

COMMISSIE VOOR DE
VOLKSGEZONDHEID, HET
LEEFMILIEU EN DE
MAATSCHAPPELIJKE
HERNIEUWING

COMMISSION DE LA SANTE
PUBLIQUE, DE
L'ENVIRONNEMENT ET DU
RENOUVEAU DE LA SOCIETE

van

du

WOENSDAG 05 NOVEMBER 2008

MERCREDI 05 NOVEMBRE 2008

Namiddag

Après-midi

De vergadering wordt geopend om 14.20 uur en voorgezeten door mevrouw Muriel Gerkens.

01 Vraag van mevrouw Rita De Bont aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het autocontrolesysteem bij detailhandelaars" (nr. 7592)

01.01 Rita De Bont (Vlaams Belang): Volgens het jaarverslag van het FAVV gebeuren de meeste overtredingen in de horeca, kleinhandel en groothandel bij de zelfcontrole. Het agentschap wil daarom een voorlichtingscel oprichten om ondernemers te begeleiden.

Bedrijven die enkel voorverpakte levensmiddelen verkopen, zouden alleen de zogenaamde hygiënische praktijken moeten toepassen. Voor kleine bedrijven die voeding bereiden, zou een controlesysteem worden uitgewerkt dat de HACCP-principes respecteert. Unizo is van mening dat deze laatste sector met de goedkeuring van Europa in aanmerking komt voor een HACCP-light, met minder administratieve rompslomp en zonder geïndividualiseerde gevaren- en risicoanalyse. Deze kleinhandelszaken zouden dan ook kunnen gebruikmaken van een zelfklevende *smiley* die duidelijk maakt dat ze de controleregels naleven.

Is de minister het eens met het voorstel van Unizo om voor kleinere voedingsbedrijven de door Europa toegestane versoepelingmaatregelen toe te passen en samen met de sector een gids op te stellen? Wordt de huidige smileycampagne naar deze bedrijven uitgebreid?

01.02 Minister Sabine Laruelle (Nederlands): Inzake de versoepelingmaatregelen loopt de visie van Unizo parallel met die van het Federaal Agentschap en mezelf. De regeling voor de versoepeling van de autocontrole die werd gepubliceerd in het *Belgisch Staatsblad* van 24 oktober 2005, maakt duidelijk dat op dit vlak al heel wat inspanningen zijn geleverd.

Detailhandels, bakkers en slaggers die rechtstreeks aan de consument leveren, kunnen onder bepaalde voorwaarden een beroep doen op de versoepeling. Als er in het bedrijf geen sprake is van verwerking, kunnen goede hygiënische praktijken zelfs volstaan.

Voor kleine bedrijven die toch voeding verwerken, zoals bakkers en slaggers, zal een HACCP-light volstaan.

De sectorgidsen voor horeca en kleinhandel zijn al ontwikkeld. Daarin heeft het Federaal Agentschap aandacht geschonken aan de versoepeling. Meer informatie is ook terug te vinden op de website van het FAVV.

01.03 Rita De Bont (Vlaams Belang): Zal het systeem van *smileys* worden uitgebreid?

01.04 Minister **Sabine Laruelle** (*Nederlands*): We moeten eerst de resultaten van het systeem in de horeca analyseren om na te gaan of het echt een voordeel is voor de bedrijven en voor de consument.

01.05 **Rita De Bont** (Vlaams Belang): De sectorgids voor de kleinhandel is het belangrijkste.

Het incident is gesloten.

02 **Samengevoegde vragen van**

- mevrouw **Josée Lejeune** aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het verslag van het Europees Parlement betreffende de gewasbeschermingsmiddelen" (nr. 7934)
- mevrouw **Thérèse Snoy et d'Oppuers** aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de harmonisatie van het MRL op Europees niveau" (nr. 8003)
- mevrouw **Thérèse Snoy et d'Oppuers** aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het recordgehalte aan gewasbeschermingsmiddelen in Europees fruit en groenten" (nr. 8004)

02.01 **Josée Lejeune** (MR): Een verslag van de Europese Commissie onthult dat er nooit eerder zoveel pesticiden zaten in het fruit, de groenten en de graanproducten die in de landen van de Europese Unie worden aangeboden. De vereniging PAN (*Pesticide Action Network*) onderstreept dat in 49 procent van de in de Unie verkochte vruchten, groenten en granen pesticiden worden gevonden. Dat betekent een verhoging met 20 procent tijdens de jongste vijf jaar. In de Unie zou het pesticidgehalte de wettelijke grens in 4,7 procent van de gevallen overschrijden; in ons land betreft het tot 8,6 procent van de gevallen. Alles bij elkaar zouden er 354 verschillende bestrijdingsmiddelen zijn aangetroffen en vijf van de meest voorkomende pesticiden staan op de lijst met producten die kanker, mutaties of verstoringen van het hormonenstelsel kunnen veroorzaken. Volgens het verslag gaat het vooral om druiven (71 procent) en bananen (56 procent). Wat is uw reactie? Hoe controleert het FAVV het pesticidgehalte van de landbouwgewassen? Wat gebeurt er indien er een te hoge waarde wordt vastgesteld? Sinds 1 september zijn de toegelaten restwaarden voor pesticiden in voedingswaren krachtens een Europees reglement geharmoniseerd. Staat België achter de eisen die Europa oplegt?

02.02 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!): Ik stelde ook vast dat 8,6 procent van het in België verkochte fruit en van de in België verkochte groenten en granen een hogere concentratie bestrijdingsmiddelen bevat dan wettelijk toegelaten. Er zouden hoeveelheden zijn teruggevonden die volgens Europese risicoberekeningen een ernstig gevaar voor de gezondheid kunnen betekenen. Voor het eerst werd ook regelmatig de aanwezigheid van imidaclopride, een in Frankrijk verboden stof, vastgesteld. Uit het activiteitenverslag 2007 van het FAVV blijkt dat 50 graanmonsters en 1.757 fruit- en groentenmonsters op de aanwezigheid van 350 verschillende pesticiden werden onderzocht, met 6,8 procent niet-conforme monsters als resultaat. Dat cijfer is vergelijkbaar met dat uit de Europese studie. Beschikt u over die studie? Kan u de resultaten van die studie bevestigen? Welke besluiten trekt u daaruit? In september stelde ik al een vraag over de Europese harmonisatie van de residu-normen voor pesticiden. De mededelingen in dat verband waren immers ogenschijnlijk tegenstrijdig. In een daarvan, van de Europese Commissie, werd gesteld dat de nieuwe residu-normen voor pesticiden de voedselveiligheid ten goede komen.

De groene fracties doen de Commissie een proces aan, want volgens hen werden die grenswaarden geharmoniseerd op grond van een minder strenge gemeenschappelijke noemer dan de waarden die in sommige landen worden toegelaten. Mijn vraag betreft de Belgische situatie, waar het FAVV die wetgeving sinds juli 2007 toepast. Het Agentschap laat verstaan dat het afgenomen aantal overschrijdingen van maximumwaarden voor residuen (MRL) dat vorig jaar vastgesteld werd, verklaard wordt door wettelijke maximumgehalten die lakser zijn dan in 2006. Vertegenwoordigen de nieuwe normen een stijging of een daling van de MRL's voor België?

02.03 Minister **Sabine Laruelle** (*Frans*): Het document waarvan de vereniging *Pesticide Action Network* weet gekregen heeft, is een ontwerpverslag dat elk jaar door de diensten van de Commissie wordt opgesteld op grond van de resultaten van de controles van pesticidenresiduen in voedingsmiddelen, die door de lidstaten en de drie geassocieerde landen, namelijk Noorwegen, IJsland en Liechtenstein worden meegedeeld.

Voor België deelt het FAVV dus zijn resultaten mee aan de Commissie. Het beschikt over het ontwerpverslag dat binnenkort op de site van de Europese Commissie zal worden geplaatst.

Het Europees verslag betreft du 60.477 stalen die in 2006 in verschillende landen verzameld werden. Indien men een toename vaststelt van de stalen die ten minste een pesticidenresidu bevatten, dient men het fenomeen te onderwerpen aan meer gespecialiseerde methoden waarmee een hoger aantal pesticiden kan worden opgespoord.

In 2006 zocht men naar 209 stoffen, terwijl men er tien jaar eerder slechts 126 opspoorde. Met de hedendaagse methodes is het mogelijk tot 0,01 microgram per kilo op te sporen. Uit de resultaten mag men niet afleiden dat de Belgische markt meer residuen van bestrijdingsmiddelen zou bevatten dan elders. Dan zou men de cijfers met onvoldoende afstand bekijken. De controleprogramma's verschillen van lidstaat tot lidstaat. Zo wordt in het Belgische programma uitgebreid aandacht besteed aan de voedingswaren die de MLR's kunnen overschrijden. Onze analyses zijn dus vooral op die voedingswaren gericht. Wanneer men gevoelige producten controleert, heeft men meer kans op een positief resultaat. In België werden er 307 verschillende moleculen opgespoord, dus veel meer dan het Europees gemiddelde van 209 moleculen. In Liechtenstein, dat door sommigen als een lichtend voorbeeld naar voren wordt geschoven, worden er slechts 69 opgespoord.

Het FAVV stelt jaarlijks op grond van een risicoanalyse een controleprogramma op voor de residuen van bestrijdingsmiddelen. De geprogrammeerde stalen worden aan de grensinspectieposten, bij de invoerders, op de veilingen en bij de groothandelaars genomen. Ze worden geanalyseerd in laboratoria die eveneens gecontroleerd worden.

Van de 1.807 fruit-, groente- en granenmonsters overschreed 6,8 procent de MRL's en dit bleek procentueel vaker het geval te zijn bij voedingswaren die uit het buitenland afkomstig waren.

Een voedingsmiddel dat de residuwaarden overschrijdt, wordt tegengehouden en vervolgens wordt er onderzocht welk risico het inhoudt voor de consument, daarbij een onderscheid makend tussen volwassenen en kinderen. Als er een risico bestaat, worden er maatregelen genomen om te voorkomen dat dit voedingsmiddel geconsumeerd wordt, te weten een oproep aan de consumenten en een alarmbericht dat op Europees niveau verspreid wordt via het *Rapid Alarm System for Food and Feed*.

Er wordt tevens een inspectie gehouden bij de producent of invoerder van het voedingsmiddel. Het autocontrolesysteem waarover elke operator moet beschikken, wordt gecontroleerd. In geval van niet-conformiteit wordt er een waarschuwing gegeven of een proces-verbaal opgesteld, met een administratieve boete voor de overtreder tot gevolg.

Toch vormt een overschrijding niet altijd een gevaar voor de gezondheid, want de maximale residulimiet is geen toxicologische maximumwaarde maar een indicatie dat de *good practices* niet werden gevolgd, zoals het gebruik van pesticiden in de goedgekeurde dosis met inachtneming van de wachttijd tussen het laatste gebruik en de oogst.

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV wees er in een advies van oktober 2007 op dat de chronische blootstelling van Belgische consumenten aan pesticidenresidu's via de consumptie van fruit en groenten vrij laag is. In de meeste gevallen is de blootstelling 100 keer lager dan de toegestane dagelijkse inname, die de toxicologische waarde is.

De Europese Verordening 396/2005, die op 1 september 2008 in werking is getreden, heeft alle maximumwaarden voor residuen in de Europese Unie geharmoniseerd.

Deze MRL's steunen op de goede landbouwpraktijken van de verschillende lidstaten en werden beoordeeld door de Europese Voedselveiligheidsautoriteit (EFSA) die oordeelde dat ze veilig waren voor de consumenten.

Aangezien deze wetgeving normen harmoniseert die de lidstaten voordien afzonderlijk hadden vastgelegd, is het normaal dat deze waarden in bepaalde gevallen hoger en in andere gevallen lager zijn dan onze vroegere nationale grenswaarden.

De verordening voert eveneens een procedure in om deze grenswaarden vast te leggen, waarbij alle

lidstaten worden betrokken, in samenwerking met de EFSA. Op deze manier kunnen de evaluatiemethodes zo evolueren dat ze rekening houden met de nieuwste technieken.

De nieuwe wetgeving voorziet ten slotte in een regelmatige herziening van de grenswaarden en voor 168 pesticiden is er volgend jaar al een herziening gepland.

Het verbod op kankerverwekkende stoffen valt niet onder deze verordening, maar onder het voorstel voor een verordening betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen, dat in behandeling is en waarover Ecolo mij een uiterst objectief artikel heeft overhandigd!

02.04 Josée Lejeune (MR): Uw woorden stellen mij gerust. Het verslag was immers lichtjes verontrustend.

02.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): U spreekt inderdaad enigszins geruststellende taal, want we kunnen vaststellen dat er grondiger dan vroeger wordt gecontroleerd.

Voor mij komt het erop aan dat men de maximaal toegelaten dosissen telkens stof per stof berekent. Men beschikt nooit over een raming van de toxiciteit van de cocktail die men in de voedingsmiddelen vindt en die men vervolgens in het bloed zal aantreffen.

02.06 Minister Sabine Laruelle (Frans): U heeft een artikel geschreven over een vergadering waarop u niet aanwezig was. Dat is wat ik u verwijt: u kan niet weten wat ik daar heb gezegd, want u was er niet. Er was trouwens geen enkele vertegenwoordiger van Ecolo aanwezig.

02.07 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Dan zal ik u met plezier ondervragen met betrekking tot uw standpunt over de ontwerprichtlijnen en -verordeningen die als 'het pakket' worden bestempeld.

02.08 Minister Sabine Laruelle (Frans): In juni verleende België zijn steun aan het 'pakket pesticiden', in het kader van een compromis. De teksten bevinden zich nu bij het Europees Parlement. Ik vrees dat dit een aantal amendementen zal indienen waardoor een akkoord in de Raad onmogelijk wordt. Ik heb me achter dat compromis geschaard, omdat het ontwerp belangrijke voordelen inhoudt.

02.09 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Waarom wil u dan belangrijke vorderingen op het vlak van de volksgezondheid afremmen ?

02.10 Minister Sabine Laruelle (Frans): U kent het Belgische standpunt niet eens!

02.11 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): U bestempelde de milieuverenigingen als populistisch!

De **voorzitter:** Ik denk dat we het beter hierbij kunnen laten.

Het incident is gesloten.

03 Samengevoegde vragen van

- de heer Jean-Luc Crucke aan de vice-eersteminister en minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid over "de vraag van Test-Aankoop om de Chinese restaurants te controleren" (nr. 7597)

- mevrouw Valérie Déom aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de residuen van pollutanten in voedingsproducten uit China" (nr. 7704)

De **voorzitter:** Vraag nr. 7704 van de heer Dallemagne wordt omgezet in een schriftelijke vraag.

03.01 Jean-Luc Crucke (MR): Naar aanleiding van het melamineschandaal heeft Test-Aankoop de Europese Commissie verweten dat ze er zo lang over heeft gedaan om te reageren en erop aangedrongen dat de Chinese restaurants niet worden vergeten wanneer controles worden uitgevoerd. Heeft u het persbericht van Test-Aankoop gelezen? Is het inderdaad nodig om een aantal controles uit te voeren? Bestaan er risico's op besmetting? Indien ja, welke andere handelszaken moeten dan worden gecontroleerd, naast de restaurants?

03.02 Valérie Déom (PS): Op de vraag die ik u op 1 oktober stelde over de mogelijke aanwezigheid van

melamine in Chinese restaurants, heeft u geantwoord dat de situatie onder controle was, dat het FAVV controles uitvoerde en dat er geen problemen waren vastgesteld. Tot mijn verbazing las ik de volgende dag dat het FAVV hoge dosissen melamine in Chinese snoep had aangetroffen. Was u op 1 oktober op de hoogte van deze informatie? Werden er sindsdien maatregelen genomen? Moet de controle niet worden toegespitst op producten die afkomstig zijn uit China, zoals zetels bijvoorbeeld?

03.03 Minister **Sabine Laruelle** (*Frans*): Ik wil er vooreerst op wijzen dat er in de Europese Unie al een invoerverbod voor melk bestond lang voor het schandaal rond de Chinese melk losbarstte. De mededeling van het FAVV van 22 september jongstleden had als eerste bedoeling de Belgische consument gerust te stellen en te bevestigen dat er op de Belgische markt geen voedingsmiddelen worden aangeboden die meer dan 50 procent uit China afkomstige melkproducten bevatten. Het FAVV heeft daarnaast ook een waarschuwing gericht tot de verwerkende nijverheid en de distributiesector, in het kader van hun procedures van zelfcontrole, met betrekking tot de mogelijke aanwezigheid van melamine in verwerkte voeding die melk bevat die uit China afkomstig zou kunnen zijn.

Test-Aankoop was naar behoren vertegenwoordigd op de vergadering die op 26 september door het FAVV werd georganiseerd. Tijdens die vergadering werd de sector gevraagd alle voedingsmiddelen van Chinese oorsprong die meer dan 15 procent melkproducten bevatten, terug te trekken, alsook de voedingsmiddelen waarvan het melkgehalte onbekend was. Test-Aankoop was dus perfect op de hoogte van de genomen maatregelen, met inbegrip van de controles in de Chinese restaurants en in de winkels die voedingsmiddelen van Chinese oorsprong verkopen.

Volgens een Europese beslissing van 15 oktober moeten alle voedingsmiddelen uit China op hun melaminegehalte worden gecontroleerd. Het FAVV heeft onmiddellijk de nodige maatregelen getroffen. Naar aanleiding van de vraag van mevrouw Déom wil ik graag onderstrepen dat er bij ieder schandaal in de voedselketen dagelijks nieuwe elementen aan het licht komen. Ik verzeker u dat het FAVV iedere dag contact heeft met het kabinet en ons op de hoogte brengt van alle gevoelige informatie. Bovendien wordt alle informatie over een ernstig incident in de voedselketen op de website van het FAVV bekendgemaakt zodra ze beschikbaar is.

03.04 **Jean-Luc Crucke** (MR): De getroffen maatregelen stellen mij gerust.

03.05 **Valérie Déom** (PS): Het is zo dat wij op iets gestoten zijn, maar dat is ongetwijfeld te danken aan de doeltreffendheid van de diensten. Door de chronologie doet dit dossier heel wat vragen rijzen en men kan alleen maar toejuichen dat die grondige controles tot een hele reeks voedingsmiddelen werden uitgebreid.

Het incident is gesloten.

04 **Vraag van mevrouw Tinne Van der Straeten aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de jaarvergadering van de Codex Alimentarius" (nr. 7975)**

04.01 **Tinne Van der Straeten** (Ecolo-Groen!): Wat waren de resultaten van de jaarlijkse vergadering van de Codex Alimentarius? Wat is de mogelijke impact voor België? Zullen de resultaten ook toegankelijk worden gemaakt op de webpagina www.health.fgov.be?

04.02 Minister **Sabine Laruelle** (*Nederlands*): De beslissingen die werden genomen op de jaarlijkse vergadering van het Codex Alimentarius Comité, hebben implicaties voor de hele Europese Unie en niet alleen voor België. Het strategisch plan 2008-2013 werd reeds tijdens de vorige jaarvergadering aangepast, maar de controlelijst werd nu wel opnieuw doorgenomen en verder werd er een aantal vragen verwerkt. In totaal werd er een veertigtal teksten aangenomen betreffende normen, gedragscodes en richtlijnen.

De ontwerpnorm voor het dierlijke geneesmiddel ractopanine werd nog niet aangenomen in afwachting van nieuwe wetenschappelijke gegevens die begin 2009 door de Europese Unie en China worden doorgegeven. Ook werd er gediscussieerd over de problematiek van de strenge privénormen die door de economische operatoren worden gehanteerd.

De problematiek van de privénormen zal ook worden besproken binnen de Wereldhandelsorganisatie, de Internationale Organisatie voor de Diergezondheid en de internationale overeenkomst voor gewasbescherming, omdat ontwikkelingslanden deze privénormen moeilijk kunnen naleven. De discussies

zullen worden voortgezet tijdens de volgende sessie in juli 2009. Het volledige verslag is sinds einde juli beschikbaar op de website van de Codex Alimentarius.

04.03 Tinne Van der Straeten (Ecolo-Groen!): Het integrale verslag is niet in alle aspecten even relevant voor België, vandaar mijn vraag om de relevante aspecten samen te brengen op de website van de FOD.

04.04 Minister Sabine Laruelle (Nederlands): Ik zal mijn administratie vragen om een deel van het verslag te publiceren.

Het incident is gesloten.

05 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de controlebevoegdheid over de gewasbeschermingsmiddelen buiten het kader van de veiligheid van de voedselketen" (nr. 8002)

05.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Een persbericht van de Ministerraad van 10 oktober maakt gewag van een ontwerp van koninklijk besluit dat het FAVV de bevoegdheid wil geven over de controle van bestrijdingsmiddelen buiten het kader van de veiligheid van de voedselketen. Het bericht stelt: "Sinds de wet van 28 maart 2003, hoorde die bevoegdheid niet meer bij het FAVV en ontstonden er problemen in verband met de wettelijke basis van de controle over het gebruik van de bestrijdingsmiddelen bij bepaalde gebruikers. Daarom zal het FAVV voortaan ook bevoegd zijn om de duurzame consumptiepatronen te bevorderen en het leefmilieu en de volksgezondheid te beschermen, wat de fytofarmaceutische producten betreft."

Wat zijn die "problemen in verband met de wettelijke basis" die de wetgeving doet rijzen? Welke bestrijdingsmiddelen zullen onder de controle van het FAVV vallen? Op welke wijze zullen de controles van het FAVV bijdragen tot het bevorderen van de duurzame consumptiepatronen?

05.02 Minister Sabine Laruelle (Frans): Sinds de wet van 28 maart 2003 was de wettelijke basis die van de Wet van 21 december 1998 betreffende productnormen ter bevordering van duurzame productie- en consumptiepatronen en ter bescherming van het leefmilieu en de volksgezondheid. Die wet vervangt die van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt. De wet van 4 februari 2000 houdende de oprichting van het federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen bepaalt dat het FAVV bevoegd is voor de controle van de wet van 1998. Het FAVV trekt dus al het gebruik van fyto-sanitaire producten bij de landbouwer na.

Het koninklijk besluit van 16 november 2001 verleent evenwel meer bevoegdheid aan het FAVV voor de wet van 11 juli 1969, wat de controles buiten die met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van de voedingsmiddelen betreft. Sinds de materies betreffende de bestrijdingsmiddelen door de wet van 2003, uit de wet van 1969 naar de wet van 1998 werden overgeheveld, is het FAVV niet langer bevoegd voor de controle van de bestrijdingsmiddelen die buiten het kader van de veiligheid van de voedselketen vallen. Daardoor rijst een probleem van wettelijke basis voor de controle op het gebruik van bestrijdingsmiddelen bij bepaalde gebruikers.

Om dat probleem op te lossen werd een koninklijk besluit opgesteld tot wijziging van het koninklijk besluit van 2001 om het FAVV de bevoegdheid terug te geven voor de controle van de bestrijdingsmiddelen buiten het kader van de veiligheid van de voedselketen. De bestrijdingsmiddelen in kwestie zijn wel degelijk de fyto-sanitaire producten en de bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik. Het FAVV controleerde al het gebruik van de bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik voor alles wat in de voedselketen terechtkwam maar men was het deel voor non-food gebruik vergeten. Het FAVV kon dat eigenlijk niet controleren omdat het niet onder de voedselketen viel, het is dus echt om de zaken te coördineren.

05.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Het gaat dus niet om biociden. Gaat het ook om de verkoop van pesticiden aan particulieren?

05.04 Minister Sabine Laruelle : (Frans): We zullen proberen met twee soorten erkenningen te werken.

05.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Zal het FAVV ook bevoegd zijn voor producten die aan

particulieren worden verkocht?

05.06 Minister **Sabine Laruelle** : (*Frans*): Ik heb in mijn antwoord duidelijk meegedeeld dat fytofarmaceutische pesticiden tot de pesticiden behoren.

05.07 **De voorzitter** : Het FAVV is belast met de controle op de toepassing van de wet van 1998. Ik weet dat u door diverse verenigingen werd geïnterpelleerd naar aanleiding van een persbericht waarin het FAVV stelde dat het nodig is om fytosanitaire producten te gebruiken om een grote bevolkingsmassa te voeden. Deze verenigingen vroegen zich af of het FAVV niet buiten het kader van zijn bevoegdheden getreden is met deze mededeling.

05.08 Minister **Sabine Laruelle**: (*Frans*): We moeten kijken in welk kader deze stelling werd verkondigd. Het FAVV streeft naar transparantie en omvat comités waarvan consumenten, producenten, verwerkers, enz deel uitmaken. Maar het spreekt vanzelf dat het eerder een controlerende taak heeft.

05.09 **De voorzitter** : Ik denk dat het agentschap bij zijn rol moet blijven en geen oordelen moet vellen over de keuzes van teelt- of productiewijzen.

Het incident is gesloten.

06 **Samengevoegde vragen van**

- de heer Flor Van Noppen aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de gebrekkige hygiëne van rauw kippenvlees" (nr. 8183)
- mevrouw Colette Burgeon aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "kippenvleesproducten van erbarmelijke microbiologische kwaliteit" (nr. 8188)
- mevrouw Katia della Faille de Leverghem aan de vice-eersteminister en minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid over "kippenvlees" (nr. 8295)

06.01 **Flor Van Noppen** (N-VA): Een onderzoek van Test-Aankoop wijst uit dat twee derde van het rauwe kippenvlees in ons land van slechte hygiënische kwaliteit is. In verschillende stalen werden ziekteverwekkers aangetroffen. Een derde van het vlees was niet meer geschikt voor verkoop. Wat vindt de minister van deze resultaten? Stemmen ze overeen met de bevindingen ter zake van het FAVV? Zal de minister het FAVV gelasten om strengere controles uit te voeren?

06.02 **Colette Burgeon** (PS): Onlangs heeft Test-Aankoop het gehad over de resultaten van een studie naar de microbiologische kwaliteit van kippenvlees. In 23 van de 29 bezochte verkooppunten was de verplichte thermometer er niet, of niet zichtbaar. In de helft van de gevallen werd de opgelegde bewaringstemperatuur niet nageleefd en een derde van de producten was onvoldoende vers om te koop te worden aangeboden.

Hoeveel controles heeft het FAVV uitgevoerd sinds het begin van het jaar?

Wat vindt u van de kritiek van Test-Aankoop dat er te onregelmatig wordt gecontroleerd en dat de sancties licht zijn?

06.03 **Katia della Faille de Leverghem** (Open Vld): In de pers verschenen onlangs alarmerende berichten over de besmetting van een derde van het rauwe kippenvlees dat in ons land wordt verkocht. Een zesde van het vlees zou zelfs besmet zijn met ziekteverwekkers. De vereniging voor Pluimvee, Eieren en Konijnen (Vepek) zegt de problemen zo snel mogelijk aan te pakken, maar Test-Aankoop vraagt ondertussen meer controles en strengere sancties. Heeft de minister weet van deze zorgwekkende resultaten? Wat denkt Volksgezondheid hierover en welke concrete acties worden ondernomen op korte termijn? Is er overleg met de sector?

06.04 Minister **Sabine Laruelle** (*Nederlands*): Dit besmettingsprobleem is niet nieuw en het heeft de voortdurende aandacht van mijn diensten. Aangezien we niet weten hoe Test-Aankoop zijn proeven statistisch onderbouwt, zijn de resultaten moeilijk te vergelijken met die van het FAVV. Maar conclusies trekken op basis van zeventig stalen is wel erg voortvarend.

(*Frans*) In 2007 werden 712 monsters van vlees van gevogelte en van bereidingen op basis van vlees van

gevogelte door het voedselagentschap op salmonella onderzocht; 4 tot 13 procent daarvan voldeden niet aan de normen. Daarnaast werden 1.107 monsters op de aanwezigheid van campylobacter onderzocht; 0 tot 19 procent daarvan waren niet conform.

Het is van het grootste belang dat de hygiënevoorschriften gedurende de hele voedselketen in acht worden genomen - dus ook door de consument – als we niet naar het Amerikaanse systeem willen gaan, waar men alles toelaat en het vlees uiteindelijk met ammoniak behandelt.

Ik kom tot het beleid van het FAVV ter bestrijding van salmonella.

(Nederlands) Eerst wordt vooral de primaire productie aangepakt. Vervolgens gaat de aandacht eerst naar de rauwe, niet-verhitte producten. Dan is er een strikte controle op diervoeders. En ten slotte vermeldt het verplichte etiket dat pluimveevlees altijd goed doorbakken moet zijn.

(Frans) Het risico op besmetting met salmonella en Campylobacter is nihil wanneer de producten goed gaar zijn.

Dankzij die strategie stellen we jaar na jaar een gunstige evolutie vast. Die acties moeten voortgezet en regelmatig aangepast worden. Dat is de essentie van een jaarlijks controleprogramma.

06.05 Flor Van Noppen (N-VA): Ik ben er mij van bewust dat de meeste hygiënische fouten thuis worden gemaakt. We kunnen ons echter niet veroorloven om voedsel van slechte hygiënische kwaliteit aan de consument aan te bieden.

06.06 Colette Burgeon (PS): De kwaliteitscontroles van die producten moeten worden voortgezet en er moet een informatiecampagne worden opgezet.

06.07 Katia della Faille de Leverghem (Open Vld): Sinds de dioxinecrisis en de oprichting van het FAVV wordt er inderdaad veel alerter opgetreden. Het is een goede zaak dat de minister aandacht heeft voor de kwaliteit van alle onderdelen van de productie. De recente besmetting bewijst de nood van dergelijke controles, die volgens mij dan ook absoluut moeten worden voortgezet en indien mogelijk zelfs uitgebreid. Men moet het publiek ook informeren over de aard van dit vlees en over de veilige bereidingswijze ervan.

Het incident is gesloten.

07 Vraag van de heer Guy D'haeseleer aan de vice-eersteminister en minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid over "de gevolgen van de zware brand in de industriële bakkerij La Lorraine voor de voedselveiligheid" (nr. 8298)

07.01 Guy D'haeseleer (Vlaams Belang): Na de brand in de industriële bakkerij in Ninove adviseerde de stad de bevolking om geen groenten uit eigen tuin of water uit de regenput meer te consumeren. Het FAVV nam enkel stalen bij professionele landbouwers, niet bij privépersonen. Zijn de uitslagen van deze tests bekend? Is er nog steeds gevaar voor de volksgezondheid?

07.02 Minister Sabine Laruelle (Nederlands): Door de brand kwamen er mogelijk toxische verbindingen vrij die in de vorm van roet en as neersloegen op weiden en landerijen. Het FAVV heeft daarom een tiental stalen genomen bij vijf bedrijven.

De analyses lopen en de eerste analyseresultaten voor pcb's in de melkstalen zijn conform de wetgeving. De andere resultaten - voor dioxines en polycyclische aromatische koolwaterstoffen - zullen in de loop van deze week bekend zijn.

07.03 Guy D'haeseleer (Vlaams Belang): We zullen de uitslagen van die tests afwachten.

Het incident is gesloten.

De openbare commissievergadering wordt gesloten om 15.33 uur.

La réunion publique est ouverte à 14 h 20 par Mme Muriel Gerkens, présidente.

01 Question de Mme Rita De Bont à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "le système d'autocontrôle chez les détaillants" (n° 7592)

01.01 Rita De Bont (Vlaams Belang) : D'après le rapport annuel de l'AFSCA, la plupart des infractions sont commises dans le secteur horeca, par les petits commerces et les grossistes lors de l'autocontrôle. L'agence veut dès lors créer une cellule d'information pour accompagner les entrepreneurs.

Les entreprises qui vendent uniquement des denrées alimentaires préemballées devraient appliquer uniquement les pratiques dites 'd'hygiène'. Pour les petites entreprises qui préparent des produits alimentaires, il faudrait élaborer un système de contrôle qui respecte les principes du système HACCP, comprenant moins de formalités administratives et sans analyse individualisée des dangers et des risques. Ces commerces au détail pourraient dès lors avoir recours à un autocollant *smiley* indiquant clairement qu'ils respectent les mesures de contrôle.

La ministre est-elle favorable à la proposition de l'Unizo d'appliquer aux petites entreprises du secteur alimentaire les mesures d'assouplissement autorisées par l'Europe et de rédiger un guide en concertation avec le secteur ? La campagne actuelle basée sur des *smileys* sera-t-elle élargie à ces entreprises ?

01.02 Sabine Laruelle, ministre (*en néerlandais*) : En ce qui concerne les mesures d'assouplissement, nous partageons avec l'Agence fédérale le point de vue de l'Unizo. Le régime d'assouplissement de l'autocontrôle publié au *Moniteur Belge* du 24 octobre 2005 montre que de nombreux efforts ont déjà été consentis dans ce domaine.

Les épicerie, les boulangeries et les boucheries qui livrent directement leurs produits aux consommateurs peuvent prétendre à l'assouplissement dans certaines conditions. Si l'entreprise ne transforme pas les denrées, les bonnes pratiques d'hygiène peuvent même suffire.

Pour les petites entreprises qui transforment quand même de la nourriture, comme les boulangers et les bouchers, la version « light » de l'HACCP suffira.

Les guides sectoriels pour l'Horeca et le commerce de détail sont déjà prêts. Dans ces guides, l'Agence fédérale aborde la question de l'assouplissement des procédures HACCP. Les intéressés trouveront de plus amples informations à ce sujet sur le site Web de l'AFSCA.

01.03 Rita De Bont (Vlaams Belang) : Le système des « *smileys* » sera-t-il étendu ?

01.04 Sabine Laruelle, ministre (*en néerlandais*) : Nous devons d'abord analyser les résultats du système dans l'horeca afin de voir s'il représente vraiment un avantage pour les entreprises et pour le consommateur.

01.05 Rita De Bont (Vlaams Belang) : Le guide sectoriel pour le commerce de détail est le plus important.

L'incident est clos.

02 Questions jointes de

- Mme Josée Lejeune à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "le rapport du Parlement européen relatif aux pesticides" (n° 7934)
- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "l'harmonisation des LMR au niveau européen" (n° 8003)
- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la présence record de pesticides dans les fruits et légumes européens" (n° 8004)

02.01 Josée Lejeune (MR) : Un rapport de la Commission européenne révèle une présence de pesticides

jamais atteinte dans les fruits, légumes et céréales disponibles dans les pays de l'Union européenne. L'association PAN (*Pesticide Action Network*) souligne que, dans 49 % des fruits, légumes et céréales vendus dans l'Union, on retrouve des pesticides. Cela représente une augmentation de 20 % sur les cinq dernières années. Les concentrations en pesticides dépasseraient les limites légales dans 4,7 % des cas dans l'Union et jusqu'à 8,6 % dans notre pays. Au total, 354 pesticides différents auraient été détectés et cinq des plus fréquents sont classés comme cancérigènes, mutagènes ou perturbateurs du système hormonal. Les produits les plus affectés sont les raisins (71 %) et les bananes (56 %), suivant ce rapport.

Quelle est votre réaction ? Comment se font les contrôles de l'AFSCA sur la teneur en pesticides des produits agricoles ? Que se passe-t-il lorsqu'un dépassement a été détecté ? Depuis le 1^{er} septembre 2008, un nouveau règlement européen harmonise les plafonds autorisés pour la présence de résidus de pesticides dans les aliments. La Belgique soutient-elle le niveau d'exigence demandé par l'Europe ?

02.02 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!) : J'ai également remarqué que 8,6 % des fruits, légumes et céréales vendus en Belgique contiendraient des concentrations en pesticides au-delà des limites légales. Ces substances auraient été détectées à des niveaux pouvant représenter un risque aigu pour la santé selon les calculs de risques européens. Enfin, pour la première fois, l'imidaclopride – banni en France – a été détecté régulièrement.

Le rapport 2007 de l'AFSCA nous apprend qu'elle a analysé 50 échantillons de céréales et 1.757 échantillons de fruits et légumes, recherchant 350 pesticides différents, avec pour résultat 6,8 % d'échantillons non conformes. Le chiffre est proche de celui de l'étude européenne.

Disposez-vous de cette étude ? En confirmez-vous les résultats ? Quelles conclusions en tirez-vous ?

J'avais posé en septembre une question sur cette harmonisation européenne des limites maximales autorisées de résidus de pesticides, car les communiqués apparaissaient contradictoires. L'un, de la Commission, assurait que les nouvelles règles sur les résidus de pesticides renforcent la sécurité alimentaire.

Par ailleurs, des groupes écologistes intentent un procès à la Commission parce que selon eux, ces valeurs limites harmonisées, l'ont été sur un commun dénominateur moins exigeant que les valeurs admises dans certains pays. Ma question vise la situation belge, où l'AFSCA applique cette législation depuis juillet 2007. L'Agence laisse entendre que la diminution des dépassements de limites maximales de résidus (LMR) observée l'année dernière s'explique par des taux maximaux légaux plus laxistes qu'en 2006. Les nouvelles normes représentent-elles une hausse ou une diminution des LMR pour la Belgique ?

02.03 **Sabine Laruelle**, ministre (*en français*) : Le document dont l'association *Pesticide Action Network* a eu connaissance est un projet de rapport élaboré chaque année par les services de la Commission à partir des résultats de contrôles des résidus de pesticides dans les denrées communiqués par les États membres et les trois pays associés, à savoir la Norvège, l'Islande et le Lichtenstein.

Au niveau belge, l'AFSCA communique donc ses résultats à la Commission. Elle dispose du projet de rapport, qui sera prochainement placé sur le site de la Commission européenne.

Le rapport européen porte donc sur 60.477 échantillons collectés en 2006 dans les différents pays. Si on constate une augmentation des échantillons présentant au moins un résidu de pesticide, il convient de mettre ce phénomène en relation avec les méthodes analytiques plus pointues qui permettent de détecter un nombre plus important de pesticides.

En 2006, on cherchait 209 substances, alors qu'on n'en recherchait que 126 dix ans auparavant. Les méthodes permettent aujourd'hui d'aller jusqu'à 0,01 microgramme par kilo. Les résultats ne permettent pas de conclure que le marché belge contient plus de résidus de pesticides qu'ailleurs. Ce serait manquer de recul par rapport aux chiffres. Les programmes de contrôles ne sont pas identiques dans l'ensemble des États membres. Ainsi, le programme belge porte une attention particulière aux denrées susceptibles de présenter un dépassement des LMR. Nos analyses se focalisent donc sur celles-ci. Quand vous contrôlez des produits sensibles, vous avez plus de chances d'avoir un résultat positif. En Belgique, 307 molécules

différentes ont été recherchées, ce qui est très supérieur à la moyenne de 209 molécules au niveau européen. Le Liechtenstein, que certains montrent comme exemple, n'en recherche que 69.

L'AFSCA met en place annuellement, sur base d'une analyse des risques, un programme de contrôle des résidus de pesticides. Les échantillons programmés sont prélevés aux postes d'inspection frontaliers, chez les importateurs, dans les criées et chez les grossistes. Ils sont analysés dans des laboratoires, qui sont également contrôlés.

Parmi les 1.807 échantillons de fruits, légumes et céréales 6,8 % présentaient un dépassement de LMR avec une proportion plus importante de denrées d'origine étrangère.

Une denrée dépassant les limites de résidus est bloquée et le risque qu'elle présente pour le consommateur, en distinguant adultes et enfants, est analysé. Si risque potentiel il y a, des mesures sont prises pour éviter qu'elle soit consommée, notamment par un rappel aux consommateurs et un message d'alerte au niveau européen. Il s'agit du *Rapid Alarm System for Food and Feed*.

Une inspection est également effectuée chez le producteur ou importateur de la denrée. Le système d'autocontrôle dont chaque opérateur doit disposer est vérifié. En cas de non-conformité, il y a un avertissement ou un procès verbal qui mène à une amende administrative à l'encontre du contrevenant.

Cela dit, un dépassement n'implique pas nécessairement un danger pour la santé, vu que la limite maximale du résidu n'est pas un plafond toxicologique mais un indicateur de non-respect de bonnes pratiques, comme l'utilisation de pesticides à la dose agréée en respectant les délais entre la dernière application et la récolte.

Dans un avis d'octobre 2007, le Comité scientifique de l'AFSCA rappelait que l'exposition chronique des consommateurs belges aux résidus de pesticides par la consommation de fruits et légumes est relativement basse. Dans la plupart des cas, l'exposition est 100 fois inférieure à la dose journalière admissible qui, elle, est la donnée toxicologique.

Le Règlement européen numéro 396/200/2005, entré en vigueur le 1^{er} septembre 2008, harmonise toutes les limites maximales de résidus dans l'Union européenne.

Ces LMR se basent sur les bonnes pratiques agricoles des différents États membres et ont été évaluées par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) qui les a jugées sûres pour les consommateurs.

Dans la mesure où cette législation harmonise des normes fixées auparavant séparément par les États membres, il est normal qu'il y ait des augmentations dans certains cas et des diminutions dans d'autres par rapport à nos limites nationales antérieures.

Le règlement met également en place une procédure de fixation de ces limites, impliquant tous les États membres en collaboration avec l'EFSA. Ceci va permettre de faire évoluer les méthodes d'évaluation de sorte qu'elles tiennent compte des dernières techniques développées

Enfin, la nouvelle législation prévoit une révision régulière des limites et une révision pour 168 pesticides est déjà prévue l'an prochain.

L'interdiction des substances cancérigènes ne relève pas de ce règlement mais du projet de règlement concernant la mise sur le marché des produits phytosanitaires, en cours de discussion et à propos duquel Ecolo m'a gratifiée d'un article très objectif !

02.04 Josée Lejeune (MR) : Vos propos me rassurent, car il faut admettre que ce rapport était un peu alarmiste.

02.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Effectivement, votre discours est rassurant d'une certaine façon car on voit qu'on cherche plus loin qu'avant.

Toute la question pour moi c'est qu'on calcule les doses maximales admissibles chaque fois substance par substance. On n'a jamais une estimation de la toxicité du cocktail que l'on retrouve dans les denrées et qu'on va retrouver dans notre sang.

02.06 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Vous avez écrit un article sur une réunion à laquelle vous n'avez pas assisté. C'est cela que je vous reproche : vous ne pouvez pas savoir ce que j'y ai dit parce que vous n'y étiez pas. Aucun représentant d'Ecolo n'y était.

02.07 Thérèse Sney et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Alors je vous interrogerai avec plaisir au sujet de votre position sur les projets de directives et de règlements qu'on nomme « le paquet ».

02.08 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : En juin, la Belgique a soutenu le paquet « pesticides » dans le cadre d'un compromis. Aujourd'hui, c'est entre les mains du Parlement européen et j'ai bien peur qu'il ne prenne des amendements qui empêcheront un accord au sein du Conseil. J'ai soutenu un compromis sur le paquet parce que ce projet contient des avancées majeures.

02.09 Thérèse Sney et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Alors pourquoi aller freiner des progrès majeurs sur le plan de la santé publique ?

02.10 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Mais vous ne connaissez même pas la position de la Belgique !

02.11 Thérèse Sney et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Vous avez traité les associations pour l'environnement de populistes !

La **présidente** : Il vaut mieux en rester là.

L'incident est clos.

03 Questions jointes de

- **M. Jean-Luc Crucke à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique sur "la demande de Test-Achats d'organiser des contrôles dans les restaurants chinois" (n° 7597)**

- **Mme Valérie Déom à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "les polluants résiduels dans les denrées alimentaires chinoises" (n° 7704)**

Le **président** : La question n° 7704 de M. Dallemagne est transformée en question écrite.

03.01 Jean-Luc Crucke (MR) : À la suite du scandale de la mélamine, Test-Achats a réagi en reprochant notamment à la Commission européenne d'avoir réagi trop tardivement et en se demandant s'il ne convenait pas d'effectuer des contrôles dans les restaurants chinois. Avez-vous pris connaissance de ce communiqué de Test-Achats ? Y a-t-il effectivement lieu d'effectuer un certain nombre de contrôles ? Existe-t-il des risques de contamination ? Si oui, faut-il engager des contrôles dans des commerces autres que les restaurants ?

03.02 Valérie Déom (PS) : À la question que je vous posais le 1^{er} octobre sur l'éventuelle présence de mélamine dans les restaurants chinois, vous m'aviez répondu que la situation était maîtrisée, que l'AFSCA effectuait des contrôles et qu'aucun problème n'avait été détecté. J'ai été surprise de lire le lendemain que l'AFSCA avait trouvé dans des bonbons chinois des doses élevées de mélamine. Étiez-vous au courant de cette information le 1^{er} octobre ? Des mesures ont-elles été prises depuis lors ? Ne conviendrait-il pas d'accentuer le contrôle sur les produits en provenance de Chine, comme les fauteuils par exemple ?

03.03 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Je rappelle que l'importation dans l'Union européenne de lait était déjà interdite bien avant le scandale du lait chinois. Le communiqué de l'AFSCA du 22 septembre dernier a visé à rassurer le consommateur belge sur l'absence de denrées renfermant plus de 50 % de produits laitiers en provenance de Chine. L'AFSCA a également mis en garde les industries de

transformation et de distribution dans le cadre de leurs procédures d'autocontrôles à l'égard de la présence potentielle de mélamine dans des denrées alimentaires transformées contenant du lait dont l'importation en provenance de Chine était possible.

Test-Achats était dûment représentée à la réunion que l'AFSCA a organisée le 26 septembre au cours de laquelle il a été demandé au secteur de retirer du marché toutes les denrées alimentaires d'origine chinoise renfermant plus de 15 % de produits laitiers ou celles dont le taux d'incorporation était inconnu. Test-Achats a donc eu parfaitement connaissance des actions entreprises qui comprennent des contrôles dans les restaurants chinois et les magasins écoulant des denrées d'origine chinoise.

Le 15 octobre, une décision européenne a exigé le contrôle de la teneur en mélamine de toutes les denrées d'origine chinoise, l'AFSCA a immédiatement adapté ses actions en ce sens.

Pour répondre à Mme Déom, lorsqu'un scandale éclate dans la chaîne alimentaire, chaque jour apporte une information nouvelle. Je vous assure que l'AFSCA est en contact journalier avec le cabinet et nous informe de toute information sensible. De plus, les informations sur tout incident sérieux dans la chaîne alimentaire sont reprises en temps réel sur le site internet de l'AFSCA.

03.04 Jean-Luc Crucke (MR) : Les mesures prises me rassurent.

03.05 Valérie Déom (PS) : Il est vrai que nous avons levé un lièvre mais c'est certainement grâce à l'efficacité des services. La chronologie a rendu ce dossier interpellant et on ne peut que saluer le fait que ces contrôles approfondis aient été élargis à toute une série de denrées alimentaires.

L'incident est clos.

04 Question de Mme Tinne Van der Straeten à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la réunion annuelle du Codex Alimentarius" (n° 7975)

04.01 Tinne Van der Straeten (Ecolo-Groen!) : Quelles furent les conclusions de la réunion annuelle du Comité du Codex Alimentarius ? Quelles en sont les conséquences possibles pour la Belgique ? La page web www.health.fgov.be donnera-t-elle aussi accès à ces conclusions ?

04.02 Sabine Laruelle, ministre (en néerlandais) : Les décisions prises lors de la réunion annuelle du Comité du Codex Alimentarius ont des retombées pour l'ensemble de l'Union européenne et pas seulement pour la Belgique. Le plan stratégique 2008-2013 avait déjà été modifié lors de la précédente réunion annuelle mais, cette fois, la liste de contrôle a été réexaminée et une série de questions ont par ailleurs été prises en compte.

Le projet de norme relative à la ractopamine, un médicament vétérinaire, n'a pas encore été adopté, dans l'attente de nouvelles données scientifiques qui seront transmises par l'Union européenne et la Chine début 2009. Le problème des normes privées sévères appliquées par les opérateurs économiques a également été abordé.

Le problème des normes privées sera aussi discuté au sein de l'Organisation mondiale du commerce, de l'Organisation mondiale de la santé animale et de la Convention internationale pour la protection des végétaux, car les pays en développement éprouvent des difficultés à observer ces normes. Les débats seront poursuivis lors de la prochaine session, en juillet 2009. Le rapport complet est disponible depuis fin juillet sur le site internet du Codex Alimentarius.

04.03 Tinne Van der Straeten (Ecolo-Groen!) : Tous les aspects du rapport intégral ne sont pas aussi importants pour la Belgique. C'est pourquoi je souhaiterais que les éléments utiles soient réunis sur le site internet du SPF.

04.04 Sabine Laruelle, ministre (en néerlandais) : Je demanderai à mon administration de publier une partie du rapport.

L'incident est clos.

05 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la compétence de contrôle des pesticides en dehors du cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire" (n° 8002)

05.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Un communiqué de presse du Conseil des ministres du 10 octobre fait état d'un projet d'arrêté royal visant à rendre à l'AFSCA la compétence de contrôle des pesticides en dehors du cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire. Le communiqué précise: « Depuis la loi du 28 mars 2003, cette mission n'était plus du ressort de l'AFSCA et engendrait des problèmes de base légale pour le contrôle de l'utilisation des pesticides chez certains opérateurs. Le projet ajoute dès lors une mission de l'AFSCA qui consiste en la promotion de modes de consommation durables ainsi que la protection de l'environnement et de la santé, en ce qui concerne les produits phytopharmaceutiques ».

Quels sont ces « problèmes de base légale » que pose la législation ? Quels sont les pesticides qui passeront sous le contrôle de l'AFSCA ? En quoi les contrôles de l'AFSCA contribueront-ils à la promotion de modes de consommation durables ?

05.02 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Depuis la loi du 28 mars 2003, la base légale était celle du 21 décembre 1998 relative aux normes de produits ayant pour but la promotion des modes de consommation durables et la protection de l'environnement et de la santé. Cette loi remplace celle du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage. La loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la sécurité alimentaire spécifie que l'AFSCA est compétente pour le contrôle de la loi de 1998. L'AFSCA vérifie donc déjà l'utilisation des produits phytosanitaires chez les agriculteurs.

L'arrêté royal du 16 novembre 2001 donne toutefois une extension de compétence à l'AFSCA pour la loi du 11 juillet 1969 en ce qui concerne les contrôles autres que ceux ayant trait à la sécurité de la chaîne alimentaire et de la qualité des aliments. Depuis que les matières relatives aux pesticides ont été transférées de la loi de 1969 à la loi de 1998 par la loi de 2003, l'AFSCA n'est plus compétente pour le contrôle de ceux reçus hors-cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire. Cela pose un problème de base légale pour le contrôle de l'utilisation des pesticides chez certains opérateurs.

Pour régler ce problème, un arrêté royal modifiant l'arrêté royal de 2001 a été rédigé pour rendre à l'AFSCA la compétence de contrôle des pesticides hors-cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire. Les pesticides dont il est question ici sont bien les produits phytosanitaires et les pesticides à usage agricole. L'AFSCA contrôlait déjà l'utilisation des pesticides à usage agricole pour tout ce qui rentrait dans la chaîne alimentaire mais on avait oublié de mettre ce qui était à usage non-alimentaire. On pourrait aussi penser à l'utilisation des pesticides sur des bio-carburants. A la limite, l'AFSCA ne pouvait pas contrôler cela parce que cela n'entrait pas dans la chaîne alimentaire ; donc c'est vraiment pour assurer une coordination des choses.

05.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : Cela ne concerne donc pas les biocides. Cela concerne-t-il aussi les ventes de pesticides aux particuliers ?

05.04 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Nous allons essayer de faire deux types d'agrément.

05.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!) : L'AFSCA sera-t-elle également compétente en ce qui concerne les produits vendus aux particuliers ?

05.06 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Je vous ai bien signalé dans ma réponse que les pesticides incluaient les pesticides phytopharmaceutiques.

05.07 La présidente : L'AFSCA est chargée de contrôler l'application de la loi de 1998 ; je sais que vous avez été interpellée par diverses associations à la suite d'un communiqué dans lequel l'AFSCA disait que pour nourrir une grande masse de population, il fallait utiliser des produits phytosanitaires. Ces associations

se demandaient donc si l'AFSCA ne sortait pas du cadre de ses compétences en s'exprimant d'une telle manière.

05.08 Sabine Laruelle, ministre (*en français*) : Il faut examiner le cadre dans lequel ces propos ont été tenus. L'AFSCA mise sur la transparence et compte en son sein des comités qui regroupent les consommateurs, les producteurs, les transformateurs, etc. Mais bien entendu, sa mission est plutôt d'exercer des contrôles.

05.09 La présidente : Je pense que l'agence doit rester dans son rôle et non émettre des jugements sur des choix de modes de culture ou de production.

L'incident est clos.

06 Questions jointes de

- **M. Flor Van Noppen à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la mauvaise qualité hygiénique de la viande de poulet crue" (n° 8183)**

- **Mme Colette Burgeon à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "les produits de viande de poulet à la qualité microbiologique déplorable" (n° 8188)**

- **Mme Katia della Faille de Leverghem à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique sur "la viande de poulet" (n° 8295)**

06.01 Flor Van Noppen (N-VA) : Une enquête de Test-Achats démontre que deux tiers de la viande crue de poulet dans notre pays est de mauvaise qualité hygiénique. Des agents pathogènes ont été détectés dans plusieurs échantillons. Un tiers de la viande était impropre à la vente. Que pense la ministre de ces résultats ? Correspondent-ils aux constatations de l'AFSCA en la matière ? La ministre chargera-t-elle l'AFSCA d'effectuer des contrôles plus sévères ?

06.02 Colette Burgeon (PS) : Test-Achats a récemment fait état des résultats d'une enquête menée sur la qualité microbiologique des poulets. Dans 23 des 29 points de vente visités, le thermomètre, obligatoire, était absent ou pas visible. Dans la moitié des cas, la température de conservation n'était pas respectée et un tiers des produits n'était pas suffisamment frais pour être mis en vente.

Combien de contrôles l'AFSCA a-t-elle menés depuis le début de l'année ?

Que vous inspire la critique de Test-Achats portant sur le nombre de contrôles trop irrégulier et les sanctions peu sévères ?

06.03 Katia della Faille de Leverghem (Open Vld): Dans la presse ont été publiés récemment certains communiqués alarmants à propos de la contamination d'un tiers du poulet cru vendu dans notre pays. Un sixième de cette viande serait même contaminée par des inducteurs de maladies. L'association flamande Vepec (volaille, œufs, lapins) affirme qu'elle remédiera à ce problème le plus rapidement possible mais Test-Achats réclame maintenant une intensification des contrôles et un durcissement des sanctions. La ministre a-t-elle connaissance de ces résultats préoccupants ? Qu'en pense la Santé publique et quelles actions envisage-t-elle de mener concrètement à brève échéance ? Se concerta-t-elle avec le secteur ?

06.04 Sabine Laruelle, ministre (*en néerlandais*) : Ce problème de contamination n'est pas neuf et mes services y prêtent une attention constante. Comme nous ignorons comment Test-Achats évalue statistiquement ses tests, ces résultats sont difficilement comparables à ceux de l'AFSCA. Mais je trouve que tirer des conclusions sur la base de septante échantillons, c'est aller vite en besogne.

(*En français*) En 2007, concernant la salmonelle, 712 échantillons de viande de volaille et de préparations à base de cette viande ont été analysés par l'Agence alimentaire, 4 à 13 % d'entre eux ne satisfaisaient pas aux normes en vigueur. Pour le campylobacter, 1.107 échantillons ont été analysés, entre 0 et 19 % d'entre eux ne répondaient pas aux normes.

Il est très important que les règles d'hygiène soient strictement respectées à travers tous les maillons de la chaîne alimentaire, y compris le consommateur final, si nous ne voulons pas en arriver au système américain, où on laisse tout faire pour en fin de course, tremper dans l'ammoniaque !

J'en viens à la stratégie de lutte contre la salmonelle mise en œuvre par l'AFSCA.

(En néerlandais) Nous nous préoccupons tout d'abord de la production primaire. Notre attention se concentre ensuite en premier lieu sur les produits crus, non pasteurisés. Les aliments destinés aux animaux sont également strictement contrôlés. Enfin, l'étiquette obligatoire mentionne que la viande de volaille doit toujours être bien cuite.

(En français) Le risque de contamination par salmonelles et campylobacter est inexistant lorsque les produits ont été bien cuits.

Grâce à cette stratégie, nous pouvons constater année après année une évolution favorable. Ces actions doivent être maintenues et adaptées régulièrement. C'est l'essence même d'un programme de contrôle annuel.

06.05 Flor Van Noppen (N-VA) : J'ai conscience de ce que la plupart des erreurs commises en matière d'hygiène le sont dans les ménages. Nous ne pouvons toutefois pas nous permettre de proposer au consommateur des aliments de mauvaise qualité hygiénique.

06.06 Colette Burgeon (PS) : Il convient de poursuivre les vérifications de la qualité de ces produits et de faire une campagne d'information.

06.07 Katia della Faille de Leverghem (Open Vld) : Depuis la crise de la dioxine et la création de l'AFSCA, on a effectivement redoublé de vigilance. Je me félicite d'entendre que la ministre est attentive à la qualité de toutes les composantes de la production. La contamination récente prouve que de tels contrôles sont nécessaires et doivent, à mon sens, absolument être poursuivis, voire étendus. Il faut également informer le public sur la nature de cette viande et sur le mode de préparation recommandé sur le plan de l'hygiène.

L'incident est clos.

07 Question de M. Guy D'haeseleer à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique sur "les conséquences pour la sécurité alimentaire du violent incendie ayant frappé la boulangerie industrielle La Lorraine" (n° 8298)

07.01 Guy D'haeseleer (Vlaams Belang) : Après l'incendie survenu dans une boulangerie industrielle à Ninove, les autorités communales ont conseillé aux habitants de ne plus consommer les légumes du potager ou l'eau des citernes d'eau de pluie. L'AFSCA a prélevé des échantillons auprès d'agriculteurs professionnels uniquement et non pas chez les particuliers. Les résultats de ces tests sont-ils connus ? Y a-t-il toujours un danger pour la santé publique ?

07.02 Sabine Laruelle, ministre *(en néerlandais)* : À la suite de l'incendie, des composés toxiques ont pu se libérer et se déposer sous la forme de suie et de cendres sur les prés et les champs. C'est pourquoi l'AFSCA a prélevé une dizaine d'échantillons auprès de cinq exploitations.

Les analyses sont en cours et les premiers résultats concernant les PCB présents dans les cinq échantillons de lait sont conformes à la législation. Les autres résultats seront disponibles dans le courant de cette semaine.

07.03 Guy D'haeseleer (Vlaams Belang) : Nous attendrons les résultats de ces tests.

L'incident est clos.

La réunion publique de commission est levée à 15 h 33.