

Feiten en cijfers

Elke dag veilig voedsel: onze zorg!

2015

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks, Gedelegeerd bestuurder
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan, 55 - 1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir, Lieve Busschots

Vormgeving

Communicatiedienst FAVV
Gert Van Kerckhove - Nir Shemmer

Drukwerk

FAVV

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD 54.197

© FAVV – juni 2016

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding.

Dit rapport is ook beschikbaar in het Frans, Duits en Engels.

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2015 kan u terugvinden op onze website www.favv.be.

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label.



Onze opdracht

is te waken over de veiligheid in de voedselketen
en de kwaliteit van ons voedsel,
ter bescherming van de gezondheid van mens,
dier en plant.



Herman Diricks,
Gedelegeerd bestuurder



Voorwoord

Beste lezer,

Voor U ligt een nieuw jaarverslag. Het biedt een exhaustief overzicht van onze activiteiten, in de lijn van de vorige verslagen: uitgebreide resultaten op onze website en een samenvatting die ook op papier beschikbaar is. Op termijn zullen we de resultaten ook op een meer interactieve wijze aanbieden.

De resultaten in 2015 liggen in de lijn van het jaar 2014. De voedselveiligheidsbarometer evolueert nog steeds in de goede richting, de voedselveiligheid is met 1% vooruitgegaan ten opzichte van 2014 en 29,3 % te opzichte van het referentiejaar 2007. Het is voor mij een belangrijke indicator want de barometer is een samenstelling van 30 indicatoren en werd samen met het Wetenschappelijk Comité van het FAVV uitgewerkt.

De sectoren die het de vorige jaren al uitstekend deden zoals de toelevering, de primaire sector en de transformatie blijven dat verder doen. Voor de detailhandel, de horeca, de grootkeukens, kortom de directe leveranciers aan de consument zien we een verbetering ten opzichte van 2014, maar er zijn duidelijk nog inspanningen nodig willen we hen tot op het niveau van andere sectoren terugbrengen.

Het beleid met betrekking tot gevalideerde autocontrolesystemen rendeert: het aantal bedrijven met een dergelijk autocontrolesysteem blijft toenemen. Bovendien scoren in elke sector de bedrijven die over een dergelijk systeem beschikken systematisch beter. Toch blijft het noodzakelijk dat het FAVV ook bij die bedrijven controleert, weliswaar met een lagere frequentie.

Controles en inspecties zijn niet de enige inspanning die het FAVV levert om de veiligheid van levensmiddelen te verbeteren. Het FAVV zet veel in op opleiding: 337 sessies met meer dan 9400 deelnemers. Daarnaast wordt verder ingezet op de ondersteuning van de bedrijven met de autocontrolelegidsen en uitgebreide informatieverstrekking via diverse kanalen waarbij de website een steeds belangrijker plaats inneemt.

Het FAVV blijft door de jaren heen inspanningen leveren voor kleine en middelgrote ondernemingen onder meer door aandachtig te blijven voor de versoepelingen die mogelijk zijn binnen het Europese kader en waar mogelijk administratieve vereenvoudigingen door te voeren.

Het FAVV blijft instaan voor een billijke behandeling van alle operatoren en dat geldt ook voor de artisanale producenten. Wel moeten allen, de basisopdracht van het FAVV indachtig, kunnen aantonen dat ze op een veilige manier werken. De bevordering van de export blijft ook een belangrijke opdracht met onder meer de start van het project FOEDEX dat de diensten die instaan voor de export versterkt.

De bescherming van de consument is en blijft onze kerntaak. We blijven veel aandacht besteden aan de klachten en we informeren de consument, en niet alleen met algemene informatie. Op 30 juni 2015 ging het FAVV van start met de publicatie van inspectieresultaten. Dit leidde de eerste dagen tot bijzonder drukke ondervraging van het systeem, maar de consultatie verliep vervolgens vlot.

Het reduceren van het antibioticagebruik in de veehouderij is een ander belangrijk maatschappelijk thema. Het FAVV werkt samen met alle belanghebbenden om deze reductie te realiseren.

Het businessplan 2015-2017 van het FAVV moet het antwoord bieden op de verschillende uitdagingen waarvoor het FAVV staat. De inspanningen die ons op budgettair vlak gevraagd werden en de daarmee gepaard gaande personeelsreductie betekende een netto verlies van 58 full-time equivalenten of 5% van de totale bezetting. Dit leidde tot een even grote vermindering van het totaal aantal missies, maar het FAVV slaagde er in de vermindering van het aantal missies in het kader van het controleprogramma te beperken tot 1,7 % en het aantal missies met monsternames te behouden op hetzelfde niveau als 2014. Het is evenwel duidelijk dat dit een bijzondere inspanning vereiste van de medewerkers van het FAVV en ik wil ze allen hiervoor bijzonder danken.

De medewerkers van het FAVV verdienen dan ook het volste respect van iedereen voor de wijze waarop zij de missie van het Agentschap realiseren, zowel in de voorbereiding als in praktijk op het terrein.

“De bescherming van de consument is en blijft onze kerntaak”

Inhoud



INLEIDING

1	Voorwoord	2
2	Inhoud	4



HOOFDSTUK 1

1	Het FAVV	7
1.1	Personeel	11
1.2	Begroting	12
1.3	Businessplan 2015 - 2017	14
1.4	Waarden van het FAVV	16
1.5	Procesmodel van het FAVV	18
1.6	Administratieve vereenvoudiging	20
1.7	Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle	21
1.8	Interne audit	22
1.9	Externe audits	23
1.10	Internationale uitstraling	23



HOOFDSTUK 2

2	Het FAVV ten dienste van consumenten en beroepssectoren	25
2.1	Publicatie inspectieresultaten	28
2.2	Meldpunt voor de consument	29
2.3	Nieuwsbrief voor de consumenten	29
2.4	Gerichte controles	30
2.5	Open Bedrijvendag	30
2.6	Autocontrolesystemen en sectorgidsen	32
2.7	Overleg	34
2.8	Opleiding en begeleiding van professionelen	35
2.9	Ondersteuning van de uitvoer	37
2.10	Crisispreventie en crisisbeheer	38
2.11	Ombudsdienst	39



HOOFDSTUK 3

3	Onze basisopdracht: controles	41
3.1	Resultaten van de controles	46
3.2	Primaire productie	52
3.3	Antibioticaresistentie	60
3.4	Slachten	62
3.5	Verwerking van levensmiddelen	64
3.6	Groothandelaars	68
3.7	Kleinhandel	70
3.8	Horeca en gemeenschapskeukens	74
3.9	Voedseltoxi-infecties	78
3.10	Controles bij invoer	81
3.11	Fraudebestrijding	84
3.12	Meldingen en gevolgen van controles	86



HOOFDSTUK 4

4	Barometers voor de veiligheid van de voedselketen	91
4.1	Barometer voor de voedselveiligheid	93
4.2	Barometer voor de diergezondheid	94
4.3	Barometer voor de plantengezondheid	95



1

HET FAVV



Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), opgericht bij wet van 4 februari 2000, is een federale parastatale A belast met de evaluatie en de beheersing van de risico's die niet alleen de gezondheid van de consumenten maar ook de gezondheid van dieren en planten kunnen schaden evenals met de controles op de veiligheid doorheen de hele voedselketen.

Het FAVV integreert alle controlediensten, bevoegd voor de hele voedselketen. Het controleert niet alleen levensmiddelen, diervoeders, meststoffen

en gewasbeschermingsmiddelen, maar het is ook verantwoordelijk voor de preventie en bestrijding van dierenziekten en fytosanitaire aspecten (plantaardige sector). Ook de opstelling van de operationele regels voor de controles, de certificering en ook de normen voor infrastructuur waar de bedrijven actief in de voedselketen zich aan moeten houden, behoort tot haar opdrachten. Het FAVV beheert ook alle communicatie naar de operatoren toe en in het bijzonder de voorlichting van de consumenten.

Ongeveer 1.300 medewerkers (1.261 in 2015) verdeeld over:

- de centrale diensten, ISO 9001 gecertificeerd (425 medewerkers in 2015);
- 11 provinciale controle-eenheden (PCE's) die ISO 17020 geaccrediteerd zijn (685 medewerkers in 2015);
- 5 interne ISO 17025 geaccrediteerde laboratoria (ongeveer 150 medewerkers);
- een dienst die gecoördineerde onderzoeken uitvoert in het kader van fraudebestrijding: de nationale opsporingseenheid (NOE);

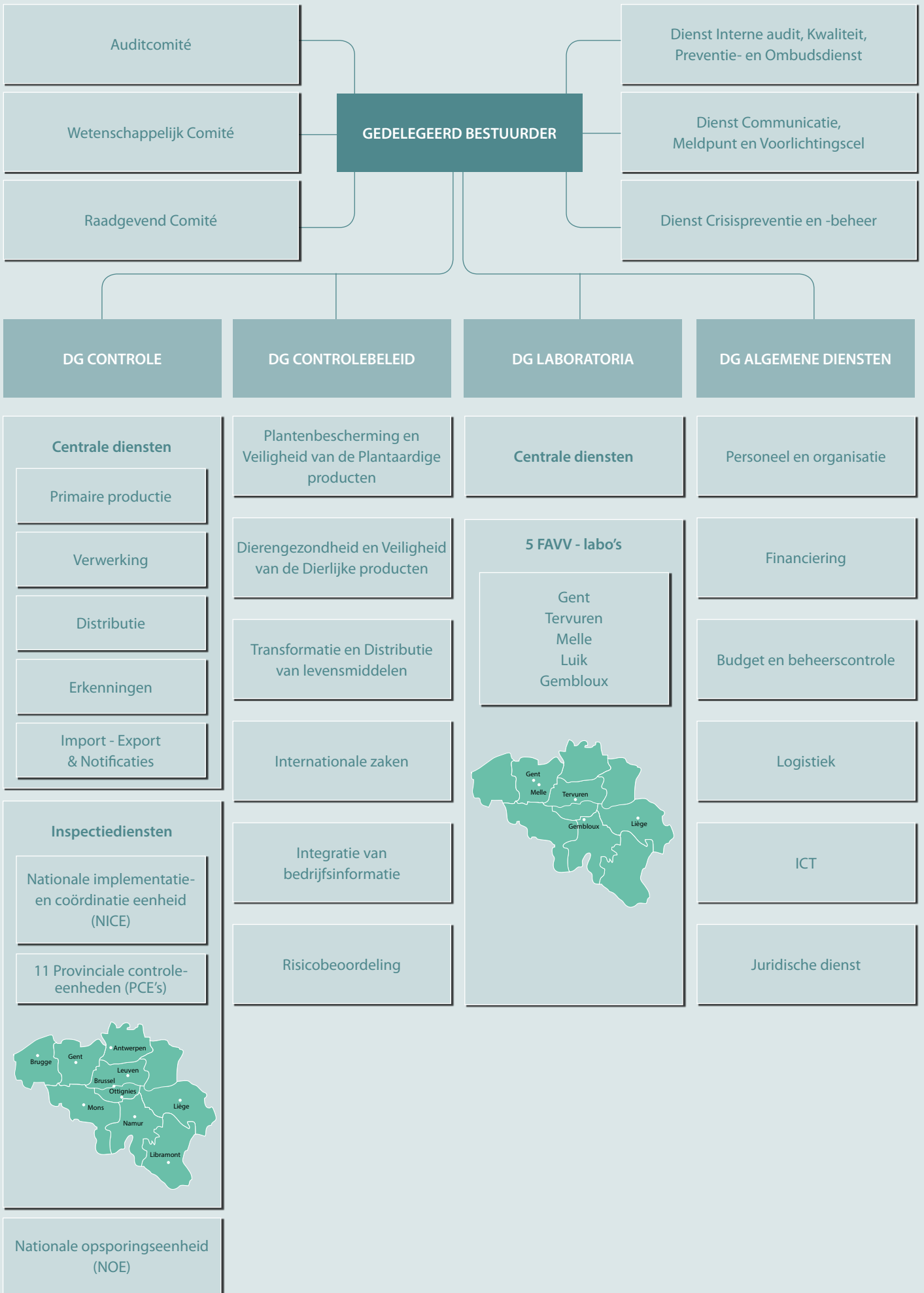
Een nauwe samenwerking met de verschillende federale en regionale openbare diensten, waaronder de politie en de douane, evenals met privéinstellingen;

Een budget van ongeveer € 164 miljoen.

Het FAVV kan voor de uitvoering van zijn opdrachten rekenen op:

Ongeveer 600 (604 in 2015) zelfstandige opdrachthouders (ZMO) gelijkgesteld aan ongeveer 350 VTE; het Agentschap kan taken in verband met keuring, controle, bemonstering, certificering en audit laten uitvoeren, ofwel door zelfstandige dierenartsen, bio-ingenieurs, masters, industrieel ingenieurs of bachelors, ofwel door rechtspersonen (certificering, audit, bemonstering of controle);

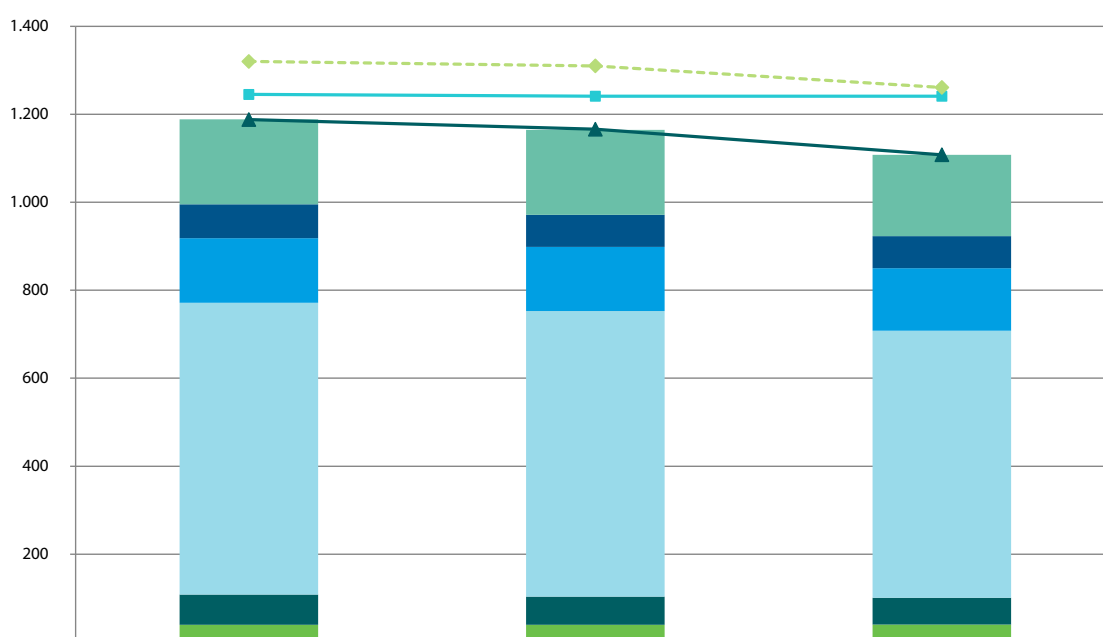
Een netwerk van ongeveer 50 externe door het FAVV erkende laboratoria en 9 nationale referentielaboratoria;



1.1. Personeel

Er is een neerwaartse trend wat het aantal personeelsleden van het FAVV betreft omwille van de besparingsmaatregelen waaraan het Agentschap onderworpen is.

VTE: voltijdequivalent



	2013	2014	2015
Algemene diensten (VTE)	193	193	185
Controlebeleid (VTE)	77	73	73
Laboratoria (VTE)	147	146	142
Controle (buitendiensten) (VTE)	663	649	607
Controle (centrale diensten) (VTE)	69	64	61
Gedelegeerd bestuurder (VTE)	40	40	40
Totaal effectief (VTE)	1.188	1.166	1.108
Personeelsplan (VTE)	1.245	1.241	1.241
Totaal effectief (medewerkers)	1.320	1.310	1.261

1.2. Begroting

Naast een dotatie, afkomstig van publieke middelen, beschikt het Agentschap over eigen inkomsten. In 2015 zijn die inkomsten lager dan in 2014 omwille van de vermindering van de dotatie. Net zoals de voorgaande jaren heeft de regering zware besparingsmaatregelen opgelegd.

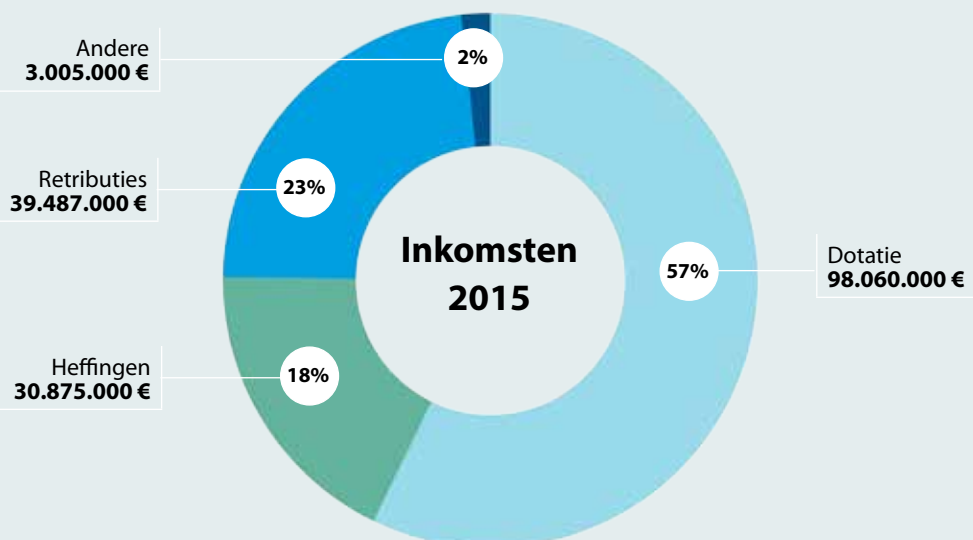
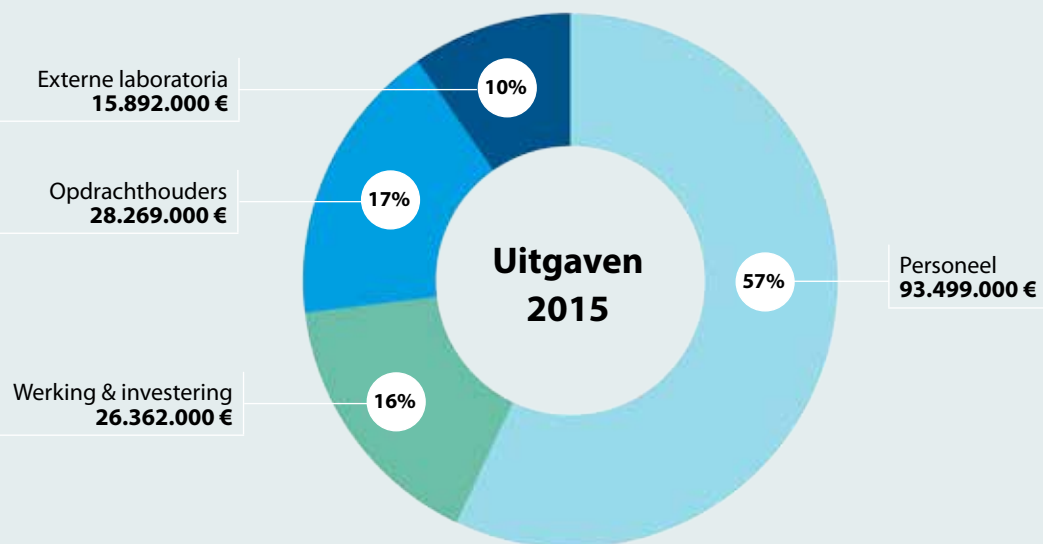
Voor het FAVV betekende dit een besparing van 12,177 miljoen €, zodat de uitgaven beperkt werden tot deze die onlosmakelijk verbonden zijn met de continuïteit van de werking van de dienst. Deze maatregelen hebben de uitvoering van een aantal projecten sterk afgeremd, maar het werk zelf is niet afgenomen.

