















« L'année 2021 a marqué le retour à une vie plus normale tant pour les consommateurs et les entreprises que pour l'AFSCA. L'Agence a pu poursuivre sa mission afin de protéger le consommateur et de préserver la santé animale et végétale. Mais les incidents alimentaires, comme la contamination des denrées à l'oxyde d'éthylène (ETO), démontrent qu'une Agence forte et efficace reste nécessaire pour la surveillance de la chaîne alimentaire. »

Herman Diricks administrateur délégué









Nos contrôleurs sont sur la route tous les jours pour veiller à votre sécurité!

En 2021, nous avons réalisé plus de **300 missions par jour** dans les entreprises alimentaires belges. Nous nous retrouvons ainsi au même niveau qu'avant la pandémie de coronavirus, durant laquelle certains contrôles n'ont pas pu être effectués temporairement.

Lors d'une telle mission, nous contrôlons de différentes manières : nous

Lors d'une telle mission, nous contrôlons de différentes manières : nou effectuons des inspections d'hygiène, contrôlons les documents, prélevons des échantillons de produits, de matières premières...

La Belgique atteint un niveau très élevé de sécurité alimentaire. Avec un **score rassurant de 97,5%** de conformité de nos aliments, nous faisons partie des meilleurs élèves d'Europe.

Au total, près de **1.400 collaborateurs** veillent à la sécurité alimentaire dans notre pays. Chacun de nous a le même objectif : **veiller à la sécurité alimentaire afin de protéger les consommateurs, les animaux et les végétaux.**

Il arrive parfois que nos contrôleurs constatent des choses qui présentent un risque pour notre sécurité alimentaire. L'AFSCA peut alors prendre **une série de mesures** telles que donner un avertissement (16.849), établir un PV (9.465) ou dans des cas exceptionnels, imposer une fermeture temporaire (248).









Mélamine dans des assiettes en bambou.

Depuis un certain temps, vous retrouvez dans les magasins un large choix de vaisselle (comme des assiettes et des gobelets) et d'ustensiles de cuisine (comme des louches ou des spatules) qui contiennent des fibres de bambou. Ces produits sont souvent vantés comme étant une alternative à la vaisselle jetable ou comme étant « **plus naturels** ». La vaisselle fabriquée à partir de fibres de bambou ne se compose pas toujours de 100% de bambou. En effet, une substance - généralement de la mélamine - est souvent ajoutée à ces fibres de bambou.

En tant que consommateur, vous pouvez facilement vous en rendre compte car les produits n'ont pas une **structure rigide** et ont donc l'apparence d'objets en plastique. D'après la législation européenne, le bambou n'est en fait pas du tout autorisé pour ces produits.

Les produits ont donc dû être retirés des rayons et l'AFSCA a accordé un certain temps aux points de vente pour le faire. Nous avons ensuite commencé nos contrôles afin d'être sûrs que plus personne ne puisse acheter ces produits. Cela a débouché sur **128 contrôles** axés uniquement sur les produits en bambou-mélamine parmi lesquels 16,4% ont donné lieu à un résultat défavorable.

Les consommateurs qui avaient déjà acheté ce type de produits ont pu continuer à les utiliser à condition de bien respecter les **consignes d'utilisation**. Vous ne pouvez pas les chauffer à plus de70°C (par exemple dans le micro-ondes ou dans le lave-vaisselle) et ils ne peuvent pas entrer en contact avec des aliments ou des boissons chaudes.

Il a également été conseillé de laver ces produits à la main.







E-learning.

Depuis 2008, l'AFSCA dispose d'une **équipe de formateurs** qui aide les entreprises du **secteur B2C** à mieux comprendre la législation en matière de sécurité alimentaire et surtout... à l'appliquer correctement dans leurs établissements!

Cette équipe donne des formations générales ou prévoit des formations sur mesure pour les établissements. Avant l'arrivée du coronavirus, ces formations étaient presque exclusivement organisées en présentiel. Dès mars 2020, cela n'a plus été possible. L'équipe de formation n'est cependant pas restée inactive et a créé un nouveau format pour continuer à aider les entreprises.

Ainsi, depuis octobre 2021, un **e-learning** est disponible pour les personnes travaillant dans le secteur de l'Horeca ou dans les cuisines de collectivité des écoles, des hôpitaux, des prisons...

