

20 18

Feiten en cijfers

Elke dag
veilig voedsel:
onze zorg!

Website rapport 2018

www.favv.be/activiteitenverslag/2018/



Verantwoordelijke uitgever

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

Eindredactie

Jérémy Farvacque - Jan Germonpré - Tatiana Giltay

Vormgeving

Communicatiedienst FAVV
Gert Van Kerckhove - Nir Shemmer

Drukwerk

FAVV

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD 54.197


© FAVV – juni 2019

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding.

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

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2018 kan u terugvinden op onze website www.favv.be.

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label.

The background is a solid teal color. Two thin white lines intersect diagonally: one runs from the top-left towards the bottom-right, and the other runs from the top-right towards the bottom-left. The text is positioned in the upper right quadrant of the page.

**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

2018 – Meer dan een bewogen jaar

Beste lezer,

Beste consument,

Zoals de traditie het wil, ligt ook dit jaar het jaarverslag van het FAVV eind juni voor jullie klaar. Het volledige verslag is op een aparte website beschikbaar, een verkorte versie op papier. Het is niet alleen een moment om een overzicht te geven van de activiteiten maar ook een moment van reflectie. Het FAVV heeft de laatste jaren stormachtige periodes meegemaakt die heel wat emoties losgemaakt hebben over allerlei aspecten van zijn werk. Het is dan ook belangrijk dat we het beeld op het FAVV terug scherpstellen en zijn basisopdracht, de gezondheid van de burger beschermen centraal te stellen. En niet te vergeten ook de bewaking van de dieren- en plantengezondheid.

Het FAVV inspecteert niet zomaar, neemt niet zomaar monsters of maatregelen maar doet al het mogelijke om de veiligheid van de voedselketen te bewaken en de consument en alle actoren in de keten te beschermen. We doen dit door toezicht te houden op de actoren in de voedselketen die

wel degelijk de verantwoordelijken zijn voor de veiligheid van hun producten. Als inspectieorgaan wordt van ons ook verwacht dat we de regelgeving handhaven. Te vaak werd geoordeeld over het FAVV zonder rekening te houden met deze centrale doelstelling en rol.

Terugblikkend kunnen we niet om het gerechtelijk onderzoek bij een Luxemburgse vleesproducent heen. Dit onderzoek heeft ook aanleiding gegeven tot twee audits over de werking van het FAVV. Deze werden eind 2018 afgerond met de presentatie in het parlement. Uiteraard zijn er weliswaar verbeterpunten maar er blijkt ook uit dat het FAVV zijn taken ter harte neemt en zijn opdrachten wel degelijk correct uitvoert. Daartegenover staat dat er ook voldoende middelen en mensen voor nodig zijn.

De solidariteit onder de medewerkers om ook dit dossier tot een goed einde te brengen heeft mij bijzonder getroffen. Na de inspanningen die gevraagd waren in het fipronil incident hebben we opnieuw beroep gedaan op de medewerkers van het FAVV op de meest onmogelijke momenten en met heel wat druk van buiten uit.

In de nasleep hiervan werden er ook versterkte controles in de vleessector ingevoerd, in 3 rondes.. Deze versterkte controles hebben heel wat inzet van mensen en middelen gevraagd maar we kunnen met tevredenheid vaststellen dat zij hun nut bewezen hebben. Na een hoog percentage non-conformiteiten, tot 30% in de eerste ronde hebben we vastgesteld dat deze in de tweede en derde ronde teruggedrongen zijn tot tussen de 8 en de 15%. We kregen ook extra middelen om de nationale opsporingseenheid (NOE), verantwoordelijk voor de opsporing van fraude verder uit te bouwen, zoals trouwens aanbevolen is in de audits, uitgevoerd door de FIA. Gestart in 2018 zal dit project de komende jaren verder gezet worden, maar zelfs zonder de uitbouw konden in 2018 konden 494 dossiers afgesloten worden.

De Salmonellabesmetting bij een traiteur die scholen beleverde leerde ons dat de problemen zich op elk moment en bij iedereen kunnen voordoen, zelfs bij professionelen die een goed werkend

kwaliteitssysteem hebben. Snel en adequaat optreden is dan de boodschap.

Ook wat betreft de diergezondheid hebben we ons deel gehad. In het voorjaar hebben we te maken gehad met een uitbraak van de ziekte van Newcastle. Gelukkig konden we dit redelijk snel onder controle krijgen.

We kunnen niet genoeg benadrukken dat de bioveiligheid maar ook het vermijden van risicogedrag de basis is en blijft om dieren en planten en uiteindelijk de consument te beschermen.

Toch was de onaangename verrassing van het najaar natuurlijk het opduiken van de Afrikaanse varkenspest in het uiterste zuiden van België. Het FAVV heeft voor de bedrijven de nodige maatregelen genomen. Het dossier heeft wel aangetoond hoe belangrijk een goede samenwerking over de verschillende niveaus is aangezien er afstemming moest zijn met het Waals gewest dat bevoegd is voor de wilde fauna en het bosbeheer. Het blijft een verhaal van lange duur.

Naast de dierlijke sector zijn we ook actief in de bescherming van onze plantaardige productie. Het meest opmerkelijke is een interceptie van olijfbomen uit Spanje besmet met *Xylella fastidiosa*. Ook hier gold: snel maatregelen nemen, traceren en vernietigen van verdachte partijen. Ook dit is een dossier dat niet op één jaar afgerond kan worden.

Ook plantaardige producten kunnen voor problemen zorgen zoals de aanwezigheid van *Listeria* in diepgevroren groenten bewees. Alhoewel de bron van de *Listeria* besmetting niet in België lag vroeg deze zaak veel inzet in de opvolging. Dit geval leert ons ook dat nieuwe technieken zoals "whole genome sequencing" tot nu toe verborgen voedseltoxiïnfecties aan het licht kunnen brengen. Als risicobeheerders zullen we ons daarop moeten voorbereiden.

Dit brengt mij een ander aspect van onze steeds sneller evoluerende maatschappij. De "burger" als nieuwe "operator". Hij of zij zorgt voor solidaire koelkasten, bereidt maaltijden thuis voor de schoolgemeenschap of voor een eenzame buur of een behoeftige. Ook hier heeft de consument recht op veilige producten. Het FAVV zal samen met de belanghebbenden nagaan hoe hier op de beste manier mee omgegaan wordt.

Ook het aantal recalls is dit jaar sterk toegenomen. In 2018 waren er meer dan 150 recalls en rond de 50 waarschuwingen voor allergenen. De opvolging vroeg veel meer tijd zowel van de buitendiensten als van de binnendiensten. En dat geldt niet alleen voor recalls maar voor alle andere acties die buiten het controleprogramma vallen, zoals de opvolging van consumenten klachten (4279 in 2018).

Het FAVV werd bovendien buiten zijn wil om ook betrokken bij dossiers die niet meer binnen zijn bevoegdheid liggen zoals het dierenwelzijn.

Het is dus een bijzonder gevuld jaar geweest en de verminderingen in het personeelsplan werden wel degelijk gevoeld. We hebben een bijzondere inspanning geleverd om nieuwe medewerkers aan te trekken. Dit vraagt ook bijkomende inspanningen om medewerkers vervolgens op te leiden. Wat mij bovenal voldoening geeft, is het ontmoeten van deze nieuwe medewerkers, vaak bij het afleggen van de eed, maar nog meer het enthousiasme waarmee ze hun nieuwe job aanpakken.

Ook in de opleiding en begeleiding van de kleine bedrijven bleven we actief. Ondermeer met de vorming van meer dan 750 vrijwilligers, 100 bijhouders, 245 jongeren (scouts organisaties) en 3000 personeelsleden van collectiviteiten. We ondersteunden benefietorganisaties, de korte keten, en de zuivelproductie op het bedrijf.

Laten we afsluiten met nog een positieve noot. Eind 2018 werd in het kader van de opvolging van de audits en de uitwerking van een nieuwe strategie op het vlak van communicatie gepeild naar de mening van de consument. We kregen een mooie score van 7 op 10 wat betreft het imago van het FAVV. Bovendien blijft 88% van de ondervraagde consumenten het FAVV bijzonder belangrijk vinden wat voor de bescherming van zijn gezondheid. Een fundament dat kan tellen en waar we zeker verder op zullen bouwen.

Inhoudsopgave

Inleiding	1	1	Het FAVV	7
Voorwoord	2	1.1.	Personeel	11
Inhoudsopgave	4	1.2.	Begroting	12
		1.3.	Waarden van het FAVV	14
		1.4.	Procesmodel van het FAVV	16
		1.5.	Administratieve vereenvoudiging	18
		1.6.	Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle	19
		1.7.	Interne audit	21
		1.8.	Externe audit	21
		1.9.	GDPR	22
		1.10.	Internationale uitstraling	23

2	Het FAVV ten dienste van consumenten en van beroepssectoren	25
2.1.	Publicatie inspectieresultaten	30
2.2.	Meldpunt voor de consument	32
2.3.	Nieuwsbrief voor de consumenten	32
2.4.	Gerichte controles	33
2.5.	Autocontrolesystemen en sectorguiden	34
2.6.	Overleg	36
2.7.	Opleiding en begeleiding van professionelen	37
2.8.	Ondersteuning van de uitvoer	41
2.9.	Crisispreventie en crisisbeheer	42
2.10.	Ombudsdienst	42

3	Onze basisopdracht: controles	45
3.1.	Resultaten van de controles	50
3.2.	Primaire productie	56
3.3.	Verwerking van producten	68
3.4.	Distributie van producten	72
3.5.	Horeca en grootkeukens	76
3.6.	Transport	81
3.7.	Voedseltoxi-infecties	82
3.8.	Controles bij invoer	85
3.9.	Fraudebestrijding	87
3.10.	Versterkte controles	89
3.11.	Meldingen en gevolgen van controles	90

1

Het FAVV



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

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



ongeveer 1.310 medewerkers

verdeeld over

- de centrale diensten, ISO 9001 gecertificeerd (470 medewerkers in 2018);
- 9 lokale controle-eenheden (LCE's) die ISO 17020 geaccrediteerd zijn (ongeveer 660 medewerkers in 2018);
- 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 30 medewerkers);

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

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

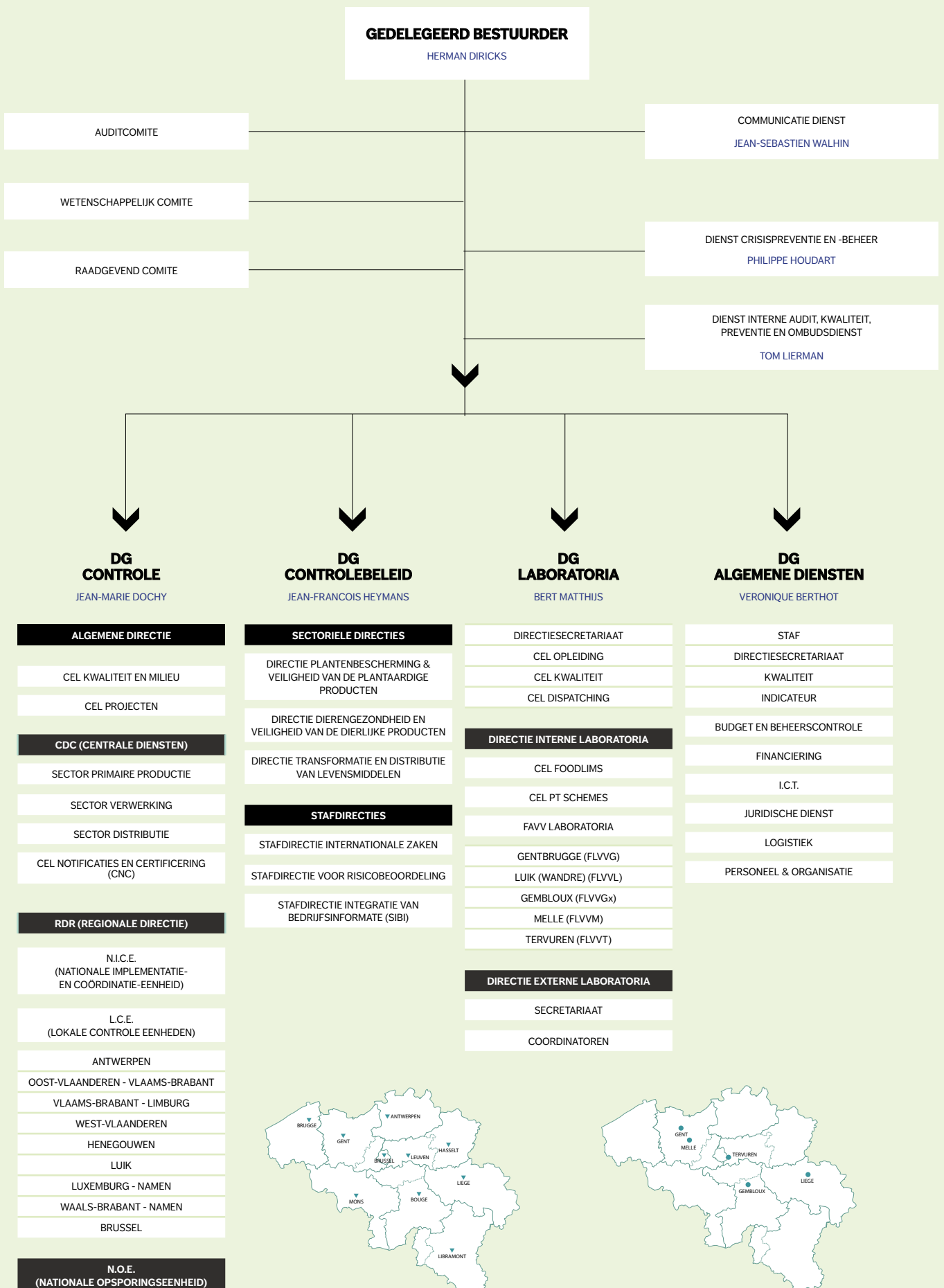
een budget van ongeveer € 173 miljoen.



ongeveer 560 zelfstandige opdrachthouders (BMO) gelijkgesteld aan ongeveer 300 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);

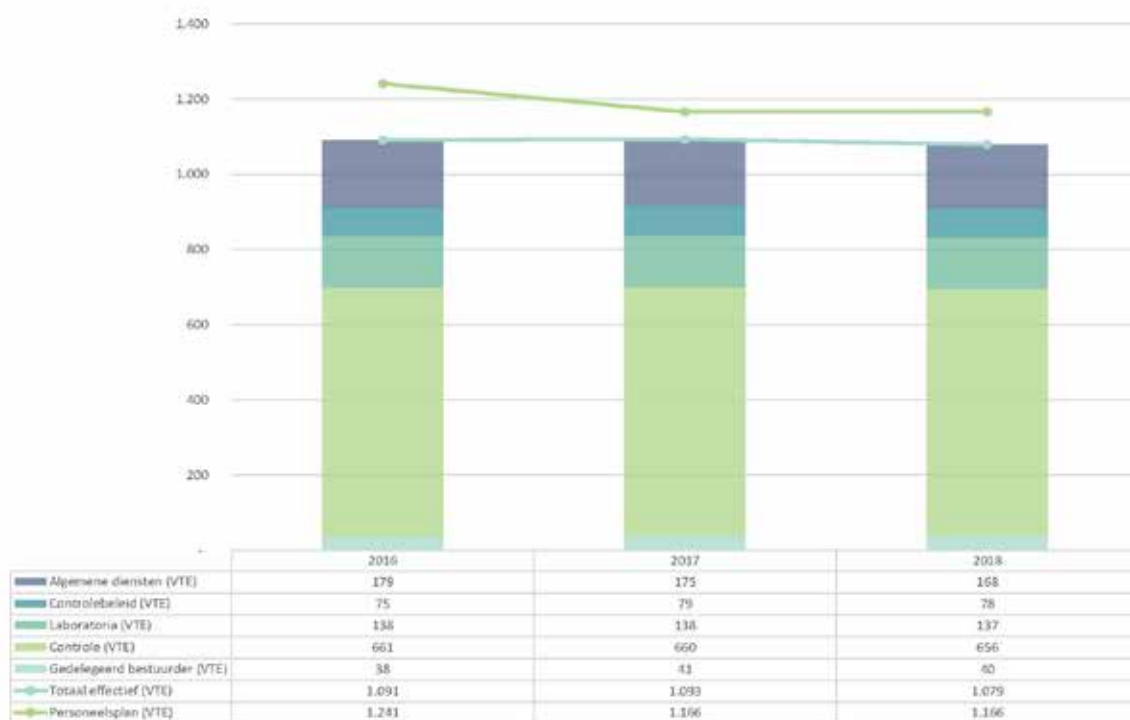
een netwerk van ongeveer 60 externe door het FAVV erkende laboratoria en 9 nationale referentielaboratoria;

Organigram



1.1. Personeel

Onderstaande grafiek geeft het gemiddelde effectieven weer voor de jaren 2016, 2017 en 2018. Sinds 2015 hebben de besparingsmaatregelen die aan het Agentschap waren opgelegd het personeelsplan verminderd. Het Agentschap neemt verschillende initiatieven om zijn personeelsplan aan te vullen.



VTE: voltijdequivalent

1.2. Begroting

Naast een dotatie, afkomstig van publieke middelen, beschikt het Agentschap over eigen inkomsten. Sinds 2012 heeft de regering drastische besparingsmaatregelen opgelegd.

