

Activiteitenverslag 2017

Website + Feiten en cijfers (gedrukte versie)



FAVV - **ACTIVITEITENVERSLAG 2017**

Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

ZOEKMOTOR

A tot Z

FR

NL

Het FAVV

Ten dienste van
de consumenten

Ten dienste van
de professionelen

Internationale
relaties - Export

Inspecties

Dieren- en planten-
gezondheid, CVTI

Monsternemingen
en analyses

Controles
bij invoer

Fraude-
bestrijding

Barometers

Opleiding en begeleiding van
professionelen

Ondersteuning van de uitvoer

Ombudsdienst



Inspecties: Globale resultaten

Analyses: Globale resultaten

Autocontrolesystemen en
sectorguides

Feiten en cijfers (PDF)

Vorige activiteitenverslagen



Publicatie van de
inspectieresultaten

Open Bedrijvendag

Meldpunt voor de consument

Gerichte acties



05/07/2018

Herman Diricks
Gedelegeerd bestuurder



1. Het FAVV

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



kwakeitsvol eerlijk
professioneel
communicatief begripvol
open dynamisch
discreet **respect**
billijk redelijk
duidelijk betrouwbaar
aanvaardbaar **integer**
transparant plichtsbewust
vertrouwen



2. Het FAVV ten dienste van de consumenten

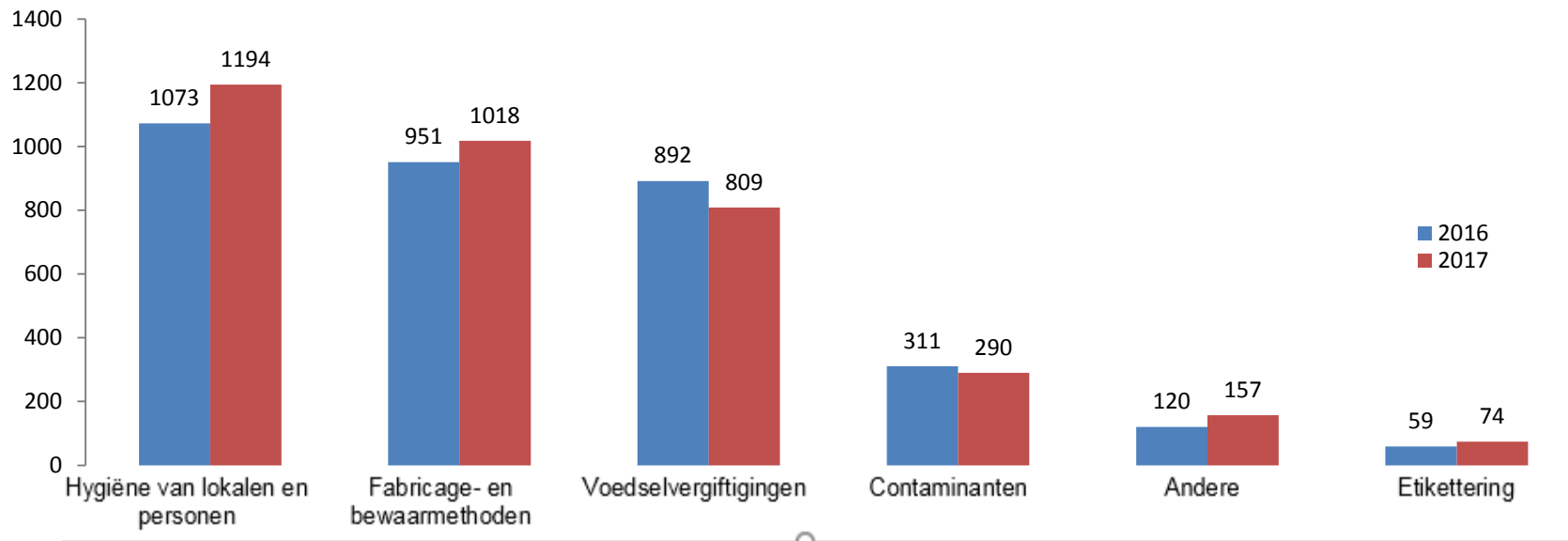
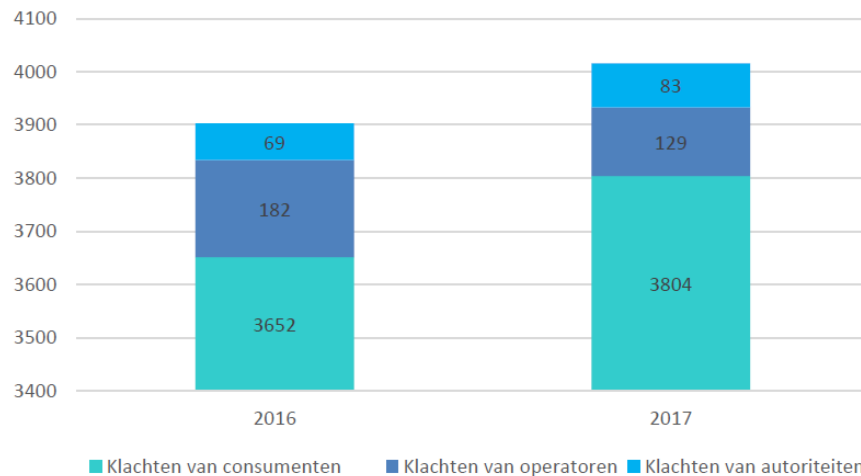


Overzicht initiatieven

- *Meldpunt voor de consument:*
3.804 klachten (+4%) en 8.870 vragen (+26%)
- Intensievere aanwezigheid op sociale media
(+200% volgers op facebook, +140% op twitter, +187% posts-tweets)
- Gerichte controles: 4 acties
 - Gerookte zalm
 - Verse fruitsla
 - buffetmaaltijden
 - kleurstoffen in snoepjes
- Open Bedrijvendag:
labo Melle



Meldpunt voor de consument



3. Het FAVV ten dienste van de professionals



Overzicht initiatieven

- Opleiding en begeleiding van professionelen
 - *Voorlichtingscel*
 - *Begeleidingscel*
 - Opleidingen als alternatief voor administratieve boetes
 - Aangekondigde controleacties
- *Ombudsdienst*
- Sectoroverleg
- *IT ontwikkelingen*
- *Validatie autocontrolesystemen*





[Wie zijn we?](#)

[Voorlichting](#)

[Begeleiding](#)

[Een opleiding volgen](#)

[Publicaties](#)

[Contact](#)



Om u te helpen

Gidsen voor autocontrole in de sector
business to consumer

Quick Start Fiches

Syllabus Distributie

[Meer...](#)



Een opleiding volgen

Horeca

Grootkeukens

Als gevolg van een PV hygiëne

Opvang van baby's en peuters

[Meer...](#)

