



# Het FAVV tot uw dienst



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



## Wie zijn we?

**Het Voedselagentschap (FAVV) is een parastatale instelling die instaat voor de controle op de hele voedselketen. Het heeft als opdracht te waken over de veiligheid en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.**

Het FAVV werd opgericht na de dioxinecrisis in 1999. Het is ondertussen al meer dan 15 jaar actief en voert door middel van verschillende missies controles uit “van riek tot vork”.

## Wat doen we?

Naast de veiligheid van de voedselketen is het FAVV ook bevoegd voor de bestrijding van dieren- en plantenziekten. Het controleert alle ondernemingen die actief zijn in de voedselketen (bij het FAVV “**operatoren**” genoemd), gaande van de primaire (landbouw-) sector (landbouwbedrijven, grondstoffen, dierenvoeders,...) over de sector verwerking (levensmiddelenindustrie, productie-ateliers) tot de distributiesector (restaurants tot andere ondernemingen die rechtstreeks aan de consument verkopen).

Verantwoordelijke uitgever: Herman Diricks

Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Update december 2017

Wettelijk depot: D/2015/10413/7

12 december 2017, 14:49

## Professioneel

**Kortom:** alle sectoren waar de voedselveiligheid gecontroleerd moet worden vallen onder de bevoegdheid van het FAVV.

## Hoe gaan we te werk?

**Het FAVV voert controles uit over heel België en beschikt daarvoor over Lokale Controle-eenheden (LCE). Elke LCE organiseert zelf de controlemissies in haar provincie.**

Om doeltreffend te kunnen werken heeft het FAVV eveneens vijf eigen ISO 17025 geaccrediteerde laboratoria, verspreid over het hele land (Tervuren, Gentbrugge, Melle, Wandre en Gembloux), die elk in bepaalde analysegebieden gespecialiseerd zijn. Voor analyses die minder vaak moeten uitgevoerd worden doet het een beroep op een netwerk van 50 externe erkende laboratoria en 9 nationale referentielaboratoria.

Om zijn verschillende opdrachten te kunnen uitvoeren, heeft het FAVV ongeveer 1300 eigen personeelsleden en 350 zelfstandigen met opdracht.

## Integer

Daarnaast beschikt het over twee onmisbare structuren:

- een **Wetenschappelijk Comité** samengesteld uit een twintigtal experts komende uit verschillende universiteiten en nationale onderzoekscentra. Dit comité brengt onafhankelijke adviezen uit op vraag van de Gedelegeerd bestuurder van het FAVV, van de minister of op eigen initiatief.
- een **Raadgevend Comité** bestaande uit een veertigtal leden die zetelen als vertegenwoordigers uit de belangrijkste gecontroleerde sectoren, van consumentenorganisaties en van andere overheidsdiensten die met voedselveiligheid te maken hebben. Het brengt adviezen uit over het door het Agentschap gevoerde of te voeren beleid. Het is eveneens een overlegplatform waar in alle transparantie de discussie gevoerd kan worden over de actualiteit, de evolutie van de reglementering, de financiering, obstakels voor de export, enz.

## Voortdurende waakzaamheid

Door het afleveren van erkenningen, certificaten enz. draagt het Agentschap bij tot de geloofwaardigheid van de producten van de Belgische agrovoedingssector in binnen- en buitenland. Het waarborgt dus een permanente waakzaamheid, zowel over voedingsmiddelen die in ons land worden geproduceerd als over deze die uit het buitenland afkomstig zijn.

Via een Europees waarschuwingssysteem (RASFF) staan we in voortdurende verbinding met 30 andere Europese landen, waardoor we optimaal kunnen reageren bij incidenten of crisissen.

**Meldingsplicht:** alle operatoren die activiteiten uitoefenen die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, moeten het onmiddellijk op de hoogte brengen indien ze van mening zijn of redenen hebben om aan te nemen dat een product dat ze hebben ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, verwerkt, verkocht of op de markt gebracht schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant. Ze moeten desgevallend ook de consument verwittigen via een persbericht, dat ook op onze website gepubliceerd wordt.

**Checklists:** om zijn controles uit te voeren gebruikt het FAVV een checklistsysteem. Hierdoor kunnen de controles overal op dezelfde manier en zo objectief mogelijk uitgevoerd worden. Met het oog op transparantie en informatie zijn deze checklists, gebaseerd op wettelijke teksten, beschikbaar via: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Checklists "Inspecties".

