

2017

Feiten en cijfers

Elke dag veilig voedsel: onze zorg!

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Verantwoordelijke uitgever

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

Eindredactie

Jérémy Farvacque - Marie-Claire Tennstedt - Tatiana Giltay

Vormgeving

Communicatiedienst FAVV
Gert Van Kerckhove - Nir Shemmer

Drukwerk

FAVV

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD 54.197

© FAVV – juni 2018

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding.

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

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2017 kan u terugvinden op onze website www.favv.be. Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label.

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



Herman Diricks,
Gedelegeerd bestuurder

Voorwoord

Beste lezer,

In 2016 konden we het in ons jaarverslag nog hebben over "business as usual", maar 2017 was geen jaar zoals de andere en zal geassocieerd blijven met de ontdekking van het illegale gebruik van fipronil in de legkippenhouderijen.

Achteraf gezien kan er zeker van uitgegaan worden dat de toestand vrij snel en efficiënt onder controle was, wat ook door de Europese Commissie erkend werd.

Het beheer van dit incident vergde grote inspanningen van het FAVV en zijn medewerkers. Als gedelegeerd bestuurder houd ik er persoonlijk aan hen te bedanken voor hun inzet en voor de geleverde inspanningen in dit complexe dossier. Door de lessen die we getrokken hebben uit dit incident zullen we toekomstige incidenten nog adequater kunnen aanpakken.

De beroepssectoren zullen natuurlijk ook inspanningen moeten leveren om de traceerbaarheid van hun producten te verbeteren: het is van primordiaal belang alles te weten over de weg die een levensmiddel aflegt, vooral tijdens een incident.

Dit belangrijk incident heeft onze diensten er niet van weerhouden hun basistaken verder ter harte te nemen.

Zo werden er **116.285 controlemissies** uitgevoerd bij **62.393 bedrijven**. Dit is gemiddeld iets meer dan 318 controlemissies die dagelijks uitgevoerd werden! Van de 213.411 overlopen checklists waren er 87,5% gunstig. Ten opzichte van 2016 is dit zo goed als een status quo.

Gemiddeld werden er door onze controleurs in 2017 201 monsters per dag genomen, oftewel een totaal van 73.394 monsters! En zoals in 2016 zijn de resultaten zeer geruststellend: 96,4% van de monsters waren conform.



Om de **werking** van de controle-eenheden op het terrein te optimaliseren ingevolge de opgelegde besparingen werd besloten om het aantal Lokale Controle-Eenheden terug te brengen van 11 naar 9. Op korte termijn betekende dit enorm veel werk voor de centrale diensten en was dit op informaticavlak een bijzondere uitdaging.

Voor het FAVV blijft de **consument centraal staan**. In 2017 heeft het meldpunt een antwoord gegeven op 8.870 vragen van de consumenten, waarvan 15% over fipronil in de maand augustus. Het aantal vragen steeg met 26% t.o.v. van 2016, terwijl ook het aantal consumentenklachten (3.804) met 4,2% steeg t.o.v. 2016.

Het FAVV denkt eveneens na over de **realiteit op het terrein**, en kent steeds meer middelen toe aan de kleine ondernemingen ten einde de mogelijkheid te bieden de regelgeving gemakkelijker toe te passen.

Zo is de begeleidingscel voor de kleine bedrijven van het FAVV operationeel sinds november 2016. Ze staat in voor ondersteuning van bestaande initiatieven (bijv. initiatieven van de Gewesten, beroepsfederaties, ...) inzake begeleiding onder de vorm van gerichte opleidingen, overlegvergaderingen, aanwezigheid op het terrein als adviseur, brochures...

Zo kan deze cel, complementair aan bestaande opleidingen op andere vlakken, de kleine producenten helpen om op een gemakkelijkere manier te voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid.

De begeleidingscel is ook het contactpunt voor bedrijven die informatie zoeken over de wetgeving inzake voedselveiligheid.

Het jaar 2017 was geen rustig jaar voor het FAVV en zijn medewerkers. De consument, de burger, de levensmiddelenbedrijven kunnen echter van één zaak zeker zijn: de 1260 medewerkers die in het Voedselagentschap werken blijven iedere dag maximale inspanningen leveren, ongeacht de omstandigheden en moeilijkheden rond de controle van een complexe voedselketen. Hun missie blijft essentieel: **de voedselketen bewaken en zo het voedsel van onze kinderen, ouders, en burens veilig stellen.**

Inhoudsopgave



Inleiding	1
Voorwoord	2
Inhoud	4

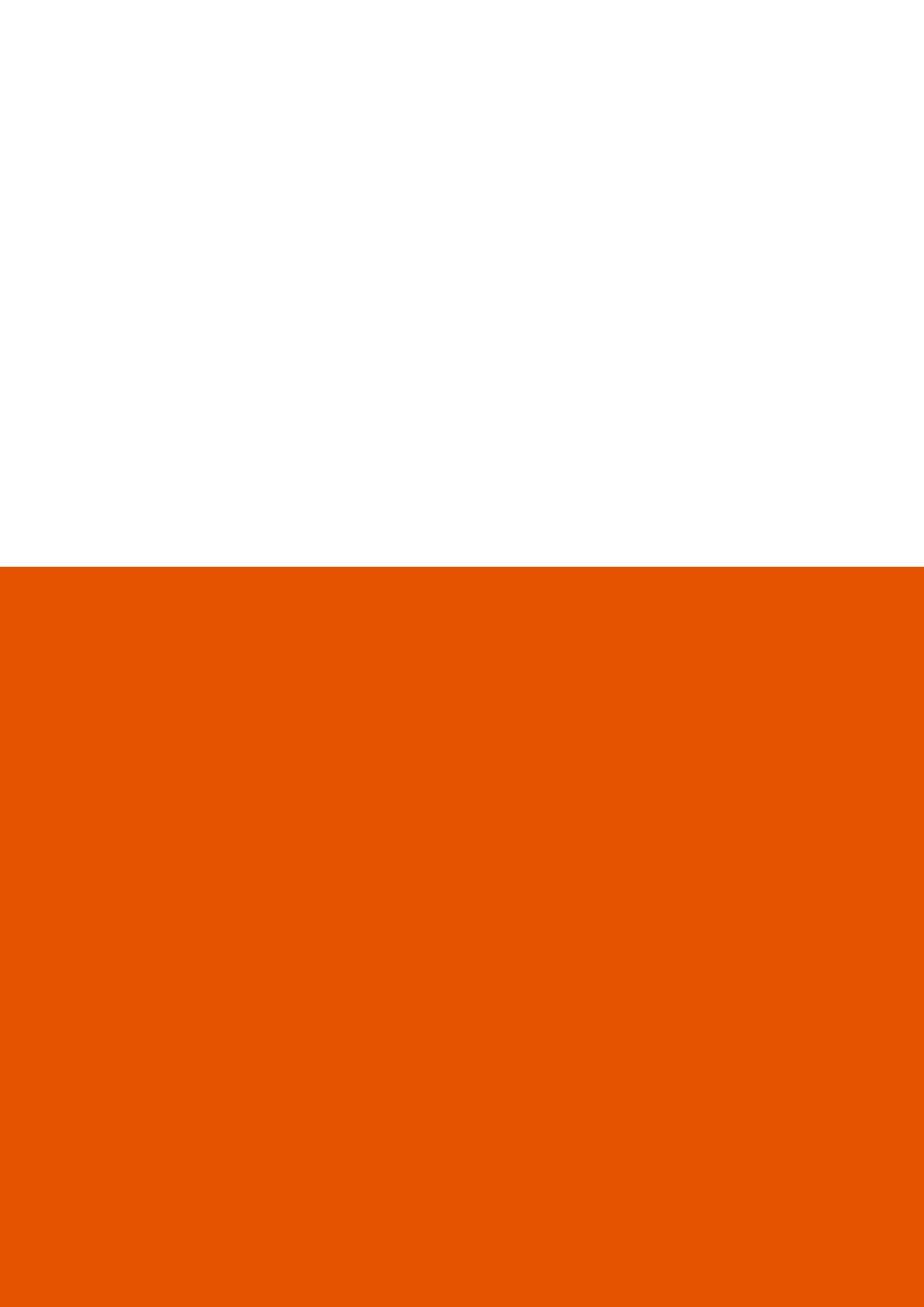
1	Het FAVV	7
1.1.	Personeel	11
1.2.	Begroting	12
1.3.	Businessplan 2015 - 2017	14
1.4.	Waarden van het FAVV	16
1.5.	Procesmodel van het FAVV	18
1.6.	Administratieve vereenvoudiging	20
1.7.	Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle	21
1.8.	Interne audit	22
1.9.	Externe audit	23
1.10.	Internationale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



2	Het FAVV ten dienste van consumenten en van beroepssectoren	25
2.1.	Publicatie inspectieresultaten	28
2.2.	Meldpunt voor de consument	29
2.3.	Nieuwsbrief voor de consumenten	29
2.4.	Gerichte controles	30
2.5.	Open Bedrijvendag	31
2.6.	Autocontrolesystemen en sectorgidsen	32
2.7.	Overleg	34
2.8.	Opleiding en begeleiding van professionelen	35
2.9.	Ondersteuning van de uitvoer	37
2.10.	Crisispreventie en crisisbeheer	38
2.11.	Ombudsdienst	39

3	Onze basisopdracht: controles	41
3.1.	Resultaten van de controles	46
3.2.	Primaire productie	52
3.3.	Verwerking van producten	64
3.4.	Distributie van producten	68
3.5.	Horeca en grootkeukens	72
3.6.	Contactmaterialen	76
3.7.	Voedseltoxi-infecties	78
3.8.	Controles bij invoer	81
3.9.	Fraudebestrijding	83
3.10.	Illegaal gebruik van fipronil	85
3.11.	Meldingen en gevolgen van controles	86

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



HET FAVV

4

3

2

1



De voorlichtingscel
organiseert opleidingen
over de regelgeving
betreffende
levensmiddelenhygiëne
voor restaurants,
traiteurs, snackbars,
schoolkantines, ...

Surf naar:
www.favv.be



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

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 zijn opdrachten. Het FAVV beheert ook alle communicatie naar de operatoren toe en in het bijzonder de voorlichting van de consumenten.

Ongeveer 1.260 medewerkers verdeeld over:

- de centrale diensten, ISO 9001 gecertificeerd (420 medewerkers in 2017);
- 9 lokale controle-eenheden (LCE's) die ISO 17020 geaccrediteerd zijn (ongeveer 660 medewerkers in 2017);
- 5 interne ISO 17025 geaccrediteerde laboratoria (ongeveer 150 medewerkers);
- een dienst die gecoördineerde onderzoeken uitvoert in het kader van fraudebestrijding: de nationale opsporingseenheid (NOE) (ongeveer 20 medewerkers);

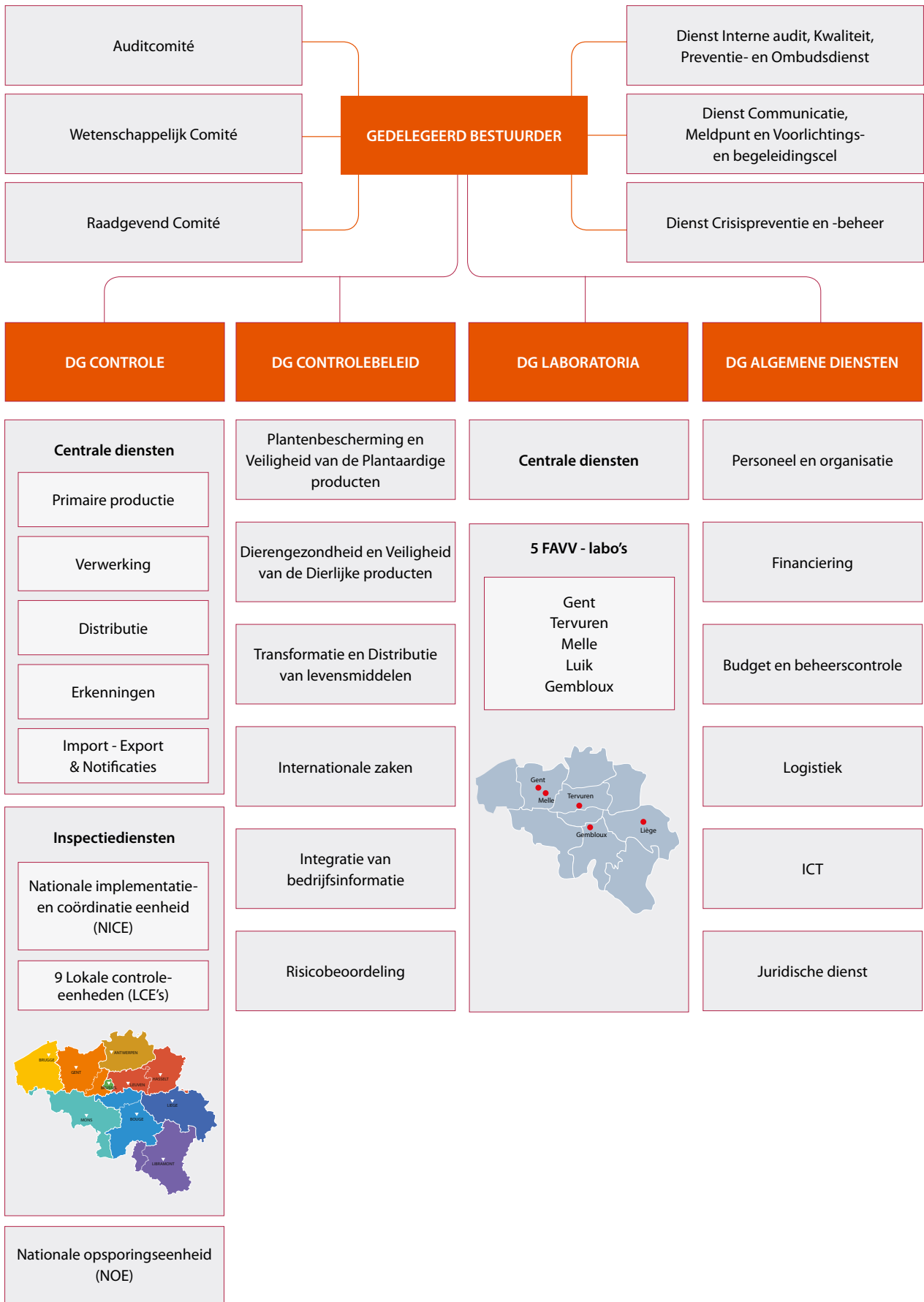
Een nauwe samenwerking met de verschillende federale en regionale openbare diensten, waaronder de politie en de douane, evenals met privéinstellingen;

Een budget van ongeveer € 166 miljoen.

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

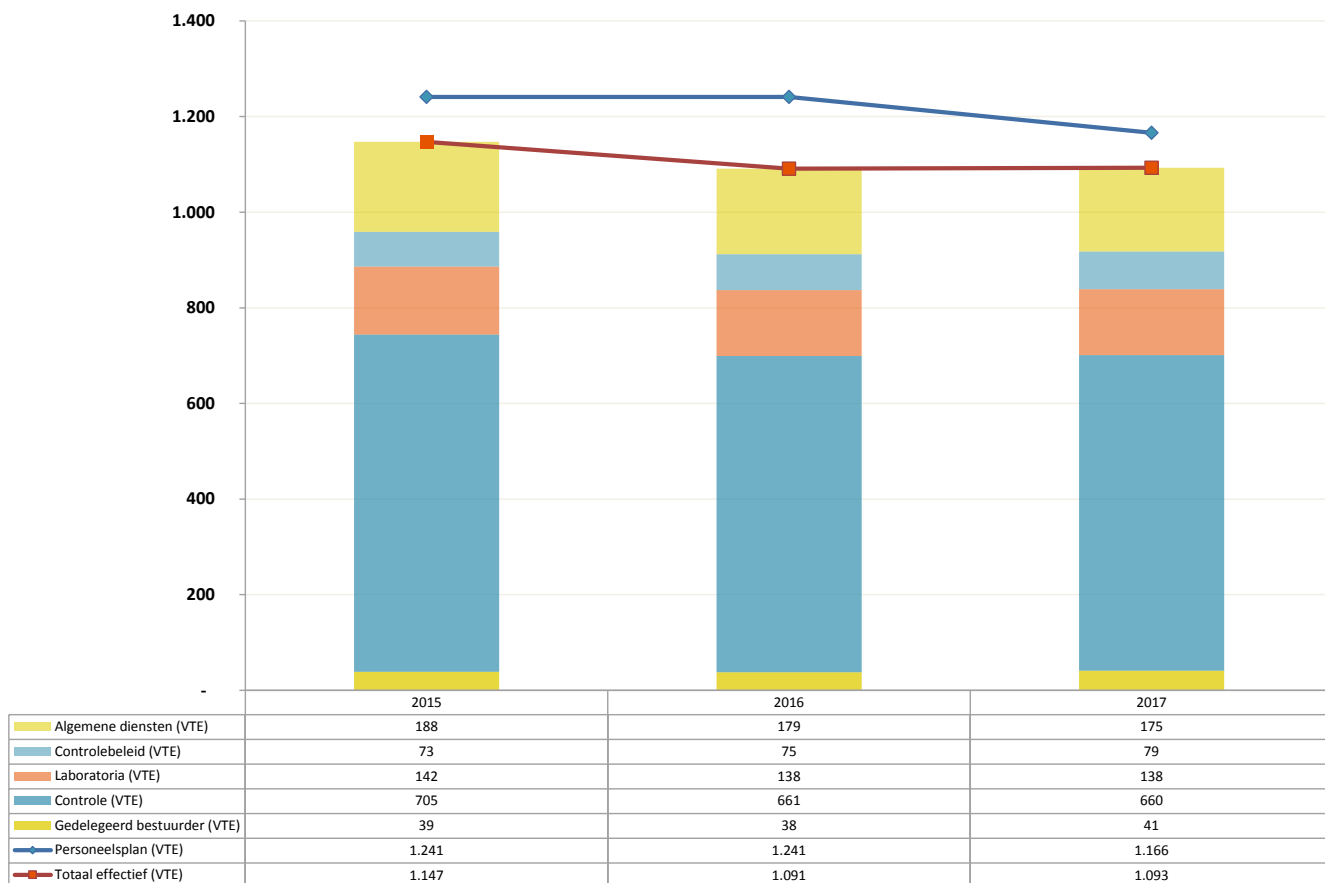
Ongeveer 600 zelfstandige opdrachthouders (BMO) gelijkgesteld aan ongeveer 300 VTE; het Agentschap kan taken in verband met keuring, controle, bemonstering, certificering en audit laten uitvoeren, ofwel door zelfstandige dierenartsen, bio-ingenieurs, masters, industrieel ingenieurs of bachelors, ofwel door rechtspersonen (certificering, audit, bemonstering of controle);

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



1.1. Personeel

Onderstaande grafiek geeft het gemiddelde effectieven weer voor de jaren 2015, 2016 en 2017. 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 2017 van 1,782 miljoen €, zodat de uitgaven beperkt werden tot deze die onlosmakelijk verbonden zijn met de continuïteit van de werking van de dienst. Deze maatregelen hebben de uitvoering van een aantal projecten sterk afgeremd, maar het werk zelf is niet afgenomen.