Uitgaven

	REALISATIES 2013	REALISATIES 2014	REALISATIES 2015
Personeel			
Lonen en wedden	84.846.000 €	87.063.000 €	86.000.000 €
Andere personeelskosten	7.772.000 €	8.298.000 €	7.499.000 €
Werkingskosten			
Personeelsgebonden werkingskosten	7.693.000 €	8.153.000 €	7.263.000 €
ICT	7.463.000 €	7.240.000 €	6.363.000 €
Prestaties externe opdrachthouders	27.657.000 €	26.249.000 €	28.269.000 €
Externe laboratoria	19.493.000 €	17.549.000 €	15.892.000 €
Andere werkingskosten	7.704.000 €	9.426.000 €	11.138.000 €
Investeringen			
Machines, meubilair, ICT	3.507.000 €	2.863.000 €	1.598.000 €
Totaal uitgaven	166.135.000 €	166.841.000 €	164.022.000 €

Inkomsten

	REALISATIES 2013	REALISATIES 2014	REALISATIES 2015
Dotatie	106.820.000 €	108.164.000 €	98.060.000 €
Heffingen	30.676.000 €	31.296.000 €	30.875.000 €
Retributies	40.451.000 €	38.884.000 €	39.487.000 €
Andere	7.331.000 €	6.857.000 €	3.005.000 €
Totaal inkomsten	185.278.000 €	185.201.000 €	171.427.000 €



1.3. Businessplan 2015 - 2017

Het behoud van de kernopdrachten, een continuïteit in het beleid met centraal de bescherming van de consument en de goedmenende en goedpresterende operatoren, een bedachtzame evolutie naar een nog betere organisatie in budgettair moeilijke tijden. Zo kan het businessplan 2015 - 2017 van het FAVV samengevat worden.

Met een duidelijke missie, visie en waarden voor ogen worden strategische en operationele doelstellingen geformuleerd met bijhorende KPI's.



Het businessplan voor de periode 2015-2017 wordt rond 5 strategische thema's uitgewerkt:

1.	Een efficiënte organisatie van het toezicht op de voedselketen met het oog op haar optimale veiligheid,
2.	Een gepast regelgevend kader en flankerende maatregelen voor een betere veiligheid van de voedselketen.
3.	Een agentschap aanvaard door de operatoren en erkend door de maatschappij en de consumenten in het bijzonder zowel op nationaal als internationaal niveau.
4.	Een optimale dienstverlening aan de bedrijven in het kader van de veiligheid van de voedselketen en aan overheden betreffende gedelegeerde taken.
5.	Een optimaal beheer van de organisatie.

Het FAVV blijft zijn op risicoanalyse gebaseerde inspectie- en analyseprogramma's naar behoren uitvoeren met een flankerend beleid dat streeft naar kwalitatief hoogstaande controles en naar een maximaal aantal operatoren met gunstige inspectieresultaten. Administratieve vereenvoudiging, aandacht voor de specificiteit van de zelfstandigen, de micro-ondernemingen en de KMO's, het ter beschikking stellen van alle nodige instrumenten en een goede communicatie maken ook deel uit van dit beleid. Het FAVV zal begrip blijven tonen voor operatoren die van goede wil zijn, maar een hard handhavingsbeleid voeren ten aanzien van hardleerse of frauderende operatoren.

De belangrijke besparingen die aan alle overheden opgelegd worden hebben ook een impact op de werking van het FAVV. De vermindering van het aantal personeelsleden en de werkingskredieten zal er onvermijdelijk toe leiden dat er keuzes moeten gemaakt worden inzake de acties en de activiteiten, in overleg met de betrokkenen. Het inspectie- en analyseprogramma zal wel zoveel mogelijk gevrijwaard blijven. Ook de activiteiten die gedekt worden door de eigen inkomsten zullen behouden blijven.

Overleg met alle belanghebbenden wordt hoog in het vaandel gevoerd, maar het FAVV blijft op het einde van de rit verantwoordelijk voor het gevoerde beleid binnen de context van de Europese en nationale regelgeving. Het FAVV streeft naar volledige transparantie over zijn werking via publieke rapportering met de barometers voedselveiligheid, dieren- en plantengezondheid als globale indicatoren.

Ook voor de export zal het FAVV belangrijke inspanningen blijven leveren maar dit kan maar tot resultaten leiden als dit gekaderd kan worden in een globaal beleid dat bepaald wordt door de verschillende betrokken overheden- zowel federaal als gewestelijk- en in overleg met de sectororganisaties.

Een belangrijk pakket taken wordt aan derden toevertrouwd. Instellingen zoals het CODA, DGZ en ARSIA blijven dan ook cruciale partners evenals de opdrachtgevers. Het FAVV zal een goede samenwerking met de praktijkdierenartsen, die in de eerste lijn staan, blijven nastreven.

Kwaliteit en doeltreffendheid blijven centraal staan in de aanpak. Het FAVV behoudt zijn gecertificeerde kwaliteitssystemen en evalueert continu zijn processen op verbetermogelijkheden qua efficiënte, interne controle en risicobeheersing.

Zoals in veel organisaties zijn de motivatie en competentie van zijn medewerkers de rijkdom van het FAVV. In de komende jaren wil het FAVV, ondanks de budgettaire maatregelen, een excellente werkgever blijven.



1.4. Waarden van het FAVV

Het businessplan 2015-2017 schenkt bijzondere aandacht aan de ontwikkeling van de waarden van het Agentschap. Samen met de missie en de visie bepalen deze waarden de modus operandi van het FAVV.



Professioneel

Het FAVV is een dynamische organisatie met geëngageerde medewerkers. We realiseren onze missie op een efficiënte, kwaliteitsvolle en doelgerichte manier die aansluit bij de noden en verwachtingen van onze klanten. Kennisuitwisseling en permanente vorming garanderen onze expertise.

Vertrouwen

We creëren een positief klimaat waarin kansen gegeven worden en iedereen zijn verantwoordelijkheid opneemt. Centraal staan loyaliteit en constructieve samenwerking over de grenzen heen.

V E R T
E
S
P
E
C
T

Respect

Respect voor mens en omgeving staat centraal in ons handelen. We luisteren, tonen begrip en handelen op een menselijke manier. We gebruiken onze middelen duurzaam en efficiënt.

Integer

We handelen in overeenstemming met onze waarden.
We zijn eerlijk, correct en behandelen vertrouwelijke informatie discreet.
We zijn betrouwbaar en plichtsbewust in onze dienstverlening.



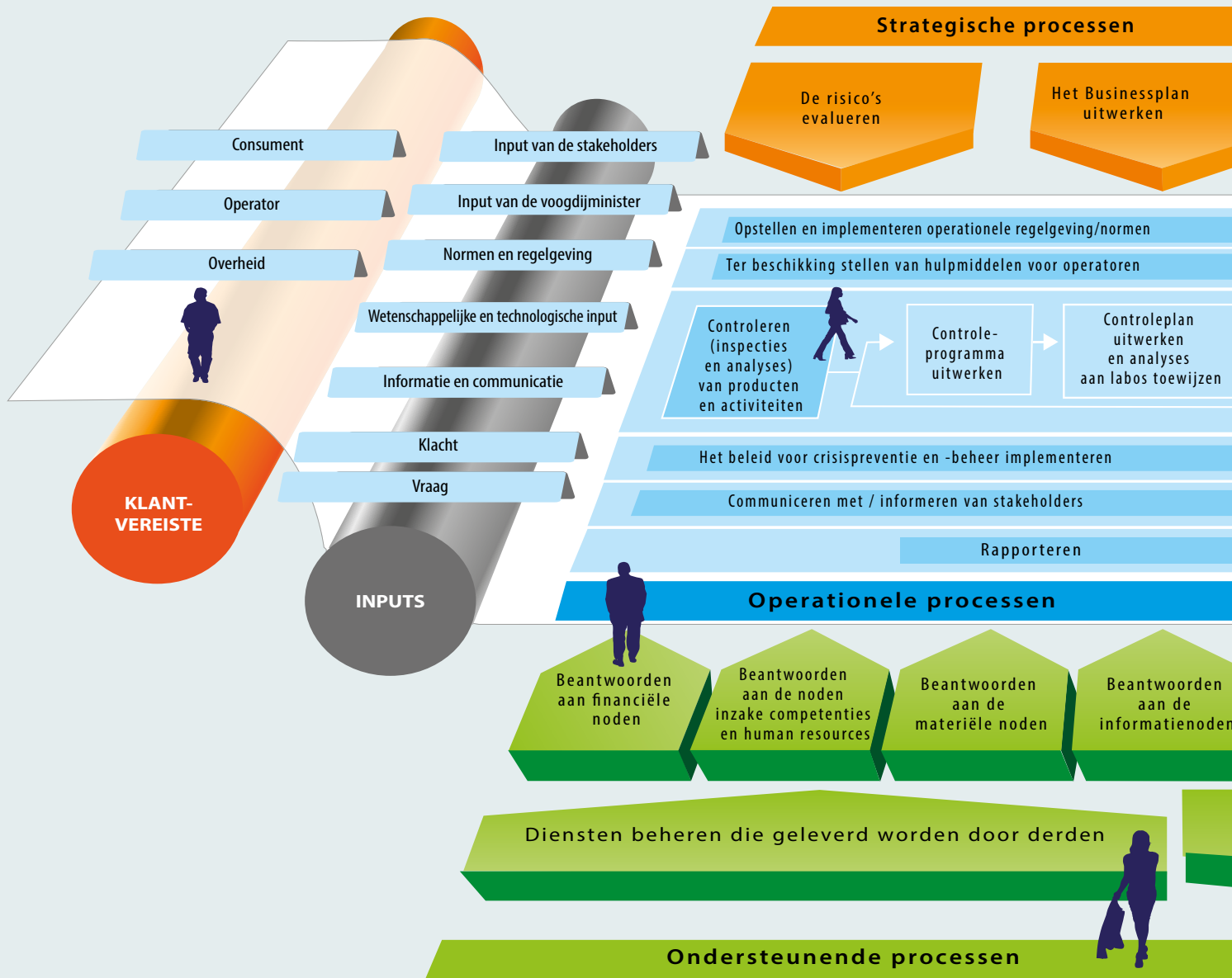
Open

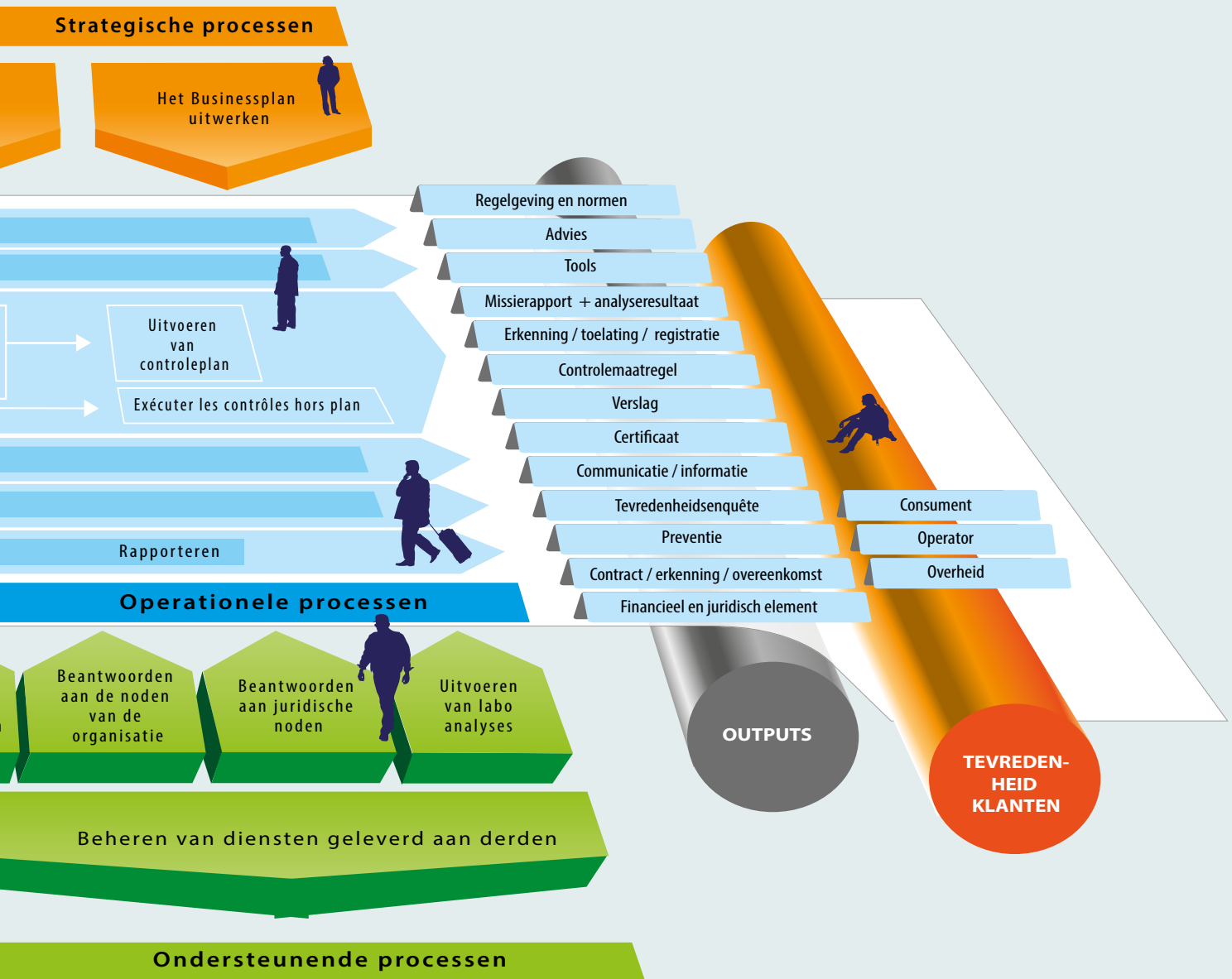
We communiceren tijdig, op maat, duidelijk en in alle transparantie.
We gaan constructief in dialoog met aandacht voor elke gesprekspartner.
We stimuleren participatie en staan open voor ideeën van anderen.

Billijk

We zijn rechtvaardig en redelijk. Onze handelingen en beslissingen zijn proportioneel en aanvaardbaar.

1.5. Procesmodel van het FAVV





1.6. Administratieve vereenvoudiging

Het FAVV streeft ernaar om de reglementering en de daarmee samenhangende verplichtingen zo bevattelijk en toegankelijk mogelijk te houden. Daarom worden altijd heel wat inspanningen geleverd niet alleen op het vlak van informatie en sensibilisering van de operatoren maar ook op wetgevend en procedureel vlak.

In de businessplannen 2009 – 2011, 2012 – 2014 en 2015 – 2017 neemt de administratieve vereenvoudiging een prominente plaats in. In 2015 werden onder meer de hieronder vermelde vereenvoudigingen gerealiseerd.

Tijdens hun dagelijkse activiteiten waken de medewerkers van het FAVV ook over de administratieve vereenvoudiging.

Versoepelingen in het kader van autocontrole in de sector B2C

Het FAVV hecht veel belang aan de kleine ondernemingen. In dat kader werden en worden heel wat versoepelingen toegekend aan deze kleine ondernemingen. Enkele belangrijke verwezenlijkingen in dit kader zijn:

- Het FAVV heeft het beheer van de gidsen voor de B2C-sector overgenomen, waardoor het FAVV zelf in staat is voor het actualiseren en drukken van de gidsen. Bovendien worden deze gidsen gratis ter beschikking gesteld van de operatoren via de website van het FAVV.
- Quick-start-fiches werden uitgewerkt als aanvulling op de autocontrole gidsen in de B2C-sector en bevatten op een eenvoudige, duidelijke manier de belangrijkste punten waarop een operator moet letten om te voldoen aan de wettelijke vereisten. Deze fiches worden uitgebreid van zodra er nieuwe wetgeving van toepassing is.
- Verschillende activiteiten werden geneutraliseerd bij de bepaling van de heffing van de operatoren zodat het feit dat deze activiteiten (nog) niet afgedekt zijn door een validatie van het autocontrolesysteem geen invloed zouden hebben op de heffing. Het betreft bijvoorbeeld nieuwe activiteiten gedurende het eerste jaar, bepaalde activiteiten die nog niet opgenomen zijn in bepaalde gidsen, activiteiten waarvoor enkel een registratie nodig is in de horeca, detailhandel, ...
- De mogelijkheid om de administratieve boete te vervangen door een validatie van het autocontrolesysteem.
- De "rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden van primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert" is onderworpen aan de versoepelde wettelijke eisen (KB van 7 januari 2014). Voor de rechtstreekse verkoop van rauwe melk bijvoorbeeld, al dan niet via een melkautomaat op het productiebedrijf, volstaat de registratie van deze activiteit. België aanvaardt een verlaagde analysefrequentie (celgetal, kiemgetal, residuen van antibiotica) voor de levering van kleine hoeveelheden.
- Een aantal operatoren in de detailhandel worden vrijgesteld van de erkenningsplicht indien zij producten van dierlijke oorsprong leveren aan andere detailhandelszaken en het gaat om een marginale, plaatselijke en beperkte activiteit.
- De Europese reglementering voorziet dat de lidstaten kunnen toestaan dat melk met een te hoog kiemgetal kan gebruikt worden voor de productie van kaas met een rijpingsduur van meer dan 60 dagen. België heeft deze afwijking toegestaan via het koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

- De flexibiliteit m.b.t. HACCP wordt in België geregeld via het ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen. De operatoren moeten zelf geen risicoanalyse uitvoeren en kunnen direct de autocontrolelegids toepassen. In dat kader moeten bovendien enkel de non-conformiteit, correctieve acties en corrigerende maatregelen geregistreerd worden. De documenten m.b.t. traceerbaarheid moeten maar gedurende 6 maanden bewaard worden na afloop van de houdbaarheidsdatum of bij ontbreken van deze datum, gedurende 6 maanden na de productiedatum in plaats van 2 jaar.
- De B2C-sector mag het aantal registraties in het kader van de autocontrole beperken. De registratie is niet meer nodig voor reiniging en ontsmetting, ongediertebestrijding, opleidingen, klachten. Er zijn geen verklaringen van overeenstemming meer nodig voor materialen die in contact komen met levensmiddelen en er moeten geen productfiches meer bijgehouden of opgesteld worden voor de levensmiddelen die rechtstreeks aan de consument worden geleverd.
- De bemonsteringsfrequentie m.b.t. microbiologie (Verordening (EG) nr. 2073/2005) in het kader van autocontrole is vast te leggen door de operator op basis van het risico. Echter, de sector van de hoevezuivel is vragende partij om alleen een minimumaantal analyses op te leggen. In de gids hoevezuivel wordt een minimum van 2 bemonsteringen per jaar per productgroep voorzien voor de relevante analyses op ieder product. België eist geen omgevingsbemonstering voor analyse op Listeria bij de hoevezuivelaars.
- De Europese verordening nr. 2073/2005 legt een minimale bemonsteringsfrequentie op voor gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers pluimveevlees. De bevoegde autoriteiten kunnen inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en vers pluimveevlees in kleine hoeveelheden produceren vrijstellen van deze bemonsteringsfrequenties. In België ziet het FAVV elke detailhandelszaak in vlees (vleeswinkel, slagerij) als een inrichting die slechts kleine hoeveelheden gehakt vlees en vleesbereidingen produceert. De bemonsteringsfrequentie wordt voor deze bedrijven verlaagd tot 1 analyse per jaar.

Elektronische exportcertificatie

Via de applicatie BECERT werd reeds een beperkt aantal elektronische exportcertificaten in gebruik genomen om via trapsgewijze introductie te komen tot een stabiel en efficiënt systeem. Er werden extra middelen voorzien voor de ontwikkeling van de applicatie volgens de behoeften van de exporteurs en de certificerende agenten, en voor een spoedige uitbreiding van het aantal certificaten die via BECERT kunnen worden aangevraagd.

1.7. Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle

In 2015 heeft het FAVV zijn geïntegreerd systeem voor het beheer van kwaliteit, veiligheid, milieu en waardenbeleid nog verder verfijnd, dat dankzij de synergie tussen de verschillende componenten ook dienst doet als werkbasis voor de dagelijkse implementatie van de interne controle.

Het doeltreffend functioneren van dit systeem gedurende het voorbije jaar heeft ervoor gezorgd dat het Agentschap na afloop van de externe audits alle certificaten met betrekking tot de normen ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 en ISO 17043 heeft kunnen behouden.

Na een kosten/batenanalyse werd de EMAS-registratie verlaten maar werden milieudoelstellingen opgenomen in het algemeen kwaliteitsbeleid van het FAVV.

