux unités provinciales de contrôle (UPC) dans ces cas. La procédure [LAB P 504](#) «Communication des résultats d'analyse des laboratoires AFSCA via FoodLims et des laboratoires externes via ExtLab», publiée sur le site de l'AFSCA, mentionne que tous les résultats non conformes doivent être notifiés à l'AFSCA;
- l'arrêté royal du 20 septembre 2012 relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons fournit les lignes directrices à suivre pour l'échantillonnage et l'analyse officiels. Il dispose également que les ESA ont le droit de demander une contre-analyse et que le résultat d'analyse décisif est celui de la contre-analyse, pour autant qu'elle ait été demandée;
- l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires fixe les critères applicables à ces dérogations. D'après les informations fournies par l'ACC, cet arrêté ministériel est actuellement en cours de révision¹.

Quarante guides nationaux relatifs à la mise en œuvre des systèmes d'autocontrôle des ESA ont été approuvés par l'ACC et notifiés à la Commission européenne. Un aperçu de ces guides est disponible à la fois sur le site internet de l'AFSCA et sur le site internet de la Commission.

Plusieurs circulaires, instructions et documents explicatifs visant à faciliter la mise en œuvre du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été élaborés et publiés sur le site internet de l'AFSCA. En voici quelques exemples:

- le document relatif aux limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires, mis à jour en dernier lieu en juin 2010, qui décrit les actions à entreprendre en cas de dépassement des limites légales et des limites d'action applicables aux critères microbiologiques. Les limites d'action (y compris pour les cas non couverts par le règlement susmentionné) sont fixées par l'AFSCA et approuvées par le Comité scientifique². La base juridique permettant de prendre de mesures en cas de résultats d'analyse non conformes est l'AR du 22 février 2001;
- le document explicatif sur la notification, mis à jour en dernier lieu en juin 2012, qui détaille les cas nécessitant une notification, telle que définie par l'AR du 14 novembre 2003 et par l'AR du 22 janvier 2004 (susmentionnés);
- la circulaire du 3 novembre 2008 concernant les analyses microbiologiques dans les débits de viandes, qui prévoit le prélèvement d'un échantillon (n=1) par an de viande hachée et de préparations de viande dans les débits de viande et chez les détaillants et son analyse pour y déceler la présence de *Salmonella* et d'*Escherichia coli* (*E. coli*) et établir le nombre de colonies aérobies. Elle prévoit également les mesures à adopter en cas de résultats d'analyse non conformes;
- la circulaire du 5 août 2010 relative à la fréquence d'échantillonnage en ce qui concerne les analyses microbiologiques de viande hachée et de préparations de viande pour les établissements du secteur de la transformation, qui fixe les critères à prendre en considération pour octroyer une autorisation de fréquence d'échantillonnage réduite dans ces

¹ Dans sa réaction au projet de rapport, l'AC a relevé que le nouvel arrêté ministériel du 22 mars 2013 a été publié le 5 avril 2013 sur le site internet de l'AFSCA.

² Dans sa réaction au projet de rapport, l'AC a relevé que la nouvelle mise à jour de ce document a été publiée sur le site internet de l'AFSCA.

établissements et les différentes fréquences qui peuvent être appliquées;

- la circulaire du 16 mars 2010 relative à l'étiquetage de la viande hachée, des préparations de viande et des produits à base de viande de volaille, qui notifie la modification du règlement (CE) n° 2073/2005 en 2010;
- la circulaire du 22 février 2012 relative au critère d'hygiène des procédés *Salmonella spp.* applicable aux carcasses de poulets de chair et de dindes, au critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* applicable aux viandes fraîches de volaille et à la fréquence d'échantillonnage pour les petits abattoirs et les petits ateliers de découpe. Celle-ci mentionne les modifications de la législation introduites par le règlement (CE) n° 1086/2011 et détaille l'approche à suivre par l'AC pour réduire la fréquence d'échantillonnage dans les petits abattoirs et les petits ateliers de découpe de volaille;
- la circulaire du 3 juillet 2012 concernant les mesures d'hygiène à prendre durant la production de germes, qui inclut également des critères d'échantillonnage et d'analyse.

Concernant les activités des laboratoires, plusieurs notes de service destinées au réseau de laboratoires officiels et, dans certains cas, à tous les laboratoires du pays, sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA et seront mentionnées dans les chapitres du rapport concernés.

Dans le contexte de l'épidémie d'*E. coli* O104 en 2011, la note de service [GDP/LABO/684289 du 9 juin 2011](#) communiquait aux ESA les laboratoires en mesure de réaliser les analyses et recommandés par l'AFSCA (laboratoires agréés).

Des programmes nationaux de surveillance des salmonelles chez les volailles et les porcs sont en place, conformément à l'AR et à l'AM du 27 avril 2007 relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles et à la surveillance des salmonelles chez les porcs. Des circulaires spécifiques relatives à la mise en œuvre de ces arrêtés sont publiées sur le site internet de l'AFSCA.

Observations

- Aucune instruction n'avait été donnée concernant les conditions d'octroi de dérogations à la fréquence d'échantillonnage des carcasses pour le critère d'hygiène des procédés dans les abattoirs de viande rouge de faible capacité. L'ACC et les représentants de l'UPC visitée ont affirmé qu'aucune dérogation n'était appliquée.
- Bien que les guides d'autocontrôle incluent également des dispositions issues du règlement (CE) n° 2073/2005, tous les aspects pertinents par type de denrée alimentaire ne sont pas couverts (par exemple, le guide relatif aux graines germées n'aborde pas les analyses visant à détecter la présence de *L. monocytogenes* dans le chapitre relatif aux prescriptions en matière d'analyse). Dans le chapitre sur la notification, le dépassement des limites légales pour *L. monocytogenes* est cité à titre d'exemple.
- La circulaire du 3 juillet 2012 concernant les mesures d'hygiène à prendre durant la production de germes ne précise pas que les germes doivent faire l'objet d'analyses visant à y détecter la présence de *L. monocytogenes*.

Conclusions

Plusieurs actes législatifs, ainsi que des circulaires et des notes de service visant à faciliter la mise en œuvre du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été adoptés et sont à la disposition des parties prenantes intéressées. Les guides sectoriels contenant également les dispositions dudit règlement ont été approuvés par l'ACC et notifiés à la Commission européenne.

Toutes les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005 ne sont pas suivies (par exemple, dans le cas des exigences applicables aux graines germées).

5.2 AUTORITES COMPETENTES

5.2.1 Désignation des autorités compétentes

Prescriptions légales

L'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que les États membres désignent les autorités compétentes (AC) auxquelles incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le règlement.

Constatations

Une description détaillée des AC peut être consultée dans le profil pays de la Belgique, disponible sur le site suivant: http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm

L'AFSCA est l'ACC chargée des contrôles officiels relatifs des denrées alimentaires d'origine animale et non animale. Les inspections et les programmes de surveillance concernant les denrées alimentaires relèvent de sa compétence et de celle des 11 UPC, qui sont responsables des mesures d'exécution à prendre (avec la participation de l'ACC pour les poursuites et les amendes administratives). L'agrément et l'enregistrement des établissements sont effectués par les UPC. L'AC est restée la même depuis la dernière mise à jour du profil pays.

Un groupe de travail sur les intoxications et toxi-infections alimentaires a été mis en place et se réunit tous les quatre mois. Ses membres sont les différents organismes qui traitent avec les ESA dans ces cas: l'AFSCA, les inspecteurs sanitaires, le LNR pour les pathogènes alimentaires. Un système est en place pour les notifications des toxi-infections alimentaires et des alertes via le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), pour l'échange d'informations et la coordination entre les différentes parties concernées participant à une enquête sur un foyer de toxi-infection alimentaire (le Service public fédéral Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement, par l'intermédiaire de l'Institut de santé publique – section épidémiologie et le LNR pour les foyers de toxi-infections alimentaires, l'AFSCA, par l'intermédiaire de son interface provinciale – les UPC –, et l'Inspection sanitaire régionale), ainsi qu'au sein de l'AFSCA. L'enquête relative aux échantillons de denrées alimentaires suspects est effectuée par les représentants des UPC, conformément à la procédure de gestion de ces notifications, établie par l'ACC. L'Inspection sanitaire peut envoyer des échantillons au LNR pour les pathogènes alimentaires (tel qu'il est décrit au chapitre 5.3.2). Les isolats peuvent être envoyés par le Laboratoire de microbiologie clinique (qui examine les échantillons humains) au Centre de référence national qui travaille en étroite collaboration avec le LNR pour les pathogènes alimentaires.

5.2.2 *Coordination entre les autorités compétentes et au sein de celles-ci*

Prescriptions légales

L'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 882/2004 prévoit une coordination efficace et effective entre les AC.

L'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que lorsque, au sein d'une autorité compétente, plusieurs unités sont habilitées à effectuer les contrôles officiels, une coordination et une coopération effectives et efficaces entre ces différentes unités doit être assurée.

Constatations

La coordination entre l'ACC et les UPC est réalisée par des procédures, des documents techniques et des notes de service couvrant différents aspects des activités de contrôle officiel, qui sont établis par l'ACC afin d'être appliquées par les UPC. Des réunions régulières ont lieu entre les chefs de chaque secteur au niveau provincial et le représentant de l'ACC responsable de la coordination du secteur spécifique. Les informations reçues dans le cadre de ces réunions sont transmises aux UPC.