FAVV - Voorlichtings- en begeleidingscel

Administratief Centrum Kruidtuin, Food Safety Center, lokaal 08/120404

Kruidtuinlaan 55

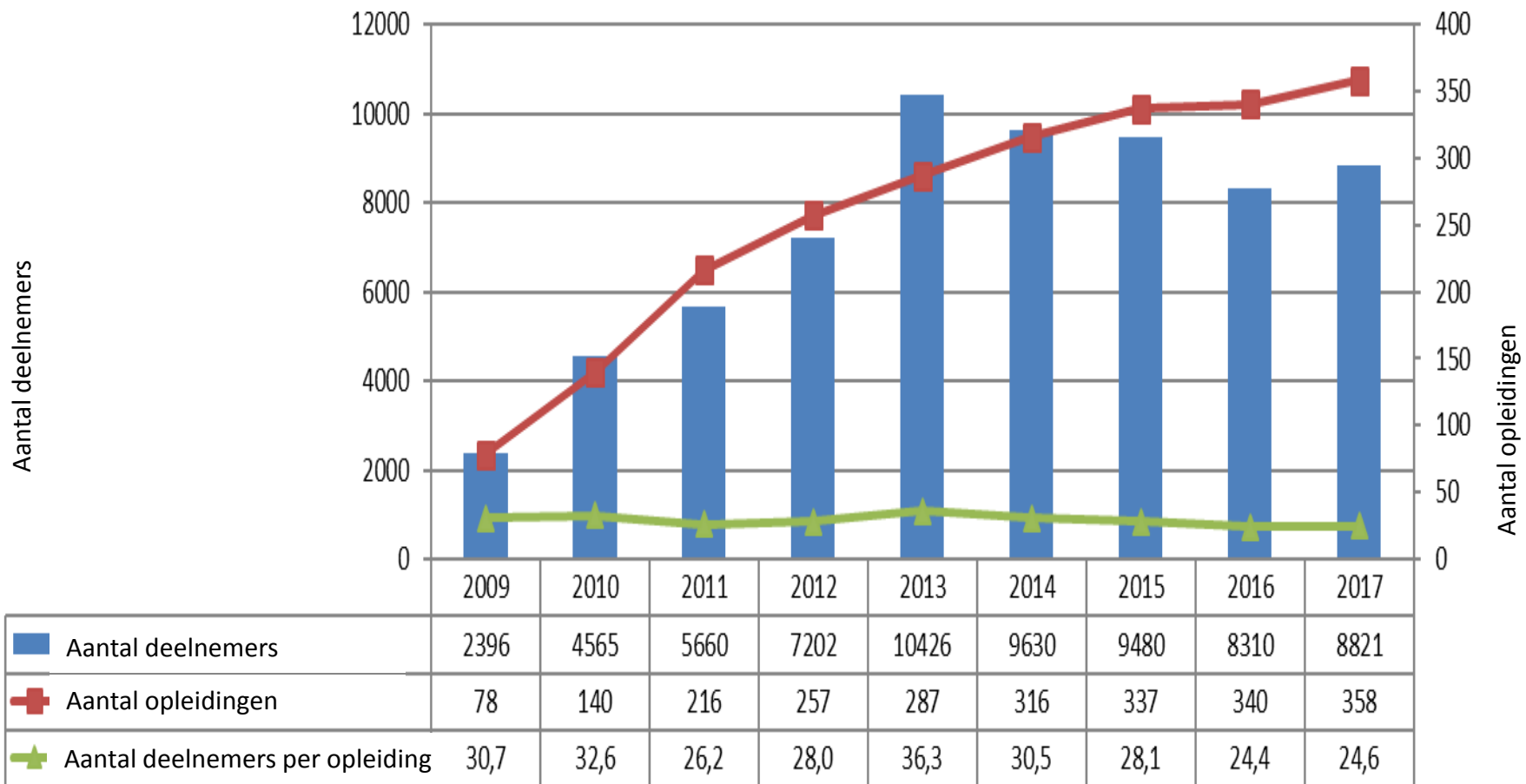
B-1000 BRUSSEL

Tel.: 02 211 83 02 (maandag tot vrijdag van 9 tot 12 uur en van 14 tot 16:30 uur)

Fax: 02 211 82 15

Copyright © 2017 FAVV-AFSCA. Alle rechten voorbehouden.

Voorlichtingscel



Begeleidingscel

- Contactpunt voor kleine producenten
 - Begeleiding
 - Informatie over wetgeving voedselveiligheid
 - Opleidingen over specifieke (technische) onderwerpen
- Overlegplatform: trimestriële vergaderingen met doelgroepen
- Werkgroepvergaderingen over specifieke onderwerpen (vb. etikettering)
- Deelname aan beurzen en evenementen (Libramont, ...)



Ombudsdienst



OMBUDSDIENST

Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

FR

NL

DE

Waarom
een ombudsdienst?

U wil een klacht
indienen...

U bent niet tevreden
met het antwoord?

Charter van de
ombudsdienst

Publicaties

Contact



U wil een klacht
indienen over het
FAVV?

[Meer info](#)



Charter van de
ombudsdienst

[Meer info](#)



U bent niet tevreden
met het antwoord
van de
ombudsdienst?

[Meer info](#)

FAVV - Ombudsdienst

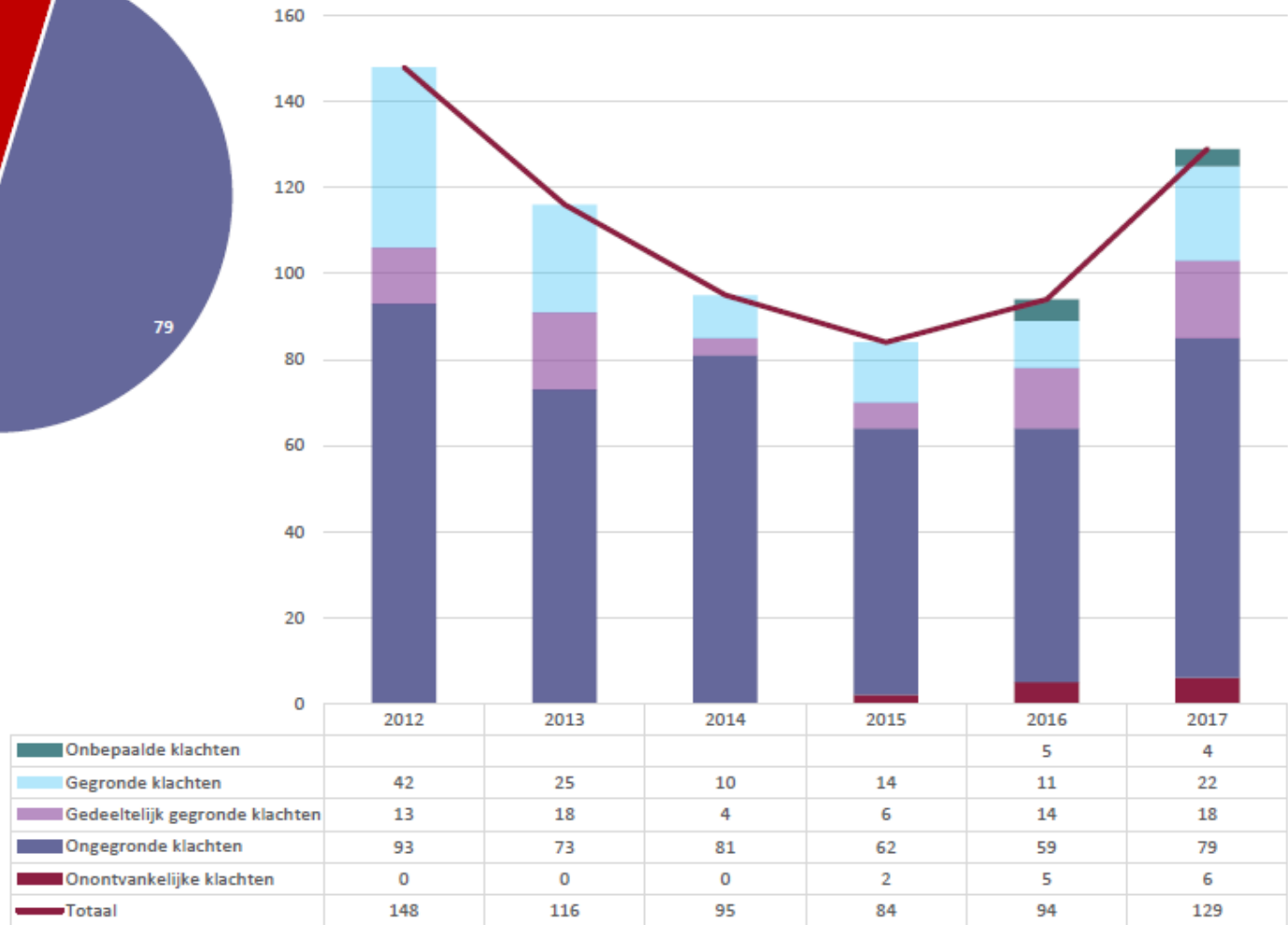
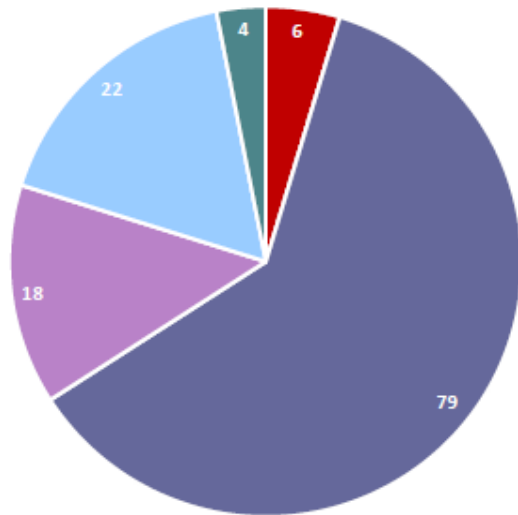
Administratief Centrum Kruidtuin
Food Safety Center, lokaal K08/120216
Kruidtuinlaan 55
B-1000 BRUSSEL

Tel. (gratis): [+32 800 13 455](tel:+3280013455) (van maandag tot vrijdag van 9u tot 12u en van 13u tot 16u30)
E-mail: ombudsdienst@favv.be

Copyright © 2017 FAVV-AFSCA. Alle rechten voorbehouden.

