

Veilige voedingsproductie garanderen

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”.

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. Inrichting slaat onder meer op lokalen en machines in een voedselverwerkend bedrijf.

Hoe willen we die doelstelling bereiken?

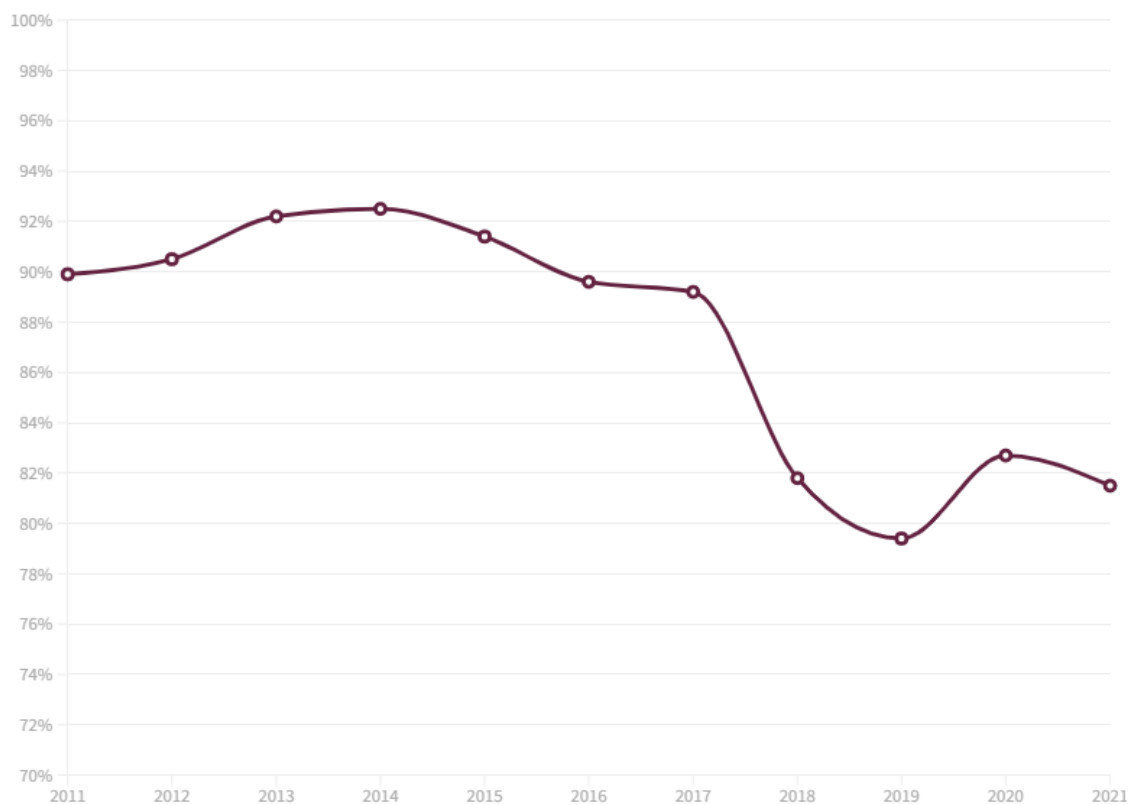
- Fevia informeert en sensibiliseert bedrijven en sectoren over relevante zaken, zoals de regelgeving en de richtlijnen van het FAVV, alsook over de meer gedetailleerde controleresultaten die Fevia jaarlijks opvraagt bij het FAVV. Fevia doet dit via verschillende kanalen: de Fevia-werkgroep Food Safety, de Fevia nieuwsbrief, het Nationaal Adviescomité Fevia-Certibel, ...
- We zetten in op een aanpak die meer gericht is op preventie:
 - We actualiseren de autocontrolegidsen. Die stellen bedrijven in staat om te voldoen aan alle eisen van de voedselwetgeving rond hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole. Concreet voeren sectorfederaties daartoe revisies uit en voegt Fevia verschillende generieke modules (m.b.t. technologische hulpstoffen, materialen in contact, omgevingspathogenen) toe.
 - 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 met betrekking tot dit topic. Fevia gaat ook na welke noden er zijn bij de leden en gaat in dialoog met Alimento over de inhoud van deze opleidingen.

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.

Conformiteitspercentage tijdens FAVV-controles



Bron: FAVV-activiteitenverslagen

Een belangrijke opmerking is dat het FAVV op bepaalde tijdstippen een nieuwe berekeningswijze invoert. Hierdoor is een vergelijking met voorgaande jaren niet altijd representatief. Dit was het geval voor het jaar 2018, toen de manier van controleren en rapporteren wijzigde.

Verder bleek tijdens de publicatie van de cijfers voor 2020 dat de cijfers die we in de jaren voordien gebruikten, niet helemaal representatief zijn voor onze sector. Het FAVV nam namelijk ook de sectoren

dierenvoeder en gewasbeschermingsmiddelen in rekening. De aangepaste waarden voor de cijfers sinds 2018 werden echter overgemaakt aan Fevia, en zijn weergegeven in bovenstaande grafiek.

Wat doen we concreet als sector?

- In samenwerking met de Universiteit Gent finaliseren we een generiek hoofdstuk voor de autocontrolelegidsen, met name “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 helpen de resultaten te verspreiden en een ondersteuningsaanbod voor voedingsbedrijven op te maken.
- Doordat bedrijven deelnemen aan de opleidingen van Alimento, verbeteren we onze controleresultaten. Alimento biedt 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.

Wat hebben wij gedaan sinds de lancering van de roadmap?

- Fevia heeft de gedetailleerde controleresultaten van 2020 en 2021 opgevraagd bij het FAVV en informeerde de sectoren en bedrijven hierover. Daarnaast stimuleren we de sectoren om hiermee aan de slag te gaan.
- 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 sectoren en bedrijven zal bijstaan in de implementatie ervan (onder andere 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. onder andere deelname van Fevia aan Kanaal-Z reportage ([Z-Food: Innovatieproject Q-DNA moet voedselveiligheid verbeteren 07/04/22](#)),