



Persdossier: Het Smiley label

Deel 1/ Een glimlach die groeide met de jaren

Tijdens de bijzondere ministerraad in Oostende van 20 en 21 maart 2004 werd het idee van een duidelijk visueel teken als uithangbord voor voedselveilige verkoop- en distributiepunten gelanceerd. Elke horecazaak en op termijn iedere inrichting die voeding aan de consument verkoopt en die over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikt, krijgt vrijwillig de mogelijkheid uit te pakken met het visuele teken. Dit label kan dan uitgehangen worden samen met de erkenning of toelating die vanaf nu in de verkoop- en distributiepunten verplicht moet worden uitgehangen. Op die manier kan de inrichting tegemoet komen aan de wensen van de consument: hij of zij kan er zeker van zijn dat de uitbating die hij of zij bezoekt, een toelating heeft van het FAVV en ook een goedgekeurd autocontrolesysteem toepast. De uitbater kan dus op die manier zijn of haar vakmanschap en de inspanningen op het gebied van voedselveiligheid laten gelden.

Het visueel teken is een gestileerd lachend gezichtje met een opgestoken duim. Het wordt automatisch geassocieerd met iets dat goed is en in orde. De groene kleur benadrukt dit.



Deel 2/ Een gecontroleerde glimlach

Een overzicht van het autocontrolesysteem.

Met de publicatie op 12/12/2003 van het koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen zette het FAVV een belangrijke stap in de realisatie van haar doelstellingen.

Deze Belgische bepalingen passen in de evolutie van de Europese regelgeving voor de voedselveiligheid en kunnen als volgt worden samengevat: "Het is de verantwoordelijkheid van de producent om door middel van een betrouwbaar autocontrolesysteem de veiligheid van de producten die op de markt worden gebracht, te waarborgen". Het opzetten van een autocontrolesysteem om de veiligheid van de voedselketen te garanderen, is een wettelijke verplichting dus .

Voor de veiligheid van levensmiddelen moet het autocontrolesysteem gebaseerd zijn op de volgende principes van het « Hazard Analysis and Critical Control Points-systeem » (HACCP-systeem): risico-evaluatie en risicobeheersing.

Het autocontrolesysteem, de uitzonderingen voor de kleine bedrijven.

De consument heeft recht op een kwaliteitsvol, lekker én veilig product. Om het even waar hij of zij het aankoopt. Om rekening te houden met de beperkingen van de heel kleine bedrijven werkte het Voedselagentschap, zoals de Europese reglementering het voorziet, versoepelingen uit die deze groep toelaten om de nieuwe verplichtingen op een vereenvoudigde manier in de praktijk om te zetten zonder toegevingen op het vlak van voedselveiligheid. Deze zeer kleine bedrijven beschikken over onvoldoende middelen voor het uitvoeren van een diepgaande risico-analyse.

In de versoepelingen wordt er een onderscheid gemaakt tussen bedrijven die rechtstreeks leveren aan de consument (bv. een restaurant, een kruidenier), in het vakjargon *B2C* of business-to-consumer en bedrijven die leveren naar andere bedrijven (*B2B* of business-to-business). Een tweede onderscheid is het feit of het bedrijf al dan niet verwerkt. Bedrijven die dit niet doen, genereren minder risico en moeten zich enkel houden aan de regels die voorafgaan aan de HACCP. Dit zijn eenvoudiger verplichtingen in verband met de infrastructuur, de verpakking, het transport, het afvalbeheer, de bestrijding van ongedierte, de reiniging, de waterkwaliteit, de koude- en warmteketen, de gezondheid en opleiding van het personeel, lichaamshygiëne, ...

Bedrijven die wel verwerken (bv. restaurants, slaggers, traiteurs, bakkers, maar ook producenten van hoeveproducten) moeten zich naast de zopas aangehaalde verplichtingen ook houden aan een reeks versoepelde HACCP-principes. Op het vlak van traceerbaarheid worden eveneens bepaalde vereenvoudigingen toegestaan.



Ons land is een KMO-land, dus heel wat bedrijven kunnen van deze versoepelingen gebruik maken.

Mocht ondanks alle voorzorgsmaatregelen toch iets mislopen op vlak van voedselveiligheid, dan moet de exploitant dit melden aan het Voedselagentschap en zo nodig de consumenten waarschuwen. Dit is de meldingsplicht.

Een gids bij het uitvoeren van het autocontrolesysteem

De Horeca werkte zijn eigen gemeenschappelijke en unieke gids uit die betrekking heeft op de autocontrole. Deze gids werd goedgekeurd door het FAVV op basis van een interne analyse en op basis van een advies van haar onafhankelijk Wetenschappelijk Comité. De sectorale autocontrolelegidsen helpen de bedrijven bij het uitwerken en invoeren van hun eigen autocontrolesysteem.