In 2015 kwam de realisatie van de strategische doelstellingen uit het businessplan 2015-2017 en de daaruit voortvloeiende operationele doelstellingen stilaan uit de startblokken:

- De vastgelegde operationele doelstellingen zijn door alle entiteiten vertaald hetzij in projecten die uitgevoerd moeten worden tegen een bepaalde datum hetzij opgenomen als permanente prestatiedoelstellingen, gelinkt aan processen waarvan de kritische indicatoren gerespecteerd moeten worden. Aansluitend wordt het beheer van risico's versterkt via systematische integratie in de projecten en processen. Het geheel is opgenomen en wordt opgevolgd in een unieke boordtabel en verzamelt dus alle elementen van de keten van de interne controle.
- De processen die bovenstaande doelstellingen moeten ondersteunen werden in 2014 geschematiseerd en geïnventariseerd en begin 2015 voorgesteld in de herziene cartografie van de processen van het FAVV. De procesbenadering ontwikkelt zich meer en meer en draagt sinds 2015 actief bij tot de uitvoering van geordende, ethische, zuinige, doeltreffende en doelmatige verrichtingen. De procesbenadering wordt geleidelijk aan geïmplementeerd door verschillende initiatieven op vlak van communicatie, opleiding en verbeterprojecten van de processen, ook middels bijkomende opleidingen over procesbeheer.
- Voor de rapportering en beveiliging van de gegevens werd de rol van Chief Information Safety Officer toegewezen aan de verantwoordelijke van de stafdirectie voor integratie van bedrijfsinformatie.

1.8. Interne audit

Vanuit een methodische benadering evalueert de interne audit de werking van het FAVV op onafhankelijke wijze en biedt het management een garantie met betrekking tot de efficiënte beheersing van haar activiteiten. Een andere belangrijke doelstelling bestaat erin, zowel op organisatorisch als op technisch vlak, verbetermogelijkheden aan te reiken.

De uitvoering van interne audits is een eis van zowel de Europese Unie (verordening (EG) nr. 882/2004) als de nationale overheid (koninklijk besluit van 17 augustus 2007 betreffende de interne auditactiviteiten binnen sommige diensten van de federale uitvoerende macht). Dit is ook een strikt noodzakelijke stap voor de validatie (certificering of accreditatie) van de bij het FAVV ingestelde kwaliteitsmanagementsystemen (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025).

De interne audits worden opgenomen in een meerjaren auditprogramma dat gebaseerd is op een risicoanalyse die berust op 2 pijlers:

- een audituniversum van de processen actief in het FAVV (47 items),
- een sectorieel audituniversum op basis van de Verordening 882/2004 en het businessplan van het FAVV (40 items).

Uit de multi-jarenplanning 2014-2016 werd het auditprogramma voor 2015 gedistilleerd dat tevens rekening houdt met:

- het audituniversum zoals bepaald in de Europese regelgeving,
- de uitvoering van twee centrale opvolgingsaudits,
- second party audits bij organisaties: taken en bevoegdheden die vallen onder de bevoegdheid van het FAVV worden aan hen toegewezen.

In 2015 werden in totaal 36 interne audits uitgevoerd. De resultaten van de audits zijn beschikbaar in het jaarverslag op onze website.

1.9. Externe audits

Audit door nationale instanties

Het FAVV heeft zijn geïntegreerd systeem voor het beheer van kwaliteit, veiligheid en milieu verder uitgewerkt en onderhouden: na afloop van externe audits werden alle verkregen certificaten met betrekking tot de normen ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 17043 en ISO 14001 behouden in 2015.

Audit door de Europese Commissie

Elk jaar verricht de directie belast met de audits en analyses op de gezondheid en op het voedsel van het Directoraat-Generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie (voordien: Food and Veterinary Office), overeenkomstig artikel 45 van de Verordening (EG) nr. 882/2004 inzake de officiële controles, en in die hoedanigheid belast met het controleren van de goede uitvoering van de controles door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten, een reeks audits in België.

In 2015 hebben 1 informatiemissie, 2 studiebezoeken en 4 audits plaatsgevonden:

- een missie die erop gericht is informatie te verzamelen over opkomende risico's voor de plantengezondheid, met inbegrip van de toezichtsmaatregelen,
- studiebezoek over de privé-certificeringsschema's in de diervoedersector,
- studiebezoek over de hygiëne in de slachthuizen,
- audit over de controles bij invoer met betrekking tot de plantengezondheid,
- audit over de controles op residuen en contaminanten bij levende dieren en op diergeneesmiddelen en in dierlijke producten,
- audit over de controles met betrekking tot het in de handel brengen en het gebruik van fytofarmaceutische producten,
- audit over de controles met betrekking tot microbiologische besmetting in de primaire productie.

Deze missies, waarvan de verslagen op de website van het directoraat-generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie worden gepubliceerd, hebben geleid tot een aantal aanbevelingen die het voorwerp uitmaken van een gezamenlijke opvolging door de verschillende betrokken Belgische autoriteiten.

Bovendien heeft België eind 2015 het voorwerp uitgemaakt van een algemene opvolgingsaudit met als doel het updaten van het Country profile van België dat beschikbaar is op de website van de Commissie en het overlopen van alle aanbevelingen die nog open stonden in dit Country profile. Van de 50 openstaande aanbevelingen konden er 36 worden afgesloten.

Inspecties en audits door derde landen

Het FAVV wordt ook regelmatig geauditeerd door derde landen met het oog op het behoud en de uitbreiding van onze uitvoermarkten.

In 2015 hebben delegaties uit Saoedi-Arabië, Mexico, Maleisië en Turkije het Belgische voedselveiligheidssysteem gecontroleerd.

1.10. Internationale uitstraling

Het FAVV is op internationaal vlak actief en beschikt over een netwerk dat het in staat stelt om mee vorm te geven aan het Europese en internationale beleid, mee garant te staan voor het imago van de Belgische producten en zo in staat is om de uitvoer van de Belgische producten te faciliteren. Het FAVV wordt beschouwd als een performante overheid die geldt als een internationaal voorbeeld.

In 2015 heeft het FAVV 14 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht. Er werd bijzondere aandacht besteed aan het vrijwaren van de exportmarkten voor België en 52 bilaterale akkoorden of certificaten werden afgesloten met 33 derde landen.



Het FAVV ten dienste van consumenten en beroepssectoren

2



De consument blijft centraal staan in het beleid van het FAVV. De controleprogramma's zijn er op gericht om een hoog niveau van veiligheid te behouden in de voedselketen. Eenmaal een levensmiddel in handen van de consument is, neemt deze een deel van de verantwoordelijkheid op. Het is dan ook belangrijk dat de consument over alle aspecten die te maken hebben met voedselveiligheid geïnformeerd en gesensibiliseerd wordt.

Sinds meerdere jaren, neemt het FAVV tal van initiatieven om professionelen op te leiden en te begeleiden om de situatie inzake voedselveiligheid en hygiëne te verbeteren. Preventie, sensibilisering en voorlichting zijn immers belangrijke doelstellingen van het FAVV.

Communicatie in cijfers

		2013	2014	2015
Persberichten (waarvan recalls van producten van bij de consumenten en waarschuwingen voor allergenen)		123 (44 %)	124 (50 %)	132 (63%)
Bezoeken www.favv.be		988.239	1.080.544	1.360.599
Nieuwsbrief voor de consument	Publicaties	5	4	3
	Abonnees	12.305	12.081	12.461
Meldpunt	Vragen	4.237	4.666	5.907
	Klachten	4.067	4.437	3.772
Voorlichtingscel	Sessies	287	316	337
	Deelnemers	10.426	9.630	9.480
Brochures	Publicaties	8	8	9
Newsletters	Abonnees	2.261	3.078	3.733
	Publicaties	561	518	420
Newsletters voor de dierenartsen	Abonnees	7.788	7.774	7.776
	Publicaties	27	45	17
Ombudsdienst	Klachten	120	100	89
Raadgevend Comité	Leden	39	39	39
	Plenaire vergaderingen	8	8	8
Facebook	Abonnees	1.201	2.272	4.114
	Gepubliceerde berichten	77	122	122
Twitter	Abonnees	413	812	1.107
	Gepubliceerde berichten	77	122	120

2.1. Publicatie inspectieresultaten

Op het einde van het eerste semester van 2015 is het FAVV van start gegaan met de publicatie van de inspectieresultaten van de B2C-sector - 'business-to-consumer' - op zijn website onder de vorm van een eenvoudig scoresysteem. Hiermee wil het FAVV voldoen aan de verplichtingen rond openbaarheid van bestuur én een transparant systeem aanbieden waarbij de consument de mogelijkheid krijgt om zich op een begrijpelijke wijze te informeren over de toestand op vlak van hygiëne en voedselveiligheid bij operatoren in de distributiesector.

De inspecties van het FAVV worden uitgevoerd op basis van gestandaardiseerde checklists. Deze maken het mogelijk de controles op een geharmoniseerde en transparante manier te laten verlopen.

Deze checklists zijn vooral technische documenten die ontwikkeld zijn om een inspectie efficiënt te kunnen afhandelen. Ze zijn voor leken dan ook moeilijk leesbaar. Het publiceren van de ingevulde inspectiechecklists is volgens het FAVV daarom niet de beste manier om de consumenten te informeren. Er werd bijgevolg voor een alternatieve wijze van publicatie gekozen, gebaseerd op een scoringsysteem dat op een eenvoudige wijze een globaal beeld van het resultaat weergeeft met één globale score. De score houdt niet alleen rekening met de basisinspecties, maar ook met de ernst van de vastgestelde overtredingen en de opvolging die eraan gegeven wordt door de operator. Dit systeem werd uitgewerkt in nauw overleg met zowel de sectororganisaties, de consumentenorganisaties als alle andere actoren van het Raadgevend Comité van het FAVV.

SYMBOOL zichtbaar in Foodweb		BETEKENIS
Uitstekend		De operator beschikt over een Smiley of een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al zijn B2C-activiteiten.
Zeer goed		De operator behaalde bij de laatste inspectie of audit door het FAVV (voor al zijn B2C activiteiten) als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Goed		De operator behaalde bij de laatste inspectie een "ongunstig" resultaat, maar kon bij de hercontrole aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt waren. Bij de hercontrole behaalde hij dus als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Voldoende Voorlopige evaluatie in afwachting van een hercontrole		De operator behaalde bij de laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een waarschuwing. Hij wacht op een hercontrole.
Te verbeteren Voorlopige evaluatie in afwachting van een hercontrole		De operator behaalde bij de laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg hiervoor een proces verbaal (PV). Hij wacht op een hercontrole.
Te verbeteren		De operator behaalde bij de laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kon bij de hercontrole niet aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt waren. Bij de hercontrole behaalde hij dus als resultaat "ongunstig" en kreeg daarvoor een PV
Geen recente inspectie		De operator is nog nooit gecontroleerd OF werd voor het allereerst gecontroleerd en behaalde bij deze inspectie een ongunstig resultaat. De operator wacht op een hercontrole OF de laatste inspectie is langer geleden dan de basisinspectiefrequentie vastgelegd door het FAVV.

Voor elke operator in de B2C-sector is een score consulteerbaar op de website FOODWEB van het FAVV. De scores worden gepubliceerd met behulp van symbolen, vergezeld van een korte beschrijving van de betekenis ervan.

De inspectieresultaten konden worden geraadpleegd via Foodweb vanaf 30 juni 2015. Tijdens de eerste maand werden dagelijks gemiddeld meer dan 100.000 pagina's bekeken. Na 1 augustus werden dagelijks nog gemiddeld 1.500 pagina's geconsulteerd.

Aanvullend voorziet het FAVV dat gedetailleerde resultaten van de laatste inspecties en analyses uitgevoerd bij alle operatoren in de voedselketen geraadpleegd kunnen worden. Het gaat hierbij enkel om de verslagen van officiële inspecties en analyses in het kader van het controleplan van het FAVV. De aanvrager wordt hiervoor, na het invullen van een aanvraagformulier dat beschikbaar is op de website van het FAVV, uitgenodigd op het hoofdbestuur en kan de resultaten zelf opzoeken in de databank en hiervan een afschrift bekomen. In 2015 werden zo 37 aanvragen ontvangen.

2.2. Meldpunt voor de consument

Het meldpunt van het FAVV is bestemd voor consumenten. Het meldpunt behandelt elk jaar duizenden vragen en klachten.



In 2015 heeft het meldpunt 3.372 klachten ontvangen, wat 15 % minder is dan in 2014. Deze daling is voornamelijk te verklaren doordat dierenwelzijn sinds 1 januari 2015 onder de bevoegdheid van de Gewesten valt en niet meer onder deze van het FAVV. Ook het aantal klachten in verband met het rookverbod is verminderd.

De klachten hebben voornamelijk te maken met de hygiëne van lokalen en personen (1.191 klachten in 2015), mogelijke voedselvergiftigingen (838) en productie- en bewaarmethodes van levensmiddelen (866). Iedere klacht leidt tot een onderzoek door de betrokken Provinciale Controle-Eenheid (PCE).

2.3. Nieuwsbrief voor de consumenten

In 2015 heeft het FAVV 3 nieuwsbrieven voor de consumenten gepubliceerd. De nieuwsbrieven gaan over actuele onderwerpen en over dossiers met betrekking tot voedselveiligheid en werden verstuurd naar 12.461 abonnees. De nieuwsbrieven worden ook gepubliceerd op onze website voor de consumenten.

2.4. Gerichte controles

Jaarlijks worden er gerichte controleacties georganiseerd in de sector distributie. Na afloop worden de resultaten gecommuniceerd via een persbericht. Deze acties vinden plaats over het hele land, zonder voorafgaande aankondiging.

In 2015 werden 3 gerichte acties georganiseerd.

Actie frituurolie

193 frituuroliën werden getest bij 117 ambulante handelszaken die frituurolie gebruiken om levensmiddelen zoals frieten, curryworsten, loempia's, bouletten, fishsticks, vleesbrochettes, beignets, churros en oliebollen in te bakken.

Er werd een PV opgesteld als de temperatuur hoger was dan 190°C en/of indien het percentage aan gepolymeriseerde triglyceriden de 10 % overschreed. In totaal werden 10 PV's opgesteld voor frituurolie die niet conform was.

Het is bewezen dat een te hoge temperatuur en het te lange gebruik van de olie voor het frituren van levensmiddelen, de vorming van schadelijke chemische stoffen waaronder acrylamide kan veroorzaken en dus schadelijk kan zijn voor de gezondheid. Het is dus noodzakelijk dat de kwaliteitsnormen, vastgelegd in de reglementering worden nageleefd.

Ter gelegenheid van deze actie werden ook enkele consumententips gegeven.

Actie vleessalade – bereidingen bij slaggers

De bedoeling was het evalueren van de microbiologische kwaliteit van vleessalades. Tijdens deze actie werden vleessalades die door de slaggers zelf bereid worden, bemonsterd.

In totaal werden 110 vleessalades bemonsterd voor microbiologische analyse. In 1 monster werd een ziekteverwekkende kiem aangetroffen. In de andere monsters werden geen ziekteverwekkers of toxines aangetroffen. Wel werd in een derde van de monsters microbiologische verontreiniging vastgesteld.

Bij de bereiding van vleessalade is het belangrijk gebruik te maken van verse producten en een goede hygiëne te handhaven. Het gebruik van te oude vleeswaren of een gebrekkige hygiëne kan leiden tot de aanwezigheid van ongewenste micro-organismen en ziektekiemen.

Actie mosselen

Er werd een speciale actie gehouden om de microbiologische kwaliteit van mosselen na te gaan.

In het kader van deze actie werden 110 monsters genomen in de horeca van niet bereide mosselen. In 3 monsters werd een te hoog gehalte van E. coli aangetroffen wat kan wijzen op een minder goede kwaliteit van het water waarin de mosselen gekweekt worden.

Daarom werden de autoriteiten van het land van oorsprong verwittigd via een RASFF bericht (snelle Europese waarschuwingssysteem).

2.5. Open Bedrijvendag

Sinds meer dan 20 jaar wordt in België elke eerste zondag van oktober een Open bedrijvendag georganiseerd. Het Agentschap nam al drie opeenvolgende jaren deel aan dit evenement. In 2015 werd op 4 oktober een interactieve "Food Safety Tour" georganiseerd in het Food Safety Center in Brussel.

Deze "Food Safety Tour" bestond uit een parcours met meerdere haltes. Op de eerste halte konden de bezoekers zich inleven in de rol van een FAVV-controlleur. Ze maakten er onder andere kennis met een kleurstoftest (malachietgroen) om het verboden bewaarmiddel sulfiet op te sporen in gehakt, controles op de etikettering van voedingsmiddelen, de regels die moeten gerespecteerd worden bij het verwerken van insecten in voedingsmiddelen (voor de durvers waren er ook insecten-hapjes voorzien),

de temperaturen waarbij verse of diepgevroren producten moeten bewaard worden en een voorbeeld van een controle in een slachthuis en een slagerij.

In een mini-labo maakten de bezoekers kennis met de 5 laboratoria van het FAVV en leerden ze hoe een labo werkt, welke analyses er worden uitgevoerd en welke resultaten kunnen bekomen worden.

Een volgende stand was specifiek gewijd aan planten- en dierenziekten, zoals bruinrot bij aardappelen en hondsdolheid bij honden en katten. Verder kregen de bezoekers uitleg over de werking van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV en wat het doet om de opdrachten van het FAVV te ondersteunen.

België importeert en exporteert heel wat voedingsmiddelen, dieren, dierlijke producten en planten naar en van landen buiten Europa. De Food Safety Tour hield halt bij een virtuele grensinspectiepost, waar de bezoekers konden vaststellen dat al deze meer "exotische" producten enkel ons land binnenkunnen na controle, zowel in het land van oorsprong als bij hun aankomst in Europa. Zendingen die niet aan de normen voldoen worden in beslag genomen.

De Food Safety Tour eindigde bij de stand van de Communicatiedienst waar de deelnemers hun checklist konden laten verbeteren (een vragenlijst in "FAVV-formaat" die ze tijdens het parcours moesten invullen). Hier kregen ze ook een woordje uitleg over hoe het FAVV communiceert (het meldpunt, de webistes voor consumenten en professionelen, de nieuwsbrief, onze facebookpagina enz.).



2.6. Autocontrolesystemen en sectorgidsen

Sinds 2005 moeten alle operatoren actief in de voedselketen in hun inrichting een autocontrolesysteem implementeren om aan de consumenten een betere bescherming te bieden. Teneinde de operatoren te helpen aan deze verplichting te voldoen, worden door de beroepsorganisaties autocontrolelegidsen opgesteld die door het FAVV gevalideerd worden.

Om het doorvoeren van de autocontrole in de bedrijven te vergemakkelijken, werden versoepelingen voorzien. Tot begin 2013 waren deze versoepelingen beperkt tot de KMO's uit de distributie, de horeca en de micro ondernemingen van de transformatiesector, maar sinds maart 2013 zijn de versoepelingen, via een nieuw ministerieel besluit, uitgebreid tot alle inrichtingen in de B2C-sector, ongeacht de grootte van de inrichting. Deze versoepelingen maken het voor deze inrichtingen mogelijk om de HACCP-procedures die in de gids beschreven zijn over te nemen zodat zij zelf geen eigen gevarenanalyse meer moeten uitvoeren. Dit vergemakkelijkt grotendeels het implementeren van de autocontrole in kleine bedrijven die over weinig human resources en wetenschappelijke expertise beschikken (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/versoepelingen/>).



Autocontrolelegidsen voor bedrijven die rechtstreeks aan de consument leveren (B2C) worden beheerd door het FAVV, opgesteld in overleg met de betrokken sectoren, gedrukt en gepubliceerd op zijn website. <http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>

Ze werden aangevuld met quick-start fiches. <http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/qsfiles/>

In 2014 heeft het FAVV een procedure geïntroduceerd die het mogelijk maakt voor beheerders van privésystemen om equivalentie aan te tonen met de gidsen. Equivalentie betekent dat bij een gunstige audit op basis van het equivalent systeem er geen extra audit meer nodig is op basis van de betrokken gids, maar dat het geauditeerde bedrijf toch kan genieten van een bonus op de heffing van het FAVV en van de vermindering van de inspectiefrequentie.