Les comptes rendus des réunions organisées tant au niveau des UPC qu'au niveau de l'ACC, au cours desquelles des aspects liés à l'application du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été abordés, ont été mis à la disposition de l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Le système de coordination au sein de l'AC et avec d'autres AC (voir le chapitre 5.2.1) dans le cas d'alertes alimentaires, y compris d'alertes RASFF, a été utilisé dans la gestion des neuf alertes RASFF et de deux alertes alimentaires belges examinées par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Observations

- Les rapports sur les contrôles officiels sont effectués au niveau des unités provinciales. Les informations sont encodées dans le système informatique, qui est accessible au niveau central. Les détails concernant le taux de conformité avec le règlement (CE) n° 2073/2005 ne sont disponibles que pour les aspects couverts par des questions dans la check-list d'inspection de l'autocontrôle (voir le chapitre 5.2.4). Selon le rapport d'activité annuel de l'AFSCA pour 2011, un taux de conformité de 63,2 % a été atteint en 2011 pour la mise en œuvre du système d'autocontrôle des ESA.
- Dans la plupart des alertes alimentaires examinées par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit, l'AC a suivi les procédures en place en termes de communication avec les parties prenantes concernées, de contrôles de la traçabilité, de rappels, de consignation et de destruction de produits.
- Concernant quatre alertes RASFF relatives à des produits à base de viande dans un établissement, l'AC n'a pas procédé aux vérifications permettant de garantir que tous les produits susceptibles d'être affectés (produits dans les mêmes conditions) puissent être tracés jusqu'à leur origine. Dans deux de ces cas, les visites de l'AC sur place ont été retardées respectivement de 9 et 14 jours. L'ESA concerné a pris de nombreuses mesures pour éviter la répétition de ces alertes.
- La notification par l'Inspection sanitaire à l'UPC d'un incident impliquant des personnes malades ayant été hospitalisées avec des symptômes de toxi-infection alimentaire a été effectuée avec un retard de deux semaines en raison d'une faute de frappe dans l'adresse électronique utilisée pour la notification.
- Les mesures adoptées par l'AC concernant deux alertes RASFF pour de la viande rouge et

ayant impliqué de nombreuses UPC ont été difficiles à recenser. Durant la réunion finale, l'ACC a informé l'équipe de l'OAV chargée de l'audit qu'un nouveau système avait été mis en place au niveau central afin de pouvoir assurer le suivi des différentes actions entreprises en rapport avec des alertes RASFF.

5.2.3 *Effectifs, installations, qualifications et formation*

Prescriptions légales

L'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004 exige que l'AC ait accès à un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant, que des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus soient disponibles et que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt.

L'article 6 du règlement (CE) n° 882/2004 impose à l'autorité compétente de veiller à ce que son personnel reçoive une formation appropriée et à ce qu'il bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence.

Constatations

L'équipe de l'OAV chargée de l'audit n'a observé aucun manque de personnel et a considéré que les installations et les équipements étaient adaptés à un usage officiel.

La majorité du personnel rencontré dans les différents bureaux et locaux et dans les laboratoires officiels et privés visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit était dûment qualifié et expérimenté.

Une formation annuelle sur les aspects microbiologiques est dispensée par la Belgian Society for Food Microbiology en coopération avec le LNR et l'AFSCA au cours de la «Conférence de microbiologie alimentaire». Quelques membres seulement du personnel chargé des contrôles officiels ont participé à cette formation.

Des éclaircissements sur différents aspects de la mise en œuvre du règlement (CE) n° 2073/2005 sont fournis aux chefs de secteur des UPC durant les réunions qui se tiennent régulièrement au niveau de l'ACC et sont ensuite transmises au personnel chargé des contrôles officiels au niveau des UPC.

D'après les comptes rendus examinés, durant l'épidémie d'infection à *E. coli* de 2011 en Allemagne, de longues discussions se sont tenues sur le sujet à tous les niveaux de contrôle officiel. Tout le personnel a été sensibilisé au respect des exigences applicables à la production de graines germées.

5.2.4 *Procédures applicables à l'exécution des activités de contrôle*

Prescriptions légales

L'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels.

L'article 9 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que l'autorité compétente établisse des rapports sur

les contrôles officiels qu'elle a effectués, qui contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

Constatations

Les contrôles relatifs aux procédures basées sur les principes HACCP, mises en œuvre par les ESA, et à la conformité avec le règlement (CE) n° 2073/2005 sont effectués dans le cadre des contrôles relatifs au système d'autocontrôle des ESA. Des check-lists générales destinées à ces contrôles sont élaborées par l'ACC et sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA. L'intranet et l'application Foodnet fournissent au personnel des UPC chargé des contrôles officiels des explications plus détaillées concernant les différentes questions posées dans la check-list.

Les procédures et les check-lists applicables aux contrôles officiels relatifs aux systèmes d'autocontrôle des ESA étaient utilisées par les préposés rencontrés conformément aux instructions transmises par l'ACC.

Observations

- Les questions posées dans les check-lists utilisées dans l'établissement produisant des fruits et légumes prédécoupés et dans l'établissement produisant des produits laitiers étaient limitées (Est-ce que «l'ensemble des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle ont été établis si nécessaire» ?).
- Aucune question spécifique concernant la conformité avec le règlement (CE) n° 2073/2005 ne figurait dans la check-list utilisée dans les établissements produisant des produits de la pêche, l'établissement produisant des graines germées, l'atelier de découpe, l'établissement produisant des produits à base de viande et l'établissement produisant des jus non pasteurisés. Selon l'ACC, cette check-list est utilisée dans les établissements pour lesquels un guide sectoriel a été approuvé par l'ACC. Néanmoins, les ESA ne sont pas obligés de mettre en œuvre ces guides. Pour les secteurs disposant d'un guide d'autocontrôle approuvé par l'ACC, une check-list supplémentaire est utilisée pour l'inspection du plan HACCP. Cette check-list contient trois questions qui varient chaque année. Ce système de rotation permet d'inclure dans la check-list des questions spécifiques concernant le règlement susmentionné.
- Pour les viandes séparées mécaniquement, la check-list inclut des questions relatives à la fréquence des analyses et à l'utilisation et à l'étiquetage du produit dont l'analyse a donné des résultats non conformes. La check-list pour la viande hachée et les préparations de viande inclut une question concernant la fréquence d'échantillonnage.
- Les instructions à suivre pour l'exécution des contrôles relatifs aux principes HACCP sont contenues dans les fiches techniques jointes aux check-lists d'autocontrôle. La fiche technique relative aux établissements produisant des produits laitiers contenait des questions pertinentes sur les paramètres à tester et les actions à entreprendre. Elle ne couvrait toutefois pas les analyses visant à détecter la présence de salmonelles dans le lait en poudre, bien que des alertes RASFF aient été émises ces dernières années pour du lait en poudre originaire de Belgique. Pour d'autres types d'établissements visités, les fiches techniques en général ne couvrent pas les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005.
- Une check-list concernant spécifiquement les dispositions pertinentes du règlement (CE)

n° 2073/2005 n'existe que pour les abattoirs. Elle contient des questions relatives aux différents aspects de la méthode d'échantillonnage, aux résultats des analyses et aux mesures à prendre en cas de résultats d'analyse non conformes. Cette check-list n'a pas été mise à jour pour tenir compte des dispositions du règlement (CE) n° 1086/2011.

- Dans la plupart des établissements visités, les rapports ne mentionnaient que les réponses aux questions figurant dans les check-lists. Sauf pour les abattoirs, les rapports examinés n'incluaient pas d'aspects pertinents du règlement (CE) n° 2073/2005 (par exemple, méthodes d'échantillonnage et d'analyse et actions à entreprendre en cas de résultats d'analyse non conformes). Dans quelques cas seulement, des commentaires additionnels ont été lus. L'approche suivie par le personnel chargé des contrôles officiels rencontré consistait à faire des commentaires additionnels concernant surtout des non-conformités. Certains des préposés rencontrés ont trouvé les check-lists fermées, ne permettant pas que des questions spécifiques soient posées concernant le règlement (CE) n° 2073/2005.