Les participants se forment de manière interactive en apprenant tout sur les allergènes, l'hygiène personnelle, l'achat et l'entreposage des marchandises et la préparation des denrées alimentaires. L'avantage de cette formation en ligne est que chacun peut la suivre à son **propre rythme** quand cela lui convient.

En outre, il est possible de passer un test après la formation et d'obtenir un **certificat**. Au cours du dernier trimestre de 2021, pas moins de **700 personnes** ont pris part à ces formations, un **véritable succès**, cela démontre que l'AFSCA peut, à l'avenir, prévoir une alternative en ligne sur d'autres sujets.











Le consommateur achète davantage de produits locaux et choisit de manière plus réfléchie son alimentation.

Il ressort de l'enquête que près d'un consommateur sur quatre consomme plus de produits locaux et/ou saisonniers depuis le début de la crise de la COVID-19.

Un cinquième des consommateurs **se rendent donc davantage dans les magasins de proximité** (épiceries, boulangeries, boucheries...) tandis que 14,2% des répondants déclarent acheter moins de denrées alimentaires qu'auparavant dans les supermarchés ou hypermarchés.

Outre cette tendance à se tourner vers les circuits courts, il ressort également que les consommateurs sont plus attentifs à leur alimentation car 19,1% d'entre eux déclarent que depuis la pandémie du coronavirus, ils font davantage attention à l'origine et à la composition des denrées alimentaires.

De plus, 20,9% des répondants **essaient de manger de manière plus saine** depuis la crise de la COVID-19 et achètent plus souvent des **produits frais et bio**.









Neuf consommateurs sur dix considèrent l'AFSCA comme indispensable!

De plus en plus de consommateurs estiment que l'AFSCA joue un **rôle important** dans leur vie quotidienne. Neuf répondants sur dix estiment d'ailleurs que **l'AFSCA est indispensable pour veiller à la sécurité des consommateurs belges**. Lorsque l'on demande aux consommateurs la perception qu'ils ont de l'AFSCA, 25% d'entre eux donnent **une note de 9 à 10 sur 10**.

En outre, moins de 5% des **consommateurs** donnent une note inférieure à 5 sur 10, ce qui est plus de deux fois moins que lors de la précédente enquête. Cela se traduit par une **note moyenne de 7,4 sur 10**, ce qui est une augmentation de 0,5 point depuis la dernière mesure de 2019.

Le consommateur estime que l'AFSCA réalise aussi correctement ses tâches: plus de huit consommateurs sur dix se fient dès lors aux contrôles réalisés par notre Agence. Cela représente une augmentation de 5 % depuis la dernière mesure.









Une question ou une plainte concernant la sécurité alimentaire ? L'AFSCA dispose d'un Point de contact pour les consommateurs.

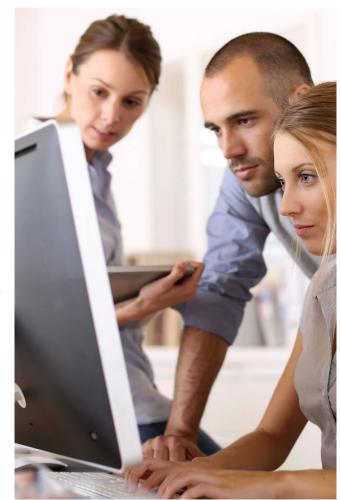
Une intoxication alimentaire, un problème avec un produit acheté, des questions sur les informations figurant sur une **étiquette** ou sur les **différentes dates de conservation**... le point de contact pour les consommateurs de l'AFSCA a reçu en moyenne **16 plaintes et près de 20 questions par jour ouvrable en 2021**.

Avec **3.929 plaintes**, nous constatons à nouveau, en 2021, une l**égère augmentation** du nombre total de plaintes par rapport à 2020. La forte diminution du nombre de plaintes en 2020 était sans aucun doute due à **la fermeture obligatoire de l'Horeca et des cuisines de collectivité**.

Ce sont surtout les personnes qui tombent malades et suspectent que cela est dû à la consommation d'une denrée alimentaire spécifique qui s'adressent au **Point de contact pour les consommateurs** (26 % du nombre de plaintes reçues en 2021).