Elk bedrijf wordt gecontroleerd met een inspectiefrequentie naargelang het soort activiteit die het uitoefent en het risico dat



hiermee gepaard gaat (beschikbaar op de website van het FAVV) en op basis van een controleprogramma, opgesteld met behulp van een risicoanalyse.

Om elke controle correct en met respect te doen verlopen, werd een Charter van de inspecteur opgesteld:

[www.favv.be](http://www.favv.be) > Publicaties > Thematische publicaties > Charter van de inspecteur en de controleur

## Van controle naar autocontrole

Belgische en Europese producenten die een levensmiddel in de handel brengen moeten, los van hun specialiteit, kunnen aantonen dat zij alles in het werk hebben gesteld opdat hun product geen risico zou inhouden voor de gezondheid. Dit heet "autocontrole". Autocontrole betekent echter niet dat de controles door het FAVV verdwijnen!

Rekening houdend met de specifieke eigenschappen van sommige bedrijven heeft het FAVV een aantal versoepelingen voorzien die hen toelaten om hun verplichtingen van autocontrole en traceerbaarheid makkelijker in de praktijk te brengen.

### Hebt u hulp nodig om een autocontrole-systeem op te zetten ?

Om de bedrijven te helpen hun autocontrolesysteem in te voeren werden autocontrolegidsen opgesteld.

Voor de sector Distributie (business to consumer) zijn die vrij te downloaden op de website van het FAVV : <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>.

Elk jaar voert het FAVV ongeveer 130.000 missies en bijna 70.000 monsternames uit in alle sectoren.



### Wat is de "smiley" ?

De smiley is een zelfklever die aantoont dat een bedrijf actief in de voedselketen in de sectoren B2C een geloofwaardig autocontrolesysteem heeft en het heeft laten certificeren door een onafhankelijke instelling.

Elk bedrijf met een Smiley geniet van een korting op de jaarlijkse heffing door het FAVV en wordt minder vaak door het FAVV gecontroleerd omdat het de risico's voor de voedselveiligheid onder controle heeft, en er dus minder gevaar is voor de volksgezondheid. Bovendien is de Smiley een teken van vertrouwen voor de consument. Het bedrijf kan zijn klanten zo garanderen dat de voedselveiligheid optimaal is.

U kunt de lijst van alle bedrijven die een smiley hebben raadplegen op: <http://www.favv.be/smiley/nl/>

**Vertrouwen**

# De communicatiedienst

De communicatiedienst heeft als voor- naamste opdracht de burgers en de pers objectieve en wetenschappelijk geverifieerde informatie te verschaffen over incidenten of over de toestand van de voedselveiligheid in ons land. Dit gebeurt via verschillende kanalen: de website van het FAVV, talrijke publicaties, folders, persberichten, sociale media,.... Zo worden bijvoorbeeld waarschuwingen over dieren- en plantenziekten verspreid of over terugroepingen van producten met een mogelijk risico voor de volksgezondheid.

Tel: 02 211 83 02 · [secrcom@favv.be](mailto:secrcom@favv.be)  
Communicatiedienst · Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55 · 1000 Brussel

## Volg ons op het internet en via de sociale media!

[www.favv.be](http://www.favv.be)



Open

Billijk

### De website van het FAVV voor professionelen

[www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen



### De website van het FAVV voor de consument

[www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten



# Een controle van het FAVV: onvermijdelijk, maar niet onoverkomelijk

**Niettegenstaande er heel wat informatie beschikbaar is, o.a. via de website van het FAVV en in verschillende brochures, blijven er nogal wat misverstanden bestaan over het verloop van de controles. Daarom geven we op deze pagina's en in het schema op de bladzijde hierna een woordje uitleg.**



Elk bedrijf in de voedselketen, bij het FAVV "operator" genoemd, moet bij het FAVV gekend zijn en wordt systematisch en volgens een vooraf bepaalde frequentie door het Agentschap gecontroleerd. Dit noemt men een **inspectie** en hiervoor wordt gebruik gemaakt van een checklist om op een objectieve manier alle te controleren punten te evalueren. Aan elk te controleren punt wordt een bepaalde weging gegeven. Deze **checklists** zijn vrij in te kijken op de website van het Agentschap, [www.favv.be/checklists-nl/](http://www.favv.be/checklists-nl/). Iedereen kan zo goed op voorhand weten waarover hij gecontroleerd wordt en welk belang aan elk te controleren punt = weging gegeven wordt.