Uitgaven

	Realisaties 2015	Realisaties 2016	Begroting 2017	Realisaties 2017
Personeel				
Lonen en wedden	86.000.000 €	89.711.000 €	87.791.000 €	86.083.000 €
Andere personeelskosten	7.499.000 €	7.717.000 €	7.937.000 €	7.720.000 €
Werkingskosten				
Personeelsgebonden werkingskosten	7.263.000 €	7.143.000 €	8.819.000 €	7.656.000 €
ICT	6.363.000 €	6.116.000 €	8.348.000 €	8.125.000 €
Prestaties externe opdrachthouders	28.269.000 €	26.737.000 €	25.648.000 €	26.126.000 €
Externe laboratoria	15.892.000 €	16.176.000 €	15.501.000 €	14.948.000 €
Andere werkingskosten	11.138.000 €	7.542.000 €	16.616.000 €	15.477.000 €
Fipronil			10.000.000 €	5.351.000 €
Investissements				
Machines, meubilair, ICT	1.598.000 €	2.287.000 €	3.239.000 €	2.959.000 €
Totaal uitgaven	164.022.000 €	163.429.000 €	183.898.000 €	174.445.000 €

Inkomsten

	Realisaties 2015	Realisaties 2016	Begroting 2017	Realisaties 2017
Dotatie	95.102.000 €	87.556.000 €	86.526.000 €	86.506.000 €
Interdep. provisie	2.958.000 €	184.000 €	7.300.000 €	7.300.000 €
Personeel FOD VVVL	0 €	5.776.000 €	7.204.000 €	7.204.000 €
Heffingen	30.875.000 €	29.532.000 €	27.607.000 €	29.751.000 €
Retributies	39.487.000 €	40.263.000 €	39.289.000 €	38.737.000 €
Andere	3.005.000 €	4.071.000 €	6.198.000 €	6.923.000 €
Totaal inkomsten	171.427.000 €	167.382.000 €	174.124.000 €	176.421.000 €

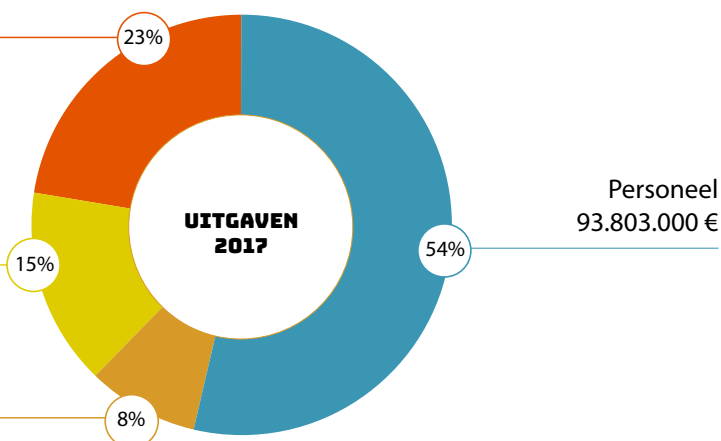
Bovendien werd de dotatie van het FAVV voor 2017 verminderd met 7,204 miljoen € overeenkomend met de personeelskredieten en de bijhorende overheadkosten voor het personeel van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (VVVL) werkzaam op de fondsen.

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

Werking & investering
39.568.000 €

Opdrachthouders
26.126.000 €

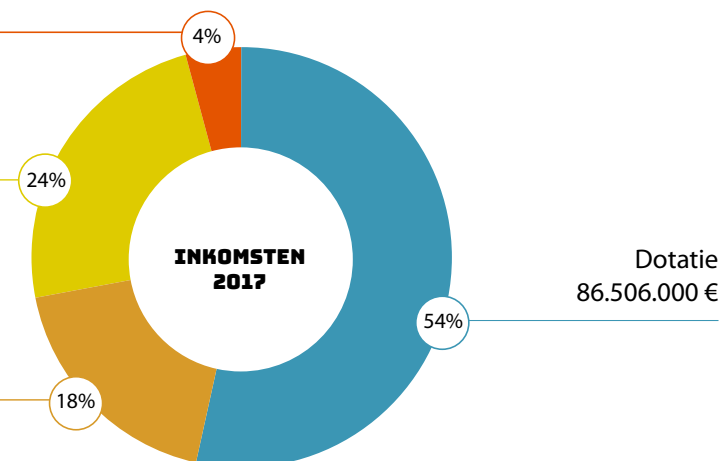
Externe laboratoria
14.948.000 €



Andere
6.923.000 €

Retributies
38.737.000 €

Heffingen
29.751.000 €



1.3. Businessplan 2015 - 2017

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



1.4. Waarden van het FAVV

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

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.

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.

V E R T
E
S
P
E
C
T

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.

Integer

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



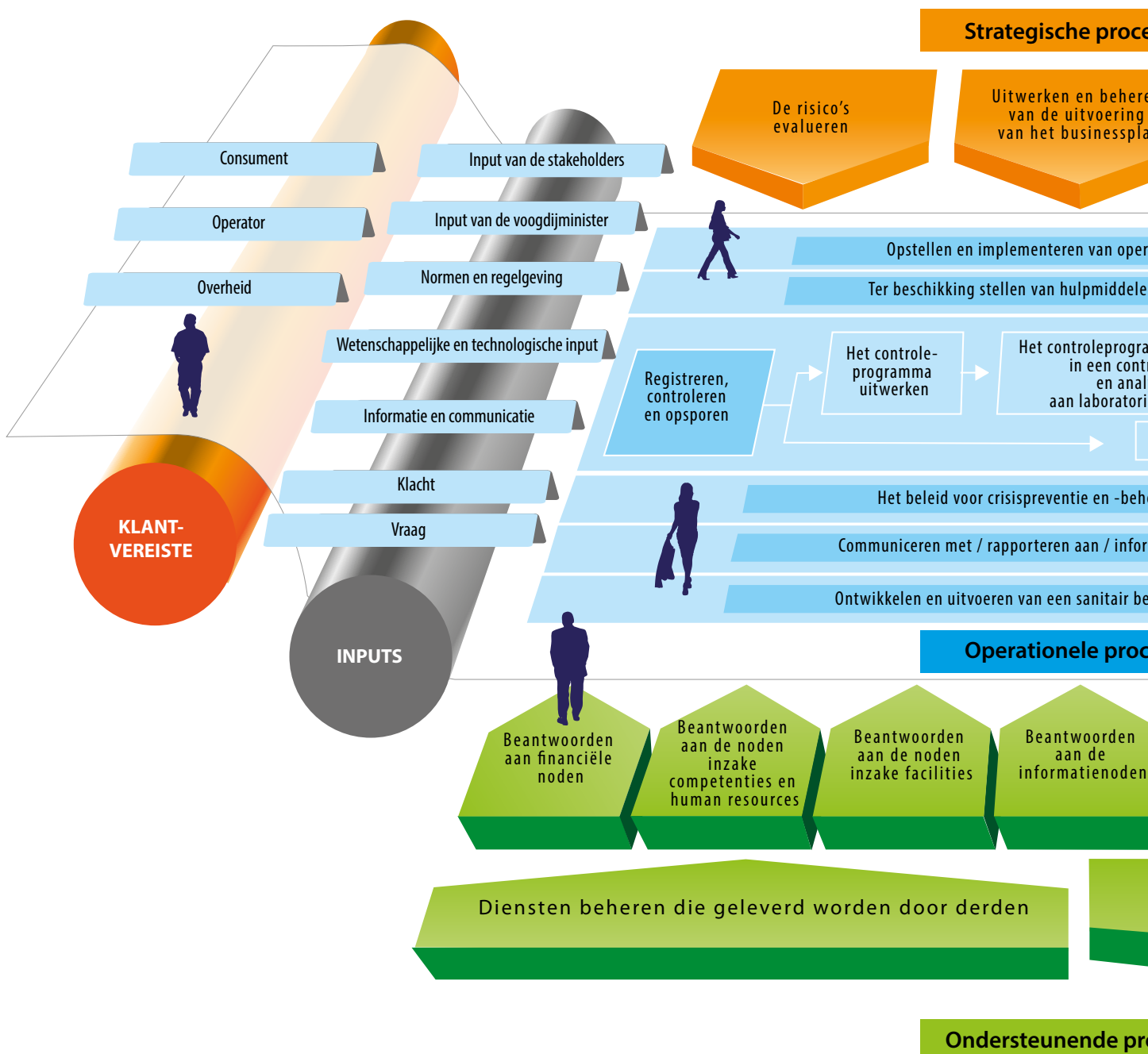
Open

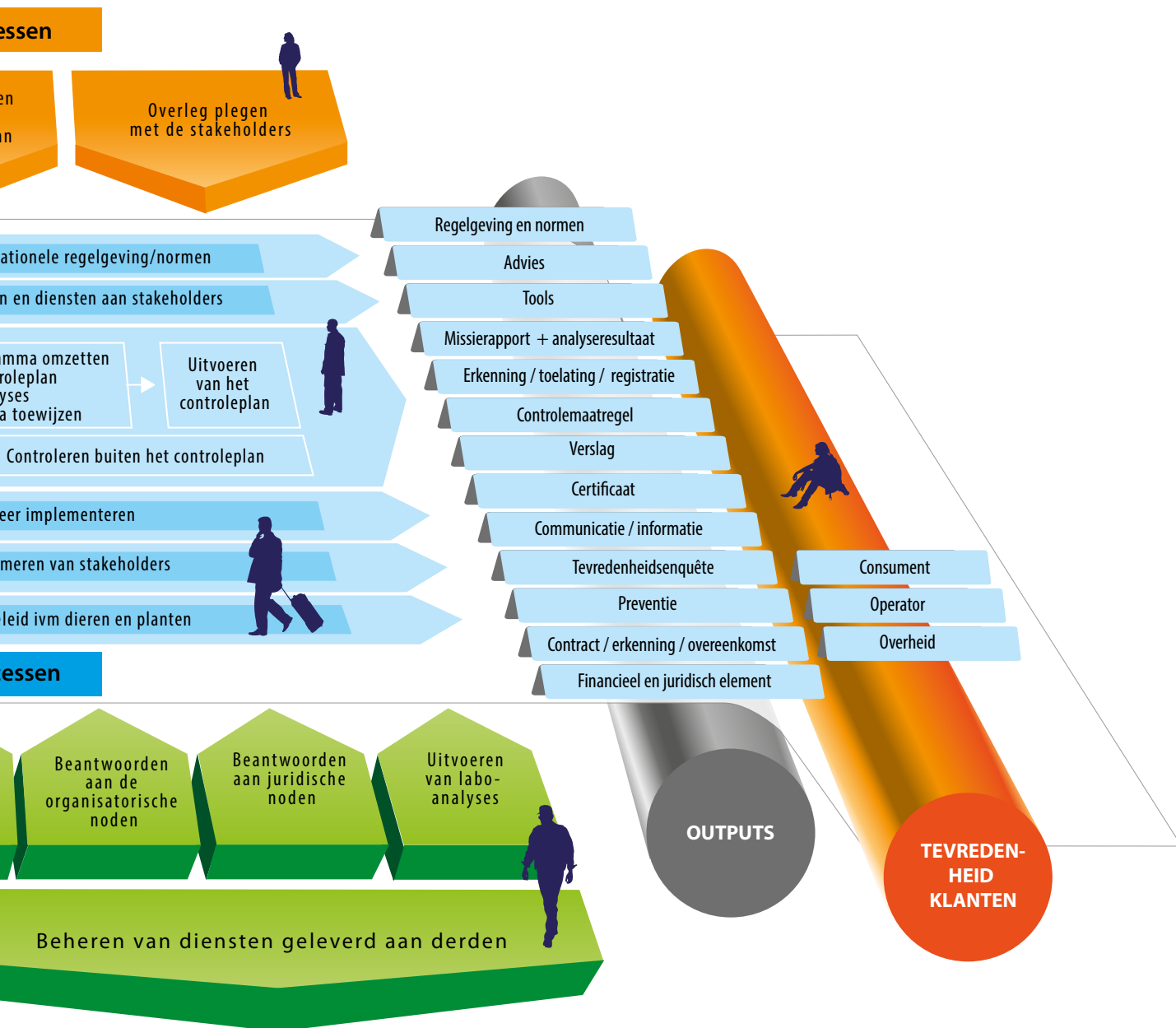
We communiceren tijdig, op maat, duidelijk en in alle transparantie.
 We gaan constructief in dialoog met aandacht voor elke gesprekspartner.
 We stimuleren participatie en staan open voor ideeën van anderen.

Billijk

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

1.5. Procesmodel van het FAVV





1.6. Administratieve vereenvoudiging

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

In de businessplannen 2009 – 2011, 2012 – 2014 en 2015 – 2017 nam de administratieve vereenvoudiging al een prominente plaats in. In het nieuwe businessplan van 2018-2020 is dit uiteraard niet anders. 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 autocontrole gids 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 2017 werd een 2de versie gepubliceerd van de module "vlees, vleesbereidingen en vleesproducten". Deze module werd uitgebreid

met informatie over het droogrijpen van rundvlees. Nog in 2017 werd ook gestart met 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. Voor 2018 werd de ontwikkeling van een nieuwe module met betrekking tot verwerking van groenten en fruit ingepland en zal het praktijkhandboek aangevuld worden met een deel omtrent nieuwe kooktechnieken.

- Quick-start-fiches werden uitgewerkt als aanvulling op de autocontrole gidsen 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. In 2017 werd onder meer de fiche "meldingsplicht" aangepast naar aanleiding van de reorganisatie van de LCE's.
- 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.

1.7. Kwaliteit, veiligheid, milieu en interne controle

De operatoren kunnen via een beveiligde toegang hun administratieve gegevens betreffende hun registratie bij het FAVV consulteren, de activiteiten van hun bedrijf (bedrijven) wijzigen, de controlechecklisten, de analyseresultaten, hun autocontrolestatus, te downloaden facturen en hun financiële status consulteren, hun jaarlijkse aangifte voor de heffingen invoeren, ad-hoc documentatie raadplegen evenals de historiek van hun jaarlijkse aangifte (<http://www.favv-afsca.be/financiering/heffingen/>), ... De operatoren worden uitgenodigd hun e-mailadres door te geven en te valideren (33% van de betrokken operatoren in 2016 en 43% in 2017) en ervoor te kiezen hun facturen per e-mail te ontvangen (20% van de operatoren in 2016).

Via de applicatie BECERT kunnen de operatoren eveneens hun elektronische certificaten aanvragen. BECERT is operationeel in alle provincies en eind 2017 konden er 102 modellen van elektronische exportcertificaten gebruikt worden. In 2017 werden op die manier reeds 4.692 certificaten afgeleverd. De exportcertificaten voor varkensvlees, melk en zuivelproducten naar China werden eind 2017 uitsluitend nog afgeleverd via BECERT. BECERT zal in 2018 verder worden uitgebreid met bijkomende modellen van elektronische exportcertificaten. Het gebruik van de toepassing zal verder gepromoot worden en geleidelijk aan verplicht worden. Voor operatoren die dat wensen is een API beschikbaar waardoor een XML-uitwisseling tussen bedrijfssystemen en BECERT mogelijk is.

Sinds eind 2017 is het voor de operatoren mogelijk om zelf hun toegang tot Foodweb te beheren. In 2018 zal deze toegang nog beter beveiligd worden via het gebruik van eID.