Voor het FAVV betekende dit een besparing in 2018 van 1,739 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 2017	Begroting 2018	Realisaties 2018
Personeel			
Lonen en wedden	86.083.000 €	90.840.000 €	88.486.000 €
Andere personeelskosten	2.333.000 €	2.202.000 €	1.703.000 €
Werkingskosten			
Personeelsgebonden werkingskosten	5.081.000 €	6.017.000 €	5.675.000 €
ICT	9.012.000 €	10.043.000 €	9.399.000 €
Prestaties externe opdrachthouders	26.126.000 €	27.445.000 €	26.514.000 €
Externe laboratoria	15.397.000 €	15.415.000 €	15.132.000 €
Andere werkingskosten	14.913.000 €	15.910.000 €	14.246.000 €
Andere uitgaven			
Afrikaanse varkenspest	-	558.000 €	388.000 €
Fipronil - operationele kosten	5.351.000 €	3.000 €	3.000 €
Fipronil – vergoeding	-	30.000.000 €	11.080.000 €
Juridische kosten	7.191.000 €	2.560.000 €	2.560.000 €
Investerings			
Machines, meubilair, ICT	2.959.000 €	4.039.000 €	3.515.000 €
Totaal uitgaven	174.446.000 €	205.032.000 €	178.701.000 €

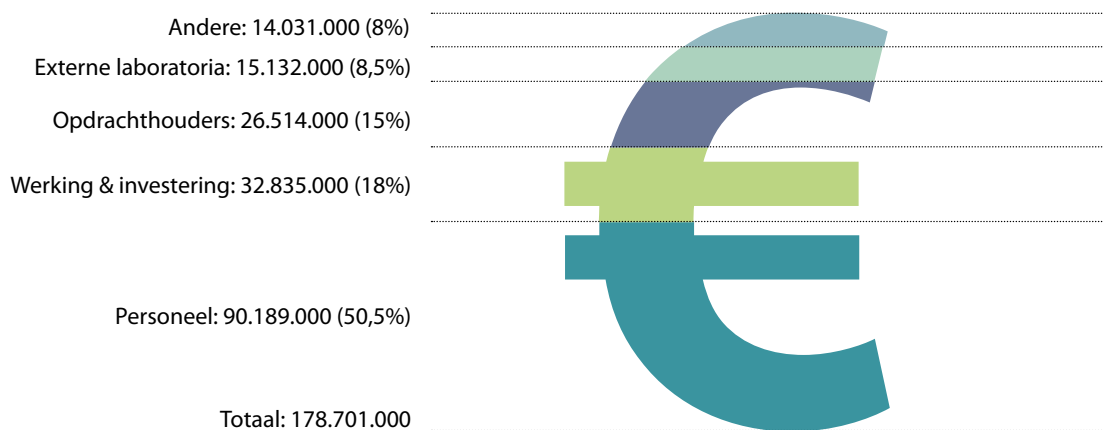
Inkomsten

	Realisaties 2017	Begroting 2018	Realisaties 2018
Dotatie	86.506.000 €	95.880.000 €	95.880.000 €
Interdep. provisie (Foedex +)	133.000 €	400.000 €	400.000 €
Interdep. provisie (andere)	7.167.000 €	19.000 €	-250.000 €
Communicerende vaten - FOD VVWL personeel	7.204.000 €	139.000 €	139.000 €
Heffingen	29.751.000 €	29.097.000 €	25.336.000 €
Retributies	38.737.000 €	40.079.000 €	43.866.000 €
Cofinanciering van de EU	479.000 €	341.000 €	495.000 €
Andere	6.444.000 €	6.205.000 €	7.497.000 €
Totaal inkomsten	176.421.000 €	172.160.000 €	173.363.000 €

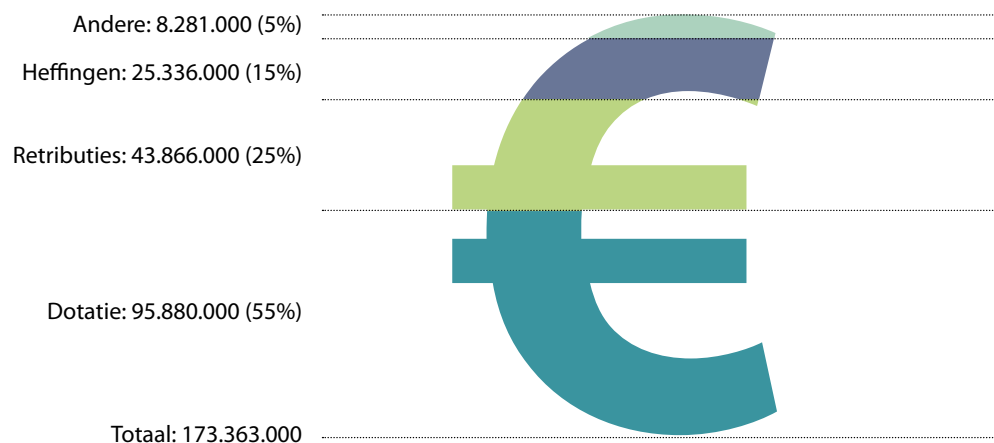
Bovendien werd de dotatie van het FAVV voor 2017 al verminderd met 7,204 miljoen € overeenkomend met de personeelskredieten en de bijhorende overheadkosten voor het personeel van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (VVVL) werkzaam op de fondsen. Het FAVV recupereert echter van de fondsen het equivalente krediet via de andere inkomsten.

In 2018, na de migratie van het Grondstoffen- en Plantenfonds naar de FOD VVVL, werd dit bedrag toegevoegd aan de toewijzing en werd slechts een nieuw bedrag van 139.000 euro onttrokken aan de toewijzing voor het beheer van het Dierenfonds, dat tot 31 december 2018 de verantwoordelijkheid van het FAVV blijft. Daarnaast werd 2 miljoen euro toegevoegd aan de dotatie om het functioneren van de Nationale Opsporingseenheid (NOE) te versterken.

Uitgaven 2018

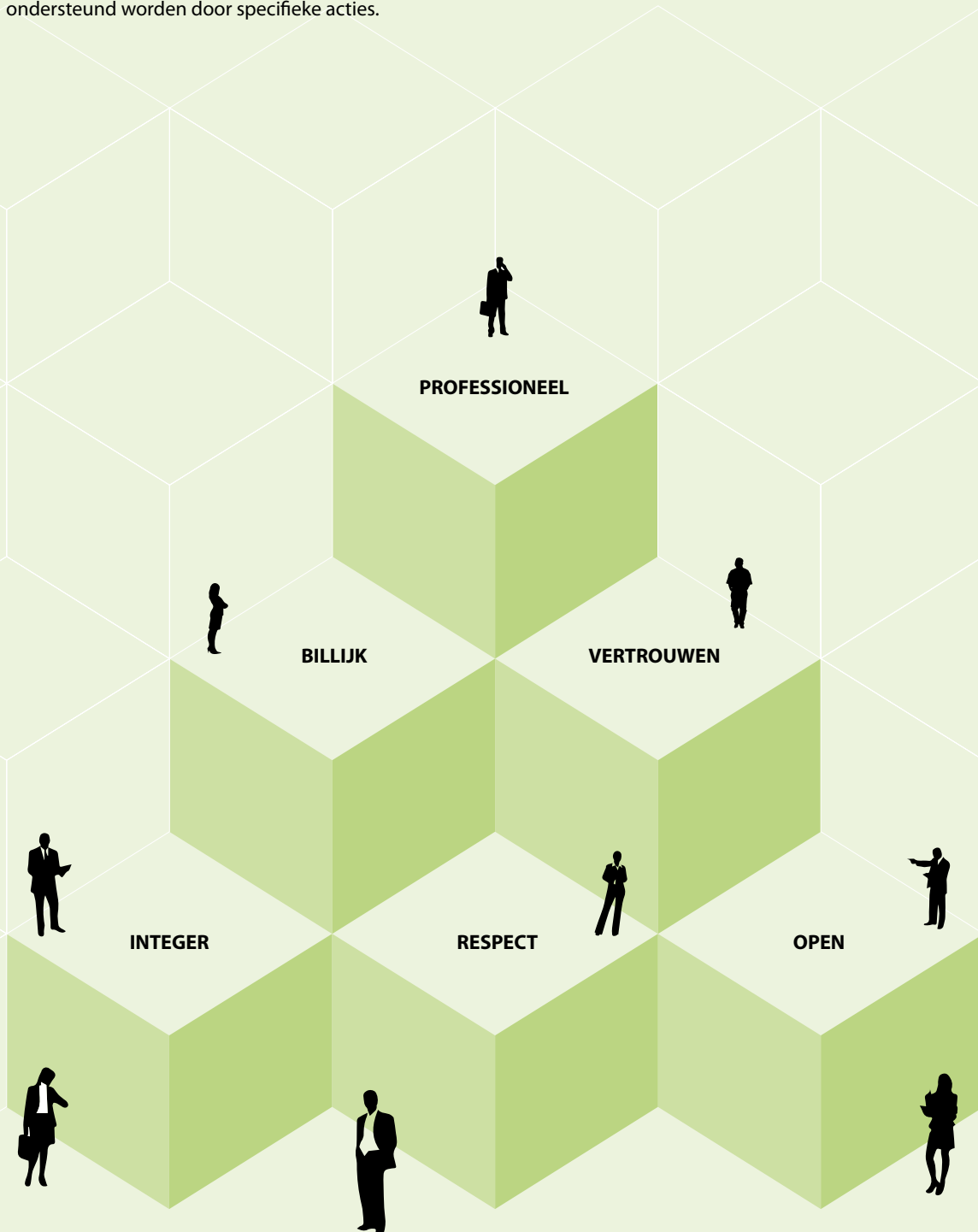


Inkomsten 2018



1.3. Waarden van het FAVV

Samen met de missie en de visie bepalen deze waarden de modus operandi van het FAVV. De bestaande waarden werden geanalyseerd, aangevuld en concreet ingevuld dankzij de actieve inbreng van medewerkers en management. Het uitdragen en het eigen maken van deze waarden zal geïntegreerd worden in het beleid en ondersteund worden door specifieke acties.



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.

BILLIJK

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

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.

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.

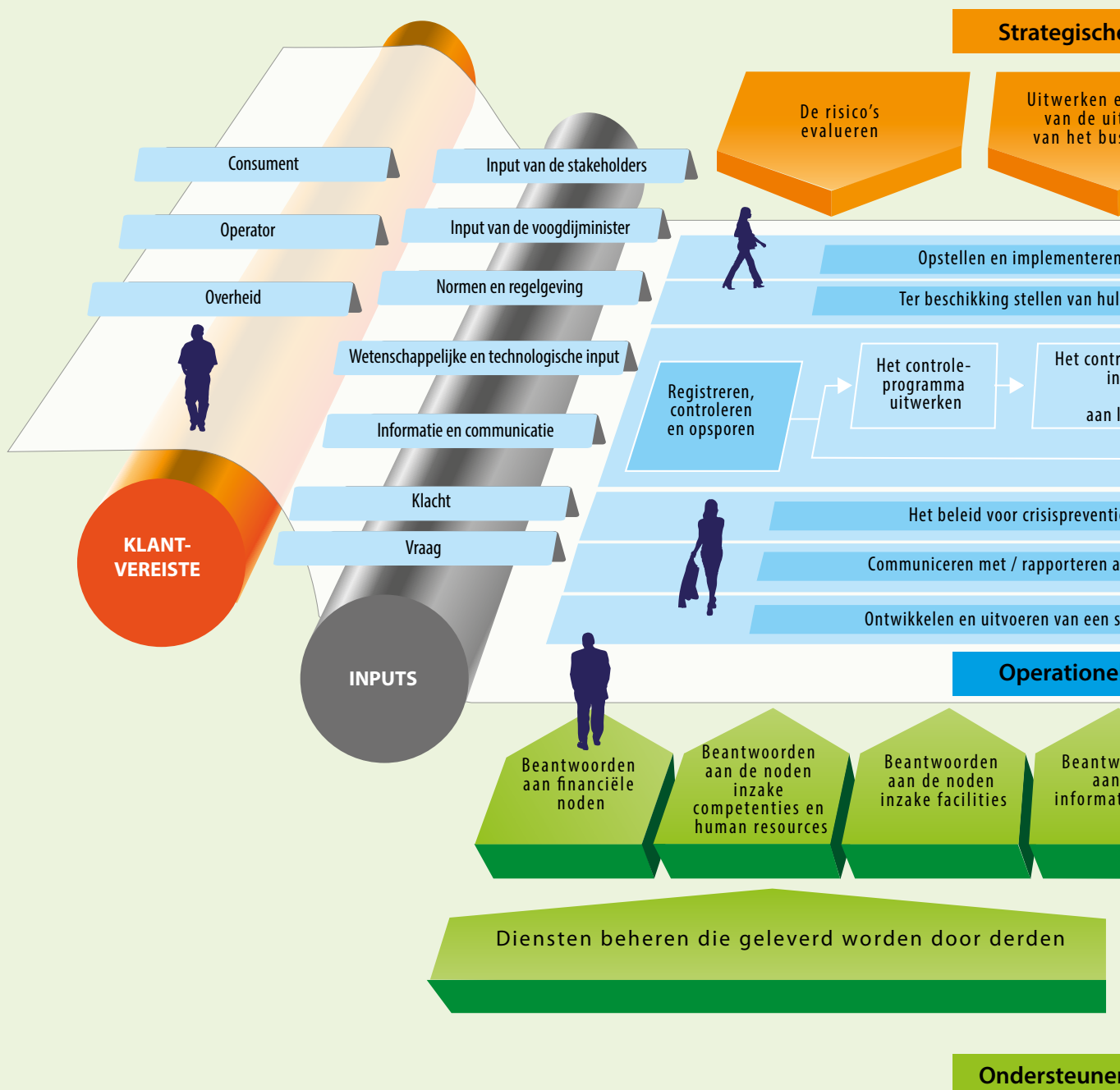
RESPECT

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.

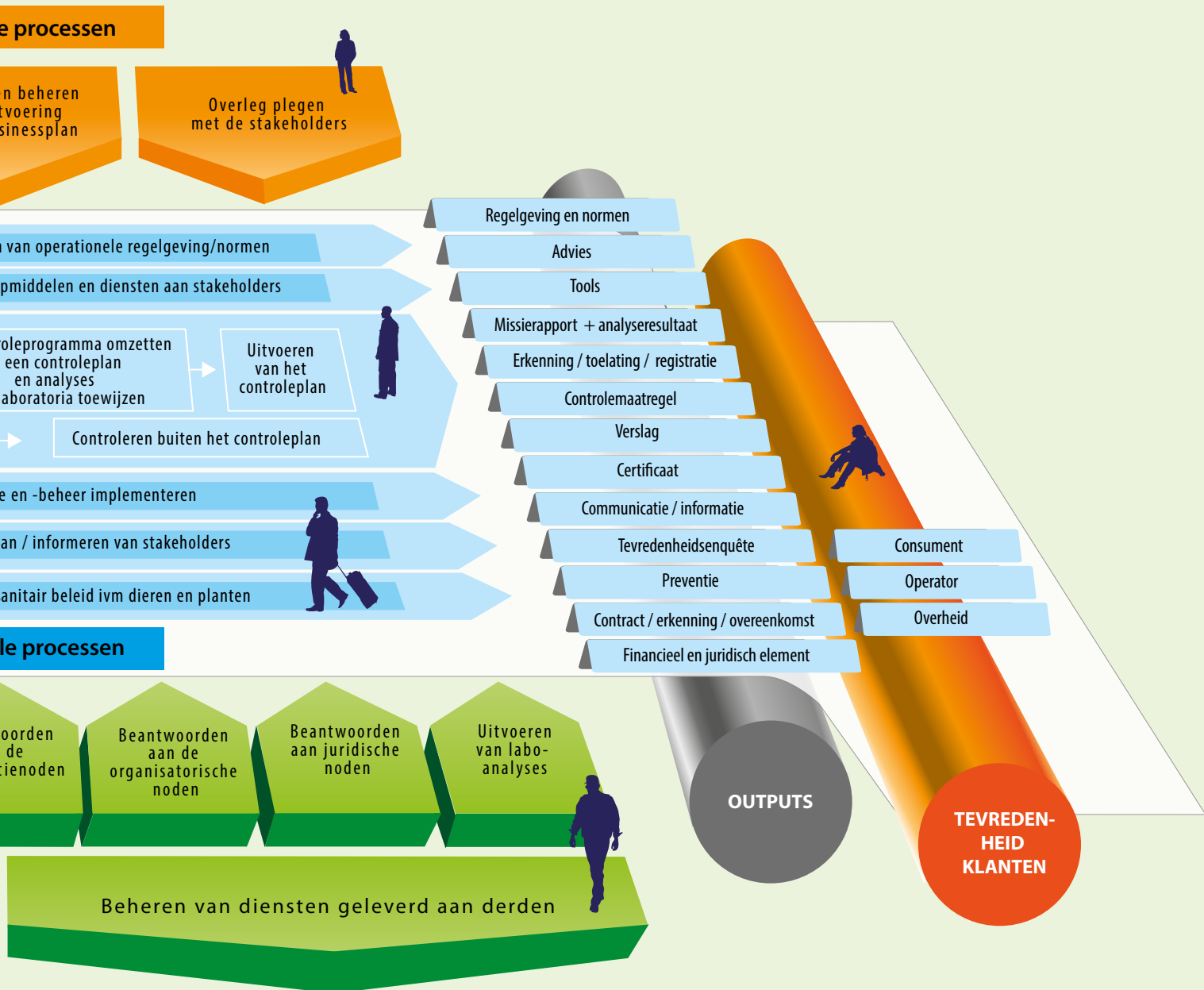
OPEN

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.

1.4. Procesmodel van het FAVV



Ondersteunen



1.5. 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 nam de administratieve vereenvoudiging al een prominente plaats in. Eind 2017 werd daarom opnieuw een rondvraag gelanceerd waarbij de sectoren hun voorstellen rond dit onderwerp konden aanbrengen.

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 en staat dus zelf in 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 (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>). De generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/generieke/>), voor het eerst gepubliceerd in 2016, bestaat uit een generiek praktijkhandboek dat van toepassing is op alle operatoren uit de B2C-sector, aangevuld met specifieke modules die van toepassing zijn naargelang de activiteit(en) van de operator. In 2018 werd gewerkt aan een update van de bestaande module "Softijs en consumptie-ijs" (aanvulling met sorbet) en de module "Productie

van zuivelproducten" (aanvulling met (half) gekookte/geperste kaas). Een heel nieuwe module voor de viswinkels werd aangevat en het praktijkhandboek werd aangevuld met een deel omtrent nieuwe kooktechnieken. Deze nieuwe / gereviseerde stukken zullen in de loop van 2019 gepubliceerd worden.

- Quick-start-fiches werden uitgewerkt als aanvulling op de autocontrolelegidsen in de B2C-sector en geven op een eenvoudige, bevattelijke manier de belangrijkste punten weer waarop een operator moet letten om te voldoen aan de wettelijke vereisten.
- Begin 2017 werd een nieuwe website gelanceerd als informatie- en meldpunt voor de vulgarisatie van de wettelijke vereisten en de begeleiding van kleine ondernemingen en zelfstandigen actief in de voedingssector. Deze nieuwe website van de Voorlichtings- en begeleidingscel (<http://www.favv-afsc.fgov.be/vcb/>) geeft een overzicht van de lopende begeleidingsprojecten, de opleidingen en initiatieven van de cel, alsook de resultaten van de studieprojecten. In de toekomst zal de website ook nuttige en praktische informatie bevatten voor kleine ondernemingen die zich in een ontwikkelings- of diversificatiefase bevinden.

