

# Feiten en cijfers

Elke dag veilig voedsel: onze zorg!

2016

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**

Katrien Beullens - Jérémy Farvacque

**Vormgeving**

Communicatiedienst FAVV  
Gert Van Kerckhove - Nir Shemmer

**Drukwerk**

FAVV

**Vertaling**

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD 54.197

© FAVV – juni 2017

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding.

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

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2016 kan u terugvinden op onze website [www.favv.be](http://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,

2016 was een goed gevuld jaar, waarin de medewerkers van het Agentschap met veel engagement missies uitvoerden, monsters namen, dossiers opvolgden en het Belgische beleid op internationaal vlak uitdroegen.

De bewaking van de voedselketen is de centrale missie van het FAVV en daar blijven we volop op inzetten.

In 2016 voerden onze medewerkers 119.487 missies uit bij 66.038 bedrijven. De resultaten mogen er zijn. 87% van de gecontroleerde domeinen (checklists) waren gunstig. Van de 85.905 monsters waren er 96,8% in orde. Dit mag gerust beschouwd worden als een hoog niveau van voedselveiligheid en dat is niet alleen de verdienste van het FAVV maar ook van de bedrijven en sectororganisaties.

Wat opvalt is dat de scholen het duidelijk beter doen. Er zijn in samenwerking met de cel vulgarisatie dan ook heel wat inspanningen gedaan om de kennis over voedselveiligheid bij de schoolkeukens op te krikken. We hopen dat deze verbetering een duurzame trend is.

Een aandachtspunt is evenwel de barometer van de voedselveiligheid. Die kende voor het eerst een kleine terugval. We zouden ook ooit wel tegen een plafond aanbotsen en dat is blijkbaar het geval geweest in 2016. Het betekent wel dat alle betrokken partijen waakzaam moeten blijven.

We werken als FAVV hard aan het behoud van de doeltreffendheid en de kwaliteit van onze inspecties en controles. Zelfs in tijden van besparing zetten we volop in op de ondersteuning en de opleiding van onze medewerkers. Weet U dat het FAVV met 6 vormingsdagen per jaar en per voltijds equivalent bij de top van het federale ambt behoort? Met een tevredenheidsgraad van 87% voor het voltallige personeel scoren we eveneens bijzonder goed. Eén van de eerste punten die een externe stagiaire op mijn dienst aanhaalde was het 'bijzondere enthousiasme van de medewerkers'.



Maar ook het FAVV moet als overheidsdienst besparingsinspanningen leveren. Dit betekent onder meer dat het werk met minder mensen uitgevoerd moet worden. Het logische gevolg daarvan is dat het aantal missies wat teruggelopen is ten opzichte van 2015. Op zich geen drama, maar het duidt wel aan dat de bodem van wat met efficiëntiewinsten gecompenseerd kan worden bereikt is.

Ook de bewaking van de diergezondheid behoort tot de opdrachten van het FAVV. We zijn in 2016 aan besmettingen met vogelgriep in professionele bedrijven ontsnapt. Dit is geen toevalstreffer (alhoewel een beetje geluk kan meespelen), maar het gevolg van de professionele ingesteldheid van de sector en de strikte toepassing van de bio veiligheidsmaatregelen. We zullen er in de toekomst evenwel rekening mee moeten houden dat het risico nog zal uitdeinen.

De sector is klaar, maar ook de hobbyhouders moeten hun verantwoordelijkheid nemen. Maatregelen zoals de ophokplicht zijn echt wel essentieel om problemen te vermijden.

In 2016 kwamen ook de maatregelen om de antibioticaresistentie in de veehouderij terug te dringen op kruissnelheid. De resultaten zijn bemoedigend en laten het beste hopen voor de toekomst. Het is een mooi voorbeeld van hoe de samenwerking tussen de overheid en de betrokken sectoren met een minimum aan bijkomende regelgeving toch tot goede resultaten leidt.

Ook in de plantaardige sector blijft het FAVV actief. Zo werden naar aanleiding van controles 6.038 analyses uitgevoerd om na te gaan of er geen schadelijke organismen aanwezig zijn.

Daarnaast neemt het FAVV nog andere initiatieven, enerzijds om het niveau van de bedrijven op te krikken en anderzijds om onze maatschappelijke rol waar te maken.

Om de kleine en zeer kleine bedrijven en zelfstandigen te helpen hebben we naast de cel vulgarisatie ook de begeleiding uitgebouwd. Het was in het begin voor iedereen wat zoeken, maar de voorbereidingen in 2016 zullen dit jaar zeker resultaten opleveren.

De uitbouw van de cel export werd voortgezet. Het ondersteunen van de export behoort tot de taken van algemeen belang van het FAVV.

De jarenlange inspanningen van de bedrijven en de overheid beginnen vruchten af te leveren. We hebben ondertussen een goede reputatie opgebouwd in het buitenland maar we mogen niet op onze lauweren rusten. Voor het behoud ervan is de kwaliteit en de geloofwaardigheid van de certificaten die het FAVV dagdagelijks aflevert van primordiaal belang.

Eén van de belangrijkste regio's in het vizier van de exporteurs is China en 2016 werd afgesloten met een succesvolle inspectiemissie van onze Chinese collega's. Het is een werk lange adem maar het vertrouwen tussen het FAVV en de Chinese inspectiediensten is gegroeid, net zoals het vertrouwen in de Belgische levensmiddelenindustrie.

Afsluiten met zo'n positieve noot is altijd aangenaam. De consument, de burger en de levensmiddelenbedrijven mogen er op rekenen dat de medewerkers van het FAVV zich blijven inzetten om hun opdrachten zo goed mogelijk uit te voeren.

# Inhoud



## INLEIDING

1	Voorwoord	2
2	Inhoud	4



## HOOFDSTUK 1

<b>1</b>	<b>Het FAVV</b>	<b>7</b>
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

<b>2</b>	<b>Het FAVV ten dienste van consumenten en beroepssectoren</b>	<b>25</b>
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

<b>3</b>	<b>Onze basisopdracht controles</b>	<b>41</b>
3.1.	Resultaten van de controles	46
3.2.	Primaire productie	52
3.3.	Verwerking van producten	64
3.4.	Distributie van levensmiddelen	68
3.5.	Horeca en gemeenschapskeukens	72
3.6.	Contactmaterialen	76
3.7.	Voedseltoxi-infecties	78
3.8.	Controles bij invoer	81
3.9.	Fraudebestrijding	84
3.10.	Meldingen en gevolgen van controles	86



## HOOFDSTUK 4

<b>4</b>	<b>Barometers voor de veiligheid van de voedselketen</b>	<b>91</b>
4.1.	Barometer voor de voedselveiligheid	93
4.2.	Barometer voor de diergezondheid	94
4.3.	Barometer voor de plantengezondheid	95







**HET FAVV**

**1**



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 1.260 medewerkers verdeeld over:

- de centrale diensten, ISO 9001 gecertificeerd (420 medewerkers in 2016);
- 11 provinciale controle-eenheden (PCE's) die ISO 17020 geaccrediteerd zijn (ongeveer 670 medewerkers in 2016);
- 5 interne ISO 17025 geaccrediteerde laboratoria (ongeveer 150 medewerkers);
- een dienst die gecoördineerde onderzoeken uitvoert in het kader van fraudebestrijding: de nationale opsporingseenheid (NOE) (ongeveer 20 medewerkers);

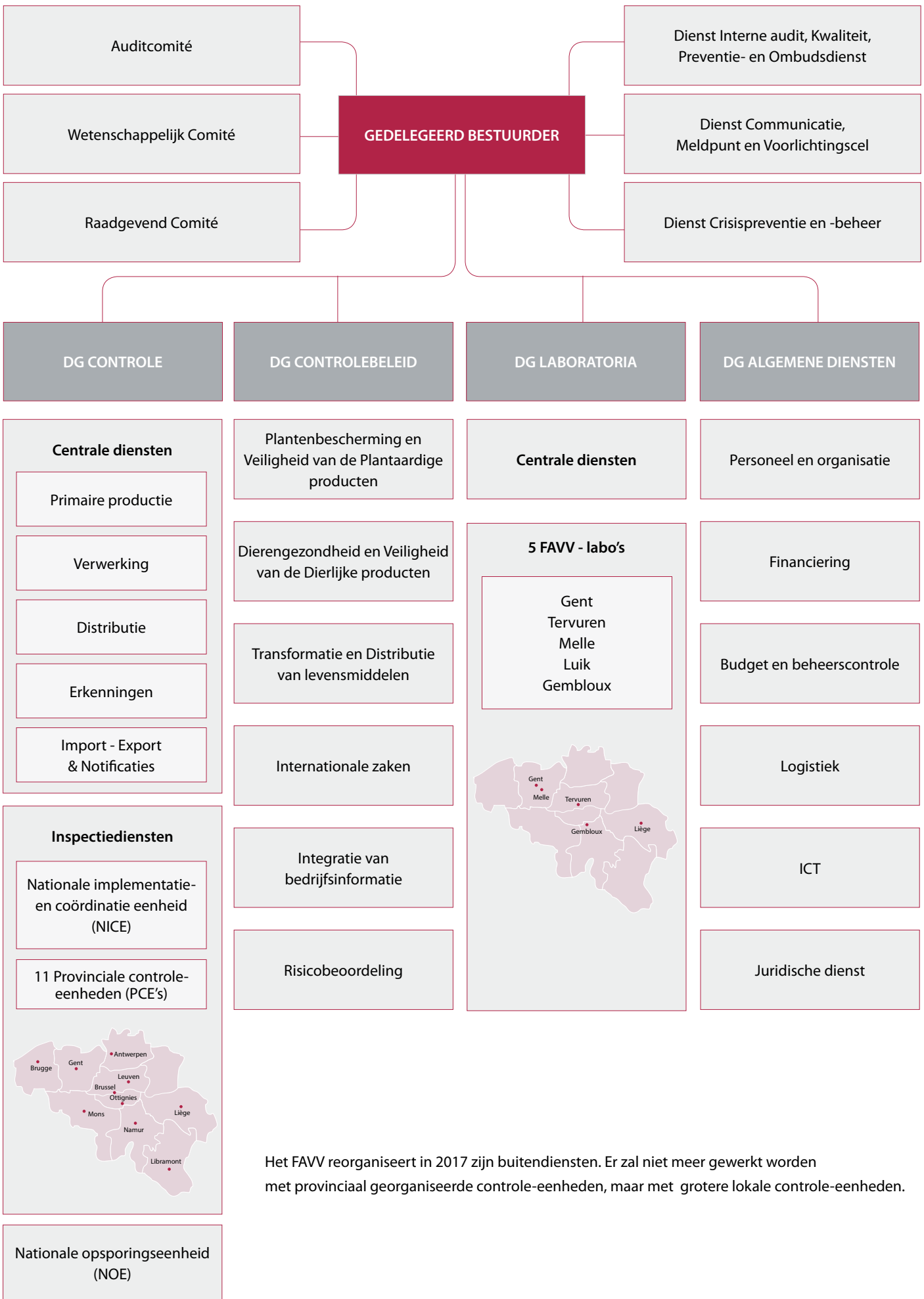
Een nauwe samenwerking met de verschillende federale en regionale openbare diensten, waaronder de politie en de douane, evenals met privéinstellingen;

Een budget van ongeveer € 164 miljoen.

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

Ongeveer 600 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 60 externe door het FAVV erkende laboratoria en 9 nationale referentielaboratoria;

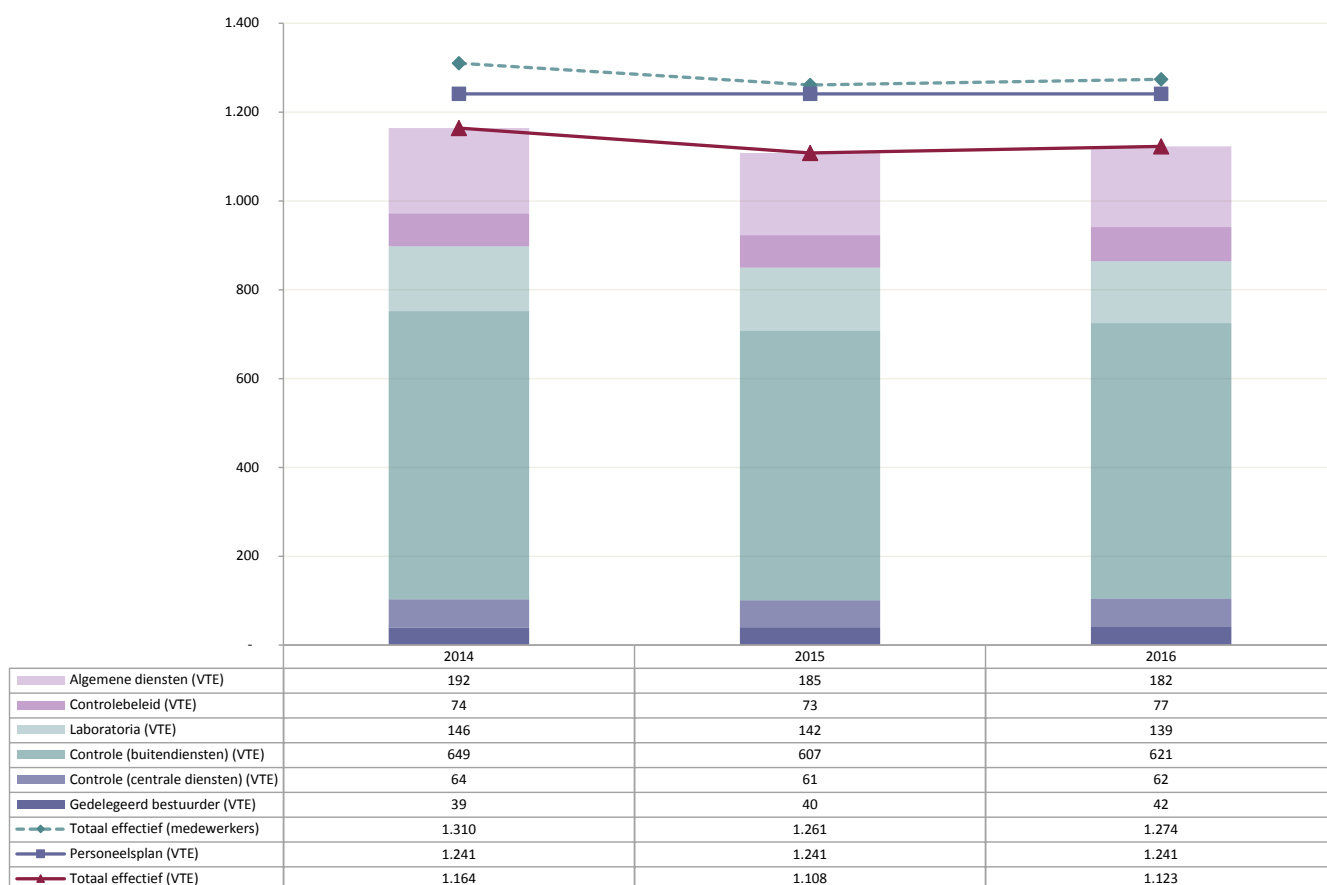


Het FAVV reorganiseert in 2017 zijn buitendiensten. Er zal niet meer gewerkt worden met provinciaal georganiseerde controle-eenheden, maar met grotere lokale controle-eenheden.

## 1.1. Personeel

Na twee jaar van daling, hebben we in 2016 een lichte stijging van de personeelsleden van het FAVV opgemerkt.

VTE: voltijdequivalent



## 1.2. Begroting

Naast een dotatie, afkomstig van publieke middelen, beschikt het Agentschap over eigen inkomsten. In 2016 zijn die inkomsten lager dan in 2015. Sinds 2012 heeft de regering drastische besparingsmaatregelen opgelegd.

Voor het FAVV betekende dit een besparing in 2016 van 1,902 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 niet is afgenomen.