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

In 2017 werden de inspanningen voor de ontwikkeling van het geïntegreerde systeem voor het beheer van de kwaliteit, de veiligheid, het milieu en de interne controle in het bijzonder toegespitst op de methodologie voor de implementatie van de procesbenadering en het risicobeheer.

De herziening van de cartografie van de processen werd eind 2017 afgerond en gevalideerd door de leden van het Directiecomité. De doelstelling was om na te gaan of alle processen wel degelijk overeenstemden met de visie van de gebruikers, de interpretatie van de inhoud geen aanleiding kon geven tot misverstanden en of de detailniveaus van de in kaart gebrachte processen coherent waren. Deze fase was belangrijk, aangezien de tool vanaf 2018 veel breder zal worden ingezet als basisreferentiekader voor de activiteiten van het Agentschap m.b.t. tal van toepassingen, met name de opvolging van de doelstellingen en de analytische boekhouding.

De uitwerking van de methodologie voor risicobeheer op basis van de richtlijnen van INTOSAI/ COSO en de ISO 31000-norm "Risicomanagement – Principes en richtlijnen" werd voortgezet in 2017.

De herziene lijst van de processen, alsook de registratie van de gegevens met betrekking tot risicobeheer werden geïntegreerd in de centrale databank "STROPS" die de strategische en operationele doelstellingen van het FAVV bevat. Dit laat toe om aan de doelstellingen, processen en projecten alle gegevens te koppelen die nuttig zijn voor het beheer ervan en zet aan tot systematische reflectie over de risico's en opportuniteiten voor het Agentschap.

Om de implementatie van deze methodes te ondersteunen, werden in 2017 pilootprojecten en acties voor interne opleiding en het documenteren van de methodes uitgevoerd. Deze werkzaamheden zullen worden voortgezet in het kader van het nieuwe businessplan 2018-2020.

Naar aanleiding van de publicatie in 2017 van de nieuwe versie van de ISO 17025-norm, is de DG

Laboratoria van start gegaan met een analyse van de wijzigingen die moeten worden aangebracht in het kwaliteitsmanagementsysteem. Deze nieuwe versie van de ISO 17025-norm legt ook de nadruk op risicobeheer naar aanleiding van de evolutie van de andere normen met betrekking tot de managementsystemen zoals de ISO 9001-norm.

Het milieubeheer van het FAVV werd behouden in 2017 na het stopzetten van de EMAS-registratie in 2015. Dit laat ook toe om het gebruik van de middelen te optimaliseren.

In 2017 werden tal van projecten voor de optimalisatie of het gebruik van middelen uitgevoerd of opgestart:

- Herstructurering van de PCE's,
- Nieuwe structuur voor gespecialiseerde controles,
- Vermindering van de uitgaven,
- Rationalisering van de middelen en administratieve vereenvoudiging.

1.8. Interne audit

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

De uitvoering van interne audits is een eis van zowel de Europese Unie (verordening (EG) nr. 882/2004) als de nationale overheid (koninklijk besluit van 17 augustus 2007 betreffende de interne auditactiviteiten binnen sommige diensten van de federale uitvoerende macht). Dit is ook een strikt noodzakelijke stap voor de validatie (certificering of accreditatie) van de bij het FAVV ingestelde kwaliteitsmanagementsystemen (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 en ISO 17043).

Het jaarlijks programma voor de interne audit binnen het FAVV wordt opgesteld vertrekkende vanuit een meerjarenplanning waarin de verschillende te auditen 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 (80 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 gedistilleerd uit een vooruitschrijdende, risicogebaseerde drie jarenplanning om te zorgen dat alle domeinen tijdig en met de juiste prioriteit worden geaudit.

In 2017 werden in totaal 18 van de geplande 20 interne audits uitgevoerd door de cel interne audit en werden alle 59 voorziene scopelijnen door de auditoren van DG Labo geaudit. De resultaten van de audits zijn beschikbaar in het jaarverslag op de website van het FAVV.

1.9. Externe audits

Audit door nationale instanties

Het FAVV heeft zijn geïntegreerd systeem voor het beheer van kwaliteit, veiligheid en milieu verder uitgewerkt en onderhouden: na afloop van externe audits werden alle verkregen certificaten met betrekking tot de normen ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 en ISO 17043 behouden in 2017.

Audit door de Europese Commissie

In 2017 heeft de Directie Health and Food Audits and Analysis van DG Gezondheid zes missies uitgevoerd bij de Belgische overheid: vijf informatiemissies en een audit.

De vijf informatiemissies hadden respectievelijk betrekking op:

- de goede praktijken en de moeilijkheden waarmee de bevoegde overheid zich geconfronteerd zag bij het instellen van een gegronde benadering van de risico's in overeenstemming met de vereisten van artikel 3 van Verordening (EG) nr. 882/2004 bij de planning en uitvoering van officiële controles in de diervoedersector;
- de risicopreventie en de toezichtsmaatregelen inzake aviaire influenza in opfokpluimvee en wilde dieren;
- de synergieën tussen de officiële controles, de autocontroles van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de certificeringsvoorschriften door derden;
- het beheren van het incident betreffende de contaminatie van consumptie-eieren en van vlees van gevogelte door een niet-toegelaten stof (fipronil) en de hieruit volgende genomen acties;
- het door de Belgische overheid ingevoerde beleid om een antwoord te geven op de problematiek van de antimicrobiële resistentie. Deze laatste missie werd samen met de Directie Health and Food Audits and Analysis en het ECDC (Europees Centrum voor ziektepreventie en -bestrijding) uitgevoerd.

De audit zelf had betrekking op de controlesystemen in de biologische productie en op de etikettering van biologische producten.

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

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

In 2017 hebben 12 delegaties uit Cuba, China, Zuid-Korea, Thailand, Mexico, Vietnam, Japan, Rusland en de Verenigde Staten ons land bezocht in het kader van de export van planten, dieren, diervoeders en bepaalde voedingsmiddelen. Negen delegaties hebben een audit uitgevoerd om het controlesysteem van het FAVV in dit verband te evalueren.

1.10. Internationale uitstraling

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

In 2017 heeft het FAVV 20 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht. In sommige gevallen was het doel het openstellen van nieuwe markten. In andere gevallen ging het om informatiebezoeken die een inkijk bieden in de organisatie van het FAVV.

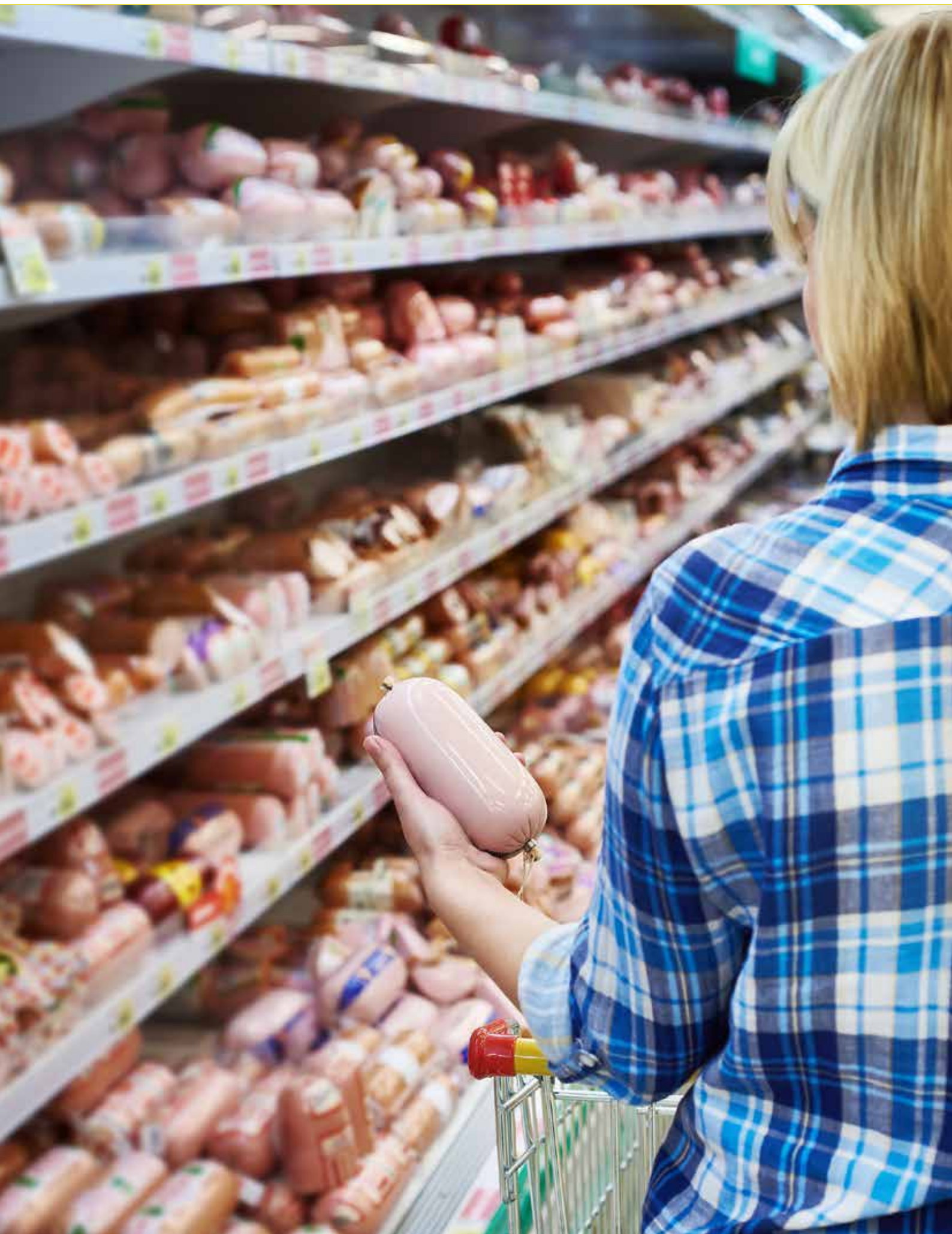


Het FAVV ten dienste van consumenten en van beroepssectoren

4

3

2



De consument blijft centraal staan in het beleid van het FAVV. De controleprogramma's zijn er op gericht om de risico's voor de consument in het traject voorafgaand aan de aankoop zo klein mogelijk te houden. Eenmaal een levensmiddel in handen van de consument is, neemt deze een deel van de verantwoordelijkheid op. Het is dan ook belangrijk dat de consument over alle aspecten die te maken hebben met voedselveiligheid geïnformeerd en gesensibiliseerd wordt.

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

Communicatie in cijfers

		2015	2016	2017
Persberichten (waarvan recalls van producten van bij de consumenten en waarschuwingen voor allergenen)		132 (63%)	126 (64%)	180 (44%)
Bezoeken: www.favv.be		1.360.599	1.149.621	1.440.810
Nieuwsbrief voor de consument	Publicaties	3	4	3
	Abonnees	12.461	12.165	11.200
Meldpunt voor de consument	Vragen	5.907	6.987	8.870
	Klachten	3.772	3.652	3804
Voorlichtingscel	Sessies	337	338	366
	Deelnemers	9.480	8.364	8.821
Brochures	Publicaties	9	16 (4 nieuw en 12 herwerkt)	8 (2 nieuw en 6 herwerkt)
Newsletters voor de dierenartsen	Abonnees	7.776	6.533	6.749
	Publicaties	17	39	49
Newsletters	Abonnees	3.733	4.458	6.147
	Publicaties	420	477	561
Ombudsdienst	Klachten	89	94	127
Radgevend Comité	Leden	39	36	36
	Plenaire vergaderingen	8	8	8
Facebook	Abonnees	4.114	5.266	10.169
	Gepubliceerde berichten	122	130	243
Twitter	Abonnees	1.107	1.451	2.024
	Gepubliceerde berichten	120	130	243

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

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.

wijze van publicatie gekozen, gebaseerd op een scoringsysteem dat op een eenvoudige wijze een globaal beeld van het resultaat weergeeft met één globale score. De score houdt niet alleen rekening met de basisinspecties, maar ook met de ernst van de vastgestelde overtredingen en de opvolging die eraan gegeven wordt door de operator. Dit systeem werd uitgewerkt in nauw overleg met zowel de sectororganisaties, de consumentenorganisaties als alle andere actoren van het Raadgevend Comité van het FAVV.

In 2016 werden enkele wijzigingen aangebracht aan het systeem voor de publicatie van inspectieresultaten. Zo werd onder andere uitgebreide informatie beschikbaar gesteld in FoodWeb over de betekenis van de gebruikte symbolen. Daarnaast werd ook een aantal nieuwigheden ingevoerd voor de operatoren. Zij kunnen nu een historiek van hun gepubliceerde resultaten, sinds de invoering van dit systeem, raadplegen in Foodweb en zo zelf de evolutie van hun resultaten op een eenvoudige manier opvolgen. Operatoren kunnen sinds begin 2017 ook zelf een afdruk maken van hun toelatings- of registratieaffiche. Ze kunnen daarbij kiezen om hun toelating of registratie af te drukken met of zonder het inspectieresultaat. Indien de operator er zelf voor kiest zijn toelating of registratie met het inspectieresultaat af te drukken, verbindt hij zich ertoe de affiche up-to-date te houden en dus te vervangen wanneer het inspectieresultaat wijzigt. Er bestaat geen verplichting om het inspectieresultaat te afficheren.

Aanvullend voorziet het FAVV dat gedetailleerde resultaten van de laatste inspecties en analyses uitgevoerd bij alle operatoren in de voedselketen geraadpleegd kunnen worden. Het gaat hierbij enkel om de verslagen van officiële inspecties en analyses in het kader van het controleplan van het FAVV.

De aanvrager wordt hiervoor, na het invullen van een aanvraagformulier dat beschikbaar is op de website van het FAVV, uitgenodigd op het hoofdbestuur en kan de resultaten zelf opzoeken in de databank en hiervan een afschrift bekomen.

2.2. Meldpunt voor de consument

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



In 2017 heeft het meldpunt 3.804 klachten ontvangen, wat 4,2 % meer is dan in 2016.

De klachten hebben voornamelijk te maken met de hygiëne van lokalen en personen (1.194 klachten), productie- en bewaarmethodes van levensmiddelen (1.018) en mogelijke voedselvergiftigingen (809). Iedere klacht leidt tot een onderzoek door de betrokken Lokale Controle-Eenheid (LCE).

Opvallend is wel de sterke toename van het aantal vragen: 8.870 tegenover 6.987 in 2016 (+ 26%). Dit heeft voornamelijk te maken met het fipronilincident in augustus: alleen al daarover werden 1.345 vragen gesteld.

2.3. Nieuwsbrief voor de consumenten

In 2017 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 11.200 abonnees. De nieuwsbrieven worden ook gepubliceerd op onze website voor de consumenten.

2.4. Gerichte controles

Jaarlijks worden er gerichte controleacties georganiseerd in de sector distributie. Deze acties vinden plaats over het hele land, zonder voorafgaande aankondiging.

In 2017 werden 4 gerichte acties georganiseerd.

Actie “gerookte zalm”

Voor deze actie werden monsters genomen van zowel gekweekte als wilde gerookte zalm in de distributiesector in West-Vlaanderen, Antwerpen, het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en Henegouwen. In totaal werden 110 monsters genomen voor analyse op residuen van geneesmiddelen (antibiotica en de antiparasitaire middelen avermectinen, benzimidazolen en pyrethroïden), polycyclische aromatische koolwaterstoffen, dioxines en PCB's. Alle resultaten waren conform.

Actie “verse fruitsla”

In de zomer van 2017 deed het FAVV gericht microbiologisch onderzoek op fruitsalades. Er werden in de detailhandel over gans België 110 monsters voorgesneden en verpakt fruit bemonsterd. Deze werden onderzocht op hygiëne-indicatoren (E. coli, Staphylococcus coagulase positief, gisten en schimmels) en ziekmakende bacteriën en virussen (Listeria monocytogenes, Salmonella spp., STEC, Hepatitis A-virus en Norovirus). Alle resultaten waren conform.



Actie “buffetmaaltijden”

Het FAVV voerde een speciale actie uit in de horecasector over gans België. Daarbij werden 99 monsters genomen van buffetmaaltijden: 49 warme maaltijden en 50 maaltijden om koud te consumeren. De monsters werden onderzocht op verschillende microbiologische parameters: Enterobacteriaceae, totaal aëroob kiemgetal, Staphylococcus coagulase +, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella spp. en Listeria monocytogenes. Er werden geen ziekmakende organismen aangetroffen. In 6 monsters werden voor enkele hygiëne-indicatoren de richtwaarden overschreden.



Actie “kleurstoffen in snoepjes”

In het kader van deze actie werden in totaal 110 monsters genomen van allerlei soorten gekleurd en voorverpakt snoepgoed in de detailhandel. Er werden in totaal 11 verschillende kleurstoffen geanalyseerd waarvoor verschillende maximale gehalten gelden. De bedoeling van deze actie was om na te gaan of de maximale gehalten gerespecteerd werden en of er geen kleurstoffen werden gebruikt die niet toegelaten zijn in snoepgoed. Eén monster was niet-conform.

2.5. Open Bedrijvendag

Sinds meer dan 20 jaar wordt in België elke eerste zondag van oktober een Open bedrijvendag georganiseerd. Het Agentschap nam al vijf opeenvolgende jaren deel aan dit evenement. In 2017 werd een interactief parcours georganiseerd in het FAVV-laboratorium te Melle onder het thema "Feel good with safe food". Er waren zo'n 1.600 bezoekers.