Ontwikkeling van een interactief portaal voor het publiek en de operatoren

De portaalsite 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 (2.000 operatoren in 2018), de controlechecklisten, de analyseresultaten, hun autocontrolestatus, te downloaden facturen en hun financiële status consulteren, hun jaarlijkse aangifte voor de heffingen

invoeren, ad-hoc documentatie raadplegen evenals de historiek van hun jaarlijkse aangifte (<http://www.favv-afscab.be/financiering/heffingen/>), ... De operatoren worden uitgenodigd hun e-mailadres door te geven en te valideren (33% van de betrokken operatoren in 2016, 43% in 2017 en 44% in 2018) en om ervoor te kiezen hun facturen per e-mail te ontvangen (20% van de operatoren werden hiertoe verleid in 2018).

Via de applicatie BeCert kunnen de operatoren eveneens hun elektronische certificaten aanvragen. BeCert is operationeel in alle provincies en eind 2018 konden er 153 modellen van elektronische exportcertificaten gebruikt worden. In 2018 werden op die manier reeds 16.415 certificaten afgeleverd. BeCert zal in 2019 verder worden uitgebreid met bijkomende modellen van elektronische exportcertificaten. Voor operatoren die dat wensen is een API beschikbaar waardoor een XML-uitwisseling tussen bedrijfssystemen en BeCert mogelijk is.

1.6. Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle

In 2018 kwam het FAVV in moeilijk vaarwater terecht door herhaaldelijke incidenten in de voedselketen en kreeg het af te rekenen met budgettaire beperkingen. Desondanks is het Agentschap zich blijven inspannen om zijn missie te vervullen door zijn praktijken verder te ontwikkelen en zijn geïntegreerd systeem voor het beheer van de kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle te versterken. De uitgevoerde activiteiten hadden als doel de verworvenheden te behouden en nieuwe tools te ontwikkelen, in het bijzonder wat betreft de implementatie van de procesbenadering en het risicobeheer.

De implementatie van de procesbenadering bestaat met name uit het opstellen van een gestandaardiseerde methodologie voor procesmodellering. Deze werd toegepast op het einde van het jaar tijdens een pilootworkshop die werd georganiseerd door de DG Algemene Diensten.

Ook in 2018 werden er concrete inspanningen geleverd om de risicobeheersmethodologie van het Agentschap ter beschikking te stellen. Daarbij hebben we ons gebaseerd op de aanbevelingen van INTOSAI (standaard voor interne controle) en de ISO 31000-norm "Risicomanagement -Principes en Richtlijnen".

Als antwoord op een vraag van de Federale Interne Auditdienst (FIA) hebben de FIA en het Directiecomité, onder begeleiding van KPMG, van april tot juni 2018 samen een analyse van de strategische risico's voor het FAVV uitgevoerd. De resultaten van deze analyse, alsook bepaalde aspecten van de toegepaste methode zullen worden geïntegreerd in het risicobeheer van het Agentschap.

2018 was een meer dan bewogen jaar voor het FAVV. Er hebben zich tal van incidenten voorgedaan in de voedselketen en het FAVV kwam buiten zijn wil om meermaals in de schijnwerpers te staan.

Naar aanleiding van één van deze incidenten (Veviba), heeft de FIA na overleg met de Kamercommissie en op vraag van de voogdijminister, in samenwerking met consultants, twee audits uitgevoerd:

- een audit met betrekking tot het bestuur van het FAVV en
- een audit van de controleprocessen in de vleessector.

Het resultaat van deze audits komt aan bod in het gedeelte dat gewijd is aan de externe audits van het online activiteitenverslag.

In 2018 werd er ook een vervolg gebreed aan het fipronilincident van 2017.

Begin 2018 hebben vertegenwoordigers van de verschillende administraties van het FAVV een grondige analyse uitgevoerd van dit incident om mogelijkheden voor verbetering in kaart te brengen. Deze kunnen worden ondergebracht onder 7 thema's:

- Algemene crisisorganisatie en aanloop naar het incident
- Communicatie tijdens het incident
- Samenwerking met derden
- Laboratoria
- Traceerbaarheid
- Andere operationele aspecten
- Voortraject

Om deze verbeteringen uit te voeren, werd een gedetailleerd actieplan uitgewerkt dat begin juni 2018 werd gevalideerd door het Directiecomité. Dit plan werd vervolgens op 26 juni 2018 voorgesteld aan het Raadgevend Comité.

In het kader van het milieu- en veiligheidsbeheer hebben twee gespecialiseerde firma's in 2018 voor rekening van het FAVV analyses uitgevoerd betreffende de wettelijke eisen met betrekking tot milieuvergunningen en de preventie van het risico op explosies in laboratoria om de veiligheid en de naleving van de wetgeving te garanderen.

Net zoals in 2017 werden er intern opleidingen over proces-, risico- en kwaliteitsbeheer georganiseerd die voornamelijk bestemd waren voor de leden van het management en het kwaliteitsnetwerk. Voor 2019 zullen er nog extra sessies worden ingepland.

Momenteel worden er trouwens verregaande wijzigingen van de reglementering en de wetgeving gepubliceerd of geïmplementeerd. Deze wijzigingen hebben zowel betrekking op de voedselveiligheid als op andere organisatiedomeinen en brengen een aanzienlijke werklast met zich mee voor de experts van het FAVV. Bij wijze van voorbeeld: de implementatie van de eisen van de nieuwe General Data Protection Regulation (GDPR) die in werking treedt vanaf 25 mei 2018 onder leiding van de Data Protection Officer die werd aangeduid door het Agentschap en de implementatietrajecten van de nieuwe wettelijke eisen die op Europees en of nationaal niveau werden afgevaardigd (Official Control Regulation, Plant Health Law, enz.).

Gelet op de moeilijke omstandigheden, het beheer van de problematiek van de beperkingen qua budget en personeel, werden in 2018 de krachten in alle administraties gebundeld om zo systematisch de doeltreffendheid te vergroten. Er werden opnieuw terugkerende toezichts- en planningsmaatregelen getroffen om te proberen de eventuele impact van deze beperkingen op de werking van de core business zo veel mogelijk te beheersen en zo het niveau van de voedselveiligheid op peil te houden.

In die context kunnen we de volgende processen voor de optimalisatie of de rationalisering van het gebruik van middelen opsommen:

- Nieuwe structuur binnen DG Controle voor gespecialiseerde controles,
- Optimalisatie van de samenwerking met het Parket,
- Projecten voor het reduceren van de uitgaven en de optimalisering in de DG Laboratoria,
- Redesign in de DG Algemene Diensten,
- Project voor de optimalisering van processen binnen DG Controlebeleid,
- Online klachtenformulier,
- Externe communicatie,
- Nieuwe ICT-tools.

1.7. 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 van de nationale overheid (koninklijk besluit van 4 mei 2016 tot oprichting van de Federale Interne Auditdienst). 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).

Het jaarlijks programma voor de interne audit binnen het FAVV wordt opgesteld vertrekkende vanuit een meerjarenplanning waarin de verschillende te auditeren domeinen worden opgelijst. In deze planning wordt onder meer rekening gehouden met:

- de 5-jaren cyclus (2017-2021) van het audituniversum zoals bepaald in de Europese regelgeving (DG Sante);
- 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.

Daarnaast worden interne audits ook geprogrammeerd volgens een risicoanalyse die berust op 2 pijlers:

- een audituniversum van de processen actief in het FAVV (87 items);
- een sectorieel audituniversum op basis van de verordening 882/2004 en het businessplan van het FAVV (30 items).

De onderwerpen voor de definitieve jaarplanning worden vervolgens gedestilleerd uit een vooruitschrijdende, risicogebaseerde meerjarenplanning om te zorgen dat alle domeinen tijdig en met de juiste prioriteit worden geaudit.

In 2018 werden in totaal 14 interne audits uitgevoerd door de cel interne audit. Er zijn 165 "actielijnen" in het kader van BELAC voor DG Laboratoria. In 2018 werden 33 van deze lijnen intern geauditeerd door medewerkers van DG Laboratoria. De resultaten van de audits zijn beschikbaar in het jaarverslag op de website van het FAVV.

1.8. Externe audits

Audits door nationale instanties

In 2018 hebben nationale instanties verschillende audits of evaluaties uitgevoerd bij het FAVV (ACFO, FIA, Rekenhof, ...). 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 en ISO 17043 behouden in 2018.

Audits door de Europese Commissie

De Europese Commissie heeft in 2018 via haar directie Health and Food Audits and Analysis van DG Gezondheid, 5 missies uitgevoerd bij de Belgische instanties. Drie missies waren daadwerkelijke audits, terwijl de andere twee waarnemingsmissies waren.

De eerste audit vond plaats in de loop van januari met medewerking van o.a. de FOD Economie en had tot doel de ingestelde controles m.b.t. informatie aan de consument over levensmiddelen en voedings- en gezondheidsclaims over levensmiddelen te beoordelen.

In de loop van september werden in een tweede audit, waarbij meer bepaald de gewestelijke overheden werden betrokken, de maatregelen geëvalueerd die de bevoegde overheden instelden om na te gaan en zich ervan te vergewissen dat de voorschriften die van toepassing zijn op de hygiëne, traceerbaarheid, handelsverkeer in verwerkte dierlijke eiwitten (PAT) wel degelijk doorgevoerd werden door de operatoren van de betrokken sector.

De derde en laatste audit vond plaats in de loop van november en had betrekking op de ingestelde officiële controles op voedselverbetersaars.

De twee observatiemissies, die respectievelijk in april en september plaatsvonden, hadden betrekking op het instellen door de bevoegde autoriteiten van sommige aspecten van Verordening (EU) nr. 528/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende het op de markt aanbieden en het gebruik van biociden enerzijds, en, de Belgische aanpak betreffende de daling van voedselverspilling anderzijds.

De definitieve verslagen van de vermelde missies zijn beschikbaar of worden beschikbaar gesteld op de website van de Europese Commissie (http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/index.cfm).

Inspecties en audits door derde landen

Inspecties en audits door derde landen

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

In 2018 hebben 8 delegaties uit China, de Filipijnen, Hongkong, Maleisië, de Russische Federatie, Vietnam en Zuid-Korea ons land bezocht in het kader van de export van planten, dieren, diervoeders en bepaalde voedingsmiddelen.

1.9. GDPR

Sinds 25 mei 2018 is de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG), ook bekend als de GDPR (General Data Protection Regulation) van kracht. Deze verordening is een geheel van regels om de persoonsgegevens van Europese burgers beter te beschermen en heeft als belangrijkste doelen:

- uniformiteit creëren in de privacywetgeving binnen de Europese Unie (EU),
- de burgers een betere bescherming bieden tegen inbreuken op hun persoonsgegevens,
- eenduidigheid creëren voor internationale organisaties,
- een betere controle hebben op het respecteren van de privacy van de burgers.

In het kader van zijn wettelijke opdrachten verwerkt ook het FAVV persoonsgegevens die onder deze verordening vallen. Het FAVV is zich terdege bewust van het belang om de vertrouwelijkheid van deze persoonsgegevens te waarborgen en heeft daartoe reeds een aantal belangrijke acties genomen.

Sommige acties hadden betrekking op de omgang van het Agentschap en zijn personeel met persoonsgegevens, zoals het sensibiliseren van het personeel, het inventariseren van de persoonsgegevensverwerkingen die het verricht en het aanpassen van zijn privacybeleid. Andere acties hadden eerder betrekking op de rechten die de burgers hebben om misbruik van hun eigen persoonsgegevens tegen te gaan, zoals het recht van inzage, het recht op rectificatie, het recht om bezwaar aan te tekenen en het recht om gegevens te laten wissen.

Het recht van inzage mag niet verward worden met het recht op informatie in het kader van de openbaarheid van bestuur. Hierbij zijn alle bestuursdocumenten in principe openbaar, behalve als blijkt dat het belang van openbaarheid niet opweegt tegenover andere belangen, zoals de bescherming van privacy, vertrouwelijkheid en geheimhouding. Het FAVV draagt deze transparantie hoog in het vaandel, echter met respect voor de GDPR-verordening.

In april 2018 werd het FAVV in dit kader ook onderworpen aan een audit van de Federale Interne Audit (FIA), in samenwerking met PriceWaterhouseCoopers (PWC), die het Agentschap als 4e heeft gerangschikt van de 19 federale entiteiten voor wat betreft GDPR compliance. Een mooi resultaat waar het FAVV verder wil op bouwen om naast de voedselveiligheid ook zijn informatieveiligheid blijvend te waarborgen.

1.10. Internationale uitstraling

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

In 2018 heeft het FAVV 13 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.

2

**Het FAVV
ten dienste van
consumenten
en van
beroepssectoren**



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, krijgt de consument zelf ook een deel van de verantwoordelijkheid. Het is dan ook belangrijk dat de consument geïnformeerd en gesensibiliseerd wordt over alle aspecten die te maken hebben met voedselveiligheid.

In 2018 weerspiegelen de cijfers goed het communicatiebeleid van het FAVV: nog dichter bij de consument staan en nog beter naar hem luisteren, onder andere via de sociale media.

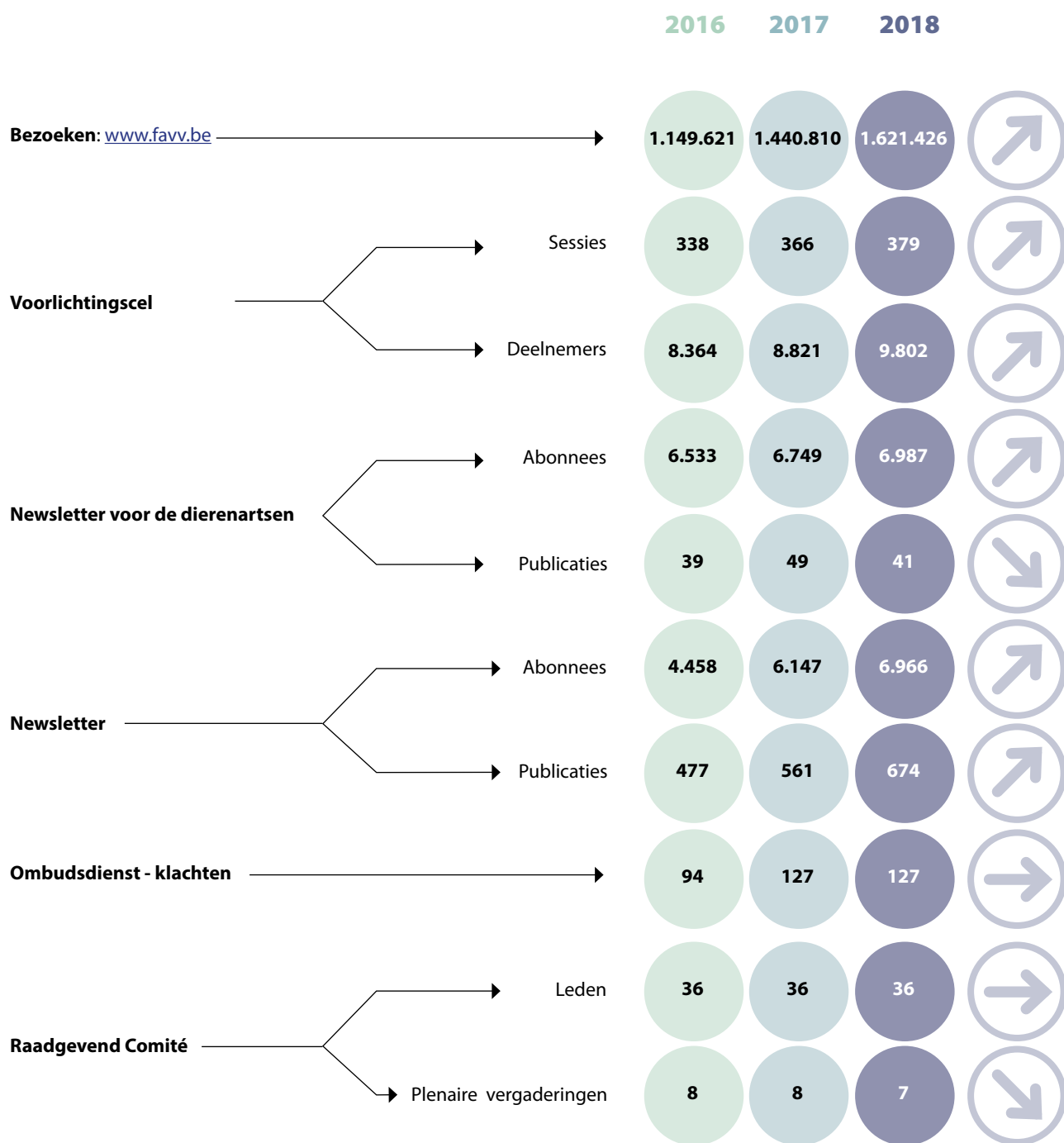
Sinds meerdere jaren neemt het FAVV tal van initiatieven om professionelen die actief zijn in de voedselketen te informeren en te begeleiden om zo de situatie op het terrein inzake voedselveiligheid en hygiëne te verbeteren. Informatie, preventie en sensibilisering maken deel uit van de belangrijke missies van het FAVV.