5.2.5 Prescriptions en matière d'exécution

Prescriptions légales

L'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que toute AC qui relève un manquement prend les mesures nécessaires pour que l'exploitant remédie à la situation. L'article 55 du règlement (CE) n° 882/2004 prévoit que les États membres fixent le régime de sanctions applicables aux infractions à la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, ainsi qu'aux autres dispositions communautaires relatives à la protection de la santé animale et du bien-être des animaux, et prennent toutes les mesures nécessaires pour que ces sanctions soient appliquées. Les sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

Constatations

Les mesures coercitives entreprises par l'AC dans les cas de manquement au règlement (CE) n° 2073/2005 ont été examinées dans les établissements visités. Dans la plupart des cas, les procédures en place étaient suivies par l'AC. Dans certains cas, des preuves attestant de l'adoption de mesures coercitives adéquates ont été fournies à l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Observations

- Bien que l'établissement produisant des graines germées ait été concerné par une alerte RASFF en juillet 2012, à la date de l'audit de l'OAV, les paramètres de sécurité des denrées alimentaires n'étaient pas analysés. Cet établissement ne procédait pas non plus à l'analyse des eaux requise par l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui transposait la directive 98/83/CE du Conseil, même si l'eau était recyclée. En général, le respect du règlement (CE) n° 2073/2005 n'était pas garanti (voir les chapitres 5.5.3 à 5.5.8). Les délais accordés par l'AC pour remédier à certains manquements observés n'ont pas été respectés et ont été prolongés sans justification.
- Le regroupement d'échantillons et d'analyses visant à détecter la présence de salmonelles dans 750 g de lait en poudre était autorisé depuis plusieurs années, en dépit de l'avis négatif rendu en 2009 par le LNR sur cette méthode d'analyse. L'AC n'a réagi qu'après une alerte RASFF en

2012. Malgré des instructions claires transmises en 2012 par l'ACC concernant le regroupement d'échantillons, aucune action n'a été entreprise dans l'établissement produisant des ovoproduits, dans lequel l'analyse visant à détecter la présence de salmonelles est utilisée pour vérifier le processus de pasteurisation.

- Dans un grand établissement de produits laitiers produisant des aliments pour nourrissons, la présence de salmonelles dans le produit final n'a pas été communiquée à l'AC bien qu'elle ait été détectée par l'ESA. L'ESA n'a pris aucune mesure concernant le produit, qui a été placé sur le marché sans restriction. L'AC n'a pas détecté le problème et n'a pris des mesures qu'après une alerte RASFF. En outre, l'amende imposée par l'AFSCA se chiffrait à 1 250 EUR seulement. Quelques mois plus tard, une amende de 1 500 EUR a été infligée dans le cadre des mesures adoptées par l'AC concernant une autre alerte RASFF relative à un produit provenant du même établissement. Conformément à l'arrêté royal du 22 février 2001 (tel que modifié par l'AR du 29 mars 2012), l'amende administrative maximale infligée en cas de non-respect des réglementations européennes s'élève à 5 000 EUR. Ce montant est majoré conformément aux dispositions du Code pénal.
- Dans les établissements visités, la plupart des constatations effectuées par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit n'avaient pas été relevées précédemment par l'AC (voir les chapitres suivants).

Conclusions

Les AC pour la réalisation des contrôles officiels relatifs aux exigences du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été désignées. Un système de coordination entre les AC et au sein de celles-ci existe et des preuves attestant d'une bonne coopération ont été apportées dans la plupart des cas examinés. La formation concernait essentiellement les aspects liés aux laboratoires, tandis qu'au niveau des établissements, la formation spécifique aux contrôles relatifs aux dispositions (CE) n° 2073/2005 était limitée.

Il a été observé que l'AC n'avait pris aucune mesure visant à remédier à des manquements de longue durée, en particulier en ce qui concerne les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, ni aucune mesure en cas de résultats d'analyse non conformes. En outre, les sanctions infligées dans ces cas n'étaient pas proportionnées, ce qui est contraire aux dispositions des articles 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/5004.

Les procédures de contrôle officiel au niveau des établissements étaient très limitées pour des aspects concernant le respect des différentes exigences établies par le règlement (CE) n° 2073/2005, pour la plupart des denrées alimentaires examinées.

Dans la plupart des cas, les rapports examinés n'indiquaient pas que les aspects pertinents du règlement (CE) n° 2073/2005 avaient été pris en considération.

5.3 RESEAU DE LABORATOIRES

Prescriptions légales

L'article 12 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que l'AC désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels. L'article 4, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que les AC doivent veiller à

posséder des laboratoires d'une capacité appropriée ou à y avoir accès.

Constatations

Cinq laboratoires fédéraux ont été désignés pour l'analyse des échantillons officiels de denrées alimentaires en Belgique. Seuls deux d'entre eux effectuent les analyses des paramètres microbiologiques des échantillons de denrées alimentaires.

Outre les laboratoires fédéraux, 24 laboratoires privés sont aujourd'hui agréés conformément aux dispositions de l'AR du 3 août 2012 aux fins de la réalisation des analyses officielles des paramètres microbiologiques des échantillons de denrées alimentaires. La liste des laboratoires privés agréés et des analyses pour lesquelles ils sont agréés est publiée sur le site internet de l'AFSCA. Afin de recevoir l'agrément, un laboratoire privé est tenu de disposer d'une certification ISO 17025 (et la certification doit couvrir les analyses qui seront réalisées par l'AFSCA), de ne pas prendre part à des activités susceptibles de provoquer un conflit d'intérêts, de participer aux essais d'aptitude organisés par l'AFSCA et de communiquer ses résultats.

Le système est le même que celui décrit dans les précédents rapports: un des deux laboratoires fédéraux mentionnés ci-dessus joue le rôle de centre de distribution des échantillons officiels collectés dans la partie sud de la Belgique, tandis que l'autre laboratoire effectue la même tâche pour les échantillons collectés dans la partie nord de la Belgique.

Le système en place (Foodlims) dans les deux centres de distribution garantit l'attribution des échantillons aux laboratoires certifiés et agréés pour réaliser les analyses spécifiques. Aujourd'hui, la plupart des échantillons sont analysés dans les deux laboratoires fédéraux. Conformément à l'accord de niveau de service conclu entre l'AFSCA et le LNR, 10 % des échantillons de denrées alimentaires sont envoyés au LNR et analysés par ce dernier. Les analyses visant à détecter la présence d'histamine sont effectuées dans un laboratoire privé agréé et dans un laboratoire fédéral, tandis que les analyses visant à dépister les entérotoxines sont réalisées par l'Institut de santé publique (LNR) et par le LNR pour le lait et les produits laitiers. Il peut être fait appel aux laboratoires privés agréés pour analyser d'autres paramètres lorsque la capacité d'analyse des laboratoires fédéraux et du LNR est épuisée. C'était le cas pendant l'épidémie d'infection à *E. coli* de 2011.

Le réseau de laboratoires reçoit l'aide scientifique et technique de la DG Laboratoires et du LNR par l'intermédiaire de circulaires, de formations, de notifications, qui peuvent être consultées soit sur le site internet de l'AFSCA, soit sur l'application sécurisée destinée aux laboratoires fédéraux et agréés (Intralab).

Observations:

- La procédure en place dans le laboratoire fédéral visité exige que tous les échantillons qui arrivent au centre de distribution soient analysés. Si des manquements sont observés (par exemple, interruption de la chaîne du froid, conditionnement détérioré, taille de l'échantillon insuffisante, fautes de frappe dans les résultats), ils sont encodés dans le système. Les données relatives à l'année précédente révèlent que 139 des 13 000 échantillons analysés entrent dans cette catégorie.
- [La note de service LB/LABO/669351 du 27 mai 2011](#) relative à la notification obligatoire dans le cadre des autocontrôles renforce l'obligation des laboratoires de fournir les résultats des analyses à l'AFSCA. Elle mentionne également que si la notification est effectuée par

l'exploitant, le laboratoire doit garantir qu'il possède la preuve de la notification à l'AFSCA.

- Dans le laboratoire privé agréé qui a été visité par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit, l'exigence de notification commençait seulement à être mise en œuvre. En l'absence de procédure documentée, il a été expliqué à l'équipe de l'OAV chargée de l'audit que si l'ESA ne fournit pas la preuve de notification dans les trois jours à compter de la date de la disponibilité des résultats non conformes, le laboratoire informera l'AFSCA. Cela n'a pas été fait dans le cas examiné par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit (les résultats non conformes des analyses portant sur la sécurité des denrées alimentaires n'ont pas été notifiés à l'ACC selon la procédure décrite). Le personnel du laboratoire privé rencontré trouvait qu'il n'était pas toujours évident de savoir si la notification était nécessaire ou non. Le personnel du laboratoire a expliqué que les notifications n'étaient pas toujours effectuées, car les clients pourraient ne pas accepter que des informations les concernant soient transmises à l'ACC.

5.3.1 *Accréditation des laboratoires et contrôle de la qualité*

Prescriptions légales

L'article 12, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les laboratoires désignés soient accrédités conformément aux normes européennes suivantes:

- a) EN/ISO/IEC 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais» ;
- b) EN/ISO/IEC 17011 «Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité», compte tenu des critères relatifs aux différentes méthodes d'analyse établies dans la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires de l'UE.

L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'analyses susmentionnées peuvent concerner différentes analyses ou groupes d'analyses.

Constatations

L'accréditation des laboratoires selon la norme EN/ISO/IEC 17025 est effectuée par l'Organisme belge d'accréditation (BELAC), géré par le Service public fédéral Économie. Les champs d'application des différents laboratoires sont énumérés sur le site internet du BELAC.

Conformément à l'AR du 3 août 2012, les laboratoires fédéraux et privés agréés pour la réalisation des analyses officielles doivent être accrédités. L'accréditation du LNR, des laboratoires fédéraux et privés agréés qui ont été visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit comprenait des méthodes visées par le règlement (CE) n° 2073/2005. La preuve d'une participation fructueuse de ces laboratoires aux programmes d'essai d'aptitude pertinents pour les pathogènes alimentaires a été fournie (par exemple, pour *Salmonella*, *L. monocytogenes* et *E. coli*). Des mesures ont été prises en cas de résultats d'analyse non conformes.