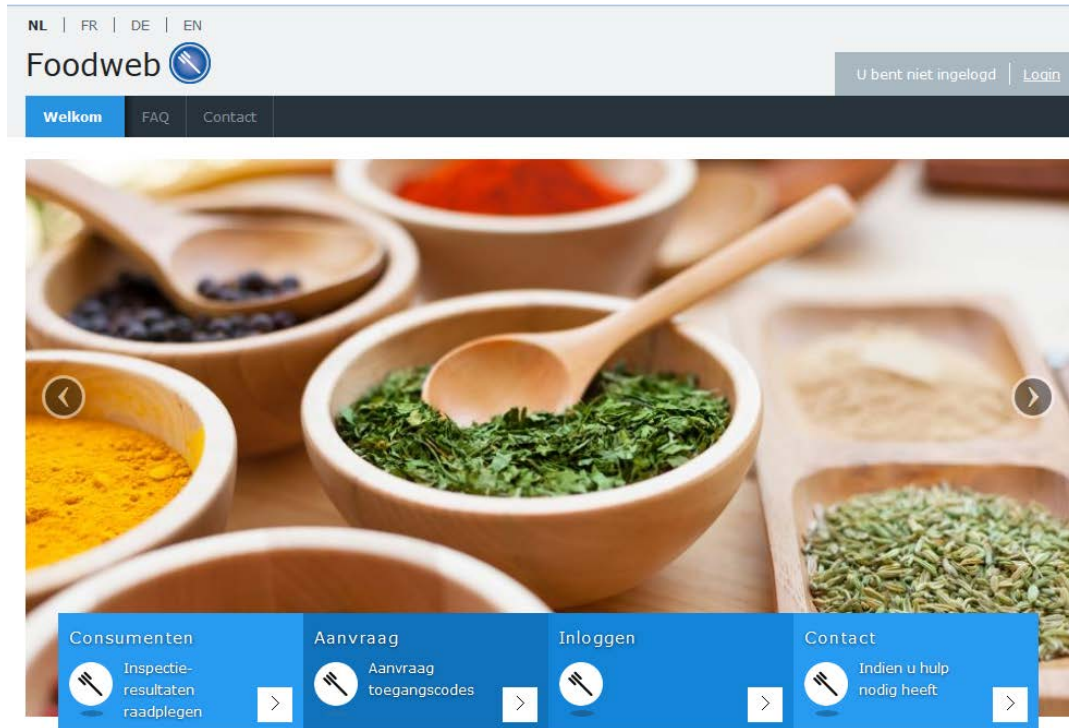


Evolutie klachten



Ontwikkeling van een interactieve portal: Foodweb

- Beveiligde toegang voor ondernemingen
 - Controlechecklists
 - Analyseresultaten
- Publicatie van de inspectieresultaten
- BECERT (102 modellen van certificaten beschikbaar in 2017)
- Geïntegreerde aangifte
- ...



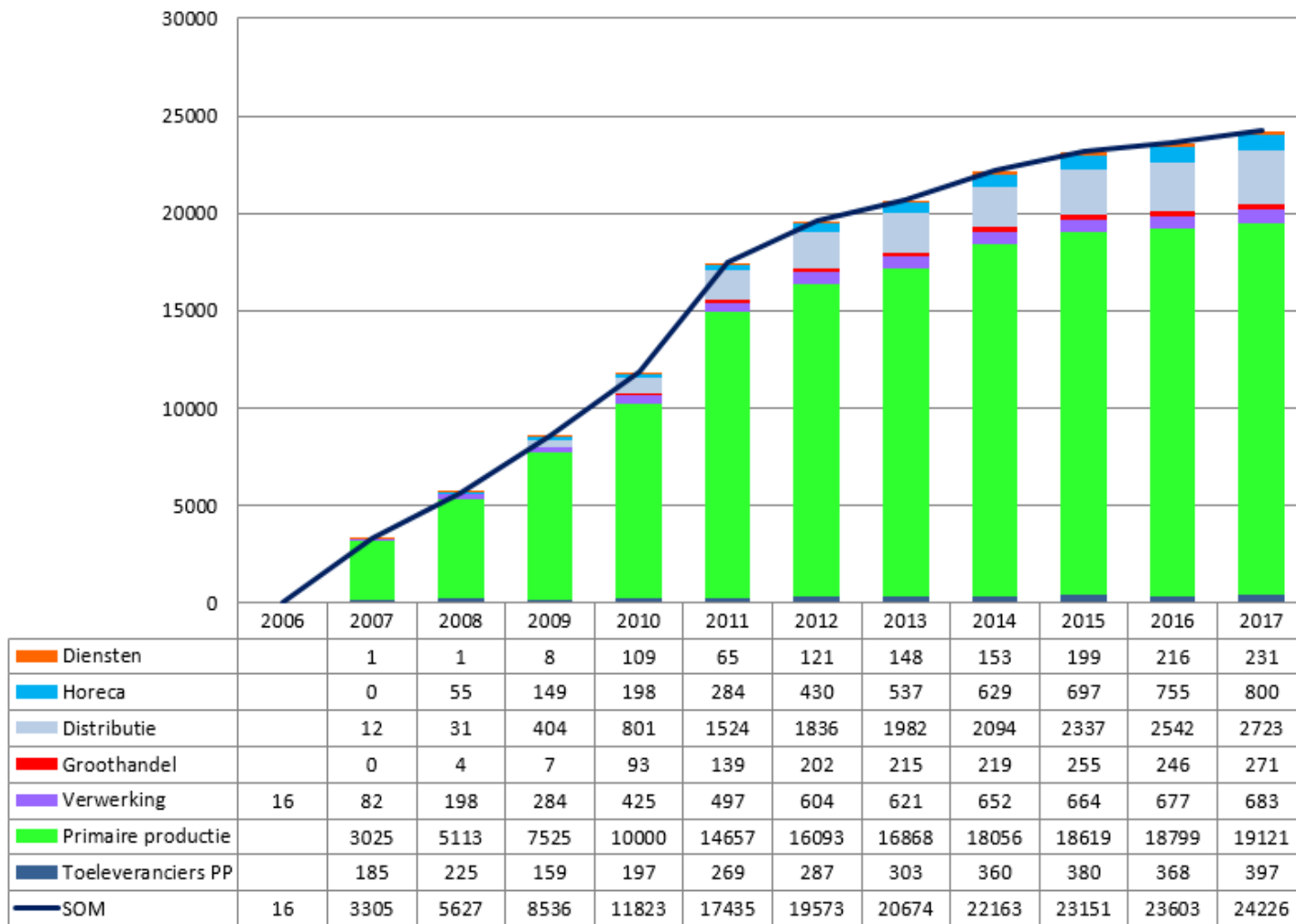
Autocontrole bij professionelen

- 24.226 bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem voor alle activiteiten (eind 2017)
- 3.473 bedrijven in de B2C-sector met een smiley (eind 2016)

→ Lijst van bedrijven met een smiley sinds 2016 in open data-formaat (csv) beschikbaar