Productterugroepingen sterk toegenomen in 2018

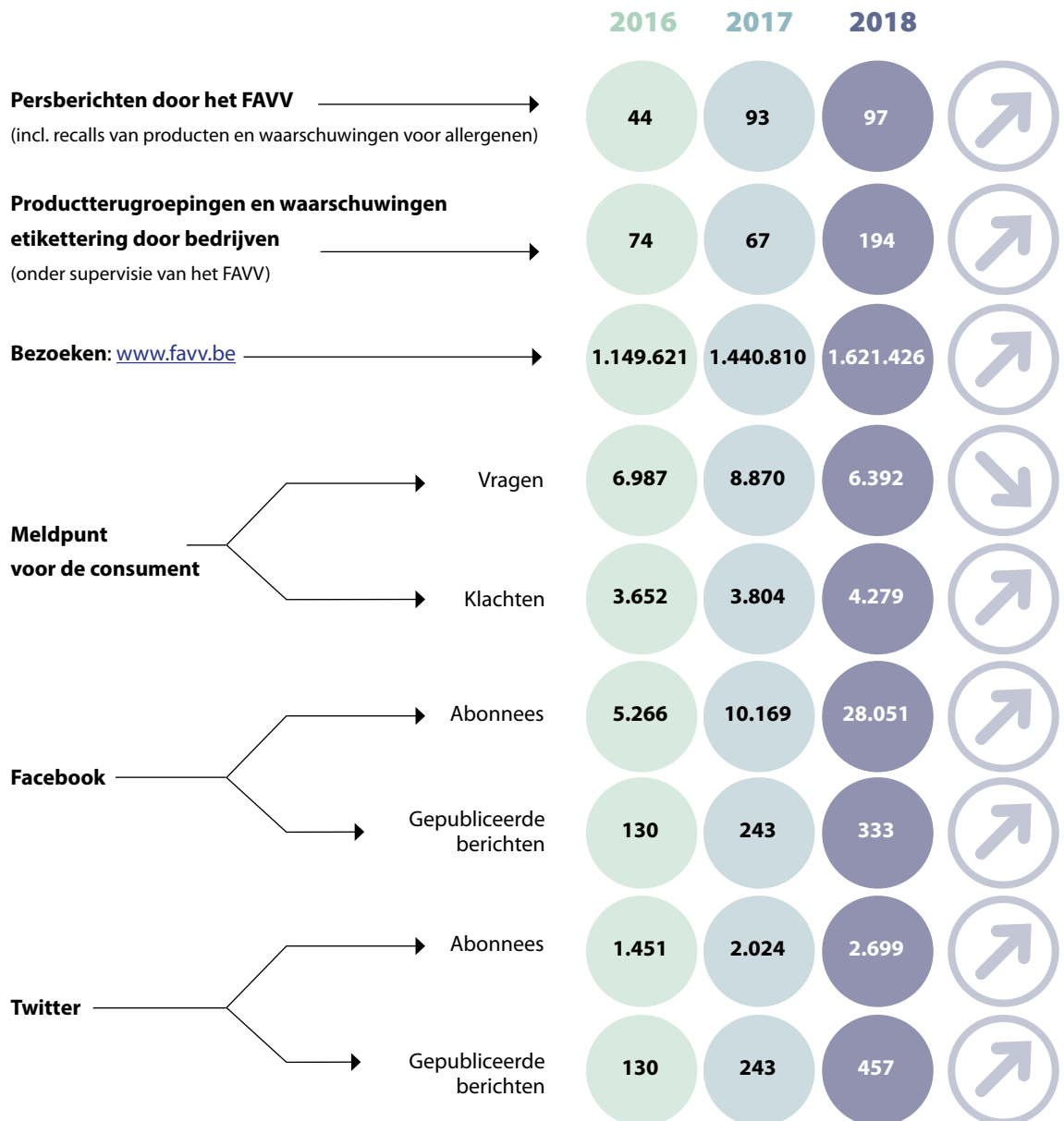
De aanzienlijke toename van het aantal meldingen naar de consument over producten die door agrovoedingsbedrijven worden teruggeroepen, toont des te meer aan hoeveel belang het Voedselagentschap hecht aan het informeren van de consument. Hetzelfde geldt voor meldingen over het ontbreken van informatie op het etiket, het niet vermelden van de aanwezigheid van een allergeen.

Bovendien is het FAVV van mening dat, wanneer een bedrijf niet snel genoeg communiceert over het terugroepen van een product naar de consument en de pers, dit een overtreding is en een sanctie het gevolg zal zijn. Het doel is duidelijk: de consumenten doeltreffend informeren, vooral wanneer er een risico is voor de gezondheid.

De communicatie naar de **operatoren** in cijfers



De communicatie naar de consumenten in cijfers



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, die eenvoudig 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 binnen het Raadgevend Comité van het FAVV.

In 2016 werden enkele wijzigingen aangebracht aan het systeem. 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. Zij kunnen nu een historiek van hun gepubliceerde resultaten raadplegen in Foodweb sinds de invoering van dit systeem, 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.

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

2.2. Meldpunt voor de consument

Het meldpunt van het FAVV is bestemd voor de consument en heeft als doel een direct contact met de consument te verzekeren. De medewerkers van het meldpunt doen belangrijk werk: jaarlijks worden duizenden consumentenvragen en -klachten behandeld. De doeltreffendheid van het werk van deze medewerkers werd eind 2017 aangetoond door een onafhankelijke enquête die door Franstalige media werd uitgevoerd en waarin het callcenter van het Agentschap de eerste plaats behaalde. Dit getuigt van het engagement van het FAVV om de bescherming van de consument en het dagelijks actief luisteren naar de consumenten in België te garanderen.

In 2018 heeft het meldpunt 4.279 klachten ontvangen, gemiddeld 17 klachten per werkdag.

De bekendheid van het meldpunt neemt steeds toe en stelt het Agentschap in staat om dagelijks aandacht te blijven besteden aan de problemen en ontevredenheid van consumenten. Elke klacht wordt onderzocht door een Lokale Controle-Eenheid (LCE) van het FAVV.

Vanzelfsprekend kunnen consumenten die vragen hebben over voedingsmiddelen die ze hebben gekocht, de etiketteringsvereisten of hoe een controle van het Agentschap uitgevoerd wordt, ook contact met ons opnemen. In 2018 werden 6.392 vragen beantwoord, een gemiddelde van 25 vragen per werkdag.

Ten slotte werd in 2018 een nieuw online platform ontwikkeld om de consument een snellere en nog efficiëntere klantenservice te bieden.

2.3. Nieuwsbrief voor de consumenten

In 2018 heeft het FAVV 3 nieuwsbrieven voor de consumenten gepubliceerd. De nieuwsbrieven gaan over actuele onderwerpen en over dossiers met betrekking tot voedselveiligheid en werden verstuurd naar 12.000 abonnees. De nieuwsbrieven worden ook gepubliceerd op onze website voor de consumenten.

2.4. Gerichte controles

Ieder jaar worden gerichte controleacties georganiseerd in de distributiesector rond een bepaald thema. Deze controleacties vinden onaangekondigd plaats in gans België.

In 2018 heeft het FAVV 4 gerichte controleacties uitgevoerd, waarbij telkens specifieke voedingsmiddelen werden bemonsterd voor analyse op microbiologische parameters.

De monsters werden al naargelang het voedingsmiddel onderzocht op ziekmakende bacteriën (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), bacteriën die ziekmakende toxines produceren (*Bacillus cereus*, *Staphylococcus coagulase +*, *Clostridium perfringens*) en hygiëne-indicatoren (totaal kiemgetal, *E. coli*, *Enterobacteriaceae*). Een overschrijding van de limieten voor hygiëne-indicatoren houdt geen gevaar in voor de volksgezondheid, maar is een indicatie dat er mogelijk een probleem is op het vlak van de

hygiëne. De operatoren worden in dit geval aangespoord om de hygiëneprocedures strikt in acht te nemen. Indien er zich een probleem voordeed op vlak van voedselveiligheid, werden de nodige maatregelen getroffen. Ongunstige resultaten konden aanleiding geven tot extra inspecties en bemonsteringen voor analyse.

Actie “kant-en-klare gerechten in snelverkoop”

Tijdens deze actie lag de focus op enerzijds gerechten die nog dienden opgewarmd te worden vóór consumptie en anderzijds gerechten om koud te consumeren.

Er werden in totaal 112 monsters genomen waarvan er 44 niet-conform waren. In 2 van de 112 monsters werd de ziekmakende bacterie Salmonella gevonden. Het betrof 2 gerechten die normaliter opgewarmd worden vóór consumptie. Er werden extra monsters genomen bij de fabrikanten van deze gerechten. De resultaten voor deze extra monsters waren allen conform. Er werden geen andere ziekmakende bacteriën aangetroffen in de 112 onderzochte gerechten. De overige ongunstige resultaten waren voornamelijk het gevolg van een overschrijding van de limieten voor hygiëne-indicatoren, maar dit hield geen gevaar in voor de voedselveiligheid.

Actie “stoofpotjes in grootkeukens”

De FAVV besloot hieraan bijzondere aandacht te verlenen omdat stoofpotjes soms de oorzaak zijn van voedseltoxi-infecties.

De resultaten zijn bemoedigend: in geen enkel van de 110 monsters werden ziekmakende kiemen gevonden en slechts in 2 van de 110 monsters werd een te hoog kiemgetal gemeten.

Actie “consumptie-ijs in ijsstalletjes”

De tropische temperaturen van de voorbije zomer nodigden uit tot een ijsje als verkoeling. Een uitgelezen moment voor het FAVV om een gerichte actie te voorzien bij de vele ijsstalletjes over het hele land.

In totaal werden 108 monsters schepijs bij ambulante ijsventers genomen. In geen enkel monster werden ziekmakende bacteriën aangetroffen. In 2 monsters werd er een lichte overschrijding van de norm voor staphylococcon gemeten. De hoeveelheden aanwezige staphylococcon waren zodanig laag dat deze niet het vermogen hadden toxines te produceren. De overige 24 ongunstige monsters betroffen overschrijdingen van de hygiëne-indicatoren. De verhoogde contaminatiegraad in deze monsters is wellicht afkomstig van het water waarin de ijschep gespoeld wordt en eventueel de vod of spons waarop die afgedopt wordt. Regelmatige verversing van het water en vodden/sponsen is noodzakelijk om de hygiëneparameters onder controle te houden. De hoge buitentemperaturen – dus ook die van het spoelwater – zorgen ervoor dat bacteriën zich volop kunnen vermenigvuldigen.

Actie “vegetarische spreads”

In het kader van deze actie werden 110 monsters genomen van vegetarische spreads zoals tapenades, humus, guacamole, ... Er werden geen ziekmakende bacteriën gedetecteerd. In 18 monsters werd een verhoogd kiemgetal waargenomen en in 2 monsters een verhoogd aantal staphylococcon waardoor die als ongunstig werden beoordeeld. De hoeveelheden aanwezige staphylococcon waren zodanig laag dat deze niet het vermogen hadden toxines te produceren.

2.5. Autocontrolesystemen en sectorgidsen

Sinds 2005 moeten alle operatoren actief in de voedselketen in hun bedrijf een autocontrolesysteem implementeren om aan de consumenten een betere bescherming te bieden voor wat betreft de voedselveiligheid. Om de operatoren te helpen aan deze verplichting te voldoen, worden door de beroepsorganisaties autocontrolelegidsen 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 36 goedgekeurde sectorgidsen. Deze documenten werden via de website van het FAVV ter beschikking gesteld van de betrokken partijen.

Het FAVV helpt de opstellers van de sectorgidsen. Om het invoeren van de autocontrole in de bedrijven te vergemakkelijken, werden versoepelingen voorzien. Tot begin 2013 waren deze versoepelingen beperkt tot de KMO's uit de distributiesector, de horeca en de micro-ondernemingen van de transformatiesector, maar sedert maart 2013 werden ze, via een nieuw ministerieel besluit, uitgebreid tot alle inrichtingen in de B2C-sector, ongeacht hun grootte. Deze versoepelingen maken het mogelijk om de HACCP-procedures over te nemen die in de gids beschreven zijn, zodat het bedrijf zelf geen eigen gevarenanalyse meer moet uitvoeren. Dit vergemakkelijkt aanzienlijk het invoeren van de autocontrole in kleine bedrijven die over weinig personeel en wetenschappelijke expertise beschikken (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/versoepelingen/>).

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 door het FAVV. De equivalentie werd reeds

aangetoond voor de Vegaplan Standaard in relatie tot de "Sectorgids voor de primaire productie (modules A – plantaardige productie en B – ruwvoeder)", en de FCA-standaard (Feed Chain Alliance, voorheen GMP diervoeders) in relatie tot de "Autocontrolelegids diervoeders" en 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 op 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 lagere jaarlijkse heffing. De audits zijn gebaseerd op de goedgekeurde autocontrolelegidsen en worden uitgevoerd aan de hand van checklists die door het FAVV zijn opgesteld in overleg met de vertegenwoordigers van de betrokken beroepsverenigingen. 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 geaccrediteerde en erkende certificeringsinstellingen (OCI) uitgevoerd. Hiervoor kan er beroep worden gedaan op 15 erkende OCI's. 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, gaat voortdurend in stijgende lijn. Dit toont de doeltreffendheid van het beleid aan.

Eind 2018 beschikten 25.035 inrichtingen over een gevalideerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten.

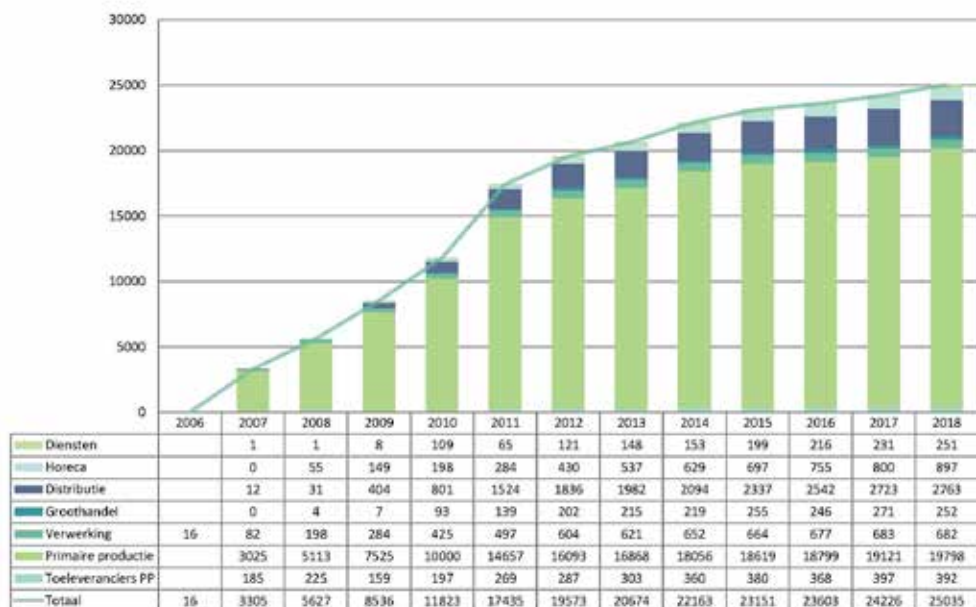


De autocontroleregidsen voor bedrijven die rechtstreeks aan de consument leveren (B2C) worden door het FAVV beheerd, opgesteld in overleg met de betrokken sectoren, gedrukt en gepubliceerd op zijn website.

<http://www.favv-afsa.fgov.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>

Ze werden aangevuld met quick-start fiches.

<http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/qsfiles/>



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 toe enkel bestemd was voor restaurants en grootkeukens, uitgebreid naar alle bedrijven uit de sector B2C die over een gevalideerd autocontrole systeem beschikken. Eind 2012 afficheerden 1.262 vestigingseenheden een FAVV-smiley. Eind 2018 zijn er dat ondertussen 3.633. De smiley wordt afgeleverd door de OCI die de audit uitvoert en blijft 3 jaar geldig. De lijst van deze bedrijven kan geraadpleegd worden op <http://www.favv.be/smiley>.

Deze initiatieven om bedrijven te helpen hun autocontrolesysteem in te voeren en de validatie er van te stimuleren, hebben tot doel de inspectieresultaten te verbeteren en het aantal non-conformiteiten te verminderen dank zij een betere bewustwording bij de operatoren van hun invloed op de veiligheid van de voedselketen. Dit beleid is erop gericht om het voedsel op het bord van de consument steeds veiliger te maken.

2.6. 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 36 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 lokale controle-eenheden worden lokale samenwerkingsplatformen met andere diensten zoals politie, douane, lokale overheden opgericht om gemeenschappelijke acties makkelijker uit te voeren.

2.7. Opleiding en begeleiding van professionelen

Het FAVV investeert veel middelen om agrovoedingsbedrijven te helpen de regelgeving te begrijpen, deze correct toe te passen en in een vertrouwelijke en serene sfeer een medewerker van het Agentschap te ontvangen. Hieronder vindt u enkele initiatieven die hieromtrent werden genomen:

- De checklists die worden gebruikt bij de inspecties worden via een applicatie gepubliceerd op de website van het FAVV. Op die manier weten de operatoren precies welke vragen er tijdens de controle aan hen zullen worden gesteld.
- Ieder jaar voert het FAVV een tiental aangekondigde lokale controleacties uit in de B2C-sector ("business to consumer" of eenvoudiger gesteld: handelaars die hun producten rechtstreeks aan de consument verkopen). Voorafgaand aan deze controleacties organiseert het FAVV, altijd in samenwerking met de betrokken gemeenten, informatiesessies waarop alle lokale handelaars (grootkeukens, horeca-inrichtingen, kruidenierszaken, bakkers, slagers, ...) worden uitgenodigd.
- De voorlichtings- en begeleidingscel van het FAVV organiseert in België voortdurend gratis opleidingen voor professionelen. De cel richt zich meer bepaald tot de kleine bedrijven die moeilijkheden ondervinden om de reglementering te begrijpen en toe te passen.
- Horeca-inrichtingen die naar aanleiding van een ongunstige controle een proces-verbaal hebben ontvangen, kunnen hun administratieve boete laten kwijtschelden, op voorwaarde dat ze deelnemen aan een opleiding van de voorlichtingscel die speciaal voor dit doeleind wordt georganiseerd.
- Didactisch materiaal wordt gratis ter beschikking gesteld aan de operatoren: brochures die specifiek zijn voor de verschillende sectoren en een film die uitlegt hoe een controle in de horeca-sector verloopt.
- Het FAVV stelt gratis autocontroleguides ter beschikking van de B2C-sectoren. Het doel is om de operatoren van deze sectoren de nodige informatie te verschaffen en hen te helpen om te voldoen aan de goede hygiënepraktijken en hun eigen autocontrolesysteem in te stellen. Ook "Quick-start"-fiches worden aan hen ter beschikking gesteld.
- Naar aanleiding van de controles wordt elk bedrijf individueel opgevolgd. Bij een ongunstige controle hangen de sancties af van de ernst van de vastgestelde non-conformiteiten: 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 het bedrijf. Er worden opvolgingsinspecties uitgevoerd om zich ervan te vergewissen dat operatoren die een sanctie hebben gekregen (PV, waarschuwing) zich in regel hebben gesteld en op lange termijn in orde blijven.

De voorlichtings- en begeleidingscel, een opleidingsteam van het FAVV dat zeer actief is en luistert naar de noden van de kleinste actoren in de agrovoedingssector.

Sinds meer dan 10 jaar beschikt het FAVV over een team van opleiders die bedrijven in de B2C-sectoren helpen om de wetgeving te begrijpen en goed toe te passen. Met de aanduiding van een coördinator, staat de cel sinds november 2016 ook in voor de ondersteuning van kleine ondernemingen, zoals landbouwbedrijven die hun producten willen verwerken en in de handel brengen, kleinschalige bedrijven die bijvoorbeeld chocolade, artisanal bier of koekjes vervaardigen, imkerijen enz.

Ieder jaar organiseert de cel tal van opleidingssessies en conferenties voor verschillende doelgroepen. In 2018 heeft het FAVV in totaal 379 opleidingssessies georganiseerd waar bijna 10.000 professionelen hebben aan deelgenomen. Tijdens deze opleidingen hebben de operatoren advies en begeleiding gekregen om in optimale omstandigheden te werken en zo de tevredenheid en de bescherming van de consumenten te waarborgen.

De sessies kunnen worden georganiseerd door de cel zelf of op vraag van beroepsorganisaties, producentenverenigingen, gemeentebesturen, ...