L'ACC procède régulièrement à des audits des laboratoires fédéraux. Le laboratoire fédéral visité par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit faisait l'objet d'audits internes effectués par le service d'audit interne (personnel attaché aux services du directeur général) deux fois par an et les rapports de ces audits ont été mis à la disposition de l'équipe chargée de l'audit.

Les coordinateurs de la DG Laboratoires de l'AFSCA prennent part, en tant qu'observateurs, aux audits des laboratoires agréés réalisés par le BELAC.

Observations

- Les méthodes de référence, telles qu'elles sont mentionnées à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, ou d'autres méthodes validées selon la norme EN ISO 16 140, étaient régulièrement utilisées pour effectuer les analyses officielles.
- Dans les deux laboratoires fédéraux, une autre méthode non accréditée (Tempo) est utilisée pour l'analyse des échantillons officiels. Selon l'ACC, en 2012, la méthode Tempo a été validée parallèlement à la méthode ISO. Après cette validation, la méthode Tempo a été appliquée pour analyser les échantillons officiels. Dans un établissement, la preuve de résultats contradictoires entre des analyses officielles effectuées selon cette méthode et les résultats des analyses effectuées par l'ESA a été observée (cinq résultats d'analyse positifs pour les staphylocoques à coagulase positive, obtenus à l'aide de cette méthode, étaient négatifs selon les analyses réalisées par l'ESA dans un laboratoire privé agréé). L'enquête officielle est parvenue à la conclusion que les résultats corrects étaient ceux issus des analyses effectuées par l'ESA. Selon l'ACC, à partir de ce moment, les deux laboratoires ont procédé au dénombrement des staphylocoques à coagulase positive à l'aide de la méthode ISO. Au moment de l'audit de l'OAV, cette méthode d'analyse était en cours d'accréditation pour les deux laboratoires fédéraux.

5.3.2 Laboratoires nationaux de référence

Prescriptions légales

L'article 33 du règlement (CE) n° 882/2004 impose aux États membres de prendre les dispositions nécessaires pour qu'un ou plusieurs laboratoires nationaux de référence soient désignés pour chaque laboratoire communautaire de référence visé à l'article 32. L'article 33, paragraphe 5, dudit règlement exige que les États membres qui disposent de plus d'un laboratoire national de référence pour un laboratoire communautaire de référence veillent à ce que ces laboratoires travaillent en étroite collaboration, de manière à garantir une coordination efficace. Les tâches des laboratoires nationaux de référence sont définies à l'article 33, paragraphe 2.

Constatations

La liste des LNR désignés par l'AFSCA dans sa décision du 30.11.2012 portant désignation des laboratoires nationaux de référence conformément aux dispositions de l'AR du 3 août 2012 est publiée sur le site internet de l'AFSCA. L'Institut Scientifique de Santé Publique (du SPF Santé publique) est le LNR pour *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), les salmonelles, les staphylocoques à coagulase positive, y compris *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, y compris *E. coli* vérotoxino-gènes (VTEC), *Campylobacter*, les toxi-infections alimentaires et les contaminations bactériologiques et virales des mollusques bivalves.

Des preuves de la participation réussie du LNR à des cycles d'essais d'aptitude organisés par le LRUE ou à d'autres essais d'aptitude organisés par des prestataires privés étaient disponibles, dont des mesures adoptées en réaction à des résultats d'analyse non conformes.

Le LNR organise également des essais d'aptitude pour les laboratoires régionaux et agréés prenant

part à des analyses microbiologiques officielles et assure le suivi des mesures adoptées en réaction à des résultats d'analyse non conformes.

Le LNR a pris part à des réunions organisées par le LRUE et a transmis les informations utiles reçues lors de ces réunions aux laboratoires fédéraux et aux laboratoires privés agréés du réseau.

Une formation appropriée sur les méthodes d'analyse, y compris d'analyse des paramètres visés par le règlement (CE) n° 2073/2005, est dispensée par le LNR dans le cadre des conférences annuelles de microbiologie alimentaire, auxquelles des représentants de tous les laboratoires du réseau et des UPC sont invités à participer.

Le LNR pour l'analyse des *E. coli* a mis au point, en coopération avec le LRUE, une méthode d'analyse des VTEC et des *E. coli* shigatoxinogènes (STEC).

Seul le LNR procède à l'analyse des échantillons en cas de plaintes et d'épidémies d'origine alimentaire.

Conclusions

Un LNR est désigné pour tous les pathogènes visés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 qui disposent d'un LRUE. Il exerce sa mission en organisant des essais d'aptitude pour les laboratoires régionaux et agréés impliqués dans des analyses microbiologiques officielles, leur transmet les informations pertinentes et organise des formations appropriées.

En règle générale, le réseau des laboratoires officiels est bien coordonné par l'ACC, avec l'aide du LNR. Les laboratoires participant à l'analyse des échantillons officiels sont en mesure de réaliser les analyses requises par le règlement (CE) n° 2073/2005, ils sont accrédités pour la plupart des méthodes utilisées aux fins des analyses officielles et participent, généralement avec succès, à des essais d'aptitude pour les différents pathogènes. La notification à l'ACC par les laboratoires privés agréés des résultats des analyses non conformes aux critères de sécurité des denrées alimentaires n'est pas effectuée de manière systématique.

5.4 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Prescriptions légales

L'article 11 du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels doivent être conformes à la réglementation européenne applicable ou, si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international, ou à ceux qui ont été adoptés dans la législation nationale. À défaut, d'autres méthodes appropriées au vu de l'objectif poursuivi, ou élaborées conformément à des protocoles scientifiques peuvent être utilisées. Les méthodes d'analyse sont, dans toute la mesure du possible, caractérisées par les critères énoncés à l'annexe III du règlement (CE) n° 882/2004.

L'article 5 du règlement (CE) n° 2073/2005 exige que les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis à l'annexe I dudit règlement soient appliqués comme méthodes de référence.

5.4.1 Méthodes utilisées pour l'échantillonnage et les analyses officiels

Constatations

L'échantillonnage officiel peut consister en un échantillonnage de contrôle (une unité d'échantillonnage) et en des échantillonnages réglementaires (cinq unités d'échantillonnage). L'échantillonnage réglementaire est effectué si l'échantillon de contrôle initial est positif. À titre exceptionnel, l'utilisation exclusive d'échantillons réglementaires est possible en cas d'alertes ou de plaintes. Conformément à l'AR du 20 septembre 2012, l'ESA a le droit de demander que des contre-échantillons soient prélevés (cinq unités d'échantillonnage) en même temps que l'échantillonnage réglementaire officiel afin qu'ils soient analysés ultérieurement. Le résultat décisif est celui du contre-échantillon de l'ESA, qui peut être analysé dans un laboratoire agréé.

La note de service [BP/LABO/188590 du 19 octobre 2007](#) (concernant les analyses microbiologiques – méthodes conformes au règlement (CE) n° 2073/2005) et la note de service [BP/LABO/ 143532 du 26 octobre 2006](#) (concernant les méthodes reconnues en microbiologie – règlement (CE) n° 2073/2005), toutes deux publiées sur le site internet de l'AFSCA, contiennent des instructions relatives aux méthodes à utiliser dans le cadre des analyses officielles et de l'autocontrôle de l'ESA conformément au règlement susmentionné.

La liste des méthodes reconnues (à la fois des méthodes de référence et des autres méthodes validées par rapport aux méthodes de référence utilisant la norme ISO 16 140) est révisée deux fois par an par le LNR et publiée sur le site internet de l'AFSCA.

Observations

- Si le résultat de l'analyse de l'échantillon officiel est positif et le résultat de l'analyse du contre-échantillon de l'ESA négatif, aucune mesure n'est prise. Conformément à la procédure en place («Document sur les limites d'action»), le contre-échantillon est conservé à -18 °C (sauf s'il est possible de le conserver à température ambiante).

5.4.2 Méthodes utilisées dans le cadre des autocontrôles des ESA

Constatations

Les notes de service adressées aux laboratoires et la liste mentionnée dans le chapitre précédent précisent les méthodes qui peuvent aussi être appliquées dans le cadre des autocontrôles pratiqués par les ESA. Ces informations sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA.

Les ESA sont tenus de faire appel à des laboratoires qui participent à des essais d'aptitude lorsqu'ils effectuent des autocontrôles. La plupart des ESA visités ont également donné la preuve de l'accréditation du laboratoire et des méthodes utilisées pour les autocontrôles. Dans la plupart des cas, les méthodes utilisées étaient soit des méthodes de référence, soit d'autres méthodes validées. Le laboratoire propre utilisé par un établissement produisant des produits laitiers n'était pas accrédité, mais prenait part avec succès à des essais d'aptitude.

Dans l'abattoir de viande rouge visité, l'échantillonnage relatif aux entérobactériacés et au nombre de colonies aérobies était effectué par frottis. Cette procédure permettant la corrélation avec la technique d'échantillonnage destructif a été validée par le Comité scientifique belge et il est recommandé d'appliquer une augmentation du logarithme de 0,5 aux résultats lors de l'analyse des carcasses visant à vérifier l'application des critères d'hygiène des procédés à l'aide de la technique de prélèvement par frottis. Ce principe était suivi durant la visite sur le terrain.