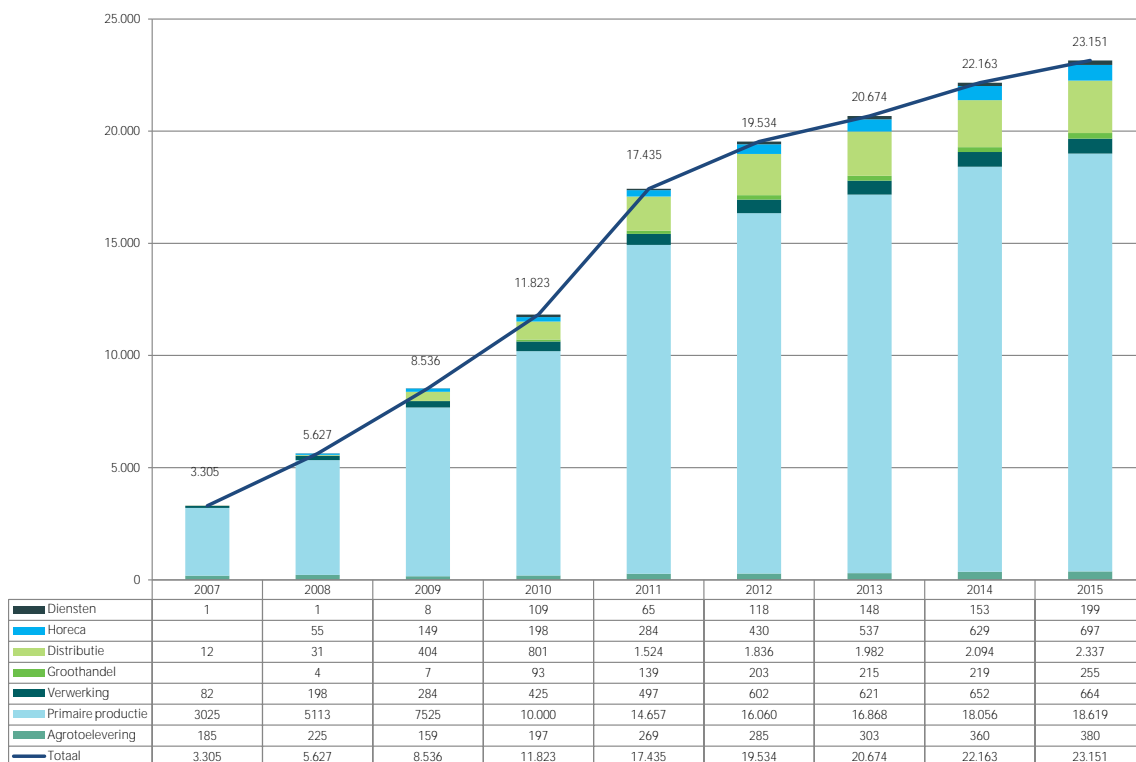
Operatoren die hun autocontrolesysteem hebben laten valideren, genieten van een verlaging van de inspectiefrequentie door het FAVV en van een korting van 75% op de jaarlijkse heffing. De audits zijn gebaseerd op de goedgekeurde autocontroleplannen en worden uitgevoerd aan de hand van checklists die door het FAVV zijn opgesteld in overleg met de vertegenwoordigers van de betrokken

beroepsverenigingen. In 2015 werden de specifieke checklists die van toepassing waren in de B2C vervangen door één generieke checklist wat een sterke vereenvoudiging betekent voor alle betrokken partijen. Voor enkele activiteiten die nog niet door een gids gedekt zijn (er is een gids beschikbaar voor meer dan 99% van de operatoren) heeft het FAVV specifieke tools uitgewerkt om de bedrijven te helpen.

In de sectoren waarvoor er een gids bestaat, worden de audits eventueel door het FAVV, maar doorgaans door een van de 14 geaccrediteerde en erkende certificeringsinstellingen (OCI) uitgevoerd.

Het aantal bedrijven dat zijn autocontrolesysteem heeft laten valideren met een gunstig resultaat, stijgt voortdurend. Dit toont de doeltreffendheid van het doorgevoerde beleid aan.

Eind 2015 beschikten 23.151 inrichtingen over een gevalideerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten.



Net zoals vorig jaar zijn de meeste validaties terug te vinden in de sector van de primaire productie, gevolgd door de distributiesector.



In 2012 werd de FAVV-smiley, die tot dan enkel bestemd was voor restaurants en grootkeukens, uitgebreid naar alle inrichtingen uit de sector B2C die over een gevalideerd autocontrole systeem beschikken. Eind 2012 afficheerden 1.262 vestigingseenheden een FAVV-smiley. Eind 2015 zijn er dat ondertussen 2.947. De smiley wordt afgeleverd door de OCI die de audit uitvoert en blijft 3 jaar geldig. De lijst van deze bedrijven kan geraadpleegd worden de website: <http://www.favv.be/smiley>.

2.7. Overleg

Het Raadgevend Comité van het FAVV verleent op eigen initiatief of op vraag van de minister of de Gedelegeerd bestuurder advies over alle materies die betrekking hebben op het door het FAVV gevolgde en te volgen beleid. Het comité is ook een overlegplatform waar het FAVV en zijn partners op volledig transparante wijze kunnen discussiëren over actuele onderwerpen, de evolutie van de regelgeving, de financiering, de belemmeringen bij export, ... Het comité bestaat uit 39 leden die de belangrijkste beroepssectoren, de consumentenverenigingen en de betrokken autoriteiten vertegenwoordigen.

Het FAVV overlegt regelmatig met de sectoren en nationale en internationale instanties, meer bepaald de Europese Commissie en het OIE (Wereldorganisatie voor diergezondheid). Er vinden ook meerdere keren per jaar technische overlegvergaderingen plaats tussen elke beroepssector en de diensten van DG Controlebeleid van het FAVV.

Binnen de provinciale controle-eenheden worden lokale samenwerkingsplatformen met andere diensten zoals politie, douane, lokale overheden opgericht om gemeenschappelijke acties makkelijker uit te voeren.

2.8. Opleiding en begeleiding van professionelen

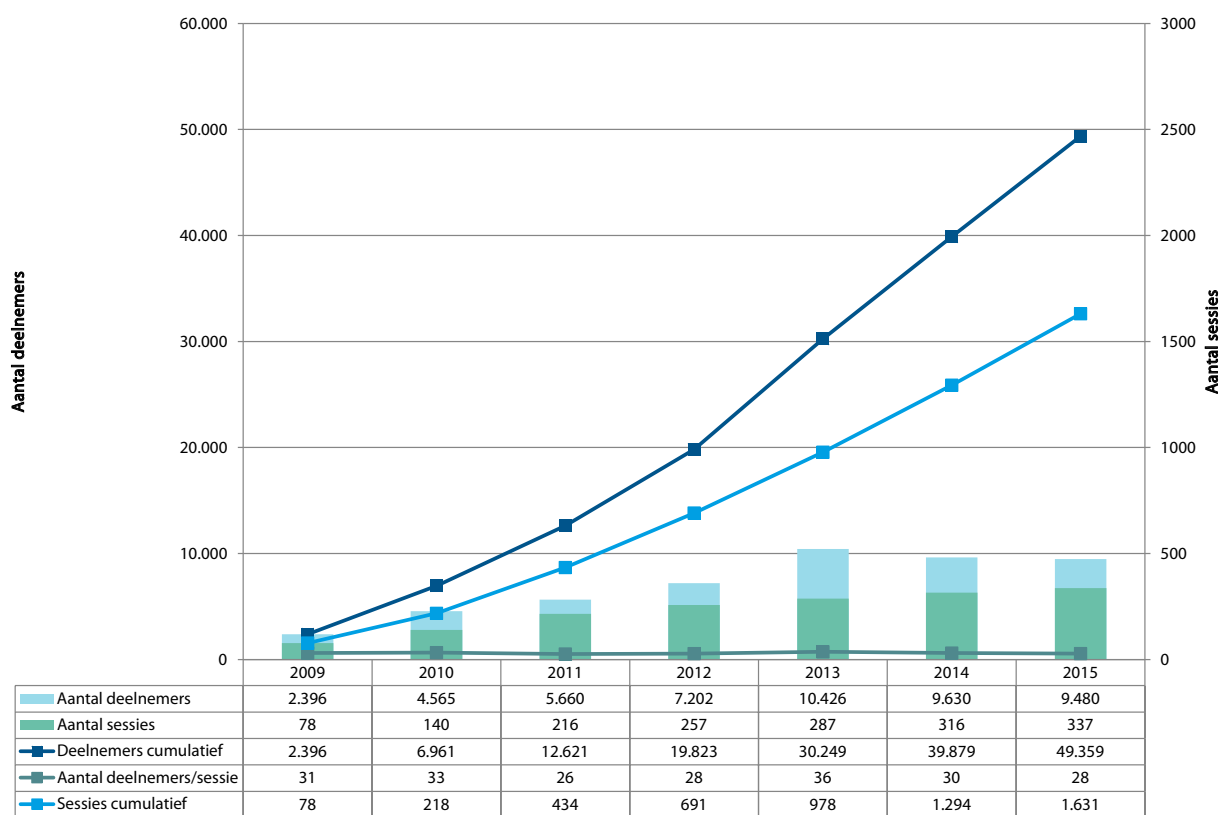
Hieronder worden enkele initiatieven opgesomd die erop gericht zijn de operatoren aan te moedigen om opleidingen te volgen en zich te informeren.

- De tijdens inspecties gehanteerde checklists worden gepubliceerd op de website van het FAVV, waardoor de operatoren precies kunnen weten wat een controle inhoudt.
- Ieder jaar voert het FAVV een tiental lokale en aangekondigde controleacties uit in de sector B2C. In het kader van deze acties organiseert het FAVV, in samenwerking met de betrokken gemeentes, steeds voorafgaande opleidingssessies waarvoor alle operatoren uitgenodigd worden.
- De voorlichtingscel van het FAVV organiseert gratis opleidingen voor groepen van operatoren die rechtstreeks aan de consumenten leveren. Zij richt zich meer bepaald tot kleine inrichtingen die moeilijkheden ondervinden om de reglementering te begrijpen.
- Sinds begin 2011 is het mogelijk voor operatoren van de horeca om hun administratieve boete te laten kwijtschelden, mits het voltallige betrokken personeel van de inrichting deelneemt aan een opleiding van de voorlichtingscel die speciaal hiervoor georganiseerd wordt.
- Didactisch materiaal wordt gratis ter beschikking gesteld van de operatoren: een syllabus, een film die uitlegt hoe een controle in de horeca verloopt, brochures die gericht zijn tot specifieke sectoren om de operatoren te informeren en uit te leggen hoe een controle verloopt.
- Het FAVV stelt de autocontroleguides gratis ter beschikking van de sector B2C met het doel de nodige informatie aan de operatoren van deze sector te verschaffen en hen te helpen om te voldoen aan de goede hygiënepraktijken en aan het instellen van een eigen autocontrolesysteem. Ook «Quick Start Fiches» worden ter beschikking gesteld.
- De uitgevoerde controles krijgen een individuele opvolging. In het geval van een ongunstige controle hangen de sancties af van het belang van de non-conformiteiten die werden vastgesteld tijdens de controles: waarschuwing, proces-verbaal van inbreuk vergezeld van een administratieve boete, (tijdelijke) sluiting en/of inbeslagname van non-conforme producten en het opstarten van een procedure voor schorsing of intrekking van de toelating of erkenning van de inrichting. Er worden ook opvolgingsinspecties uitgevoerd om zich ervan te vergewissen dat operatoren die een sanctie gekregen hebben (PV, waarschuwing) en zich in regel hebben gesteld, ook daadwerkelijk in orde blijven op lange termijn: een bepaald percentage (verschillend volgens de activiteiten) van deze operatoren wordt daarom gecontroleerd vóór de eerst volgende inspectie die voorzien is volgens de vooraf bepaalde inspectiefrequentie.

Voorlichtingscel

De voorlichtingscel is actief sinds 1/9/2008 en helpt professionelen die direct contact hebben met consumenten (horeca, detailhandel) om zich in orde te stellen met de regelgeving. Zij organiseert hiervoor opleidingssessies voor groepen van operatoren.

Sinds 2010 werden opleidingen voor de verantwoordelijken en leerlingen van hotel-, slagerijen bakkerijscholen in samenwerking met de gewesten en gemeenschappen gegeven.



Opleidingen als alternatief voor de administratieve boete

Om het hygiëneniveau in de horeca te verbeteren (restaurants, pitabars, frituren, snackbars...), biedt het FAVV sinds 1/1/2011 in samenwerking met de beroepsfederaties van de horeca, aan operatoren de mogelijkheid om hun administratieve boete te laten kwijtschelden, als ze een opleiding volgen die georganiseerd wordt door de voorlichtingscel van het FAVV. Deze actie is slechts van toepassing op de eerste boete en is niet van toepassing op boetes met betrekking tot het rookverbod.

In 2015 werden 52 opleidingssessies (49 in 2013, 41 in 2014) georganiseerd voor 1.460 deelnemers (1.108 in 2014).

2.9. Ondersteuning van de uitvoer

Bedrijven houden zich meer en meer bezig met uitvoer en verwachten daarbij steun van de overheid. De toenemende vraag voor het openen van exportmarkten en het toenemende belang van sanitaire en fytosanitaire obstakels bij uitvoer vereisen een proactieve benadering, een nauwere samenwerking tussen de verschillende overheden en de bedrijfswereld alsook een doeltreffend gebruik van de beschikbare middelen. Op het Europees en mondiale niveau krijgen overheden en bedrijven met dezelfde uitdagingen te maken.

Het FAVV heeft dan ook verschillende acties ondernomen die erop gericht zijn de dienstverlening voor Belgische uitvoerders te verbeteren. Het FAVV heeft onder andere het initiatief genomen om akkoorden af te sluiten die gericht zijn op een gemeenschappelijke benadering voor het bevorderen van de export in nauw overleg met alle betrokken partners (bedrijven, federale en regionale administraties).

Extra middelen ter ondersteuning van de Belgische export

De Belgische bedrijven zetten alsmaar meer in op export, wat zich vertaalt in een toenemend aantal aanvragen voor het openen van nieuwe exportmarkten. Bovendien treffen importerende derde landen dikwijls strikte sanitaire en fytosanitaire maatregelen die een barrière kunnen vormen voor de Belgische exporteurs. Om deze toenemende vraag het hoofd te kunnen bieden en om het FAVV zijn exportondersteunende taken te kunnen laten blijven vervullen, heeft de ministerraad extra middelen voor exportdienstverlening vrijgemaakt, namelijk 1,47 miljoen euro per jaar vanaf 2016.

Een groot deel van deze middelen zal gebruikt worden voor extra aanwervingen om de centrale exportondersteunende diensten van het Agentschap te versterken. Naast de behandeling van de exportdossiers zal ook meer aandacht besteed worden aan de internationale profilering van het FAVV. Het Belgische voedselveiligheidssysteem is een troef voor de export die nog meer moet

worden uitgespeeld tijdens onderhandelingen met derde landen. Er zal meer geïnvesteerd worden in samenwerkingsverbanden met autoriteiten van deze derde landen. Dit verstrekt het wederzijdse vertrouwen en kan daardoor de handel tussen beide landen faciliteren. Bij de exportdienstverlening zijn verschillende overheidsinstanties en andere partners, zoals de beroepsfederaties, betrokken. De coördinatie van de inspanningen is dan ook onontbeerlijk. Het FAVV zal ook hier verder op inzetten.

Specifieke sectorale bemonsteringsplannen in het kader van de export naar derde landen

De eisen van derde landen verschillen dikwijls van de geldende Europese en nationale wetgeving. Exporteurs moeten via hun autocontrolesysteem garanderen dat ze aan deze eisen voldoen. Enkele beroepsfederaties hebben een sectoraal bemonsteringsplan opgesteld om te verifiëren of de producten die bestemd zijn voor export voldoen aan de productnormen van het land van bestemming. Deze bemonsteringsplannen worden jaarlijks herzien en gevalideerd door het Agentschap.

De Vereniging van Belgische Tuinbouwers (VBT) en de exporteurs van groenten en fruit (Fresh Trade Belgium) hebben al verscheidene jaren een bemonsteringsplan om aan te tonen dat de producten voldoen aan de Russische en Japanse eisen voor pesticidenresidu's. De Federatie van de Belgische Mengvoederfabrikanten (BEMEFA) heeft haar bemonsteringsplan voor de garantie van de certificering van diervoeders die geëxporteerd worden naar Macedonië, de Russische federatie, Wit-Rusland en Kazachstan uitgebreid met garanties aangaande radioactiviteit voor Wit-Rusland en Kazachstan. De Belgische federatie van het vlees (FEBEV), de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) en de gelatineproducenten garanderen de productconformiteit voor de Russische markt eveneens via een sectoraal bemonsteringsplan.

BECERT

BECERT is een applicatie die als doel heeft het certificeringproces voor export naar derde landen te digitaliseren in het kader van administratieve vereenvoudiging, traceerbaarheid en fraudebestrijding.

Sinds 5 mei 2014 is BECERT operationeel in de provincies Antwerpen en West-Vlaanderen voor de export van pluimveevlees. BECERT zal stelselmatig uitgebreid worden naar andere provincies en voor andere producten.

BECERT voorziet in de mogelijkheid om:

- exportcertificaten aan te vragen, te creëren, op te slaan, af te drukken en af te leveren,
- afgeleverde exportcertificaten te raadplegen,
- alle informatie gerelateerd aan een certificaat te registreren in één databank,
- gebruiksvriendelijk, veilig en efficiënt te zijn,
- door koppeling met andere databanken, de kwaliteit van de gegevens te verbeteren.

In een eerste fase wordt BECERT gebruikt voor het digitaliseren van de aanvragen en het afleveren van exportcertificaten.

In een latere fase zal BECERT toelaten de certificaatgegevens elektronisch ter beschikking te stellen van derde landen.

2.10. Crisispreventie en crisisbeheer

Het voorkomen van incidenten in de voedselketen is één van de hoofdbekommernissen van het Agentschap. Alle inspanningen op dat vlak ten spijt – zowel van de overheid als de operatoren – bewijst de realiteit dat het niet mogelijk is om incidenten in de voedselketen en uitbraken van bepaalde dieren- en plantenziekten helemaal te voorkomen. De crisispreventie van het FAVV is dan ook niet enkel gericht op het trachten te voorkomen van incidenten. Het Agentschap besteedt ook veel aandacht aan het beperken van de gevolgen van incidenten. De dienst crisispreventie en crisisbeheer draagt daartoe op verschillende manieren bij.

- Captatie van signalen: het verbeteren van de captatie van potentiële crisissignalen is één van de projecten die het FAVV in 2011 heeft opgestart. De signalen die hier bedoeld worden, zijn informatie-elementen die mogelijk de voorbode zijn van een op handen zijnde incident of crisis. Zaak is daarbij om deze signalen zo snel mogelijk op te pikken en te herkennen, zodat er gepast op gereageerd kan worden.
- Simulatieoefeningen: simulatieoefeningen zijn de beste manier om de expertise omtrent het beheer van incidenten in de voedselketen op niveau te houden. Dergelijke expertise is niet alleen voor het FAVV (opleiding en oefeningen voor het personeel van het FAVV) belangrijk, maar ook voor de operatoren.
- Samenwerking met het Crisiscentrum van de regering (CGCCR): het CGCCR bekleedt binnen het federale bestel een sleutelpositie op het vlak van de noodplanning en crisisbeheer. Het FAVV rekent sterk op het Crisiscentrum en de andere structuren voorzien in de federale noodplanning (de gouverneurs, de civiele veiligheid, de politie e.d.) om mee de grotere incidenten in de voedselketen te beheren. Het FAVV neemt deel aan de oefeningen die regelmatig georganiseerd worden door het CGCCR en in het bijzonder aan de nucleaire oefeningen.

- Operationele middelen: het beheren van een incident of een crisis in de voedselketen vergt soms bijzondere middelen en uitrusting. Dergelijke hulpmiddelen openen nieuwe bestrijdingspistes of maken een efficiënter beheer van een incident mogelijk. Afhankelijk van de mogelijkheden van de markt, koopt het FAVV de uitrusting of de middelen aan, of sluit ze wachtcontracten af die een gegarandeerde levering van de dienst of de uitrusting verzekeren (bijvoorbeeld: contract voor het doden van pluimvee, antigeenbank of vaccin voor dierenziekten: mond- en klauwzeer, Q-koorts, ...).

2.11. Ombudsdienst

De ombudsdienst werd opgericht in 2005 in de geest van openbaarheid van bestuur en wordt gekenmerkt door volledige onpartijdigheid in zijn beslissingen. De ombudsdienst verwerkt alle klachten over de werking van het FAVV. Deze dienst biedt een luisterend oor aan alle partners van het FAVV, in de eerste plaats aan de in de voedselketen actieve operatoren. De informatie via deze weg verkregen, laat een voortdurende verbetering van de werking van het FAVV toe.