Dit is echter niet het enige hulpmiddel! Heel handig om goed voorbereid te zijn op een controle is de brochure "De weg naar een feilloze FAVV-controle" [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > De weg naar een feilloze FAVV-controle.

Tijdens een controle kunnen er ook **monsters** genomen worden die voor analyses naar een laboratorium worden gestuurd.

Het gebeurt ook dat een controleur naar een bedrijf gaat met een **specifieke onderzoeksopdracht, "andere" genoemd in het schema**, bijvoorbeeld omwille van een Europese waarschuwing, een collectieve voedselvergiftiging, een incident in de voedselketen, een onregelmatigheid bij de import of export van een product of na een klacht van een consument.

Als een controleur zich naar een bedrijf begeeft voor een inspectie, een monstername of een specifieke onderzoeksopdracht dan wordt dit een **MISSIE** genoemd.

Het eindresultaat kan ofwel **goed = conform**  (**gunstig, met of zonder opmerkingen**) zijn, tot eenieders tevredenheid, of **niet goed = non-conform**  (**ongunstig**). In dit laatste geval worden er maatregelen getroffen.

Die kunnen gaan van een waarschuwing tot een PV, een inbeslagname van een product, een tijdelijke sluiting wanneer de situatie dit vereist en de gezondheid van de consumenten in het gedrang komt.

Bij zeer hardleerse operatoren kan een intrekking van erkenning of toelating overwogen worden.

Na elk minder goed resultaat volgt er steeds een betalende **hercontrole** en dit tot alles in orde is.

Op lange termijn gebeuren er ook **opvolgingscontroles** om na te gaan of het bedrijf niet hervalt en in orde blijft!

Ook na een non-conform resultaat van een monsterneming worden maatregelen getroffen: oa bij een gevaar voor de consument kan worden overgegaan tot een recall, de vernietiging van alle producten van het zelfde lot, een herziening van de werkwijze enz....

Ook na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er eventueel maatregelen getroffen worden.

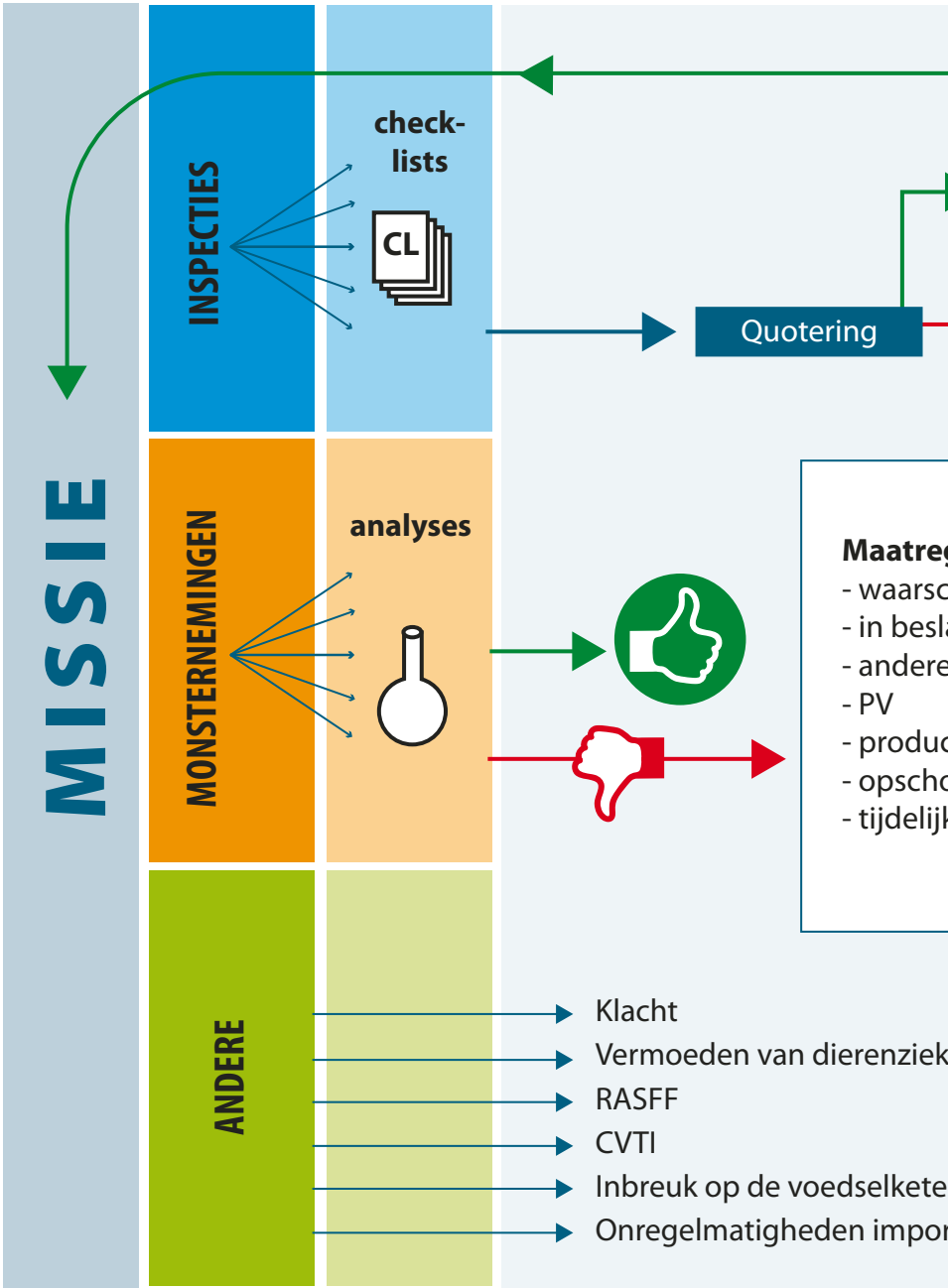
Op het einde van elke controle zal de controleur met de operator alle gecontroleerde punten overlopen en in het bijzonder de ongunstige punten toelichten. De operator heeft hier dan de gelegenheid om bijkomende vragen te stellen of opmerkingen te maken.