Tijdens deze opendeurdag kregen de bezoekers de kans om het werk van onze laboratoria, in het bijzonder het labo van Melle, te ontdekken: welke analyses worden er uitgevoerd, waarom en hoe?

De bezoekers konden er ook kennis maken met het werk van de controleurs van het Voedselagentschap. De controleurs en inspecteurs van de Lokale Controle-eenheid van Oost-Vlaanderen waren aanwezig om een woordje uitleg te geven: wat zijn checklisten, waar worden ze gebruikt en waarom? Dit alles werd uitgelegd aan de hand van concrete voorbeelden.

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

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



2.6. Autocontrolesystemen en sectorgidsen

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

Het FAVV moedigt al verscheidene jaren de sectorverenigingen aan om duidelijke en didactische gidsen op te stellen, wat ondertussen heeft geresulteerd in 34 goedgekeurde sectorgidsen. Deze documenten werden via de website van het FAVV ter beschikking gesteld van de betrokken partijen.

Het FAVV helpt de sectoren bij het opstellen van de gidsen. 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 zijn de versoepelingen, via een nieuw ministerieel besluit, uitgebreid tot alle inrichtingen in de B2C-sector, ongeacht de grootte van de inrichting. Deze versoepelingen maken het voor de inrichtingen mogelijk om de HACCP-procedures die in de gids beschreven zijn over te nemen zodat zij zelf geen eigen gevarenanalyse meer moeten uitvoeren. Dit vergemakkelijkt grotendeels het implementeren van de autocontrole



in kleine bedrijven die over weinig personeel en wetenschappelijke expertise beschikken (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/versoepelingen/>).

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

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

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

Ze werden aangevuld met quick-start fiches.

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

Aannemers van Land-en Tuinbouwwerken in relatie tot de "Sectorgids autocontrole voor de aannemers van Land- en Tuinbouwwerken voor de Primaire Plantaardige Productie".

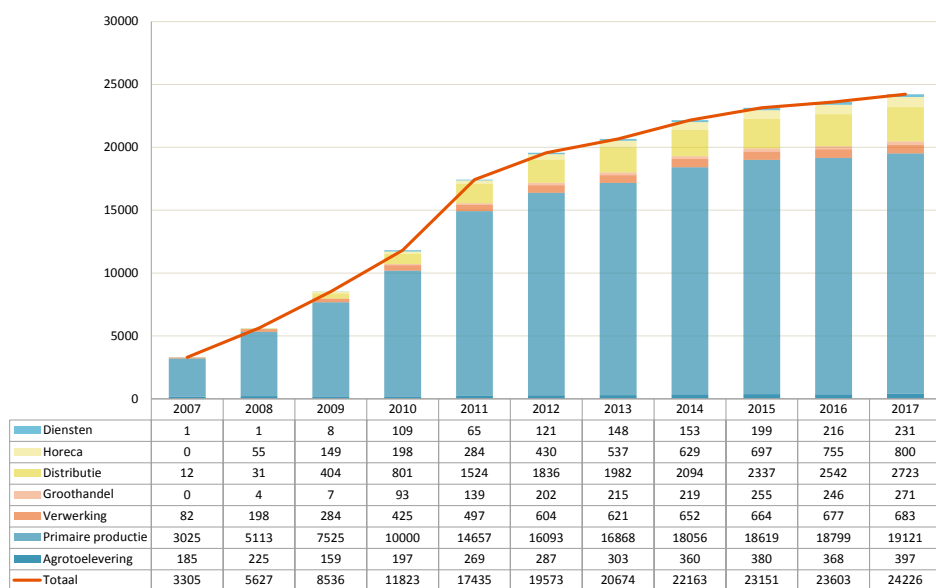
Meer details omtrent de betrokken versies die equivalent zijn, zijn terug te vinden via de website (<http://www.favv.be/autocontrole-nl/equivalentie/>).

Operatoren die hun autocontrolesysteem hebben laten valideren, genieten van een verlaging van de inspectiefrequentie door het FAVV en van een 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 een van de 14 geaccrediteerde en erkende certificeringsinstellingen (OCI) uitgevoerd. Gelijktijdig met de audits voor de validatie van de autocontrole kunnen deze OCI's audits uitvoeren op basis van privélastenboeken. Door deze "gecombineerde audits" kunnen de kosten worden verlaagd.

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

Eind 2017 beschikten 24.226 inrichtingen over een gevalideerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten.



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



In 2012 werd de FAVV-smiley, die tot dan enkel bestemd was voor restaurants en

grootkeukens, uitgebreid naar alle inrichtingen uit de sector B2C die over een gevalideerd autocontrole systeem beschikken. Eind 2012 afficheerden 1.262 vestigingseenheden een FAVV-smiley. Eind 2017 zijn er dat ondertussen 3.473. De smiley wordt afgeleverd door de OCI die de audit uitvoert en blijft 3 jaar geldig. De lijst van deze bedrijven kan geraadpleegd worden de website: <http://www.favv.be/smiley>.

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

2.7. Overleg

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

2.8. Opleiding en begeleiding van professionelen

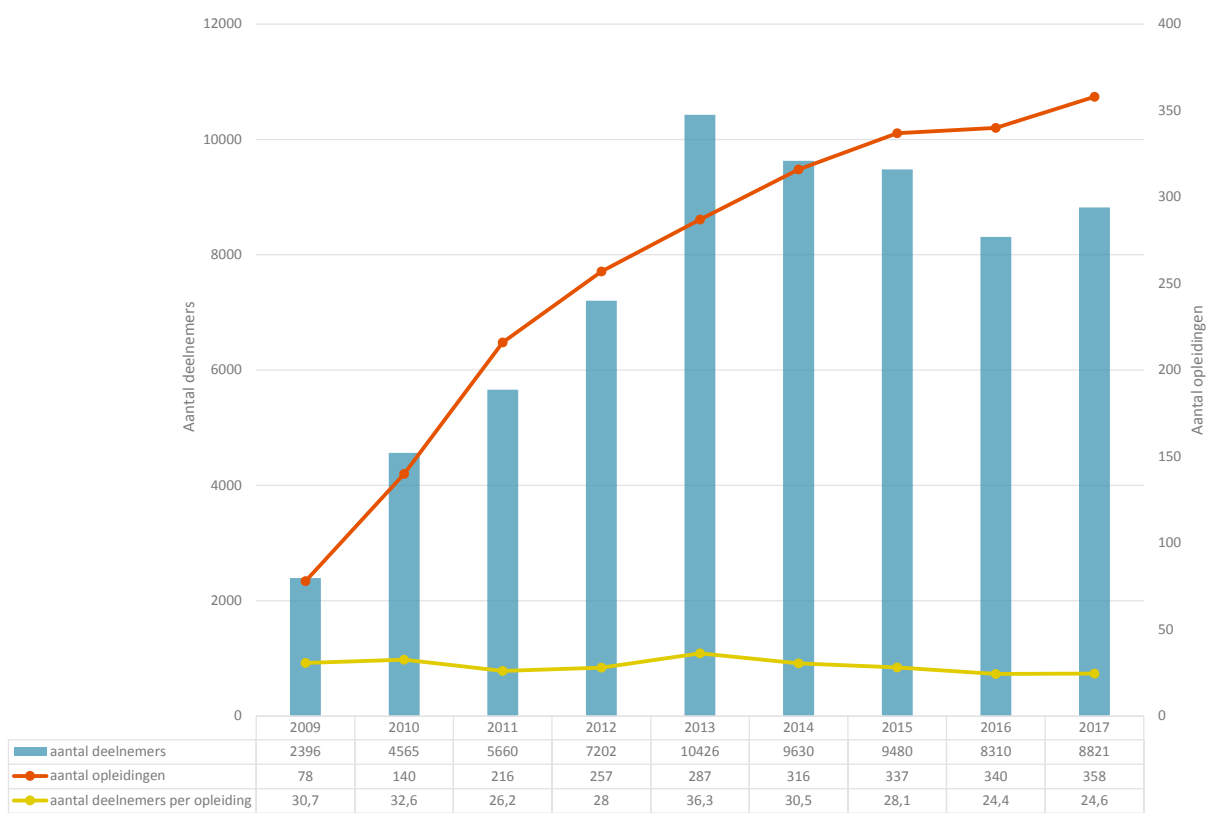
Hieronder worden enkele initiatieven opgesomd die erop gericht zijn de operatoren aan te moedigen om opleidingen te volgen en zich te informeren.

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

Voorlichtingscel

De voorlichtingscel is actief sinds 1/9/2008 en helpt professionelen die direct contact hebben met consumenten (horeca, detailhandel) om zich in

orde te stellen met de regelgeving. Zij organiseert hiervoor talrijke opleidingssessies voor groepen van operatoren.



Opleidingen als alternatief voor de administratieve boete

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

In 2017 werden 58 opleidingssessies (53 in 2016) georganiseerd voor 1.038 deelnemers (1.082 in 2016).

Begeleidingscel voor kleine producenten en kleine ondernemingen

Om veilige levensmiddelen te kunnen produceren legt de wetgeving de producenten van levensmiddelen bepaalde verplichtingen op. Voor kleine ondernemingen met een beperkte productie is het niet altijd evident om de weg te vinden in deze wetgeving en te voorzien in alle noodzakelijke middelen om de voedselveiligheid te waarborgen.

De begeleidingscel is een contactpunt voor de operatoren die informatie willen verkrijgen over de wetgeving inzake voedselveiligheid. Om tegemoet te komen aan de kleine producenten en aan de kleine ondernemingen neemt de begeleidingscel deel aan verschillende evenementen en beurzen die voor dit doelpubliek worden georganiseerd.

In 2017 heeft de cel tussen 1 maart en 31 december meer dan 200 vragen per mail beantwoord. De meeste vragen hadden betrekking op groenteteelt, verwerking van fruit en groenten, productie van honing, vervaardiging van zuivelproducten, verkoop van eieren, verkoop van vlees op de hoeve, vervaardiging van bier, ...

Om meer rechtstreekse contacten te hebben met de kleine producenten neemt de cel deel aan beurzen, seminaries en diverse evenementen. Ook in 2017 heeft de cel deelgenomen aan een tiental publieke evenementen.

Om de operatoren te informeren heeft de cel zijn eigen website ontwikkeld (<http://www.favv-afsc.fgov.be/vcb/>). Deze is beschikbaar sinds maart 2017. Daarop kan informatie worden gevonden over alle activiteiten van de cel. Sinds de oprichting ervan in 2017 werd de website meer dan 22.000 keer bezocht.

De begeleidingscel coördineert tevens een "overlegplatform voor de begeleiding". Dat platform vergadert één keer per jaar om een globaal zicht uit te werken van de moeilijkheden die de operatoren ondervinden, van de eisen opgelegd door de verschillende autoriteiten, van de beschikbare begeleidingsvormen en van de behoeften van de operatoren. In 2017 is het platform 3 keer bijeengekomen. Het is samengesteld uit vertegenwoordigers van de sectoren,

producentenverenigingen, de Gewesten, opleidings- en begeleidingscentra en alle organisaties die regelmatig contact hebben met kleine producenten. Het platform groepeerde 35 organismen en een zestigtal leden.

2.9. Ondersteuning van de uitvoer

Bedrijven houden zich meer en meer bezig met uitvoer en verwachten daarbij steun van de overheid. De toenemende vraag voor het openen van exportmarkten en het toenemende belang van sanitaire en fytosanitaire obstakels bij uitvoer vereisen een proactieve benadering, een nauwere samenwerking tussen de verschillende overheden en de bedrijfswereld 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 FAVV 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 de 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 Agentschap.

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 Belgian Feed Association (BFA) heeft een bemonsteringsplan met de garanties voor de certificering van diervoeders die geëxporteerd worden naar Macedonië, de Russische Federatie, Wit-Rusland, Kazachstan en Oekraïne. De 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: 102 modellen van certificaten zijn in productie eind 2017.

In 2017 lag de focus op het toevoegen van modellen en dit heeft geleid tot 4.692 afgeleverde certificaten in 2017. De exportcertificaten voor varkensvlees, melk en zuivelproducten naar China werden eind 2017 uitsluitend afgeleverd via BECERT.

BECERT biedt de mogelijkheid om:

- certificaten voor uitvoer aan te vragen, creëren, registreren, af te drukken en af te leveren;
- de afgeleverde certificaten voor uitvoer te raadplegen;
- alle informatie met betrekking tot een certificaat 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.

2.10. Crisispreventie en crisisbeheer

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

- Captatie van signalen: het verbeteren van de captatie van potentiële crisissignalen is één van de projecten die het FAVV heeft lopen om de vinger aan de pols te houden. De signalen die hier bedoeld worden, zijn informatie-elementen die mogelijk de voorbode zijn van een op handen zijnde incident of crisis. Zaak is daarbij om deze signalen zo snel mogelijk op te pikken en te herkennen, zodat er gepast op gereageerd kan worden. In het kader van de captatie van signalen wordt ook meer aandacht besteed aan data profilering op basis van de vele gegevens waarover het Agentschap beschikt.
- Simulatioefeningen: simulatioefeningen zijn de beste manier om de expertise omtrent het beheer van incidenten in de voedselketen op niveau te houden. Dergelijke expertise is niet alleen voor het FAVV (opleiding en oefeningen voor het personeel van het FAVV) belangrijk, maar ook voor de operatoren.

- Samenwerking met het Crisiscentrum van de regering (CGCCR): het CGCCR bekleedt binnen het federale bestel een sleutelpositie op het vlak van de noodplanning en crisisbeheer. Het FAVV rekent sterk op het Crisiscentrum en de andere structuren voorzien in de federale noodplanning (de gouverneurs, de civiele veiligheid, de politie e.d.) om mee de grotere incidenten in de voedselketen te beheren. Het FAVV neemt deel aan de oefeningen die het CGCCR regelmatig organiseert.
- Operationele middelen: het beheren van een incident of een crisis in de voedselketen vergt soms bijzondere middelen en uitrusting. Dergelijke hulpmiddelen openen nieuwe bestrijdingspistes of maken een efficiënter beheer van een incident mogelijk. Afhankelijk van de mogelijkheden van de markt, koopt het FAVV de uitrusting of de middelen aan, of sluit ze wachtcontracten af die een gegarandeerde levering van de dienst of de uitrusting verzekeren (bijvoorbeeld: contract voor het doden van pluimvee, antigeenbank of vaccin voor dierenziekten: mond- en klauwzeer, Q-koorts).

2.11. Ombudsdienst

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

In 2017 heeft de ombudsdienst 129 klachten verwerkt, waarvan twee derden betrekking hadden op controles uitgevoerd door het FAVV en de financiering hiervan (betwisting van facturen heffingen of retributies). 91% van de klachten werden binnen de 2 maand behandeld en 31% werden geëvalueerd als gegrond of gedeeltelijk gegrond.

Als de analyse van de klacht wijst op een structureel probleem binnen het FAVV, beschrijft de ombudsdienst een verbeterpunt en communiceert dit aan de directie. In 2017 werd de nadruk gelegd op 3 verbeterpunten en deze zullen een opvolging krijgen.

In 2017 heeft de ombudsdienst ook 121 vragen naar informatie gekregen hoofdzakelijk betreffende de interpretatie van Belgische en Europese reglementering.



Onze basisopdracht: controles

4

3



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

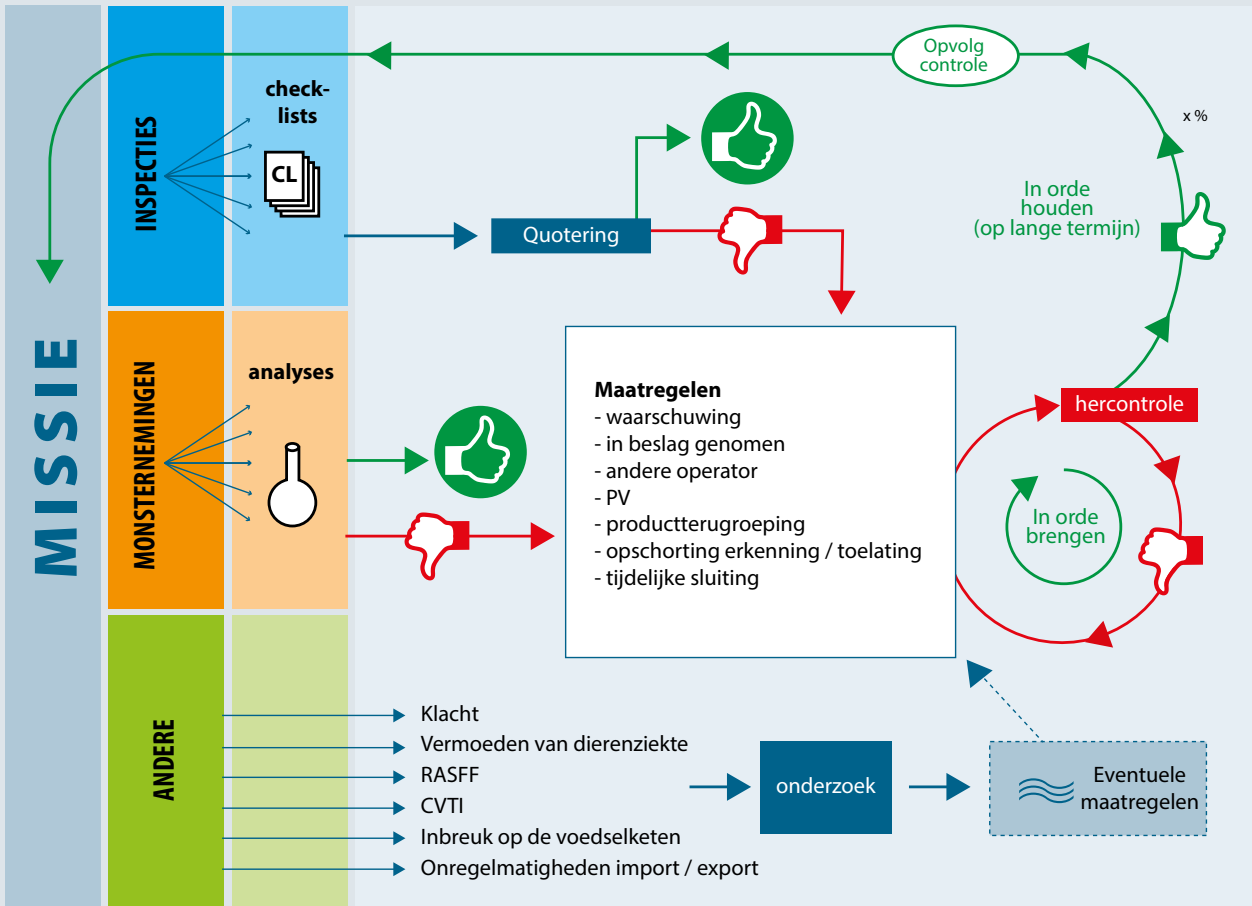
De meeste consumenten, zelfstandigen en bedrijven kennen het FAVV intussen van naam, maar zijn werking is minder bekend. Nochtans wordt heel wat informatie ter beschikking gesteld via de website van het FAVV.