En 2021, l'AFSCA a traité **980 plaintes** relatives à l'**hygiène dans des entreprises alimentaires** : 21% d'entre elles concernaient la méthode de fabrication ou de conservation comme le non-respect des températures, la date de conservation... Les **plaintes** reçues par le Point de contact pour les consommateurs **sont transmises aux contrôleurs** actifs sur le terrain. Ces derniers réalisent environ **500 contrôles par jour**, aussi bien dans les entreprises que sur les denrées alimentaires (via des analyses).

Dans 40% des cas, nos collaborateurs ont pu constater, lors du contrôle, que la plainte du consommateur était bel et bien fondée et ont dès lors pris les mesures nécessaires.





N'hésitez pas à contacter l'AFSCA via le Point de contact pour les consommateurs!

L'AFSCA peut être contactée de différentes manières :

- via un simple formulaire en ligne
- par e-mail: pointdecontact@afsca.be
- via un numéro de téléphone gratuit : 0800/ 13 550
- ou via nos médias sociaux : Facebook et Twitter.

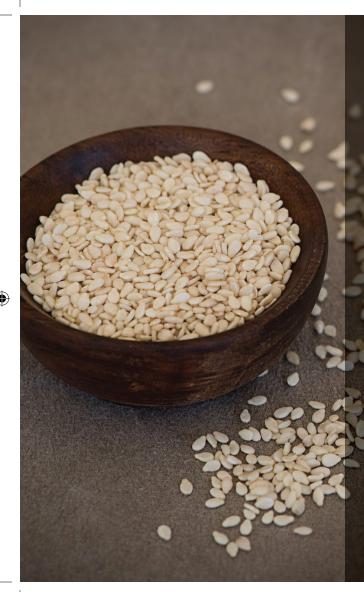
Vidéo: Point de contact de l'AFSCA











3

Plus de 200 rappels de produits suite à la présence d'oxyde d'éthylène - l'effet boule de neige de ce produit phytopharmaceutique

L'oxyde d'éthylène (ETO) est un désinfectant gazeux qui ne peut être utilisé en Europe. En septembre 2020, son utilisation abusive comme produit phytopharmaceutique par des pays tiers a été constatée pour la première fois dans des graines de sésame. Par la suite, il est apparu clairement que le problème ne se limitait pas à ces graines. La substance a également été retrouvée dans de nombreuses autres matières premières telles que les herbes, les épices et la gomme de caroube (une sorte d'épaississant).

En 2021, nous avons donc à nouveau été confrontés à une vague de rappels de produits. L'utilisation de matières premières contaminées a principalement été constatée dans des glaces, des sauces, des compléments alimentaires et des préparations de viande.



De la tolérance zéro à une approche plus spécifique en Europe

À l'été 2021, les États membres européens ont convenu d'une **approche plus spécifique** pour les produits finis contenant la substance. Lorsque de l'ETO est découvert dans une matière première, les entreprises doivent vérifier si la substance peut également se retrouver dans le produit fini. Les produits finis contenant de l'ETO en quantité supérieure à la limite fixée sont rappelés auprès du consommateur. Une **analyse** effectuée par un laboratoire agréé permet de vérifier que le produit ne contient pas trop d'ETO. Cela permet d'avoir une garantie supplémentaire.

En 2021, il y a eu **210 rappels de produits** liés à la présence d'ETO. L'AFSCA a insisté auprès de la Commission européenne pour prévoir une **approche plus stricte** aux frontières extérieures de l'Europe.

En 2022, de **nouvelles règles d'importation** sont entrées en vigueur, suite auxquelles davantage de produits provenant d'un plus grand nombre de pays sont systématiquement contrôlés aux frontières. Les entreprises du secteur alimentaire des pays tiers sont ainsi soumises à des conditions relatives à la présence d'ETO et les produits doivent être certifiés par les autorités locales avant d'être exportés vers l'UE.









De l'autocontrôle au rappel de produits : 492 rappels de produits et avertissements en 2021

Chaque jour, les entreprises du secteur alimentaire réalisent des analyses sur les denrées alimentaires qu'elles produisent, transforment ou vendent. C'est ce qu'on appelle **l'autocontrôle**.

De son côté, l'AFSCA veille à ce que ces entreprises respectent la législation alimentaire en effectuant des contrôles et en prélevant des échantillons.

