

European Working-Community for Food-Inspection and Consumer Protection



NEWSLETTER

01/2009

EWFC : Communauté de travail européenne pour le contrôle des aliments et la protection des consommateurs

La « communauté de travail européenne pour le contrôle alimentaire et la protection des consommateurs » est un regroupement des unions professionnelles des contrôleurs des états membres de l'Union Européenne. Elle a été fondée en 1991. Les membres fondateurs furent la France et l'Allemagne.

L'EWFC œuvre à l'harmonisation du contrôle des aliments. Elle représente 3500 membres dont elle défend les intérêts professionnels.

La vocation première de l'EWFC était la mise en œuvre et l'organisation des contrôles alimentaires, la formation des contrôleurs et leur coopération au sein de l'UE. Ainsi sa tâche principale consistait à promouvoir et développer l'association européenne des agents impliqués dans le contrôle des aliments et la protection des consommateurs.

L'EWFC s'efforce également de rechercher et intégrer les associations professionnelles de tous les Etats-membres de l'UE. Elle entretient aussi des relations avec les syndicats ou associations des consommateurs, des contrôleurs de denrées alimentaires, des inspecteurs des viandes, des vétérinaires, des techniciens et chimistes de l'alimentation, et du monde médical.

Le but et le devoir de l'EWFC sont de promouvoir les intérêts professionnels de ses membres, l'échange des expériences, la formation continue et la coopération avec les organisations spécialisées et au niveau de l'Union européenne.

L'EWFC a l'intention de se faire inscrire sur la liste de la commission d'UE pour pouvoir participer à la construction et au développement des lois.

*Se réunir est un début.
S'entraider est un progrès.
Coopérer est un succès.*

(Henry Ford)

Le projet Smiley en Europe

Allemagne

Actuellement, il existe des projets « smiley » régionaux en Allemagne, dans certaines villes, districts en Wesphalie-Rhénanie du Nord, à Zwickau (Saxe) ainsi qu'à Berlin (limité cependant à l'arrondissement de Pankow). Tous les projets actuels sont sur base volontaire. Des rapports négatifs sur Internet sont partiellement publiés. Ci-dessous, nous voudrions vous présenter les différents projets :

Le projet Smiley à Berlin-Pankow



Le smiley est accordé à des entreprises du secteur de la restauration, qui ont manifesté un standard hygiénique et de qualité au-delà de la moyenne lors des contrôles officiels. L'établissement reçoit un certificat avec un autocollant muni d'un logo. Le projet puise sa base

légale dans la loi sur l'information des consommateurs (VIG), modifiée en 2008, qui permet différentes possibilités de telles communications au consommateur. Ainsi, chacun a le droit d'obtenir des informations quant aux résultats des contrôles. Une approche similaire est mise en œuvre depuis des années avec succès au Danemark.

A Berlin-Pankow, le smiley est un projet pilote sur base volontaire réduit à cet arrondissement. L'intérêt des restaurateurs est manifeste. On fera part des expériences recueillies et évaluées aux autres arrondissements dans le but d'une extension de l'attribution du smiley sur tout le territoire de la capitale. En Allemagne, il n'était pas obligatoire de publier les résultats des contrôles officiels jusqu'ici. Le taux de non-conformités dans le secteur de la restauration se situe aux environs de 30%, la plupart étant des défauts d'hygiène. Le système smiley devrait diminuer ce taux. L'initiative des consommateurs (VERBRAUCHER INITIATIVE e.V.) conseillait l'administration locale. La base de la participation au système constitue un commun accord entre les établissements et l'administration locale de Pankow. Les établissements doivent remplir les critères d'un formulaire d'évaluation dans le contexte d'un contrôle officiel. Il est prévu d'accorder le smiley dès l'obtention de 90% des points possibles.

La liste positive

Dans cette liste, l'administration vétérinaire et de contrôle des aliments Pankow, publie la liste des établissements qui ont conclu le contrat smiley avec l'administration locale et qui ont obtenu un score de plus de 90% des points.

La liste négative

Dans cette liste, l'administration vétérinaire et de contrôle des aliments Pankow, publie la liste des établissements qui ont enfreint les lois sur les aliments (pour humains et animaux) ainsi les lois *concomitantes* de l'UE. Ces infractions remplissent au moins le fait d'une irrégularité. Ceci implique une certaine sévérité du cas en question. La liste négative a été publiée pour la première fois dans le cadre d'une conférence de presse le 2 mars 2008.

Source : <http://www.berlin.de/ba-pankow/verwaltung/ordnung/smiley.html>

Le projet Smiley en Saxe

Le smiley existe depuis 2007 à Zwickau (Saxe) sous forme d'un passeport-hygiène. En cas d'infraction, une liste négative y est également publiée sur Internet. L'actualisation se fait tous les quinze jours. A Zwickau, la participation est également sur une base volontaire. Avec actuellement 300 participants, la pression sur les non-participants augmente. Le passeport-hygiène devrait constituer un attrait supplémentaire à maintenir les établissements propres.