MANCP

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

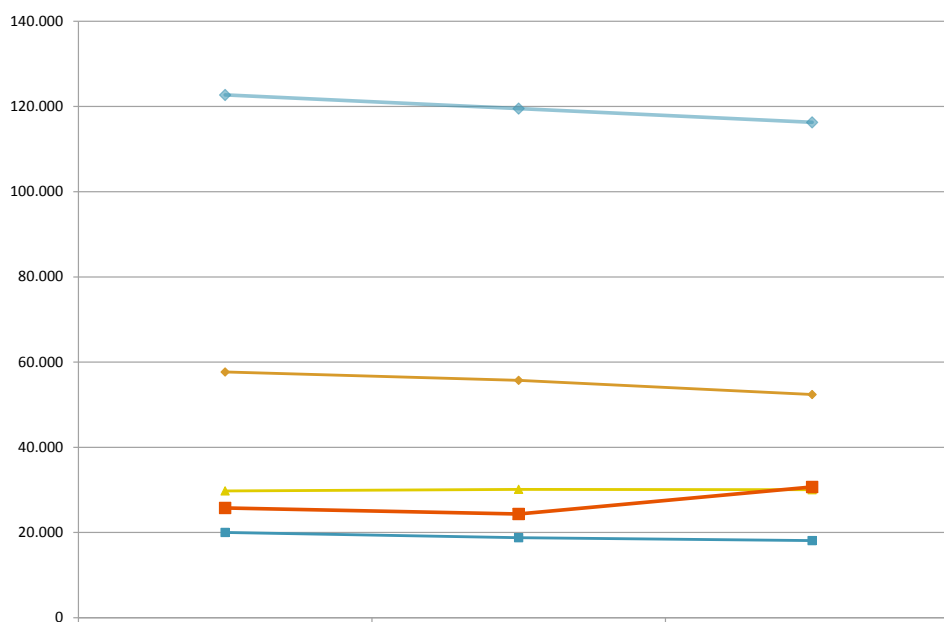
Na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er ook eventueel maatregelen getroffen worden.

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

Elke controle veronderstelt het wederzijdse respect van beide partijen, de gecontroleerde en de controleur. De controleur die de onderneming bezoekt, verbindt zich ertoe, 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

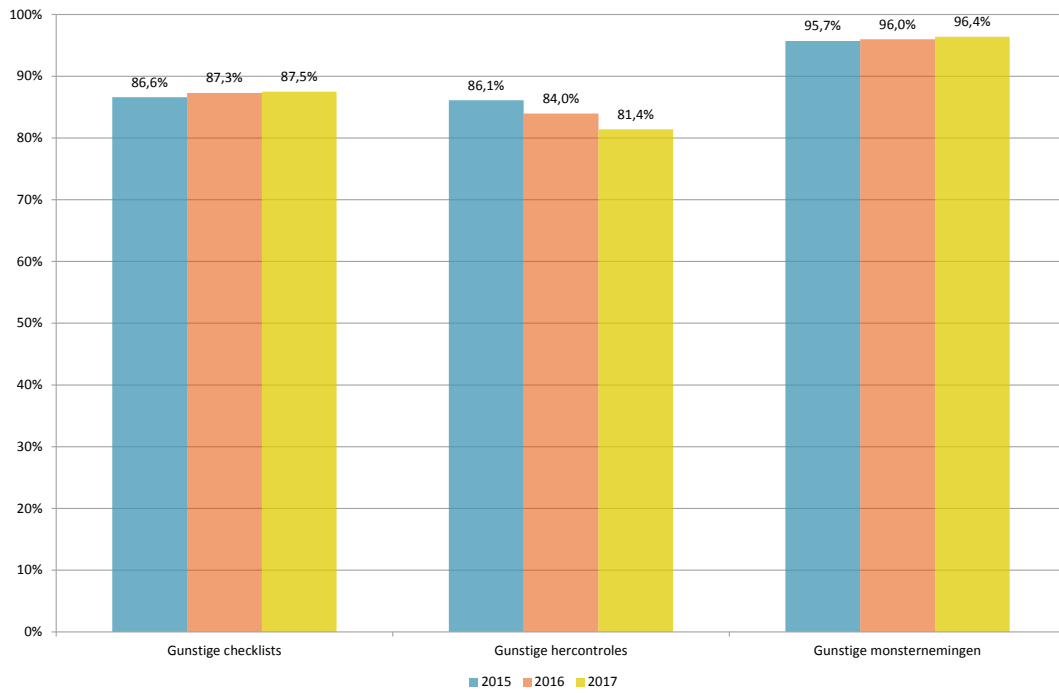
Aantal missies	Aantal operatoren
116.285	62.393



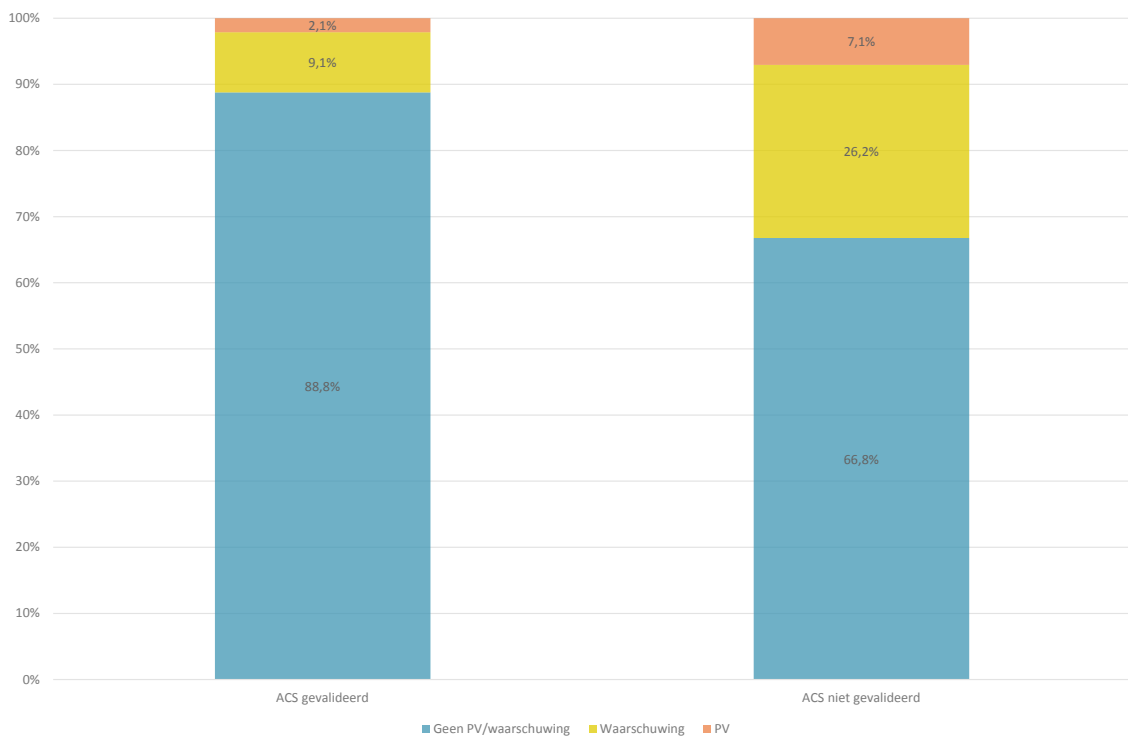
	2015	2016	2017
Missies met een checklist	57.690	55.730	52.398
Missies met een hercontrole	20.018	18.790	18.111
Missies met een monsterneming	29.762	30.125	30.063
Andere missies	25.757	24.352	30.698
Totaal	122.720	119.487	116.285

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

Resultaten van de controles



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



Resultaten van de checklists: alle sectoren

	2016	2017	2017 vs. 2016 (%)	Conformiteit 2016 (%)	Conformiteit 2017 (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	53.296	18.732	-64,9	78,1	93,0
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	337	297	-11,9	91,7	91,2
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	-	29.926	-	-	65,6
Autocontrolesysteem	25.152	4.032	-84,0	79,5	87,3
Traceerbaarheid	40.211	34.886	-13,2	89,5	88,6
Meldingsplicht	31.502	26.640	-15,4	98,3	98,2
Administratieve gegevens operator	47.289	44.268	-6,4	87,2	88,7
Fytosanitaire controle	2.992	2.699	-9,8	Niet van toepassing	
Gewasbeschermingsmiddelen	2.935	2.797	-4,7	89,9	90,0
Diergezondheid	1.280	4.056	+216,9	95,4	94,5
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.315	5.239	-1,4	97,0	94,8
Epidemiologische bewaking	3.332	-	-	94,1	-
Dierenwelzijn	9.613	8.925	-7,2	Niet van toepassing	
Vervoer levende dieren	894	-	-	99,6	-
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	4.697	4.008	-14,7	93,3	92,5
Etikettering	11.235	12.829	+14,2	87,5	85,1
Contactmateriaal	587	-	-	90,5	-
Nevenproducten van levensmiddelen	1.001	1.088	+8,7	98,9	98,5
Rookverbod	11.603	10.214	-12,0	94,9	95,6
Vervoer	1.853	2.665	+43,8	97,6	90,3
Erkenning uitvoer	118	110	-6,8	97,5	97,3
Andere	118	-	-	83,9	-
Totaal	255.360	213.411	-16,4	87,3	87,5

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.



Resultaten van de analyses

Aantal missies	Aantal operatoren	Totaal aantal monsternemingen	Gunstige monsternemingen
30.063	12.807	73.394	96,4%

	Aantal monsternemingen 2017	Gunstige monsternemingen (%) 2016	Gunstige monsternemingen (%) 2016
Additieven en aroma's	2.518	97,7	96,9
Allergenen	24	98,8	87,5
Kwaliteit – Samenstelling	2.513	92,8	93,8
Bestraling	135	100	100
GGO's	352	98,7	98,6
Dioxines en PCB's	2.907	99,9	99,7
Mycotoxines	2.311	98,9	99,1
Zware metalen	1.874	99,2	99,4
PAK's	801	99,7	100
Mariene biotoxines en histamine	164	100	88,4
Migratie vanuit contactmaterialen	1.060	98,5	98,6
Radioactiviteit	174	100	100
Andere contaminanten	697	97,9	96,6
Contaminanten waarvoor geen norm werd vastgelegd	287	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Indicatormicro-organismen	8.226	91,4	91,3
Pathogene micro-organismen	19.204	96,0	96,8
Residuen van bestrijdingsmiddelen	5.625	97,7	96,1
Geneesmiddelen	18.666	99,2	99,0
Overige verboden stoffen	96	92,3	87,5
BSE	1.413	96,6	97,5
Plantengezondheid	6.832	89,9	92,7

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



3.2. Primaire productie

Plantaardige productie

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	3.414	98,9
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	1	100
Autocontrolesysteem	14	78,6
Traceerbaarheid	3.522	97,7
Fytosanitaire controle	2.223	Niet van toepassing
Gewasbeschermingsmiddelen	2.626	89,7
Totaal (inspecties 'fyto-sanitaire controle' niet inbegrepen)	9.578	95,9

Maatregelen

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	255
PV's	141
Inbeslagnemingen	207
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	10
Andere	16
Totaal	629

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

De resultaten voor 2017 liggen in dezelfde lijn als deze voor 2016, behalve voor infrastructuur, inrichting en hygiëne waar een verbetering werd vastgesteld.

Dierlijke productie – Houden van dieren*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	7.052	98,3
Traceerbaarheid	5.520	81,3
Gewasbeschermingsmiddelen	1.522	90,8
Dierengezondheid	3.945	94,7
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	5.159	94,7
Dierenwelzijn	4.996	Niet van toepassing
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	3	100
Totaal (inspecties 'dierenwelzijn' niet inbegrepen)	23.201	92,3

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	1.347
PV's	168
Inbeslagnemingen	157
Tijdelijke sluitingen	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	67
Andere	30
Totaal	1.770

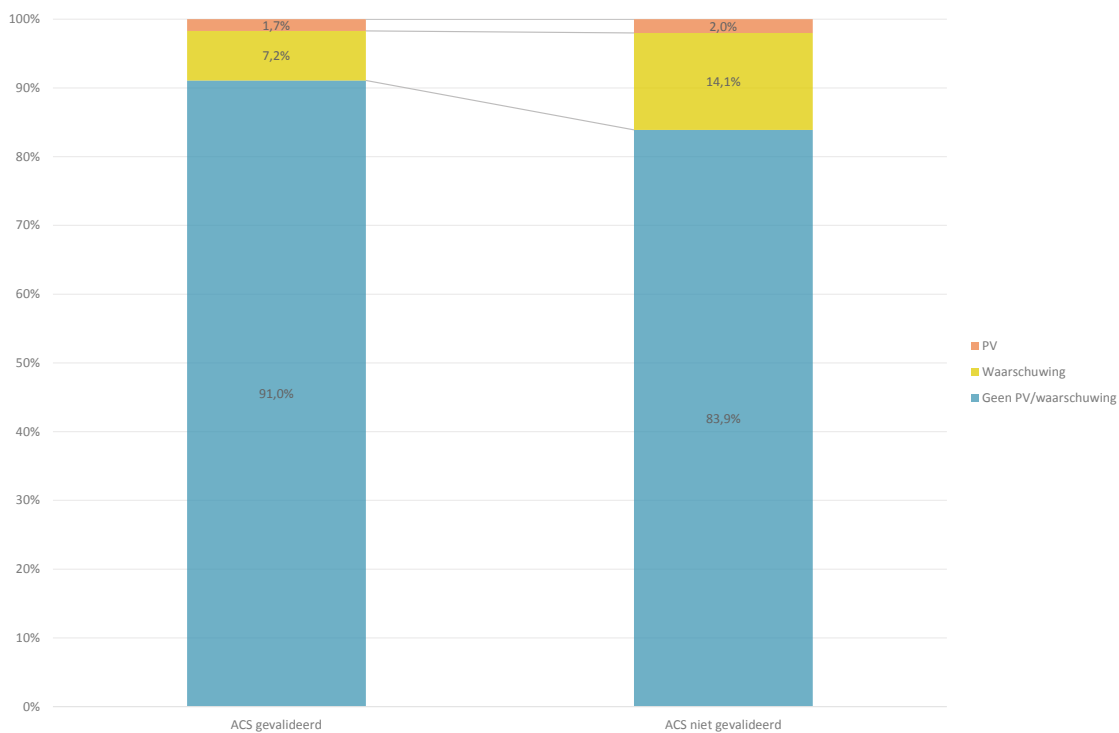
In 2017 zijn de traceerbaarheidsinspecties minder gunstig gebleken in rundveebedrijven, varkensbedrijven en in schapen- en geitenhouderijen. Wat runderen betreft, hadden de non-conformiteiten die het vaakst werden vastgesteld betrekking op runderen die een oormerk verloren hadden en waarvoor de veehouder niet meteen de nodige maatregelen had getroffen om de dieren opnieuw van oormerken te voorzien. Er werd ook vastgesteld dat paspoorten van dode

runderen soms te laat werden teruggezonden. De non conformiteiten die het vaakst werden vastgesteld bij varkens hadden betrekking op het bezoekersregister en het verplaatsingsdocument, maar ook op een discrepantie tussen de categorieën en het aantal varkens geregistreerd in Sanitel en de werkelijke situatie. Voor schapen en geiten hadden de problemen vooral te maken met het register en het verplaatsingsdocument, alsook met de identificatie van dieren ouder dan 6 maanden.