In 2018 waren twee op drie van de opleidingen die werden gegeven op maat gemaakt.

Onderstaande grafiek geeft de evolutie weer van het aantal opleidingssessies die werden gegeven en het aantal personen die een opleiding hebben gevolgd van 2009 tot 2018.



Het opleidingsteam van het FAVV neemt ook deel aan beurzen, seminaries en tal van andere evenementen. Ook in 2018 heeft het team deelgenomen aan een tiental publieke evenementen, zoals de Horecatelbeurs in Marche en Famenne, de landbouwbeurs van Libramont, Horti Folies in Gembloux en de Horeca-beurs van Gent, ...

Online communicatie is essentieel om de professionelen te informeren. Daarom heeft de cel haar eigen website ontwikkeld in 2017, met informatie over alle activiteiten van de cel. In 2018 werd de site ongeveer 70 keer per dag bezocht. Dit is een toename van meer dan 10% ten opzichte van vorig jaar.

Opleidingen als alternatief voor de administratieve boete

Om het hygiëneniveau in de horecasector te verbeteren, biedt het FAVV horecabedrijven de mogelijkheid om hun administratieve boete naar aanleiding van een slecht inspectieresultaat te laten kwijtschelden, op voorwaarde dat het keukenpersoneel een opleiding volgt die wordt georganiseerd door het Voedselagentschap. In 2018 werden 55 opleidingssessies georganiseerd voor 1145 deelnemers.

Aangekondigde controleacties

Ieder jaar organiseert het FAVV sensibiliseringsacties voor professionelen, waaronder aangekondigde controleacties in bepaalde gemeenten. Gedurende één week worden alle inrichtingen van de distributiesector die gevestigd zijn in deze gemeente gecontroleerd. Voorafgaand aan deze controleacties organiseert het FAVV steeds een informatiesessie. De controleacties vinden plaats in horeca-inrichtingen, in slagerijen, kruidenierszaken, bakkerijen, supermarkten, grootkeukens en bij groothandelaars.

In 2018 hebben er acties plaatsgevonden in Andenne, Flémalle, Grâce Hologne, Schoten, Quievrain, Hensies, Lokeren, Knokke-Heist, Virton, Bressoux, Sint-Truiden, Sint-Pieters-Woluwe en Sint-Lambrechts-Woluwe. Het FAVV heeft in samenwerking met

de betrokken gemeenten 14 opleidingssessies georganiseerd waaraan 769 personen hebben deelgenomen.

Alle aangekondigde controleacties en de resultaten worden gecommuniceerd via de pers, op onze website en via onze sociale mediakanalen om de bevolking te informeren.

Opleidingen voor voedselbanken en vrijwilligers

Sinds tal van jaren zetten liefdadigheidsorganisaties zich in om levensmiddelen in te zamelen en uit te delen aan de meest behoeftigen. De inzameling van voedseldonaties (bij groothandelszaken, lokale kruidenierszaken, groentetelers, bakkers...) en de verdeling ervan via sociale kruideniers of sociale restaurants zijn activiteiten die onderworpen zijn aan de reglementering en moeten bijgevolg worden gecontroleerd door het FAVV. Naast deze acties van liefdadigheidsverenigingen, zien we ook meer en meer solidariteitsinitiatieven van burgers, bijvoorbeeld particulieren die levensmiddelen ter beschikking stellen in gemeenschappelijke koelkasten.

Voedselveiligheid is een fundamenteel recht van alle burgers. Het FAVV waakt over dit recht door al deze initiatieven te ondersteunen. Enerzijds werd er een omzendbrief die bestemd is voor de professionelen opgesteld en gepubliceerd op onze website. Deze omzendbrief geeft richtlijnen over de houdbaarheidsdata, traceerbaarheid, etikettering en het invriezen van voeding. Anderzijds biedt het opleidingsteam van het FAVV vrijwilligers de mogelijkheid om gratis een opleiding te volgen. Deze opleidingen zijn zowel bestemd voor de vrijwilligers die aan voedselbedeling doen als voor de vrijwilligers die maaltijden bereiden. Tijdens deze opleidingen komen de basisregels aan bod die toelaten om maaltijden uit te delen zonder risico op voedseltoxicities bij de begunstigden.

In 2018 heeft de cel tijdens 14 opleidingssessies op die manier 769 vrijwilligers opgeleid die werkzaam zijn in sociale kruidenierszaken en in sociale restaurants.

Opleidingen voor grootkeukens

Iedere dag bereiden en verdelen grootkeukens een groot aantal maaltijden. Deze maaltijden zijn bijvoorbeeld bestemd voor leerlingen die eten in de schoolkantine, bewoners van een rusthuis, ziekenhuispatiënten en natuurlijk ook kinderen die deelnemen aan kampen die worden georganiseerd door jeugdbewegingen. Het FAVV beschouwt het informeren en sensibiliseren van deze doelgroep dan ook als prioritair.

In 2018 heeft het opleidingsteam bijna 3000 personen begeleid die maaltijden bereiden of serveren in grootkeukens.

Infosessies in de veeteeltsector

Onze consumptiewijzen evolueren en de vraag van consumenten naar vlees of vis uit de korte keten neemt toe. Veetelers die aan dit soort verkoop willen doen, wagen zich in feite aan een nieuw beroep waarvoor andere sanitaire en reglementaire voorschriften gelden. Het opleidingsteam ondersteunt veetelers om de stap te zetten naar de korte keten verkoop door hun vragen te beantwoorden, ze te verwelkomen op beurzen en door informatiesessies te organiseren.

In 2018 werden 5 informatiesessies gegeven waarin 190 veetelers begeleid werden in hun stap naar diversificatie.

Informatiesessies in de imkersector

Het FAVV hecht veel belang aan diergezondheid, onder meer aan bijengezondheid. Naast het programma voor de monitoring van de bijengezondheid heeft het opleidingsteam ook meerdere conferenties georganiseerd om imkers te sensibiliseren voor de goede imkerpraktijken in de bijenstand, goede hygiënepraktijken in het slingeren opslaglokaal en het naleven van de voorschriften voor de honingverkoop.

Bijna 100 professionelen hebben hun voordeel kunnen doen met deze opleidingen (imkers, dierenartsen van bijen, verantwoordelijken van imkerscholen...).

Verwerking op de hoeve

Landbouwers die groenten of granen telen of die melk produceren en hun activiteiten willen diversifiëren, kunnen hun producten ook verwerken en verkopen. Ze kunnen bijvoorbeeld zuivelproducten (boter, yoghurt, kaas, ...), confituur, vruchtensappen enz. vervaardigen en verkopen.

Landbouwers die aan dit soort van diversificatie willen doen, moeten beschikken over een ruimte die voldoet aan de regels die van toepassing zijn binnen de Europese Unie. Ze moeten de consumenten ook informeren door een etiket met de wettelijk verplichte informatie aan te brengen op de producten.

Rond deze diversificatie bestaan echter nog heel wat vragen en daarom heeft het opleidingsteam van het FAVV ervoor gekozen om zich specifiek tot deze doelgroep te richten. In 2018 werden 200 landbouwers, die aan diversificatie doen, gratis opgeleid door het FAVV.

2.8. Ondersteuning van de uitvoer

Bedrijven houden zich meer en meer bezig met uitvoer en verwachten daarbij steun van de overheid. De toenemende vraag naar 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 bedrijfs wereld en een doeltreffender gebruik van de beschikbare middelen. Op het Europese 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 stimuleert onder meer de samenwerking tussen en het nauw overleg met alle betrokken partners (bedrijven, federale en regionale administraties).

Sectorale bemonsteringsplannen specifiek voor de uitvoer naar derde landen

De vereisten van derde landen verschillen vaak van de vereisten die de Europese en nationale wetgeving voorziet. De uitvoerders moeten via hun autocontrolesysteem garanderen dat ze aan deze vereisten voldoen. Enkele beroepsverenigingen hebben een sectoraal bemonsteringsplan opgesteld om na te gaan of de producten die bestemd zijn voor uitvoer voldoen aan de productnormen van het land van bestemming. Deze bemonsteringsplannen worden jaarlijks herzien en gevalideerd door het FAVV.

Het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) en de uitvoerders van groenten en fruit (Fresh Trade Belgium) beschikken sinds meerdere jaren over een bemonsteringsplan dat erop gericht is aan te tonen dat hun producten voldoen aan de Japanse vereisten inzake residuen van pesticiden. De Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten (BEMEFA) heeft een bemonsteringsplan met de garanties voor de certificering van diervoeders die

geëxporteerd worden naar Macedonië, de Russische Federatie, Wit-Rusland, Kazachstan, Oekraïne en Armenië. De Federatie Belgisch Vlees (FEBEV), de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) en de gelatineproducenten garanderen ook de conformiteit van het product voor de Russische markt via een sectoraal bemonsteringsplan.

BeCert

BeCert is een toepassing die als doel heeft de certificeringsprocedure voor uitvoer naar derde landen te digitaliseren in het kader van administratieve vereenvoudiging, traceerbaarheid en fraudebestrijding.

Sinds 2017 is BeCert operationeel in alle provincies en is het aantal beschikbare certificaten toegenomen: 153 modellen van certificaten waren in productie eind 2018.

In 2018 lag de focus op het verhogen van de gebruiksvriendelijkheid van de applicatie en dit heeft geleid tot 16.415 afgeleverde certificaten.

BeCert biedt de mogelijkheid om:

- certificaten voor uitvoer aan te vragen, te creëren, te registreren, af te drukken en af te leveren;
- de afgeleverde certificaten voor uitvoer te raadplegen;
- alle informatie in één databank te registreren;
- de digitale certificering op een gebruiksvriendelijke, veilige en efficiënte manier te laten verlopen;
- de kwaliteit van de gegevens te verbeteren door de databank te linken aan andere databanken.

In een eerste fase wordt BeCert gebruikt voor de digitalisering van de aanvragen en de aflevering van de certificaten voor uitvoer. In een latere fase zal BeCert het mogelijk maken om de gegevens van de certificaten elektronisch ter beschikking te stellen aan derde landen.

2.9. 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 voorkomen van incidenten, maar ook op het beperken van de gevolgen ervan. 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. Het komt er daarbij op aan 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.

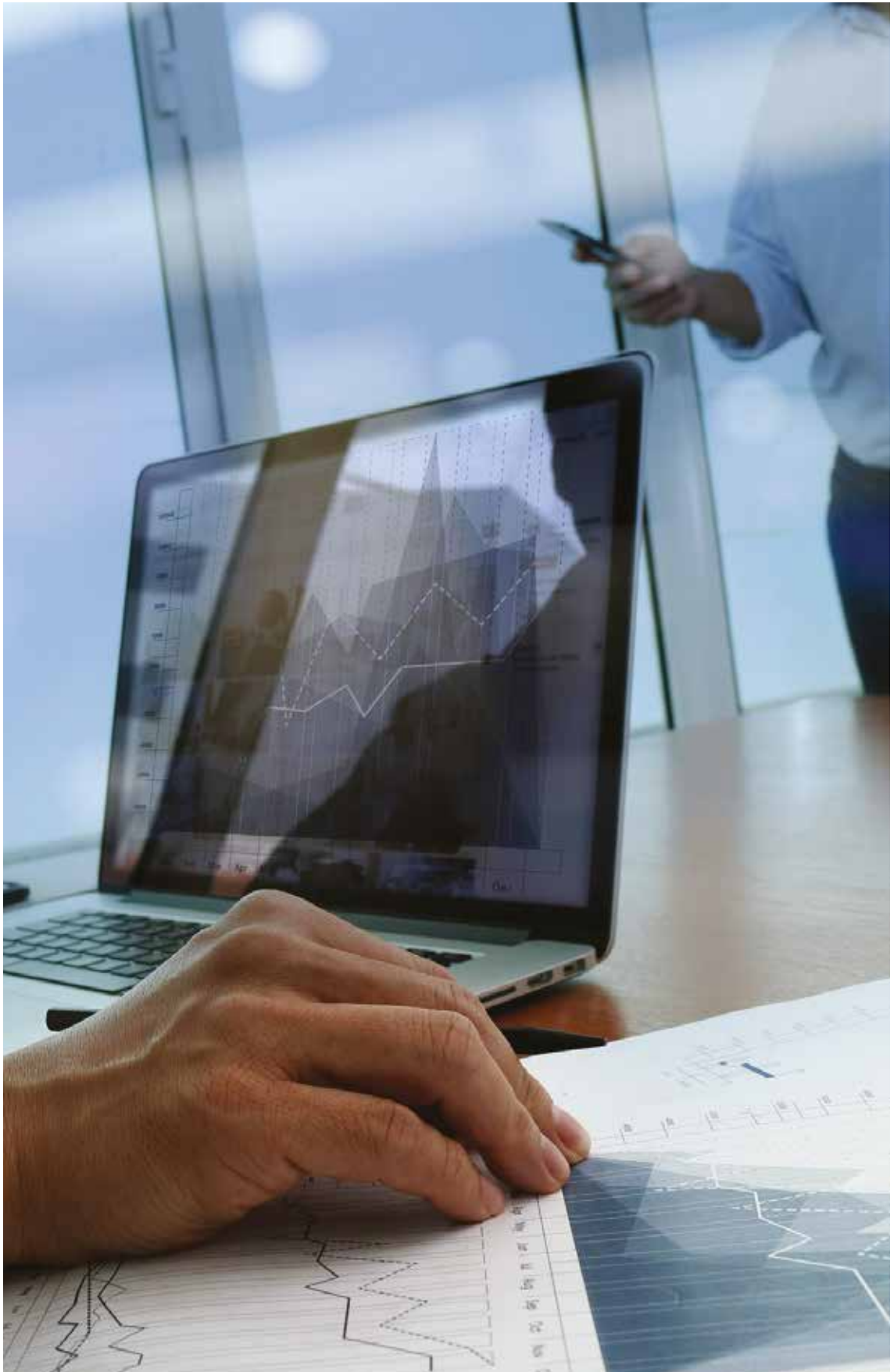
- Simulatieoefeningen: simulatieoefeningen zijn de beste manier om de expertise omtrent het beheer van incidenten in de voedselketen op niveau te houden. Dergelijke expertise is niet alleen voor het FAVV (opleiding en oefeningen voor het personeel van het FAVV) belangrijk, maar ook voor de operatoren.
- Samenwerking met het Crisiscentrum van de regering (CGCCR): het CGCCR bekleedt binnen het federale bestel een sleutelpositie op het vlak van de noodplanning en crisisbeheer. Het FAVV rekent sterk op het Crisiscentrum en de andere structuren voorzien in de federale noodplanning (de gouverneurs, de civiele veiligheid, de politie e.d.) om mee de grotere incidenten in de voedselketen te beheren. Het FAVV neemt deel aan de oefeningen die 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).

2.10. 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 operatoren in de voedselketen. De informatie die via deze weg verkregen wordt, laat toe de werking van het FAVV voortdurend te verbeteren.

97% van de klachten worden behandeld binnen de 3 maanden. In 2018 heeft de ombudsdienst 127 klachten en 129 vragen naar informatie behandeld.

Alle statistieken en enkele voorbeelden van behandelde dossiers zijn beschikbaar op onze website.



3

**Onze
basisopdracht:
controles**



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.

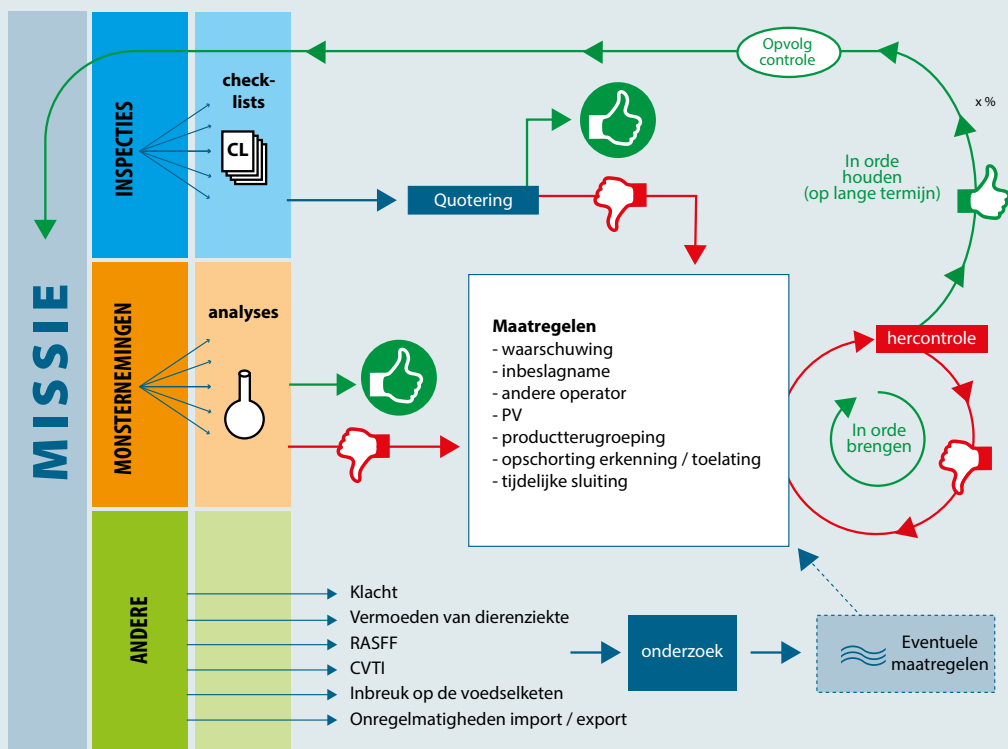
Het toezicht op de voedselketen door middel van controles is de voornaamste opdracht van het FAVV. Het controleprogramma is gebaseerd op een wetenschappelijk verantwoorde evaluatie van de risico's en dit in nauwe samenwerking met het Wetenschappelijk Comité. Het FAVV vertaalt dit controleprogramma in concrete bemonsterings- en inspectieplannen, gebaseerd op objectieve en statistisch verantwoorde parameters. De verschillende fasen in de programmering en uitvoering van de controles zijn opgenomen in de procescartografie 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 bij het MANCP, waaronder de FOD Volksgezondheid, het FAGG (Geneesmiddelenagentschap), het Pharma- and Foodcrime Platform (de voormalige Multidisciplinaire hormonencel), het FANC (Federaal Agentschap voor nucleaire controle), het Bestuur der Douane en Accijnzen, de Gewesten en de FOD Economie en verschillende 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 onze website

<http://www.favv-afsa.be/overhetfavv/mancp/>



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

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

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

De bedrijven kunnen daardoor op voorhand weten waarop ze gecontroleerd worden en welk belang aan elk te controleren punt (= weging) gegeven wordt. Daarnaast hebben ze nog andere 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)** of gunstig, met of zonder opmerkingen) zijn, tot tevredenheid van iedereen, of **niet goed (non-conform)** of 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 terugroeping, een vernietiging van alle producten van het zelfde lot, een herziening van de werkwijze enz.