In 2015 heeft de ombudsdienst 89 klachten verwerkt, waarvan meer dan de helft betrekking had op controles uitgevoerd door het FAVV en de financiering hiervan (betwisting van facturen heffingen of retributies). 95% van de klachten werden binnen de 2 maand behandeld en minder dan 25% werd geëvalueerd als gegrond of gedeeltelijk gegrond.

Als de analyse van de klacht wijst op een structureel probleem binnen het FAVV, beschrijft de ombudsdienst een verbeterpunt en communiceert dit aan de directie. In 2015 werd de nadruk gelegd op 6 verbeterpunten en deze zullen een opvolging krijgen.

In 2015 heeft de ombudsdienst ook 41 vragen naar informatie gekregen hoofdzakelijk betreffende de interpretatie van Belgische en Europese reglementering.



Onze basisopdracht: controles

3



Sinds zijn ontstaan in 2000 controleert het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen de hele voedselketen, van riek tot vork.

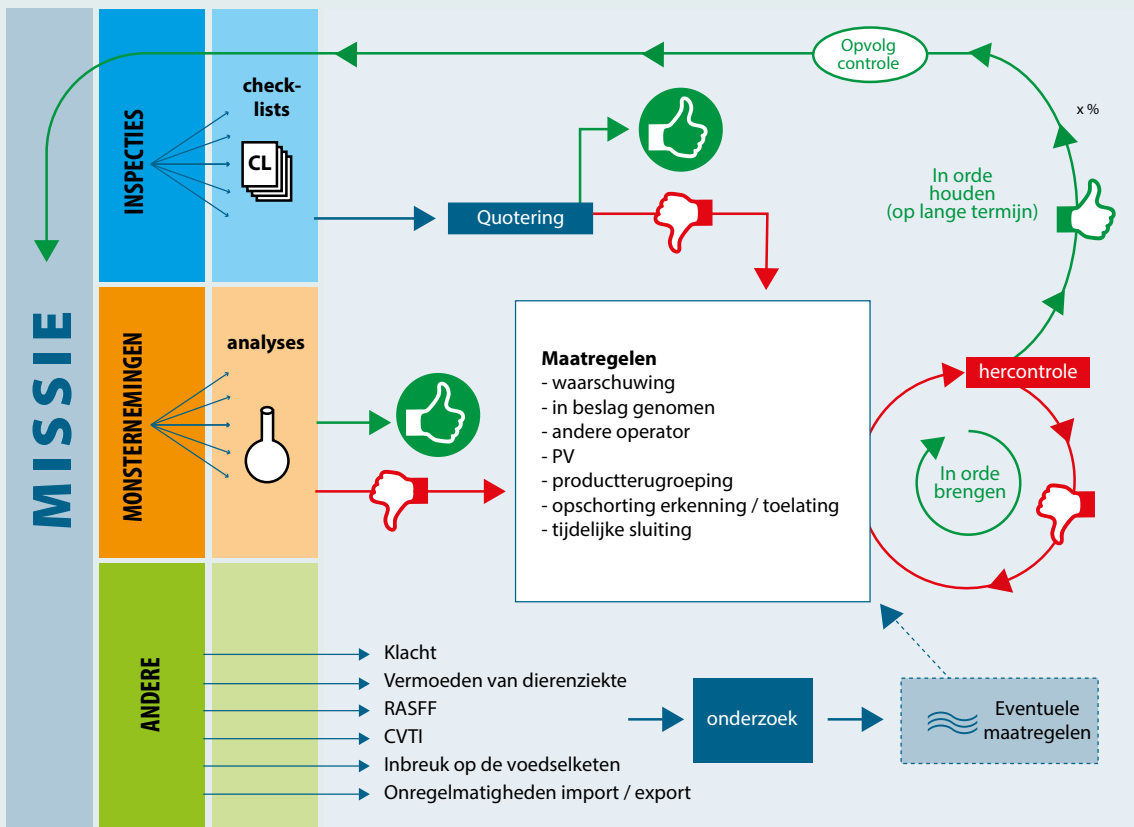
De meeste consumenten, zelfstandigen en bedrijven kennen het FAVV intussen van naam, maar zijn werking is minder bekend. Nochtans wordt heel wat informatie ter beschikking gesteld via de website van het FAVV.

MANCP

Het FAVV werkt een nationaal meerjarig geïntegreerd controleplan (MANCP) uit in het kader van de verordening (EC) nr. 882/2004. Dit plan beschrijft de te volgen strategie en organisatie met als doelstelling een efficiënte controle van de hele voedselketen te verzekeren. Het programma wordt uitgewerkt met aandacht voor een hoog niveau van voedselveiligheid door efficiënt gebruik te maken van het beschikbaar personeelsbestand.

Naast het FAVV zijn er ook andere instanties betrokken in het MANCP, waaronder de FOD Volksgezondheid, het FAGG (Geneesmiddelenagentschap), de Multidisciplinaire hormonencel, het FANC (Federaal Agentschap voor nucleaire controle), het Bestuur der Douane en Accijnzen, de Gewesten en de FOD Economie alsook diverse externe controle-instanties. De duur en de strategische en operationele doelstellingen van het MANCP zijn dezelfde als die van het businessplan van het FAVV. Het MANCP is beschikbaar op <http://www.favv-afsca.be/overhetfavv/mancp/>





Elk bedrijf in de voedselketen moet bij het FAVV gekend zijn en wordt systematisch en volgens een vooraf bepaalde frequentie door het Agentschap gecontroleerd: <http://www.favv.be/businessplan-nl/2015-2017/inspecties/>

Als een controleur zich naar een bedrijf begeeft voor een inspectie, een monstername of een specifieke onderzoeksopdracht dan voert hij een **missie** uit.

Tijdens een **inspectie** wordt een controle van de activiteiten van een operator uitgevoerd. Er wordt gebruik gemaakt van een of meerdere checklist(en) om op een objectieve manier alle te controleren punten te evalueren. Aan elk te controleren punt wordt een bepaalde weging gegeven. Deze checklists zijn vrij in te kijken op de website van het Agentschap, www.favv.be/checklists-nl/.

De bedrijven kunnen daardoor op voorhand weten waarop ze gecontroleerd worden en welk belang aan elk te controleren punt = weging gegeven wordt. Daarnaast hebben ze nog hulpmiddelen ter beschikking, bijvoorbeeld de brochure "De weg naar een feilloze FAVV- controle": <http://www.favv.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-controle.asp>

Tijdens een controle kunnen ook monsters genomen worden die voor analyses naar een laboratorium worden gestuurd: **de monsterneming**.

Het gebeurt ook dat een controleur naar een bedrijf gaat met **een specifieke onderzoeksopdracht**, "andere" genoemd in het schema, bijvoorbeeld omwille van een Europese waarschuwing, een collectieve voedselvergiftiging, een incident in de voedselketen, een onregelmatigheid bij de import of export van een product of na een klacht van een consument.

Het eindresultaat kan ofwel **goed = conform** (gunstig, met of zonder opmerkingen) zijn, tot tevredenheid van iedereen, of **niet goed = non-conform** (ongunstig). In dit laatste geval moeten er maatregelen getroffen worden. Die kunnen gaan van een waarschuwing tot een PV, een inbeslagname van een product, een tijdelijke sluiting wanneer de situatie dit vereist en de gezondheid van de consumenten in het gedrang komt en bij zeer hardleerse operatoren kan zelfs een intrekking van erkenning of toelating overwogen worden. Na elk minder goed resultaat volgt er steeds een betalende **hercontrole** en dit tot alles in orde is.

Op lange termijn gebeuren er ook opvolgingscontroles om na te gaan of het bedrijf niet hervalt en in orde blijft. Ook na een non-conform resultaat van een monsterneming worden maatregelen getroffen: oa bij een gevaar voor de consument kan worden overgegaan tot een recall, een vernietiging van alle producten van het zelfde lot, een herziening van de werkwijze enz.

Na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er ook eventueel maatregelen getroffen worden.

Op het einde van elke controle zal de controleur met de operator alle gecontroleerde punten overlopen en in het bijzonder de ongunstige punten toelichten.

Elke controle veronderstelt het wederzijdse respect van beide partijen, de gecontroleerde en de controleur. De controleur die de onderneming bezoekt, heeft zich ertoe verbonden, blijk te geven van integriteit en objectiviteit. Hij heeft het charter van de controleur ondertekend: <http://www.favv.be/thematischepublicaties/Charter-controleur.asp>

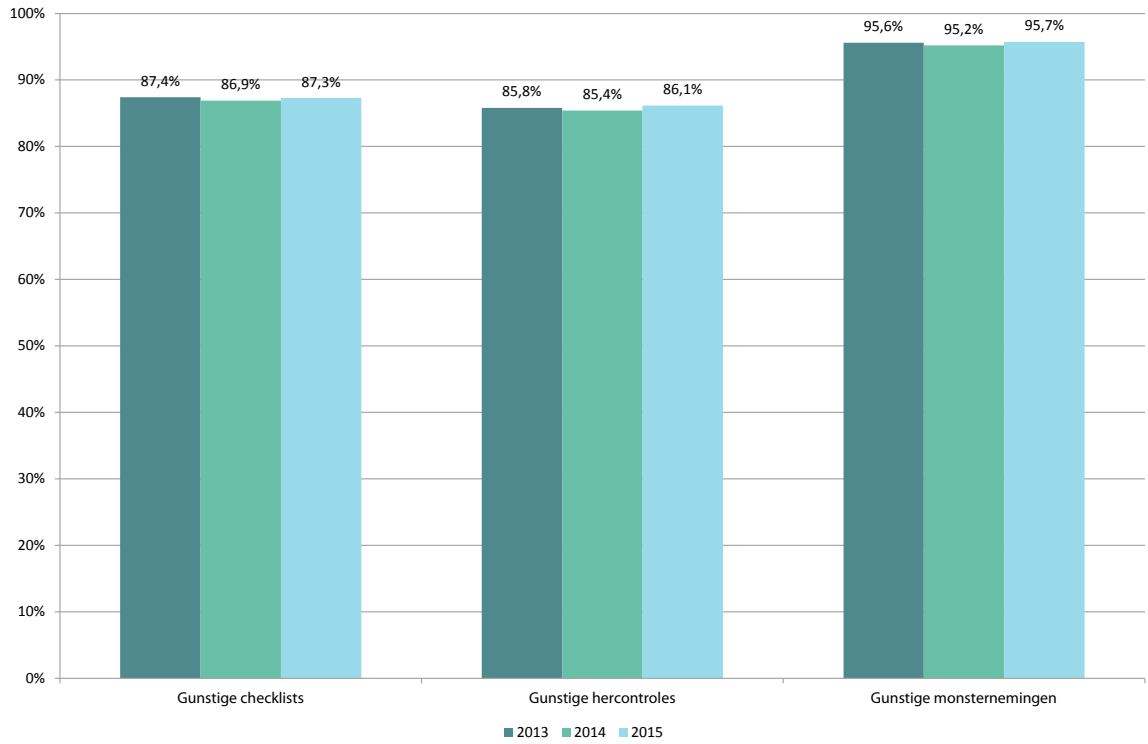
3.1. Resultaten van de controles

AANTAL MISSIES	AANTAL OPERATOREN
122.720	68.816

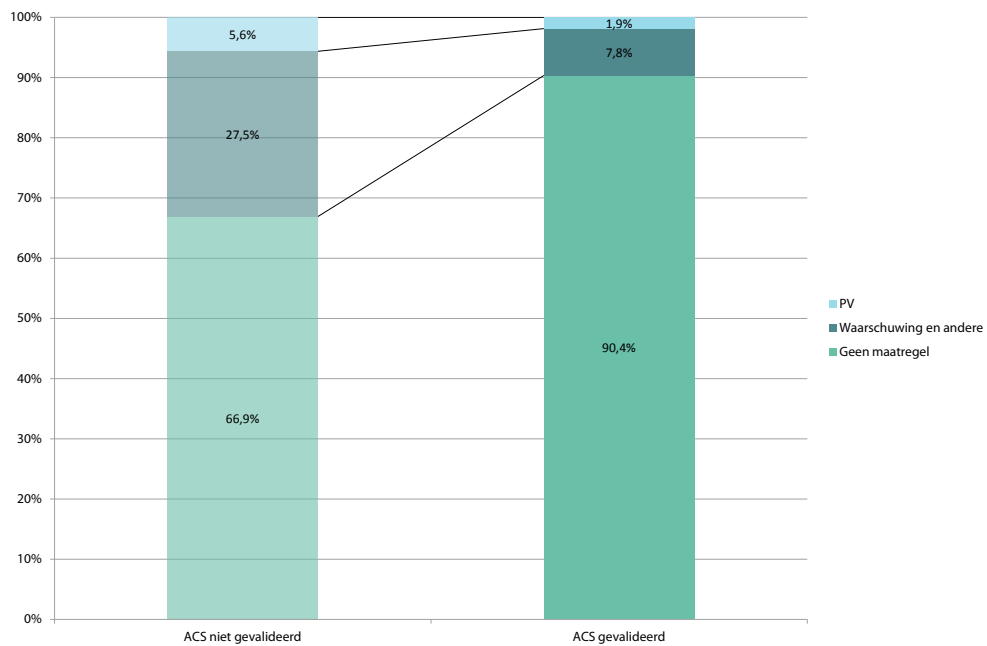


Tijdens een missie, kunnen meerdere types controles (inspecties, bemonsteringen en andere controles) gelijktijdig uitgevoerd worden. Het totaal aantal is dus lager dan de som van de verschillende controles.

Resultaten van de controles



De resultaten van de missies zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).



Resultaten van de checklists van alle sectoren

	2014	2015	2015 VS. 2014 (%)	CONFORMITEIT 2014 (%)	CONFORMITEIT 2015 (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	57.358	54.270	-5,4%	75,5%	78,3%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning)	395	490	+24,1%	93,9%	92,4%
Autocontrolesysteem	23.799	25.456	+7,0%	75,5%	78%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	39.445	39.744	+0,8%	91,2%	90,1%
Meldingsplicht	27.841	30.727	+10,4%	98,2%	97,9%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	11.339	11.405	+0,6%	87,5%	86,5%
Verpakkingsmateriaal	631	494	-21,7%	89,9%	84,2%
Dierlijke bijproducten niet voor humane consumptie	4.858	4.641	-4,5%	91,0%	93,8%
Vervoer	1.734	1.830	+5,5%	98,6%	98,3%
Rookverbod	15.006	13.436	-10,5%	96,0%	95,2%
Fyto-sanitaire controles	2.902	3.057	+5,3%	Niet van toepassing	
Pesticiden	2.658	2.653	-0,2%	89,1%	88,5%
Dierengezondheid	1.429	1.098	-23,2%	97,1%	97,4%
Dierenwelzijn	10.886	9.910	-9,0%	97,4%	Niet van toepassing
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.922	5.322	-10,1%	97,5%	97,6%
Epidemiologische bewaking	3.639	3.391	-6,8%	94,9%	94,2%
Erkenning uitvoer	123	129	+4,9%	97,6%	96,9%
Administratieve gegevens operator	5.518	48.408	+777,3%	84,2%	84,8%
Nevenproducten van levensmiddelen	-	241	-	-	97,8%
Totaal	215.483	256.702	+19,1%	86,7%	87,5%



Resultaten van de analyses

	AANTAL MONSTERNEMINGEN 2015	CONFORME MONSTERNEMINGEN 2014	CONFORME MONSTERNEMINGEN 2015	AANTAL MAATREGELEN 2015
Pathogene microorganismen	20.480	95,4%	95,6%	196
Diergeneesmiddelen en verboden stoffen	16.746	98,8%	99,1%	58
Indicatororganismen	9.089	90,8%	91,3%	152
Fytosanitaire controles	8.142	90,4%	92,5%	131
Residuen van bestrijdingsmiddelen	3.799	95,7%	97,2%	94
Additieven en aroma's	2.965	99,4%	99,1%	9
Dioxines en PCB's	2.495	99,8%	99,9%	1
Kwaliteit - samenstelling	2.406	93,1%	93,3%	124
Zware metalen	2.136	98,8%	99,3%	9
Mycotoxines	2.022	98,6%	97,9%	39
BSE	1.607	96,6%	97,8%	5
Andere contaminanten	1.217	98,1%	97,9%	8
Migratie vanuit contactmaterialen	806	99,5%	98,5%	9
PAK's	674	99,5%	100%	
GGO's	402	99,1%	99,0%	3
Radioactiviteit	182	100%	100%	
Allergenen	177	97,3%	99,4%	1
Mariene biotoxines en histamine	133	99,2%	100%	
Irradiatie	121	99,1%	99,2%	1
Andere verboden stoffen	42	77,3%	69,0%	7
Andere	12.467	97,4%	97,9%	69
Totaal	88.108	96,4%	96,5%	916

In dit rapport kunnen alle controles die uitgevoerd worden door het FAVV niet in detail worden voorgesteld, Ze zijn consulteerbaar in het uitgebreid activiteitenverslag en beschikbaar op de website www.favv.be
Enkele markante resultaten worden in de volgende hoofdstukken beschreven.



3.2. Primaire productie

Plantaardige productie

Resultaten van de 6.360 missies uitgevoerd bij 5.177 operatoren in de plantaardige productie

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	3.655	97,3%
Meldingsplicht	3.387	99,7%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	3.141	97,4%
Fytosanitaire - fysische controle	3.057	niet van toepassing
Bestrijdingsmiddelen (gebruik en bezit)	2.653	88,5%
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	5	80,0%
Autocontrolesysteem	11	90,9%
Totaal	12.852	96,1%

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	269
Inbeslagnemingen	257
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	18
PV's	190
Andere	44
Totaal	778

De resultaten liggen in dezelfde lijn als 2014, behalve voor de inspecties op infrastructuur, inrichting en hygiëne (-4,8%). De belangrijkste overtredingen hadden te maken met:

- het bijhouden van registers over het gebruik van meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten die dierlijke bijproducten bevatten,
- het bewaren en afvoeren van gevaarlijke stoffen (bestrijdingsmiddelen, biociden, meststoffen, smeermiddelen, brandstoffen, ...),
- de properheid van lokalen.

Dierlijke productie

Resultaten van de 8.181 missies uitgevoerd bij 7.550 operatoren uit de dierlijke productie

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	8.878	88,2%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	8.282	97,9%
Dierenwelzijn	5.738	niet van toepassing
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	5.322	97,6%
Epidemiologische bewaking	3.391	94,2%
Dierengezondheid	1.098	97,4%
Meldingsplicht	2.535	99,9%
Autocontrolesysteem	81	98,8%
Totaal	29.587	94,7%

Maatregelen

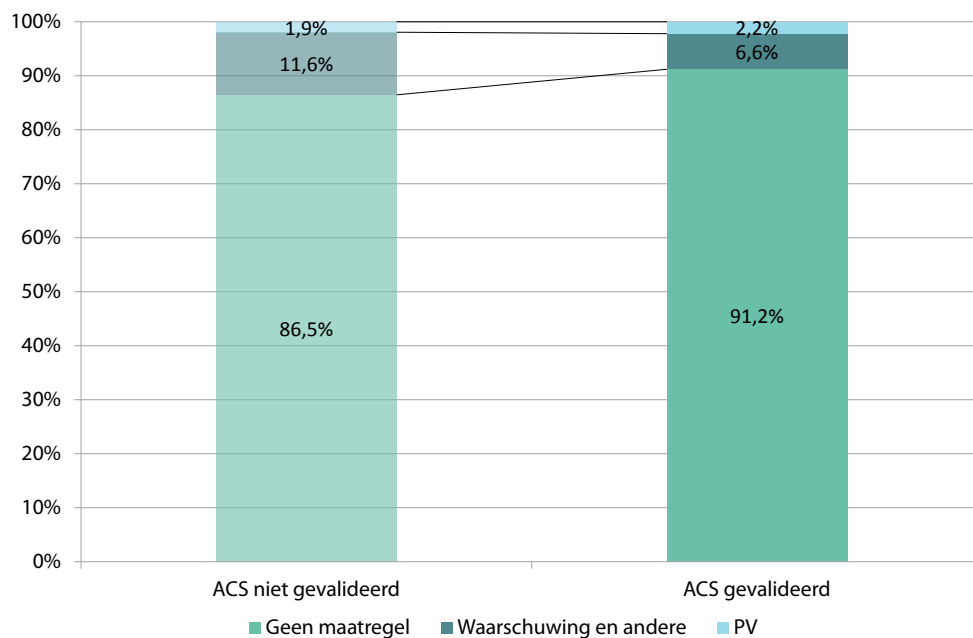
	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	1.325
Inbeslagnemingen	75
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	74
PV's	96
Andere	50
Totaal	1.620

De inspectieresultaten zijn over het algemeen gelijkaardig aan de resultaten van 2014, met uitzondering van de resultaten van de traceerbaarheidscontroles op markten en bij handelaars, die minder gunstig waren. De meest frequente non-conformiteiten hadden betrekking op :

- afwezigheid van een bezoekersregister of een register dat niet up-to-date is,
- afwezigheid van een paar conforme oormerken bij runderen of een conforme identificatie bij kleine herkauwers,
- de naleving van de termijnen voor gegevensregistratie in het register,
- voor paarden : de naleving van de regels voor registratie in de databank.