De resultaten van de controles met betrekking tot geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding waren ook minder gunstig in 2017. Het gaat dan vooral om de verplichtingen met betrekking tot bedrijfsbegeleiding en de tweemaandelijke ondertekening van het bedrijfsregister door de bedrijfsdierenarts en het opstellen van

viermaandelijke verslagen. We hebben ook lacunes vastgesteld met betrekking tot de gegevens die moeten worden vermeld op de verpakking van geneesmiddelen, alsook de rechtvaardiging van de toediening van geneesmiddelen door de veehouder tijdens de risicoperiode.

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



3.2.1. Residuen van pesticiden

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

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

Algemene resultaten van de analyses van residuen van bestrijdingsmiddelen (analyses tijdens het fipronil-incident niet inbegrepen)

Matrix	Controlemotief	Aantal monsternemingen	Gunstige monsternemingen* (%)	Gunstige monsternemingen* 2017 vs 2016 (%)
Diervoeders	Controleplan**	79	98,7	+1,6
Babyvoeding	Controleplan**	93	100	=
Water Food en Non-Food	Controleplan**	141	100	+0,9
Groenten, fruit, granen en andere plantaardige producten	Controleplan**	2.156	98	+0,2
	Verordening 669/2009****	363	95	+0,5
	Opvolging van non-conformiteiten***	68	76,5	+5,9
Producten van dierlijke oorsprong	Controleplan**	1.265	99,8	-0,1
	Opvolging van non-conformiteiten***	2	100	=
Verwerkte producten van plantaardige oorsprong	Controleplan**	78	98,7	-0,9
Totaal		4.244	98,1	+0,4

* rekening houdend met de onzekerheid van het resultaat

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

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

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

De globale resultaten tonen een toename van het aantal conforme resultaten.

Conformiteiten volgens de oorsprong van de levensmiddelen in het kader van het controleplan (fruit, groenten, granen en andere plantaardige producten)

Oorsprong van de producten	Gunstige monsternemingen (%)
België	98,3
Lidstaten EU	98,7
Derde landen	96,2

3.2.2. Fytosanitaire controles

In 2017 heeft het FAVV 6.832 analyses uitgevoerd op planten, plantaardige producten, grond en andere materialen die drager kunnen zijn van schadelijke organismen; 92,7% van de monsters hadden een conform resultaat. De non-conforme resultaten zijn 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	224	85,7
Autocontrolesysteem	146	92,5
Traceerbaarheid	145	80,7
Etikettering	188	91,5
Totaal	703	87,6

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	65
PV's	4
Inbeslagnemingen	3
Andere	2
Totaal	74

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

Er wordt een daling van de gunstige inspectieresultaten voor traceerbaarheid vastgesteld ten opzichte van 2016. Dit is een gevolg van de aanpassing van de checklist waarbij de vragen omtrent register IN en UIT werden gebundeld en de wegingen werden verhoogd.

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, hondsdolheid, Newcastle Disease bij pluimvee, klassieke en Afrikaanse varkenspest en blauwtong (sinds 15 februari 2012).

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

Het sanitaire beleid van het FAVV is erop gericht de vrije status 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 ziekten 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 ziekten in het kader van officiële surveillance en uitroeiingsprogramma's, ondersteuning en bedrijfsbegeleiding in het kader van ziektebewaking, identificatie en registratie van dieren) alsook aan het CODA (nationaal referentielaboratorium in het kader van dierziekten en zoönosen, epidemiologisch onderzoek en risicoanalyse, verbetering van de kwaliteit van de databanken die gebruikt worden bij de vaccinatiescampagnes 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.

Het tweemaal per jaar screenen van alle melkveebedrijven door het onderzoek van tankmelk werd opnieuw uitgevoerd. In 2017 waren alle resultaten gunstig.

Rundertuberculose

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

De getroffen maatregelen in de laatste haard van 2016 werden begin 2017 opgeheven na volledige afslachting en na reiniging en ontsmetting van de installaties.

Er werd een nieuwe haard van rundertuberculose aangetroffen tijdens de wintermonitoring 2016-2017. Het epidemiologisch onderzoek kon 4 secundaire haarden identificeren. Voor drie van deze bedrijven werd een totale slachtorder afgeleverd. In de twee andere bedrijven werd een gedeeltelijke slachting uitgevoerd en deze bedrijven worden nog steeds opgevolgd begin 2018.

Opvolging van abortussen

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

In 2017 werden 9.964 verwerpingen onderzocht bij runderen. Dit betekent een daling ten opzichte van 2016 (10.209). 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, BVD, Salmonella.



3.2.5. Antibioticaresistentie

De Belgische overheden besteden heel wat aandacht aan de problematiek inzake antimicrobiële resistentie, zowel bij mens als bij dier. Niet alleen wordt de situatie opgevolgd door monitoring van de antimicrobiële resistentie (analyses van commensalen en zoönoses van vlees en van 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 zodat de resistentie teruggedrongen kan worden en zo vermeden wordt dat ze een gevaar vormt voor de volksgezondheid.

Samen met de verschillende betrokkenen uit de sector levert het FAVV een financiële bijdrage en werkt het samen met het AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals). Dit expertisecentrum sensibiliseert veehouders en dierenartsen, maakt een inventaris op van de situatie en stelt gidsen op om tot een verantwoord gebruik van antibiotica te komen. Deze initiatieven hebben een daling van 20% in de verkoop van antibiotica tussen 2011 en 2016 teweeggebracht.

2017 – One health in de schijnwerpers

In 2017 werd in het kader van het convenant tussen de federale overheid en de betrokken sectorpartners betreffende de vermindering van het gebruik van antibiotica in de dierlijke sector het eerste jaarverslag over de activiteiten en resultaten '2016' van het beheerscomité van dit convenant gepubliceerd. In vergelijking met 2011 werd een reductie van 20% bekomen in het gebruik van antibiotica in het algemeen (doelstelling 50% tegen eind 2020), een reductie van 56% in het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica (doelstelling 75% tegen eind 2020) en een reductie van 38,2% in het gebruik van met antibiotica gemedicineerde voeders (doel 50% tegen eind 2017). De sterke reductie in het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica in 2016 (-53%) is mede te danken aan het koninklijk besluit dat de omkadering van het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica vastlegt en dat in augustus 2016 in

voege trad. In 2017 werd eveneens gestart met de registratie door de dierenarts van het gebruik van antimicrobiële middelen bij varkens, vleeskalveren, leghennen en braadkippen in Sanitel-Med, een centrale databank dat beheerd wordt door het FAGG.

Antibioticaresistentie is het prototype van een 'one health'-problematiek. In 2017 werden twee internationale delegaties ontvangen voor een audit/bezoek in het kader van 'one health', namelijk de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO), de Werelddierengezondheidsorganisatie (OIE) en de Food and Agriculture organization of the United Nations (FAO) voor de 'Joint external evaluation of Belgium', en de Europese Commissie en het European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) voor de 'One health AMR country visit'. De rapporten worden gepubliceerd op de respectievelijke websites. Bij het FAVV werd een 'one health'-aanspreekpunt aangeduid om de contacten in dit kader te bevorderen en de dossiers op elkaar af te stemmen.

Sinds 2011 wordt door het FAVV de antimicrobiële resistentie van zoönosen en indicatorkiemen 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 carbapenemase-producerende E. coli's. Gedetailleerde resultaten zijn terug te vinden op de website van het FAVV (<http://www.favv-afscab.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 bedoeling van deze keuring is vooral de bescherming van 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	548.177	2.264 (0,4%)
Kalveren	374.620	278 (0,1%)
Varkens	10.978.554	28.751 (0,3%)
Paarden	5.613	28 (0,5%)
Schape	139.238	208 (0,1%)
Geiten	16.144	72 (0,4%)
Gevogelte	305.026.056	3.648.674 (1,2%)
Konijnen	2.671.367	54.119 (2,0%)
Gekweekte hertachtigen	912	0 (0,0%)
Loopvogels	161	0 (0,0%)

Naast de keuring zelf voert de officiële dierenarts ook inspecties uit op de voedselketeninformatie (VKI), het gespecificeerd risicomateriaal (maatregelen tegen de gekkekoelziekte) 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	321	66,4
Autocontrolesysteem	292	91,8
Traceerbaarheid	308	98,1
Dierenwelzijn	1.817	Niet van toepassing
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	305	90,8
Etikettering	305	98,7
Totaal (inspecties 'dierenwelzijn' niet inbegrepen)	1.531	88,9



Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	115
PV's	13
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	5
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	7
Andere	4
Totaal	144

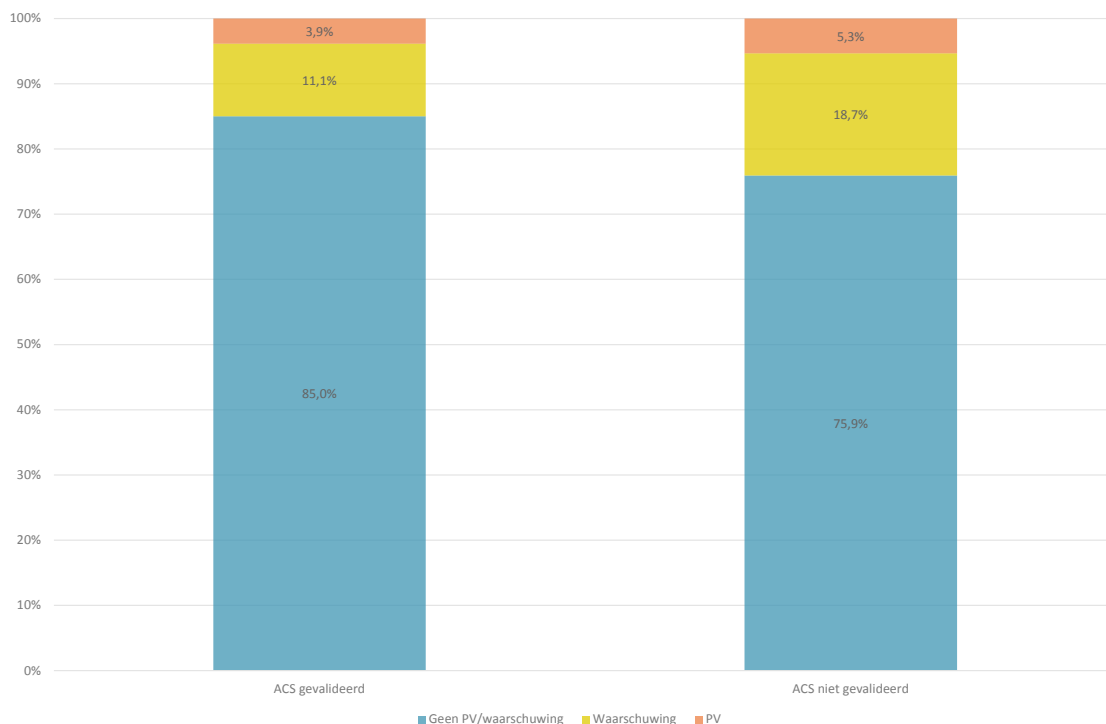
3.3. Verwerking van producten

Resultaten van de 5.109 missies bij 4.235 operatoren in verwerkingsbedrijven

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	7.375	89,2
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	288	92,4
Autocontrolesysteem	3.028	85,4
Traceerbaarheid	4.315	93,6
Meldingsplicht	3.966	98,9
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	1.728	96,7
Etikettering	5.402	92,1
Nevenproducten van levensmiddelen	1.016	98,5
Vervoer	291	95,2
Totaal	27.409	92,4

De inspectieresultaten zijn globaal genomen vergelijkbaar met deze van 2016, met uitzondering van deze voor m.b.t. het autocontrolesysteem en het vervoer die minder goed zijn.

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



Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	885
PV's	260
Inbeslagnemingen	127
Tijdelijke sluitingen	2
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	14
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	13
Andere	55
Totaal	1.356



Uitsnijderijen

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.018	87,3
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	42	95,2
Autocontrolesysteem	432	89,1
Traceerbaarheid	475	93,7
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	425	96,7
Etikettering	845	97,5
Totaal	3.237	92,5

De resultaten van 2017 zijn vergelijkbaar met deze van 2016.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	111
PV's	32
Inbeslagnemingen	11
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	4
Andere	10
Totaal	168

Vleesproducten

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.955	91,6
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	65	98,5
Autocontrolesysteem	619	87,4
Traceerbaarheid	963	94,6
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	806	97,4
Etikettering	1.521	97,0
Totaal	5.929	93,9

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2016, behalve voor “infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)” en “autocontrolesysteem”. De resultaten van 2017 zijn voor “infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)” beter en deze voor “autocontrolesysteem” minder goed.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	161
PV's	52
Inbeslagnemingen	18
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	8
Andere	12
Totaal	251

3.4. Distributie van producten

Groothandel

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.188	90,1
Autocontrolesysteem	982	89,3
Traceerbaarheid	808	92,6
Fytosanitaire controle	138	Niet van toepassing
Etikettering	2.387	90,9
Nevenproducten van levensmiddelen	322	99,7
Totaal (inspecties 'fyto-sanitaire controle' niet inbegrepen)	5.687	91,2

De inspectieresultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2016.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	305
PV's	89
Inbeslagnemingen	31
Tijdelijke sluitingen	1
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	3
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	8
Andere	11
Totaal	448

Slagers*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.960	58,6
Traceerbaarheid	1.774	86,8
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	1.715	90,6
Etikettering	1.083	83,3
Totaal	6.532	78,7

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2016, behalve voor de inspecties op “Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole” die minder goed waren.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	709
PV's	226
Inbeslagnemingen	39
Tijdelijke sluitingen	4
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	12
Andere	19
Totaal	1.010

Bakkerijen

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.276	57,5
Traceerbaarheid	963	84,9
Etikettering	381	76,1
Totaal	2.620	70,3

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2016 behalve voor de inspecties m.b.t. de "Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole" die minder goed zijn.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	463
PV's	177
Inbeslagnemingen	11
Tijdelijke sluitingen	15
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	10
Andere	4
Totaal	680

Overige detailhandel (zonder viswinkels en transport)*Inspectieresultaten*

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	24	87,5
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	7.091	72,9
Traceerbaarheid	4.392	87,0
Etikettering	4.373	76,1
Totaal	15.880	77,7

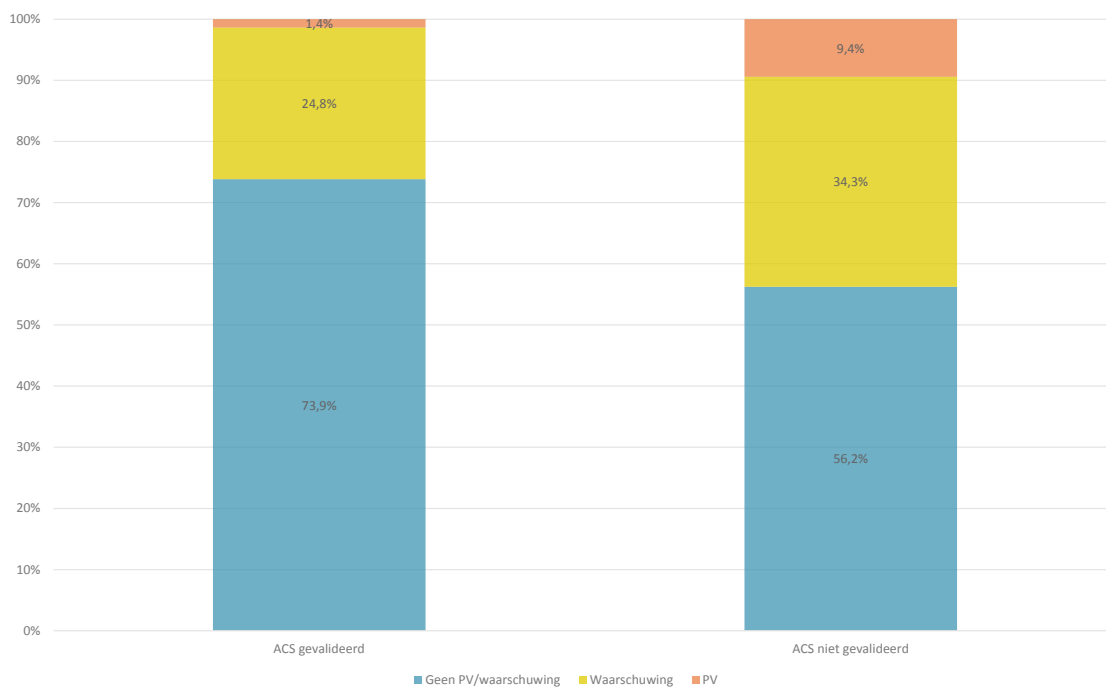
Over het algemeen zijn de resultaten iets minder goed dan in 2016.

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	2.235
PV's	650
Inbeslagnemingen	162
Tijdelijke sluitingen	13
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	3
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	46
Andere	44
Totaal	3.153

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	12.450	57,2
Traceerbaarheid	8.103	85,4
Rookverbod	10.213	95,6
Totaal	30.766	77,4

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	4.696
PV's	1.470
Inbeslagnemingen	108
Tijdelijke sluitingen	40
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	1
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	28
Andere	90
Totaal	6.433

De globale inspectieresultaten zijn gelijkaardig aan deze voor 2016.

Net zoals in 2016 hebben de voornaamste zware non-conformiteiten op vlak van hygiëne betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant word gecommuniceerd (69,1% in geval van mondelinge overdracht en 38,6% 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 (15,3%) ;
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (10,8%) ;
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (10,3%); en
- de aanwezigheid van bedorven levensmiddelen of levensmiddelen waarvan de consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (10,0%).