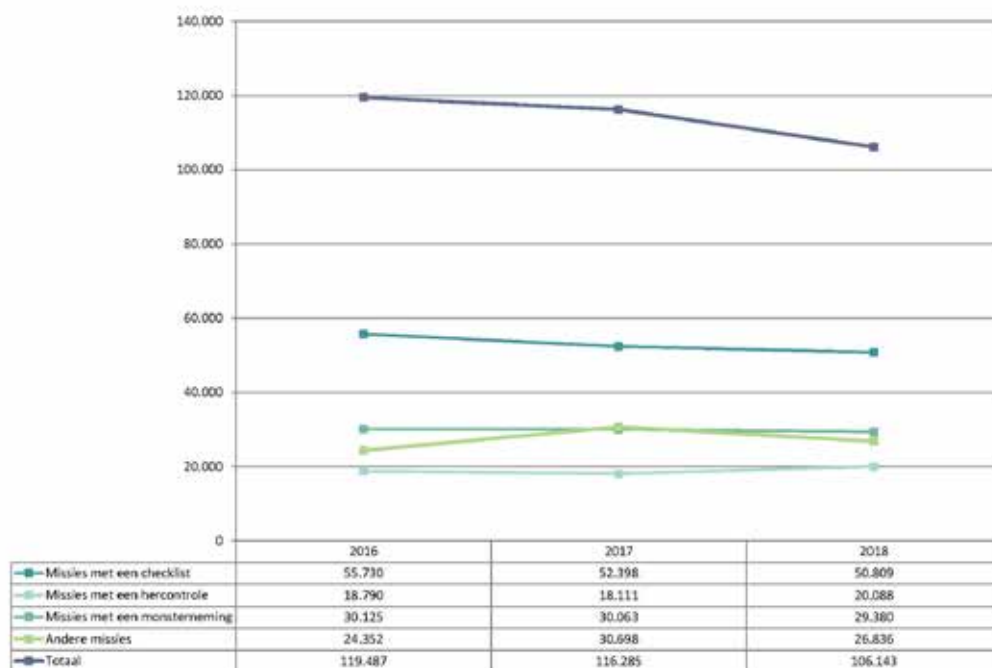
Na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er ook eventueel maatregelen getroffen worden.

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>

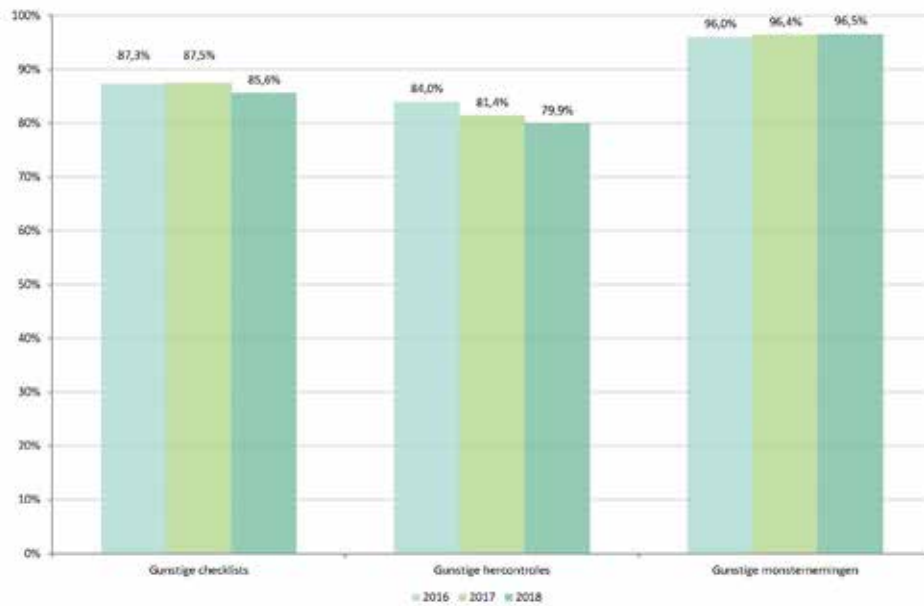
3.1. Resultaten van de controles

Aantal missies	Aantal operatoren
106.143	55.098

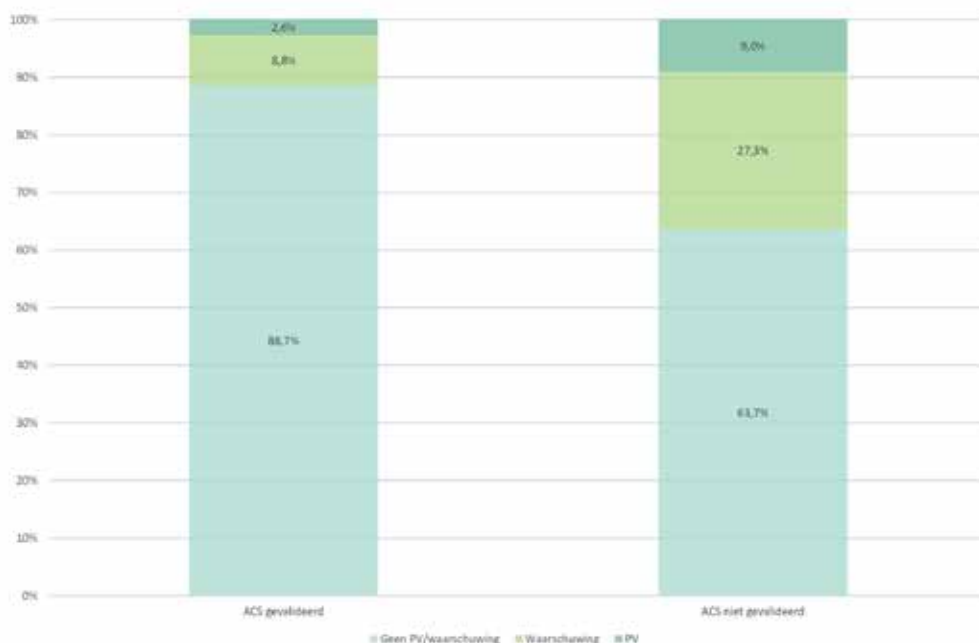


Tijdens een missie kunnen meerdere types controles (inspecties, bemonsteringen en andere controles) gelijktijdig uitgevoerd worden. Het totaal is dus lager dan de som van de verschillende controles.

Resultaten van de missies



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



Resultaten van de checklists van alle sectoren

	2017	2018	2018 vs. 2017 (%)	Conformiteit 2017 (%)	Conformiteit 2018 (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	18.732	17.071	-8,9	93,0	90,7
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	297	370	24,6	91,2	92,4
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	29.926	25.053	-16,3	65,6	53,3
Autocontrolesysteem	4.032	5.612	39,2	87,3	86,5
Traceerbaarheid	34.886	33.256	-4,7	88,6	87,3
Meldingsplicht	26.640	24.408	-8,4	98,2	97,8
Administratieve gegevens operator	44.268	46.852	5,8	88,7	89,7
Fytosanitaire controle	2.699	3.232	19,7	Niet van toepassing	
Gewasbeschermingsmiddelen	2.797	2.887	3,2	90,0	90,4
Dierengezondheid	4.056	3.698	-8,8	94,5	92,9
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.239	4.729	-9,7	94,8	91,5
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	4.008	4.593	14,6	92,5	93,6
Etikettering	12.829	10.604	-17,3	85,1	82,7
Nevenproducten van levensmiddelen	1.088	1.161	6,7	98,5	98,0
Rookverbod	10.214	8.798	-13,9	95,6	94,6
Vervoer	2.665	1.467	-45,0	90,3	89,5
Erkenning uitvoer	110	96	-12,7	97,3	96,9
Totaal	204.486	193.887	-5,2	87,5	85,6

Inspecties van de infrastructuur, inrichting en hygiëne en het autocontrolesysteem in de B2C-sector

Vanaf 2017 werd een nieuwe inspectiechecklist voor infrastructuur, inrichting, hygiëne & autocontrole gebruikt om controles uit te voeren in de B2C-sector. Bij de operatoren die actief zijn in de B2C-sector wordt de controle van het autocontrolesysteem gelijktijdig uitgevoerd met de inspectie van de infrastructuur, inrichting en hygiëne. Tijdens deze controle wordt meer bepaald nagegaan of de voorschriften betreffende de naleving van de temperaturen regelmatig worden gecontroleerd en of er registers worden bijgehouden.

Indien het echter gaat om grootkeukens met bereiding en bediening ter plaatse, dan wordt het autocontrolesysteem nog apart van de infrastructuur, inrichting en hygiëne gecontroleerd. De reden hiervoor is het grotere risico dat gepaard gaat met de grootschaligere productie van levensmiddelen.



© FAVW - AFSCA

Resultaten van de analyses

	Aantal monsternemingen 2018	Gunstige monsternemingen (%) 2017	Gunstige monsternemingen (%) 2018
Additieven en aroma's	1.667	96,9	96,3
Allergenen	26	87,5	100
Kwaliteit – Samenstelling	1.972	93,8	91,4
Bestraling	133	100	97,7
GGO's	374	98,6	98,9
Dioxines en PCB's	2.764	99,7	99,9
Mycotoxines	2.435	99,1	99,0
Zware metalen	1.946	99,4	99,5
PAK's	691	100	99,6
Mariene biotoxines en histamine	250	88,4	99,6
Migratie vanuit contactmaterialen	1.110	98,6	98,6
Radioactiviteit	205	100	100
Andere contaminanten	754	96,6	97,9
Contaminanten waarvoor geen norm werd vastgelegd	379	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Indicatormicro-organismen	10.994	91,3	92,5
Pathogene micro-organismen	16.536	96,8	98,1
Residuen van bestrijdingsmiddelen	4.220	96,1	97,7
Geneesmiddelen	18.743	99,0	99,4
Overige verboden stoffen	89	87,5	85,4
BSE	1.403	97,5	97,3
Plantengezondheid	8.853	92,7	91,1

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



3.2. Primaire productie

Plantaardige productie

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.454	99,1
Autocontrolesysteem	5	100
Traceerbaarheid	3.688	97,8
Fytosanitaire controle	2.716	Niet van toepassing
Gewasbeschermingsmiddelen	2.887	90,4
Totaal (inspecties 'fytosanitaire controle' niet inbegrepen)	9.034	95,8

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	166
PV's	146
Inbeslagnemingen	282
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	2
Andere	13
Totaal	589

Hieronder vallen landbouwbedrijven (groenten, fruit, akkerbouwgewassen, kiemgroenten, ...), sierteeltbedrijven, tuinaannemers, loonwerkers voor land- en tuinbouw, behandelaars, herstellende producenten van houten verpakkingen (ISPM-15), plantentuinen, bossen en groene zones, boomkwekerijen en exploitanten die gewasbeschermingsmiddelen importeren voor eigen gebruik.

De resultaten voor 2018 liggen in dezelfde lijn als deze voor 2017.

Dierlijke productie – Houden van dieren*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	5.327	96,9
Autocontrolesysteem	116	99,1
Traceerbaarheid	4.831	78,3
Dierengezondheid	3.569	93,1
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	4.641	91,3
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	5	80,0
Totaal	18.489	89,9

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	1.314
PV's	158
Inbeslagnemingen	69
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	57
Andere	23
Totaal	1.621

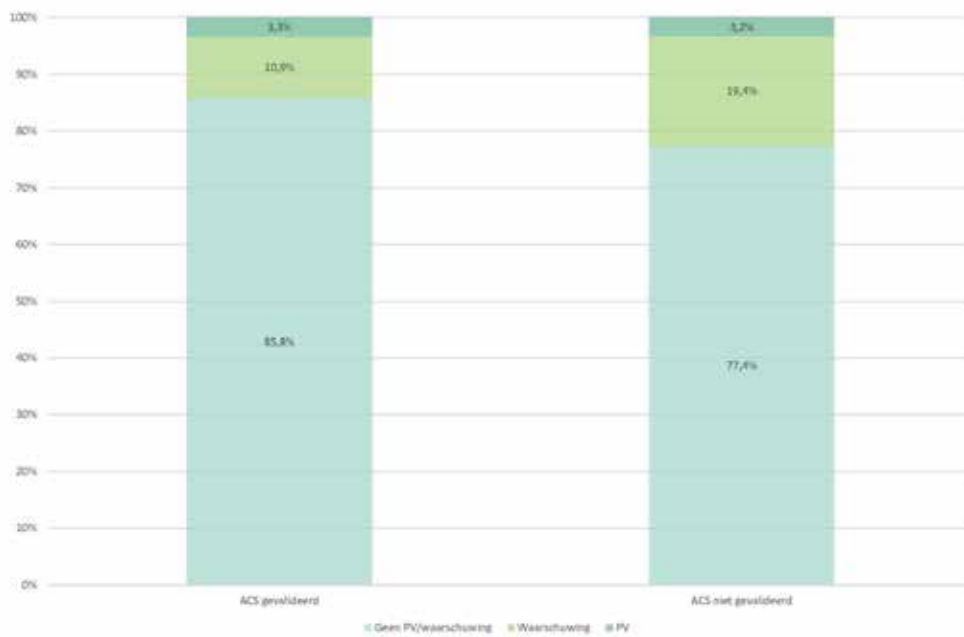
In 2018 zijn de inspecties op diergezondheid minder gunstig gebleken bij runderen. Dit was met name het geval voor de verplichting om aangekochte runderen in aparte stallen te houden in afwachting van de resultaten van de keuring bij aankoop, het tijdig uitvoeren van de tuberculatie en het ondertekenen van een overeenkomst met een plaatsvervangende dierenarts.

Ook de resultaten van de controles op de naleving van de infrastructuur-, inrichting- en hygiënevoorschriften in varkensbedrijven waren minder gunstig. De vaakst vastgestelde non-conformiteiten waren de afwezigheid van een geschikte aparte ruimte voor de opslag van kadavers, de afwezigheid van een kleedkamer voorzien van een voetbad en een toegelaten ontsmettingsmiddel en de afwezigheid van een geschikte ruimte voor het laden en lossen van de dieren.

In schapen- en geitenhouderijen waren de traceerbaarheidsinspecties minder gunstig. Het ontbreken van de identificatie van geiten ouder dan 6 maanden, het bijhouden van het register en het vervoersdocument waren de voornaamste problemen.

Ook de resultaten van de controles inzake geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding waren minder gunstig in 2018. Het ging dan in het bijzonder om de verplichtingen betreffende de tweemaandelijks ondertekening van het register door de dierenarts en het opstellen van de viermaandelijks verslagen en het klasseren en de bewaring van de documenten van het IN-register.

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 bestrijdingsmiddelen

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.

MRL zijn geen toxicologische limieten. Een overschrijding van de MRL betekent niet noodzakelijk - en zelfs zelden - een gevaar voor de consument, maar is het teken van verkeerd gebruik van een bestrijdingsmiddel. De levensmiddelen en diervoeders waarvan het residugehalte de MRL overschrijdt, mogen niet op de markt worden gebracht.

Het controleprogramma voor residuen van bestrijdingsmiddelen van 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

Matrix	Controlemotif	Aantal monsternemingen	Gunstige monsternemingen (%)*	Gunstige monsternemingen* 2018 vs 2017 (%)
Diervoeders	Controleplan**	87	100	+1,3
Babyvoeding	Controleplan**	93	100	=
Water Food en Non-Food	Controleplan**	150	99,3	-0,7
	Opvolging van non-conformiteiten***	3	100	/
Groenten, fruit, granen en andere plantaardige producten	Controleplan**	2.186	98,0	=
	Verordening 669/2009****	237	92,8	-2,2
	Opvolging van non-conformiteiten***	92	69,6	-6,9
Producten van dierlijke oorsprong	Controleplan**	1.270	99,8	=
	Opvolging van non-conformiteiten***	2	100	=
Verwerkte producten van plantaardige oorsprong	Controleplan**	96	96,9	-1,8
	Verordening 669/2009****	1	100	/
	Opvolging van non-conformiteiten***	5	40,0	/
Totaal		4.220	97,7	-0,4

* rekening houdende met de analytische onzekerheid van het resultaat

** monsters die worden geanalyseerd in het kader van het controleprogramma waarbij monsters steekproefsgewijs 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

Het globaal conformiteitspercentage van de bemonsteringen op residuen van pesticiden dat werd vastgesteld in 2018 lag net iets lager dan het percentage dat werd vastgesteld in 2017 (-0,4%) en is ongeveer gelijk aan dat van 2016.

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

Oorsprong van de producten	Gunstige monsternemingen (%)
België	98,3
Lidstaten EU	99,1
Derde landen	96,0

3.2.2. Fytosanitaire controles

In 2018 heeft het FAVV 8.853 analyses uitgevoerd op planten, plantaardige producten, grond en andere materialen die drager kunnen zijn van schadelijke organismen. Voor 91,1% van de monsters was het resultaat conform. De non-conforme resultaten waren voornamelijk te wijten aan bacterievuur (*Erwinia amylovora*).

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	216	82,9
Autocontrolesysteem	155	85,8
Traceerbaarheid	160	73,1
Totaal	531	80,8

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	58
PV's	9
Inbeslagnemingen	1
Andere	3
Totaal	71

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

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2017.

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, klassieke varkenspest en blauwtong (sinds 15 februari 2012). Ondanks de uitbraak van Afrikaanse varkenspest bij wilde everzwijnen in september 2018, behoudt België zijn ziektevrije status voor Afrikaanse varkenspest bij gedomesticeerde varkens. In 2018 heeft België tijdelijk zijn ziektevrije status voor de ziekte van Newcastle bij pluimvee verloren. Sinds eind dit jaar werd de ziektevrije status opnieuw toegekend.

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

Het sanitaire beleid van het FAVV is erop gericht de vrije status voor dierziekten te behouden en het toepassingsgebied ervan uit te breiden. Het voorziet onder meer in onderzoek en systematische analyses in geval van abortus bij runderen en kleine herkauwers, een aangepaste wintercampagne bij runderen, bloedanalyses van runderen afkomstig uit landen die niet officieel vrij zijn van bepaalde ziektes bij hun binnenkomst in België en analyse en monitoring van nieuwe of opnieuw opkomende dierenziekten.