De resultaten van de controles die betrekking hebben op infrastructuur en hygiëne van de voertuigen zijn verbeterd ten opzichte van 2014; dit is te wijten aan betere resultaten tijdens de inspectie voorafgaand aan de erkenning van de voertuigen.

De resultaten van de missies zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).



3.2.1. Residuen van pesticiden

Het gebruik van bestrijdingsmiddelen bij de teelt van groenten, fruit en akkerbouwproducten kan aanleiding geven tot de aanwezigheid van residuen in levensmiddelen en diervoeder. De maximale residulimieten (MRL) zijn vastgelegd in de Europese wetgeving zodat het correct gebruik van de bestrijdingsmiddelen kan worden nagegaan (gebruik van erkende producten in de teelt, naleving van de dosissen en de termijnen vóór de oogst) om zo de gezondheid van de consument te beschermen: http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm. De levensmiddelen en diervoeders waarvan het residugehalte de MRL overschrijdt, mogen niet op de markt worden gebracht.

Het controleprogramma voor residuen van pesticiden dat werd ingesteld door het FAVV werd opgesteld op basis van het risico en schenkt bijzondere aandacht aan levensmiddelen en diervoeders die MRL-overschrijdingen kunnen vertonen.

Resultaten van de analyses van residuen van bestrijdingsmiddelen

	CONTROLEMOTIEF	AANTAL MONSTERNEMINGEN	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN	2015 vs 2014
Babyvoeding	Controleplan	88	98,9%	+1,0%
Diervoeders	Controleplan*	108	99,1%	+3,7%
	Opvolging van non-conformiteiten**	1	100%	=
Water	Controleplan	195	97,9%	niet uitgevoerd in 2014
Groenten, fruit, granen	Controleplan	1.993	97,3%	-0,2%
	Verordening 669/2009***	427	94,6%	+0,4%
	Opvolging van non-conformiteiten	87	75,9%	+15,3%
Producten van dierlijke oorsprong	Controleplan	745	99,9%	-0,1%
	Opvolging van non-conformiteiten	3	100%	=
Verwerkte producten van plantaardige oorsprong	Controleplan	147	98,0%	-2,0%
	Opvolging van non-conformiteiten	5	100%	=
Totaal		3.799	97,2%	+1,6%

* monsters die worden geanalyseerd in het kader van het controleprogramma waarbij monsters steekproefgewijs genomen worden

** gerichte monsters die geanalyseerd worden naar aanleiding van non-conformiteiten die worden vastgesteld in het controleplan, klachten, ...

*** gerichte monsters die geanalyseerd worden in het kader van de versterkte controles bij invoer

Maatregelen naar aanleiding van non-conformiteiten

	AANTAL MAATREGELEN
Inbeslagnemingen	4
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	64
PV	12
Waarschuwingen	14
Totaal	94

Conformiteiten volgens de oorsprong van de levensmiddelen in het kader van controleplan

OORSPRONG VAN DE PRODUCTEN	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN
België	99,1%
Lidstaten EU	98,8%
Derde land	95,4%

3.2.2. Fytosanitaire controles

In 2015 heeft het FAVV 8.142 analyses uitgevoerd op planten, plantaardige producten, grond en andere materialen die drager kunnen zijn van schadelijke organismen; 92,5% van de monsters hadden een conform resultaat. De non-conforme resultaten zijn voornamelijk te wijten bacterievuur (*Erwinia amylovora*) en aan het grote aantal tripsen (kleine, dunne insecten met gefeelde vleugels) dat gevangen werd tijdens de monitoring.

Deze monsternemingen werden verricht bij producenten, in verzendingscentra, bij openbaar groen en in bossen. Door dit toezicht is het mogelijk waarborgen te geven op internationaal vlak, dat onze planten en plantaardige producten aan de wettelijke vereisten voldoen. Een aanzienlijk aantal monsternemingen, in het bijzonder bij de teelt van aardappelpootgoed, wordt door het FAVV aan de gewesten gedelegeerd.

3.2.3. Diervoeders

Resultaten van de 1.451 missies bij 1.403 producenten van diervoeders

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.187	88,6%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	1.345	84,8%
Meldingsplicht	1.222	98,6%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	1.116	93,7%
Autocontrolesysteem	1.222	88,9%
Nevenproducten van levensmiddelen	241	97,9%
Totaal	6.333	91,1%

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	341
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	14
PV's	40
Inbeslagnemingen	21
Tijdelijke sluitingen	0
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	0
Andere	42
Totaal	458

De inspectieresultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2014 behalve de resultaten met betrekking tot etikettering (-2,3%) en infrastructuur, installatie en hygiëne (-2%).

Het FAVV controleert ook het gebruik van geneesmiddelen op de hoeve (geneesmiddelenregister, stocks...): 99,3% van de 276 missies m.b.t. gemedicineerde diervoeders waren conform.

Van de 6.492 missies op de landbouwbedrijven werden de voorschriften betreffende hygiëne van de primaire grondstoffen bestemd voor diervoeders en voor het gebruik op de hoeve gecontroleerd. Deze waren conform in 98,2% van de gevallen.

3.2.4. Diergezondheid

België is officieel vrij van verschillende ziekten bij rundvee en varkens: runderleucose, runderbrucellose en rundertuberculose, de ziekte van Aujeszky, mond- en klauwzeer, hondsdoelheid, hoogpathogene aviaire influenza, de ziekte van Newcastle bij pluimvee, klassieke varkenspest, blauwtong, enz... De volledige lijst kan geraadpleegd worden op de website van het FAVV.

In het kader van de intracommunautaire handel en de uitvoer naar derde landen is het voor België belangrijk om vrij te blijven van deze ziekten.

Het sanitaire beleid van het FAVV stelt ons in staat om de vrije status te behouden en om het toepassingsgebied uit te breiden. Het voorziet onder meer in onderzoek en systematische analyses in geval van abortus bij runderen en kleine herkauwers, een aangepaste wintercampagne, bloedanalyses van runderen uit landen die niet officieel vrij zijn

van bepaalde ziektes bij hun binnenkomst in België en analyse en monitoring van ontwikkelingen van nieuwe opkomende of opnieuw opkomende dierenziekten. Het FAVV vertrouwt een belangrijk deel van het gezondheidstoezicht toe aan de gewestelijke verenigingen voor diergezondheid ARSIA en DGZ (monitoring en diagnose van meldingsplichtige ziekten, gerichte bewaking van ziektes in het kader van officiële surveillance en uitroeiingsprogramma's, ondersteuning en bedrijfsbegeleiding in het kader van ziektebewaking, identificatie en registratie van dieren) als ook aan het CODA (nationaal referentielaboratorium in het kader van dierziekten en zoönosen, epidemiologische recherche en risicoanalyse, verbetering van de kwaliteit van de databases die gebruikt worden bij de vaccinatiecampagnes en voor de controles diergezondheid) en trekt hier jaarlijks meer dan 10 miljoen € voor uit.

Rundertuberculose

België is officieel vrij van rundertuberculose sinds 25 juni 2003. Dit betekent dat op jaarbasis op minder dan 0,1% van alle rundveebedrijven nog tuberculose mag worden vastgesteld.

In 2015 werden 3 haarden van tuberculose bij runderen vastgesteld. Na de detectie van een eerste haard in de provincie Limburg op 30 juli 2015 werden 162 contactbeslagen opgevolgd via een algemene staltuberculatie. Op 9 september 2015 werd tuberculose vastgesteld in een contactbeslag van de eerste haard. Op 5 november 2015 werd tuberculose nogmaals bevestigd in een tweede contactbeslag van de eerste haard. In het kader van het epidemiologisch onderzoek en de tracering van deze tweede en derde haard werden respectievelijk 10 en 39 contactbeslagen bijkomend opgevolgd via tuberculatie. Alle contactbeslagen die moesten geblokkeerd worden, zijn inmiddels vrijgegeven.

Opvolging van abortussen

Bij iedere melding van een verwerping bij runderen, schapen of geiten wordt, naast het verplichte brucelloseonderzoek, een uitgebreid onderzoek op een hele reeks ziekteverwekkers uitgevoerd. Het onderzoek naar de oorzaak van de verwerping wordt uitgevoerd op serum van het moederdier en met virologisch en bacteriologisch onderzoek van de verworpen vrucht of de nageboorte.

In 2015 werden 11.884 verwerpingen onderzocht bij runderen. Dit betekent een stijging ten opzichte van 2013 (9.506) en 2014 (10.577). Geen enkel geval van brucellose werd vastgesteld. De geïdentificeerde ziekteverwekkers waren: Neospora, Trueperella pyogenes, BVD, Listeria monocytogenes, de veroorzakers van Q-koorts, gisten en schimmels, Salmonella.



3.3. Antibioticaresistentie

De Belgische overheden en onderzoeksinstituten in het algemeen en het Wetenschappelijk comité van het FAVV in het bijzonder besteden heel wat aandacht aan antimicrobiële resistentie. Niet alleen wordt de situatie opgevolgd door monitoring (analyses van vlees en van levende dieren), maar er worden ook concrete maatregelen genomen en voorbereid om tot een rationeel gebruik van antibiotica in de dierlijke sector te komen zodat de resistentie teruggedrongen kan worden en zo vermeden wordt dat ze een gevaar vormt voor de volksgezondheid.

Samen met de verschillende betrokkenen uit de sector levert het FAVV een financiële bijdrage en werkt het samen met het AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal). Dit expertisecentrum sensibiliseert veehouders en dierenartsen, maakt een inventaris op van de situatie en stelt gidsen op om tot een verantwoord gebruik van antibiotica te komen.

In 2015 werd de aanzet gegeven voor een convenant tussen de overheid en de betrokken sectoren om de door AMCRA voorgestelde reductiedoelstellingen voor het gebruik van antibiotica op te volgen en om de implementatie van auto-regulerende maatregelen te stimuleren. Eveneens werd gewerkt aan een koninklijk besluit dat de regels zal vastleggen voor verplichte centrale registratie van het gebruik van antimicrobiële middelen en voor de omkadering van het gebruik in de diergeneeskunde van de voor de dieren- en volksgezondheid kritisch belangrijke antibiotica. De ondertekening van het convenant en de publicatie van het koninklijk besluit is voorzien in de zomer van 2016.

Sinds 2011 wordt door het FAVV de antimicrobiële resistentie van pathogenen en indicatorkiemen bij kalveren, jonge runderen, varkens en pluimvee opgevolgd. Sedert 2014 is er een op Europees niveau geharmoniseerde monitoring die ook door België uitgevoerd wordt. De antimicrobiële resistentie van o.a. E. coli, Salmonella en Campylobacter wordt opgevolgd evenals het voorkomen van ESBL-producerende E. coli's. De Europese resultaten worden jaarlijks gepubliceerd door de EFSA.

Dankzij deze inspanningen wordt een significante daling waargenomen in de prevalentie van de resistentie van, en het optreden van multiresistentie bij E. coli bij de verschillende diersoorten in de periode 2011-2015. Dit vertaalt zich onder andere in een daling van de prevalentie van ESBL-producerende E. coli's op karkassen en vlees van pluimvee.



3.4. Slachten

Alle runderen, schapen, geiten, varkens en paarden moeten voor en na het slachten worden onderzocht. Die onderzoeken noemt men keuringen. De keuring heeft in de eerste plaats als doel de bescherming van de volksgezondheid te garanderen door vlees met afwijkingen, vlees dat verontreinigd is

met ziekteverwekkers of dat residuen bevat van diergeneesmiddelen of verontreinigingen op te sporen en voor menselijke consumptie te weren. De keuring wordt uitgevoerd door een officieel dierenarts, doorgaans een dierenarts met opdracht van het FAVV.

	GEKEURDE KARKASSEN	IN BESLAG GENOMEN KARKASSEN
Runderen	519.402	2.041 (0,4%)
Kalveren	355.545	283 (0,1%)
Varkens	11.918.915	32.205 (0,3%)
Paarden	8.540	77 (0,9%)
Schapen	128.262	147 (0,1%)
Geiten	11.711	55 (0,5%)
Gevogelte	307.538.818	3.585.134 (1,2%)
Konijnen	3.010.412	53.784 (1,8)

Naast de keuring zelf voert de officiële dierenarts ook inspecties uit op de voedselketeninformatie (VKI), het dierenwelzijn, het gespecificeerde risicomateriaal (maatregelen genomen in het kader van BSE

of dolle koeienziekte) en andere bijproducten, de laboratoriumonderzoeken, de hygiëne, de infrastructuur en de autocontrole.

Resultaten van de 3.339 missies in 102 slachthuizen

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Dierenwelzijn	4.051	non-applicable
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	610	88,0%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie: afvalbeheer	297	96,3%
Autocontrolesysteem	184	88,0%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	297	100%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	305	98,7%
Meldingsplicht	299	100%
Vervoer	266	96,6%
Totaal	2.258	94,7%



Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2014, behalve voor wat betreft de inspecties van de infrastructuur, inrichting en hygiëne in de slachthuizen van pluimvee en konijnen die minder goed zijn (-4,2%).

Maatregelen

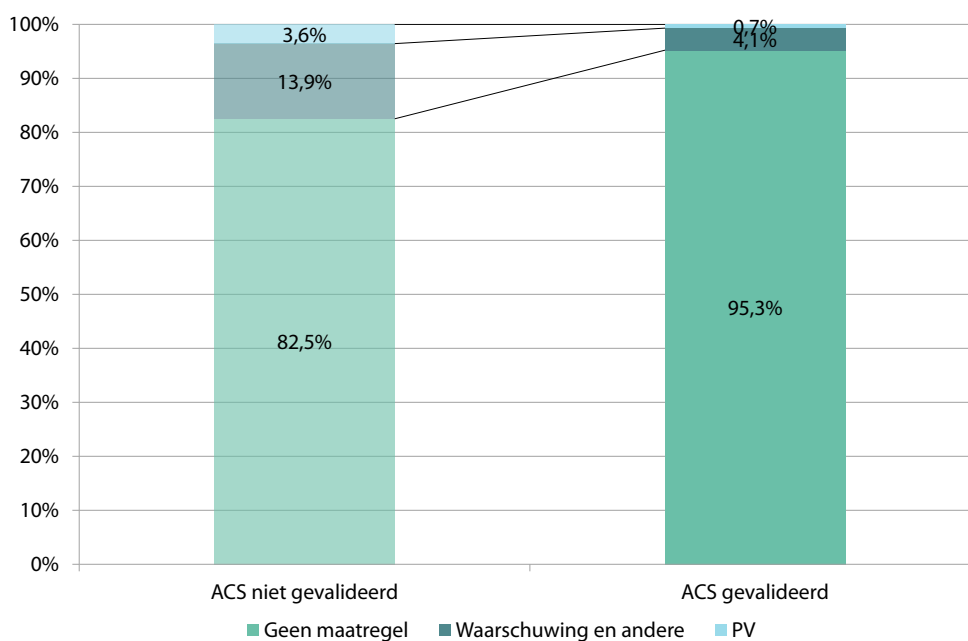
	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	71
Inbeslagnemingen	1
PV's	16
Andere	11
Totaal	99

3.5. Verwerking van levensmiddelen

Resultaten van de 4.549 missies bij 3.978 operatoren in verwerkingsbedrijven

	AANTAL CHECKLISTS	Gunstige checklists
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	7.675	91,4%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	3.533	94,7%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	2.817	92,8%
Autocontrolesysteem	2.424	88,0%
Meldingsplicht	2.817	99,0%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie: afvalbeheer	1.542	98,4%
Vervoer	1.568	98,3%
Totaal	22.617	93,7%

De resultaten van de missies in de verwerking zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS)



Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	643
Inbeslagnemingen	42
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	9
PV's	155
Tijdelijke sluitingen	5
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	13
Andere	50
Totaal	917

De resultaten zijn globaal bevredigend en vergelijkbaar met die van 2014.



Uitsnijderijen

Resultaten van de 582 missies uitgevoerd in 504 uitsnijderijen

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur en inrichting	704	91,2%
Autocontrolesysteem	546	89,0%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	551	94,9%
Vervoer	521	97,9%
Meldingsplicht	501	99,0%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie: afvalbeheer	501	98,4%
Totaal	3.324	94,8%

Producenten van hoevezuivel

Resultaten van de 250 missies uitgevoerd bij 249 producenten van hoevezuivel (kaas, yoghurt, roomijs, boter, ...).

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	243	95,1%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	192	93,2%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	163	93,3%
Autocontrolesysteem	90	97,8%
Totaal	688	94,5%

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Inbeslagnemingen	4
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	1
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	2
PV's	27
Waarschuwingen	81
Andere	4
Totaal	89

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2014.

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	41
PV's	4
Andere	3
Totaal	48

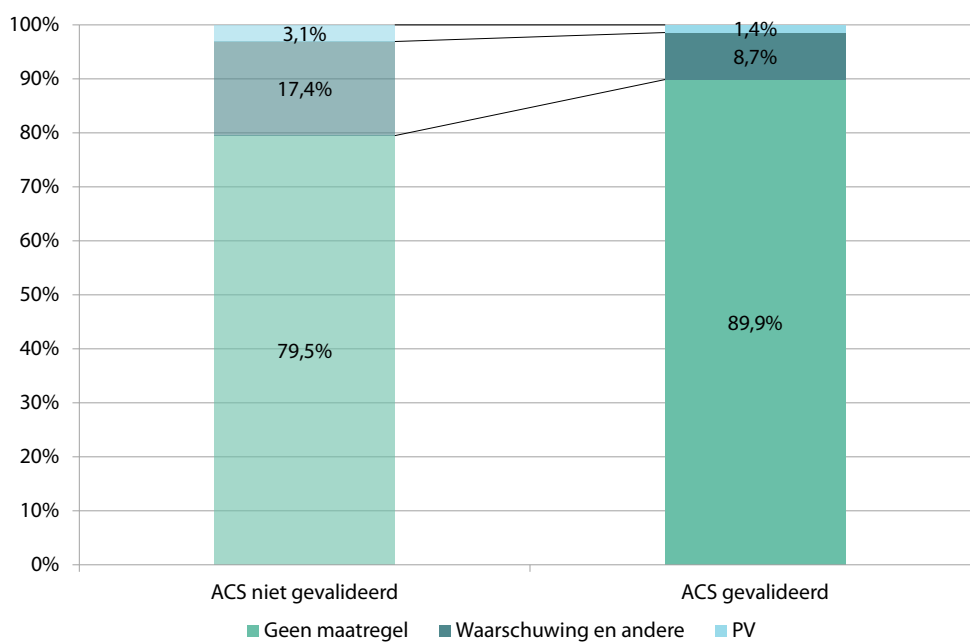
Deze inspectieresultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2014.

3.6. Groothandelaars

Resultaten van de 771 missies uitgevoerd in 767 groothandelszaken

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	772	90,9%
Meldingsplicht	634	96,1%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	561	93,2%
Autocontrolesysteem	574	93,6%
Totaal	2.541	93,3%

De resultaten van de missies van groothandelaars zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS)



Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	146
Definitief beslag	17
PV's	41
Procedure opschorting of intrekking erkenning	2
Andere	20
Totaal	226

De resultaten van de inspecties van de hygiëne, infrastructuur en inrichting zijn beter dan in 2014 (+4,6%).