Grootkeukens

Inspectieresultaten

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	6.585	78,3
Traceerbaarheid	3.038	93,1
Totaal	9.623	83,0

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

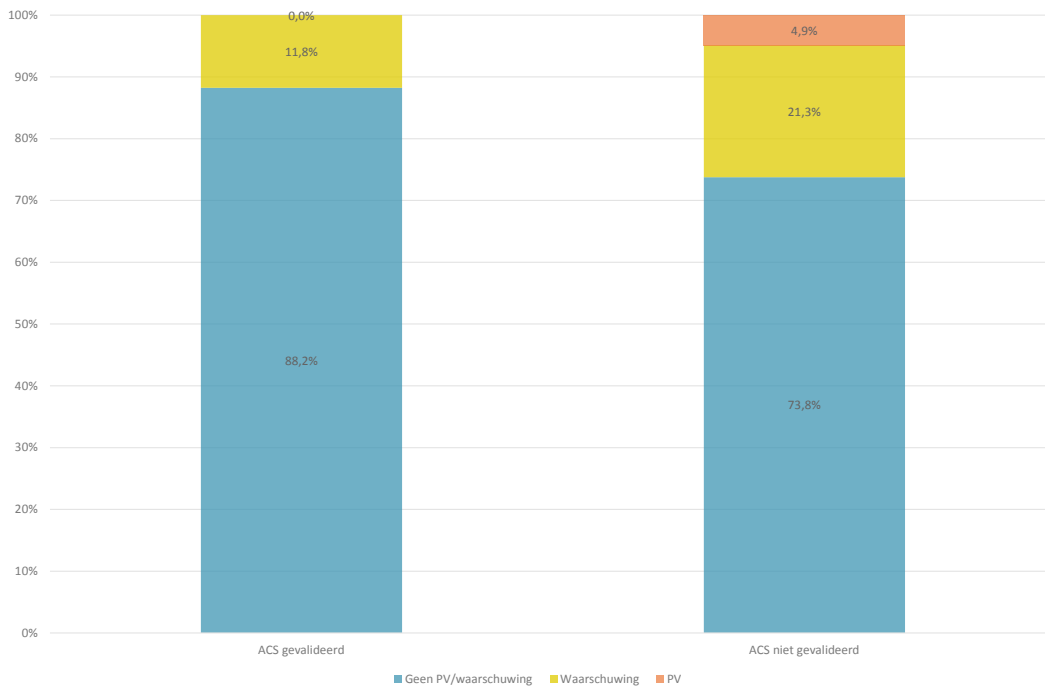
	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	1.231
PV's	84
Inbeslagnemingen	12
Maatregelen ingevolge non-conformiteiten bij een andere operator	14
Andere	16
Totaal	1.357

De globale inspectieresultaten zijn gelijkaardig aan deze voor 2016. Er is een verbetering van de inspectieresultaten m.b.t. "Infrastructuur, inrichting, hygiëne & autocontrole" in de ziekenhuizen en gevangenissen.



3.6. Contactmaterialen

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



Resultaten van de 242 missies bij de 242 fabrikanten en groothandelaars van contactmaterialen

	Aantal checklists	Gunstige checklists (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	239	88,7
Autocontrolesysteem	236	91,1
Traceerbaarheid	235	96,2
Etikettering	251	84,1
Totaal	961	89,9

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	Aantal maatregelen
Waarschuwingen	50
PV's	11
Inbeslagnemingen	3
Totaal	64

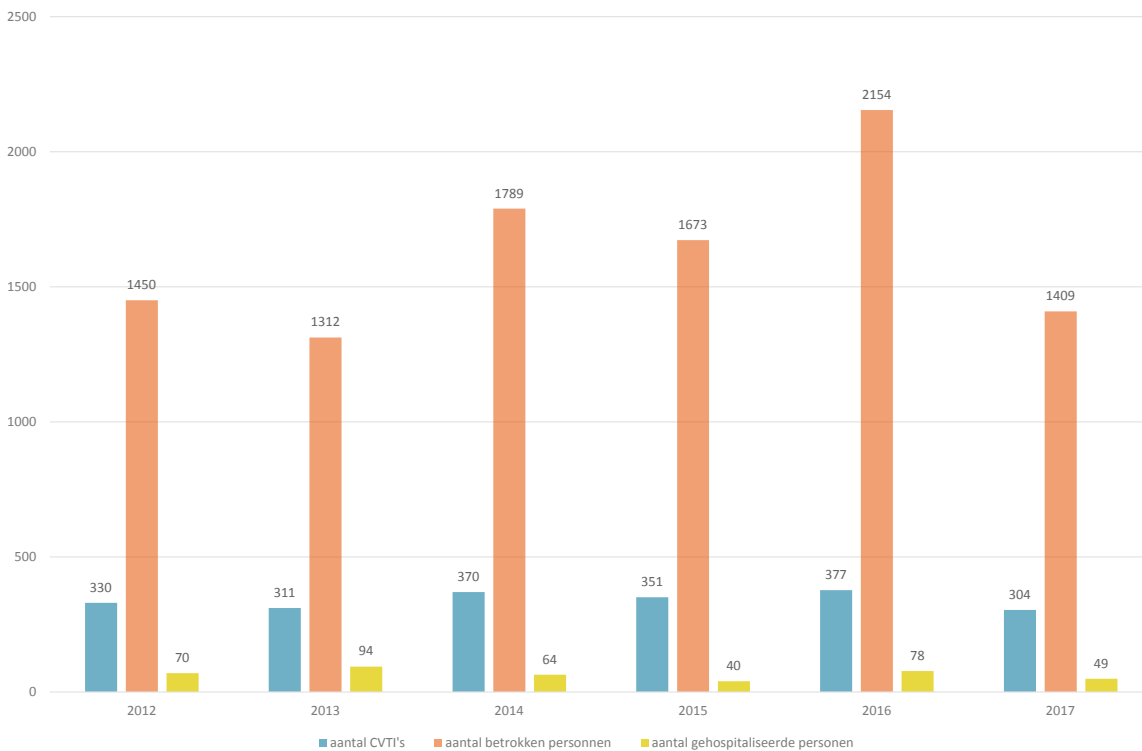
De resultaten voor 2017 zijn globaal vergelijkbaar met deze voor 2016.

3.7. Voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn 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 2017 werden er 304 CVTI's gemeld: 1.409 personen waren betrokken waarvan er 49 gehospitaliseerd werden. In 2017 waren er geen overlijdens als gevolg van een gemelde CVTI. In slechts 2,6% 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 zieken	Aantal hospitalisaties	Aantal overlijdens	Sterke evidentie van relatie zieke met voeding	Betrokken voeding bij sterke evidentie
Bacillus cereus	1	3	1	0		
Campylobacter	4	18	8	0		
Clostridium perfringens	2	182	0	0	2	bereide maaltijd met varkensvlees, buffet maaltijd
STEC	2	10	9	0	1	vleesbereiding (rund)
Histamine	3	19	0	0	2	visserij-producten
Norovirus	3	90	5	0	2	gemengde voeding (maaltijd)
Salmonella	2	14	9	0	1	eieren
Ongekend	287	1.073	17	0		
Totaal	304	1.409	49	0	8	-

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 geval zich slechts milde symptomen voordoen, worden voedseltoxi-infecties meestal niet gerapporteerd.



3.8. Controles bij invoer

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

	2015	2016	2017
Levende dieren	13.361 (0,2%)	13.353 (0,2%)	3.509* (0,4%)
Levensmiddelen van dierlijke oorsprong	24.681 (0,4%)	22.737 (0,6%)	22.100 (0,6%)
Planten, plantaardige producten	19.832 (1,0%)	16.764 (0,9%)	18.856 (0,6%)
Producten niet bestemd voor humane consumptie	2.353 (0,6%)	2.425 (0,9%)	2.630 (0,9%)
Totaal	60.227 (0,6%)	55.279 (0,6%)	47.095 (0,6%)

*Het aantal zendingen van vis en aquacultuurdieren is sterk verminderd tegenover de voorgaande twee jaren. Het aantal geïmporteerde dieren neemt enigszins toe.

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 2017 werden 536 analyses uitgevoerd bij 4.287 zendingen op ingevoerde fruit, groenten (incl. tuinkruiden), specerijen, noten, etc.; 26 zendingen werden geweigerd voor niet-conforme resultaten: aanwezigheid van residuën van bestrijdingsmiddelen (21), mycotoxines (3) en verboden kleurstoffen (2).

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 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 2017 werden in België 2.236 zendingen aangemeld voor invoer, hiervan werden 218 zendingen bemonsterd: 19 zendingen werden geweigerd, waarvan 10 wegens niet-conforme documenten en 9 wegens niet-conforme analysesresultaten. Deze beschermende maatregelen zijn gericht op de controle van:

- aflatoxines in dopvruchten (aardnoten, pistachenoten, hazelnoten), gedroogde vijgen en pasta's van deze producten, nootmuskaat en watermeloenpitten uit bepaalde derde landen (Ghana, India, Iran, China, Egypte, Nigeria, Turkije, Indonesië, Brazilië, Argentinië): 166 van de 1.730 aan te melden zendingen werden bemonsterd, 9 werden geweigerd wegens niet-conforme analysesresultaten;
- pentachloorfenol (PCP) in guargom en afgeleide producten uit India: 13 van de 237 zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- GGO's in rijst en rijstproducten uit China: 4 van de 4 zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- radioactiviteit van levensmiddelen uit Japan ten gevolge het nucleair incident in Fukushima: 8 van de 135 aan te melden zendingen werden bemonsterd en waren conform;
- residu's van bestrijdingsmiddelen op okra uit India: 2 van de 5 zendingen werden bemonsterd en waren conform.

3.9. Fraudebestrijding

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

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

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

Fraudebestrijding

	2015	2016	2017
Onderzoeken ingesteld naar fraude	522	562	442
Deelnames aan een wegcontrole	18	59	64
Bemonsteringen in landbouwbedrijven	58	98	85
Bemonsteringen in slachthuizen	452	51	20
Specifieke acties	23	21	14
Informatieoverdrachten naar andere diensten	113	85	124
Overtredingen	168	209	206

Controle op 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 controle van reizigersbagage in de luchthavens van Zaventem, Charleroi (Gosselies), Oostende en Bierset. Het betrof controles op de naleving van de regels m.b.t. de invoer van vlees, planten, plantaardige en dierlijke producten, alsook 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 wordt "BACON" (Bagage CONtroles) genoemd.

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

	2015	2016	2017
Levensmiddelen (vlees, vis, melkproducten, fruit, ...),	1.915 kg	2.156 kg	1.975 kg
Stuks cosmetica	1.670	972	1.507
Dozen geneesmiddelen	1.211	2.060	4.097

In het kader van een preventie- en sensibiliseringscampagne met betrekking tot de bestrijding van hondsdolheid, werden bij gezelschapsdieren controles uitgevoerd: 7 honden en katten werden gecontroleerd in 2017, tegen 67 in 2015 en 313 in 2016 (waarvan 277 in drie dagen tijdens een speciale actie). 1 dier werd in quarantaine geplaatst wegens de afwezigheid van een bloedtestresultaat voor rabiës.

3.10. Illegaal gebruik van fipronil

	Producten	Aantal monsternemingen	Gunstige monsternemingen (%)
Opvolging incident dierlijke producten	Bemonsteringsmateriaal	30	100
	Eieren en eiprodukten	677	83,2
	Verwerkte producten	200	99,5
	Pluimveevlees en pluimveevlees-bereidingen	268	92,2
Opvolging incident plantaardige producten	Champignons	40	100
EU-monitoring	Broedeieren	60	100
	Eieren en eiprodukten	40	100
	Pluimveevlees en pluimveevlees-bereidingen	66	100
Totaal		1.381	90,2

Vlak voor de zomer van 2017 werd door een eierverwerkend bedrijf de aanwezigheid van fipronil vastgesteld in eieren afkomstig van een Belgisch pluimveebedrijf. Deze ontdekking kwam totaal onverwacht en verraste iedereen, omdat het gebruik van fipronil in de veehouderij wettelijk niet is toegestaan en nooit eerder fipronil werd ontdekt in de sector. Wat in eerste instantie slechts een geïsoleerde contaminatie leek (één enkel legpluimveebedrijf, ontdekt in juni 2017) is na enkele weken intensief en ingewikkeld onderzoek door de antifraude-eenheid van het Agentschap uitgedijd naar een veel groter incident. Fipronil is een chemische substantie, die zowel bij planten als bij kleine huisdieren (onder meer in vlooiënbanden) gebruikt wordt om insecten te bestrijden. Hoewel fipronil dus legale toepassingen kent, is deze substantie niet goedgekeurd voor gebruik bij voedselproducerende dieren.

Op basis van hetgeen dit onderzoek heeft uitgewezen, heeft deze besmetting van eieren en daarvan afgeleide producten geen impact gehad op de gezondheid van de consument. Slechts één lot eieren moest worden teruggeroepen van bij de consument wegens een gezondheidsrisico

(risico op lange termijn, enkel bij gebruik over meerdere jaren). Voor vlees is er nooit een risico geweest en dat hoeft niet te verwonderen: kippenvlees is immers afkomstig uit de braadkippensector waar geen probleem met bloedluizen bestaat en er dus ook geen fipronil misbruikt werd.

Samengevat werden miljoenen eieren vernietigd omdat ze sporen van fipronil bevatten boven de norm en dus niet conform waren zonder dat zij een risico inhielden. Dit onderscheid uitleggen aan de consument was evenwel niet evident. De gevolgen voor de pluimveesector en de voedingsindustrie zijn echter wel zeer groot geweest.

De aanpak door het FAVV werd in juni 2018 geëvalueerd door de Europese Commissie, die de kwaliteit van de door het Agentschap uitgevoerd werk heeft onderlijnd.

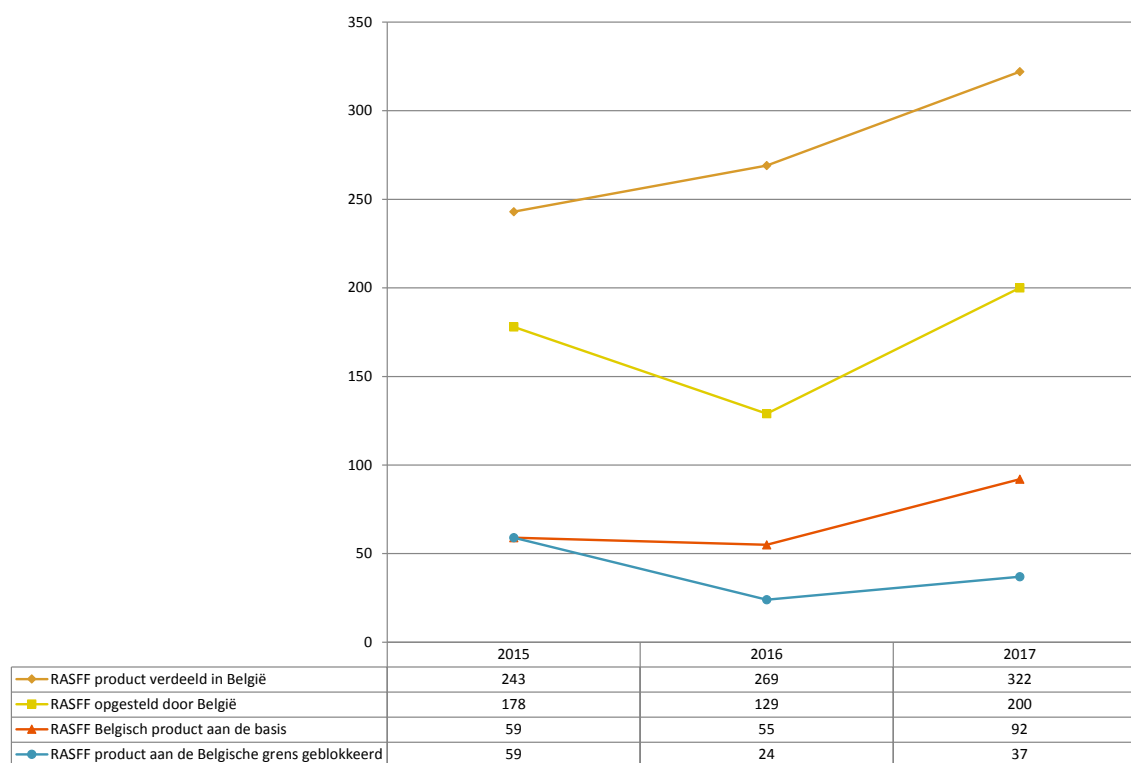
Verder heeft het FAVV alle pluimveebedrijven gecontroleerd, wat een unicum is in Europa, en heeft het FAVV actief meegewerkt aan de uitwerking van de vergoedingsregeling voor de getroffen bedrijven.

3.11. Meldingen en gevolgen van controles

3.11.1. RASFF

Via het Rapid Alert System for Food & Feed (RASFF) werden in 2017 door alle lidstaten van de EU in totaal 3.764 meldingen gedaan van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier, waarbij andere lidstaten of derde landen betrokken zijn. Hiervan gingen 200 meldingen uit van België als gevolg van:

invoercontroles aan de grens (45), de autocontrole van een bedrijf (80), een officiële controle op de Belgische markt (57), consumentenklachten (4) of e-commerce (14).



Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2017 volgens gevaar

Volgens gevaar	
Pathogene micro-organismen	32,5%
Mycotoxines	12,5%
Residu's van diergeneesmiddelen	10,0%
Industriële contaminanten	6,0%
Pesticideresidu's	5,5%

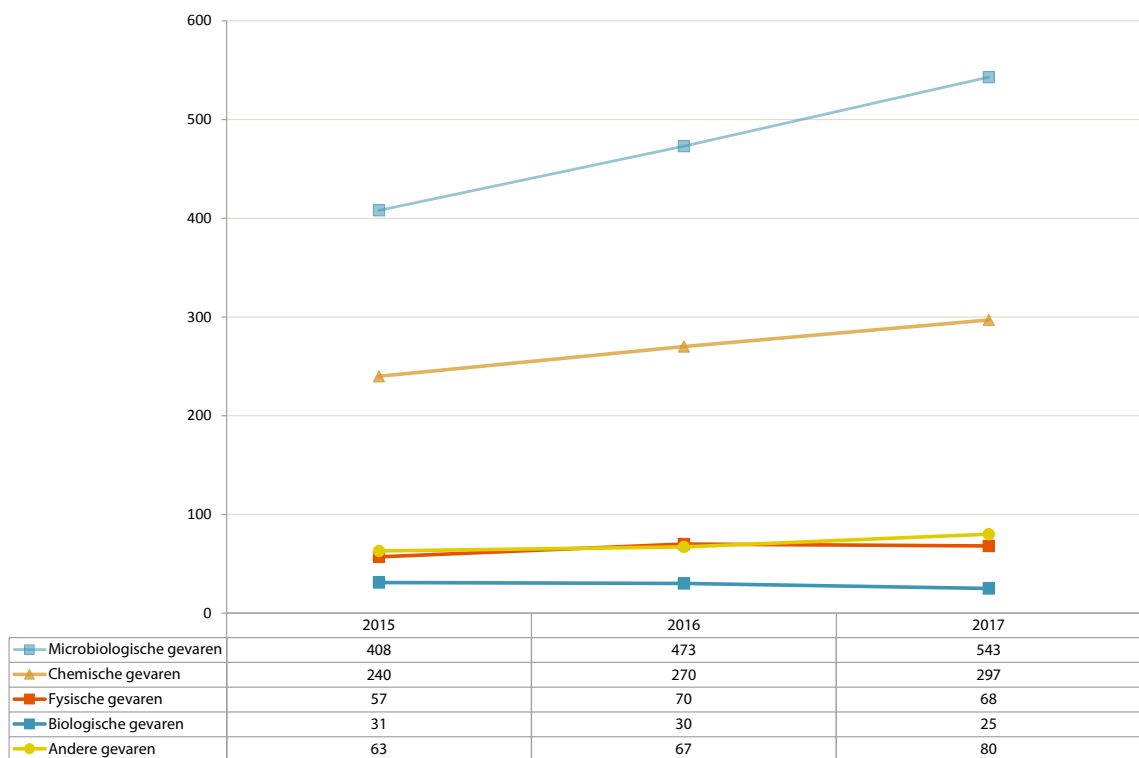
Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2017 volgens product categorie

Volgens product categorie	
Vlees (producten) van gevogelte	15,5%
Noten en afgeleide producten	12,5%
Vlees (producten) (andere dan gevogelte)	11,0%
Diervoeders	10,5%
Voedingssupplementen e.d.	7,5%

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 en plant.



Het aantal meldingen steeg met 11% ten opzichte van 2016.

3.11.3. Gevolgen gegeven aan non-conformiteiten

Maatregelen ingevolge non-conformiteiten

	2015	2016	2017
Waarschuwingen	16.129	15.862	14.748
PV's	6.391	6.974	7.900
Inbeslagnemingen	1.521	1.555	1.878
Tijdelijke sluitingen	106	127	174
Procedures voor opschorting of intrekking erkenning	46	35	76
Bedrag administratieve boetes	2.987.438,00 €	3.451.225,00 €	4.032.810,00 €





Barometers voor de veiligheid van de voedselketen

4

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

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

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

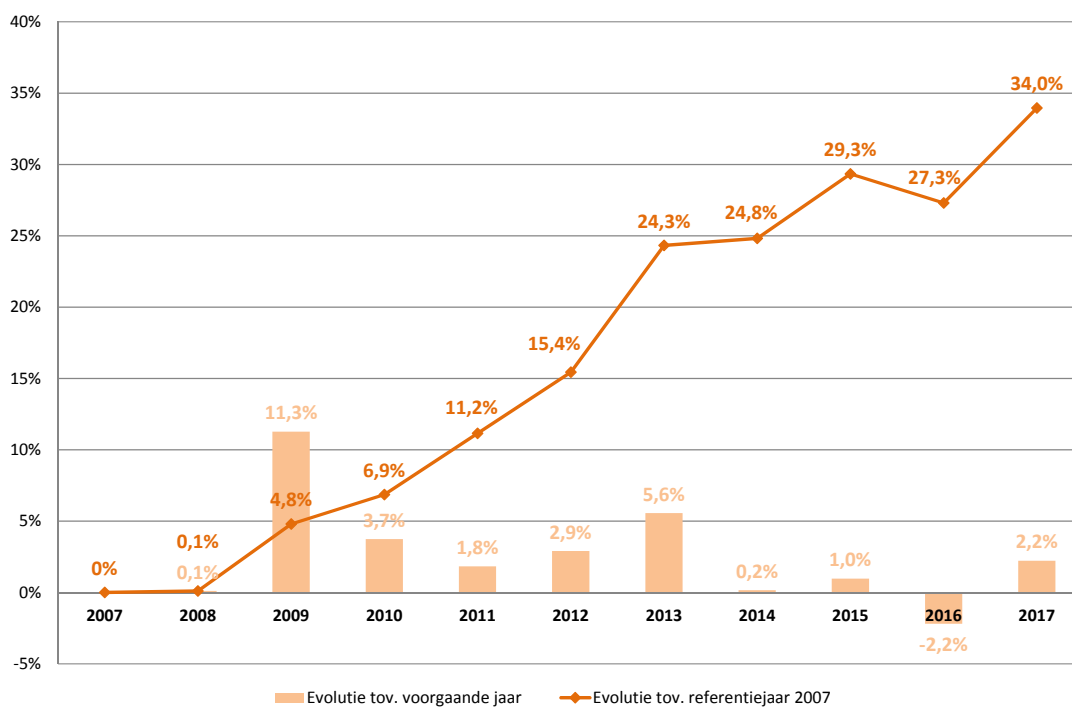
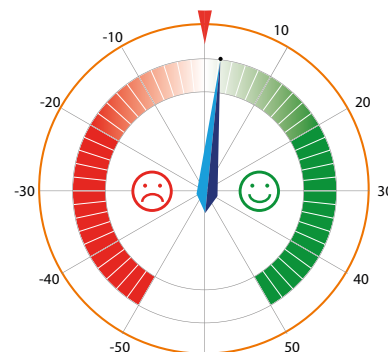


2016 | 2017

+ 2,2 %

4.1. Barometer voor de voedselveiligheid

De barometer van de voedselveiligheid vertoont, sinds de aanvang van de metingen in 2007 een positieve trend. Deze is voornamelijk het gevolg van een toename van het aantal operatoren met een gevalideerd autocontrolesysteem en een afname van het aantal gevallen van salmonellose bij de mens. Er is tevens een toename van het aantal meldingen met betrekking tot de voedselveiligheid. De productcontroles tonen elk jaar een zeer hoge graad van conformiteit. Doordat deze resultaten jaarlijks weinig veranderen, hebben ze echter slechts een beperkte invloed op de evolutie van de barometer.

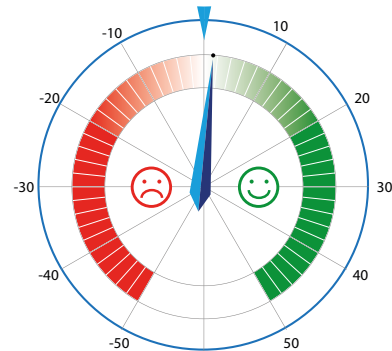


Na een éénmalige negatieve evolutie in 2016, geeft de barometer van 2017 opnieuw een positieve trend aan (+ 2,2 % ten opzichte van 2016). In 2017 waren er namelijk minder personen betrokken bij voedseltoxi-infecties (VVI 28) en werden er minder gevallen van door voedsel overgedragen Salmonella- (VVI 29) en Listeria- (VVI 30) infecties gerapporteerd. Nochtans was er een belangrijke afname van het aantal gunstige inspecties met betrekking tot een goed functionerend autocontrolesysteem (VVI 6) en met betrekking tot de infrastructuur, inrichting

en hygiëne in de sectoren distributie, horeca en gemeenschapskeukens (VVI 7). Hierbij dient wel de kanttekening gemaakt te worden dat er wijzigingen werden uitgevoerd m.b.t. het uitvoeren van de inspecties m.b.t. autocontrole en m.b.t. infrastructuur, inrichting en hygiëne in de B2C- (business-to-consumer) sector, wat deels de minder gunstige resultaten kan verklaren. Tot slot werden er eveneens meer meldingen inzake voedselveiligheid geregistreerd (VVI 1), hetgeen wijst op een grotere waakzaamheid van de operatoren.

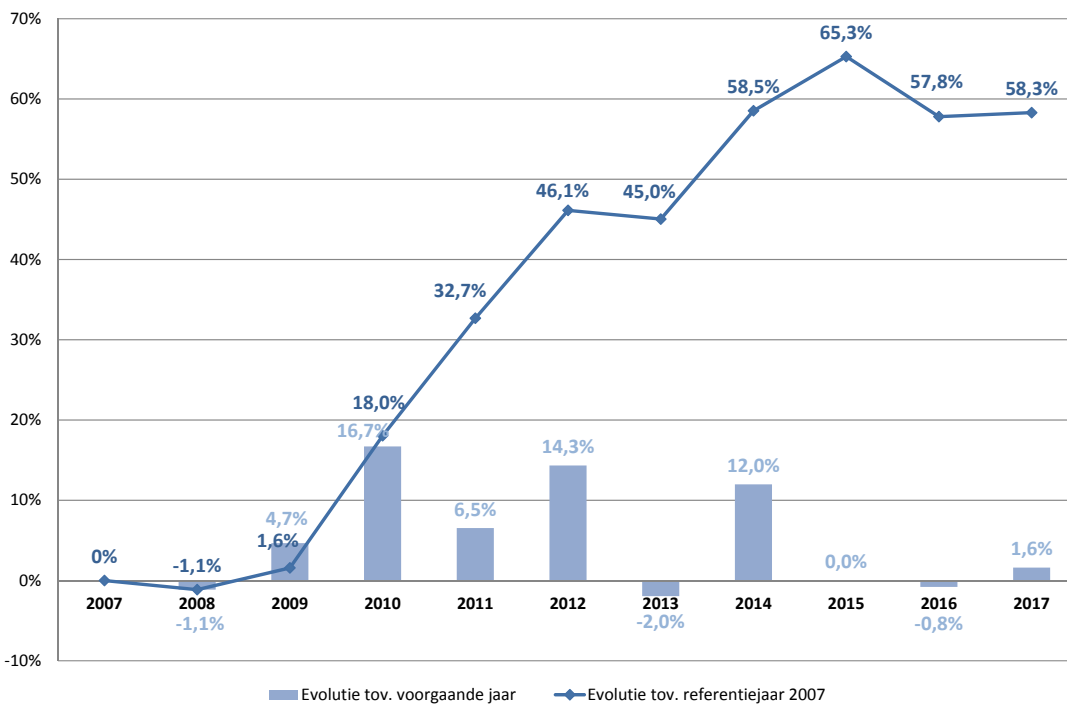
2016 | 2017

+ 1,6 %



4.2. Barometer voor de diergezondheid

Sinds de aanvang van de metingen in 2007 vertoont de barometer diergezondheid een algemeen positieve evolutie. Na een daling in 2016, toont de barometer terug een positieve evolutie in 2017 ten opzichte van het referentiejaar 2007.

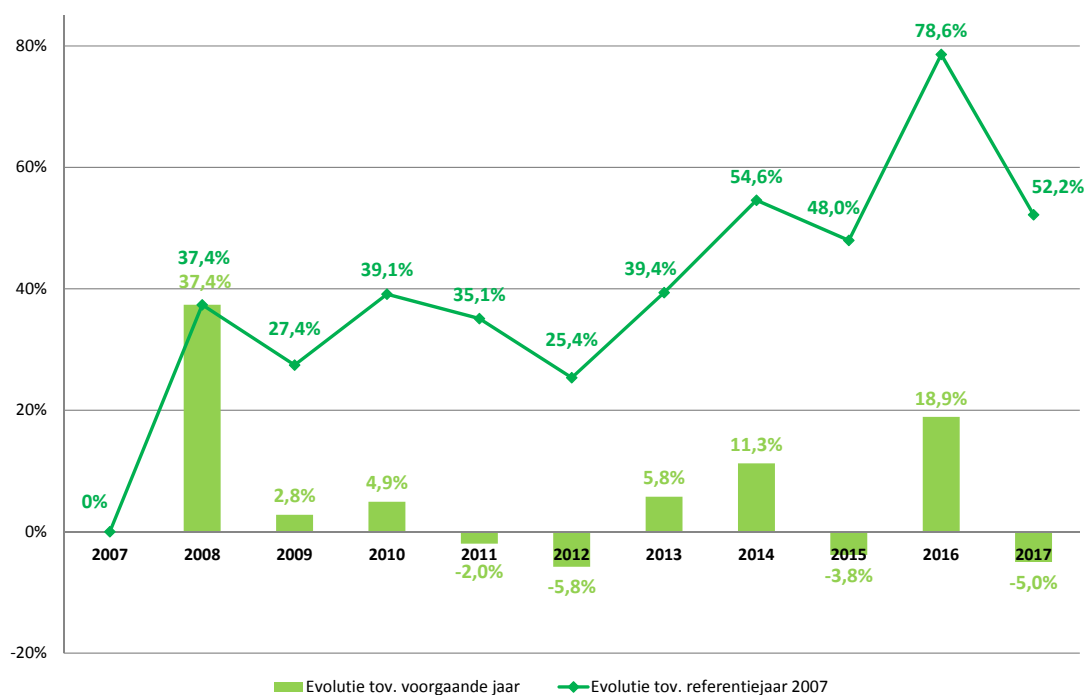
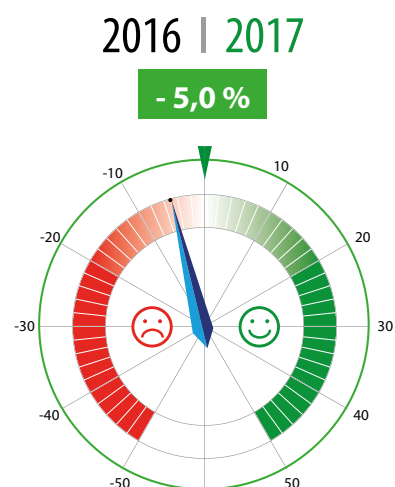


Ten opzichte van 2016 vertoont de diergezondheidsbarometer een positieve evolutie (+ 1,6%). Voor wat de individuele indicatoren betreft werd een lichte toename vastgesteld van het aantal verschillende aangifteplichtige dierenziekten, hetgeen wijst op een verbeterde bewaking in de dierlijke sector. Verder was er minder sterfte bij kleine herkauwers en vleeskalveren, een verbetering van het celgetal van rundermelk en een zeer lichte verbetering (daling) van de antibioticumresistentie bij indicatorkiemen.

Minder gunstig is dat de sterfte bij vleesvarkens voor het vierde jaar op rij licht toeneemt en dat de indicator met betrekking tot het aantal bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem in de primaire dierlijke productie voor het derde jaar op rij licht daalt. Lichte negatieve evoluties werden verder waargenomen bij de indicator die te maken heeft met inspecties van de infrastructuur, de inrichting en de hygiëne op de bedrijven, van het percentage afgekeurde pluimveekarkassen en van de meldingen van abortus bij runderen.

4.3. Barometer voor de plantengezondheid

Ten aanzien van 2007 vertoont de plantengezondheidsbarometer een duidelijk positieve tendens. Deze tendens kan hoofdzakelijk worden verklaard door de gunstige evolutie van de indicator met betrekking tot de autocontrole op het niveau van de plantaardige productie.



Tussen 2016 en 2017 nam de plantengezondheidsbarometer met 5,0% af. De belangrijkste oorzaak is de ongunstige evolutie van de indicator met betrekking tot de meldingen van plantenziektes en schadelijke organismen (geïnterpreteerd als een lagere waakzaamheid). Gelijktijdig wordt een gunstige evolutie vastgesteld van de indicatoren met betrekking tot *Phytophthora ramorum* (plotse eikensterfte), de fytosanitaire controles bij de invoer en de fytosanitaire inspecties (traceerbaarheid).

Ter herinnering: sinds 2015 en 2016 wordt er, bij de berekening van de barometer, respectievelijk geen rekening meer gehouden met indicatoren met betrekking tot de controle op de maïswortelboorder (*Diabrotica virgifera* Le Conte) en met de fytosanitaire inspecties (fysieke controles).



2017

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