Deel 3/ Een gecertificeerde glimlach

Audits

Van zodra de horeca-uitbater de horecagids heeft bekomen, kan hij of zij beginnen met de uitwerking en toepassing van het eigen autocontrolesysteem. Dit systeem kan hij of zij laten certificeren door een OCI, een onafhankelijke certificeringsinstelling. Deze moet geaccrediteerd zijn door BELAC (het Belgische accreditatie-organisme van de FOD Economie) en erkend zijn door het Voedselagentschap¹. Als voorwaarde voor de erkenning eist het Voedselagentschap van de OCI's onafhankelijkheid, het eerbiedigen van de procedures en een beroep doen op gekwalificeerde medewerkers. Na een gunstige audit reiken de OCI's een certificaat en een Smiley uit. De volledige lijst met erkende OCI's kan u op de website van het agentschap (www.favv.be) vinden, onder de rubriek 'beroepssectoren'.

Controles

De klassieke inspecties of controles, dus niet de audits, blijven de verantwoordelijkheid van het FAVV. De uitwerking van een betrouwbaar en gevalideerd autocontrolesysteem in een bedrijf zal de programmatie van de controles van het FAVV op de bedrijven beïnvloeden. Bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem zijn minder risicovol dan de andere bedrijven. Het FAVV zal zijn inspanningen opdrijven bij de meer risicovolle bedrijven ten gunste van de minder risicovolle bedrijven. Maar er zal altijd een, weliswaar in frequentie beperkte controle door het FAVV blijven, zelfs op de bedrijven die een gecertificeerd autocontrolesysteem hebben.

Een permanente evaluatie

Het visuele teken is een veruiterlijking van een gunstige audit. Het is de keuze van de horeca-uitbater om de Smiley al dan niet uit te hangen en zo aan zijn of haar klanten te tonen dat zijn zaak een goed autocontrolesysteem heeft. De Smiley is dus geen verplichting, maar het gevolg van een keuze van de uitbater.

Het serienummer dat vermeld staat op de Smiley wordt door de OCI gekoppeld aan het certificaat, zodat controle op onrechtmatig gebruik mogelijk wordt. Het visueel teken geeft eveneens de hernieuwingsdatum van het bijhorende certificaat weer.

Als het Voedselagentschap tijdens een inspectiebezoek zou vaststellen dat het gecertificeerd autocontrolesysteem niet meer goed wordt toegepast, dan kan het agentschap de validatie en de Smiley laten intrekken. Ook de consument kan bij het Voedselagentschap (via Meldpunt) zijn of haar opmerkingen formuleren over een voedingszaak.

¹ De erkenningsprocedure is raadpleegbaar op de website van het Voedselagentschap (www.favv.be).



Deel 4/ Een zichtbare glimlach

De invoering van de Smiley

Om een Smiley te kunnen bekomen, moet een bedrijf eerst een audit aanvragen bij een erkende OCI . Om praktische redenen is het onverstandig om het teken gelijktijdig in alle potentiële sectoren te lanceren. Om voldoende impact te hebben op de sector én de consument is het wel noodzakelijk dat de introductie van de Smiley gebeurt in een sector met grote zichtbaarheid. De keuze viel hierbij op de horecasector. Niet alleen het Voedselagentschap maar ook de consument hechten veel belang aan goede en hygiënische horecazaken. Andere sectoren kunnen zich dan later desgewenst aansluiten bij het initiatief.

De mening van de stakeholders

Naast de overheid en het Voedselagentschap in het bijzonder spelen nog drie andere groepen een rol in het concept van de Smiley: de consumenten, de beroepssector en de OCI's.

Het FAVV toetste het concept van de Smiley aan de mening van **de consument** en richtte zich hiervoor tot het OIVO (Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties) en Test-Aankoop.

Eind 2005 namen ongeveer 2.000 consumenten deel aan een enquête in verband met de Smiley. Tijdens de enquêtes werden onder andere de thema's 'algemene voedselveiligheid' en 'autocontrole' behandeld. Uit die 2.000 consumenten werden 30 personen geselecteerd die eind maart 2006 een intensieve informatie en duiding gekregen hebben over voedselveiligheid, autocontrole, audits... . Na deze cursus mochten ze opnieuw dezelfde enquête invullen. Het belangrijkste besluit was dat de consument open staat voor het systeem van goedgekeurde autocontrolesystemen met een Smiley, op voorwaarde dat dit gepaard gaat met een duidelijke communicatie.

Voor de **beroepssectoren** beperkte het overleg zich tot de sectoren die aanspraak kunnen maken op het teken. Het FAVV pleegde overleg met Fedis (De Belgische federatie van de distributieondernemingen), Unizo (de Unie van Zelfstandige Ondernemers) en vertegenwoordigers van de horecasector. Hierbij benadrukken wij het engagement van de verschillende representatieve Horecafederaties.

Ook de **OCI's** staan positief tegenover het project en zegden hun volledige medewerking aan het concept toe.



De sensibiliseringscampagne

Het project staat of valt met een goede communicatie .

In juli 2008 lichtte het Voedselagentschap het concept toe in gespecialiseerde vakbladen van de horecasector. Op die manier hopen we een voldoende grote kritische massa aan horecazaken met een gecertificeerd autocontrole te verzamelen.

Ondertussen blijft het Voedselagentschap verder opleidingsinitiatieven steunen die de restaurateurs leren hoe ze moeten omgaan met de sectoriele autocontrolelegids en hoe zij deze moeten toepassen in hun zaak.

Een printcampagne zal kort voor het verschijnen van de visuele tekens aan de deuren van de horecazaken de consument inlichten over het gebeuren. Vanzelfsprekend zal het Voedselagentschap daarnaast eveneens gebruik maken van andere kanalen, zoals een minisite, een nieuwsbrief en contacten met de pers en consumentenverenigingen om het initiatief nog beter kenbaar te maken.

Voor deze sensibiliseringscampagne reserveerde het Voedselagentschap 500 000 euro op haar communicatiebudget.



Deel 5/ Veelgestelde vragen

1. Waarom zouden horecazaken een Smiley willen?

Het Voedselagentschap zal samen met de horecasector grote inspanningen leveren om bezoekers duidelijk te maken dat zaken met een Smiley veel belang hechten aan goede hygiëne en dat bovendien graag willen . Horecazaken met een Smiley kunnen dus mee op die trein springen en genieten van een extra voordeel als de consument zijn of haar keuze maakt.

2. Hoe kunnen horecazaken een Smiley krijgen?

Eerst en vooral moeten horecazaken de horecagids aanschaffen, die werd opgesteld door de sector zelf en op 23 augustus 2006 werd goedgekeurd door het FAVV. Op basis van die gids kunnen zij hun eigen autocontrolesysteem uitwerken. Eens dat systeem op poten staat, kunnen zij contact opnemen met een instelling dat erkend werd door het Voedselagentschap en bijgevolg bij machte is om de autocontrolesystemen van de horecazaken te certificeren. Als het autocontrolesysteem van een horecazaak goedgekeurd wordt, dan ontvangt de zaak een Smiley en zal het opgenomen worden in de databank van gecertificeerde horecazaken.

3. Wat houdt een autocontrolesysteem in?

Autocontrole is een ander woord voor controle op vlak van hygiëne door de uitbater zelf, op basis van vaste schema's. Dit wordt heel concreet verduidelijkt in de horecagids zodat het makkelijk in de praktijk omzetbaar is. Met de publicatie van het koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen wordt iedereen die voedsel verkoopt, verplicht een autocontrolesysteem te hebben, dus ook de horecazaken.

4. Is het beschikken over en toepassen van een sectorgids nodig om een autocontrolesysteem te laten certificeren?

Ja, aangezien de onafhankelijke certificeringinstellingen (OCI's) enkel mogen auditeren op basis van de sectorgids. Deze audits gebeuren op basis van een specifieke checklist en leidraad. Beide zijn goedgekeurd door het FAVV en raadpleegbaar op de website van het Voedselagentschap www.favv.be, onder de rubriek 'beroepssectoren'.

5. Waar kan men de horecagids kopen en hoeveel kost die?

De gids kan verkregen worden bij de drie Horecafederaties (zie www.horeca.be) en kost 75 €, maar is gratis voor de leden van de Horecafederaties.



6. Waar kan men terecht om een autocontrolesysteem te laten certificeren?

Men neemt dan best contact op met een hiervoor erkende, onafhankelijke certificeringsinstelling of OCI. Een overzicht van alle erkende OCI's kan men vinden op www.favv.be, onder de rubriek 'beroepssectoren'. Meerdere OCI's hebben een aanvraag ingediend om deze audits te mogen uitvoeren. In de nabije toekomst zullen horeca-uitbaters dus een OCI van hun keuze kunnen uitzoeken. (Momenteel hebben 4 OCI's de accreditatieprocedure aangevat, maar andere zullen weldra volgen, nu de procedure van de flexibele scoop kan gebruikt worden.) De gekozen OCI zal dan een audit uitvoeren om na te gaan of het autocontrolesysteem voldoet aan de gids. Bij een positieve evaluatie ontvangt de aanvrager een certificaat en een Smiley, die hij duidelijk zichtbaar in de zaak kan ophangen.

7. Hoelang blijft de Smiley geldig?

3 jaar (frequentie audit = 3 jaar)

8. Kan men een Smiley nog verliezen?

Als na een controle van het voedselagentschap of van de OCI zou blijken dat het erkende autocontrolesysteem niet goed wordt nageleefd, dan kan het Voedselagentschap de Smiley laten intrekken. De modaliteiten hiervoor zullen opgenomen zijn voor wat de OCI's betreft in de erkenningsvoorwaarden, voor wat de operatoren betreft zullen deze opgenomen zijn in het contract opgesteld door de OCI.

9. Moet men betalen voor de Smiley?

De Smiley zelf is gratis, de audit uitgevoerd door de OCI daarentegen is wel betalend : tussen 200 en 250 €

10. Is men verplicht de Smiley op te hangen?

Uiteraard is de horecazaak hiertoe niet verplicht, maar men mag niet vergeten dat klanten steeds hogere eisen stellen op het vlak van voedselveiligheid. Dankzij de Smiley kan de horecazaak tonen dat er zorg besteed wordt aan de verwachtingen van de klant.

11. Kan een zaak een herkansing krijgen als een OCI het autocontrolesysteem afkeurt?

Ja, de procedure hangt af van de aard en het aantal tekortkomingen, maar vaak zal een vereenvoudigd herbezoek volstaan.



12. Wat als de horecazaak geen autocontrolesysteem wenst?

De horecasector is wettelijk verplicht een autocontrolesysteem te hebben. Horecazaken zonder autocontrolesysteem zullen beboet worden.

13. Moet het autocontrolesysteem verplicht gevalideerd worden?

Neen. De horecazaken zijn wettelijk verplicht een autocontrolesysteem te hebben, maar zijn niet verplicht om het te laten valideren. Toch raadt het Voedselagentschap iedereen aan dit te laten doen omdat men zo minder gecontroleerd zal worden door het Voedselagentschap en bijgevolg minder heffing zal moeten betalen in de toekomst. Door het autocontrolesysteem te laten certificeren spaart men dus geld én tijd. Door de Smiley komt daar dan ook nog eens een duidelijk bewijs van, dat de horecazaak aan de klanten kan voorleggen.

14. Is er een verband tussen het autocontrolesysteem en de verplichte bijdrage aan het FAVV?

De werking van het Voedselagentschap wordt voor iets meer dan de helft gefinancierd door retributies en heffingen, betaald door de sectoren die door het Voedselagentschap worden gecontroleerd. Retributies zijn dienstgebonden bedragen die betaald worden nadat het FAVV een dienst heeft geleverd aan een bedrijf. Heffingen daarentegen zijn verplichte bijdragen van alle spelers die actief zijn in de voedselketen. Dankzij deze bijdragen kan het Voedselagentschap haar controleactiviteiten uitvoeren. Bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem zijn minder risicovol dan de andere bedrijven. Bijgevolg vergen zij minder intensieve controles. Deze bedrijven hebben recht op een financiële tegemoetkoming in de vorm van een korting (bonus) van 15% op hun verschuldigde heffing. Voor ondernemingen die behoren tot een sector met een goedgekeurde gids en niet beschikken over een gevalideerd/gecertificeerd autocontrolesysteem zal de heffing verhoogd worden (malus) en dit omdat zij meer dan andere bedrijven gecontroleerd moeten worden. Voor grotere bedrijven kan deze bonus (of malus) aanzienlijk zijn.

15. Krijgt men een Smiley na een audit uitgevoerd door het FAVV?

Neen. De validatie of de goedkeuring van een betrouwbaar autocontrolesysteem bij elk bedrijf kan via een audit uitgevoerd worden door het FAVV, maar het is een bewuste keuze van het Voedselagentschap om deze audits ook te kunnen laten uitvoeren door OCI's (onafhankelijke certificeringsinstellingen). Het Voedselagentschap verkiest zijn 700 inspecteurs en controleurs in te zetten voor de dagelijkse inspecties en controles in de voedselketen. De OCI's zijn beter in staat een groot aantal audits uit te voeren en hebben een jarenlange ervaring in deze praktijk. Zelfs indien het Agentschap de audit uitvoert geeft dit geen recht op het gebruik van de Smiley – dit is voorbehouden voor de OCI's.