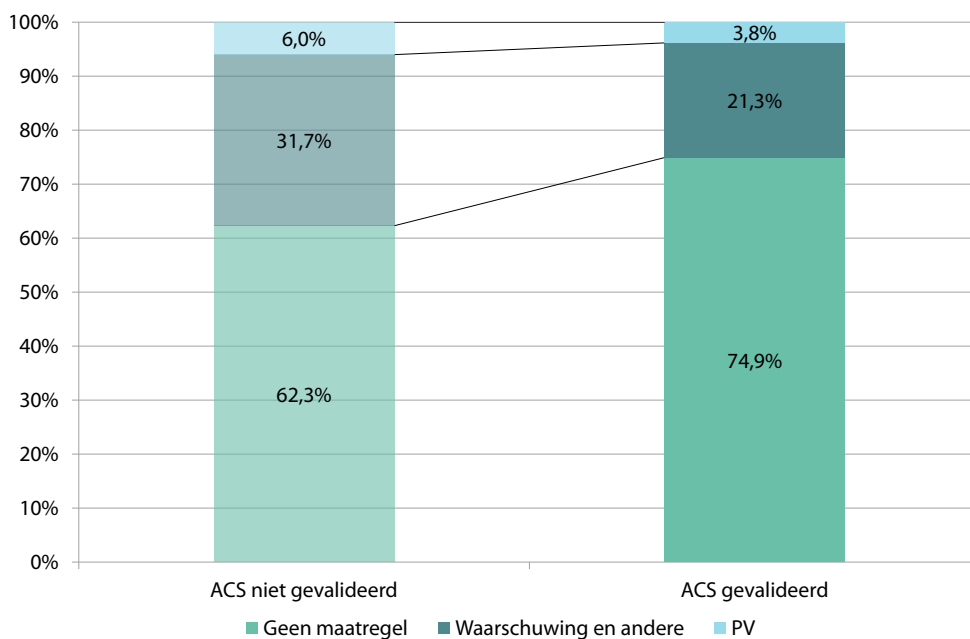
3.7. Kleinhandel

Resultaten van de 11.576 missies uitgevoerd bij 11.268 kleinhandelszaken

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	12.189	71,1%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	7.641	89,2%
Meldingsplicht	6.838	97,1%
Autocontrolesysteem	6.826	80,0%
Totaal	33.494	82,3%

De inspectieresultaten voor infrastructuur, inrichting en hygiëne zijn beter dan in 2014 (+3,7%).

De resultaten van de missies van kleinhandelaars zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS)



Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	3.746
Definitief beslag	198
Maatregel andere operator	29
PV's	825
Tijdelijke sluitingen	15
Andere	259
Totaal	5.072

De meest voorkomende zware niet-conformiteiten in de detailhandel (zonder verwerking) hadden betrekking op:

- het respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (10,5%),
- de afwezigheid van levensmiddelen die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (6,1%),
- het respecteren van de temperaturen van diepvriesproducten (3,9%).

De meest voorkomende zware niet-conformiteiten in de detailhandel (met verwerking) hadden betrekking op:

- het respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (12,3%),
- de afwezigheid van levensmiddelen die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (7,0%),
- de goede persoonlijke hygiëne en het dragen van passende en propere kleding (6,1%).

De meest voorkomende zware niet-conformiteiten in de detailhandel brood en patisserie hadden betrekking op:

- het respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (12,6%),
- de properheid van de oppervlakken in contact met levensmiddelen (11,3%),
- de goede persoonlijke hygiëne en het dragen van passende en propere kleding (7,9%).

De meest voorkomende zware niet-conformiteiten in de vleeswinkels hadden betrekking op:

- de analyse van het jaarlijks verplicht monster van gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt vlees (14,4%),
- de properheid van de oppervlakken in contact met levensmiddelen (11,3%),
- de afwezigheid van levensmiddelen die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (6,4%).

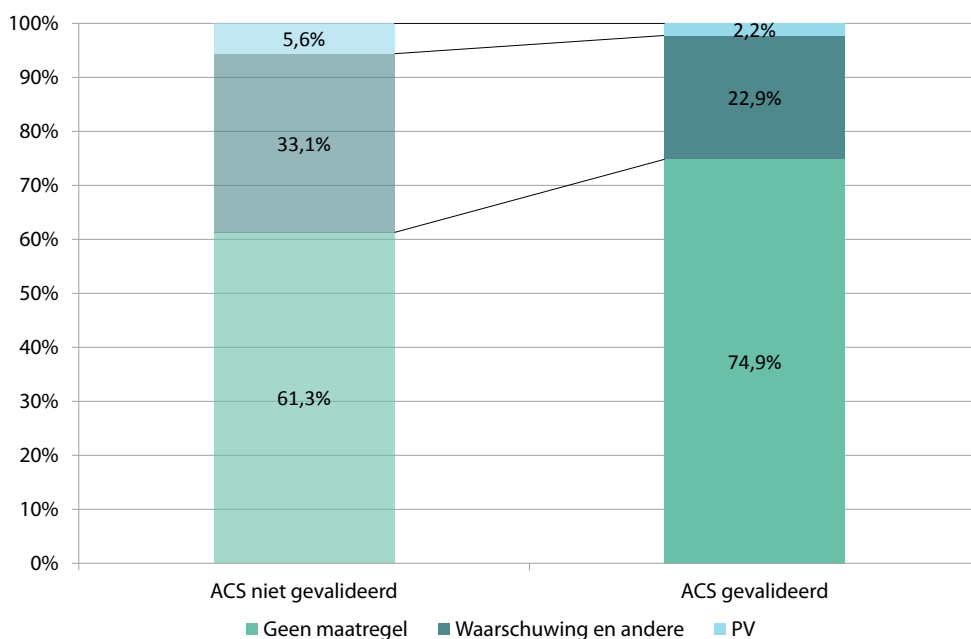
De meest voorkomende zware niet-conformiteiten in de viswinkels hadden betrekking op:

- het respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (5,5%),
- de afwezigheid van levensmiddelen die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (4,3%),
- de goede persoonlijke hygiëne en het dragen van passende en propere kleding (3,7%).



3.8. Horeca en gemeenschapskeukens

De resultaten van de missies in horeca en gemeenschapskeukens zijn beduidend beter in bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS)



Horeca

Resultaten van de 15.861 missies uitgevoerd bij 15.468 horecazaken

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Rookverbod	13.436	95,2%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in restaurants	13.038	59,3%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in cafés	1.031	85,8%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne bij ambulante uitbaters	1.100	72,6%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	10.016	86,3%
Meldingsplicht	9.708	96,8%
Autocontrolesysteem	9.924	67,8%
Horeca light	517	99,2%
Totaal	58.770	80,8%

Horeca light

Sinds 2013 maakt het FAVV gebruik van een checklist light voor de horeca bij deze operatoren die werken onder een toelating (non-ambulanten). Dit in het kader van de administratieve vereenvoudiging en om de operatoren aan te moedigen de regelgeving te respecteren. Deze checklist bestaat uit een beperkt aantal controle-items en wordt toegepast op voorwaarde dat:

- de vorige missies gunstig waren (geen waarschuwing, geen PV, geen tijdelijke sluiting,...),
- geen transformatie van voedingsmiddelen gebeurt,
- de uitbater dezelfde is gebleven,
- dezelfde activiteiten worden uitgeoefend,
- geen major non-conformiteit wordt vastgesteld bij de inspectie.

De resultaten van de inspecties van infrastructuur, inrichting en hygiëne zijn beter dan in 2014 in de restaurants (+3,6%) en bij ambulante horeca-uitbaters (+5,9%). De resultaten van de inspecties op autocontrolesysteem (+5,1%) zijn ook beter dan in 2014. De resultaten van de inspecties op traceerbaarheid zijn echter minder goed dan in 2014 (-2,1%).

De meest voorkomende zware niet-conformiteiten hadden net als in 2014 betrekking op de properheid van de oppervlakken in contact met levensmiddelen (10,0%), het respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (9,0%), de afwezigheid van levensmiddelen die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (7,1%), de goede persoonlijke hygiëne en het dragen van passende en propere kleding (6,8%) en het ontdooien onder gepaste omstandigheden (5,4%).

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	5.802
Definitief beslag	155
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	27
PV's	1.394
Tijdelijke sluitingen	25
Procedure opschorting of intrekking erkenning	1
Andere	365
Totaal	7.769

Grootkeukens

Resultaten van de 5.012 missies uitgevoerd bij 5.001 grootkeukens

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Autocontrolesysteem bij grootkeukens, behalve kinderopvang	2.870	85,7%
Autocontrolesysteem bij kinderopvang	878	86,6%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne bij grootkeukens, behalve melkkeukens	5.018	77,8%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne bij melkkeukens	71	98,6%
Meldingsplicht	3.789	98,9%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	3.921	93,0%
Totaal	16.547	88,2%

De resultaten van de inspecties op infrastructuur, inrichting en hygiëne (+6,2%) en van autocontrolesysteem (3,4%) zijn beter dan in 2014.

Maatregelen

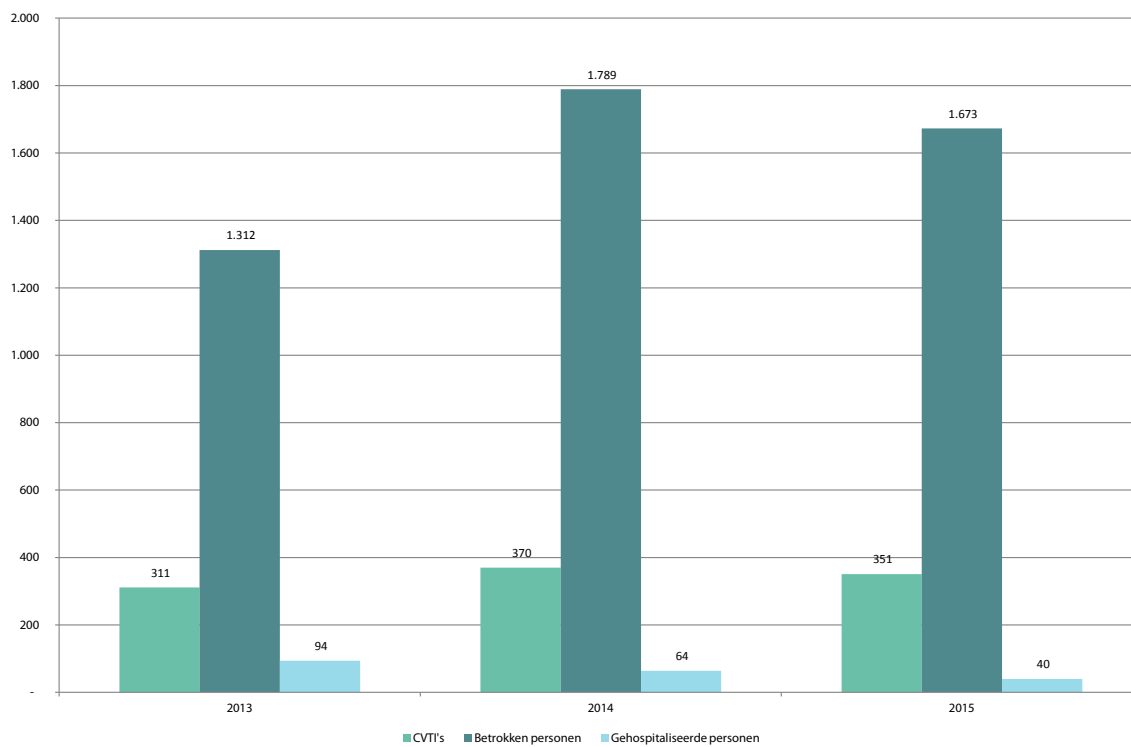
	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	1.453
Inbeslagnemingen	5
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	16
PV's	89
Andere	84
Totaal	1.647



3.9. Voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn een verzamelnaam voor infecties of intoxicaties die worden veroorzaakt door de consumptie van microbiologisch gecontamineerde voeding of water. We spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer onder dezelfde omstandigheden 2 of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

Aantal gemelde CVTI's



In slechts 3,7% van de CVTI's kon een oorzaak gevonden worden door analyse van restanten van levensmiddelen of door onderzoek van de zieke personen.

	AANTAL CVTI'S	AANTAL ZIEKEN	AANTAL GEHOSPITALEERD	VERDACHTE OORSPRONG
Coagulase positieve staphylococcus	4	112	1	visserijproducten, groenten en fruitsappen, dranken, gemengde voeding
Bacillus cereus	5	83	0	gemengde voeding
Salmonella	4	68	1	vlees van runderen en kalkoenen en afgeleide producten
Norovirus	2	29	0	niet gekend
Campylobacter	2	10	1	niet gekend
E. coli O157:H7/VTEC	2	8	8	niet gekend
Shigella	2	4	0	water (incl. leidingwater)
Yersinia enterocolitica	1	3	0	niet gekend
Histamine	1	2	2	visserijproducten
Onbekend	328	1.354	27	niet gekend
Totaal	351	1.673	40	

Het vermoeden dat het aantal CVTI's wordt onderschat blijft echter bestaan. Dit heeft onder meer te maken met de problemen inzake diagnose, met name de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en de voeding. Daarnaast speelt ook een gebrekkige en vaak laattijdige melding van uitbraken van CVTI's een rol. Zeker in geval zich slechts milde symptomen voordoen, worden voedseltoxi-infecties meestal niet gerapporteerd.



3.10. Controles bij invoer

Controles bij invoer: aantal zendingen (met % geweigerde zendingen)

	2013	2014	2015
Levende dieren	3.259 (1%)	3.147 (0,8%)	13.361* (0,2%)
Levensmiddelen	25.023 (0,6%)	25.045 (0,5%)	24.681 (0,4%)
Planten, plantaardige producten	21.033 (0,4%)	17.744 (0,5%)	19.832 (1,0%)
Producten niet bestemd voor humane consumptie	2.170 (3%)	2.174 (0,8%)	2.353 (0,6%)
Totaal	51.485 (0,7%)	48.110 (0,5%)	60.227 (0,6%)

* waarvan 10.799 zendingen van vissen en aquacultuurdieren

Uitgebreide officiële controles bij import

Binnen de EU bestaat er een geharmoniseerde aanpak van de controles op diervoeders en levensmiddelen bij import uit derde landen. De Europese reglementering voorziet dat op basis van bekende of nieuwe risico's diervoeders en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong aan meer uitgebreide controles, inclusief analyses, kunnen worden onderworpen op de punten van binnenkomst in de EU (luchthavens, zeehavens, ...). De bedoeling is om nieuwe of bekende risico's doeltreffender te bestrijden en analyseresultaten te verzamelen.

In 2015 werden 633 analyses uitgevoerd bij 5.072 zendingen op ingevoerde groenten, fruit (incl. tuinkruiden), specerijen etc.; 27 zending werden geweigerd voor niet-conforme resultaten: aanwezigheid van residuën van bestrijdingsmiddelen (20) en mycotoxines (7).

Controles bij import in het kader van beschermende maatregelen

Wanneer blijkt dat een bepaald levensmiddel, ingevoerd uit een bepaald derde land, mogelijk een ernstig risico voor de gezondheid van mens, dier of milieu inhoudt en dat het risico niet op afdoende wijze kan worden beheerst, kan de Europese Commissie bijzondere voorwaarden vaststellen onder vorm van beschermende maatregelen.

Deze beschermende maatregelen zijn gericht op de controle van:

- aflatoxines op dopvruchten, gedroogde vijgen en pasta's van deze producten uit bepaalde derde landen,
- pentachloorfenol (PCP) in guar gom en afgeleide producten uit India,
- GGO's in rijst en rijstproducten uit China,
- radio-activiteit van levensmiddelen uit Japan ten gevolge het nucleair incident in Fukushima,
- residuën van bestrijdingsmiddelen op okra uit India.

Deze producten worden bij het FAVV aangemeld ter controle, waarna ze steeds onderworpen worden aan een documentencontrole (certificaat, analyseverslag,...) en een eventuele monsterneming voor verder onderzoek. In 2015 werden in België 2.336 zendingen aangemeld voor invoer, hiervan werden 188 zendingen bemonsterd: 31 zendingen werden geweigerd, waarvan 22 wegens aanwezigheid van aflatoxines en 9 wegens niet-conforme documenten.



3.11. Fraudebestrijding

In het kader van de fraudebestrijding m.b.t. de veiligheid van de voedselketen voert de Nationale Opsporingseenheid (NOE) van het FAVV onderzoeken uit naar het illegaal gebruik van groeibevorderaars, neemt ze deel aan wegcontroles op vraag van de politie, en organiseert ze acties over bepaalde thema's (controles bij paardenkoersen, bij paardenhandelaars, identificatie van paarden, bestrijdingsmiddelen, diergeneesmiddelen, verkoop van voedingssupplementen via internet, ...).

Ze werkt actief samen met verschillende Belgische overheden en internationale instanties en ze neemt deel aan de werkgroepen van:

- de Multidisciplinaire HormonenCel (MHC),
- de Interdepartementale Commissie voor de Coördinatie van de Fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF),
- de Interdepartementale Coördinatiecel voor de controle van de Voedselveiligheid (ICVV),
- de Multidisciplinaire Fraudebestrijdingscel voor de Veiligheid van de Voedselketen (MFVV) waarvan het FAVV het voorzitterschap waarneemt,
- de Food Fraud Workgroup georganiseerd door DG Santé van de Europese Commissie,
- de Working Group of Enforcement Officers (WGEO).

Fraudebestrijding

	2013	2014	2015
Onderzoeken ingesteld naar fraude	176	404	522
Deelnames aan een wegcontrole	37	47	18
Specifieke acties	34	34	23
Informatieoverdrachten naar andere diensten	104	76	113
Overtredingen	225	225	168

Controle op bagage van reizigers bij de douane

In samenwerking met de douane, het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en andere Gezondheidsproducten (FAGG) en de FOD Volksgezondheid werden controles op de bagage van reizigers uitgevoerd in de luchthaven van Brussel-Nationaal (Zaventem), Brussels South (Gosselies), Bierset en Oostende. De naleving van de regels op de invoer van vlees, planten, dierlijke en plantaardige producten, dieren - beschermde diersoorten

inbegrepen - werd hierbij gecontroleerd; de naleving van deze regels is immers van het grootste belang voor de volksgezondheid en de bescherming van de bedreigde soorten (CITES). Ook werd gecontroleerd op de mogelijke illegale invoer van cosmetica en geneesmiddelen. Deze actie wordt «BACON» (BAGage CONtroles) genaamd.

Bij de 38 uitgevoerde controles in 2015 werden door het FAVV, het FAGG en de FOD Volksgezondheid producten in beslag genomen bij 468 reizigers:

	2013	2014	2015
Levensmiddelen (vlees, vis, melkproducten, fruit, ...),	1.199kg	724 kg	1.915kg
Stuks met cosmetica	1.481	1.241	1.670
Dozen geneesmiddelen	974	1.322	1.211

In het kader van de sensibiliseringscampagne voor de preventie van hondsdolheid werden controles op huisdieren uitgevoerd: 67 honden en katten werden gecontroleerd; 2 dieren werden in quarantaine geplaatst wegens het niet respecteren van de wachttijd na een vaccinatie.

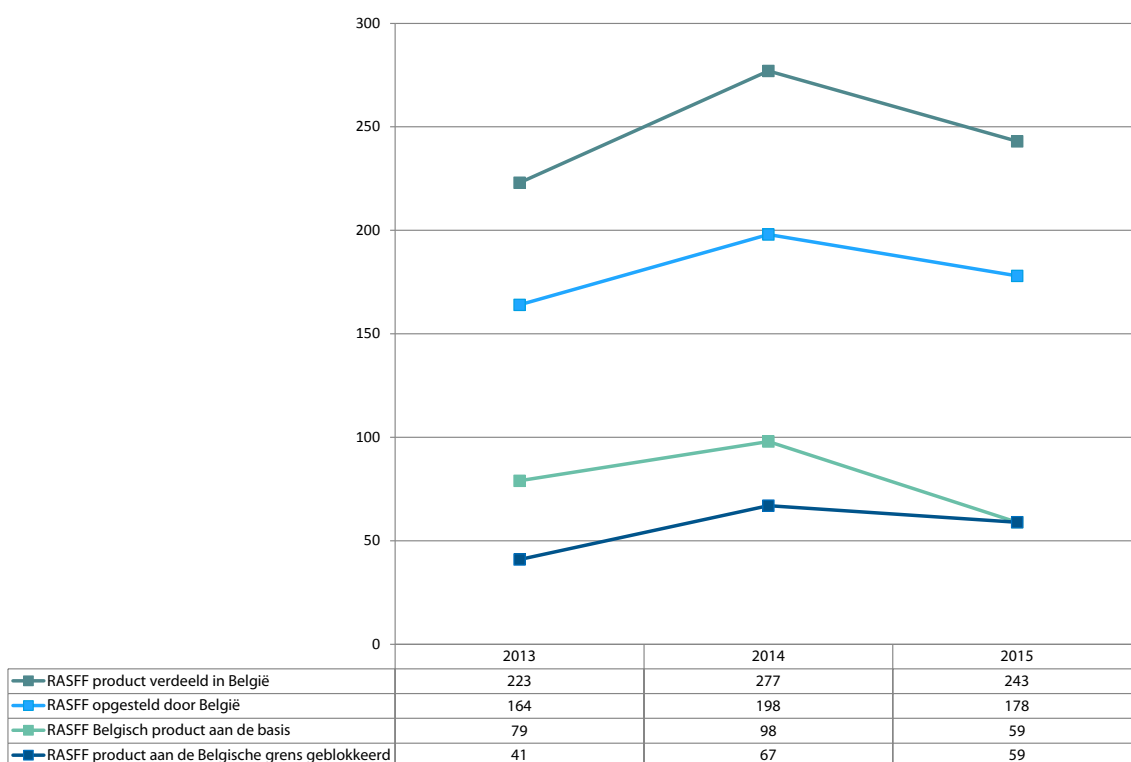
Door de wijziging in de Europese reglementering einde december 2014 die het niet-commercieel verkeer van gezelschapsdieren regelt werden de controles aangepast en heeft het FAVV opleidingen georganiseerd voor de agenten van het FAVV en van de douane.

3.12. Meldingen en gevolgen van controles

3.12.1. RASFF

Via het Rapid Alert System for Food & Feed (RASFF) werden er in 2015 door alle lidstaten van de EU samen 2.961 meldingen gedaan (3.516 in 2012,

3.133 in 2013, 3.090 in 2014) van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier.



Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2015 volgens gevaar

	RASFF
Aflatoxines	23,6%
Salmonella	16,9%
Kwik	3,4%
STEC	3,4%
Enterobacteriaceae	3,4%

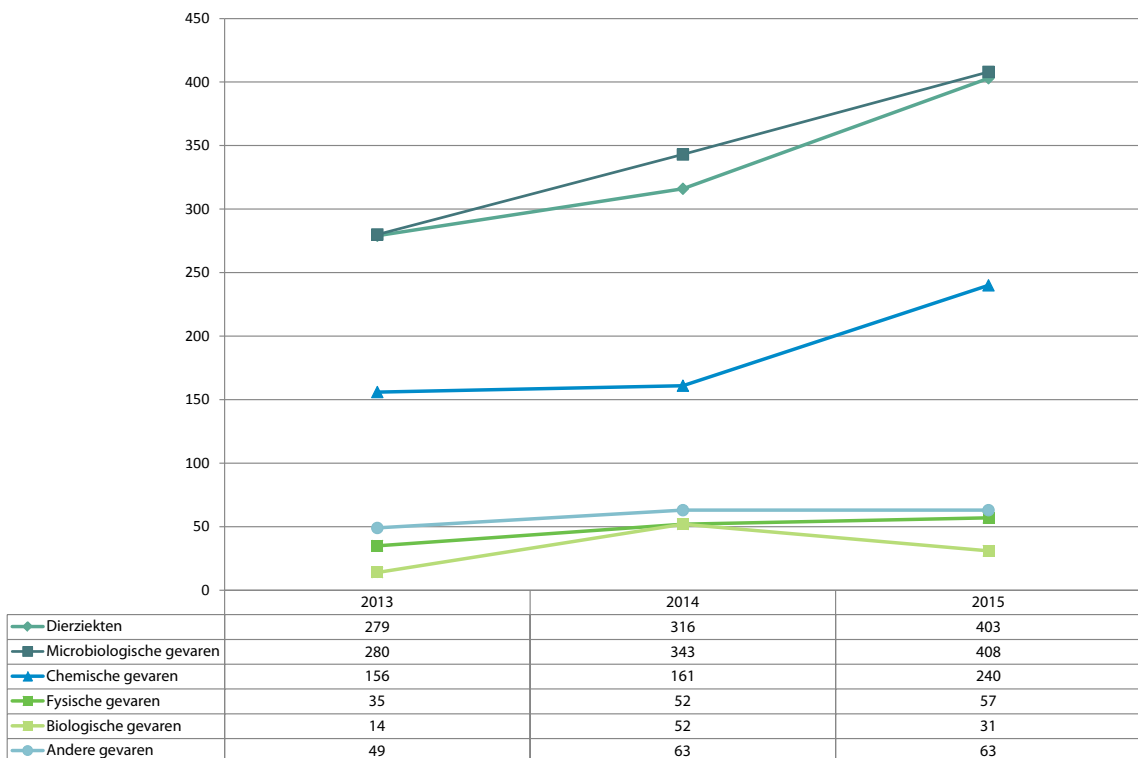
Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2015 volgens product

	RASFF
Noten en afgeleide producten	20,2%
Diervoeders	15,7%
Groenten en fruit	12,9%
Kruiden	9,6%
Vlees(producten) van gevogelte	9,6%

3.12.2. Meldingsplicht

Elke operator die activiteiten uitoefent die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, is verplicht het Agentschap in te lichten wanneer vermoed wordt dat een ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld,

verwerkt, vervaardigd, verdeeld of op de markt gebracht product schadelijk zou kunnen zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant.



Het aantal meldingen steeg met 19% ten opzichte van 2014.

3.12.3. Gevolgen gegeven aan non-conformiteiten

	2013	2014	2015
Waarschuwingen	13.512	15.557	16.129
PV's	5.122	6.092	6.391
Inbeslagnemingen	1.443	1.761	1.521
Tijdelijke sluitingen	115	79	106
Bedrag administratieve boetes	2.874.255 €	3.004.140 €	3.384.975 €

Inbeslagnemingen

IN BESLAG GENOMEN PRODUCTEN	HOEVEELHEDEN2014	HOEVEELHEDEN 2015
Granen en bakkerijproducten	289 ton	12.489 ton
Meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten	9 ton	138 ton
Vlees en vleesproducten	116 ton	60 ton
Planten en vermeerderingsmateriaal	15 ton	30 ton
Diervoeder	520 ton	28 ton
Verwerkte dierlijke producten	2 ton	19 ton
Groenten en fruit	560 ton	18 ton
Visserijproducten	12 ton	16 ton
Bestrijdingsmiddelen	4,6 ton	12 ton
Diverse levensmiddelen	1.522 ton	1.356 ton





Barometers voor de veiligheid van de voedselketen

4

Om een globaal beeld te krijgen van de veiligheid van de voedselketen ontwikkelde het Wetenschappelijk Comité van het FAVV in samenwerking met het Agentschap een barometer voor de veiligheid van de voedselketen die de voedselveiligheid, de diergezondheid en de plantengezondheid (fytosanitaire situatie) omvat. Dit meetinstrument maakt het mogelijk om de veiligheid van de voedselketen jaar per jaar objectief te volgen en hier duidelijk over te communiceren.

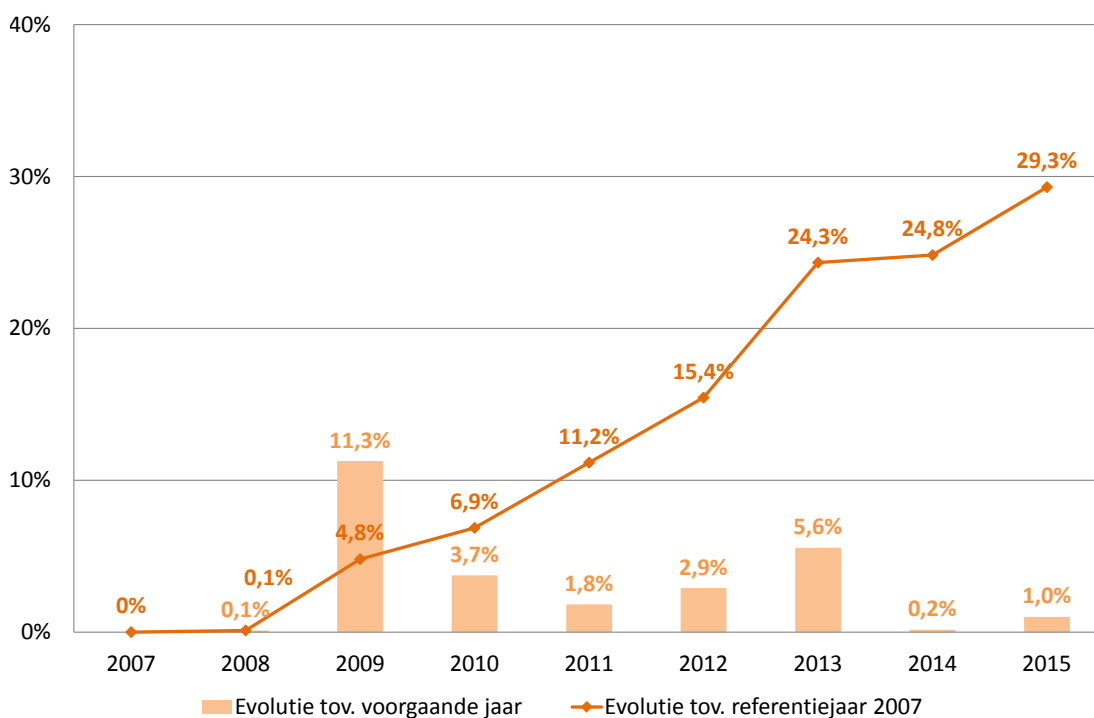
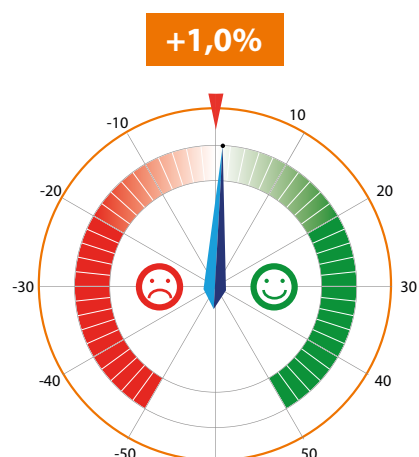
De barometers maken steeds een vergelijking met het vorige jaar en steunen op indicatoren die berekend worden aan de hand van meetbare parameters die nauwgezet werden gekozen. De meeste van die indicatoren steunen op de resultaten van het controleprogramma van het FAVV.

Aangezien die indicatoren een verschillende invloed hebben op de veiligheid van de voedselketen, wordt het relatieve belang ervan gewogen. Ze dienen met de nodige voorzichtigheid geïnterpreteerd te worden, aangezien jaarlijkse schommelingen verschillende oorzaken kunnen hebben. De barometer is vooral geschikt om algemene trends in de veiligheid van de voedselketen te kunnen waarnemen. In het algemeen geven de achterliggende resultaten aan dat de voedselveiligheid in ons land zich op een hoog niveau bevindt.

4.1. Barometer voor de voedselveiligheid

Ten opzichte van 2014 is de barometer van de voedselveiligheid in 2015 globaal met 1% verbeterd, wat het resultaat is van zowel positieve als negatieve veranderingen bij een aantal indicatoren.

2014 | 2015



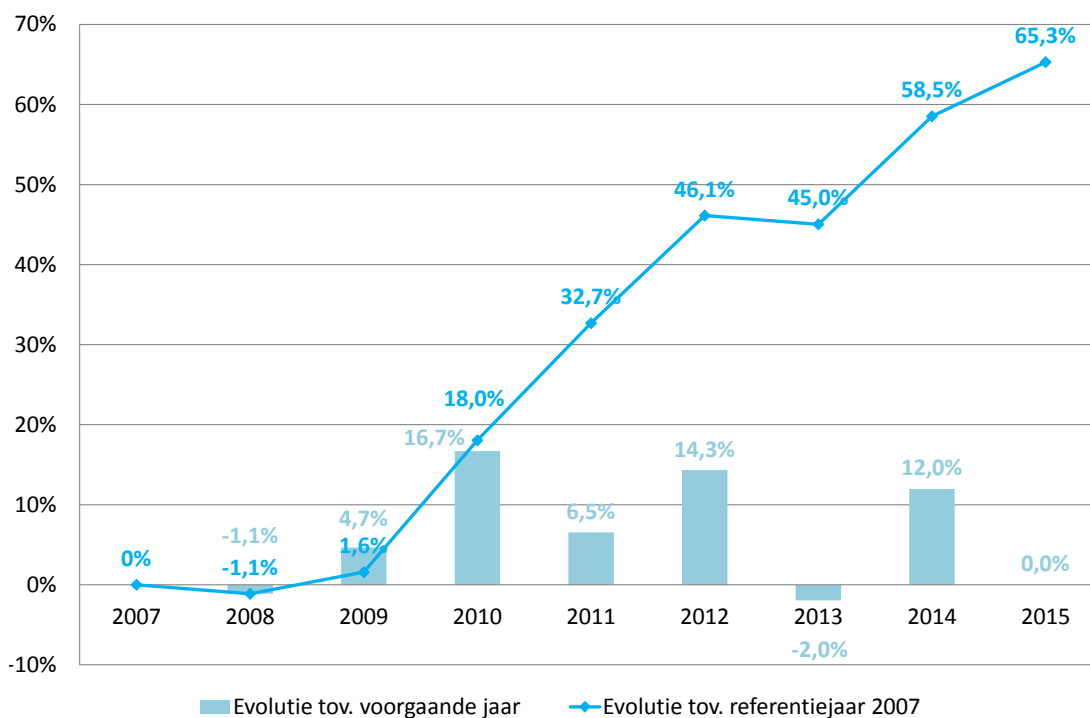
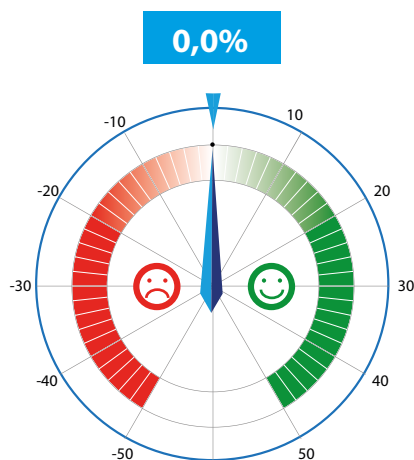
Voor het vijfde jaar op rij wordt er een toename waargenomen van het aantal meldingen met betrekking tot de voedselveiligheid en van het aantal gunstige inspecties van het autocontrolesysteem. Dit wijst op een toegenomen proactieve benadering van de voedselveiligheid. Daarnaast wordt er eveneens een toename vastgesteld van het aantal operatoren met een gevalideerd autocontrolesysteem in de transformatiesector en de

sector van de grootkeukens, als ook van het aantal gunstige inspecties van infrastructuur, inrichting en hygiëne in de sectoren distributie, horeca en gemeenschapskeukens. De indicator verbonden met voedseltoxi-infecties geeft evenwel een minder gunstige evolutie aan; let op de evolutie wordt berekend over het gemiddelde van de 3 voorgaande jaren om te grote schommelingen te vermijden.

2014 | 2015

4.2. Barometer voor de diergezondheid

Tussen 2009 en 2015 vertoont de barometer van de diergezondheid een positieve trend en dit ondanks enkele uitbraken van (her)opkomende dierenziekten o.a. runderbrucellose, Schmallenbergvirus, rundertuberculose, equine infectieuze anemie en ziekten bij bijen (Amerikaans en Europees vuilbroed). De invloed van deze uitbraken op de diergezondheidsbarometer is relatief beperkt gebleven.



Ten opzichte van 2014 is er in 2015 globaal genomen geen verandering (0%) van de barometer diergezondheid vast te stellen hetgeen niet betekent dat er geen wijzigingen optraden bij de individuele indicatoren. Zo vertoonde de indicator voor de antibioticumgevoeligheid van *E. coli* kiemen bij pluimvee, varkens, jonge runderen en vleeskalveren een zeer gunstige evolutie. Ook de indicator voor de melding van abortussen bij runderen nam toe hetgeen geïnterpreteerd wordt als een verbeterde bewaking van dierziekten.

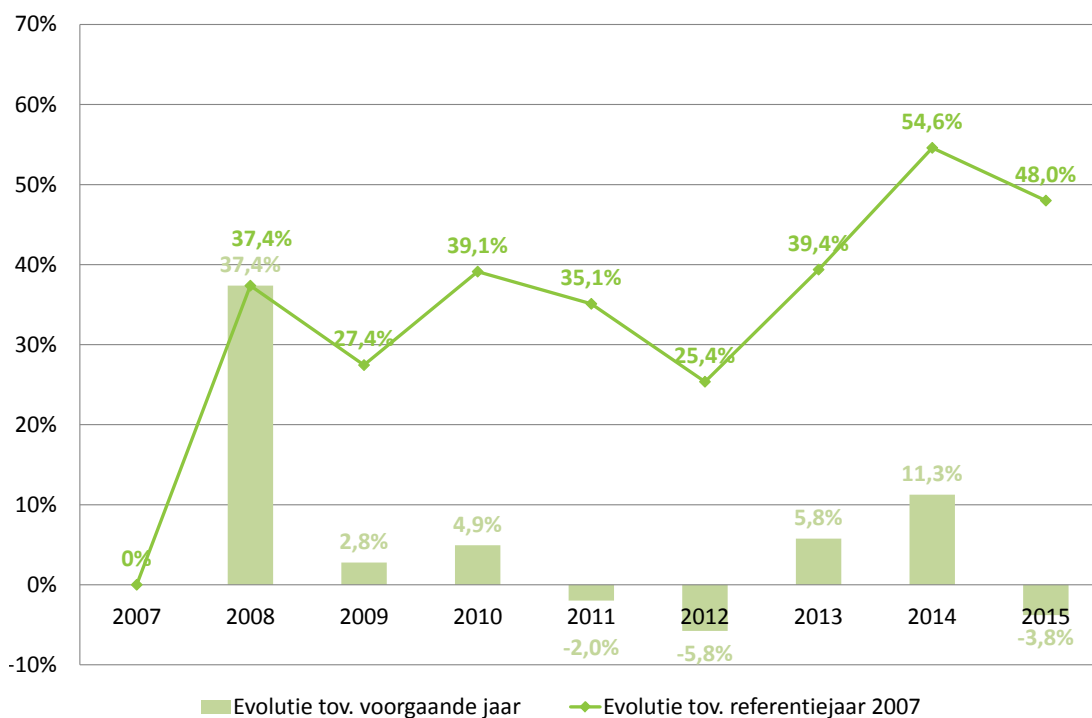
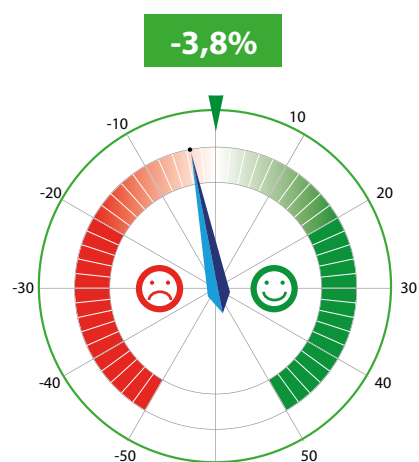
Daartegenover staat dat het aantal meldingen van aangifteplichtige dierenziekten negatief evolueerde, hetgeen dan weer wijst op een verminderde bewaking van aangifteplichtige dierziekten.

Tot slot wordt opgemerkt dat de indicator van de inspecties van het dierenwelzijn niet meer kon berekend worden, aangezien het toezicht op het dierenwelzijn voortaan tot de bevoegdheden van de gewesten behoort.

4.3. Barometer voor de plantengezondheid

Ten opzichte van 2007 vertoont de plantengezondheidsbarometer over het algemeen een positieve trend. Deze trend is vooral te verklaren door een gunstige evolutie van de indicatoren met betrekking tot autocontrole en meldingen (wat wijst op een grotere waakzaamheid van de operatoren).

2014 | 2015



Tussen 2014 en 2015 nam de plantengezondheidsbarometer met 3,8% af. De belangrijkste oorzaak is een ongunstige ontwikkeling van de indicator met betrekking tot meldingen (wat geïnterpreteerd wordt als een lagere waakzaamheid van de operatoren). Tegelijkertijd werd er een positieve trend waargenomen op het niveau van de indicator gerelateerd aan de fytosanitaire controles bij de invoer.

Er wordt eveneens opgemerkt dat de indicator met betrekking tot de controle van maïswortelboorder (*Diabrotica virgifera* Le Conte) niet langer opgenomen is in de berekening van de barometer. Dit schadelijk organisme wordt sinds 2014 namelijk niet meer beschouwd als een quarantaine-organisme in de EU. Bijgevolg werd de FAVV monitoring van dit insect vanaf 2015 stopgezet.



Feiten en cijfers

Elke dag veilig voedsel: onze zorg!

2015



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

AC - Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel.: 02 211 82 11

www.favv.be