Als dit niet volstaat kan de operator steeds contact op nemen met de Lokale Controle-eenheid, zie [www.favv.be/LCE](http://www.favv.be/LCE).

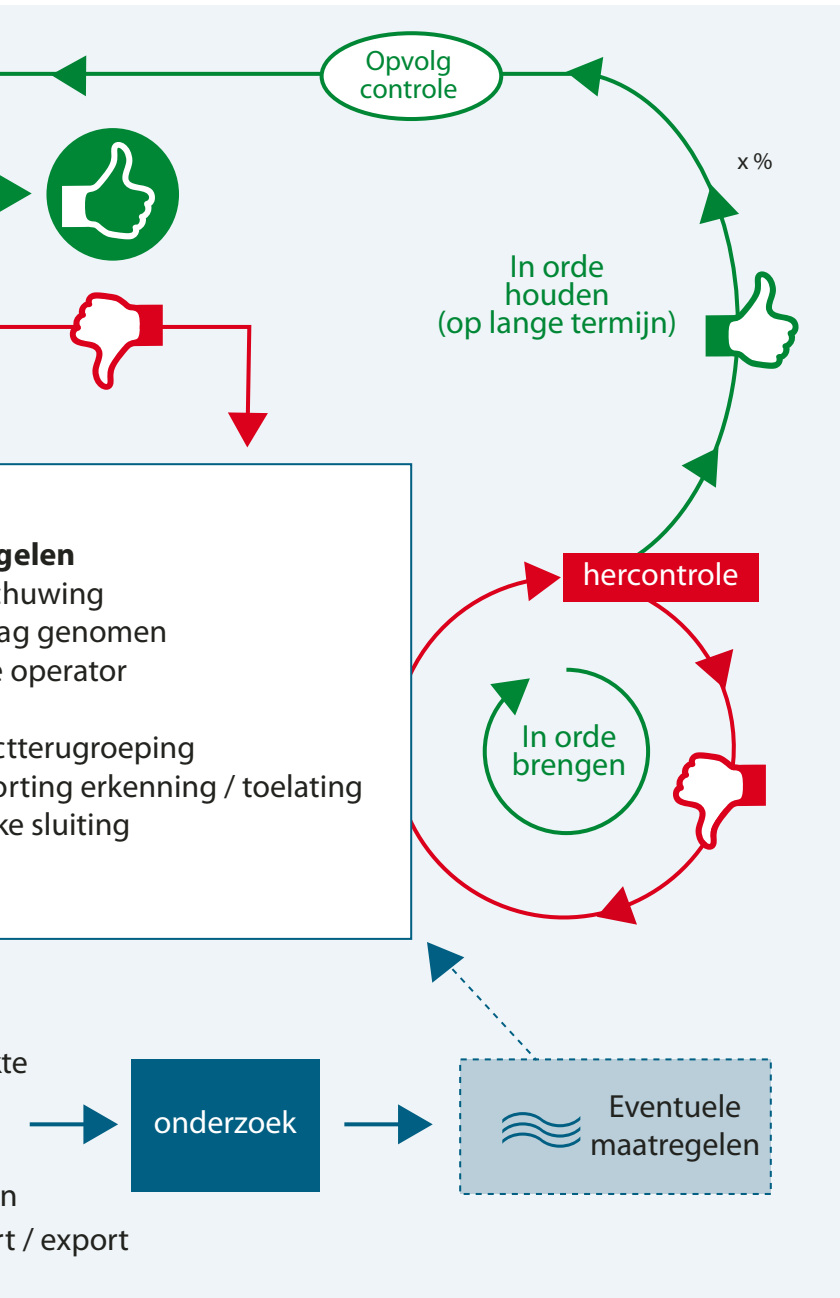
Elke controle veronderstelt het wederzijdse respect van beide partijen, de gecontroleerde en de controleur. De controleur die de onderneming bezoekt, heeft zich ertoe verbonden, blijk te geven van integriteit en objectiviteit. Hij heeft het charter van de controleur ondertekend:

[www.favv.be](http://www.favv.be) > Publicaties > Thematische publicaties > Varia > Charter van de inspecteur en de controleur.

Als alle mogelijkheden om een eventueel probleem op te lossen met de betrokken dienst of PCE niet geholpen hebben, kan de operator een klacht indienen bij de **ombudsdienst** van het FAVV (zie bladzijde 10)







## Meldpunt: 0800 13 550

Dit gratis nummer staat ter beschikking van alle burgers. Via dit kanaal en via het klachtenformulier op onze website <http://www.favv.be/meldpuntconsument/>, kunt u vragen stellen over voedselveiligheid of een klacht indienen over de voedselveiligheid van een bedrijf of een product. Aan alle vragen klachten wordt gevolg gegeven. Per jaar worden ongeveer 4500 klachten en 4500 vragen behandeld.

Tel: 0800 13 550 · Fax: 0800 24 177 · [meldpunt@favv.be](mailto:meldpunt@favv.be) ·

[www.favv.be/meldpuntconsument](http://www.favv.be/meldpuntconsument)

Meldpunt · Food Safety Center, · Kruidtuinlaan 55 · 1000 Brussel



## Ombudsdienst: 0800 13 455

De ombudsdienst staat ten dienste van ondernemingen in de voedselketen die niet tevreden zijn over de werking en de controles van het FAVV of hier vragen over hebben. Per jaar komen zo'n 200 meldingen binnen. De dienst onderzoekt de klachten en stelt passende en objectieve oplossingen voor.



Tel: 0800 13 455 · Fax: 02 211 82 40 · [ombudsdienst@afavv.be](mailto:ombudsdienst@afavv.be) ·

[www.favv.be/ombudsdienstoperatoren](http://www.favv.be/ombudsdienstoperatoren) ·

Ombudsdienst · Food Safety Center, · Kruidtuinlaan 55 · 1000 Brussel

## Voorlichtings- en begeleidingscel: 02 211 82 25

De voorlichtingscel helpt operatoren de reglementering beter te begrijpen en toe te passen. Vier specialisten zijn gratis beschikbaar om opleidingen te geven en nieuwe opleidingen voor te stellen voor groepen operatoren. Inschrijven kan voor lopende opleidingen via [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Voorlichtings- en begeleidingscel](#).

Ze kunnen ook opleidingen op aanvraag organiseren, bijv. voor beroepsverenigingen.

Tel: 02 211 82 25 · Fax: 02 211 82 15 · [voorlichting@favv.be](mailto:voorlichting@favv.be) · [begeleiding@favv.be](mailto:begeleiding@favv.be) ·

<http://www.favv-afsc.fgov.be/vcb/>

Voorlichtings- en begeleidingscel · Food Safety Center · Kruidtuinlaan 55 · 1000 Brussel

## Het activiteitenverslag

Jaarlijks geeft het FAVV een gedetailleerd activiteitenverslag uit over zijn activiteiten en de resultaten van de controles en inspecties in de verschillende sectoren van de voedselketen.