Le passeport-hygiène de Zwickau se base sur un système de bonifications documenté de façon visible au public lors de contrôles officiels dans le district de Zwickau. La documentation, rédigée exclusivement par les agents du contrôle officiel, se traduit par un affichage, dans les établissements contrôlés, des résultats des inspections officielles.

Les propriétaires d'établissement agroalimentaires peuvent obtenir ce passeport-hygiène sous les conditions suivantes:

- Conclusion d'un contrat écrit entre l'établissement et le district de Zwickau
- L'établissement s'engage à afficher le tableau et à payer une taxe unique de 15 € de participation. Cette taxe sert à couvrir les coûts du matériel.
- Le tableau d'affichage reste la propriété de l'administration et peut être retiré en cas d'abus.

A chaque contrôle officiel des autocollants comportant des points-hygiène (max. 5) sont appliqués ou enlevés afin de situer exactement l'état actuel du statut hygiénique.

Date et paraphe du contrôleur sont inscrits au(x) point(s) de contrôle. Un ajustement vers le haut ou vers le bas peut être réalisé. Ainsi, les consommateurs sont toujours informés sur l'état hygiénique actuel de ces établissements.

Le but ne consiste pas à ce que chacun atteigne le maximum de points, mais réside plutôt dans la disposition des participants d'adhérer au système. Ceux-ci manifestent ainsi au public leur engagement à respecter les consignes d'hygiène et la réglementation en vigueur en la matière. La participation au « passeport-hygiène de Zwickau » est publiée sur Internet.

Internet : www.zwickau.de/de/hygiene-pass/teilnehmer.php

Le projet smiley en Wesphalie- Rhénanie du Nord

Dans 9 circonscriptions et villes en Wesphalie-Rhénanie du Nord, on attribue depuis l'automne 2006 le label de qualité « smiley » à des bistrotts et restaurants qui ont eu de bons résultats lors de contrôles officiels. Le projet, sur base volontaire, est né suite à un taux de non-conformité de 19% (1 sur 5) des établissements actifs dans la restauration. Dans la circonscription du Oberberg. Le projet a été étendu aux boucheries et boulangeries-pâtisseries depuis mars 2009. Il n'est pas prévu de doter d'un smiley d'autres établissements du secteur alimentaire tels que abattoirs,

supermarchés... 250 smileys sont attribués actuellement. Les Länder de la Sarre et de Baden-Württemberg semblent même réfléchir à l'introduction d'un système pareil.

Belgique

Le projet smiley

Durant le conseil spécial des ministres du 20 et 21 mars 2004 fut lancée l'idée d'un signe visuel clair comme enseigne pour des points de distribution et de vente respectant les conditions légales en matière de sécurité alimentaire.

Le visuel est une figure souriante stylisée et un pouce dirigé vers le haut. Le lien vers quelque chose qui est bon et en ordre est évident. La couleur verte accentue encore cette connotation.

Dans le concept du Smiley, outre l'autorité publique et l'Agence alimentaire en particulier, trois autres groupes interviennent. D'une part, les consommateurs et d'autre part, le secteur professionnel et les OCI.

Le Smiley est le témoin d'un audit favorable.

Il demeure un choix entièrement volontaire de l'exploitant; la décision de demander et d'afficher le Smiley relève donc de l'exploitant Horeca qui ainsi peut montrer à ses clients qu'il ou elle dispose d'un bon système d'autocontrôle.

Le numéro de série, indiqué sur le Smiley doit être lié par l'OCI au certificat de telle manière qu'un emploi illégitime puisse être repéré. Le visuel mentionne également l'année de validité limite du certificat. Si, suite à une visite d'inspection, l'Agence alimentaire considère que le système d'autocontrôle certifié n'est plus bien appliqué, elle peut faire retirer le « Smiley ». Le souhait de l'AFSCA est de voir le consommateur lui aussi, partie prenante dans le système : à ce titre, il peut informer l'Agence alimentaire (par le biais du Point de contact ou d'autres canaux) de ses remarques concernant un magasin d'alimentation qui dispose d'un "Smiley".

- Chaque «Smiley » porte un numéro d'identification unique.
- Le « Smiley » est destiné à être accolé à un endroit bien visible.
- Sa période de validité est de 3 ans.

Actuellement, le « Smiley » ne peut être obtenu que par les professionnels actifs dans :

- le secteur Horeca, c'est-à-dire les restaurants, friteries, snacks,...
- le secteur Cuisines de collectivité, c'est-à-dire les restaurants d'entreprise, les restaurants des services publics, cuisines dans les écoles, dans les cliniques,...

Une campagne de communication ciblée vers l'horeca s'est déroulée de décembre 2007 à août 2008. En septembre 2008 une campagne de communication dans tous les grands quotidiens a été lancée.

Le professionnel qui souhaite obtenir un « Smiley » doit commencer par mettre en place dans son établissement un système crédible permettant de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire, appelé système d'autocontrôle. La mise en place d'un tel système est d'ailleurs une obligation légale depuis 2005.