### Uitgaven

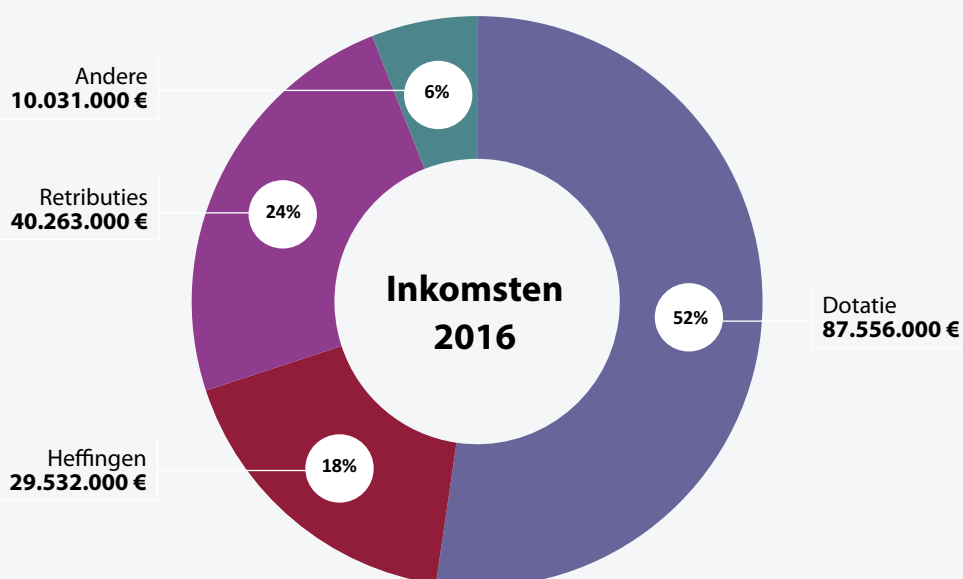
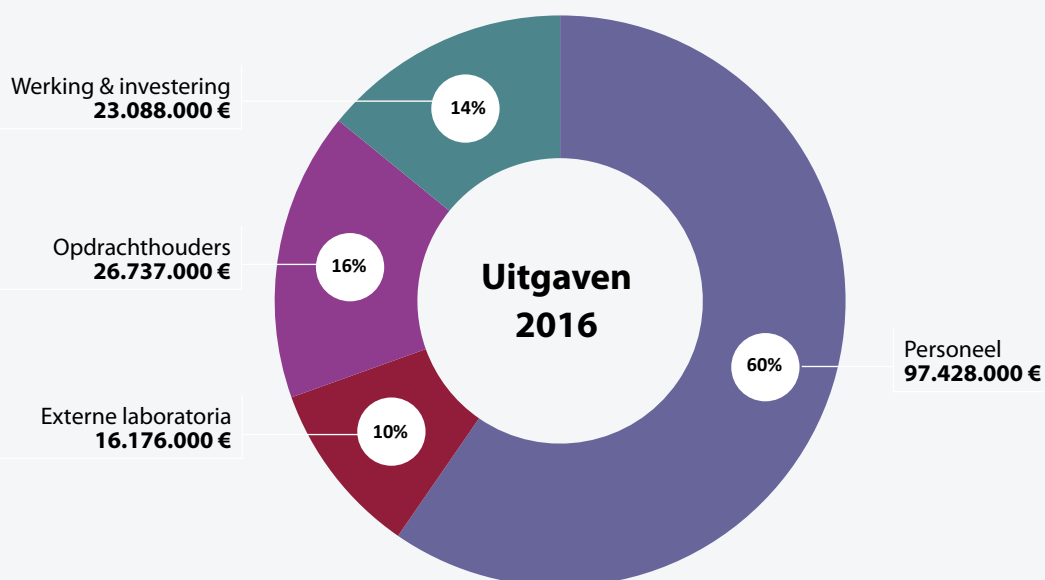
	Realisaties 2014	Realisaties 2015	Begroting 2016	Realisaties 2016
<b>Personeel</b>				
Lonen en wedden	87.063.000 €	86.000.000 €	89.730.000 €	89.711.000 €
Andere personeelskosten	8.298.000 €	7.499.000 €	7.755.000 €	7.717.000 €
<b>Werkingskosten</b>				
Personeelsgebonden werkingskosten	8.153.000 €	7.263.000 €	7.209.000 €	7.143.000 €
ICT	7.240.000 €	6.363.000 €	6.128.000 €	6.116.000 €
Prestaties externe opdrachthouders	26.249.000 €	28.269.000 €	26.737.000 €	26.737.000 €
Externe laboratoria	17.549.000 €	15.892.000 €	16.182.000 €	16.176.000 €
Andere werkingskosten	9.426.000 €	11.138.000 €	8.277.000 €	7.542.000 €
<b>Investeringskosten</b>				
Machines, meubilair, ICT	2.863.000 €	1.598.000 €	2.427.000 €	2.287.000 €
<b>Totaal uitgaven</b>	<b>166.841.000 €</b>	<b>164.022.000 €</b>	<b>164.445.000 €</b>	<b>163.429.000 €</b>

### Inkomsten

	Realisaties 2014	Realisaties 2015	Begroting 2016	Realisaties 2016
Dotatie	107.775.000 €	95.102.000 €	87.556.000 €	87.556.000 €
Interdep. provisie	389.000 €	2.958.000 €	184.000 €	184.000 €
Personeel FOD VVVL	0 €	0 €	6.001.000 €	5.776.000 €
Heffingen	31.296.000 €	30.875.000 €	27.100.000 €	29.532.000 €
Retributies	38.884.000 €	39.487.000 €	38.568.000 €	40.263.000 €
Andere	6.857.000 €	3.005.000 €	6.024.000 €	4.071.000 €
<b>Totaal inkomsten</b>	<b>185.201.000 €</b>	<b>171.427.000 €</b>	<b>165.433.000 €</b>	<b>167.382.000 €</b>

Bovendien werd de dotatie van het FAVV voor 2016 verminderd met 5,776 miljoen € overeenkomend met de personeelskredieten en de bijhorende overheadkosten voor het personeel van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (VVVL) werkzaam op de fondsen.

Het FAVV recupereert echter van de fondsen het equivalente krediet via de andere inkomsten.



### 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 opdrachthouders. 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.



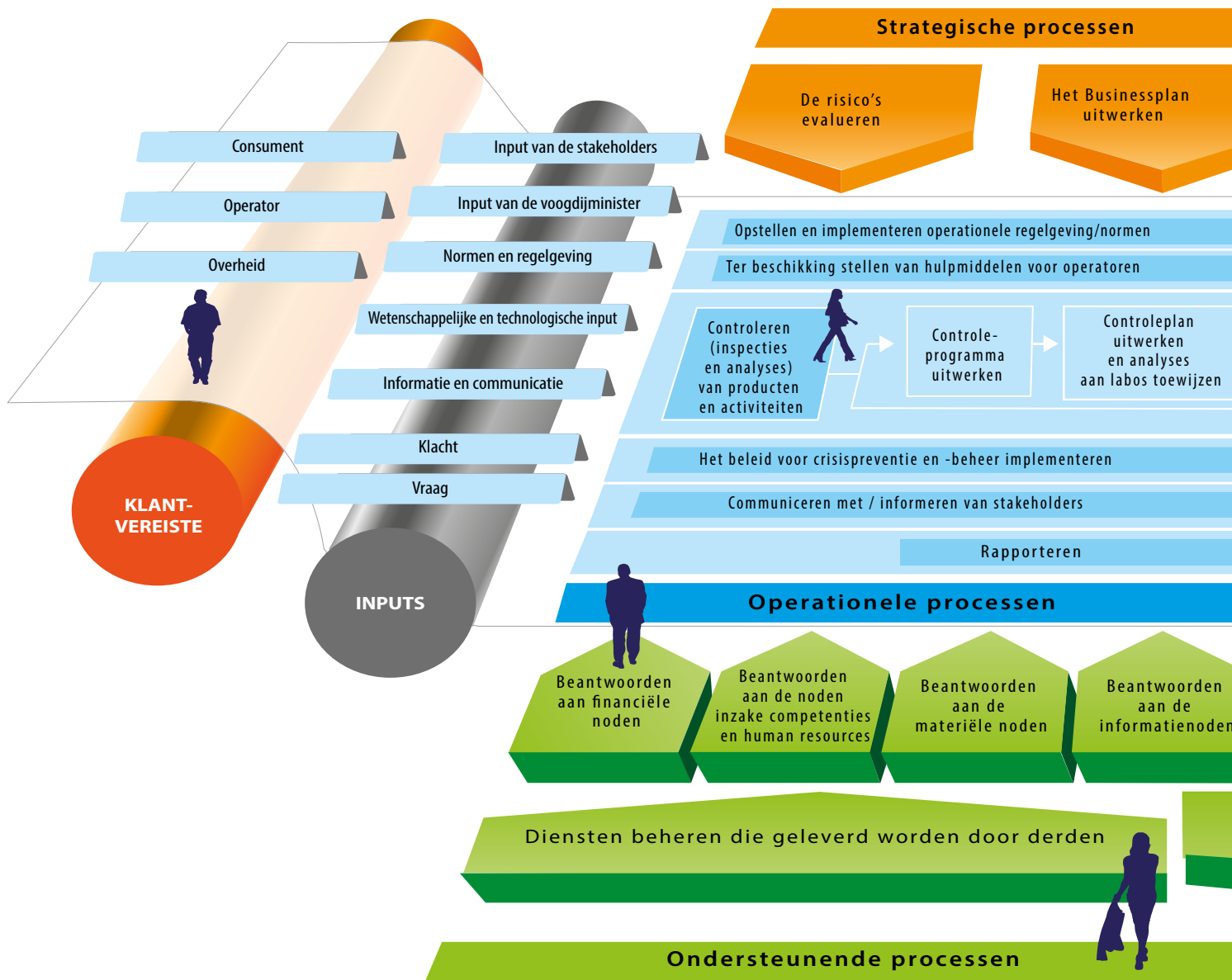
## Open

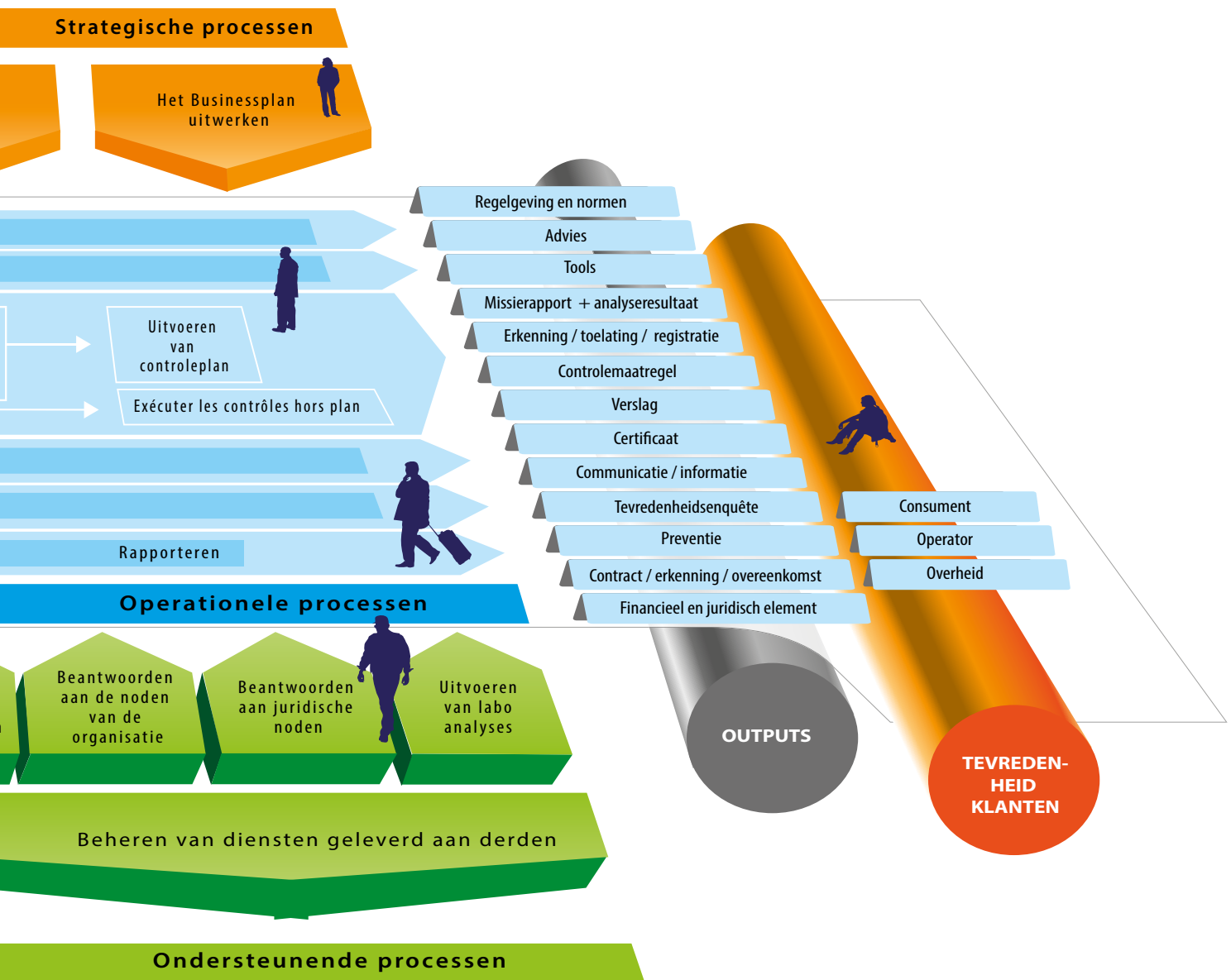
We communiceren tijdig, op maat, duidelijk en in alle transparantie.  
 We gaan constructief in dialoog met aandacht voor elke gesprekspartner.  
 We stimuleren participatie en staan open voor ideeën van anderen.

## 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. Tot nu toe werden onder meer de volgende vereenvoudigingen gerealiseerd.

### **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 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. In 2016 werd de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector gepubliceerd. Deze generieke autocontrolelegids bestaat uit een generiek praktijkhandboek dat van toepassing is op alle operatoren uit de B2C-sector, en specifieke modules die van toepassing zijn naargelang de activiteit(en) van de operator.
  - Quick-start-fiches werden uitgewerkt als aanvulling op de autocontrolelegidsen 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.
  - In 2016 werd gestart met de ontwikkeling van een website die zich specifiek richt tot de operatoren met een activiteit in de B2C-sector.
- Daarbij gaat bijzondere aandacht naar startende operatoren. De website zal zodanig opgebouwd zijn dat alle informatie op een duidelijke en eenvoudige manier beschikbaar 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 Europese verordening over voedselinformatie aan consumenten laat uitzonderingen op de etikettering toe voor levensmiddelen die wel verpakt worden maar toch bedoeld zijn voor onmiddellijke verkoop, en levensmiddelen die door kleine producenten worden verkocht en waarvan de voedingsinformatie niet moet worden vermeld. De vermelding van allergenen blijft wel in alle gevallen verplicht. Om duidelijkheid te scheppen over deze begrippen en opdat de operatoren deze uniform zouden interpreteren en de overheden de regelgeving adequaat toepassen heeft het FAVV samengewerkt met de FOD Volksgezondheid en de FOD Economie om een verklarend document op te stellen.
  - 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" impliceert de naleving van 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 Europese verordening (EG) 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.

#### **Ontwikkeling van een interactieve portaal voor het publiek en de operatoren**

De portaal-site Foodweb laat het publiek toe de registratie van operatoren en de resultaten van de controles in de bedrijven die behoren tot de distributie en de horeca te bekijken.

De operatoren kunnen via een beveiligde toegang hun administratieve gegevens betreffende hun registratie bij het FAVV consulteren, de activiteiten van hun bedrijf (bedrijven) wijzigen, de controlechecklisten, de analyseresultaten, hun autocontrolestatus, te downloaden facturen en hun financiële status t.o.v. het FAVV consulteren, hun jaarlijkse aangifte voor de heffingen invoeren, ad hoc documentatie raadplegen evenals de historiek van hun jaarlijkse aangifte. De operatoren worden uitgenodigd hun e-mailadres door te geven en te valideren (33% van de betrokken operatoren in 2016) en om ervoor te kiezen hun facturen per e-mail te ontvangen.