Om de leesbaarheid van het verslag te verbeteren is het opgezet als een website.

Hebt u interesse in de activiteiten van het Agentschap?

[www.favv.be/activiteitenverslag/2016/](http://www.favv.be/activiteitenverslag/2016/)



## Business plan 2015-2017

Het FAVV heeft, in samenwerking met alle stakeholders (het personeel, de consumentenverenigingen en de verschillende sectoren), een nieuw plan uitgestippeld voor de periode 2015 - 2017. Dit plan werd gevalideerd door de voogdijminister van het FAVV en kan geraadpleegd worden op de website van het FAVV.

Het beschrijft de missie, de visie en de waarden van het Agentschap die samen de strategische doelstellingen op lange termijn bepalen, die zich op hun beurt vertalen in operationele doelstellingen en acties op korte termijn.

<http://www.favv-afsca.fgov.be/thematischepublicaties/Businessplan-FAVV.asp>



# Waar vindt u wat?

Surf naar [www.favv.be](http://www.favv.be) en klik in het start-scherm op “**Professionelen**”.

Van daaruit kunt u heel wat informatie raadplegen.

- U wil zich bij het FAVV **registreren** of een **toelating** of een **erkenning** aanvragen... Ga naar [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Erkenningen, toelatingen en registratie](#). Hier vindt u onder meer het [“aanvraagformulier voor een registratie, toelating en/of erkenning”](#)
- Met **Foodweb** kunt u uw eigen dossier raadplegen en al uw voorgaande aangiftes en facturen. U kunt via deze weg ook een aanvraag indienen om uw activiteiten in de voedselketen te registreren of te wijzigen. Ga naar [www.favv.be/foodweb-nl](http://www.favv.be/foodweb-nl). Via het publieke gedeelte van Foodweb kunt u ook nagaan of uw leveranciers gekend zijn bij het FAVV.
- U wil alles te weten komen over autocontrole (of over de versoepelingen voor KMO's), de invoering van uw autocontrolesysteem, de beschikbare gidsen, audits, financiële voordelen? Enkele muisklikken brengen u naar [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Autocontrole](#)
- U wil goed voorbereid zijn op een controle door het FAVV? De “**checklists Inspecties**”, die door de controleurs

worden gebruikt, kunt u vrij inkijken op [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Checklists “inspecties”](#)

- Als operator in de voedselketen moet u elk jaar een aangifte invullen waarmee uw heffing voor het FAVV wordt berekend. Op de website wordt uitgelegd wat een heffing is en vindt u praktische informatie die u helpt bij het invullen van uw aangifte: [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Financiering van het FAVV](#) > [Heffingen](#)
- Controle betekent wederzijds respect. De controleur die bij u langskomt heeft zich ertoe verbonden zich integer en objectief op te stellen. Hij heeft het **Charter van de controleur** ondertekend: [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Publicaties](#) > [Thematische publicaties](#) > [Varia](#) > [Charter van de inspecteur en de controleur](#)
- U wenst diervoeders, planten, dieren, levensmiddelen te **exporteren** of te **importeren**? U vindt hierover alle praktische info en modellen van certificaten op de volgende pagina's:  
“Export naar derde landen”:  
[www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Export naar derde landen](#)  
“Invoer derde landen”:  
[www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Invoer derde landen](#)
- Op onze pagina “Meldingsplicht” [www.favv.be](http://www.favv.be) > [Professionelen](#) > [Meldingsplicht](#) vindt u alles wat u moet

weten als u vermoedt dat een product dat u in de handel hebt gebracht, hebt ingevoerd, geteeld, aangekocht, ... de gezondheid van mensen, dieren of planten kan schaden.

