

Voedselveiligheid garanderen dankzij gevalideerde autocontrole

Voedselveiligheid is letterlijk en figuurlijk van levensbelang. We streven er daarom naar dat alle leden met meer dan 20 werknemers beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem. Voor leden met minder dan 20 werknemers streeft Fevia een inspanningsverbintenis na.



Wat is onze doelstelling richting 2025?

We dragen voedselveiligheid hoog in het vaandel. 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 Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) kunnen dat autocontrolesysteem bijkomend auditeren op basis van een autocontrolelegids. We spreken in dat geval van een gevalideerd autocontrolesysteem.

We beschouwen de gevalideerde autocontrole als het “olympisch minimum” dat alle Fevia-leden met meer dan 20 werknemers zouden moeten halen. Tegen 2025 willen we dat minimum 95% van de voedingsbedrijven die lid zijn van Fevia een gevalideerd autocontrolesysteem heeft. Voor de Fevia-leden met minder dan 20 werknemers streven we een inspanningsverbintenis na.

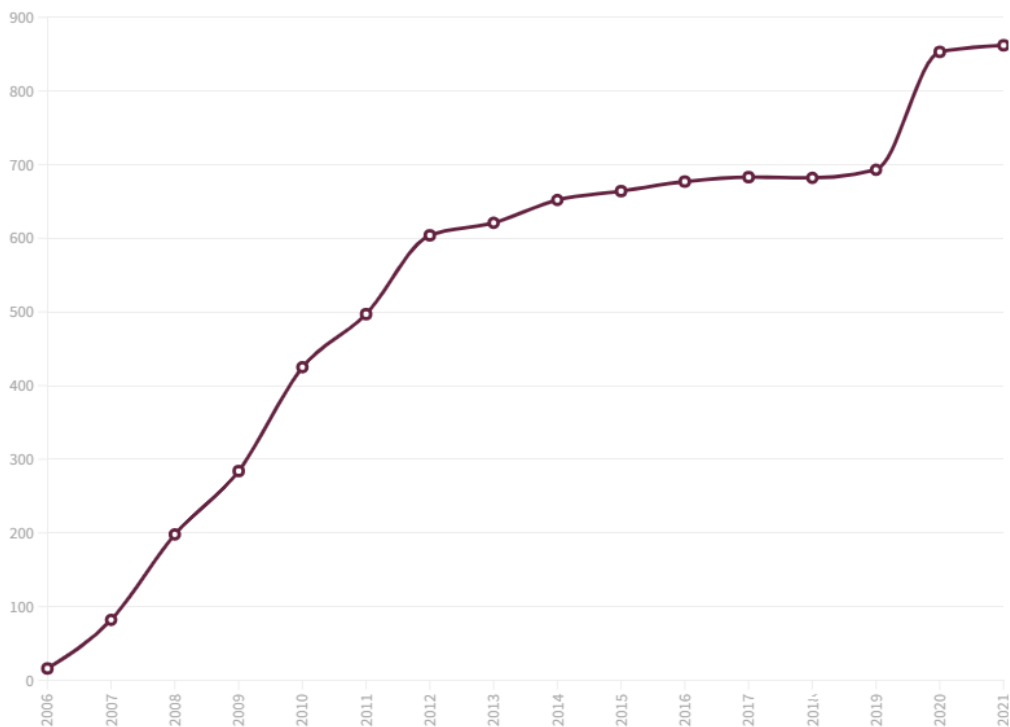
Hoe willen we die doelstelling bereiken?