Via de applicatie BECERT kunnen de operatoren eveneens hun elektronische certificaten aanvragen. Sinds 2016 is BECERT operationeel in alle provincies en eind 2016 konden er reeds 22 modellen van elektronische exportcertificaten gebruikt worden. In 2016 werden op die manier reeds 2.005 certificaten

afgeleverd. Het gebruik van de toepassing zal in 2017 verder gepromoot worden. Tevens zal de applicatie in 2017 verder worden uitgebreid met bijkomende modellen van elektronische exportcertificaten.

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

### 1.7. Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle

In 2016 is het FAVV doorgedaan met het versterken van zijn geïntegreerd systeem voor beheer van de kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle, met behoud van wat al werd bereikt en door te werken aan de ontwikkeling van meer performante nieuwe tools.

De hernieuwing van de ISO 9001-certificering, met inbegrip van de geslaagde transitie naar de nieuwe versie van de norm gepubliceerd in september 2015, heeft een nieuwe bijdrage geleverd aan de tenuitvoerlegging van de benadering van processen en van het beheer van de risico's gelet op de belangrijke plaats die wordt toegekend aan die materies in de norm. Die oriëntatie vergroot de bestaande synergie tussen kwaliteit en interne controle nog meer.

Het behoud van de ISO 17020-accreditatie voor de controles en de verlenging van de ISO 17025 en ISO 17043-accreditaties voor de analyses hebben het behoud bevestigd van het hoog niveau van vereisten van het Agentschap ten aanzien van de prestaties en de kwalificatie van het personeel in die kerndomeinen voor de uitvoering van de missie van het FAVV. Deze accreditaties bieden ook objectieve waarborgen over de kwaliteit van de werking van het FAVV, ze staan borg voor het vertrouwen van de consumenten, de operatoren, de overheid en de andere stakeholders, in België of in het buitenland.

In het kader van de interne controle en meer specifiek van de waarden van het FAVV, is een

nieuwe procedure voor het beheer van de meldingen van interne fraude uitgewerkt door een multidisciplinaire groep. Generieke risicoanalyses over het psychosociaal welzijn zijn uitgevoerd in 2016 in de laboratoria en over de stress bij het middle-management.

Het milieubeheer van het FAVV is behouden in 2016 na het stopzetten van de EMAS-registratie in 2015 om het gebruik van de middelen te optimaliseren:

- De naleving van de milieuwetgeving en de uitvoering van de milieudoelstellingen zijn in overeenstemming met de verwachtingen volgens een evaluatie in juni 2016.
- Een multidisciplinaire werkgroep heeft een gemeenschappelijke methode en tool opgesteld voor het verzamelen, de opslag en de terbeschikkingstelling van de officiële documenten (attesten, certificaten...) die vereist zijn in het kader van de wettelijke eisen gelinkt aan het milieu en de veiligheid voor alle door het FAVV gebruikte sites.

### 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 en ISO 17043).



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 2016 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 2016 werden in totaal 20 interne audits uitgevoerd door de cel interne audit en 18 door de auditoren van DG Labo. De resultaten van de audits zijn beschikbaar in het jaarverslag op de website van het FAVV.

## 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 2016.

### Audit door de Europese Commissie

De directie belast met de audits en analyses inzake gezondheid en voedsel van het Directoraat-Generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie heeft, zoals ieder jaar, in 2016 een reeks audits uitgevoerd in België. De directie voert deze audits uit overeenkomstig artikel 45 van verordening (EG) nr. 882/2004 inzake de officiële controles.

In 2016 hebben 2 audits en 3 informatiemissies plaatsgevonden:

- audit over de nationale auditsystemen (interne audit) die de Belgische overheid heeft ingesteld,
- audit om de systemen te evalueren die werden ingesteld voor verscherpte controles bij invoer,
- informatiemissie over de beperkende maatregelen die zijn ingesteld voor *Campylobacter* spp. in pluimveebedrijven,
- informatiemissie over het instellen van de vereisten die van toepassing zijn op de vertegenwoordigers van de instellingen van derde landen die diervoeders uitvoeren naar de Europese Unie,
- informatiemissie over de officiële controles met betrekking tot samengestelde producten.

### Inspecties en audits door derde landen

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

In 2016 hebben delegaties uit Canada, Japan, Vietnam, Taiwan en China 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 2016 heeft het FAVV 21 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht. In sommige gevallen was het doel het openstellen van nieuwe markten. In andere gevallen ging het om informatiebezoeken die een inkijk bieden in de organisatie van het FAVV.





# 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 de risico's voor de consument in het traject voorafgaand aan de aankoop zo klein mogelijk te houden. 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

		2014	2015	2016
Persberichten (waarvan terugroepingen van producten en waarschuwingen voor allergenen)		124 (50%)	132 (63%)	126 (64%)
Bezoeken : <a href="http://www.favv.be">www.favv.be</a>		1.080.544	1.360.599	1.149.621
Nieuwsbrief voor de consument	Publicaties	4	3	4
	Abonnees	12.081	12.461	12.165
Meldpunt	Vragen	4.666	5.907	6.987
	Klachten	4.437	3.772	3.652
Voorlichtingscel	Sessies	316	337	338
	Deelnemers	9.630	9.840	8.364
Brochures	Publicaties	8	9	16
Newsletters voor de dierenartsen	Abonnees	7.774	7.776	6.533
	Publicaties	45	17	39
Newsletters	Abonnees	3.078	3.733	4.458
	Publicaties	518	420	477
Ombudsdienst	Klachten	100	89	94
Raadgevend Comité	Leden	39	39	36
	Plenaire vergaderingen	8	8	8
Facebook	Abonnees	2.272	4.114	5.266
	Gepubliceerde berichten	122	122	130
Twitter	Abonnees	812	1.107	1.451
	Gepubliceerde berichten	122	120	130

## 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.

In 2016 werden enkele wijzigingen aangebracht aan het systeem voor de publicatie van inspectieresultaten. Zo werd onder andere uitgebreide informatie beschikbaar gesteld in FoodWeb over de betekenis van de gebruikte symbolen. Daarnaast werd ook een aantal nieuwigheden ingevoerd voor de operatoren.

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 <b>OF</b> werd voor het allereerst gecontroleerd en behaalde bij deze inspectie een ongunstig resultaat. De operator wacht op een hercontrole <b>OF</b> de laatste inspectie is langer geleden dan de basisinspectiefrequentie vastgelegd door het FAVV.

Zij kunnen nu een historiek van hun gepubliceerde resultaten, sinds de invoering van dit systeem, raadplegen in Foodweb en zo zelf de evolutie van hun resultaten op een eenvoudige manier opvolgen. Operatoren kunnen sinds begin 2017 ook zelf een afdruk maken van hun toelatings- of registratieaffiche. Ze kunnen daarbij kiezen om hun toelating of registratie af te drukken met of zonder het inspectieresultaat. Indien de operator er zelf voor kiest zijn toelating of registratie met het inspectieresultaat af te drukken, verbindt hij zich ertoe de affiche up-to-date te houden en dus te vervangen wanneer het inspectieresultaat wijzigt. Er bestaat geen verplichting om het inspectieresultaat te afficheren.

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.

## 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 2016 heeft het meldpunt 3.652 klachten ontvangen, wat 3,2 % minder is dan in 2015. Daar waar in 2015 een grote daling van het aantal klachten werd vastgesteld ten opzichte van het voorgaande jaar, is dit verschil in 2016 kleiner. In 2016 werd er dan ook geen enkele wijziging van de bevoegdheden van het FAVV doorgevoerd, terwijl dit in 2015 wel het geval was (cfr. verschuiving bevoegdheden dierenwelzijn sinds 01/01/2015). Het aantal rokersklachten is wel opnieuw afgenomen.

De klachten hebben voornamelijk te maken met de hygiëne van lokalen en personen (1.073 klachten), mogelijke voedselvergiftigingen (892) en productie- en bewaarmethodes van levensmiddelen (951). Iedere klacht leidt tot een onderzoek door de betrokken Provinciale Controle-Eenheid (PCE).

## 2.3. Nieuwsbrief voor de consumenten

In 2016 heeft het FAVV 4 nieuwsbrieven voor de consumenten gepubliceerd. De nieuwsbrieven gaan over actuele onderwerpen en over dossiers met betrekking tot voedselveiligheid en werden verstuurd naar 12.165 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. Deze acties vinden plaats over het hele land, zonder voorafgaande aankondiging.

In 2016 werden 4 gerichte acties georganiseerd.

### **Actie “vruchtensap”**

Tijdens deze actie werd vers geperst vruchtensap voor onmiddellijke consumptie, dat verkocht wordt in detailhandels- en horecazaken, bemonsterd en geanalyseerd op microbiologische kwaliteit en residuen van gewasbeschermingsmiddelen. Geen enkel van de 110 stalen bevatte residuen van gewasbeschermingsmiddelen boven de toegelaten limieten noch ziekmakende bacteriën. 86% van de geanalyseerde vruchtensappen bevatten echter sporen van één of meerdere residuen. De meest gedetecteerde residuen waren afkomstig van toegelaten fungiciden die gebruikt worden op citrusvruchten na de oogst om de houdbaarheid te verzekeren.

In 23% van de stalen werden gehalten aan gisten en schimmels aangetroffen boven een limiet die het FAVV als aanvaardbaar beschouwd. Te hoge gehalten aan gisten en schimmels zijn tekenen van bederf, wat leidt tot afwijkende geur en smaak. De betrokken operatoren dienden de nodige maatregelen te nemen.

### **Actie “acrylamide”**

In deze actie werd het acrylamidegehalte in levensmiddelen op basis van granen beoordeeld. In totaal werden 70 stalen van beschuiten, toast, koekjes, ontbijtgranen, babyvoeding... bemonsterd. Ongeveer de helft (52%) van de stalen bevatten geen acrylamide of het acrylamidegehalte lag lager dan de kwantificatielimiet.

De resultaten van de 4 stalen van koekjes lagen boven de actielimieten, rekening houdende met de meetonzekerheid. Voor niet-conforme stalen werd

aan de betrokken operator gevraagd om de nodige maatregelen te nemen om het acrylamidegehalte te reduceren.

Acrylamide wordt gevormd tijdens het bak- of frituurproces van levensmiddelen die rijk zijn aan zetmeel, zoals chips, frieten, koekjes, beschuiten, peperkoek, ontbijtgranen, toast, brood en pizza's. Deze stof is carcinogeen bij proefdieren. Er is onvoldoende bewijs om aan te nemen dat acrylamide kankerverwekkend is bij de mens. De experts van het EFSA zijn echter van mening dat acrylamide in levensmiddelen het risico op kanker zou kunnen doen toenemen. Daarom volgt het Voedselagentschap al jaren het acrylamidegehalte op in gevoelige producten.

### **Actie “braadkippen”**

In het kader van deze actie heeft het FAVV 110 bemonsteringen uitgevoerd op braadkippen in ambulante handelszaken in de verschillende provincies van het land. Er werden microbiologische analyses uitgevoerd op deze stalen. Deze analyses waren zowel gericht op het opsporen van ziektekiemen (Salmonella, Campylobacter, Clostridium perfringens...) die mogelijk gevaarlijk zijn voor de consumenten als op het controleren van hygiëneparameters. De doelstelling van deze hygiënecontrole is om ons ervan te vergewissen dat de operatoren de levensmiddelen die ze op de markt brengen correct hanteren.

Alle monsters waren in overeenstemming met de geldende normen en daarom moest de bevoegde overheid geen enkele actie ondernemen ten aanzien van de operatoren of hun producten.



**Actie “levensmiddelen die in de microgolfoven verwarmd moeten worden in hun verpakking”**

Het Agentschap heeft ook een reeks controles uitgevoerd op voorverpakte levensmiddelen waarvan de gebruiksaanwijzing op het etiket aangeeft dat het product voor consumptie rechtstreeks in de verpakking opgewarmd kan worden in de microgolfoven. De analyses die zijn uitgevoerd in het laboratorium hadden als doel om na te gaan of er tijdens het opwarmen geen residuen uit de verpakking vrijkomen in het levensmiddel die de wettelijke limieten overschrijden. Er werden 110 stalen genomen waarin telkens 4 parameters werden gecontroleerd, wat neerkomt op 440 uitgevoerde analyses. Er werd geen enkel niet-conform resultaat vastgesteld.

**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 vier opeenvolgende jaren deel aan dit evenement. In 2016 werd een interactieve “Food Safety Tour” georganiseerd in het FAVV-laboratorium te Wandre. Er waren zo’n 600 bezoekers.

Tijdens deze opendeurdag kregen de bezoekers de kans om het werk van onze laboratoria, waaronder het labo van Wandre, te ontdekken: welke analyses worden er uitgevoerd, waarom en hoe? Belgen houden van frieten, en dus werd getoond hoe de kwaliteit van frituurolie wordt geanalyseerd.

De bezoekers konden er ook kennis maken met het werk van de controleurs van het Voedselagentschap. Hoe wordt een vishandelaar, een schoolkantine, een supermarkt of een snackbar gecontroleerd? Dit alles werd uitgelegd aan de hand van concrete voorbeelden.

Verder kwamen thema’s aan bod zoals controles bij invoer, controle d.m.v. analyses van voedingswaarde-etikettering, contactmaterialen, gewasbeschermingsmiddelen, controles op de aanwezigheid van histamine in voedingsmiddelen of sulfiet in gehakt.

Wist u dat voedingsmiddelen uit de handel kunnen worden genomen en teruggedroepen van bij de consument omwille van een te hoog gehalte aan aflatoxine? Het belang van deze analyses voor de volksgezondheid werd er uitgelegd.

Uiteraard konden op deze opendeurdag rechtstreeks vragen worden gesteld en er was een quiz waarmee de bezoekers hun kennis over voedselveiligheid konden testen.

Ook de pers werd uitgenodigd om deel te nemen aan deze dag.



## 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 autocontrole-gidsen opgesteld die door het FAVV gevalideerd worden.

Het FAVV moedigt al verscheidene jaren de sectorverenigingen aan om duidelijke en didactische gidsen op te stellen, wat ondertussen heeft geresulteerd in 34 goedgekeurde sectorgidsen. In 2016 werd de revisie van 5 gidsen goedgekeurd.

Verder werd door het FAVV, in overleg met alle belanghebbende partijen de Generieke autocontrole-gids voor de B2C-sector opgesteld en via de website ter beschikking gesteld van de betrokken operatoren. Dankzij dit initiatief kan een operator in de B2C-sector beroep doen op één enkele gids om al zijn B2C activiteiten af te dekken.

Om het invoeren van de autocontrole in de bedrijven te vergemakkelijken, werden versoepelingen voorzien. Deze versoepelingen maken het voor de 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 personeel en wetenschappelijke expertise beschikken (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/versoepelingen/>).



Autocontrole-gidsen 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. Naast de Vegaplan Standaard in relatie tot de Sectorgids voor de primaire productie, en de FCA-standaard (Feed Chain Alliance, voorheen GMP diervoeders) in relatie tot de Autocontrole gids diervoeders, die reeds voorgaande jaren equivalent verklaard werden, werd in 2016 aanvullend de equivalentie aangetoond van de Vegaplan Standaard voor de Aannemers van Land-en Tuinbouwwerken in relatie tot de Sectorgids autocontrole voor de aannemers van Land- en Tuinbouwwerken voor de Primaire Plantaardige Productie. Meer details omtrent de betrokken versies die equivalent zijn, zijn terug te vinden via de website.

<http://www.favv.be/autocontrole-nl/equivalentie/>

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.

