

Veilige voedingsproductie garanderen

Voedselveiligheid is letterlijk en figuurlijk van levensbelang. Een onberispelijke hygiëne, infrastructuur en inrichting zijn de basisvoorwaarden voor een veilige voedselproductie. We willen dat voedingsbedrijven op dat vlak nog beter scoren tijdens controles door het FAVV. Informeren, sensibiliseren en ondersteunen, via gidsen en vormingen, speelt hier een belangrijke rol.



Wat is onze doelstelling richting 2025?

Tegen 2025 willen we minimum 85% conformiteit behalen op controles van het FAVV. Dit past in een streven richting 100%. Concreet mikken we op een verbetering van de conformiteit inzake “infrastructuur, inrichting en hygiëne”.

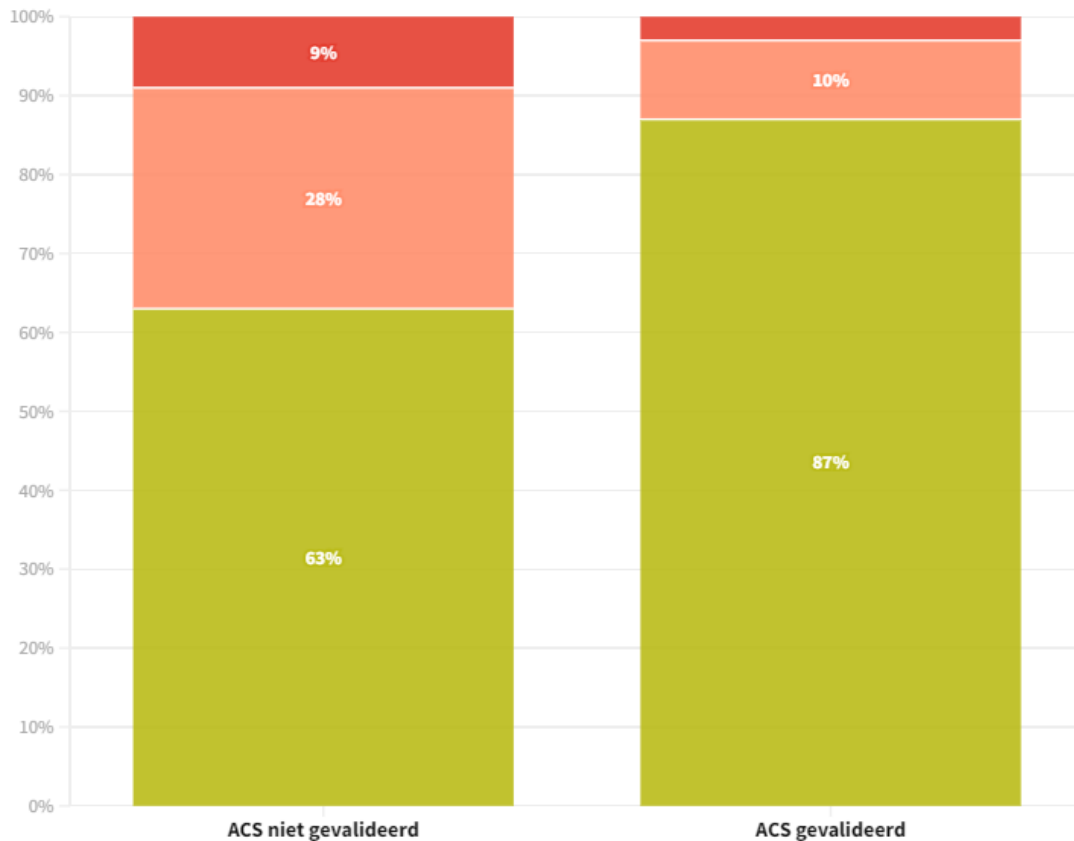
Infrastructuur en inrichting slaat onder meer op lokalen en machines in een voedselverwerkend bedrijf. Hygiëne omvat de maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de gevaren die aan een voedingsproduct verbonden zijn, tegen te gaan en de geschiktheid ervan voor menselijke consumptie te waarborgen.

Hoe willen we die doelstelling bereiken?

Het Belgische systeem van autocontrole, waarbij voedingsbedrijven er zelf op toezien dat de voedingsproducten die ze op de markt brengen veilig zijn, is de beste garantie om voedselveiligheid van onze voeding en dranken te verzekeren. Een certificerings- en keuringsinstelling (OCI) of het FAVV kunnen dat autocontrolesysteem (ACS) bijkomend auditeren op basis van een autocontroleleiders. We spreken in dat geval van een gevalideerd autocontrolesysteem.

Het toepassen van een gevalideerd autocontrolesysteem blijkt een positieve invloed te hebben op het naleven van de regels, en leidt aantoonbaar tot betere resultaten tijdens inspecties of controles. Bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem ontvingen in 2022 24% minder waarschuwingen of processenverbaal dan bedrijven zonder een gevalideerd autocontrolesysteem.