- We maken van een gevalideerd autocontrolesysteem de norm voor Fevia-leden met meer dan 20 werknemers. Fevia zal voedingsbedrijven en sectoren blijven sensibiliseren rond het belang van voedselveiligheid en hen aanmoedigen om een gevalideerd autocontrolesysteem toe te passen.
- Fevia zal bedrijven ook aanmoedigen om de autocontrolelegidsen toe te passen, een hulpmiddel dat bedrijven helpt te voldoen aan alle voedselveiligheidseisen. Fevia doet dit via verschillende kanalen, zoals de Fevia-werkgroep Food Safety, het Strategisch Comité voedingsbeleid en het KMO-Comité.
- We volgen de evoluties op vlak van voedselveiligheid nauw op de voet en integreren recente evoluties in onze autocontrolelegidsen, zodat de gevalideerde autocontrole ten volle haar relevantie behoudt.
- We maken gevalideerde autocontrole zo toegankelijk mogelijk voor bedrijven. Daarvoor zal Fevia opnieuw in dialoog gaan met het FAVV en organiseren we elk jaar, samen met Certibel, de Belgische groepering van geaccrediteerde certificatie- en inspectie-instellingen, het Nationaal Adviescomité. Daar worden onder andere afspraken gemaakt om de drempel tot gevalideerde autocontrole zo laag mogelijk te houden.

Waar staan we vandaag?

Het FAVV rapporteert in haar jaarlijkse activiteitenverslag het aantal bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem in de verwerkende sector. Dit cijfer gaat breder dan enkel Fevia-leden, en breder dan enkel de voedingsindustrie.

Aantal verwerkende bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem

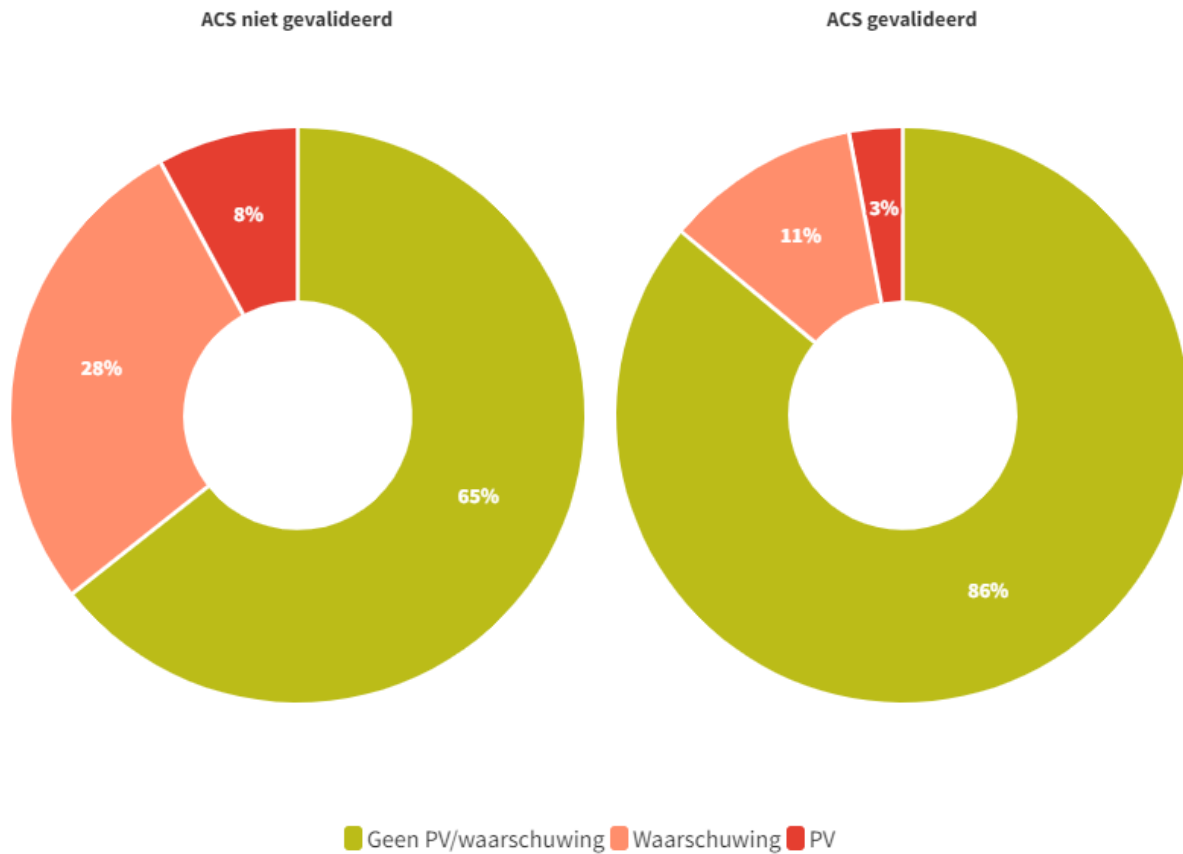


Bron: activiteitenverslagen FAVV

Tussen 2015 en 2019 vond er een stabilisatie plaats van het aantal verwerkende bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem. In 2020 lijkt er een aanzienlijke stijging plaats te vinden van het aantal verwerkende bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem. Die stijging is echter een gevolg van een andere manier van rapportering die het FAVV voortaan toepast: niet langer op basis van de hoofdactiviteit van een voedingsbedrijf, maar door alle activiteiten in rekening te brengen.

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 (ACS) ontvingen 21% minder waarschuwingen of processen-verbaal dan bedrijven zonder een gevalideerd autocontrole systeem.

Resultaten van de inspectiemissies van het FAVV in 2021



Geen PV/Waarschuwing
Waarschuwing
PV

Figuur 1. Vergelijking bedrijven met een niet gevalideerde en een gevalideerde ACS (Activiteitenverslag FAVV 2021)

Vanaf 2021 willen we specifiek kijken naar het aantal Fevia-leden met een gevalideerd autocontrolesysteem. We zullen dit in eerste instantie doen op basis van de cijfers afkomstig uit een jaarlijkse enquête bij de leden van Fevia. Die cijfers, die wellicht onvolledig zullen zijn, zal Fevia handmatig aanvullen met gegevens verkregen via de sectoren en gegevens beschikbaar via het FAVV Foodweb, om een zo volledig mogelijk beeld te bekomen.

Het cijfer voor 2021 zal dienen als een startcijfer om in de komende jaren de evolutie van het aantal leden met een gevalideerd autocontrolesysteem te volgen.

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 de sectorfederaties revisies uit en voegt Fevia verschillende generieke modules toe.
- Recent stelden we het generieke autocontrolelegidsdeel “Beheersing van omgevingspathogenen in de voedingsindustrie” op in samenwerking met de Universiteit Gent. Voedingsbedrijven kunnen hiermee aan de slag om omgevingspathogenen op te sporen en te verwijderen binnen hun productiesite.
- Samen met Flanders’ Food en andere partners voeren we het Q-DNA project uit. In dit kader wordt ingezet op een proactieve beheersing van de voedselveiligheid door in te zetten op 2 complementaire pijlers, namelijk technologie en arbeidsorganisatie. 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.
- Voedingsbedrijven nemen deel aan vormingsessies 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.
- 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.
- We werkten verder aan het generieke autocontrolelegidsdeel “beheersing van omgevingspathogenen in de voedingsindustrie”. Fevia hoopt dit nog te publiceren voor het einde van 2022 waarna Fevia de sectoren en bedrijven zal bijstaan in de implementatie ervan (o.a. via het organiseren van een infosessie en opleidingen).
- We evalueren de nood aan bijkomende generieke modules binnen de werkgroep Food Safety en in samenspraak met het FAVV. Zo evalueren we momenteel de meerwaarde van een module rond ‘water’ en ‘voedselveiligheidscultuur’.
- 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. o.a. deelname van Fevia aan Kanaal-Z reportage ([Z-Food: Innovatieproject Q-DNA moet voedselveiligheid verbeteren 07/04/22](#)),
- De Fevia nieuwsbrief van juni 2022 en het Fevia KMO-event (18 mei 2022) waren gewijd aan voedselveiligheid.