Observations

- En l'absence d'instructions claires de l'ACC, certains membres du personnel chargés des contrôles officiels qui ont été rencontrés lors de la visite ont affirmé que les contrôles effectués par l'établissement servaient uniquement à vérifier si l'ESA utilise un laboratoire qui prend part à des essais d'aptitude, mais pas à vérifier si la méthode appliquée satisfait aux exigences fixées par le règlement (CE) n° 2073/2005. À quelques exceptions près (par exemple, les abattoirs), les rapports des contrôles officiels qui ont été examinés n'indiquaient rien quant au contrôle de la méthode d'échantillonnage et d'analyse.
- Dans les établissements de production de poudres visités (produits laitiers et ovoproduits), le regroupement d'échantillons et l'analyse de 750 g en utilisant une méthode alternative non agréée par le LNR ont été effectués pendant de nombreuses années. L'échantillonnage de cinq unités et l'analyse à l'aide de la méthode de référence n'ont été introduits que l'année dernière dans les établissements laitiers, à la suite d'une alerte RASFF. Dans l'établissement de production d'ovoproduits, l'échantillonnage de cinq unités a été introduit et l'analyse de 250 g se poursuit (voir le chapitre 5.2.4).
- Plusieurs manquements ont été décelés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit et non par l'AC, comme expliqué ci-après:
 - Dans l'abattoir de viande rouge, l'échantillonnage était effectué dans la chambre de refroidissement, après l'abattage. Les directives officielles à ce sujet autorisent l'échantillonnage dans la chambre de refroidissement dans les deux à quatre heures qui suivent l'abattage.
 - Dans l'un des établissements de traitement des produits de la pêche visités, l'analyse relative à l'histamine a été effectuée par l'ESA à une fréquence de deux fois par an, un échantillon à chaque fois. Le poisson cru reçu par l'établissement a été analysé par le fournisseur pour déceler la présence d'histamine à l'aide d'une méthode ELISA. Le règlement (CE) n° 2073/2005 exige une analyse par HPLC (chromatographie liquide à haute performance).
 - Dans l'établissement de graines germées, l'établissement de jus non pasteurisés, les deux établissements de traitement des produits de la pêche, un nombre réduit d'unités d'échantillonnage (une unité d'échantillonnage au lieu de cinq) était utilisé pour contrôler la sécurité des denrées alimentaires et le respect des critères d'hygiène des procédés au moment de l'audit de l'OAV, sans justifications documentées.
 - Aucune preuve n'a été mise à disposition en ce qui concerne le laboratoire et les méthodes utilisés par l'ESA produisant des graines germées.

Conclusions

En règle générale, il n'a pas été démontré que les établissements procédaient de manière habituelle à des contrôles officiels des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appliquées par les ESA. Plusieurs manquements ont été recensés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse appliquées par l'AC étaient généralement conformes aux exigences prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005.

5.5 CONTROLES OFFICIELS

Prescriptions légales

L'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les contrôles officiels soient exécutés régulièrement, en fonction du risque et à une fréquence adéquate. Ces contrôles doivent être réalisés à n'importe quel stade de la chaîne de production et de transformation, en général sans préavis. Ils doivent porter avec le même soin sur les exportations depuis l'UE, les importations dans l'UE et les produits mis sur le marché de l'UE.

L'article 10, paragraphe 1), du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les tâches liées aux contrôles officiels soient en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

L'article 10, paragraphe 2, point d), du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires doivent comprendre, entre autres, l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques agricoles et de principes HACCP, en tenant compte de l'utilisation de guides rédigés conformément à la législation communautaire.

L'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 854/2004 précise que l'AC doit effectuer des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent ces exigences.

L'article 4, paragraphe 5, point a), du règlement (CE) n° 854/2004 dispose que les audits effectués par les AC concernant les procédures fondées sur le système HACCP doivent notamment établir si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits d'origine animale respectent les critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation de l'UE. Le paragraphe 8, point c), dudit article exige que l'AC veille tout particulièrement à prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire. L'article 4, paragraphe 5, deuxième alinéa, dudit règlement prévoit que, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

Le considérant 15 du préambule du règlement (CE) n° 852/2004 déclare que les exigences concernant le système HACCP devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. L'article 5, paragraphe 4, point a), dudit règlement dispose que les ESA doivent démontrer aux AC qu'ils appliquent des procédures fondées sur les principes HACCP en respectant les exigences de l'AC, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise.

L'article 5, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que les tâches d'inspection exécutées par le vétérinaire officiel dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche doivent comporter les tests en laboratoire.

L'annexe I, section I, chapitre II, partie F, point 1 a), du règlement (CE) n° 854/2004 exige que le VO veille à ce qu'un échantillonnage soit effectué, que les échantillons soient correctement

identifiés et manipulés et qu'ils soient envoyés au laboratoire approprié dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et de leurs agents.

L'article 1^{er} du règlement (CE) n° 2073/2005 exige que les AC vérifient le respect des règles et critères énoncés dans ledit règlement, conformément au règlement (CE) n° 882/2004.

5.5.1 Organisation des contrôles officiels

Constatations

Les contrôles officiels sont effectués à une fréquence fondée sur les risques, fixée chaque année par l'ACC pour chaque ESA sur la base de critères clairs et d'un algorithme complexe. La fréquence par catégorie d'établissements (par exemple, produits laitiers, produits de la pêche) est fixée dans le plan d'entreprise, qui est révisé tous les trois ans et publié sur le site internet de l'AFSCA. La fréquence pour chaque ESA, dans chaque catégorie d'établissements, est fixée annuellement par l'ACC en tenant compte du profil de risque de chaque exploitant.

Le profil de risque utilise un système de notation qui tient compte de l'historique de conformité et de l'existence, au sein de l'établissement, d'un système d'autocontrôle validé. La fiabilité des autocontrôles appliqués par l'ESA est considérée couverte par la question liée à la validation des autocontrôles.

La validation des systèmes d'autocontrôle mis en place par les ESA peut être effectuée par l'AFSCA ou par un organisme de certification privé agréé. Conformément à l'AR du 14 novembre 2003, l'organisme de certification et d'inspection doit être approuvé par l'AC et accrédité par BELAC selon la norme EN ISO 17020, EN 45011 ou ISO/IEC 17021. La liste des organismes de certification et d'inspection agréés et la procédure appliquée par l'ACC aux fins de leur agrément sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA.

La fréquence d'inspection était respectée dans les établissements visités et des inspections ciblées supplémentaires étaient également effectuées.

Dans la plupart des types d'établissements, la fréquence de contrôle de la conformité avec le règlement (CE) n° 2073/2005 (conformément aux check-lists spécifiques qui sont décrites dans le chapitre 5.2.4) varie d'une inspection sur deux à une inspection sur quatre au sein de l'établissement. Par exemple, la conformité des ESA avec le règlement (CE) n° 2073/2005 et les dispositions HACCP peut être contrôlée tous les quatre à huit ans dans un établissement de produits laitiers, tous les 8 à 12 ans dans un établissement produisant des fruits et légumes prédécoupés et des jus non pasteurisés et tous les deux ans dans un établissement d'ovoproduits. Dans le secteur de la viande, la fréquence est plus élevée (par exemple, dans les abattoirs, une check-list spécifique concernant les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005 est utilisée tous les deux mois).

Observations

- La population cible et le volume de production ne sont pas pris en considération pour fixer la fréquence d'inspection. Par exemple, la fréquence d'inspection d'un grand établissement de produits laitiers qui produit des aliments pour nourrissons est la même que celle d'une petite laiterie.

- Il est tenu compte de l'historique de conformité avec un retard de deux ans. Cet historique ne prend pas directement en considération les informations qui pourraient révéler des manquements extérieurs au système de l'AFSCA (par exemple, plaintes des consommateurs, alertes alimentaires y compris alertes RASFF, informations pertinentes reçues d'autres États membres). Par ailleurs, le système permettant d'adapter la fréquence d'inspection est conçu de façon à ce qu'un établissement disposant d'un système d'autocontrôle validé ne puisse faire l'objet de contrôles officiels très fréquents. Dans la pratique, pour les établissements produisant des denrées alimentaires faisant l'objet d'alertes RASFF, la fréquence d'inspection n'a pas changé, sauf si la validation du système d'autocontrôle a été suspendue. Des inspections ciblées supplémentaires ont eu lieu dans ces établissements.
- Pour l'ACC, les contrôles mis en œuvre par les organismes de certification privés équivalent aux contrôles officiels. Ces missions de contrôle sont attribuées conformément aux dispositions de l'article 10 de l'AR du 14 novembre 2003, sans référence aux dispositions du règlement (CE) n° 882/2004. Les dispositions de l'article 10 de l'AR du 14 novembre 2003 incluent la plupart des exigences de l'article 5 du règlement (CE) n° 882/2004. Conformément à la procédure d'agrément, des mesures sont prises par ces organismes afin de garantir que l'ESA remédie aux manquements observés, notamment par des visites de suivi.
- Seules les infractions à la sécurité des denrées alimentaires doivent être communiquées immédiatement à l'AC par les organismes de certification privés, conformément à l'exigence de notification générale (AR du 14 novembre 2003). Les résultats des inspections effectuées par ces organismes peuvent être mis à la disposition de l'AC. Néanmoins, l'AC n'est pas tenue de les prendre systématiquement en considération lorsqu'elle organise ses propres contrôles. De graves manquements à la sécurité des denrées alimentaires, pour lesquels aucune mesure n'a été prise par l'ESA, ont été constatés dans des établissements disposant de systèmes d'autocontrôle validés (par exemple, cas positifs de salmonelles dans le produit final dans des établissements produisant des produits à base de viande et des produits laitiers, tels que décrits aux chapitres 5.2.5 et 5.5.4).