Resultaten van de inspectiemissies van het FAVV in 2022



Geen PV/Waarschuwing

Waarschuwing

PV

Figuur 1. Vergelijking bedrijven met een niet gevalideerde en een gevalideerde ACS (Activiteitenverslag FAVV 2022)

We beschouwen de gevalideerde autocontrole dan ook als een “olympisch minimum” en als een cruciaal middel om hogere conformiteit scores te behalen op controles van het FAVV.

- Fevia zal voedingsbedrijven en sectoren blijven aanmoedigen om een gevalideerd autocontrolesysteem toe te passen. Fevia zal bedrijven ook aanmoedigen om hiervoor de autocontroleplannen te gebruiken, een belangrijk hulpmiddel dat bedrijven helpt te voldoen aan alle voedselveiligheidseisen.
- Fevia informeert en sensibiliseert bedrijven en sectoren over relevante zaken, zoals de regelgeving en de richtlijnen van het FAVV, alsook over de meer gedetailleerde controleresultaten die Fevia jaarlijks opvraagt bij het FAVV. Fevia doet dit via verschillende kanalen: de Fevia-werkgroep Food Safety, het Strategisch Comité voedingsbeleid, het KMO-Comité, de Fevia nieuwsbrief, het Nationaal Adviescomité Fevia-Certibel, ...
- We zetten in op een aanpak die meer gericht is op preventie:

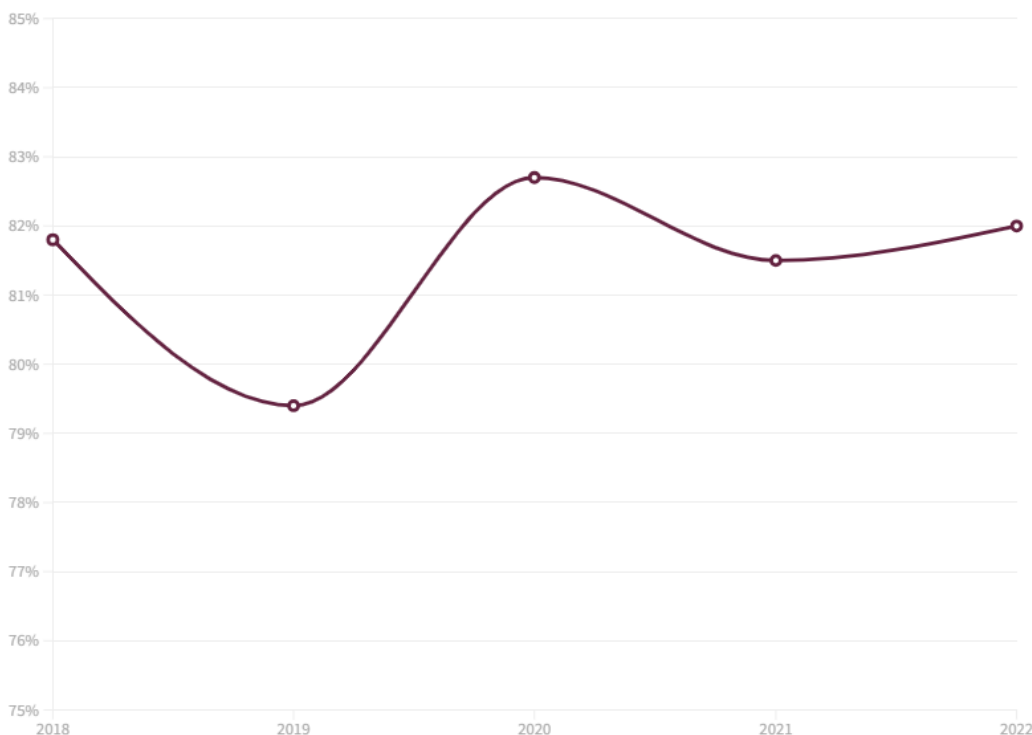
- We volgen de evoluties op vlak van voedselveiligheid nauw op de voet en integreren recente evoluties in onze autocontroleplannen, zodat de gevalideerde autocontrole ten volle haar relevantie behoudt.
- Samen met Flanders' Food en andere partners werken we het Q-DNA project uit. Het project heeft als doel om de voedselveiligheidsstatus van voedingsbedrijven significant te verhogen.
- We nemen deel aan de opleidingen van Alimento en FormAlim met betrekking tot dit topic, en Fevia gaat na welke inhoudelijke noden er zijn en gaat daarover in dialoog met Alimento en FormAlim.

Waar staan we vandaag?

Het FAVV voert elk jaar controles uit en publiceert de resultaten op haar website. De FAVV-controleurs maken gebruik van specifieke checklists met verschillende items. Ze bepalen voor elk item of het 'conform', 'niet-conform' of 'niet van toepassing' is. De controle aan de hand van een checklist leidt tot het besluit 'gunstig', 'gunstig met opmerkingen' of 'ongunstig'.

Op onderstaande grafiek zien we de evolutie van het conformiteitspercentage van de sector 'transformatie' (verwerking van producten) voor de scope 'infrastructuur, inrichting en hygiëne'. De cijfers geven aan in welke mate voedingsbedrijven voldoen aan de wettelijke vereisten. Uit het activiteitenverslag van het FAVV volgt dat de sector 'transformatie' 82% scoort voor de scope 'infrastructuur, inrichting en hygiëne' voor het jaar 2022 en dus een stabiele evolutie kent t.o.v. de twee voorgaande jaren.