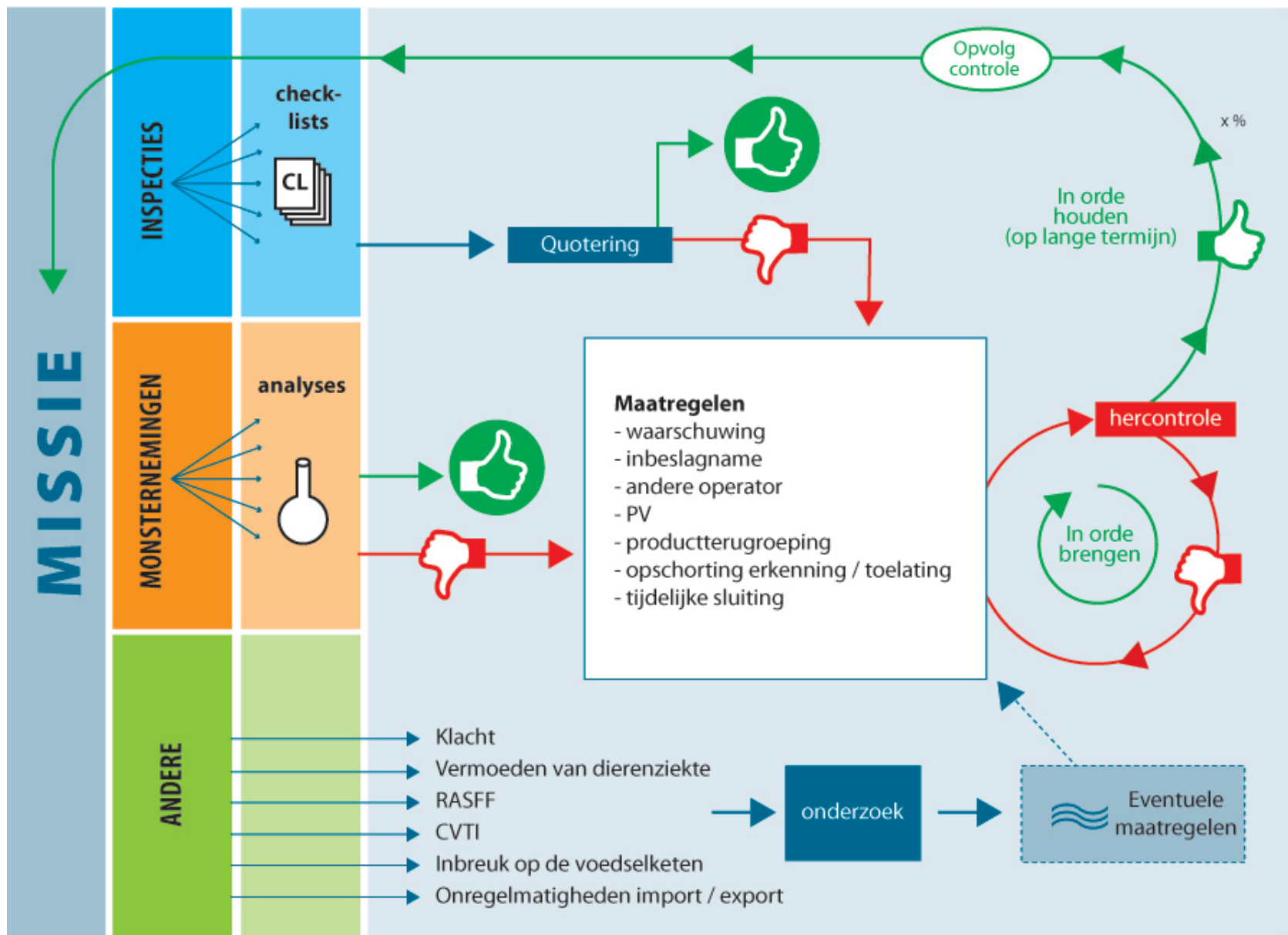


Aantal bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem

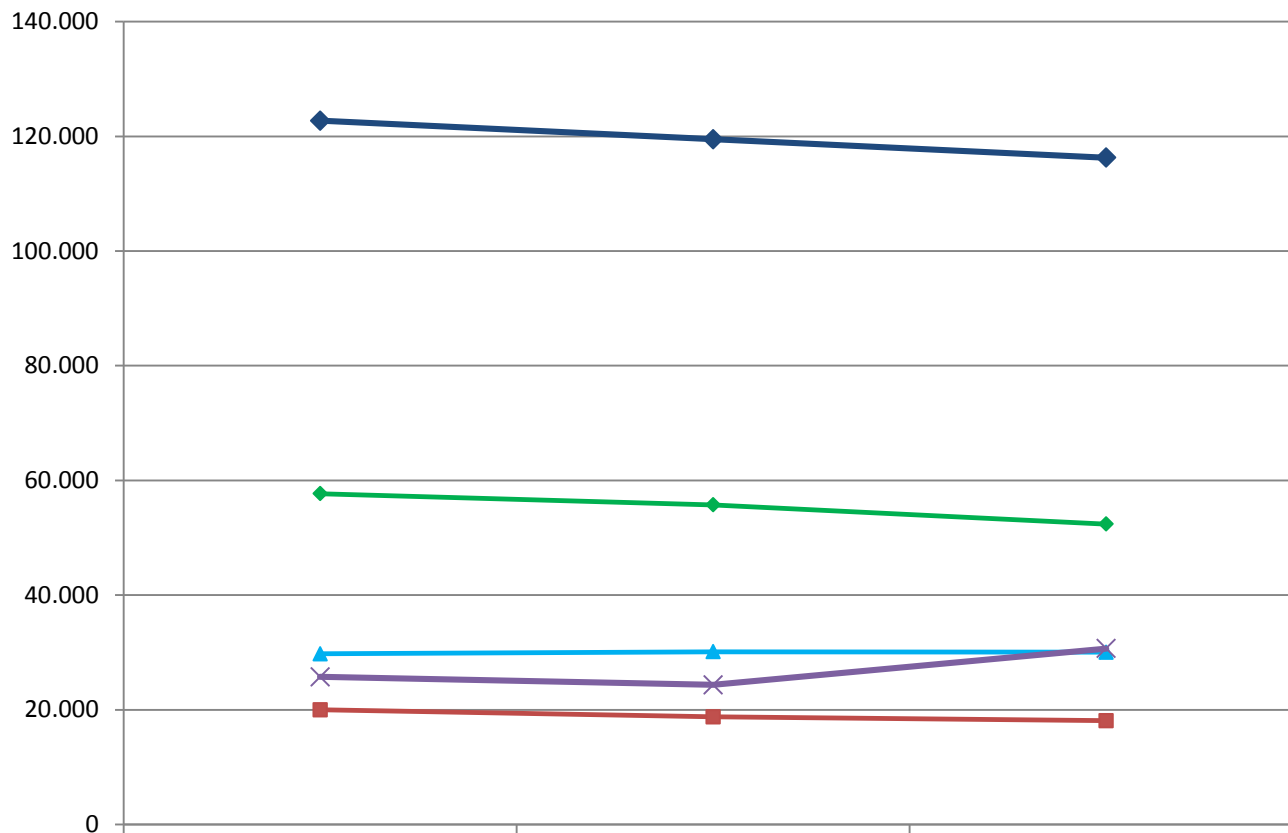


4. Resultaten inspecties en analyses





Aantal missies



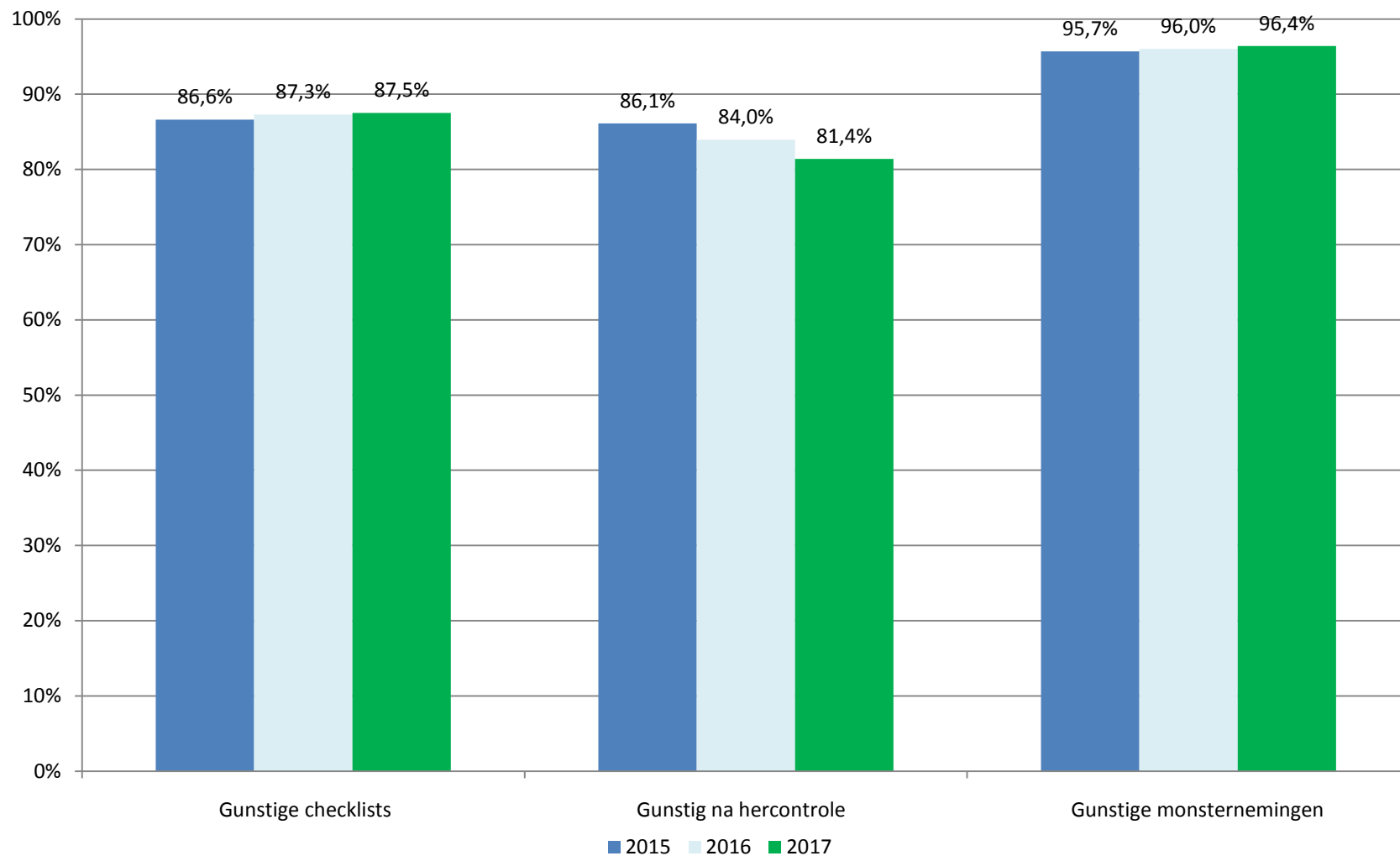
	2015	2016	2017
Missies met een checklist	57.690	55.730	52.398
Missies met een hercontrole	20.018	18.790	18.111
Missies met een monsterneming	29.762	30.125	30.063
Andere missies	25.757	24.352	30.698
Totaal	122.720	119.487	116.285



Aantal controles



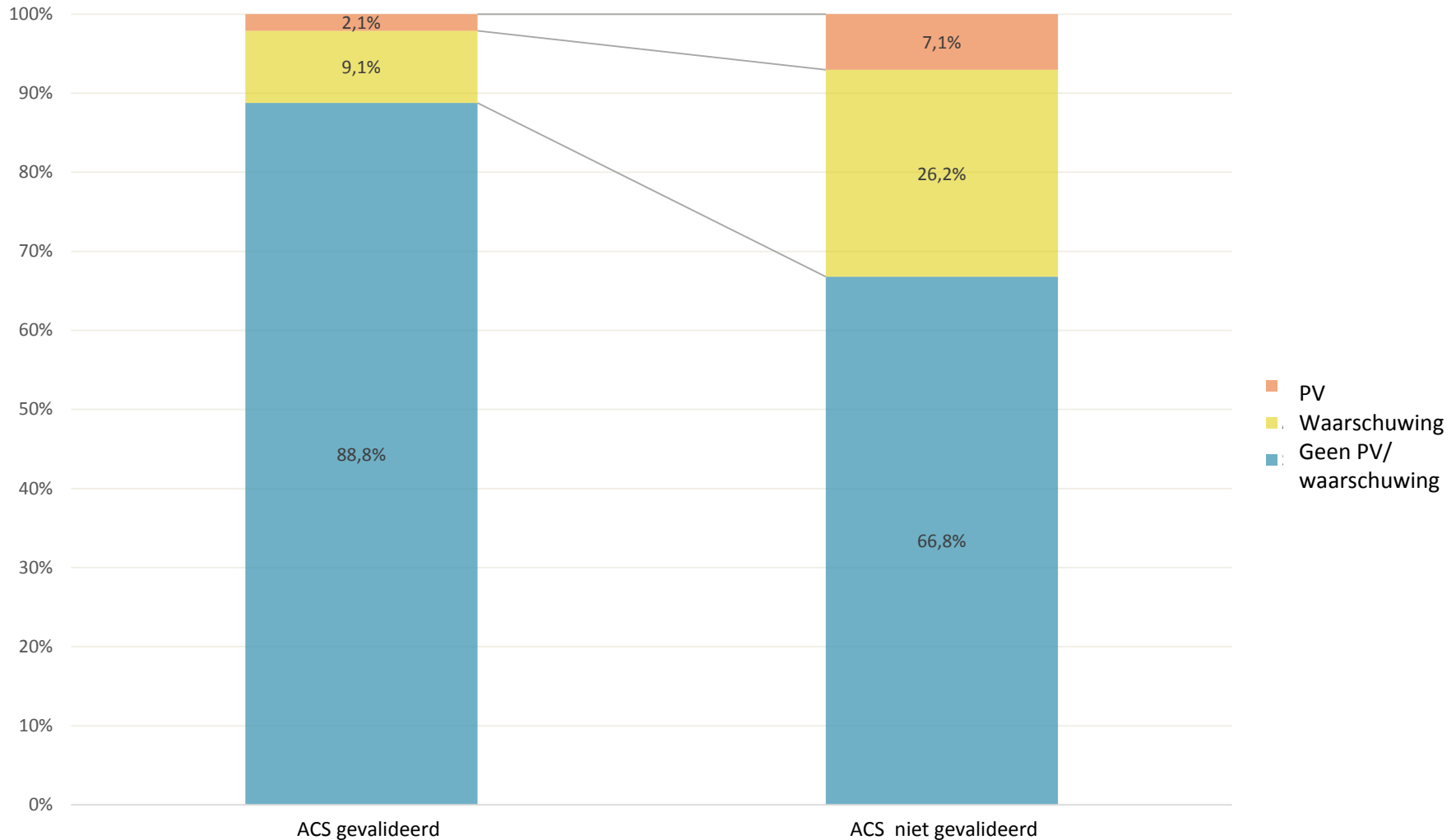
Resultaten



Resultaten van de inspecties



Resultaten missies: gevalideerd ACS – niet gevalideerd ACS



Resultaten checklists (alle sectoren)

	Aantal 2017	% gunstig 2017	% gunstig 2016	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	18.732	93,0	78,1	+11,9%
Autocontrolesysteem	4.032	87,3	79,5	+7,8%
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	29.926	65,6	-	-
Traceerbaarheid	34.886	88,6	89,5	-0,9%
Meldingsplicht	26.640	98,2	98,3	-0,1%
Administratieve gegevens	44.268	88,7	87,2	+1,5%
Dierlijke bijproducten	4.008	92,5	93,3	-0,8%
Etikettering	12.829	85,1	87,5	-2,4%
Rookverbod	10.214	95,6	94,9	+0,7%
...	...	...	...	
Totaal	213.411	87,5	87,3	+0,2%



Resultaten B2C-sector



Vernieuwing checklists 2017

1) Wijziging van checklists (samenvoeging / aanpassing), B2C

Voornaamste wijzigingen

a) Vanaf 2017 werd een nieuwe inspectiechecklist voor infrastructuur, inrichting, hygiëne & autocontrole gebruikt om controles uit te voeren in de B2C-sector.

b) Aanpassing van de weging van de punten van de checklist over de communicatie door de ondernemingen naar de consumenten over allergenen.