Conclusions

Le système d'organisation des contrôles officiels est fondé sur les risques et ne tient pas compte de toutes les dispositions de l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004. Il ne couvre pas tous les facteurs de risque pertinents ni toutes les informations donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis et tient compte de l'historique de manquement avec un retard de deux ans. En outre, il est conçu de manière à ce qu'un établissement disposant d'un système d'autocontrôle validé ne puisse pas faire l'objet de contrôles officiels très fréquents. Les contrôles officiels effectués par les organismes de certification et d'inspection privés qui procèdent à la validation des systèmes d'autocontrôle des ESA n'ont pas été efficaces dans certains des établissements visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit. Les inspections officielles sont réalisées selon la fréquence prévue et à l'aide des check-lists prévues à cet effet.

La fréquence des contrôles officiels relatifs à la sécurité des denrées alimentaires et aux critères d'hygiène des procédés, requis par le règlement (CE) n° 2073/2005, varie fortement entre les différentes denrées alimentaires concernées et n'est pas adéquate pour certaines denrées.

5.5.2 Échantillonnage et analyses officiels

Les programmes d'échantillonnage officiel sont conçus au niveau central sur la base des principes fixés dans le MANCP et transmis chaque mois aux UPC afin d'être mis en œuvre. L'attribution du nombre d'échantillons par UPC pour les différentes denrées alimentaires, le paramètre à analyser et le lieu d'échantillonnage (production, distribution, vente au détail) sont décidés au niveau central. Les unités provinciales attribuent les échantillons spécifiques à prélever pour chaque ESA.

Des fiches techniques tenant compte des dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été élaborées par l'ACC et sont mises à la disposition du personnel de l'UPC effectuant l'échantillonnage pour chaque type de denrée inclus dans le programme d'échantillonnage officiel.

Un échantillonnage et une analyse officiels sont effectués dans le but de surveiller le respect par les ESA du règlement (CE) n° 2073/2005 et des autres critères microbiologiques. Un échantillonnage réglementaire de suivi est réalisé en cas de résultats d'analyse non conformes dans le cadre de l'échantillonnage de contrôle (voir le chapitre 5.4). Le contrôle des zoonoses a lieu conformément aux programmes nationaux en place basés sur le règlement (CE) n° 2160/2003.

Selon les informations transmises par l'ACC, en 2011, 29 179 échantillons officiels ont été prélevés et 61 818 analyses microbiologiques ont été effectuées et ont révélé un taux de conformité général d'environ 94,5 %. Les détails des résultats par type de denrée et par agent pathogène sont présentés dans le rapport d'activité de l'AFSCA, disponible à l'adresse suivante : http://www.afsca.be/rapportsannuels/documents/2012-06-26_RA2011Fr_S.pdf

Observations

- Les programmes d'échantillonnage officiels étaient généralement suivis dans les cas examinés. Les légères différences entre l'échantillonnage prévu et l'échantillonnage exécuté étaient justifiées. Les résultats observés étaient, dans la plupart des cas, satisfaisants et la preuve de mesures de suivi adoptées conformément aux procédures en vigueur a été apportée dans les cas de résultats insatisfaisants.
- Dans tous les établissements visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit, des échantillons officiels avaient été prélevés durant les années précédentes.
- Un échantillonnage supplémentaire pour *E. coli* et *E. coli* O104:H4 a été mis en place au moment de l'épidémie en Allemagne en 2011, s'est poursuivi en 2012 et est programmé pour 2013. En 2012, des analyses supplémentaires pour *E. coli* O157 et VTEC (*E. coli* O26, *E. coli* O103, *E. coli* O111, *E. coli* O145) ont été effectuées et sont planifiées pour 2013.

Conclusions

Un programme officiel complet de surveillance est en place et tient compte des critères microbiologiques pertinents fournis par le règlement (CE) n° 2073/2005 dans différents matrices et à tous les niveaux (production, distribution, vente au détail). Des orientations existent concernant l'échantillonnage officiel dans le secteur des produits animaux et que dans celui des produits végétaux.

5.5.3 Contrôles relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

Constatations

Les contrôles des procédures basées sur les principes HACCP des ESA sont effectués durant les contrôles des plans d'autocontrôle des ESA en utilisant des check-lists prévues à cet effet et des fiches techniques (voir le chapitre 5.2.4).

Un système permet aux petits ESA de ne pas appliquer toutes les exigences HACCP (voir le chapitre 5.1) et a été utilisé dans les cas examinés.

Tous les établissements visités avaient appliquée des procédures basées sur les principes HACCP. Dans la plupart des cas, la validation et la vérification des procédures basées sur les principes HACCP étaient effectuées en appliquant des analyses microbiologiques afin de vérifier le respect des critères établis dans le règlement (CE) n° 2073/2005.

Les contrôles effectués par l'AC concernant les procédures basées sur les principes HACCP ont été menés selon la fréquence prévue et, dans la plupart des cas, couvraient des parties importantes des programmes (par exemple, validation, contrôles des PCC, limites des contrôles).

Observations:

- Les propres procédures basées sur les principes HACCP de l'établissement de graines germées et mises en œuvre par celui-ci ont été adoptées avant l'entrée en vigueur du paquet «hygiène» et n'ont plus été mises à jour. Elles ne tenaient pas compte des exigences prévues dans le règlement (CE) n° 2073/2005. Aucun programme d'échantillonnage n'était en place.

L'équipe de l'OAV chargée de l'audit a relevé des manquements qui n'avaient pas été détectés par

l'AC:

- dans un établissement de produits de la pêche, la validation du processus de fumage à chaud n'était pas effectuée;
- dans la plupart des établissements, les fréquences d'échantillonnage suivies afin de vérifier l'application des critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés n'étaient pas fixées dans le cadre des procédures de l'ESA fondées sur les principes HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène, comme l'exige l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2073/2005;
- aucun programme d'échantillonnage n'était appliqué pour la production de fruits prédécoupés dans l'établissement visité;
- dans la plupart des cas, la procédure d'action en cas de résultats d'analyse non conformes était inexistante, ou mal documentée, ou encore ne reflétait pas la réalité, ne comportait pas l'analyse des causes profondes ou les modifications apportées aux procédures fondées sur les principes HACCP;
- dans de rares cas, des manquements à la sécurité des denrées alimentaires n'avaient pas été notifiés à l'AC (voir les chapitres 5.2.4 et 5.5.4);
- les échantillons environnementaux positifs à *L. monocytogenes* dans l'établissement de produits à base de viande visité n'ont donné lieu à l'adoption par l'ESA d'aucune mesure concernant le produit en cause. Les denrées alimentaires produites pendant les jours durant lesquels les résultats d'analyse positifs ont été mis à la disposition ont ultérieurement fait l'objet d'alertes RASFF.

Conclusions

Les contrôles de l'AC relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP ont été mis en œuvre conformément au programme et à l'aide de procédures de contrôle détaillées. Ils n'ont toutefois pas permis d'établir que les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005 n'étaient pas intégrées dans ces procédures en ce qui concerne la fixation de la fréquence d'analyse et l'adoption de mesures en cas de résultats d'analyse non conformes.

5.5.4 Contrôles du respect par les ESA des critères de sécurité des denrées alimentaires

Constatations

Les contrôles de l'AC concernant le respect par les ESA des critères de sécurité des denrées alimentaires sont considérés comme faisant partie des contrôles relatifs aux programmes d'autocontrôle des ESA (voir les chapitres 5.2.4 et 5.5.1).

Dans la plupart des établissements visités, l'échantillonnage et l'analyse visant à contrôler le respect des critères de sécurité des denrées alimentaires étaient effectués. Dans les rapports officiels examinés, les preuves attestant du contrôle de ces aspects étaient généralement limitées (voir le chapitre 5.2.4). Lorsque des alertes alimentaires avaient été lancées concernant des produits provenant de ces établissements, les rapports contenaient plus de détails.

Observations

L'équipe de l'OAV chargée de l'audit a relevé des manquements qui n'avaient pas été détectés par l'AC:

- dans l'établissement de production de graines germées, aucune analyse n'était effectuée

pour détecter la présence de *L.monocytogenes*. L'analyse visant à détecter la présence de salmonelles a débuté après une alerte RASFF émanant de l'établissement en juillet 2012 et était principalement effectuée dans l'eau. Dans l'établissement produisant des graines germées, cette analyse n'a été réalisée qu'une seule fois;

- aucune analyse n'était effectuée sur les fruits prédécoupés dans l'établissement visité;
- dans un établissement visité, l'ESA appliquait aux préparations de viande de volaille les critères de sécurité des denrées alimentaires destinés à la viande de volaille fraîche. L'ESA n'a pris des mesures concernant ce produit que lorsque la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium* a été détectée dans les préparations de viande. Les lots de préparations de viande positifs aux salmonelles qui avaient été produits dans cet établissement en 2011 et 2012 avaient été mis sur le marché;
- les ESA visités produisant des denrées alimentaires prêtes à être consommées définies comme étant susceptibles de permettre la croissance de *L. monocytogenes* utilisaient, dans la plupart des cas, le critère de «l'absence de ce pathogène dans 25 g» pour l'autocontrôle microbiologique de leurs produits finaux. Dans les établissements de produits de la pêche visités, l'ESA appliquait, au niveau de la production, la limite prévue par la législation pour les produits mis sur le marché;
- les manquements relatifs aux unités et aux méthodes d'échantillonnage ont été décrits au chapitre 5.4.2.

