

Persconferentie SMILEY

11/09/2008

Bij de voorstelling van het jaarrapport had ik reeds te gelegenheid te kunnen zeggen dat onze controles in de primaire sector (landbouw) en de sector transformatie geleidelijk aan vruchten beginnen af te werpen.

Het dient gezegd dat de bedrijven uit de sector transformatie reeds door hun klanten (de distributie) werden aangemoedigd om hun risico's te beheersen en een betrouwbaar autocontrolesysteem (HACCP, traceerbaarheid, ...) in te stellen.

In 2009 gaat het Agentschap zich dan ook focussen op de sector « Business to Consumer » en in het bijzonder op de horeca zonder de controles op de andere schakels van de voedselketen te verwaarlozen.

Als men de resultaten van de inspecties in 2007 bekijkt, blijkt daartoe ook een reden te zijn :

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Ongunstig
Infrastructuur, installatie en hygiëne in de horeca	9.454	19,4%	58,8%	21,7%
Infrastructuur, installatie en hygiëne in grootkeukens	1.193	18,2%	65,8%	16,0%
Autocontrole	1.466	25,6%	30,2%	44,3%
Meldingsplicht	1.535	51,4%	27,2%	21,4%
Traceerbaarheid	1.629	56,5%	25,3%	18,2%

Deze inspecties gaven aanleiding tot 3.359 waarschuwingen en 486 p.-v.'s.

Gelukkig zijn de resultaten van de microbiële controles op koude maaltijden, salades voor broodjes, enz niet alarmerend maar voor pittazaken kan voor de algemene hygiëne toch wel een uitroepteken geplaatst worden.

Voor de eerste 7 maanden van 2008 werden reeds 416 klachten ivm Horeca opgetekend bij het meldpunt voor consumenten (tel. : 0800 13 550) en in 2007 deden zich niet minder dan 101 collectieve voedseltoxi-infecties voor.

Het Agentschap wil niet alleen repressief optreden maar streeft er integendeel naar geleidelijk maar blijvend de hygiëne in de restaurantsector verbeteren. Het rekent daarbij op de nauwe medewerking van de beroepsorganisaties.

Er worden met dat doel voor ogen 2 initiatieven opgestart :

1. De oprichting van een **voorlichtingscel** die moet bijdragen aan de praktische implementering van de autocontrole in de inrichtingen.

Deze cel die wordt geïntegreerd in de dienst Communicatie van het FAVV, is vanaf 15 september operationeel. Ze bestaat uit 4 ervaren « terrein »-medewerkers die werden gekozen vanwege hun pedagogische vaardigheden. Hun rol zal er vooral in bestaan bij de groep van restaurateurs en winkeliers te demystificeren : het concept HACCP, autocontrole, wat is dat, wat houdt precies in, ...?

2. De « **FAVV- Smiley** »

In augustus 2006 liet de horecasector zijn autocontrolegids valideren door het FAVV en het Wetenschappelijk Comité van het FAVV.

Die gids is een praktisch werkinstrument dat beschrijft welke aandachtspunten elke uitbater moet in acht nemen om in orde te zijn met de voedselveiligheid.

De gids moet verplicht worden toegepast. Hij is verkrijgbaar bij de 3 horecafederaties.

Idealiter laten de uitbaters van horecazaken en grootkeukens zich certificeren door een onafhankelijke certificeringsinstelling (OCI) die door het Agentschap

werd erkend. Er zijn thans 3 OCI's erkend : QUALITY PARTNERS, AIB-Vinçotte en SGS.

Dit is uiteraard geen verplichting.

De certificering wordt echter sterk aangemoedigd door het Agentschap; we werkten daartoe twee stimulansen uit :

- het « FAVV SMILEY » logo dat na een gunstige audit wordt uitgereikt door de OCI.

Door dit herkenningsteken (zelfklever) op een zichtbare plaats aan te brengen kan de consument zien dat zijn restaurant zich echt inzet voor de voedselveiligheid. De website van het FAVV (www.favv.be) zal geregeld de bijgewerkte lijst publiceren van de uitbaters die een smiley hebben gekregen. Van december 2007 tot augustus 2008 werd een op de **horeca** gerichte communicatiecampagne gevoerd in verband met de smiley. Nu is het tijd om het **grote publiek** in te lichten over het bestaan en de betekenis van dit logo. Vanaf morgen zal worden een communicatiecampagne in alle grote dagbladen van start gaan.

- een verlaging van de jaarlijkse FAVV-heffing vanaf 2009.

Als een zaak de smiley heeft gekregen betekent dat voor het FAVV dat het meer vertrouwen kan hebben in de werkwijze van de uitbater en dat het zich beter kan toespitsen op de uitbaters die een dergelijke garantie niet bieden. Dit rechtvaardigt een economische stimulans :

- gewone heffing 2009 (0 tot 4 werknemers = 37.000 operatoren): € 99,60. Gewone heffing + malus in 2011 = €200,00
- restaurant met Smiley : 41,50€

Gil Houins

Gedelegeerd bestuurder

FAVV