Het FAVV vertrouwt een belangrijk deel van het gezondheidstoezicht toe aan de gewestelijke verenigingen voor diergezondheid ARSIA en DGZ (monitoring en diagnose van meldingsplichtige ziekten, gerichte bewaking van ziektes in het kader van officiële surveillance en uitroeiingprogramma's, ondersteuning en bedrijfsbegeleiding in het kader van ziektebewaking, identificatie en registratie van dieren) en aan Sciensano (het nationaal referentielaboratorium voor dierziekten en zoönosen, epidemiologisch onderzoek en risicoanalyse, verbetering van de kwaliteit van de databanken die gebruikt worden bij de vaccinatiecampagnes en voor de controles van de 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 de afgelopen drie jaar 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.

Ook het tweemaal per jaar screenen van alle melkveebedrijven door het onderzoek van tankmelk werd opnieuw uitgevoerd. In 2018 waren alle resultaten gunstig.

Rundertuberculose

België is officieel vrij van rundertuberculose sinds 25 juni 2003. Dit betekent dat de ziekte op jaarbasis in slechts maximaal 0,1% van alle rundveebeslagen aanwezig mag zijn.

De maatregelen die werden getroffen in de laatste haarden van 2017, werden in de loop van 2018 opgeheven na de reiniging en ontsmetting van de installaties.

Tijdens de wintermonitoring 2017-2018 werd een nieuwe haard van rundertuberculose aangetroffen. Het hele beslag maakte het voorwerp uit van een stamping out.

In de loop van 2018 werden nog 5 andere haarden van rundertuberculose ontdekt.

De eerste van de vijf haarden werd vastgesteld in het slachthuis en gaf aanleiding tot een gedeeltelijke afslachting. In de tweede haard, die een contacthaard

was van de vorige haard, werd een volledige slachting uitgevoerd.

Een derde haardbeslag werd vastgesteld naar aanleiding van een tuberculatie bij aankoop. Deze haard maakte het voorwerp uit van een stamping out. In de vierde haard, die een contacthaard was van de vorige haard, werd een gedeeltelijke slachting uitgevoerd.

Het laatste haardbeslag werd eind 2018 ontdekt in het slachthuis. Van dit beslag werd een volledige slachting uitgevoerd.

De twee bedrijven waar in 2018 een gedeeltelijke slachting werd uitgevoerd worden in 2019 nog steeds opgevolgd.

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 andere ziekteverwekkers uitgevoerd. Het onderzoek naar de oorzaak van de verwerping wordt uitgevoerd op serum van het moederdier en virologisch en bacteriologisch onderzoek van de verworpen vrucht of de nageboorte.

In 2018 werden 8.797 verwerpingen onderzocht bij runderen. Dit betekent een daling ten opzichte van 2017 (9.964). Het aantal abortusonderzoeken blijft hoog dank zij 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, Schmallenberg, Boviene virale diarree (BVD), Salmonella.



3.2.5. Antibioticaresistentie

De Belgische overheden besteden heel wat aandacht aan de problematiek van de antimicrobiële resistentie, zowel bij mensen als bij dieren. Niet alleen wordt de situatie opgevolgd door monitoring van de antimicrobiële resistentie (analyses van commensalen en zoönoses bij vlees en levende dieren) en het gebruik van antibiotica, maar er worden ook concrete maatregelen genomen en voorbereid om tot een rationeel gebruik van antibiotica in de dierlijke sector te komen om de resistentie terug te dringen en zo te vermijden dat ze een gevaar vormt voor de volksgezondheid.

Samen met de verschillende betrokkenen uit de sector levert het FAVV een financiële bijdrage aan en werkt het samen met het kenniscentrum AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals). Dit expertisecentrum sensibiliseert veehouders en dierenartsen, en stelt adviezen en formularia op om tot een verantwoord gebruik van antibiotica te komen. Deze initiatieven hebben een daling van 26% in de verkoop van antibiotica teweeggebracht tussen 2011 en 2017.

2018 – Eerste twee doelstellingen behaald

Eind 2017 werden in het kader van het convenant tussen de federale overheid en de betrokken sectorpartners over de vermindering van het gebruik van antibiotica in de dierlijke sector twee van de drie vooropgestelde strategische doelstellingen bereikt. Er werd een reductie van 86% in het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica (doelstelling 75% tegen eind 2020) en een reductie van 66% in het gebruik van met antibiotica gemedicineerde voeders (doelstelling 50% tegen eind 2017) bekomen in vergelijking met 2011. Ook de resultaten om de derde strategische doelstelling, namelijk een reductie van 50% in het algemeen gebruik van antibiotica tegen eind 2020 te realiseren, waren bemoedigend: eind 2017 werd hiervoor een cumulatieve daling van 26% genoteerd. Het tweede jaarverslag over de activiteiten en resultaten '2017' van het beheerscomité van dit convenant werd gepubliceerd

op de website van het FAVV. In 2018 ontvingen de houders van vleeskalveren, pluimvee en varkens hun eerste benchmarkrapport gebaseerd op de door de dierenartsen geregistreerde gegevens in Sanitel-Med, een centrale databank die beheerd wordt door het FAGG.

Antibioticaresistentie is het prototype van een 'one health'-problematiek. In 2018 werden de eerste stappen gezet naar een 'one health AMR'-actieplan waarbij zowel de humane geneeskunde, de diergeneeskunde als het leefmilieu betrokken zijn.

Sinds 2011 wordt door het FAVV de antimicrobiële resistentie van zoönosen en indicatorbacteriën bij kalveren, jonge runderen, varkens, pluimvee en dierlijke producten opgevolgd. Sedert 2014 is de op Europees niveau geharmoniseerde monitoring volledig geïntegreerd in de nationale monitoring. De antimicrobiële resistentie van o.a. E. coli, Salmonella en Campylobacter wordt opgevolgd evenals het voorkomen van ESBL-, AmpC- en carbapenemaseproducerende E. coli's. Gedetailleerde resultaten zijn terug te vinden op de website van het FAVV (<http://www.favv-afsca.be/dierlijkeproductie/antibioticaresistentie/default.asp>). De Europese resultaten worden jaarlijks gepubliceerd in het EU Summary report on AMR op de website van de EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5182>).



3.2.6. Slachtingen

Alle dieren moeten voor en na het slachten worden onderzocht tijdens de zogenaamde keuring. De keuring bestaat uit twee delen: tijdens de ante-mortemkeuring wordt onder meer gecontroleerd of de levende dieren in goede gezondheid verkeren vóór het slachten en tijdens de post-mortemkeuring wordt gecontroleerd of het vlees veilig is.

De bedoeling van de keuring is vooral de volksgezondheid te waarborgen door vlees dat abnormaliteiten vertoont, besmet is met ziekteverwekkers of residuen van diergeneesmiddelen of contaminanten bevat, uit te sluiten voor menselijke consumptie. De keuring wordt meestal door een zelfstandige dierenarts met opdracht uitgevoerd (officiële dierenarts).

	Gekeurde karkassen	In beslag genomen karkassen
Runderen	539.721	2.424 (0,5%)
Kalveren	351.213	311 (0,1%)
Varkens	11.260.008	29.514 (0,3%)
Paarden	5.944	48 (0,8%)
Schape	129.420	144 (0,1%)
Geiten	18.189	71 (0,4%)
Gevogelte	309.647.689	3.834.255 (1,2%)
Konijnen	2.590.493	50.592 (2,0%)
Gekweekte hertachtigen	802	0 (0%)
Loopvogels	237	0 (0%)

Naast de keuring zelf voert de officiële dierenarts ook inspecties uit op de voedselketeninformatie (VKI), het gespecificeerd risicomateriaal (maatregelen tegen de gekkekoeienziekte) en andere bijproducten, laboratoriumtests, de hygiënische werkwijze,

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	392	75,3
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning of toelating)	2	100
Autocontrolesysteem	308	92,9
Traceerbaarheid	375	94,9
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	382	92,7
Totaal	1.459	88,6

De resultaten zijn vergelijkbaar met die van 2017, behalve voor de scope “infrastructuur, inrichting en hygiëne” waarvoor de resultaten beter zijn dan in

2017 en voor de scope “traceerbaarheid” waarvoor de resultaten minder goed zijn.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	76
PV's	28
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	1
Inbeslagnemingen	2
Andere	5
Totaal	112

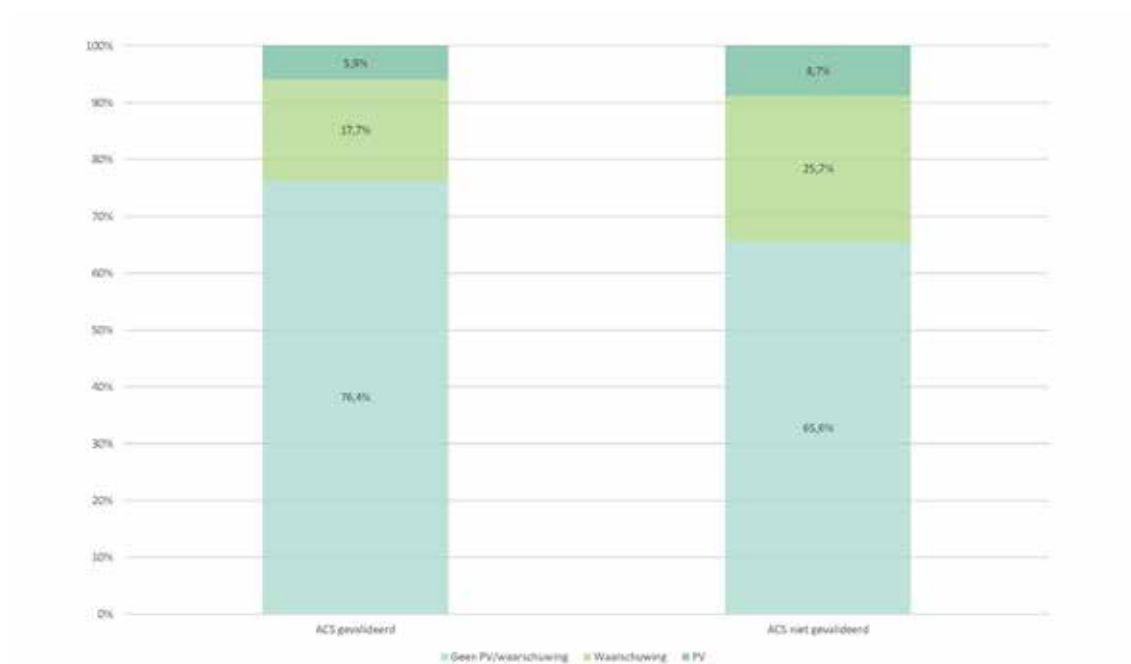
3.3. Verwerking van producten

Resultaten van de 3.426 missies bij 3.098 operatoren in verwerkingsbedrijven

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	6.445	83,3
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning of toelating)	347	92,8
Autocontrolesysteem	4.295	84,7
Traceerbaarheid	5.645	91
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	3.125	96,6
Nevenproducten van levensmiddelen	1.086	97,9
Totaal	20.943	88,6

De inspectieresultaten zijn globaal genomen vergelijkbaar met deze van 2017, met uitzondering van deze voor “infrastructuur, inrichting en hygiëne” die minder goed zijn.

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



Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	784
PV's	280
Inbeslagnemingen	103
Tijdelijke sluitingen	3
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	23
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	3
Andere	33
Totaal	1.229

Uitsnijderijen

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.113	79,8
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	74	91,9
Autocontrolesysteem	819	85,5
Traceerbaarheid	963	91,8
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	944	98,3
Totaal	3.913	88,3

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	89
PV's	62
Inbeslagnemingen	11
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	8
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	1
Andere	6
Totaal	177

De resultaten van 2018 zijn vergelijkbaar met deze van 2017, behalve voor "infrastructuur, inrichting en hygiëne" in de uitsnijderijen runderen, paarden en pluimvee waarvoor de resultaten minder goed zijn.

Vleesproducten*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.105	84,2
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	108	90,7
Autocontrolesysteem	800	87,5
Traceerbaarheid	1.020	91,6
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	992	97,3
Totaal	4.025	90,1

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	142
PV's	86
Inbeslagnemingen	24
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	7
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	2
Andere	7
Totaal	268

De resultaten van 2018 zijn vergelijkbaar met deze van 2017, behalve voor "infrastructuur, inrichting en hygiëne" bij de fabrikanten van gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, gelatine en de koel- en vrieshuizen en voor

"infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)" bij de fabrikanten van gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en fabrikanten van darmen, blazen en magen waarvoor de resultaten minder goed zijn.

3.4. Distributie van producten

Groothandelaars

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	934	88,3
Autocontrolesysteem	616	94,5
Traceerbaarheid	843	90,7
Fytosanitaire controle	155	Niet van toepassing
Nevenproducten van levensmiddelen	75	100
Totaal (inspecties 'fyto-sanitaire controle' niet inbegrepen)	2.468	91,0

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	152
PV's	90
Inbeslagnemingen	36
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	4
Andere	1
Totaal	283

De inspectieresultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2017. In 2018 werden betere resultaten behaald voor de controles op het autocontrolesysteem.

Slagerijen

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.208	50,2
Traceerbaarheid	947	83,0
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	902	87,4
Totaal	3.057	71,3

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	421
PV's	238
Inbeslagnemingen	36
Tijdelijke sluitingen	8
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	3
Andere	11
Totaal	717

De resultaten zijn minder goed dan in 2017.

De meest voorkomende zware non-conformiteiten in de slagerijen hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (33,8% in geval van mondelinge overdracht en 16,9% in geval van schriftelijke overdracht);
- het ontbreken van de analyse van het jaarlijks verplicht monster van gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt vlees (23,3%); en
- de onvoldoende properheid van de oppervlakken in contact met levensmiddelen (20,5%).

Bakkerijen

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.088	42,3
Traceerbaarheid	834	82,6
Totaal	1.922	59,8

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	435
PV's	229
Inbeslagnemingen	18
Tijdelijke sluitingen	12
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	5
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	1
Andere	10
Totaal	710

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2017 behalve voor de inspecties op "Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole" waar de resultaten minder goed zijn.

De vaakst voorkomende zware non-conformiteiten bij detailhandelaars van bakkerij- en banketbakkersproducten hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (45,2% in geval van mondelinge overdracht en 27,0% in geval van schriftelijke overdracht);
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (17,4%); en
- de niet-naleving van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (15,9%).

Overige detailhandel (zonder viswinkels en transport)*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	5.569	62,1
Traceerbaarheid	3.642	84,6
Totaal	9.211	71,0

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	1.920
PV's	748
Inbeslagnemingen	171
Tijdelijke sluitingen	13
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	6
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	17
Andere	29
Totaal	2.904

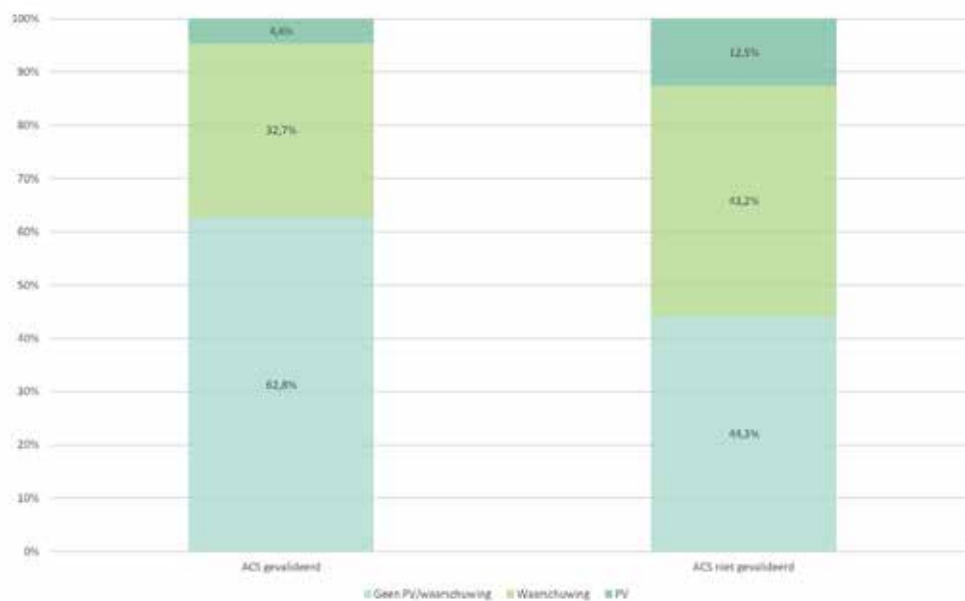
Over het algemeen zijn de resultaten minder goed dan in 2017.

Bij de ambulante detailhandelszaken waren de resultaten voor «Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole» het minst goed. De meest voorkomende zware non-conformiteiten hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant wordt gecommuniceerd of onjuiste of onvoldoende informatie (41,9% in geval van mondelinge overdracht en 19,6% in geval van schriftelijke overdracht);
- het ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water en/of vloeibare zeep en/of een hygiënisch handdroogstelsel (27,1%);
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (14,7%); en
- het niet respecteren van de warmteketen (5,1%).

3.5. Horeca en grootkeukens

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



Horeca

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	11.325	41,1
Traceerbaarheid	7.638	84,2
Rookverbod	8.798	94,6
Totaal	27.761	69,9

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	5.218
PV's	1.784
Inbeslagnemingen	113
Tijdelijke sluitingen	34
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	8
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	20
Andere	29
Totaal	7.206

De globale inspectieresultaten zijn minder goed dan in 2017.

Net zoals in 2017 hebben de voornaamste zware non-conformiteiten op vlak van hygiëne betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant word gecommuniceerd (53,4% in geval van mondelinge overdracht en 34,0% in geval van schriftelijke overdracht) ;
- het ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water en/of vloeibare zeep en/of een hygiënisch handdroogstelsel bij de ambulante operatoren (23,4%); het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (12,6 %);
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (12,3 %); en de aanwezigheid van bedorven levensmiddelen of levensmiddelen waarvan de consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (9,2%).



Grootkeukens*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	5.646	71,7
Traceerbaarheid	2.831	91,6
Totaal	8.477	78,3

De globale inspectieresultaten zijn minder goed dan deze voor 2017.

Net zoals in 2017 hebben de voornaamste zware non-conformiteiten op vlak van hygiëne betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant wordt gecommuniceerd (24,0 % in geval van mondelinge overdracht en 8,6% in geval van schriftelijke overdracht);
- gebrekkige persoonlijke hygiëne en/of het dragen van ongeschikte of vuile kledij (5,5%);
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (5,1%);
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (4,9%); en
- de aanwezigheid van bedorven levensmiddelen of levensmiddelen waarvan de consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (4,2%).

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	1.270
PV's	109
Inbeslagnemingen	5
Tijdelijke sluitingen	1
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	2
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	17
Andere	10
Totaal	1.414



3.6. Transport

Hieronder valt het diepgevroren, gekoeld en ongekoeld transport van levensmiddelen, het transport van diervoeders, en het transport van levende dieren, met inbegrip van de halteplaatsen en ter hoogte van de slachthuizen. De wegcontroles vinden plaats in gans België. Controles op het vervoer van levensmiddelen en diervoeders worden ook uitgevoerd bij de operatoren zelf wanneer producten worden geleverd of verzonden.

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Vervoer	1.467	89,5
Totaal	1.467	89,5

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	82
PV's	52
Inbeslagnemingen	34
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	1
Andere	8
Totaal	177

De meest voorkomende zware non-conformiteiten hebben betrekking op:

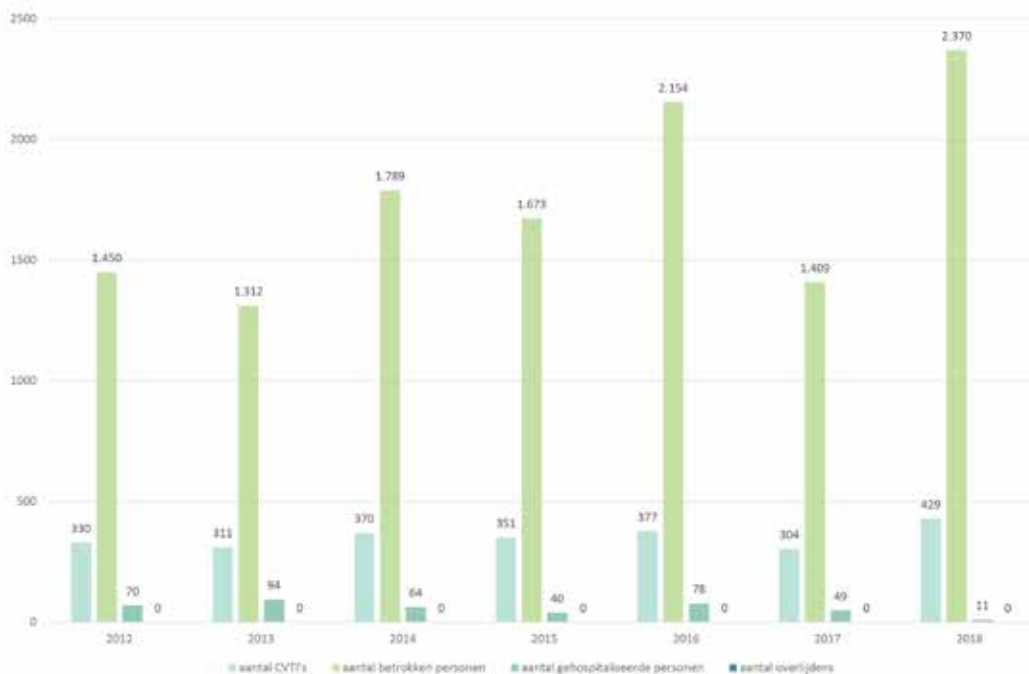
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen en de koudeketen (9,3%);
- het niet reinigen en ontsmetten van het voertuig bij vervoer van levende dieren (de vervoerder van levende dieren moet, na elk vervoer van dieren of van een product dat de gezondheid van de dieren kan aantasten en in ieder geval vóór de aanvang van een nieuw vervoer, het voertuig met een toegelaten ontsmettingsmiddel reinigen en ontsmetten; indien de laatste dieren in een slachthuis gelost werden, moet het voertuig vóór het verlaten van het slachthuis gereinigd en ontsmet worden in de daarvoor ingerichte installatie van het slachthuis) (5,0%);
- het niet beschermen van de producten tegen iedere vorm van besmetting (4,4%).

3.7. Voedseltoxi-infecties

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

In 2018 werden er 429 CVTI's gemeld: 2.370 personen waren betrokken waarvan er 11 gehospitaliseerd werden. In 2018 waren er geen overlijdens als gevolg van een gemelde CVTI. In slechts 1,9% van de CVTI's is er een sterke aanwijzing dat voeding aan de oorzaak lag van de uitbraak door analyse van resten van deze voeding of door onderzoek van de zieke personen.

Aantal gemelde CVTI's



Pathogeen	aantal CVTI's	aantal betrokken personen	aantal hospitalisaties	aantal overlijdens	sterke evidentie van relatie zieke met voedsel	betrokken voeding bij sterke evidentie
Bacillus cereus	4	12	0	0	3	gevogelte/ gemengde voeding
Campylobacter	2	6	0	0	1	gevogelte
E. coli O157:H7/ VTEC	2	6	1	0		
Biogene amines: Histamine, Tyramine	2	23	0	0	2	visserijproducten/ gemende voeding
Norovirus	3	223	0	0		
Salmonella	3	554	1	0	2	rundsvlees/ ongekend
Lectine	1	26	0	0		
Ongekend	412	1.520	9	0		
Totaal	429	2.370	11	0	8	

Het groot aantal zieken bij de CVTI's veroorzaakt door een salmonellabesmetting, is te wijten aan een grote uitbraak waarbij verschillende scholen betrokken waren. De maaltijden aangeboden in de betrokken scholen werden geleverd door éénzelfde traiteur. Ondanks een diepgaand epidemiologisch onderzoek en uitgebreid aantal staalnames en analyses (in totaal 207 stalen van de omgeving, water en voeding), werd de oorzaak van deze uitbraak niet gevonden.

Het vermoeden dat het aantal CVTI's wordt onderschat blijft 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 het voedsel. Daarnaast speelt ook een gebrekkige en vaak laattijdige melding van uitbraken van CVTI's een rol. Zeker in het geval dat zich slechts milde symptomen voordoen, worden voedseltoxi-infecties meestal niet gerapporteerd.



© FAW - AFSCA

3.8. Controles bij invoer

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

	2016	2017	2018
Levende dieren	13.353 (0,2%)	3.509 (0,4%)	4.085 (0,2%)
Levensmiddelen	22.737 (0,6%)	22.100 (0,6%)	22.968 (0,7%)
Planten en plantaardige producten	16.764 (0,9%)	18.856 (0,6%)	19.525 (1,0%)
Producten niet bestemd voor humane consumptie	2.425 (0,9%)	2.630 (0,9%)	2.539 (1,6%)
Totaal	55.279 (0,6%)	47.095 (0,6%)	49.117 (0,8%)

Uitgebreide officiële controles van levensmiddelen en diervoeders van niet-dierlijke oorsprong bij import

De Europese reglementering voorziet dat op basis van bekende of nieuwe risico's diervoeders en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong uit derde landen 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 2018 werden 441 analyses uitgevoerd bij 3.316 zendingen op ingevoerde fruit, groenten (incl. tuinkruiden), specerijen, noten, enz.; 36 zendingen werden geweigerd wegens niet-conforme resultaten: aanwezigheid van residuën van bestrijdingsmiddelen (35) en verboden kleurstoffen (1).

Controles van levensmiddelen en diervoeders van niet-dierlijke oorsprong 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 dit risico niet op afdoende wijze kan worden beheerst, kan de Europese Commissie bijzondere voorwaarden vaststellen onder de 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 2018 werden in België 2.216 zendingen aangemeld voor invoer. Hiervan werden er 221 bemonsterd: 22 werden geweigerd, waarvan 16 wegens niet-conforme documenten en 6 wegens niet-conforme analyseresultaten. 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, Nigeria, Turkije, Indonesië, Brazilië, Argentinië): 165 van de 1.691 aan te melden zendingen werden bemonsterd, 6 werden geweigerd wegens niet-conforme analyseresultaten;
- pentachloorfenol (PCP) in guargom en afgeleide producten uit India: 13 van de 238 zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- GGO's in rijst en rijstproducten uit China: 5 van de 6 zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- radioactiviteit van levensmiddelen uit Japan ten gevolge het nucleair incident in Fukushima: 10 van de 47 aan te melden zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- residu's van bestrijdingsmiddelen op okra en op kerrieblad uit India: 1 van de 3 zendingen werd bemonsterd en was conform.

3.9. Fraudebestrijding

In het kader van de fraudebestrijding in 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:

- het Pharma and Foodcrime Platform (PFCP) (de voormalige 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

	2016	2017	2018
Onderzoeken ingesteld naar fraude	562	442	463
Deelnames aan een wegcontrole	59	64	39
Bemonsteringen in landbouwbedrijven	98	85	86
Bemonsteringen in slachthuizen	51	20	8
Specifieke acties	21	14	22
Informatieoverdrachten naar andere diensten	85	124	104

Controle op de bagage van reizigers bij de douane

In samenwerking met de Douane, het Federaal Agentschap voor geneesmiddelen en gezondheidsproducten (FAGG) en de FOD Volksgezondheid, heeft het FAVV meegewerkt aan de versterkte controle van reizigersbagage in de luchthavens van Zaventem, Charleroi (Gosselies), Oostende en Bierset. Het betrof controles op de naleving door de passagiers van de regels voor de invoer van vlees, planten, plantaardige en dierlijke producten, alsook van dieren, inclusief beschermde dier- en plantensoorten in het kader van de CITES

reglementering (CITES: Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Verder werd tijdens deze controles ook aandacht geschonken aan de illegale invoer van geneesmiddelen en cosmeticaproducten. Deze actie kreeg de naam "BACON" (BAGage CONtroles) .

Deze versterkte controles werden aangevuld met controles (en inbeslagnames) van de bagage van passagiers en hun huisdieren door de douane op de verschillende luchthavens.

Bij 324 passagiers (468 in 2015, 663 in 2016 en 532 in 2017) werden in 2018 door het FAVV, het FAGG of de FOD Volksgezondheid producten in beslag genomen en dit tijdens 25 controles (38 in 2015, 38 in 2016 en 34 in 2017):

	2016	2017	2018
Levensmiddelen (vlees, vis, melkproducten, fruit, ...),	2.156 kg	1.975 kg	1.133,5 kg
Cosmeticaproducten	972	1.507	596
Dozen geneesmiddelen	2.060	4.097	427

3.10. Versterkte controles

Naar aanleiding van het fraudeschandaal bij Veviba werd er door het FAVV, op vraag van zijn voogdijminister, een bijkomende maatregel ingevoerd in de vleessector: de versterkte controles. Deze gingen van start vanaf april 2018 en werden uitgevoerd in alle slachthuizen, uitsnijderijen, verpakkingscentra en koel- en vrieshuizen in België.

Deze actie heeft in de eerste plaats als doel om de fraude in de vleessector te bestrijden: de controles richten zich hoofdzakelijk op het voldoen aan de vereisten voor het beheer van dierlijke bijproducten, de productanalyses en de traceerbaarheid. In slachthuizen wordt het controleren van de identificatie van dieren hier extra aan toegevoegd.

Ook werden tijdens de versterkte controles de temperatuur van de producten gecontroleerd, het plan van inrichting geëvalueerd, en het reinigen en de desinfectie van vrachtwagens voor het transport van dieren gecontroleerd.

Volgens de regelgeving omtrent de versterkte controles was het prioritair dat elke vastgestelde inbreuk werd opgevolgd door een van onderstaande maatregelen:

- PV van inbreuk ;
- In beslag name van niet-conforme producten en vernietiging ;
- Onmiddellijke intrekking van de erkenning en/of toelating PO ;
- Opschorten van de validatie van het autocontrolesysteem en intrekking erkenning en/of toelating P15: te evalueren bij een tweede bezoek.

De versterkte controles werden meermaals uitgevoerd bij alle betrokken operatoren, en deze kwamen bovenop de normale inspecties die reeds door het jaarlijkse inspectieplan voorzien werden.

Inspecties uitgevoerd in het kader van de versterkte controles (april 2018 – december 2018)

Totaal aantal uitgevoerde versterkte controles	2.128
Aantal PV's	244
Aantal in beslagnames	40
Aantal P15	5

Aantal vastgestelde inbreuken per gecontroleerd onderwerp

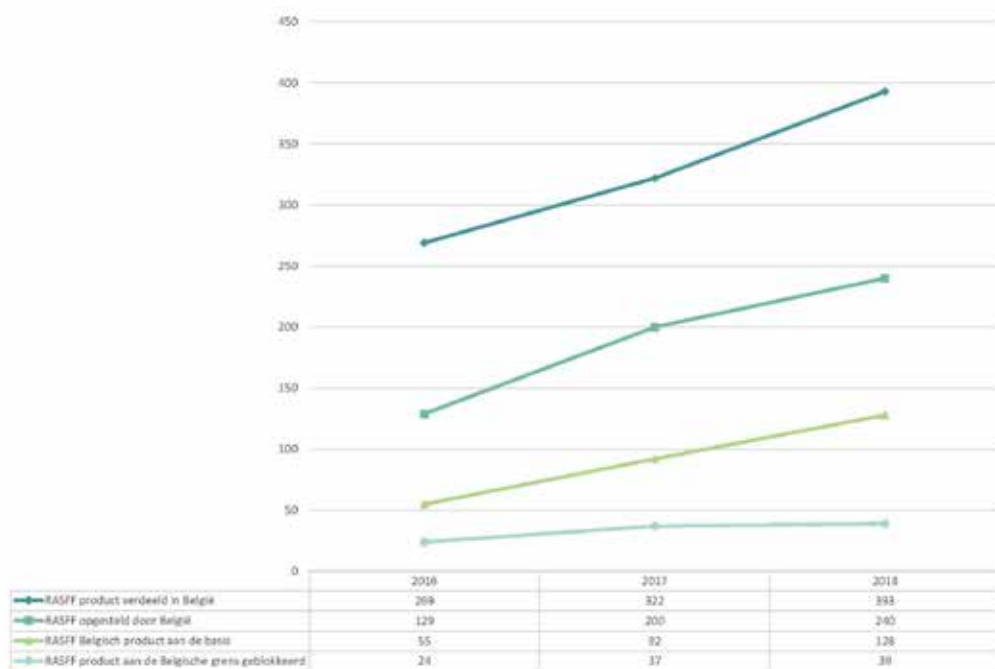
Identificatie van de dieren	9
Reiniging en desinfectie van de vrachtwagen	9
Evaluatie van het grondplan	95
Traceerbaarheid en etikettering	206
Beheer van bijproducten	71
Temperatuur controle	37
Analyses	53

3.11. Meldingen en gevolgen van controles

3.11.1. RASFF

Via het Rapid Alert System for Food & Feed (RASFF) werden in 2018 door alle lidstaten van de EU in totaal 3.622 meldingen gedaan van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier, waarbij andere lidstaten of derde landen betrokken zijn.

Hiervan gingen 240 meldingen uit van België als gevolg van invoercontroles aan de grens (50), de autocontrole van een bedrijf (117), een officiële controle op de Belgische markt (59) en consumentenklachten (14).



Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2018 volgens gevaar

Gevaar	
Pathogene micro-organismen	26,3%
Mycotoxines	15,8%
Pesticideresidu's	10,4%
Microbiologisch contaminanten (andere)	9,2%
Allergenen	5,4%

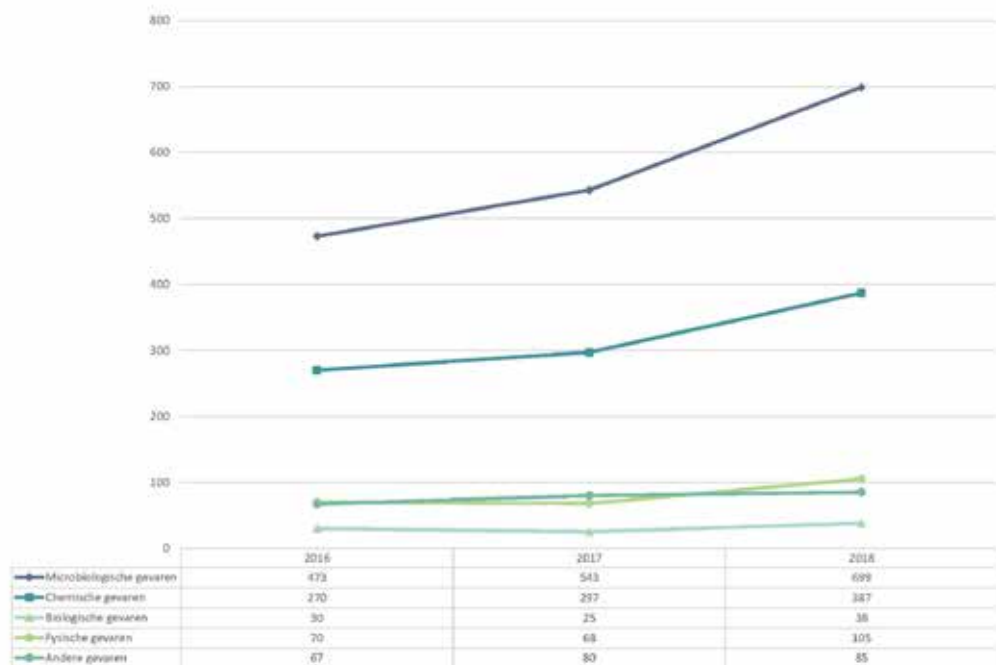
Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2018 volgens productcategorie

Product categorie	
Fruit en groenten	14,0%
Diervoeders	12,9%
Vlees en vleesproducten (andere dan gevogelte)	11,7%
Vlees en vleesproducten (gevogelte)	10,8%
Noten en afgeleide producten	8,3%

3.11.2. Meldingsplicht

Elke operator die activiteiten uitoefent die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, is verplicht om het FAVV in te lichten wanneer hij een vermoeden of reden heeft om aan te nemen dat een product

dat door hem ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd werd, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant.



Het aantal meldingen door operatoren steeg met 30% tegenover 2017 tot een totaal van 1.314 meldingen.

Het aantal meldingen voor microbiologische gevaren blijft stijgen (+29%), in 2018 voornamelijk door een sterke stijging in het aantal meldingen over de aanwezigheid van Salmonella sp. (410 meldingen, +49,6%) in diverse levensmiddelen, diervoeders en voedermiddelen.

Microbiologische gevaren blijven de belangrijkste reden van melding (53,2%) gevolgd door de meldingen over chemische gevaren (29,5%). Bij de chemische gevaren werden 3,5 keer meer meldingen voor mycotoxines geregistreerd, voornamelijk door een sterke stijging in het aantal meldingen over de aanwezigheid van deoxynivalenol in de nieuwe tarweoogst.

3.11.3. Gevolgen gegeven aan non-conformiteiten

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	2016	2017	2018
Waarschuwingen	15.862	14.748	14.739
PV's	6.974	7.900	9.600
Inbeslagnemingen	1.555	1.878	2.092
Tijdelijke sluitingen	127	174	166
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	35	76	109
Bedrag administratieve boetes	3.397.540,00 €	3.812.235,00 €	4.904.385€

20
18

Feiten en cijfers

Elke dag
veilig voedsel:
onze zorg!



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