En 2021, l'AFSCA a prélevé environ **68.848 échantillons**, dont **97,5%** se sont avérés conformes.

Malgré toutes les précautions prises par les entreprises du secteur alimentaire, il peut arriver qu'un produit ne soit pas conforme à la législation. En fonction du produit, de sa position dans la chaîne alimentaire et du risque pour le consommateur, l'AFSCA peut décider de **bloquer** le produit ou de le retirer du marché. Si le produit a déjà atteint le consommateur final et que sa consommation présente un risque, il est rappelé auprès des consommateurs.

Pour **chaque rappel de produit**, une affiche est apposée dans le magasin (physique ou en ligne) et un communiqué de presse est émis par l'entreprise. Bien que cette responsabilité incombe aux entreprises, l'AFSCA accompagne l'ensemble de ce processus et diffuse les informations via son site Internet et les médias sociaux.







Objectif? Informer les consommateurs susceptibles d'avoir acheté un produit non conforme!

En 2021, l'AFSCA a procédé à environ **492 rappels de produits et avertissements** (allergènes non mentionnés, date de conservation erronée sur l'étiquette...) qui ont été diffusés via son site Internet et les médias sociaux. Cela représente une **augmentation de 96 notifications** par rapport à 2020. Il s'agit d'une augmentation significative, de nouveau liée à la problématique de l'oxyde d'éthylène!









Qu'est-ce que le RASFF et la notification obligatoire?

Lorsqu'un problème est constaté dans nos pays voisins, cela peut donner lieu à une action de notre part et vice versa! Grâce au Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), l'AFSCA et les autres autorités européennes échangent des informations sur les produits non conformes.

En 2021, les États membres ont ainsi envoyé, via ce système RASFF, 4.589 notifications concernant des produits susceptibles de présenter un risque pour l'Homme ou les animaux et impliquant d'autres États membres ou pays tiers. 385 notifications RASFF ont été émises par la Belgique suite à des contrôles à l'importation réalisés à la frontière (45), à l'autocontrôle des entreprises (191), à des contrôles officiels menés sur le marché belge (128) et à des plaintes de consommateurs (21).

Outre les notifications RASFF, l'AFSCA reçoit également des avertissements provenant d'entreprises actives dans la chaîne alimentaire. S'il s'avère qu'un produit non conforme était présent à un certain niveau de la chaîne alimentaire et que celui-ci est susceptible de présenter un risque pour la santé des consommateurs, l'entreprise doit en avertir l'AFSCA : c'est ce qu'on appelle la « notification obligatoire ».

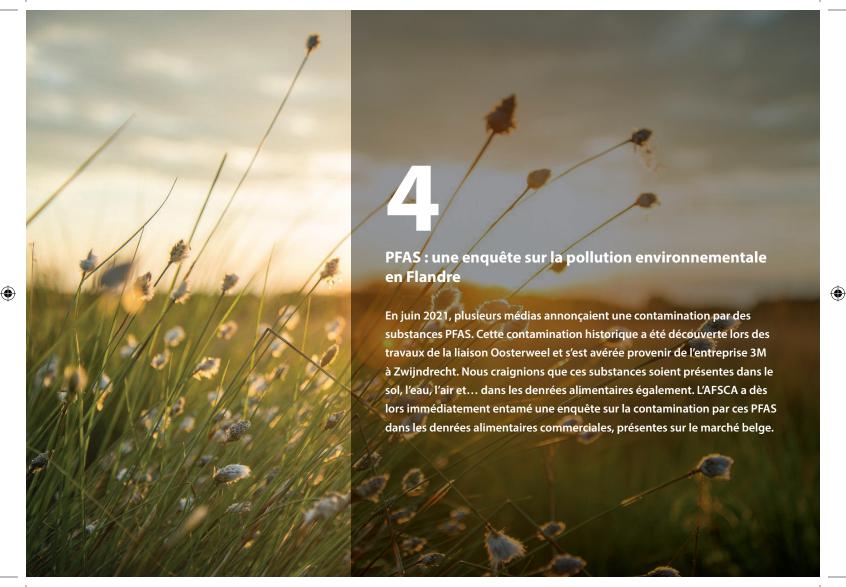
En 2021, l'AFSCA a ainsi reçu **1.557 notifications obligatoires** (secteur primaire : 106 ; secteur de la transformation : 971 ; secteur de la distribution : 480). À chaque notification, l'AFSCA ouvre une enquête et peut imposer à l'entreprise de procéder à un rappel de produit ou à un avertissement.













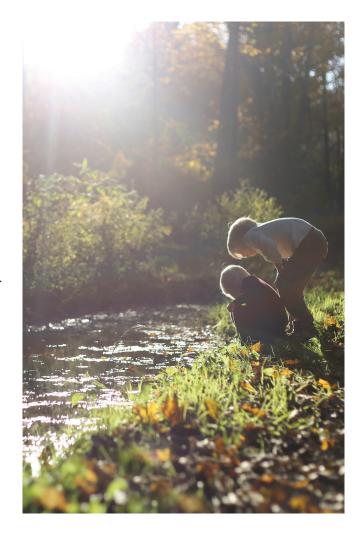
Contamination environnementale et rôle de l'AFSCA

L'AFSCA n'est pas compétente pour le contrôle et le suivi d'une contamination environnementale. En revanche, l'Agence contrôle la sécurité des denrées alimentaires qui se retrouvent dans les rayons.

L'AFSCA **collabore à cet effet avec les Régions** qui doivent l'informer lorsque des zones sont contaminées par des substances chimiques, pouvant ainsi compromettre la sécurité de la chaîne alimentaire.

Ces substances – issues de l'industrie humaine – peuvent en effet se retrouver dans nos denrées alimentaires et dans les aliments pour animaux. D'autres contaminants environnementaux connus sont les polluants organiques persistants (POP) comme les polychlorobiphényles (PCB) et les métaux lourds tels que le plomb et le cadmium.

L'AFSCA est compétente pour le contrôle de la sécurité alimentaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux qui se retrouvent dans les rayons des magasins. Les produits cultivés dans des jardins privés, les œufs de poules et autres produits de particuliers relèvent de la sphère privée et ne relèvent donc pas de la compétence de l'AFSCA.







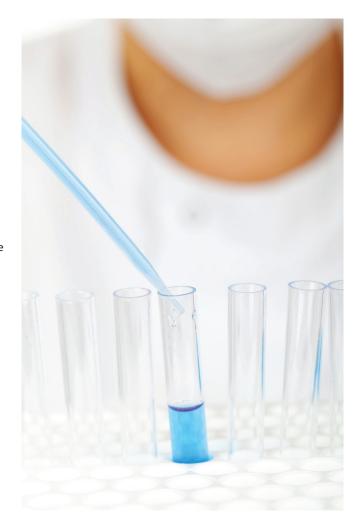


Quels contrôles l'AFSCA réalise-t-elle pour la contamination environnementale des denrées alimentaires ?

Lorsque l'AFSCA est informée de zones contaminées, elle vérifie que les entreprises alimentaires situées dans ces zones prennent les **mesures nécessaires** afin de pouvoir garantir que leurs produits sont sûrs, par exemple à l'aide d'analyses des produits.

En outre, l'AFSCA réalise aussi elle-même des analyses des denrées alimentaires présentes sur le marché belge. Chaque année, l'Agence élabore un **programme de contrôle** dans lequel des analyses pouvant détecter les contaminants environnementaux sont prévues.

Outre ces contrôles généraux, l'AFSCA fonctionne également avec des **programmes de monitoring spécifiques**. En 2021, l'AFSCA a prélevé 19 échantillons dans des entreprises alimentaires situées à proximité des sites de broyage de métaux en Flandre. Plusieurs produits tels que le lait, le miel, les légumes et les aliments pour bétail ont été analysés quant aux dioxines, aux PCB de type dioxine et aux PCB indicateurs. Tous les résultats étaient conformes!







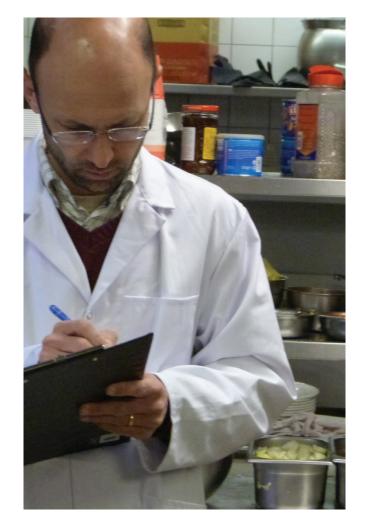


Les enquêtes sur les PFAS menées par l'AFSCA

Lorsque la Région flamande a informé l'AFSCA en juin 2021 de la contamination par des PFAS dans les environs de Zwijndrecht, en province d'Anvers, l'Agence alimentaire a procédé à deux types d'enquête.

La **première enquête** s'est axée sur les entreprises alimentaires situées dans une zone de 15 km autour de l'entreprise polluante. Des œufs, du lait et de la viande d'exploitations agricoles ont été analysés par l'Agence. Les résultats ont permis de conclure qu'**aucune mesure supplémentaire n'était nécessaire** pour ces entreprises à ce moment-là.

La **deuxième enquête** a été menée afin d'obtenir un aperçu général des valeurs PFAS dans toutes sortes de denrées alimentaires sur le marché belge. L'enquête a d'abord été menée en Flandre, aux endroits où il n'y a pas d'indication qu'une contamination ait eu lieu par le passé. Il est alors question d'un monitoring de fond. Entre août et novembre 2021, **175 échantillons de denrées alimentaires** ont été prélevés dans diverses exploitations agricoles en Flandre. Pour ces denrées alimentaires, il n'était pas non plus nécessaire de prendre des mesures supplémentaires.









L'AFSCA interpelle l'Europe au sujet des normes pour les PFAS

Il n'existe, à ce jour, aucune norme européenne ou belge pour les PFAS dans les denrées alimentaires. L'AFSCA n'a pas non plus le pouvoir de les imposer, elle peut uniquement contrôler les règles existantes.

C'est pourquoi, l'AFSCA travaille avec **des limites d'action**, ce sont des valeurs limites qui ont été déterminées sur une base scientifique. De cette manière, l'AFSCA peut quand même prendre des décisions lorsqu'un risque existe (bloquer des produits, informer d'autres autorités...).

Conjointement avec le **ministre fédéral David Clarinval**, l'AFSCA a demandé à l'Europe de déterminer le plus rapidement possible des normes pour les PFAS dans les denrées alimentaires. C'est important car ces règles s'appliqueront alors partout en Europe et le consommateur sera donc protégé de la même manière partout.













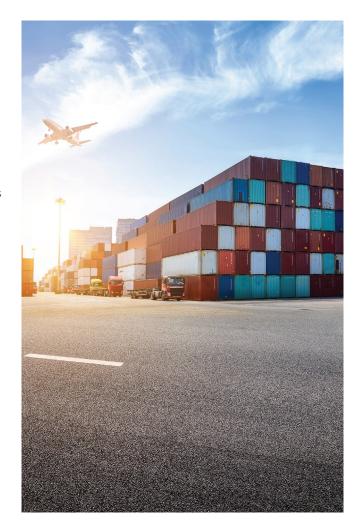
6.250 contrôles à l'importation de marchandises britanniques

Lors des contrôles effectués par l'AFSCA, il est vérifié que l'envoi est bien accompagné des documents nécessaires et que les marchandises satisfont à la législation européenne.

En 2021, pas moins de **5.859 envois de produits d'origine animale** ont été présentés à la frontière belge pour contrôle. Il s'agissait par exemple d'aliments pour animaux tels que le petfood (25%), de denrées alimentaires telles que la viande et les produits laitiers (19%) et d'autres produits. Pour la Belgique, le **port de Zeebruges est le principal point d'entrée** des marchandises britanniques (94% des envois britanniques importés via la Belgique). Il ressort des contrôles réalisés par l'AFSCA que **95% des envois satisfont à la législation européenne**.

La majeure partie des envois refusés (217 sur 261) l'ont été pour des raisons documentaires (documents manquants ou caractère incomplet des documents). Depuis janvier de l'année dernière, les végétaux et produits végétaux sont également soumis à un contrôle. Au total, **356 envois ont été importés via la Belgique, dont 76% étaient conformes**. Ici aussi, la principale cause de refus des envois était que les documents étaient incorrects et/ou incomplets.

L'AFSCA a en outre contrôlé 24 envois d'animaux vivants (principalement des chevaux) et 15 envois de denrées alimentaires d'origine non animale.









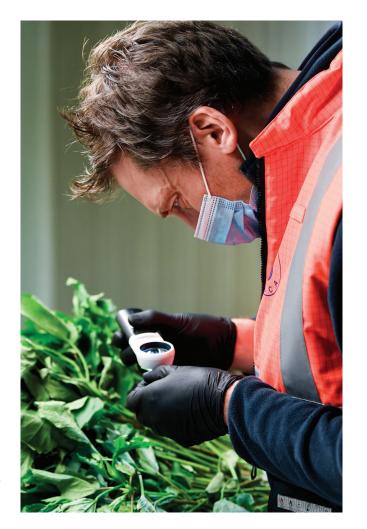
Également des contrôles à l'exportation selon les exigences du Royaume-Uni

En 2021, l'AFSCA a délivré environ **950 certificats sanitaires pour l'exportation d'animaux vivants** et de produits vivants vers le Royaume-Uni. Il s'agissait principalement de chevaux, de sperme équin et de chiens.

Les contrôleurs de l'AFSCA ont en outre délivré environ **5.250 certificats phytosanitaires pour des végétaux et produits végétaux à haut risque** destinés au Royaume-Uni. Il s'agissait principalement d'envois de plantes ornementales, de buissons et d'arbres.

En 2022, le nombre de certificats délivrés par l'AFSCA augmentera encore davantage. À partir du 1er juillet – et de manière échelonnée en trois périodes – tous les produits d'origine animale (comme la viande, les produits laitiers et les ovoproduits) et presque tous les végétaux et produits végétaux (comme la plupart des fruits et légumes) devront également être accompagnés d'un certificat sanitaire ou phytosanitaire et être contrôlés aux frontières britanniques.

Grâce à des recrutements et des formations supplémentaires, l'AFSCA est bien préparée à faire face aux contrôles supplémentaires. L'Agence alimentaire est également en contact avec les exportateurs afin de s'assurer que ces contrôles à l'exportation se déroulent au mieux.









Contrôles à l'importation : l'AFSCA veille à la conformité des denrées alimentaires destinées au marché belge... et européen!

Des animaux et produits du monde entier entrent chaque jour dans l'Union européenne. Compte tenu de la mondialisation galopante et de la complexité croissante de la chaîne alimentaire, l'Union européenne a élaboré une réglementation étendue et fortement harmonisée. C'est sur base de cette réglementation que l'AFSCA réalise ses contrôles à l'importation dans les ports d'Anvers, de Zeebruges et de Gand, ainsi que dans les aéroports de Bruxelles-Zaventem, Liège-Bierset, Charleroi et Ostende.

Rien que pour l'année 2021, l'AFSCA a contrôlé près de 132.887 envois en provenance de pays tiers et à destination de l'Union européenne. Si tous les types de denrées alimentaires (animaux vivants, produits de la pêche ou produits d'origine animale, épices, produits végétaux...) sont contrôlés dans les (aéro)ports, l'AFSCA y contrôle aussi des produits non destinés à la consommation humaine : aliments pour animaux, fleurs coupées, matériaux d'emballage...

L'objectif de l'AFSCA ? Garantir que les produits importés atteignent le même niveau de sécurité que les produits fabriqués au sein de l'Union européenne.















Nos volailles sont à nouveau confinées

À l'automne 2021, une oie sauvage a de nouveau été infectée par le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène de type H5. Le **15 novembre 2021**, plusieurs oiseaux sauvages infectés ayant été retrouvés et le virus circulant donc de nouveau abondamment chez les oiseaux sauvages, le ministre Clarinval a annoncé une nouvelle période de risque accru. Cela a permis la mise en place de **mesures supplémentaires** afin de limiter le risque d'introduction du virus dans les exploitations avicoles belges. Tous les détenteurs de volailles et d'oiseaux d'ornement – qu'ils soient professionnels ou particuliers – ont reçu l'injonction de **confiner leurs animaux ou de les protéger afin d'éviter tout contact avec les oiseaux sauvages**.

Durant les derniers mois de 2021, des contaminations de grippe aviaire hautement pathogène ont encore été constatées dans notre pays, à savoir dans 3 exploitations avicoles commerciales et chez 28 oiseaux sauvages.

Bien que les mesures n'aient malheureusement pas pu empêcher l'apparition de foyers, elles ont certainement permis de limiter fortement le nombre de contaminations. Certains États membres de l'Union européenne ont dû faire face à des centaines de contaminations chez les volailles et les oiseaux sauvages.









Maladies animales et végétales : surveillance des maladies à déclaration obligatoire

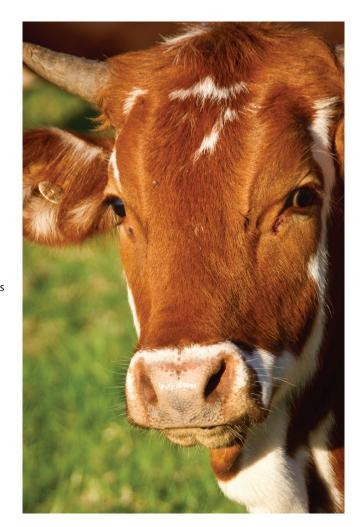
Si l'AFSCA est connue pour ses contrôles tout au long de la chaîne alimentaire, elle est aussi responsable de la prévention et du contrôle des maladies animales et végétales réglementées.

La politique sanitaire actuelle vise à maintenir le **statut « indemne »** pour les maladies animales et végétales.

Grâce à la surveillance, la prévention et les contrôles mis en place par l'AFSCA, on peut, en plus de garantir la santé de nos exploitations et de notre marché, permettre à la Belgique de continuer à exporter vers des pays tiers.

Bien que la Belgique ait le statut « indemne » pour de nombreuses maladies animales (dont la peste porcine africaine (PPA)), l'AFSCA assure un monitoring de nombreuses maladies animales. Nous pensons bien sûr à la grippe aviaire, mais aussi à la loque (européenne et américaine) chez les abeilles, la paramyxovirose chez les pigeons, la fièvre catarrhale chez les ovins, la SHV chez les poissons et la tuberculose chez les bovins.

Cette politique est possible grâce à la collaboration avec Sciensano et les associations régionales pour la santé animale : ARSIA et DGZ.





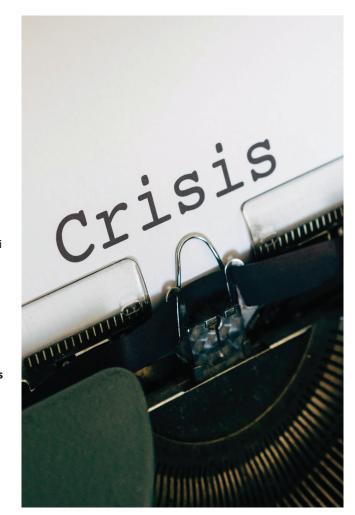




Prévention des crises et gestion des incidents

Malgré tous les efforts déployés par l'AFSCA, les secteurs et les entreprises, la réalité montre qu'il est impossible d'éviter tous les incidents dans la chaîne alimentaire ainsi que l'apparition de maladies animales et végétales. C'est pourquoi l'AFSCA investit beaucoup dans la prévention et cherche à répondre de façon appropriée et efficace aux incidents, petits et grands, qui menacent notre chaîne alimentaire, la santé animale et végétale.

Le travail du service de prévention de crise et de gestion des incidents de l'AFSCA s'articule autour de 4 piliers : la **prévention** (exercices de simulation, captation de signaux...), la **collaboration** (notamment avec le centre de crise national), la **communication** (avec les secteurs, les autorités communales, provinciales...) et l'amélioration de la gestion des incidents sur base des leçons tirées d'incidents précédents.











1.400 collaborateurs	19 nouveaux marchés	baromètre : -6,6%
conformité échantilons : 97,5%	3.929 plaintes consommateur	733 enquêtes pour fraude
547 toxi-infections alimentaires collectives	114.486 missions	492 rappels et avertisements







Mission

Notre mission est de veiller à ce que tous les acteurs de la chaîne fournissent aux consommateurs et les uns aux autres une assurance optimale que les aliments, les animaux, les plantes et les produits qu'ils consomment, utilisent ou détiennent sont fiables, sûrs et protégés, maintenant et à l'avenir.



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire