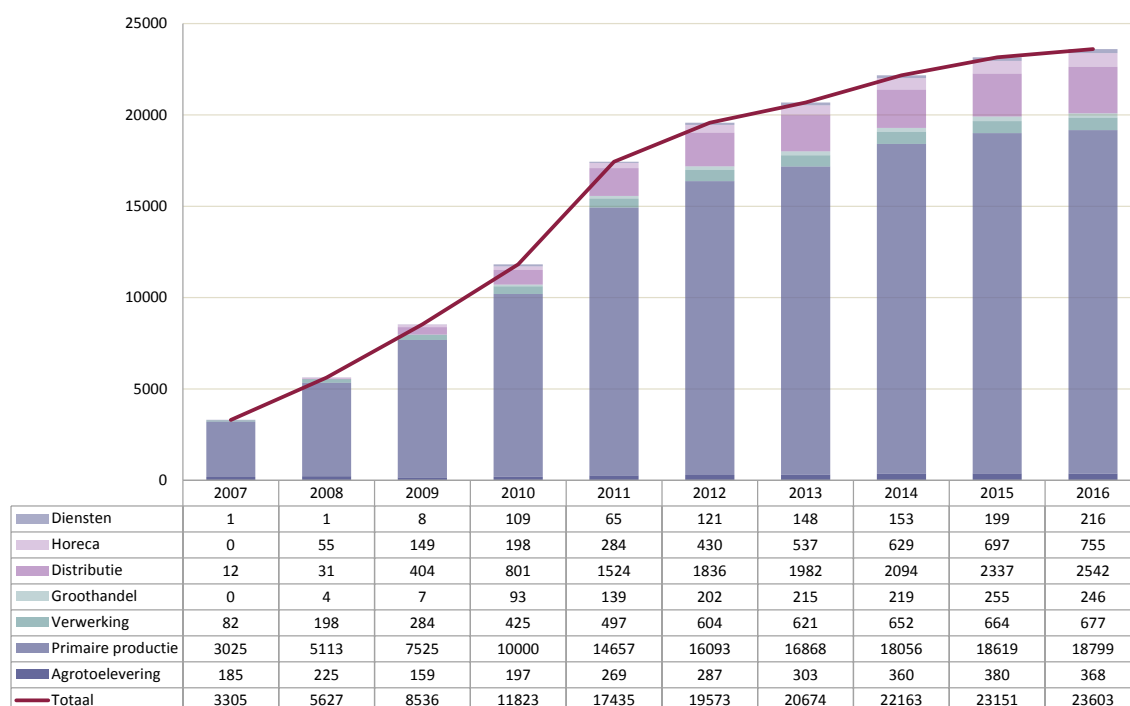
De audits zijn gebaseerd op de goedgekeurde autocontrole gidsen en worden uitgevoerd aan de hand van checklists die door het FAVV zijn opgesteld in overleg met de vertegenwoordigers van de betrokken beroepsverenigingen. In 2015 werden de specifieke checklists die van toepassing waren in de B2C vervangen 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. Sinds 2016 zijn er nu ook 7 OCI's erkend voor het uitvoeren van audits op basis van de Generieke autocontrole gids voor de B2C-sector. Gelijktijdig met de audits voor de validatie van de autocontrole kunnen deze OCI's audits uitvoeren op basis van privélastenboeken. Door deze "gecombineerde audits" kunnen de kosten worden verlaagd.

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 2016 beschikten 23.603 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 2016 zijn er dat ondertussen 3.219. 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>.

Deze door het FAVV genomen initiatieven om de bedrijven te helpen hun autocontrolesysteem in te stellen en ook de validatie er van te stimuleren, hebben tot doel de resultaten van de inspecties te verbeteren en de vastgestelde non-conformiteiten te doen verminderen, en dit dankzij een betere bewustwording van de operatoren van hun invloed op de veiligheid van de voedselketen. Dit beleid is erop gericht dat voedsel op het bord van de consument steeds veiliger wordt.

## 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

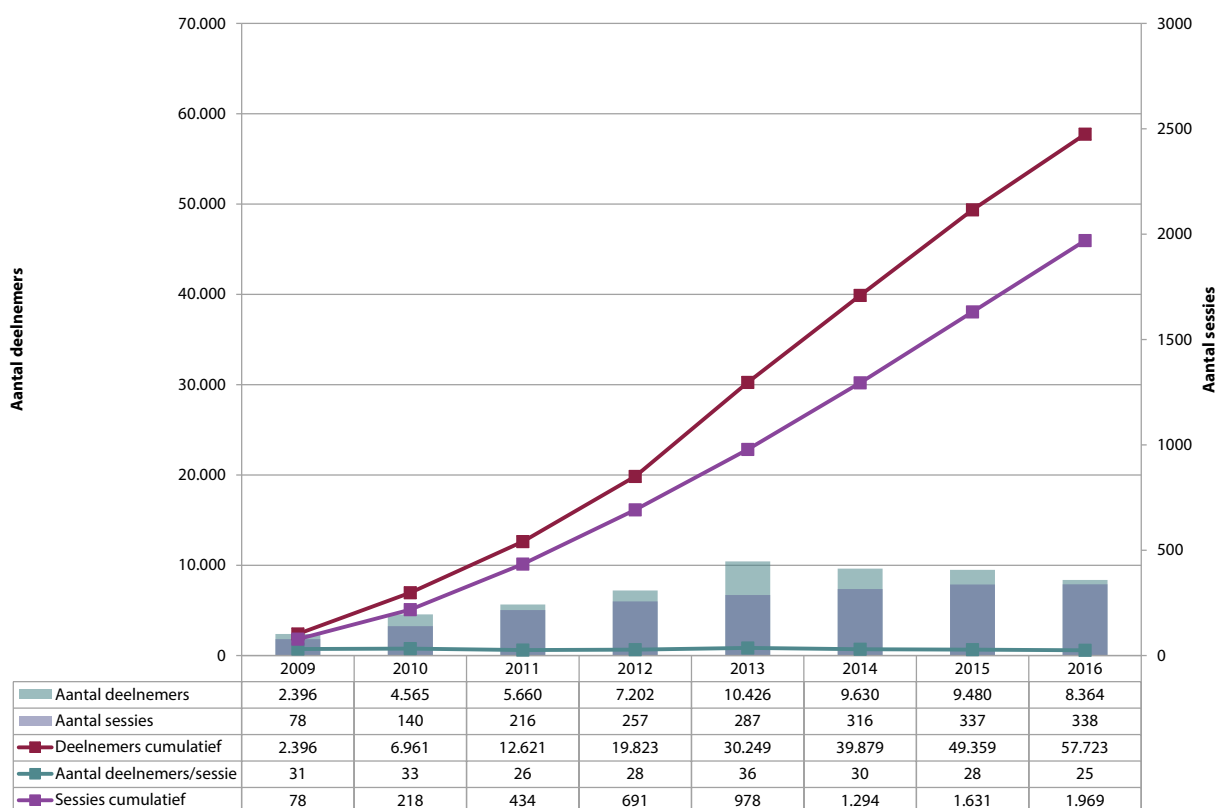
Hieronder worden enkele initiatieven opgesomd die erop gericht zijn de operatoren aan te moedigen om opleidingen te volgen en zich te informeren.

- 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 autocontrolegidsen 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.
- Om veilig voedsel te kunnen produceren worden via de wetgeving allerlei verplichtingen opgelegd aan de producenten van levensmiddelen. Voor kleine bedrijven en ondernemingen met een beperkte productie is het niet altijd evident om wegwijs te raken in de wetgeving en te voorzien in alle middelen noodzakelijk voor het waarborgen van de voedselveiligheid. Binnen het FAVV werd daarom een begeleidingscel voor kleine producenten opgericht.

## 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 talrijke opleidingssessies voor groepen van operatoren.



## 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 2016 werden 53 opleidingssessies (52 in 2015) georganiseerd voor 1.082 deelnemers (1.460 in 2015).

### Begeleidingscel

De begeleidingscel is operationeel sinds november 2016 met de komst van een coördinator. De cel staat in voor ondersteuning van bestaande initiatieven (bijv. initiatieven van de gewesten, beroepsfederaties, begeleidingscentra...) inzake begeleiding onder de vorm van de organisatie van werkvergaderingen, gerichte opleidingen, de publicatie van brochures... Op die manier kan de cel de operatoren helpen te voldoen aan de wettelijke vereisten inzake voedselveiligheid.

De begeleidingscel is ook het contactpunt voor operatoren die informatie zoeken over de wetgeving inzake voedselveiligheid. Voor een rechtstreeks contact met deze kleine bedrijven en ondernemingen neemt de cel ook deel aan verschillende evenementen en beurzen gericht naar deze doelgroep.

## 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).

### 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 Tuinbouwcoöperaties (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 een bemonsteringsplan met de garanties voor de certificering van diervoeders die geëxporteerd worden naar Macedonië, de Russische Federatie, Wit-Rusland, Kazachstan en Oekraïne. 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 2016 is BECERT operationeel in alle provincies en is het aantal beschikbare certificaten toegenomen: 22 modellen van certificaten zijn in productie eind 2016.

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 2016 werden 2.005 certificaten afgeleverd.

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

### Taskforce export

Het Voedselagentschap heeft al enkele jaren geleden het initiatief genomen om de voornaamste Belgische partners die betrokken zijn bij de export van agrovoedingsmiddelen samen te brengen. Dit moet toelaten om een gezamenlijke aanpak af te spreken bij het openen van nieuwe exportmarkten. Sinds het Ruslandembargo op landbouwproducten is de noodzaak daaraan nog duidelijker geworden en onder voorzitterschap van de FOD Buitenlandse zaken werd een taskforce opgericht om met alle stakeholders alternatieve prioritaire markten te definiëren en handelsmissies en staatsbezoeken

efficiënter aan te wenden ter promotie van de export van Belgische agrovoedingsmiddelen. Deze taskforce zit momenteel in een tweede fase. Na het identificeren van alle Belgische partners op zowel federaal als gewestelijk niveau en de spelers van de agrovoedingsketen is het nu de bedoeling om het takenpakket van eenieder beter af te lijnen om nog efficiënter en beter gecoördineerd nieuwe markten te openen.

## 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 heeft lopen om de vinger aan de pols te houden. 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. In het kader van de captatie van signalen wordt ook meer aandacht besteed aan data profilering op basis van de vele gegevens waarover het Agentschap beschikt.
- Simulatioefeningen: simulatioefeningen 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 het CGCCR regelmatig organiseert.
- 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 2016 heeft de ombudsdienst 94 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). 87% van de klachten werden binnen de 2 maanden behandeld en minder dan 27% 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 2016 werd de nadruk gelegd op 3 verbeterpunten en deze zullen een opvolging krijgen.

In 2016 heeft de ombudsdienst ook 116 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.

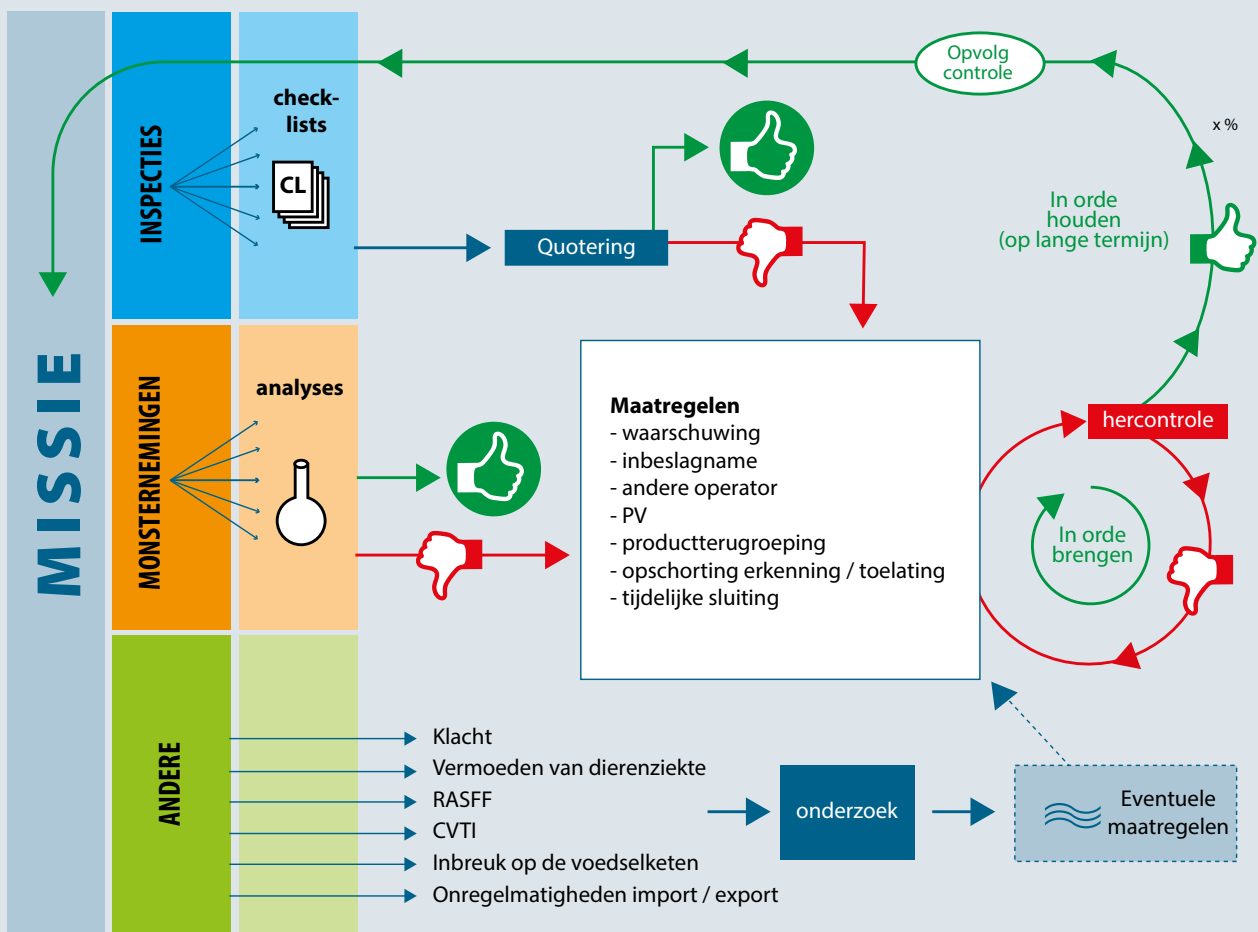
De meeste consumenten, zelfstandigen en bedrijven kennen het FAVV intussen van naam, maar zijn werking is minder bekend. Nochtans wordt heel wat informatie ter beschikking gesteld via de website van het FAVV.

### 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/](http://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.

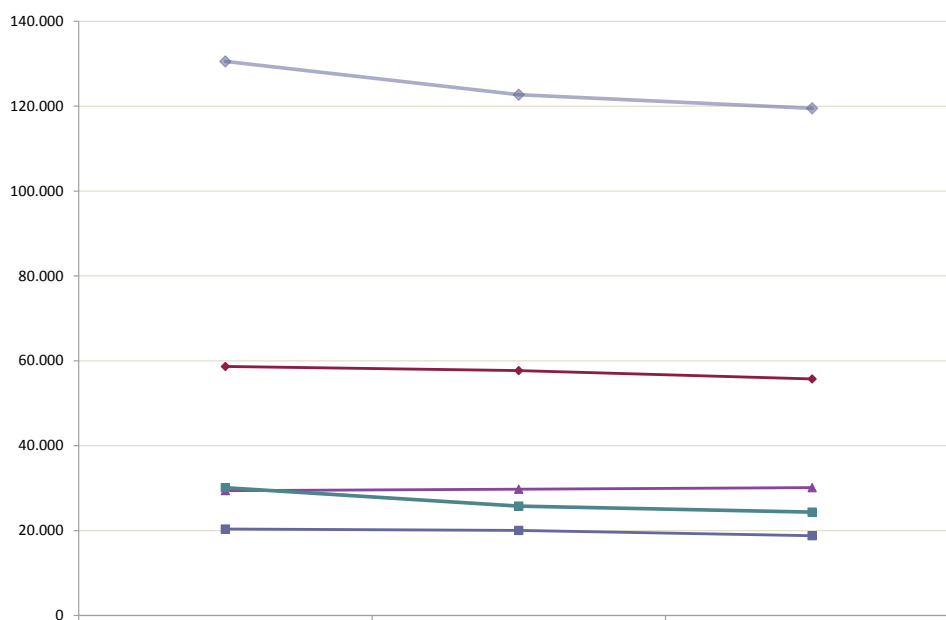
Na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er ook eventueel maatregelen getroffen worden.

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
119.487	66.038

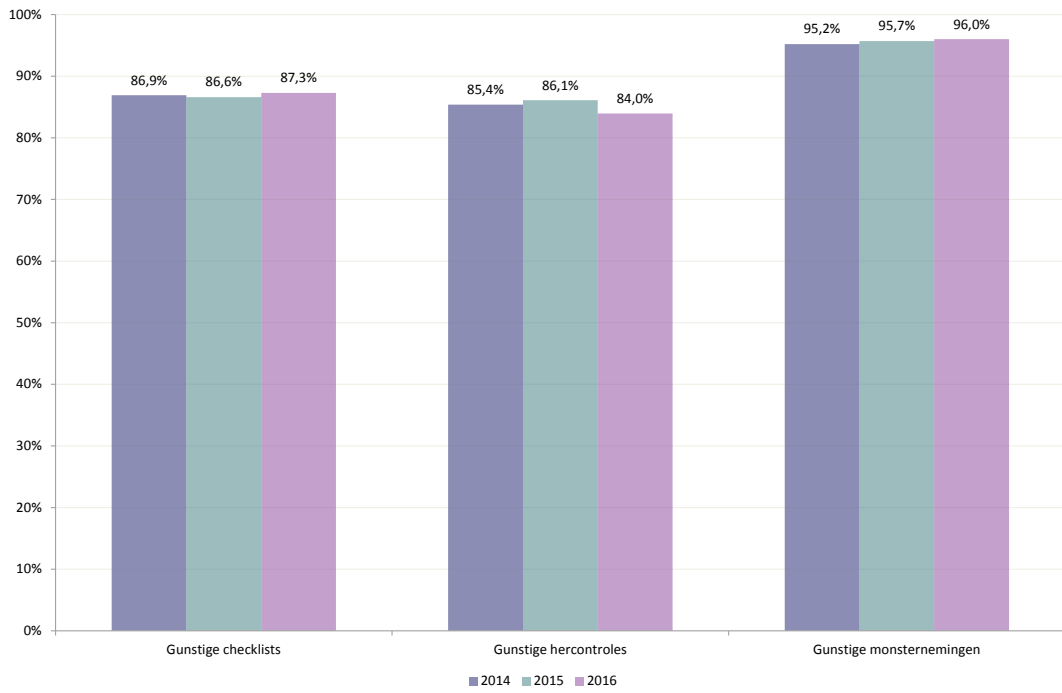


	2014	2015	2016
Missies met een checklist	58.671	57.690	55.730
Missies met een hercontrole	20.373	20.018	18.790
Missies met een monsterneming	29.408	29.762	30.125
Andere missies	30.102	25.757	24.352
Totaal	130.546	122.720	119.487

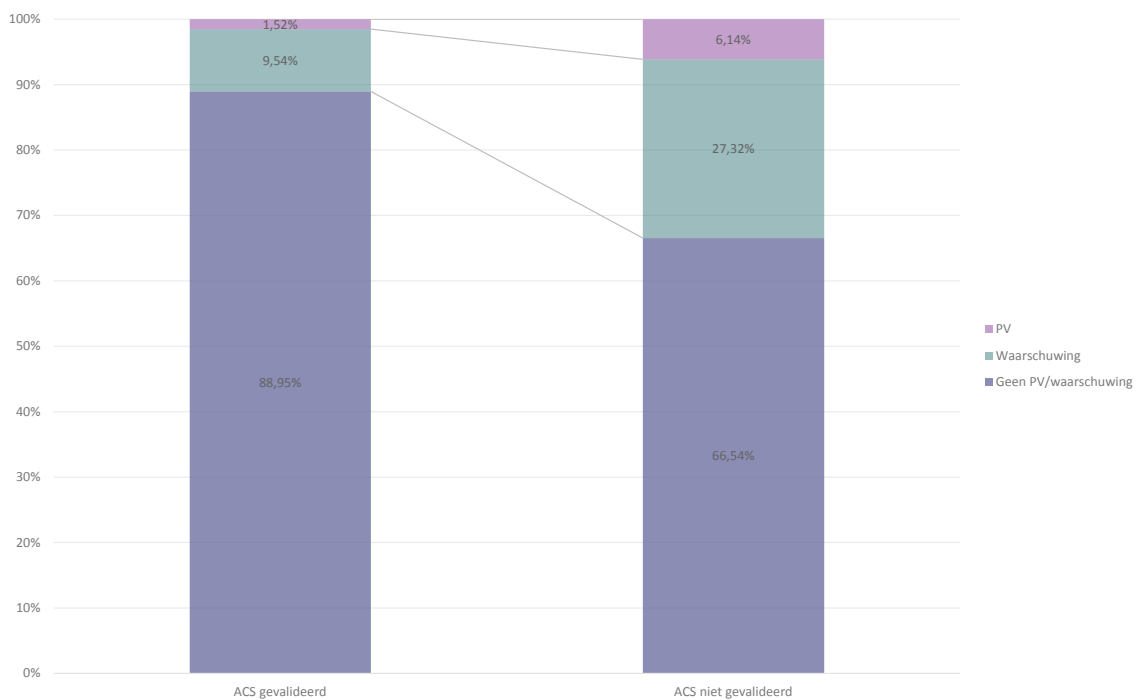
Tijdens een missie, kunnen meerdere types controles (inspecties, bemonsteringen en andere controles) gelijktijdig uitgevoerd worden. Het totaal aantal is dus lager dan de som van de verschillende controles.



**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

	2015	2016	2016 vs. 2015 (%)	CONFORMITEIT 2015 (%)	CONFORMITEIT 2016 (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	53.562	53.296	-0,5%	78,0%	78,1%
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	490	337	-31,2%	92,4%	91,7%
Autocontrolesysteem	25.456	25.152	-1,2%	78,0%	79,5%
Traceerbaarheid	39.744	40.211	+1,2%	90,1%	89,5%
Meldingsplicht	30.727	31.502	+2,5%	97,9%	98,3%
Administratieve gegevens operator	48.408	47.289	-2,3%	84,8%	87,2%
Fytosanitaire controles	3.057	2.992	-2,1%	Niet van toepassing	
Gewasbeschermingsmiddelen	2.653	2.935	+10,6%	88,5%	89,9%
Dierengezondheid	1.098	1.280	+16,6%	97,4%	95,4%
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.322	5.315	-0,1%	97,6%	97,0%
Epidemiologische bewaking	3.391	3.332	-1,7%	94,2%	94,1%
Dierenwelzijn	9.910	9.613	-3,0%	Niet van toepassing	
Vervoer levende dieren	708	894	+26,3%	99,4%	99,6%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	4.641	4.697	+1,2%	93,8%	93,3%
Etikettering	11.405	11.235	-1,5%	86,5%	87,5%
Contactmateriaal	494	587	+18,8%	84,2%	90,5%
Nevenproducten van levensmiddelen	241	1.001	+315,4%	97,9%	98,9%
Rookverbod	13.436	11.603	-13,6%	95,2%	94,9%
Vervoer	1.830	1.853	+1,3%	98,3%	97,6%
Erkenning uitvoer	129	118	-8,5%	96,9%	97,5%
Andere	-	118	-	-	83,9%
<b>Totaal</b>	<b>256.702</b>	<b>255.360</b>	<b>-0,5%</b>	<b>86,6%</b>	<b>87,3%</b>

Bij het berekenen van het totaalpercentage wordt er geen rekening gehouden met de scopes 'dierenwelzijn' en 'fyto-sanitaire controle'.



Resultaten van de analyses

	AANTAL MONSTERNEMINGEN 2016	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN 2015	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN 2016	AANTAL MAATREGELEN 2016
Additieven en aroma's	2.810	99,1%	99,3%	11
Allergenen	173	99,4%	98,8%	1
Andere	11.365	97,9%	99,4%	19
Andere contaminanten	461	95,5%	97,0%	5
Andere verboden stoffen	105	69,0%	89,5%	4
Bestraling	121	99,2%	100%	-
BSE	1.548	97,8%	96,6%	7
Contaminanten waarvoor geen norm werd vastgelegd	849	100%	100%	-
Dioxines en PCB	2.880	99,9%	99,9%	3
Geneesmiddelen	17.486	99,1%	99,2%	32
GGO's	380	99,0%	98,7%	3
Indicator microorganismen	8.865	91,3%	91,4%	146
Kwaliteit - Samenstelling	2.541	93,3%	92,8%	149
Mariene biotoxines en histamine	126	100%	100%	-
Migratie vanuit contactmaterialen	1.100	98,5%	98,5%	6
Mycotoxinen	2.088	97,9%	98,9%	12
PAK	793	100%	99,7%	1
Pathogene microorganismen	19.522	95,6%	96,0%	158
Plantengezondheid	6.038	92,5%	89,9%	123
Radioactiviteit	200	100%	100%	-
Residuen van bestrijdingsmiddelen	4.133	97,2%	97,7%	63
Zware metalen	2.321	99,3%	99,2%	10
<b>Totaal</b>	<b>85.905</b>	<b>96,5%</b>	<b>96,8%</b>	<b>753</b>

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](http://www.favv.be). Enkele markante resultaten worden in de volgende hoofdstukken beschreven.



## 3.2. Primaire productie

### Plantaardige productie

#### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	3.615	97,7%
Autocontrolesysteem	6	83,3%
Traceerbaarheid	3.575	97,6%
Meldingsplicht	3.435	99,8%
Fytosanitaire controle	2.465	Niet van toepassing
Gewasbeschermingsmiddelen	2.853	90,1%
Etikettering	13	100%
<b>Totaal (inspecties 'fyto-sanitaire controle' niet inbegrepen)</b>	<b>13.497</b>	<b>97,0%</b>

#### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	288
PV's	136
Inbeslagnemingen	232
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	14
Andere	26
<b>Totaal</b>	<b>696</b>

Hierboven vallen landbouwbedrijven (groenten, fruit, akkerbouwgewassen, kiemgroenten...), bosbouwbedrijven, sierteeltbedrijven, tuinaannemers, loonwerkers voor land- en tuinbouw, houtbewerkingsbedrijven, plantentuinen en groene

zones, boomkwekerijen, alsook exploitanten die gewasbeschermingsmiddelen importeren voor eigen gebruik.

De resultaten liggen in dezelfde lijn als deze van 2015.

**Dierlijke productie – Houden van dieren***Inspectieresultaten*

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	7.321	97,9%
Autocontrolesysteem	99	96,0%
Traceerbaarheid	7.546	88,3%
Meldingsplicht	3.650	99,9%
Dierengezondheid	960	94,6%
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.186	97,0%
Epidemiologische bewaking	3.301	94,2%
Dierenwelzijn	5.204	Niet van toepassing
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	3	100%
Andere	118	83,9%
<b>Totaal (inspecties 'dierenwelzijn' niet inbegrepen)</b>	<b>28.184</b>	<b>94,8%</b>

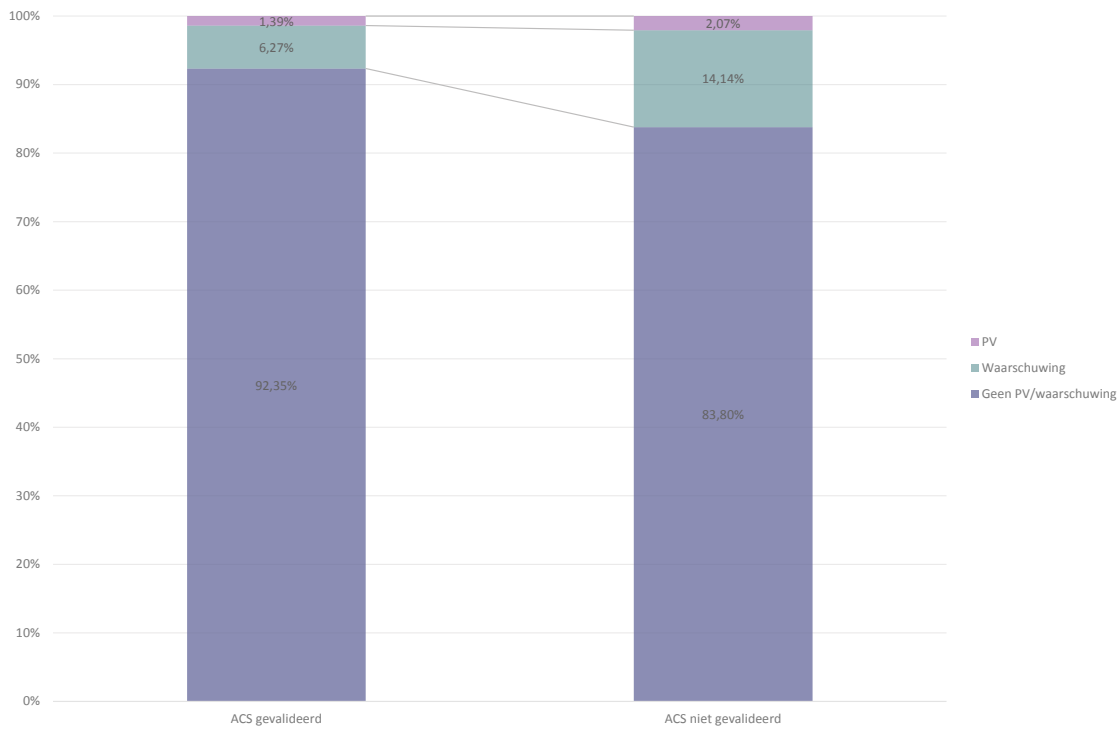
*Maatregelen*

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	1.169
PV's	107
Inbeslagnemingen	77
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	57
Andere	31
<b>Totaal</b>	<b>1.441</b>

In 2016 waren de controles van de "Infrastructuur" en "Traceerbaarheid" in varkensbedrijven minder gunstig. De vaakst voorkomende non-conformiteiten hadden te maken met het ontbreken van een goed werkend voetbad en een wasbak (Infrastructuur) en met het verplaatsingsdocument, de niet-naleving op het terrein van de categorie en het aantal varkens zoals ze in Sanitel geregistreerd staan en het bezoekersregister (Traceerbaarheid).

De resultaten van de inspecties met betrekking tot "Geneesmiddelen en begeleiding" en in het kader van de "Dierengezondheid bij pluimvee" zijn minder gunstig gebleken in 2016. De non-conformiteiten die het vaakst werden vastgesteld hadden te maken met de niet-naleving van de vereisten betreffende de bedrijfsbegeleiding, meer bepaald het ondertekenen van het geneesmiddelenregister door de dierenarts en het opstellen van een viermaandelijks evaluatieverslag.

De resultaten van de missies in de primaire productie 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](http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm). MRL zijn geen toxicologische limieten.

Een overschrijding van de MRL betekent niet noodzakelijk - en zelfs zelden - een gevaar voor de consument, maar is een teken van verkeerd gebruik van het bestrijdingsmiddel. 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 MONSTER-NEMINGEN	GUNSTIGE MONSTER-NEMINGEN*	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN *2015 vs 2016
Babyvoeding	Controleplan**	167	100%	+1,1%
	Opvolging van non-conformiteiten***	1	100%	=
Diervoeders	Controleplan**	105	97,1%	-2,0%
	Opvolging van non-conformiteiten***	3	100%	=
Groenten, fruit, granen en andere plantaardige producten	Controleplan**	2.129	97,8%	+0,5%
	Opvolging van non-conformiteiten***	102	70,6%	-5,3%
	Verordening 669/2009****	255	94,5%	-0,1%
Producten van dierlijke oorsprong	Controleplan**	1.027	99,9%	=
	Opvolging van non-conformiteiten***	2	100%	=
Verwerkte producten van plantaardige oorsprong	Controleplan**	230	99,6%	+1,6%
Water Food en Non-Food	Controleplan**	112	99,1%	+1,2%
<b>Totaal</b>		<b>4.133</b>	<b>97,7%</b>	<b>+0,5%</b>

\* rekening houdend met de onzekerheid van het resultaat

\*\* 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

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

OORSPRONG VAN DE PRODUCTEN	GUNSTIGE MONSTERNEMINGEN
België	97,6%
Lidstaten EU	99,7%
Derde landen	95,9%

### 3.2.2. Fytosanitaire controles

In 2016 heeft het FAVV 6.038 analyses uitgevoerd op planten, plantaardige producten, grond en andere materialen die drager kunnen zijn van schadelijke organismen; 89.9% 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 gerafelde 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. Hoevezuivelaars

#### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	194	88,7%
Autocontrolesysteem	121	94,2%
Traceerbaarheid	124	96,8%
Meldingsplicht	163	100%
Etikettering	151	92,7%
<b>Totaal</b>	<b>753</b>	<b>94,2%</b>

#### Maatregelen

	NOMBRE DES MESURES
Waarschuwingen	30
PV's	5
Inbeslagnemingen	1
Andere	1
<b>Totaal</b>	<b>37</b>

Hieronder vallen de hoevezuivelaars die voornamelijk rechtstreeks aan de consument verkopen.

Hoewel de situatie in deze sector goed is, wordt een lichte verslechtering van de inspectieresultaten vastgesteld ten opzichte van het voorgaande jaar.

### 3.2.4. Diergezondheid

België is officieel vrij van verschillende ziekten bij rundvee en varkens: runderleucose (sinds 1 juli 1999), runderbrucellose en rundertuberculose (sinds 25 juni 2003), de ziekte van Aujeszky (sinds 4 oktober 2011). België is eveneens vrij van tal van andere ziekten, zoals mond- en klauwzeer, hondsdoelheid, hoogpathogene aviaire influenza (laatste geval in 2003), Newcastle Disease bij pluimvee, klassieke varkenspest en blauwtong (sinds 15 februari 2012).

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 is erop gericht 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 dierenziektes. 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 uitroeiingprogramma'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.

#### **Runderbrucellose**

Na het brucellose-incident einde 2010 en begin 2012 met een laatste haard begin 2013 werd geen enkele haard van runderbrucellose meer vastgesteld.

Het bewakingsprogramma voorziet een verplicht onderzoek bij verwerpingen en ook een onderzoek van bepaalde veehouderijen geselecteerd op basis van een risicoanalyse:

- beslagen waarin runderen werden binnengebracht uit niet officieel-vrije lidstaten of derde landen;
- beslagen waarin op jaarbasis geen enkel geval van verwerping werd onderzocht; en
- beslagen omwille van andere sanitaire en epidemiologische redenen.

Het tweemaal per jaar screenen van alle melkveebedrijven door het onderzoek van tankmelk werd opnieuw uitgevoerd. In 2016 waren alle resultaten gunstig.

#### **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 2016 werden 2 haarden van tuberculose bij runderen vastgesteld. Na de detectie van een eerste haard in de provincie Henegouwen op 30 september 2016 werden 48 contactbeslagen opgevolgd via een algemene staltuberculatie. Op 12 december 2016 werd tuberculose vastgesteld in een contactbeslag van de eerste haard. In het kader van het epidemiologisch onderzoek en de tracering van deze tweede haard werden 90 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 2016 werden 10.209 verwerpingen onderzocht bij runderen. Dit betekent een daling ten opzichte 2015 (11.884) waar de start van het BVD-bestrijdingsprogramma met een verplicht onderzoek van de foetus een stijging van het

aantal abortusonderzoeken veroorzaakt had. Het aantal abortusonderzoeken blijft hoog dankzij de financiering door het FAVV van de onderzoeken uitgevoerd in het kader van het abortusprotocol en door het feit dat de materialen voor onderzoek worden opgehaald. Geen enkel geval van brucellose werd vastgesteld. De geïdentificeerde ziekteverwekkers waren: Neospora, Trueperella pyogenes, BVD, Listeria monocytogenes, de veroorzaken van Q-koorts, Salmonella.



### 3.2.5. 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. Deze initiatieven hebben een daling van bijna 16% in de verkoop van antibiotica tussen 2011 en 2015 teweeg gebracht. Alle betrokken partijen zijn voorstander om het proces te versnellen.

#### **2016 – Sleuteljaar van autoregulatie naar coregulatie**

In 2016 werd het Convenant tussen de Federale Overheid (vertegenwoordigd door de federale ministers van volksgezondheid, Maggie De Block, en van landbouw, Willy Borsus, in het kader van het “One Health approach”) en de betrokken sectorpartners betreffende de vermindering van het gebruik van antibiotica in de dierlijke sector ondertekend. Het convenant formaliseert het akkoord van de betrokken partijen over de door AMCRA voorgestelde reductiedoelstellingen voor het gebruik van antibiotica op te volgen en om de implementatie van autoregulerende maatregelen te stimuleren. Het gaat hier om een reductie van 50% in het gebruik van antibiotica in het algemeen tussen 2011 en 2020, een reductie van 75% in het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica tussen 2011 en 2020 en een reductie van 50% in het gebruik van met antibiotica gemedicineerde voeders tussen 2011 en 2017. Een beheerscomité, samengesteld uit de vertegenwoordigers van alle betrokken partijen, volgt de implementatie van de door de sectoren en overheid voorgestelde maatregelen op. Het koninklijk besluit dat de omkadering van het gebruik in de diergeneeskunde van de voor de dieren- en volksgezondheid kritisch belangrijke antibiotica vastlegt werd midden 2016 gepubliceerd. De verplichte centrale registratie van het gebruik van antimicrobiële middelen wordt een feit begin 2017.

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. De Europese resultaten worden jaarlijks gepubliceerd door de EFSA.



### 3.2.6. Slachten

Alle dieren 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	544.952	2.060 (0,4%)
Kalveren	368.793	246 (0,1%)
Varkens	11.212.480	31.144 (0,3%)
Paarden	6.086	31 (0,5%)
Schape	142.589	176 (0,1%)
Geiten	12.860	59 (0,5%)
Gevogelte	310.239.266	3.583.879 (1,2%)
Konijnen	2.910.926	53.092 (1,8%)
Gekweekte hertachtigen	937	1 (0,01%)
Loopvogels	168	0 (0%)

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. Als een inbreuk wordt vastgesteld op het vlak van dierenwelzijn, dan worden de gewesten hiervan op de hoogte gebracht.

#### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	630	85,7%
Autocontrolesysteem	311	89,1%
Traceerbaarheid	314	97,5%
Meldingsplicht	303	100%
Dierenwelzijn	1.952	Niet van toepassing
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	299	94,3%
Etikettering	299	99,3%
Vervoer	271	97,8%
<b>Totaal (inspecties 'dierenwelzijn' niet inbegrepen)</b>	<b>2.427</b>	<b>93,5%</b>





*Maatregelen*

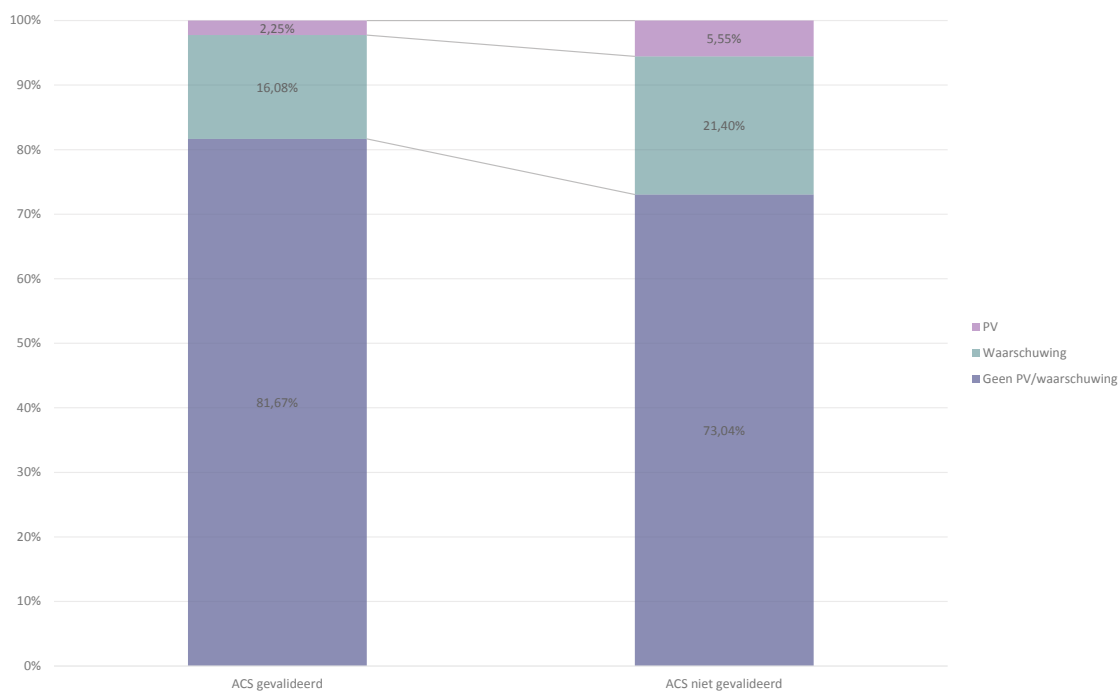
	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	103
PV's	16
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	2
Andere	4
<b>Totaal</b>	<b>125</b>

### 3.3. Verwerking van producten

Resultaten van de 4.982 missies bij 4.368 operatoren in verwerkingsbedrijven

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	8.592	89,6%
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	308	93,5%
Autocontrolesysteem	3.889	88,6%
Traceerbaarheid	4.234	93,6%
Meldingsplicht	3.595	98,6%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	1.894	97,6%
Etikettering	5.703	92,5%
Nevenproducten van levensmiddelen	1.001	98,9%
Vervoer	1.576	97,7%
<b>Totaal</b>	<b>30.792</b>	<b>92,9%</b>

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



*Maatregelen*

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwing	1.021
Pro justitia inbreuk	247
Definitief beslag	167
Tijdelijke sluiting	1
Procedure opschorting of intrekking erkenning	8
Maatregel andere operator	18
Andere	61
<b>Totaal</b>	<b>1.523</b>

De resultaten zijn globaal bevredigend en vergelijkbaar met die van 2015.



## Uitsnijderijen

### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.249	87,3%
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	33	100%
Autocontrolesysteem	497	90,1%
Traceerbaarheid	543	93,7%
Meldingsplicht	502	98,4%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	502	97,4%
Etikettering	813	96,2%
Vervoer	249	96,4%
<b>Totaal</b>	<b>4.388</b>	<b>93,1%</b>

### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	113
PV's	38
Inbeslagnemingen	15
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	2
Andere	3
<b>Totaal</b>	<b>171</b>

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2015.

**Vleesproducten***Inspectieresultaten*

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.212	91,6%
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	156	92,9%
Autocontrolesysteem	963	91,3%
Traceerbaarheid	825	94,5%
Meldingsplicht	886	99,0%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	884	98,3%
Etikettering	1.439	96,4%
Vervoer	791	98,5%
<b>Totaal</b>	<b>8.156</b>	<b>94,9%</b>

*Maatregelen*

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	175
PV's	48
Inbeslagnemingen	20
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	3
Andere	8
<b>Totaal</b>	<b>254</b>

Deze inspectieresultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2015.

### 3.4. Distributie van levensmiddelen

#### Groothandel

##### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.077	89,9%
Autocontrolesysteem	1.475	91,4%
Traceerbaarheid	1.385	92,4%
Meldingsplicht	1.926	98,6%
Fytosanitaire controle	122	Niet van toepassing
Etikettering	2.257	91,9%
Nevenproducten van levensmiddelen	254	99,6%
<b>Totaal (inspecties 'fyto-sanitaire controle' niet inbegrepen)</b>	<b>9.374</b>	<b>93,0%</b>

##### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	393
PV's	98
Inbeslagnemingen	44
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	4
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	12
Andere	20
<b>Totaal</b>	<b>571</b>

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2015.

**Slagerijen***Inspectieresultaten*

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.466	65,2%
Autocontrolesysteem	2.175	89,4%
Traceerbaarheid	2.225	88,0%
Meldingsplicht	2.003	99,2%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	2.170	91,3%
Etikettering	943	84,0%
<b>Totaal</b>	<b>11.982</b>	<b>85,7%</b>

*Maatregelen*

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	861
PV's	210
Inbeslagnemingen	44
Tijdelijke sluitingen	7
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	8
Andere	36
<b>Totaal</b>	<b>1.167</b>

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2015, behalve voor wat betreft de inspecties m.b.t. de traceerbaarheidseisen die minder goed waren. Voor wat betreft meldingsplicht werd een verbetering vastgesteld.

## Bakkerijen

### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.355	58,9%
Autocontrolesysteem	1.040	80,9%
Traceerbaarheid	1.070	86,1%
Meldingsplicht	1.000	97,4%
Etikettering	276	80,4%
<b>Totaal</b>	<b>4.741</b>	<b>79,2%</b>

### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	497
PV's	157
Inbeslagnemingen	14
Tijdelijke sluitingen	10
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	4
Andere	30
<b>Totaal</b>	<b>712</b>

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2015.



**Overige detailhandel (met uitzondering van viswinkels en transport)***Inspectieresultaten*

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	7.276	75,4%
Autocontrolesysteem	3.240	83,0%
Traceerbaarheid	4.127	89,0%
Meldingsplicht	4.063	97,5%
Etikettering	3.110	78,4%
<b>Totaal</b>	<b>21.816</b>	<b>83,6%</b>

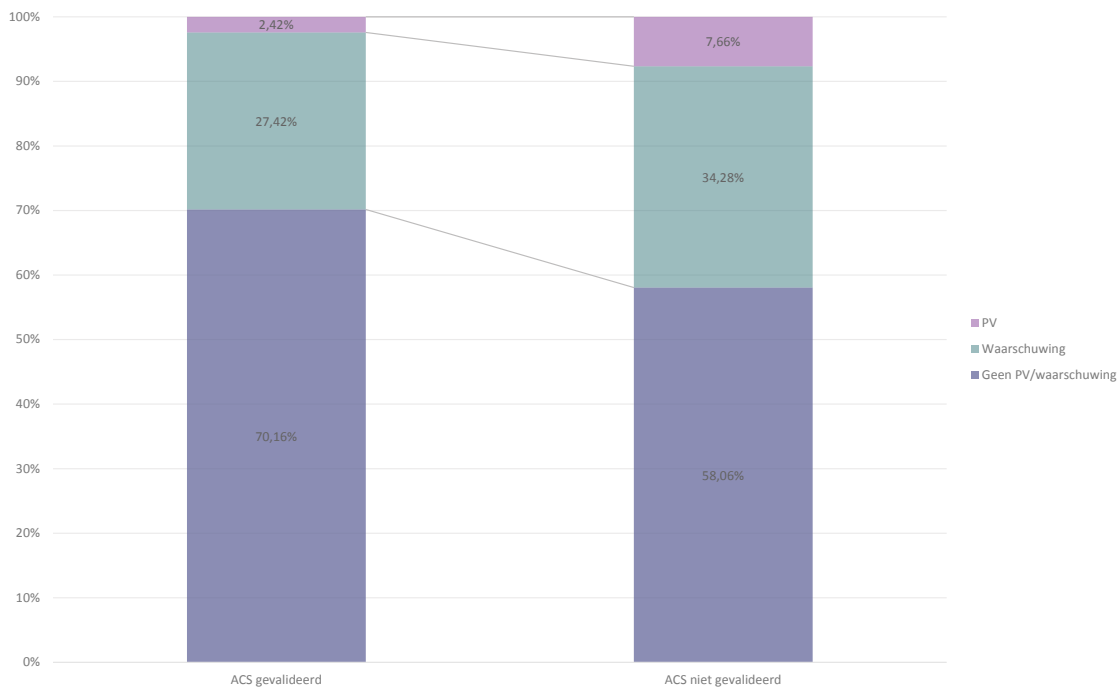
*Maatregelen*

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	2.311
PV's	521
Inbeslagnemingen	141
Tijdelijke sluitingen	14
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	62
Andere	92
<b>Totaal</b>	<b>3.142</b>

Voor de resultaten van de controles betreffende de implementatie van het autocontrolesysteem en meldingsplicht werd een verbetering vastgesteld ten opzichte van 2015.

### 3.5. 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

De globale inspectieresultaten zijn gelijkaardig aan deze voor 2015, met uitzondering voor deze m.b.t. traceerbaarheid die minder goed zijn.

Net zoals in 2015 hadden de voornaamste zware non-conformiteiten op vlak van hygiëne betrekking op:

- de niet-naleving van de koudeketen en de temperaturen van gekoelde levensmiddelen (9,7%);
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (9,5%);
- de aanwezigheid van bedorven levensmiddelen of levensmiddelen waarvan de consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (7,5%);
- gebrekkige persoonlijke hygiëne en/of het dragen van ongeschikte of vuile kledij (7,0%); en
- de ontthooing van levensmiddelen onder ongeschikte omstandigheden (5,9%).

De voornaamste niet-conformiteit voor ambulante handelaars is het ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water, vloeibare zeep en een hygiënisch handdroogstelsel (19,5%).

### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	13.801	61,8%
Autocontrolesysteem	9.224	68,1%
Traceerbaarheid	9.114	85,2%
Meldingsplicht	8.637	97,4%
Rookverbod	11.263	95,0%
<b>Totaal</b>	<b>52.039</b>	<b>80,1%</b>

### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	5.190
PV's	1.294
Inbeslagnemingen	112
Tijdelijke sluitingen	23
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	2
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	27
Andere	207
<b>Totaal</b>	<b>6.855</b>

## Grootkeukens

### Inspectieresultaten

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	5.556	79,9%
Autocontrolesysteem	3.875	87,8%
Traceerbaarheid	4.100	92,9%
Meldingsplicht	3.918	99,0%
<b>Totaal</b>	<b>17.449</b>	<b>89,0%</b>

De globale inspectieresultaten zijn gelijkaardig aan deze voor 2015. Er is een verbetering van de inspectieresultaten m.b.t. het autocontrolesysteem. Ook de resultaten voor infrastructuur, inrichting en

hygiëne in een aantal grootkeukens, en voornamelijk in de scholen, zijn verbeterd, terwijl deze in de ziekenhuizen en gevangenissen minder goed zijn.

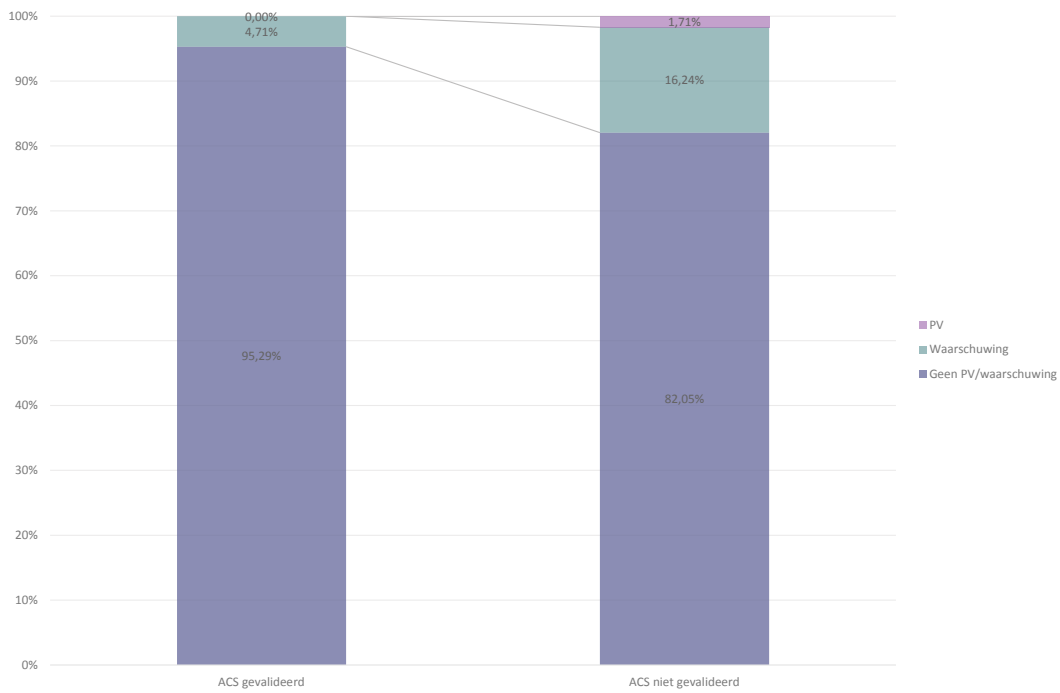
### Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	1.450
PV's	90
Inbeslagnemingen	5
Tijdelijke sluitingen	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	20
Andere	37
<b>Totaal</b>	<b>1.603</b>



### 3.6. Contactmaterialen

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



Resultaten van de 670 missies bij de 667 fabrikanten en groothandelaars van materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen

	AANTAL CHECKLISTS	GUNSTIGE CHECKLISTS
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	248	87,9%
Autocontrolesysteem	247	89,5%
Traceerbaarheid	250	96,4%
Meldingsplicht	246	95,9%
Etikettering	102	89,2%
Contactmateriaal	587	90,5%
<b>Totaal</b>	<b>1.680</b>	<b>91,5%</b>

Maatregelen

	AANTAL MAATREGELEN
Waarschuwingen	99
PV's	10
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	2
<b>Totaal</b>	<b>111</b>

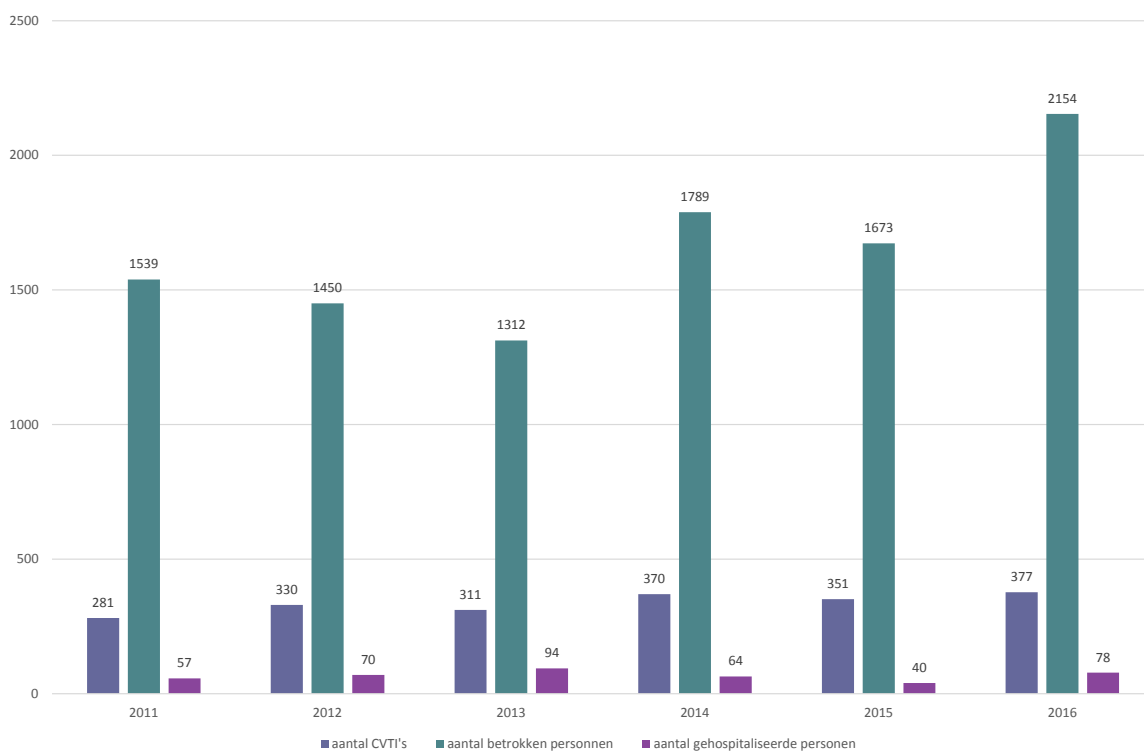
De resultaten voor 2016 zijn globaal vergelijkbaar met deze voor 2015. Voor wat betreft meldingsplicht en de specifieke vereisten met betrekking tot contactmaterialen werd een verbetering vastgesteld.

### 3.7. 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.

In 2016 werden er 377 CVTI's gemeld: 2.154 personen waren betrokken, waarvan er 78 gehospitaliseerd werden. In 2016 waren er geen overlijdens als gevolg van een gemelde CVTI. De stijging van het aantal betrokkenen t.o.v. voorgaande jaren is te wijten aan enkele uitbraken waarbij relatief veel personen bij betrokken waren.

Aantal gemelde CVTI's





In slechts 3,4% 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	AANTAL OVERLIJDENS	% BETROKKEN	VERDACHTE OORSPRONG
Campylobacter	3	6	4	0	0,45	Niet gekend
Clostridium perfringens	4	302	0	0	13,53	Stoofvlees, vol-au-vent, gemengde voeding
Coagulase positive staphylococcus	2	25	2	0	1,21	Kaas, varkensvlees en afgeleide producten
E. coli O157:H7/VTEC	2	14	2	0	0,72	Kaas
Norovirus	7	205	6	0	9,45	Rundsvlees en afgeleide producten, schaaldieren, leidingwater
Salmonella	2	139	41	0	8,06	Eieren en eiprodukten
Ongekend	357	1.463	23	0	66,58	Ongekend
<b>Total</b>	<b>377</b>	<b>2.154</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

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.



### 3.8. Controles bij invoer

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

	2014	2015	2016
Levende dieren	3.147 (0,8%)	13.361 (0,2%)	13.353* (0,2%)
Levensmiddelen	25.045 (0,5%)	24.681 (0,4%)	22.737 (0,6%)
Planten, plantaardige producten	17.744 (0,5%)	19.832 (1,0%)	15.764 (0,9%)
Producten niet bestemd voor humane consumptie	2.174 (0,8%)	2.353 (0,6%)	2.425 (0,9%)
<b>Totaal</b>	<b>48.110 (0,5%)</b>	<b>60.227 (0,6%)</b>	<b>54.279 (0,6%)</b>

\* waarvan 10.028 zendingen van vis 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 2016 werden 483 analyses uitgevoerd bij 3.299 zendingen op ingevoerde groenten, fruit (incl. tuinkruiden), specerijen, noten, etc.; 18 zendingen werden geweigerd voor niet-conforme resultaten: aanwezigheid van residuën van bestrijdingsmiddelen (14), mycotoxines (3) en micro-organismen (1).

## Controles bij import in het kader van beschermende maatregelen

Wanneer blijkt dat bepaalde levensmiddelen en diervoeders van niet-dierlijke oorsprong, ingevoerd uit bepaalde derde landen, mogelijk een ernstig risico voor de gezondheid van mens, dier of milieu inhouden en dat het risico niet op afdoende wijze kan worden beheerst, kan de Europese Commissie bijzondere voorwaarden vaststellen onder vorm van beschermende maatregelen. De betrokken 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 2016 werden in België 1.299 zendingen aangemeld voor invoer, hiervan werden 177 zendingen bemonsterd: 33 zendingen werden geweigerd, waarvan 24 wegens niet-conforme documenten. Deze beschermende maatregelen zijn gericht op de controle van:

- aflatoxines op dopvruchten (aardnoten, pistachenoten, hazelnoten), gedroogde vijgen en pasta's van deze producten, nootmuskaat en watermeloenpitten uit bepaalde derde landen (Ghana, India, Iran, China, Egypte, Nigeria, Turkije, Indonesië, Brazilië): 141 van de 892 aan te melden zendingen werden bemonsterd, 32 werden geweigerd (waarvan 23 wegens niet-conforme documenten);
- pentachloorfenol (PCP) in guargom en afgeleide producten uit India: 11 van de 211 zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- GGO's in rijst en rijstproducten uit China: 11 van de 12 zendingen werden bemonsterd en waren conform, 1 zending werd geweigerd wegens niet-conforme documenten;
- radio-activiteit van levensmiddelen uit Japan ten gevolge het nucleair incident in Fukushima: 11 van de 173 aan te melden zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- residu's van bestrijdingsmiddelen op okra uit India: 3 van de 11 zendingen werden bemonsterd en waren conform.



### 3.9. 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*

	2014	2015	2016
Onderzoeken ingesteld naar fraude	404	522	562
Deelnames aan een wegcontrole	47	18	59
Bemonsteringen in landbouwbedrijven	66	58	98
Bemonsteringen in slachthuizen	452	452	51
Specifieke acties	34	23	21
Informatieoverdrachten naar andere diensten	76	113	85
Overtredingen	225	168	209

### 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 2016 (24 in 2013, 28 in 2014 en 38 in 2015) werden door het FAVV, het FAGG en de FOD Volksgezondheid producten in beslag genomen bij 663 reizigers (291 in 2014 en 468 in 2015)*

	2014	2015	2016
Levensmiddelen (vlees, vis, melkproducten, fruit, ...)	724 kg	1.915 kg	2.156 kg
Stuks met cosmetica	1.241	1.670	972
Dozen geneesmiddelen	1.322	1.211	2.060

In het kader van de sensibiliseringscampagne voor de preventie van hondsdolheid werden controles op huisdieren uitgevoerd: 331 honden en katten werden gecontroleerd in 2016, tegen 67 in 2015; 9 dieren werden in quarantaine geplaatst wegens het niet respecteren van de wachttijd na een vaccinatie.

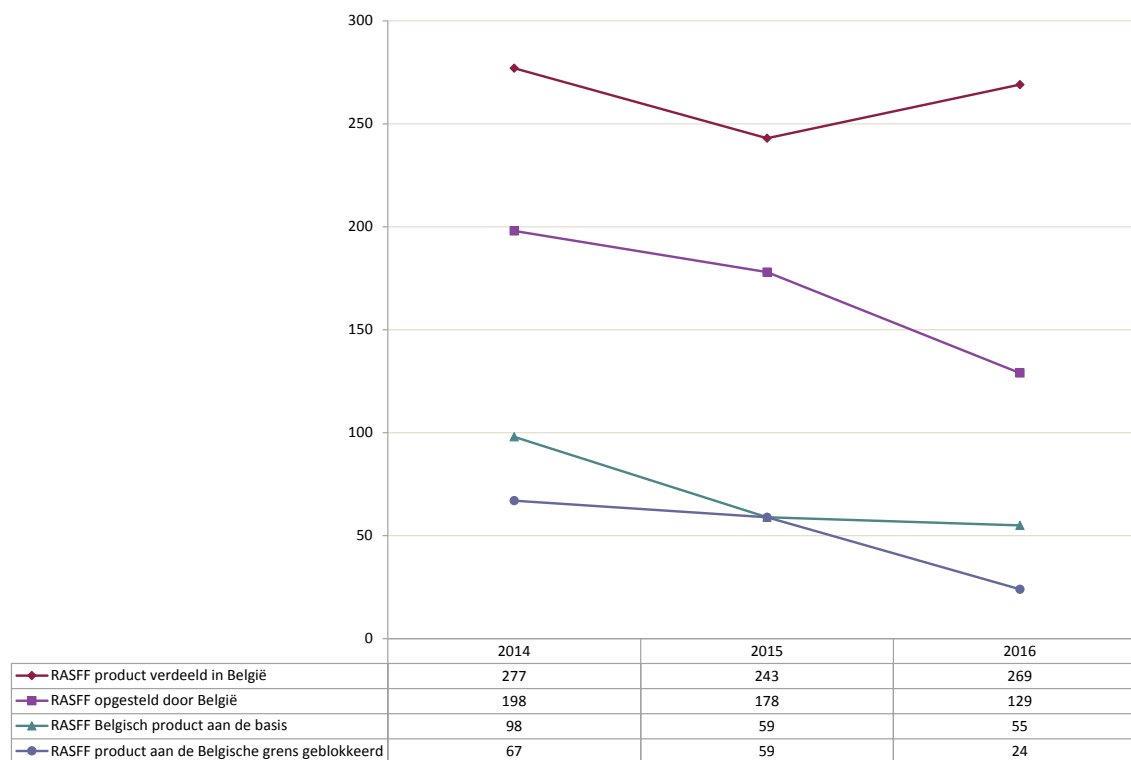
Naar aanleiding van de Dog Show te Brussel werd een speciale actie uitgevoerd: gedurende 3 dagen werden 277 honden en katten gecontroleerd, hoofdzakelijk afkomstig van Derde landen.

### 3.10. Meldingen en gevolgen van controles

#### 3.10.1. RASFF

Via het Rapid Alert System for Food & Feed (RASFF) werden er in 2016 door alle lidstaten van de EU samen 2.993 meldingen gedaan (3.133 in 2013, 3.090

in 2014, 2.961 in 2015) van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier.



Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2016 volgens gevaar

	RASFF
Mycotoxines	25,6%
Pathogene micro-organismen	20,2%
Pesticideresidu's	11,6%
Residu's van diergeneesmiddelen	7,8%
Zware metalen	7,0%



Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2016 volgens product

	RASFF
Diervoeders	17,7%
Noten en afgeleide producten	16,9%
Fruit en groenten	12,3%
Vlees(producten) van gevogelte	7,7%
Vis en visserijproducten	6,2%

### 3.10.2. 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 14% ten opzichte van 2015.

### 3.10.3. Gevolgen gegeven aan non-conformiteiten

*Maatregelen als gevolg van non conformiteiten*

	2014	2015	2016
Waarschuwingen	15.557	16.129	15.862
PV's	6.092	6.391	6.974
Inbeslagnemingen	1.761	1.521	1.555
Tijdelijke sluitingen	79	106	127
Bedrag administratieve boetes	2.915.695,00€	3.010.935,00 €	3.802.300,00 €

#### **Inbeslagnemingen**

	HOEVEELHEDEN 2014	HOEVEELHEDEN 2015	HOEVEELHEDEN 2016
Granen en bakkerijproducten	289 ton	12.489 ton	2.066 ton
Diervoeder	520 ton	28 ton	379 ton
Groenten en fruit	560 ton	18 ton	145 ton
Visserijproducten	12 ton	16 ton	144 ton
Planten en vermeerderingsmateriaal	15 ton	30 ton	122 ton
Vlees en vleesproducten	116 ton	60 ton	103 ton
Verwerkte dierlijke producten	2 ton	19 ton	26 ton
Bestrijdingsmiddelen	4,6 ton	12 ton	3,5 ton
Diverse levensmiddelen	1.522 ton	1.356 ton	151 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.

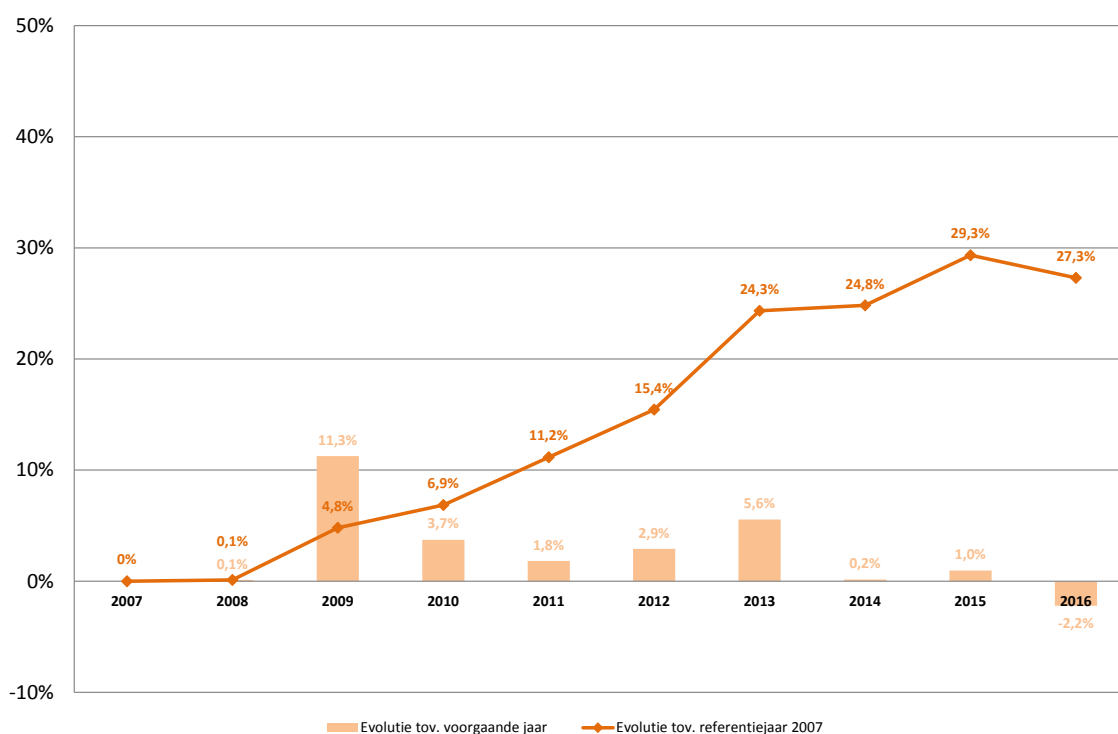
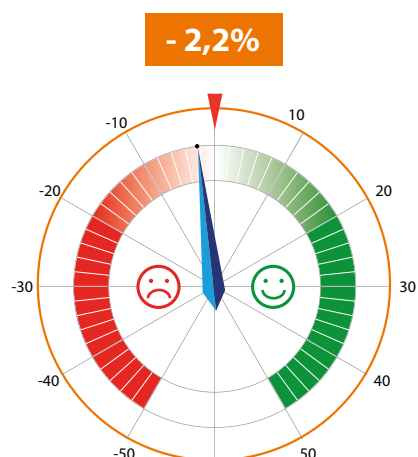
De barometers maken steeds een vergelijking met het vorige jaar en steunen op indicatoren die berekend worden aan de hand van meetbare parameters die nauwgezet werden gekozen. De meeste van die indicatoren steunen op de resultaten van het controleprogramma van het FAVV.

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

De barometer geeft in 2016 voor het eerst sinds haar berekening een achteruitgang weer van de voedselveiligheid. Deze negatieve evolutie (-2,2% ten opzichte van 2015) is voornamelijk het gevolg van een toename van het aantal personen getroffen door een collectieve voedseltoxi-infectie en van het aantal gerapporteerde listeriosegevallen bij de mens.

2015 | 2016



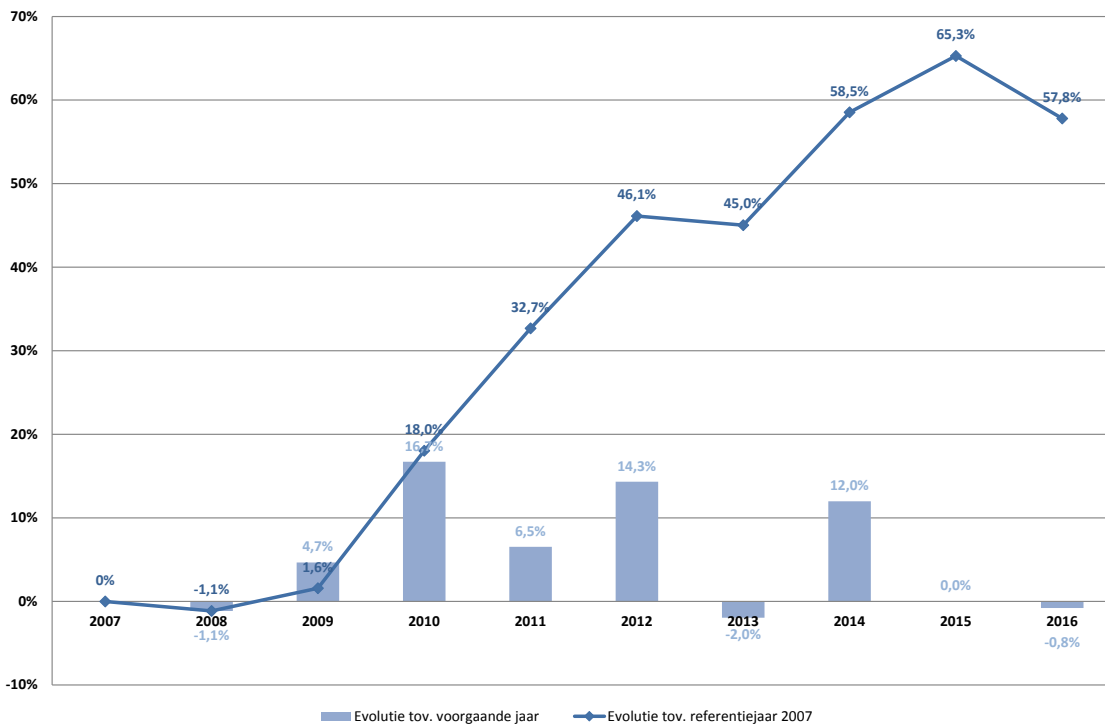
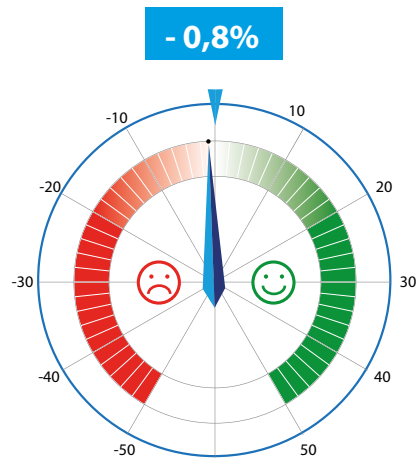
Beide indicatoren hebben een relatief grote impact op het finale barometerresultaat. Daarnaast is er ook een lichte afname van het aantal gunstige inspecties van de traceerbaarheid en een iets minder gunstige situatie voor wat betreft de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen in Belgische producten, ofschoon de conformiteit van de producten nog steeds hoger is dan 95%.

Verder is er opnieuw een gunstige evolutie van het aantal meldingen met betrekking tot de voedselveiligheid en van het aantal operatoren met een gevalideerd autocontrolesysteem in de transformatiesector en in de sector van de gemeenschapskeuken. Deze resultaten wijzen op een toenemende proactieve benadering van de voedselveiligheid. Op 'business-to-consumer'-niveau wordt er bijkomend een toename vastgesteld van het totaal aantal gunstige inspecties van de infrastructuur, inrichting en hygiëne.

2015 | 2016

## 4.2. Barometer voor de diergezondheid

Ondanks een lichte daling in 2016 vertoont de barometer diergezondheid sinds 2007 een algemeen positieve evolutie.



Ten opzichte van 2015 is er in 2016 een lichte achteruitgang (-0,8%) van de barometer diergezondheid vast te stellen. Deze is voornamelijk het gevolg van een ongunstige evolutie van de indicator van de antibioticumgevoeligheid van E.coli-kiemen bij pluimvee, varkens, jonge runderen en vleeskalveren, van de sterfte bij kleine herkauwers en van de meldingen van abortus bij runderen. Daarnaast valt nog op te merken dat de indicator over het aantal bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem in de primaire dierlijke productie voor het tweede jaar op rij licht daalt. Ook de indicator over de inspecties traceerbaarheid daalt licht voor het vijfde jaar op rij.

Daartegenover staat dat het aantal meldingen van aangifteplichtige dierenziekten positief evolueerde, hetgeen dan weer wijst op een verbeterde bewaking van aangifteplichtige dierenziekten.

Tot slot wordt opgemerkt dat de indicator van de inspecties van het dierenwelzijn net zoals in 2015 niet meer kon berekend worden, aangezien het toezicht op dierenwelzijn sinds kort tot de bevoegdheden van de gewesten behoort en het vroegere scoresysteem van het FAVV niet meer wordt toegepast.

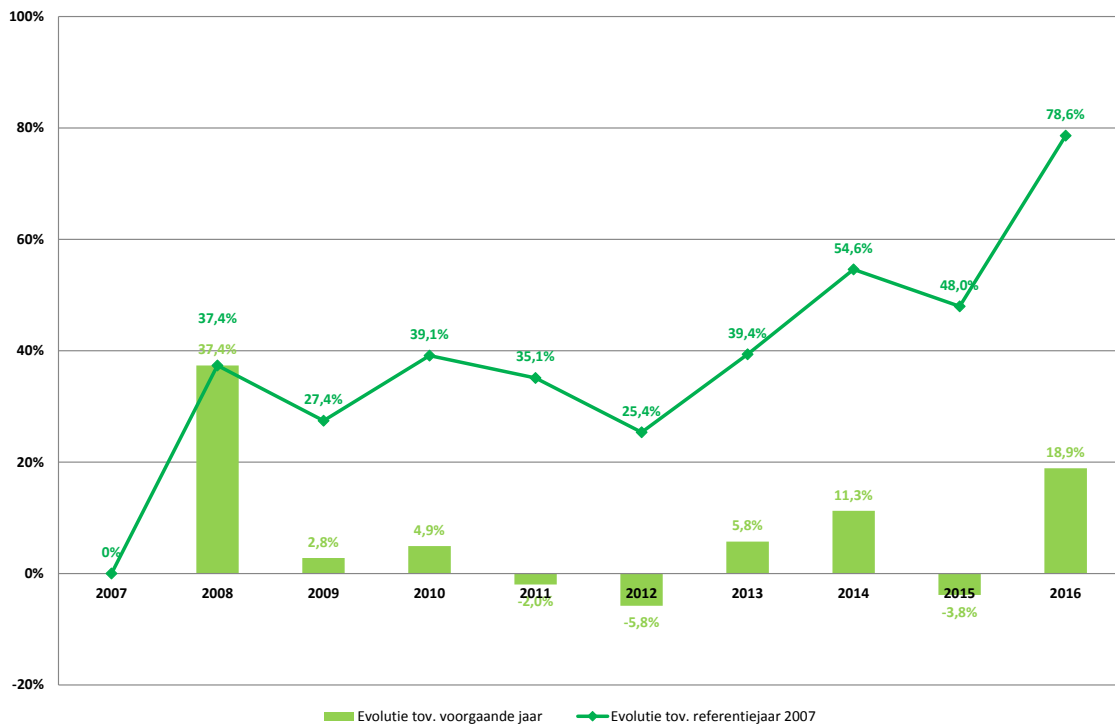
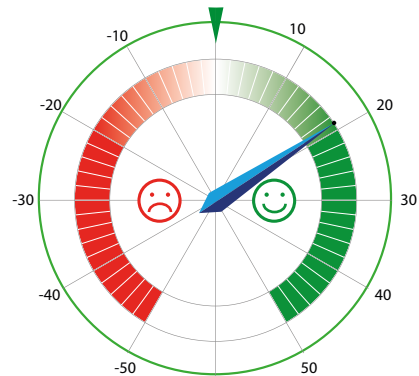


### 4.3. Barometer voor de plantengezondheid

Ten aanzien van 2007 vertoont de plantengezondheidsbarometer een duidelijk positieve tendens. Deze tendens kan hoofdzakelijk worden verklaard door de gunstige evolutie van de indicatoren met betrekking tot de autocontrole op het niveau van de plantaardige productie en met betrekking tot de meldingen ten aanzien van de detectie van plantenziektes en van schadelijke organismen.

2015 | 2016

+ 18,9%



Tussen 2015 en 2016 is de plantengezondheidsbarometer gestegen met +18,9 %. De belangrijkste oorzaak is de zeer gunstige evolutie van de indicator met betrekking tot de meldingen ten aanzien van de detectie van plantenziektes en schadelijke organismen (geïnterpreteerd als een betere waakzaamheid). Er dient te worden opgemerkt dat de meerderheid van de ontvangen meldingen voortvloeien uit wetenschappelijk onderzoek. Gelijktijdig wordt ook een ongunstige evolutie vastgesteld op het niveau van de indicator met betrekking tot de fytosanitaire controles bij de invoer, alsook op het niveau van de indicator met betrekking tot *Phytophthora ramorum* (plotse eikensterfte).

Er dient ook te worden opgemerkt dat voortaan geen rekening meer wordt gehouden met de indicator met betrekking tot de fytosanitaire inspecties (fysieke controles) bij de berekening van de barometer na de wijziging van het systeem voor de evaluatie van de checklists gebruikt in het kader van die inspecties. Ter herinnering: sinds 2015 wordt er ook geen rekening meer gehouden met de indicator met betrekking tot de controle op de maïswortelboorder (*Diabrotica virgifera* Le Conte).







# Feiten en cijfers

Elke dag veilig voedsel: onze zorg!

**2016**



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](http://www.favv.be)