Conclusions

Les contrôles officiels visant à vérifier le respect par les ESA des exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires n'ont pas été documentés de manière adéquate dans la majorité des cas. La mise en œuvre de ces contrôles n'était pas totalement satisfaisante dans la mesure où de nombreux manquements quant à l'échantillonnage et à l'analyse concernant les critères de sécurité des denrées alimentaires pertinents n'ont pas été relevés par l'AC.

5.5.5 Contrôles du respect par les ESA des critères d'hygiène des procédés

Les contrôles du respect par les ESA des critères d'hygiène des procédés sont considérés comme faisant partie des contrôles relatifs aux systèmes d'autocontrôle utilisés par les ESA (voir les chapitres 5.2.4 et 5.5.1).

Dans la plupart des établissements visités, l'échantillonnage et l'analyse relatifs aux critères d'hygiène des procédés pertinents étaient mis en œuvre. Dans les rapports officiels examinés, les preuves attestant des contrôles relatifs à ces aspects étaient généralement limitées (sauf pour les abattoirs, pour lesquels de plus amples détails ont été inclus dans les rapports faisant suite aux contrôles et dans un établissement de production de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement – voir le chapitre 5.2.4).

Observations

L'équipe de l'OAV chargée de l'audit a relevé les manquements ci-après, qui n'avaient pas été détectés par l'AC:

- dans l'établissement produisant des viandes séparées mécaniquement qui a été visité, les résultats pour *E. coli* étaient généralement insatisfaisants, même si la limite appliquée était 10 fois supérieure à celle prévue par le règlement. L'ESA n'a pris aucune autre mesure, à

l'exception de l'étiquetage du produit, comme prévu pour la production de produits à base de viande traités thermiquement;

- les fruits prédécoupés ne faisaient l'objet d'aucune analyse visant à vérifier s'ils avaient été produits dans le respect des critères d'hygiène des procédés;
- dans l'établissement de graines germées visité, des analyses *E. coli* étaient effectuées uniquement dans l'eau;
- les manquements relatifs aux unités et aux méthodes d'échantillonnage ont été décrits au chapitre 5.4.2.

Conclusions

Sauf pour les abattoirs, les contrôles officiels visant à contrôler le respect par les ESA des exigences en matière d'hygiène des procédés n'étaient pas documentés de manière adéquate. La mise en œuvre de ces contrôles n'était pas totalement satisfaisante dans la mesure où de nombreux manquements quant à l'échantillonnage et à l'analyse concernant les critères d'hygiène des procédés n'avaient pas été relevés par l'AC.

*5.5.6 Contrôles relatifs à l'échantillonnage et aux analyses des lieux de transformation et du matériel (en particulier concernant *L. monocytogenes* lors de la fabrication d'aliments prêts à être consommés)*

Constatations

Au moyen de la note de service BP/LABO/ 861230 du 10 septembre 2012, publiée sur le site internet de l'AFSCA, le guide «Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes*» du laboratoire de référence de l'Union européenne pour les *Listeria monocytogenes* est annoncé et mis à la disposition du réseau de laboratoires sur Intra-lab (le site internet sécurisé de l'Administration des laboratoires).

Observations

- Les check-lists de contrôle ne contiennent pas de question spécifique relative au contrôle des lieux et du matériel de transformation (particulièrement pour *L. monocytogenes*).
- Les contrôles officiels relatifs à l'échantillonnage et à l'analyse des lieux de transformation, y compris pour détecter la présence de *L. monocytogenes* lors de la production de denrées alimentaires prêtes à être consommées n'étaient, pour la plupart, pas documentés.
- La majorité des ESA visités effectuaient des analyses visant à contrôler le nettoyage et la désinfection. Les analyses environnementales pour *L. monocytogenes* étaient réalisées, dans la plupart des cas, par les ESA produisant des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de permettre la croissance de ce pathogène. Aucune analyse de ce genre n'était effectuée dans l'établissement produisant des graines germées.

Conclusions

Dans la majorité des cas, les contrôles officiels relatifs à l'échantillonnage et à l'analyse des lieux et du matériel de transformation, y compris pour détecter la présence de *L. monocytogenes* lors de la production de denrées alimentaires prêtes à être consommées, n'étaient pas documentés. La plupart des ESA produisant des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de permettre la croissance de *L. monocytogenes* effectuaient des analyses environnementales pour ce

pathogène.

5.5.7 Contrôles relatifs aux procédures alternatives d'échantillonnage et d'analyse

Constatations

Les informations relatives aux autres méthodes d'analyse qui sont autorisées par le règlement (CE) n° 2073/2005 et approuvées par l'AC sont publiées sur le site internet de l'ACC (voir le chapitre 5.4).

Les ESA dans les secteurs évalués utilisaient des méthodes d'analyse alternatives pour vérifier l'application des critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés. Dans la plupart des cas, il s'agissait de méthodes validées au regard des méthodes de référence prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 (voir le chapitre 5.4).

Observations

- Les check-lists de contrôle ne contiennent pas de question spécifique relative à l'utilisation de procédures alternatives d'échantillonnage et d'analyse.
- Les contrôles relatifs aux procédures alternatives d'échantillonnage et d'analyse au niveau des établissements n'étaient pas documentés (sauf pour les établissements produisant des produits laitiers après des alertes RASFF) et, selon le personnel de contrôle officiel sur place, n'étaient pas effectués (voir le chapitre 5.4).

Conclusion

Au niveau des établissements, les procédures alternatives d'échantillonnage et d'analyse n'étaient, dans la plupart des cas, pas documentées. Néanmoins, le respect par l'ESA de ces procédures était garanti dans la plupart des cas examinés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

5.5.8 Contrôles relatifs aux études de durée de vie (durabilité) et aux analyses de l'évolution

Constatations

Les laboratoires agréés effectuant des tests de croissance (challenge tests) doivent être accrédités pour la réalisation de ces tests et utiliser le «Technical guidance document on shelf-life studies for *L. monocytogenes* in ready-to-eat foods» (novembre 2008) du LCR pour les *L. monocytogenes* (conformément à la note de service BP/LABO/ 433514 du 16 mars 2010 relative à l'accréditation des laboratoires pour le challenge test). Ces orientations ont été mises à la disposition de tous les laboratoires agréés sur Intra-lab. Actuellement, cinq laboratoires agréés sont accrédités pour effectuer des challenge tests en Belgique.

Dans la plupart des établissements visités, des études de durée de vie ont été effectuées sur la base de l'expérience, de données historiques et en vérifiant la qualité sensorielle et microbiologique des produits en fin de durée de vie. Aucun des établissements visités n'avait utilisé la modélisation prédictive afin d'établir la durée de vie. Des challenge tests ont été observés dans deux cas.

Dans la plupart des établissements visités, des analyses de l'évolution étaient disponibles sous la forme de graphiques ou de surveillances ayant trait à la vérification microbiologique des résultats

du nettoyage et de la désinfection et aux critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés.

Observations

- Les check-lists de contrôle ne contiennent pas de question spécifique relative aux études de durée de vie et aux analyses de l'évolution.
- Les tests à la fin de la durée de vie et les challenge tests présentés à l'équipe de l'OAV chargée de l'audit ne tenaient pas compte des conditions prévisibles de stockage et de distribution (température). L'AC n'a pas considéré ceci comme un manquement.
- Les contrôles de l'AC relatifs à cet aspect du règlement (CE) n° 2073/2005 (analyses de l'évolution et études de durée de vie) n'étaient documentés que dans quelques cas, principalement liés à des alertes alimentaires ou à des résultats d'analyse non conformes lors de l'échantillonnage officiel.
- Dans l'un des deux abattoirs visités, une analyse de l'évolution n'était pas disponible. Dans l'autre abattoir, aucune mesure n'avait été prise dans quelques cas pour lesquels les résultats indiquaient une évolution vers des résultats insatisfaisants. L'un de ces cas a pu être rapporté à une denrée alimentaire concernée par une alerte RASFF.
- Les tests à la fin de la durée de vie n'étaient effectués pour les critères d'hygiène des procédés que dans l'établissement produisant des jus non pasteurisés et dans un établissement de produits laitiers.

Conclusions

Au niveau des établissements, les contrôles des études de durée de vie et des analyses de l'évolution n'étaient, dans la plupart des cas, pas documentés. L'AC n'avait pas remarqué que les tests en fin de durée de vie et les challenge tests ne tenaient pas compte des conditions prévisibles de stockage et de distribution. Dans les laboratoires agréés, des contrôles officiels sont effectués concernant la réalisation des challenge tests.