2) De huidige rapportering betreft de controles uitgevoerd in het kader van het controleplan. De controles op fipronil zijn in dit hoofdstuk niet opgenomen maar worden in een afzonderlijk hoofdstuk besproken.



Slagerijen

	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.960	58,6	-
Traceerbaarheid	1.774	86,8	- 1,2%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	1.715	90,6	- 0,7%
Etikettering	1.083	83,3	- 0,7%
Totaal	6.532	78,7	-

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

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (42,3% in geval van mondelinge overdracht en 22,1% in geval van schriftelijke overdracht);
- het ontbreken van de analyse van het jaarlijks verplicht monster van gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt vlees (19,0%).



Viswinkels

	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	311	68,5	-
Traceerbaarheid	225	92,9	- 0,4%
Dierlijke bijproducten niet bestemd voor humane consumptie	230	77,0	- 1,4%
Etikettering	169	79,3	- 1,4%
Totaal	935	78,4	-

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

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (46,5% in geval van mondelinge overdracht en 23,5% in geval van schriftelijke overdracht);
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (7,5%).



Bakkerijen

	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	1.276	57,5	-
Traceerbaarheid	963	84,9	- 1,2%
Etikettering	381	76,1	- 4,3%
Totaal	2.620	70,3	-

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

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (54,6% in geval van mondelinge overdracht en 31,6% in geval van schriftelijke overdracht);
- onvoldoende netheid van oppervlakten die in contact komen met levensmiddelen (14,2%).



Overige detailhandel

	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	24	87,5	-
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	7.091	72,9	- 0,4%
Traceerbaarheid	4.392	87,0	- 1,4%
Etikettering	4.373	76,1	- 1,4%
Total	15.880	77,7	-

De meest voorkomende non-conformiteiten hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant word gecommuniceerd of onjuiste of onvoldoende informatie (58,1% in geval van mondelinge overdracht en 25,0% in geval van schriftelijke overdracht) ;
- het ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water en/of vloeibare zeep en/of een hygiënisch handdroogstelsysteem (25,3%).



Horeca

	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	12.450	57,2	-
Traceerbaarheid	8.103	85,4	+ 0,2%
Rookverbod	10.213	95,6	+ 0,6%
Totaal	30.766	77,4	-

De meest voorkomende non-conformiteiten hadden 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 handdroogstelsysteem (15,3%).



Grootkeukens

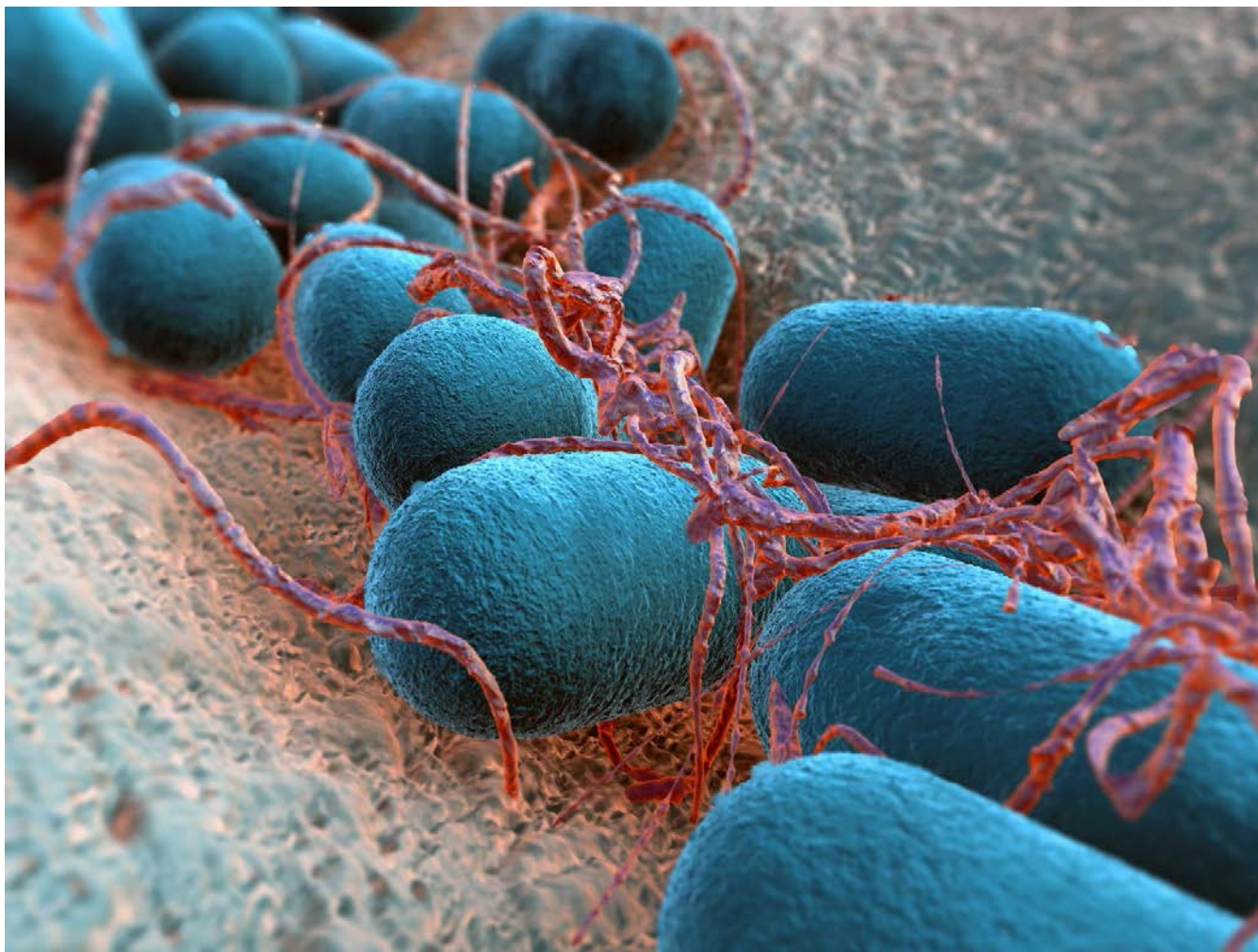
	Aantal checklists	Gunstige checklists in 2017 (%)	2017 vs 2016
Infrastructuur, inrichting en hygiëne & autocontrole	6.585	78,3	-
Traceerbaarheid	3.038	93,1	+ 0,2%
Totaal	9.623	83,0	-

De meest voorkomende non-conformiteiten hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie die aan de klant word gecommuniceerd (35,4% in geval van mondelinge overdracht en 14,9% in geval van schriftelijke overdracht);
- het niet respecteren van de temperaturen van gekoelde levensmiddelen en de koudeketen (5,0%).



Resultaten van de analyses



Monsternemingen

	aantal	% conform
Additieven en aroma's	2.518	96,9
BSE	1.413	97,5
Dioxines en PCB	2.907	99,7
Geneesmiddelen	18.666	99,0
Indicator micro-organismen	8.226	91,3
Migratie vanuit contactmaterialen	1.060	98,6
Mycotoxines	2.311	99,1
Pathogene micro-organismen	19.204	96,8
Residuen van bestrijdingsmiddelen	5.625	96,1
...	...	...
Totaal van de monsternemingen	73.394	96,4



5. Gevolg non-conformiteiten



Non-conformiteiten → gevolgen

	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
Procedure tot intrekking of schorsing toelatingen / erkenningen	46	35	76
Bedrag administratieve boetes	2.987.438 €	3.451.225 €	4.032.810 €



6. Fraudebestrijding



Algemeen overzicht

In 2017 registreerde de NOE 711 openingen van een dossier

Deze gaven aanleiding tot:

	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

In 62% van de gevallen werd overgegaan tot het openen van een fraudedossier.
Er werden voor deze overtredingen 9 waarschuwingen en 142 PV's opgesteld.



Illegaal gebruik van fipronil als antiparasitair middel

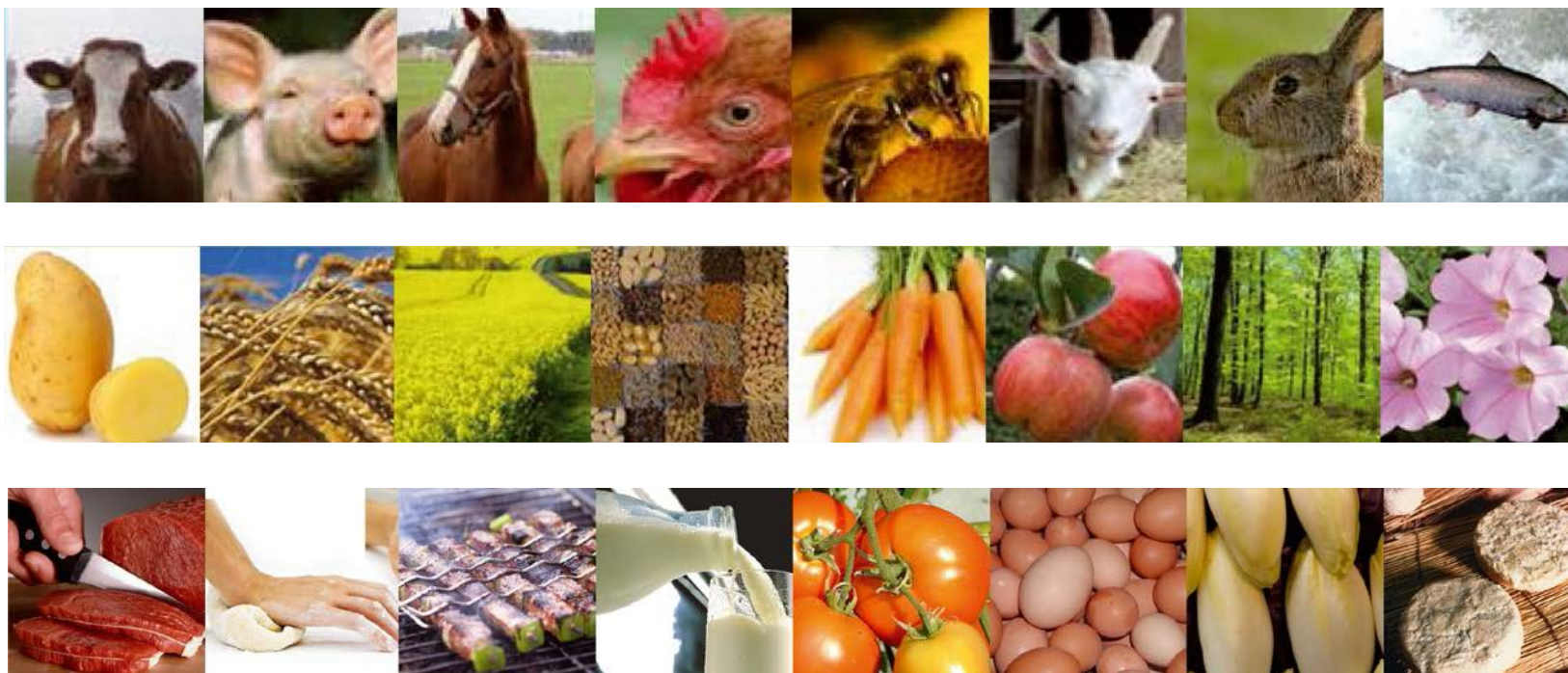
Rapportering juni 2017 tot december 2017

- 7.700 missies gerealiseerd
- 1.381 monsters
- 147.000 werkuren gepresteerd om het incident te beheren (gelinkt aan DG CONT)

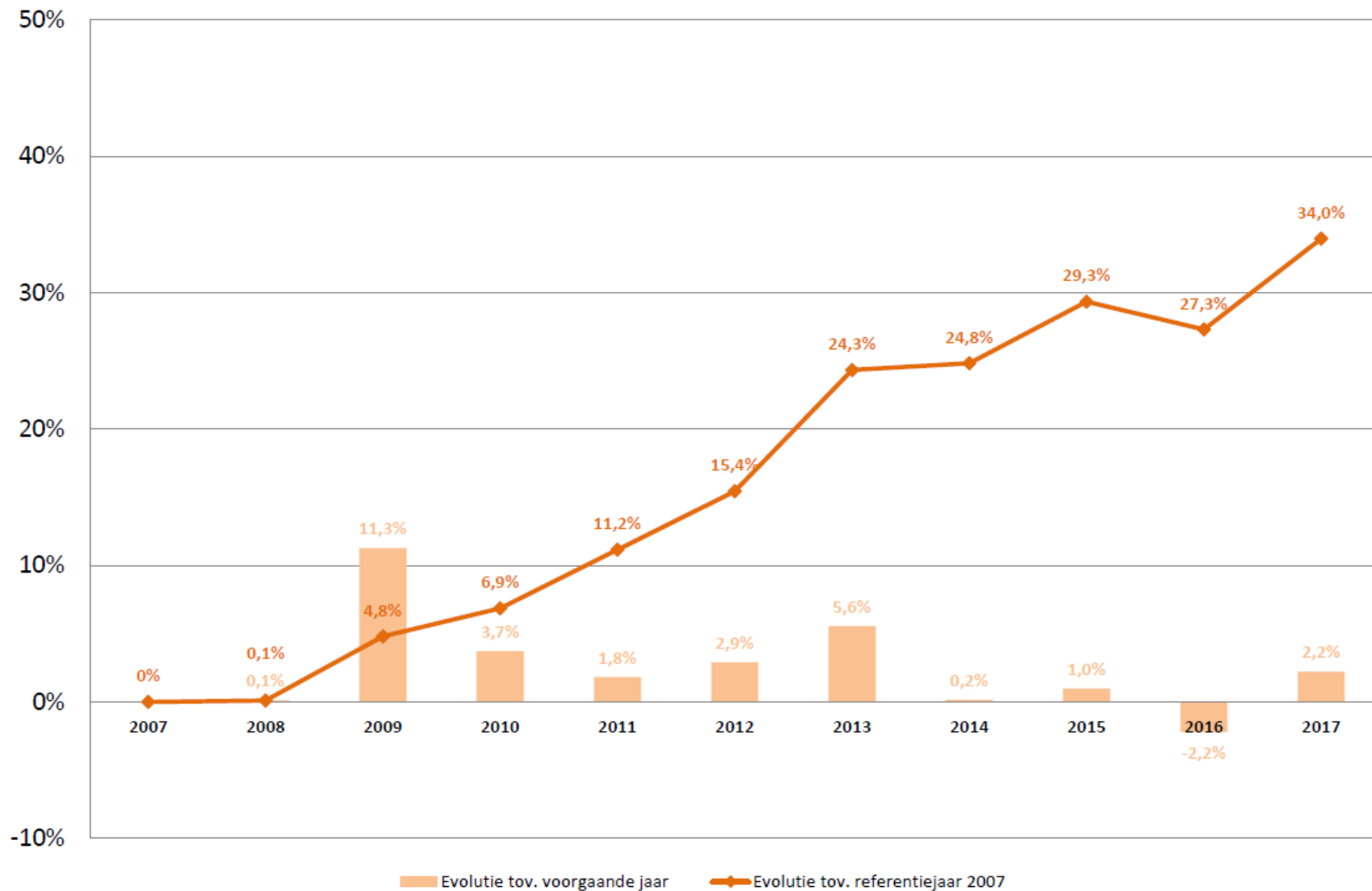
	Producten	Aantal monsternemingen	Gunstige monsternemingen
Opvolging incident – dierlijke producten	Bemonsteringsmateriaal	30	100,0%
	Eieren en eiproducten	677	83,2%
	Verwerkte producten	200	99,5%
	Pluimveevlees en pluimveevlees-bereidingen	268	92,2%
Opvolging incident – plantaardige producten	Champignons	40	100%
EU-monitoring	Broedeieren	60	100%
	Eieren en eiproducten	40	100,0%
	Pluimveevlees en pluimveevlees-bereidingen	66	100,0%
	Totaal	1.381	90,2%



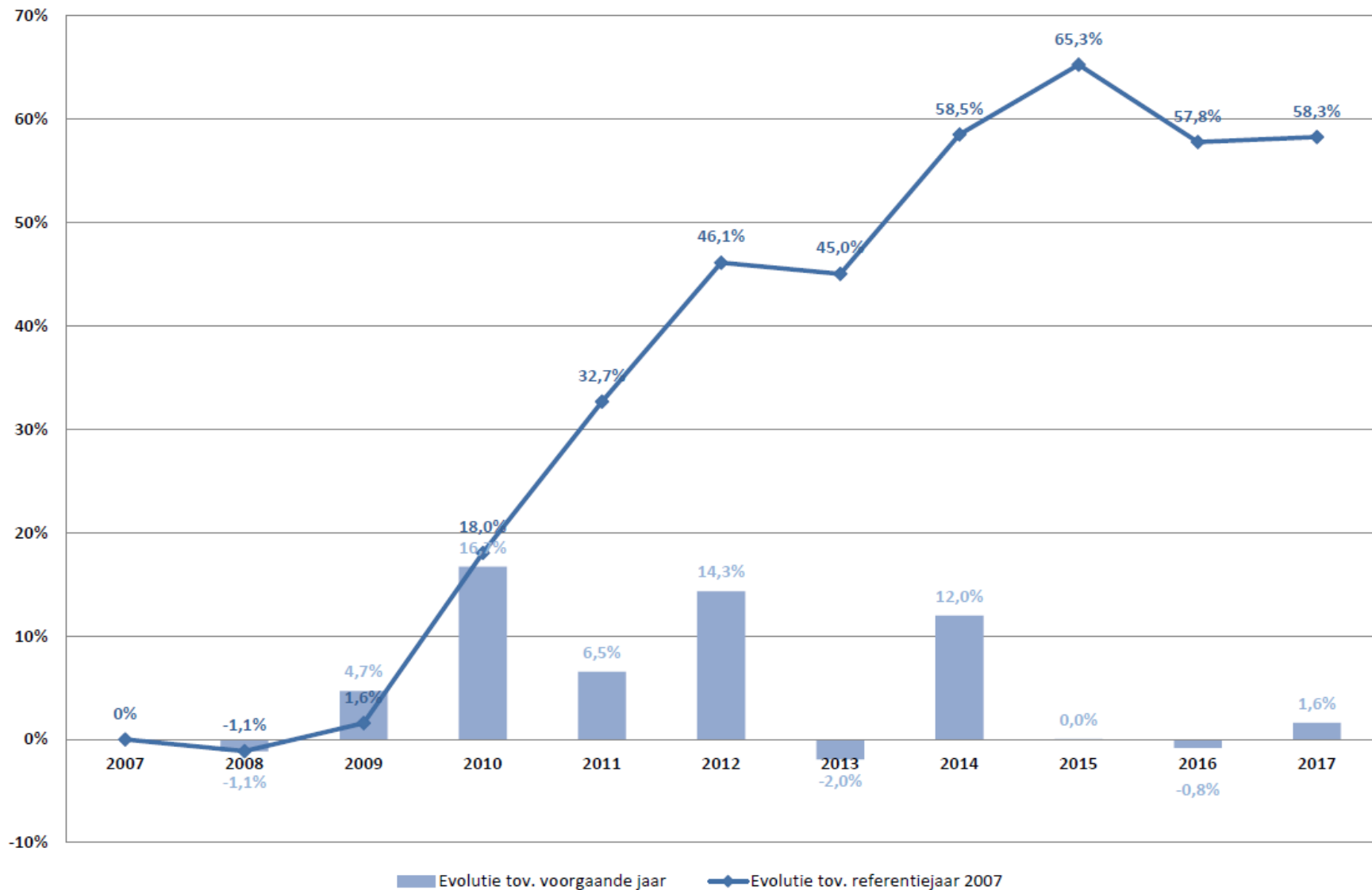
7. Synthese: de barometers



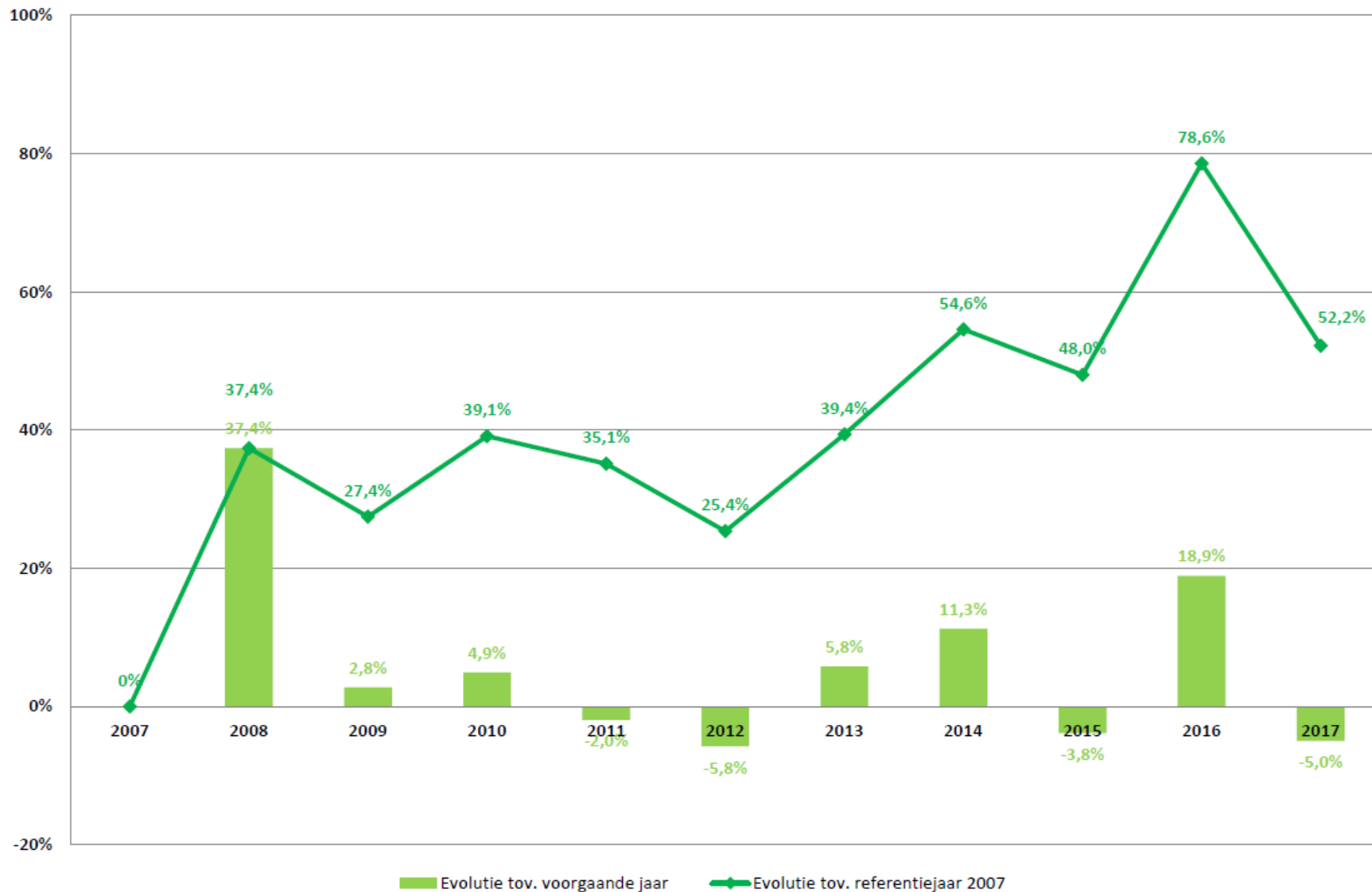
Barometer voedselveiligheid



Barometer dierengezondheid



Barometer plantengezondheid



Dank voor uw aandacht!

Vragen?