- Wenst u een medewerker van het FAVV te contacteren? Op de pagina "**Lokale controle-eenheden (LCE)**" [www.favv.be/LCE](http://www.favv.be/LCE) vindt u de gegevens van "uw" LCE
- Als u als veehouder dieren wilt laten slachten moet u aan het slachthuis "voedselketeninformatie" (VKI) doorge-

ven. Wat voor informatie is dat? Wat is het nut ervan? Welke formulieren moet u gebruiken om ze aan het slachthuis door te geven? De specifieke pagina's over "VKI" vertellen u wat u concreet moet doen. [www.favv.be](http://www.favv.be) >

[Professionelen > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Vlees > Informatie over de voedselketen \(VKI\)](#)

- Geïnteresseerd in de werking en de adviezen van het Wetenschappelijk Comité? Ga naar <http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/>

## Samenvatting

### Voor de consumenten:

- <http://www.favv.be/consumenten/>
- <http://www.favv.be/consumenten/publicaties/>

### Voor de operatoren:

- <http://www.favv.be/professionelen/>

### Verschillende brochures:

- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/handelaars-markten-evenementen.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/persoonlijke-hygiene.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/frituren.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/verwerking-en-verkoop-op-de-hoeve.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-controle.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/b2c-inspectieresultaten.asp>

## Publicatie van de inspectieresultaten

Om tegemoet komen aan de steeds terugkerende vraag om meer transparant te zijn, publiceert het FAVV sinds het einde van het eerste semester van 2015 de inspectieresultaten bij bedrijven die levensmiddelen rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen. Alleen het resultaat van de laatste inspectie op basis van de checklist “infrastructuur, inrichting en hygiëne” wordt gepubliceerd. Het wordt weergegeven in het publieke gedeelte van Foodweb aan de hand van symbolen samen met een korte beschrijving van hun betekenis (zie tabel op de volgende pagina).

Voor meer informatie:

[www.favv.be/inspectieresultaten-b2c/](http://www.favv.be/inspectieresultaten-b2c/) en [www.foodweb.be](http://www.foodweb.be)

## Inspectiefrequenties voor verschillende activiteiten

| ACTIVITEIT   | BASISFREQUENTIE     |
|--|---------------------|
| Grootkeukens met bereiding ter plaatse   | 1 keer om de 2 jaar |
| Grootkeukens zonder bereiding ter plaatse  | 1 keer om de 4 jaar |
| Horeca (met toelating)   | 1 keer om de 3 jaar |
| Slagerijen   | 1 keer om de 2 jaar |
| Viswinkels   | 1 keer om de 2 jaar |
| Kleinhandel met bereiding ter plaatse andere dan slagerijen en viswinkels (met toelating)    | 1 keer om de 3 jaar |
| Kleinhandel zonder bereiding ter plaatse andere dan slagerijen en viswinkels (met toelating) | 1 keer om de 4 jaar |
| Hoevezuivelaars  | 1 keer om de 2 jaar |

## SYMBOOL zichtbaar in Foodweb

## BETEKENIS



Uitstekend

Het bedrijf beschikt over een Smiley of een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al uw B2C-activiteiten.



Zeer goed

Het bedrijf behaalde bij zijn laatste inspectie of audit door het FAVV (voor al zijn B2C activiteiten) als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".



Goed

Het bedrijf behaalde bij zijn laatste inspectie een "ongunstig" resultaat, maar kon bij de hercontrole aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt waren. Bij de hercontrole behaalde het dus als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".



Voldoende  
Voorlopige evaluatie  
in afwachting van een hercontrole

Het bedrijf behaalde bij zijn laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een waarschuwing. Het wacht op een hercontrole.



Te verbeteren  
Voorlopige evaluatie  
in afwachting van een hercontrole

Het bedrijf behaalde bij zijn laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg hiervoor een proces verbaal (PV). Het wacht op een hercontrole.



Te verbeteren

Het bedrijf behaalde bij zijn laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kon bij de hercontrole niet aantonen dat de vastgestelde problemen weggevoerd waren. Bij de hercontrole behaalde het dus als resultaat "ongunstig" en kreeg het een PV.



Geen recente inspectie

Het bedrijf werd nog nooit gecontroleerd.

**OF**

Het werd voor het allereerst gecontroleerd en behaalde bij deze inspectie een ongunstig resultaat. Het wacht op een hercontrole.

**OF**

Zijn laatste inspectie is langer geleden dan de basisinspectiefrequentie vastgelegd door het FAVV.

## Lokale controle-eenheden (LCE)

De contactgegevens van de **Lokale controle-eenheden** zijn beschikbaar op onze website via volgende link: [www.favv.be/LCE](http://www.favv.be/LCE)



Federaal Agentschap voor de Veiligheid Van de Voedselketen

AC-Kruidtuin • Food Safety Center • Kruidtuinlaan 55 • 1000 Brussel

[www.favv.be](http://www.favv.be)