5.5.9 Supervision des laboratoires internes et des autres laboratoires privés utilisés par les ESA pour les analyses microbiologiques des denrées alimentaires

Constatations

Un système est en place pour la supervision des laboratoires privés agréés (voir le chapitre 5.3). Aucun système de supervision n'existe pour d'autres laboratoires privés, que les ESA peuvent utiliser pour leurs propres analyses. L'exigence applicable aux ESA concerne uniquement l'utilisation de méthodes agréées et la participation à des essais d'aptitude.

Observations

Peu de preuves documentaires ont été apportées concernant la supervision, au niveau des établissements, des méthodes appliquées par des laboratoires privés internes ou par d'autres laboratoires privés utilisés par les ESA pour les analyses microbiologiques des denrées alimentaires.

Conclusions

Un système de supervision des laboratoires privés agréés qui peuvent être utilisés par les ESA pour

les analyses microbiologiques des denrées alimentaires est en place. Il n'existe pas de système de ce genre pour les laboratoires internes.

5.6 PRESCRIPTIONS D'ETIQUETAGE APPLICABLES A LA VIANDE HACHEE, AUX PREPARATIONS DE VIANDE ET AUX PRODUITS A BASE DE VIANDE DESTINES A ETRE CONSOMMES CUITS

Prescriptions légales

L'article 6 du règlement (CE) n° 2073/2005 établit les prescriptions d'étiquetage applicables à la viande hachée, aux préparations de viande et aux produits à base de viande de toutes les espèces, destinés à être consommés cuits, qui répondent aux exigences concernant la présence de *Salmonella* fixées à l'annexe I. Ces lots doivent être étiquetés clairement par le fabricant afin d'informer le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.

Constatations

Bien que le règlement (CE) n° 2073/2005 ne l'exige plus, l'établissement produisant de la viande blanche visité, qui produisait des *préparations de viande et des produits à base de viande destinés à être consommés cuits*, étiquetait tous ses produits de manière à informer le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation. Cette exigence était considérée comme une mesure de précaution dans la mesure où l'ESA avait décidé de ne pas appliquer la limite actuellement fixée pour la présence de salmonelles dans ces produits, mais bien les critères applicables à la viande de volaille fraîche (voir le chapitre 5.5.4).

La check-list utilisée pour réaliser les contrôles officiels dans les établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de produits à base de viande ne contient pas de question relative aux prescriptions d'étiquetage établies par le règlement (CE) n° 2073/2005.

La viande de volaille séparée mécaniquement dans l'établissement visité était étiquetée «viande baaeder». Une mention figurait sur l'étiquette concernant l'utilisation prévue pour la production de produits à base de viande traités thermiquement, indépendamment des résultats des analyses microbiologiques.

Conclusions

La procédure documentée de contrôle officiel ne couvre pas les prescriptions figurant à l'article 6 du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant l'étiquetage de lots de viande hachée, de préparations de viande et de produits à base de viande destinés à être consommés cuits de toutes les espèces, qui satisfont aux exigences relatives à la présence de *Salmonella* établies à l'annexe I.

6 CONCLUSION GENERALE

Un système permettant d'effectuer des contrôles officiels de l'application du règlement (CE) n° 2073/2005 est en place. Plusieurs actes législatifs, circulaires et notes de service visant à faciliter l'application du règlement (CE) n° 2073/2005 ont été adoptés. Les inspecteurs des AC effectuaient les contrôles officiels à la fréquence prévue et en application des procédures spécifiques, conformément au plan établi annuellement au niveau central par l'ACC. Bien que le système d'organisation des contrôles officiels soit basé sur les risques, il ne tient pas compte de toutes les

dispositions prévues à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004 de manière à permettre la réalisation des objectifs dudit règlement.

Au niveau des ESA, l'organisation des contrôles officiels relatifs aux critères établis par le règlement (CE) n° 2073/2005, en général, et aux critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés, en particulier, varie fortement selon les différents types de denrées en termes de détail et de fréquence, inadéquats pour certaines denrées. Pour la plupart des denrées, les procédures de contrôle officiel au niveau des établissements incluaient très peu d'aspects liés au respect des différentes exigences du règlement (CE) n° 2073/2005. Dans la plupart des cas, les contrôles officiels n'étaient pas documentés de manière adéquate pour couvrir tous les aspects pertinents de cet acte législatif. La mise en œuvre de ces contrôles n'a pas été totalement efficace dans plusieurs cas examinés (en particulier pour ce qui est des préparations de viande, des produits de la pêche et des denrées alimentaires d'origine non animale). De nombreux manquements sont passés inaperçus auprès de l'AC. Une absence de réaction de l'AC a été constatée en ce qui concerne des manquements de longue date, ayant trait notamment aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse, et en ce qui concerne des résultats d'analyses non conformes (y compris pour des critères de sécurité des denrées alimentaires). En outre, dans le secteur des produits laitiers, les sanctions appliquées n'étaient pas proportionnées dans les cas examinés par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit. Les contrôles officiels effectués par les organismes de certification et d'inspection privés qui procèdent à la validation des systèmes d'autocontrôle des ESA n'ont pas été efficaces dans certains des établissements visités par l'équipe de l'OAV chargée de l'audit.

Le plan de surveillance officiel des critères microbiologiques prévu par le règlement (CE) n° 2073/2005 ainsi que le réseau de laboratoires officiels étaient généralement adéquats.

7 REUNION DE CLOTURE

Une réunion de clôture s'est tenue le 1^{er} février 2013 avec des représentants de l'ACC. Lors de la réunion, l'équipe chargée de l'audit a présenté les principales constatations et les premières conclusions de la mission. Les autorités ont donné des précisions complémentaires concernant certaines des questions soulevées durant la présentation.

8 RECOMMANDATIONS

Les autorités compétentes sont invitées à fournir un plan d'action détaillé exposant les mesures prises et envisagées pour donner suite aux recommandations ci-après, assorti d'un calendrier d'exécution, dans les vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du présent rapport.

N°	Recommandation
1.	Veiller à ce que le système fondé sur les risques utilisé pour déterminer la fréquence des contrôles officiels tienne compte de toutes les dispositions de l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004 de manière à atteindre les objectifs dudit règlement et à ce que les contrôles du respect, par les exploitants du secteur alimentaire, du règlement (CE) n° 2073/2005 soient effectués à une fréquence adéquate dans tous les types d'établissements, comme exigé par ce même article du règlement (CE) n° 882/2004.

N°	Recommandation
2.	Veiller à ce que des mesures appropriées soient adoptées par les autorités compétentes, conformément à l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004, lorsque des manquements sont observés concernant les exigences du règlement (CE) n° 2073/2005, en particulier concernant les critères de sécurité des denrées alimentaires.
3.	Veiller à ce que les sanctions infligées lorsque des manquements aux exigences du règlement (CE) n° 2073/2005 sont observés, en particulier concernant des critères de sécurité des denrées alimentaires, soient proportionnées et dissuasives, conformément à l'article 55 du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	Veiller à ce que les procédures documentées permettant la réalisation des contrôles officiels (p.ex. directives, circulaires, fiches techniques, check-lists) contiennent des informations et des instructions complètes à l'intention du personnel chargé des contrôles officiels, de manière à respecter les dispositions de l'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004, et en particulier les exigences du règlement (CE) n° 2073/2005.
5.	Veiller à ce que, lorsque les essais fondés sur les critères définis à l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures indiquées, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 2073/2005.
6.	Veiller à ce que les conditions d'entreposage soient prises en considération lorsque des études de durée de vie sont effectuées, conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 2073/2005.
7.	Veiller à ce que les contrôles officiels des procédures fondées sur les principes HACPP appliquées par les exploitants du secteur alimentaire couvrent tous les aspects pertinents, y compris les exigences des articles 3, 4, 5 et 7 du règlement (CE) n° 2073/2005, en particulier concernant les actions à entreprendre en cas de résultats d'analyse insatisfaisants, les analyses de l'évolution, les études de durée de vie, les procédures d'échantillonnage et d'analyse relatives aux critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés.
8.	Veiller à l'efficacité des contrôles officiels, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004, lorsque ces contrôles sont effectués par des organismes de certification et d'inspection privés, ainsi que par des représentants de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

La réponse de l'autorité compétente aux recommandations peut être consultée à l'adresse suivante :

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6861

ANNEXE 1 – REFERENCES JURIDIQUES

Référence juridique	Journal officiel	Intitulé
Règlement (CE) n° 178/2002	JO L 31 du 1.2.2002, p. 1-24	Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 2160/2003	JO L 325 du 12.12.2003, p. 1-15	Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire
Règlement (CE) n° 852/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, corrigé et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 853/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, corrigé et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22	Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Règlement (CE) n° 854/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 206, corrigé et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83	Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Règlement (CE) n° 882/2004	JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, corrigé et republié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1	Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 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

Référence juridique	Journal officiel	Intitulé
Règlement (CE) n° 2073/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 1-26	Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1688/2005	JO L 271 du 15.10.2005, p. 17-28	Règlement (CE) n° 1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs
Règlement (CE) n° 669/2009	JO L 194 du 25.7.2009, p. 11-21	Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE
Règlement (CE) n° 1162/2009	JO L 314 du 1.12.2009, p. 10–12	Règlement (CE) n° 1162/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004
Directive 98/83/CE	JO L 330 du 5.12.1998, p. 32-54	Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine