

## Een veiligere werkplek creëren

We werken er hard aan om de frequentiegraad van ongevallen op de werkvloer zo laag mogelijk te krijgen. Sinds 2010 kent de voedingssector, op één jaar na, een consistente daling van het aantal arbeidsongevallen.



Hoe verhogen we  
samen de veiligheid  
voor onze food heroes?

## Wat is onze doelstelling richting 2025?

We streven ernaar om voor alle Food Heroes een zo veilig mogelijke werkplek te creëren. Daarbij ijveren we om de frequentiegraad van arbeidsongevallen zo klein mogelijk te krijgen.

De frequentiegraad is “de verhouding van het totale aantal ongevallen op de arbeidsplaats met de dood of een volledige ongeschiktheid van ten minste een dag tot gevolg...tot het aantal uren blootstelling aan het risico, vermenigvuldigd met 1.000.000”. De blootstelling wordt berekend aan de hand van het aantal gewerkte dagen per jaar dat wordt vastgesteld door de RSZ, op basis van de kwartaalaangifte door de werkgevers van de loon- en arbeidstijdsgegevens van de werknemers (Bron: [Fedris](#)).

De doelstelling is om de frequentiegraad van arbeidsongevallen verder te doen dalen met als streefcijfer 16 tegen 2025.

## Hoe willen we die doelstelling bereiken?

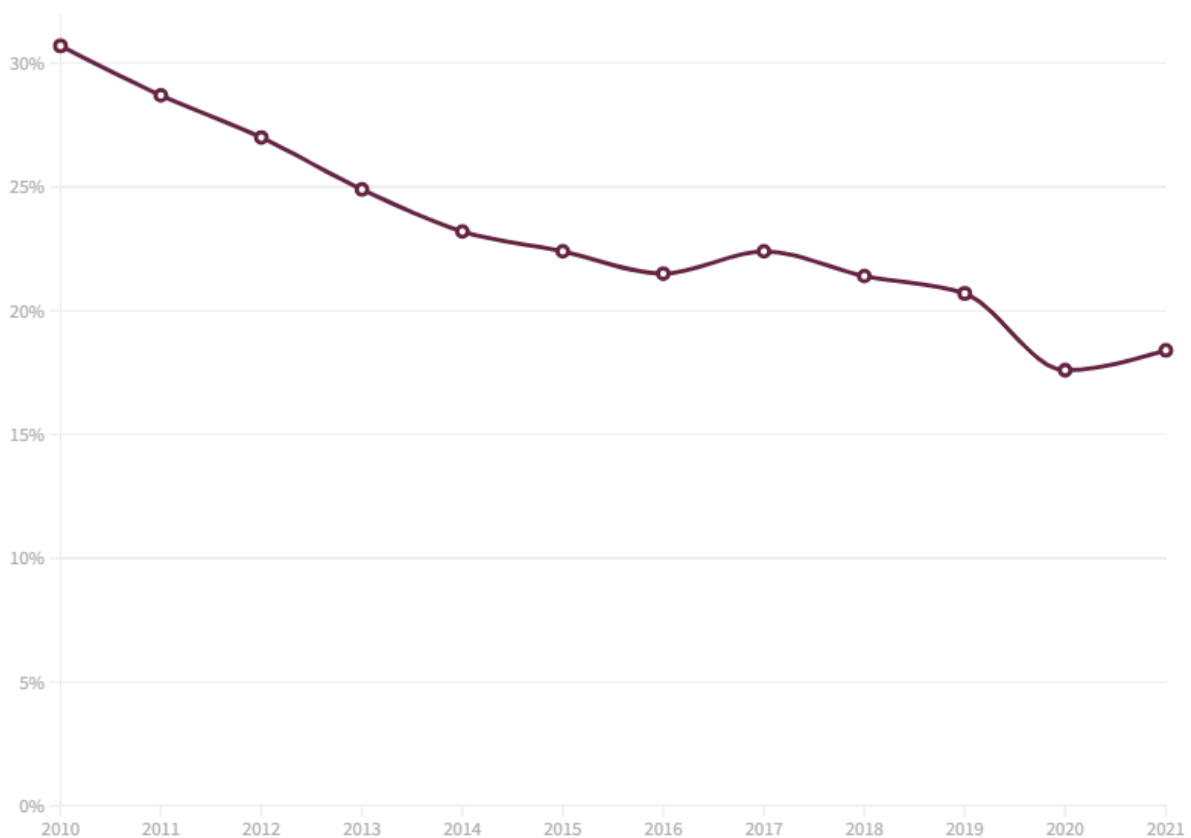
- We stimuleren werknemers en leidinggevenden om verder te werken aan veiligere werkomgevingen om zo het aantal arbeidsongevallen op de werkplek verder te laten dalen.
- Fevia volgt de evolutie van de cijfers rond arbeidsongevallen in de sector op.
- We delen expertise tussen bedrijven, Alimento, Fevia rond het voorkomen en de aanpak van arbeidsongevallen.
- Fevia en Alimento optimaliseren de opleidingen voor bedrijven en werknemers op vlak van een veiligere werkomgeving.

## Waar staan we vandaag?

Jaarlijks rapporteert het Federaal Agentschap voor Beroepsrisico's over de ongevallencijfers bij bedrijven die vallen onder de NACEBEL-codes 10 (Vervaardiging van voedingsmiddelen) en 11 (Vervaardiging van dranken). Ze doet dat op basis van de gegevens die beschikbaar zijn op 31 december van het ongevalsjaar. Fevia berekende het gewogen gemiddelde van de frequentiegraad van arbeidsongevallen voor beide NACEBEL-codes op basis van het arbeidsvolume in voltijdse equivalenten.

Uit de meest recente cijfers blijkt dat de voedingssector tussen 2010 en 2020 een consistente daling kende van de frequentiegraad van arbeidsongevallen, met uitzondering van het jaar 2017. In 2021 zien we een lichte stijging van de frequentiegraad ten opzichte van 2020.

### Frequentiegraad arbeidsongevallen



Bron: Fedris

## Wat doen we concreet als sector?

We zetten als sector hard in op talrijke opleidingen, georganiseerd door Alimento, die onze food heroes jaarlijks volgen over veiligheid op het werk. Hun opleidingskalender bevat verschillende cursussen die betrekking hebben op een veilige werkomgeving: arbeidsveiligheid en ergonomie, waaronder EHBO binnen bedrijven arbeidsveilig gedrag voor teamleiders en operationele medewerkers, ergonomie en preventie, en omgaan met gevaarlijke producten in een productieomgeving.

## Wat hebben wij gedaan sinds de lancering van de roadmap?

- We nemen binnen onze bedrijven verschillende initiatieven om de veiligheid op de werkplek te verbeteren en de veiligheidscultuur bij iedereen op de werkvloer als 'top of mind' te brengen.
- Op de Werelddag voor Veiligheid en Gezondheid op het Werk (28 april 2022) deelde Fevia via de sociale media een aantal van die goede praktijken alsook een aantal tips van Alimento. Meer concreet ging het om tips van de volgende voedingsbedrijven: Vandemoortele, Alimento, Manna Foods NV en Copains.group-Belgian bakery. Zo zetten we een kwalitatieve en veiligere werkomgeving in de kijker met als doel de veiligheid van de werknemers te verhogen en inspireren we andere voedingsbedrijven.
- Daarnaast lanceerde Alimento in uitvoering van het sectoraal akkoord 2021 een website met daarin het overzicht van het aanbod van de verschillende externe diensten voor preventie en bescherming op het werk. Doel is om hun aanbod beter af te stemmen op de noden van de bedrijven in de sector op vlak van veiligheid en bescherming op het werk, de bedrijven te informeren over dit aanbod zodat de bedrijven bewust kunnen kiezen bij welke externe dienst zij aansluiten.

Zie: [Externe Diensten voor Preventie en Bescherming op het werk | Alimento](#)

Die zullen we actief bekendmaken zodat voornamelijk KMO's maar ook andere voedingsbedrijven met kennis van zaken de keuze kunnen maken. Die sensibiliseringsacties plannen we begin 2024.