Le système d'autocontrôle : « il appartient au producteur de garantir la sécurité des produits mis sur le marché grâce à un système fiable d'autocontrôle ». L'instauration d'un système d'autocontrôle pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire est donc obligatoire. Pour garantir la sécurité des denrées alimentaires, le système d'autocontrôle doit être basé sur les principes du système « Hazard Analysis and Critical Control Points » (HACCP) : l'évaluation et la maîtrise des risques.

De plus, pour obtenir le Smiley, ce système d'autocontrôle doit :

- être mis en place à l'aide d'un "guide d'autocontrôle" spécifique; Le guide Horeca a été validé par l'AFSCA et son comité scientifique en août 2006.
- être audité favorablement par un organisme de certification/d'inspection (OCI). Celui-ci doit être accrédité par BELAC (l'organisme d'accréditation belge appartenant à l'SPF Economie) et doit être agréé par l'Agence alimentaire.

Les avantages pour les professionnels et les consommateurs.

Le professionnel qui détient un «Smiley » bénéficie d'une réduction importante de sa contribution annuelle à l'AFSCA. Il bénéficie également d'une réduction du nombre de contrôles effectués par l'AFSCA dans son établissement vu que les risques en matière de sécurité alimentaire dans son établissement sont sous contrôle et donc réduits.

Le « Smiley » est un signe de confiance pour les consommateurs.

Il donne aux clients de l'établissement la garantie que la sécurité alimentaire des produits de cet établissement est optimale.

Actuellement 53 opérateurs ont obtenu le « Smiley ».

Internet : http://www.afsca.be/smileys/index_fr.html

Danemark

Le projet Smiley

Au Danemark, les consommateurs sont informés d'une façon facilement compréhensible sur la sécurité alimentaire par l'administration vétérinaire et alimentaire. Cette administration (Fødevarestyrelsen) travaille sous l'égide du Ministère pour la Famille et les Affaires des Consommateurs. Depuis le premier octobre 2001, il existe un système de cotation pour tous les acteurs du secteur alimentaire. Ceci est ancré dans la loi sur l'alimentation (Lov om fødevarer). Tous les 46000 points de ventes d'aliments sont marqués visiblement pour le consommateur au moyen d'un symbole qui doit à première vue fournir une impression générale de la sécurité alimentaire de l'établissement. Les Danois se sont décidés pour le symbole des smileys. Tous les magasins d'alimentation, restaurants et snacks doivent afficher visiblement leur smiley avec le rapport du contrôle officiel correspondant. L'évaluation de ces établissements est de même publiée sur Internet. A la requête sur Internet en février 2006 de « Aldi », p.ex., on pouvait voir 237 évaluations des supermarchés de cette chaîne. 191 détenaient un smiley riant, 39 un smiley souriant, 3 un smiley moins gai et 4 avec un smiley mécontent.

Sur le site Internet de l'administration danoise, on peut voir jusqu'au 4^e dernier rapport concernant les établissements de fabrication, de transformation et de vente en gros. Chacun intéressé en la matière peut s'abonner ou consulter sur Internet les avertissements émis de part des autorités. Des données sur un produit sont disponibles quant à sa dénomination, son producteur, la période de fabrication le cas échéant et/ou le numéro de lot. Selon les informations de l'autorité danoise, une enquête auprès des consommateurs a montré que 79% des danois ne fréquenteraient pas un restaurant sachant qu'il serait doté d'un smiley défavorable. Selon la même enquête, 56% des danois interrogés quitteraient un restaurant après avoir détecté un smiley défavorable à l'intérieur.

Le site Internet de l'agence avec les résultats des contrôles connaît à peu près 1000 accès par jour, étant par cela un des sites danois les plus visités.

Source : www.foodwatch.de



Membres de l'E.W.F.C.

Belgique



Association Belge pour les Contrôles des Denrées Alimentaires – ABCA BVEC

Allemagne



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. – BVLK



BLC
Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst – BLC

Bundesverband der Fleischkontrolleure

France



Association Française des Techniciens des Services des Contrôles Alimentaires – AFTCA

Grande Bretagne



Association of Meat Inspectors GB Ltd

Luxembourg



Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne alimentaire – OSQCA

Pays-Bas



College van Keurmeesters

Autriche



V.O.L.K. - Verband der Österreichischen Lebensmittelaufsicht und des Konsumentenschutzes

Suède



**YRKESFÖRENINGEN
MILJÖ OCH HÄLSA**
The Swedish Association of Environmental Health Professionals

The Swedish Association of Environmental Health Professionals

Chypre



Association of Public Health Inspectors

D'autres informations sont disponibles sur notre site Internet:

www.ewfc.org ou www.ewfc.eu

Personne de contact:

Jan van de Loo, Secrétaire général
Groote Loo 16, NL 5081 BL Hilvarenbeek
Telefon: ++31 135053205
Fax: ++31 135055892
courriell: postbus@vandeloo.demon.nl