Conformiteitspercentage tijdens FAVV-controles



Bron: FAVV-activiteitenverslagen

Gezien het FAVV in 2018 een nieuwe berekeningswijze invoerde kiezen we ervoor enkel de evolutie weer te geven vanaf het jaar 2018. Aangezien een vergelijking met voorgaande jaren niet representatief is.

Wat doen we concreet als sector?

- De autocontrolelegidsen voor de verwerkende sector stellen onze bedrijven in staat om te voldoen aan alle eisen van de voedselwetgeving met betrekking tot voedselveiligheid. Concreet voeren sectorfederaties daartoe revisies uit en voegt Fevia verschillende generieke modules toe (m.b.t. technologische hulpstoffen, materialen in contact, omgevingspathogenen).
 - In samenwerking met de Universiteit Gent stelden we recent nog een generiek hoofdstuk op voor de autocontrolelegidsen over de “Beheersing van omgevingspathogenen in de voedingsindustrie”. De sectoren implementeren deze vervolgens in hun respectievelijke sectorgids.
- Samen met Flanders’ Food en andere partners voeren we het [Q-DNA project](#) uit. Fevia zal zorgen voor de disseminatie van de resultaten van dit project door onder andere het opstellen van een nieuw generiek hoofdstuk rond “voedselveiligheidscultuur”, dat zal worden toegevoegd aan de autocontrolelegidsen.
- Doordat bedrijven deelnemen aan de opleidingen van Alimento en FormAlim, verbeteren we onze controleresultaten. Alimento en FormAlim bieden verschillende opleidingen aan waaronder autocontrole-opleiding en -begeleiding op maat van het bedrijf, food safety culture en HACCP-stappenplan (gevaaranalyse – kritische controlepunten). Fevia stelt de voedingsbedrijven op de hoogte van voor hen interessante opleidingen en doet voorstellen over de inhoud van de opleidingen.
- Fevia Wallonie organiseert op geregelde tijdstippen een ‘Clubs Qualité’, waaraan Waalse voedingsbedrijven deelnemen om goede praktijken uit te wisselen over verschillende thema’s zoals ook de autocontrole.

Wat hebben wij gedaan sinds de lancering van de roadmap?

- We onderzoeken samen met onze leden hoe we de drempel voor gevalideerde autocontrole zo laag mogelijk kunnen maken door o.a. het organiseren van brainstormsessies. Daarin bespreken we de concrete invulling van ons actieplan.
- Fevia vraagt jaarlijks de gedetailleerde controleresultaten op bij het FAVV en informeert de sectoren en bedrijven hierover. Daarnaast stimuleren we de sectoren om hiermee aan de slag te gaan, zodat ze gericht de vastgestelde tekortkomingen kunnen opvolgen samen met hun leden.
- We zijn actief bij de verdere uitvoering van het Q-DNA project door lidmaatschap van de begeleidingsgroep, deelname aan de lerend netwerk meetings, medewerking aan de communicatie errond (cf. onder andere deelname van Fevia aan Kanaal-Z reportage ([Z-Food: Innovatieproject Q-DNA moet voedselveiligheid verbeteren 07/04/22](#)),
- We evalueren de nood aan bijkomende generieke modules binnen de werkgroep Food Safety en in samenspraak met het FAVV. Zo zullen we in het najaar van 2023 starten aan het uitwerken van een module rond ‘voedselveiligheidscultuur’ (cf. disseminatie resultaten Q-DNA project)..
- We werkten verder aan het generieke autocontrolelegidsdeel “beheersing van omgevingspathogenen in de voedingsindustrie”. In maart 2023 werd het hoofdstuk gefinaliseerd en gepubliceerd op de website van het FAVV. Voor de praktische uitrol organiseerden we op 22 mei een webinar waaraan 200 bedrijven en consultants hebben deelgenomen. Ook in 2024 zal Fevia de sectoren en bedrijven bijstaan in de implementatie ervan (onder andere door het organiseren van opleidingen via Alimento).

- Fevia zet zijn preventieve aanpak verder door o.a. het agenderen van het thema 'voedselveiligheid' op de Raad van Bestuur van Fevia van 13 december 2022. Met een presentatie van de tussentijdse resultaten van het Q-DNA project (inz. voedselveiligheidscultuur) en een gedachtewisseling met de CEO van het FAVV.
- Fevia trekt mee aan de kar in de werkgroep Autocontrole binnen het Raadgevend Comité FAVV. In dit kader komen verschillende relevante actoren samen en worden adviezen uitgewerkt om het autocontrolesysteem in België te verbeteren.
- De Fevia nieuwsbrief van juni 2022 en 2023 waren gewijd aan voedselveiligheid naar aanleiding van de World Food Safety Day, met daarin specifieke aandacht voor gevalideerde autocontrole en het belang van een voedselveiligheidscultuur.
- Fevia zet goede praktijkvoorbeelden in de kijker via de Food.be Snacks communicatie op de Fevia website.