



© Rita Maas/THE IMAGE BANK

VOEDSELVEILIGHEID, EEN ZAAK VAN **IEDEREEN**

Autocontrole in de Horeca

VOEDSELVEILIGHEID

AUTOCONTROLE

Baby's en ouderen, vrouwen en mannen, armen en rijken, we eten allemaal. Niet alleen de productie van voedsel is van belang, ook hoe het verwerkt wordt, interesseert de consument. Met andere woorden 'voedsel' is een onderwerp dat gevoelig ligt. De bezorgdheid over de kwaliteit en veiligheid ervan is niet totaal onterecht. De consument heeft recht op een kwaliteitsvol, lekker en veilig product. Incidenten als de 'dioxinecrisis', de 'gekke koeienziekte' of de 'varkenspest' geven de consument niet bepaald extra vertrouwen in de voedselketen.

Als horeca-uitbater bent u een belangrijke schakel in de keten van de voedselveiligheid. Hoe overtuigt u de consument van de veiligheid van uw producten? Wat weet u over het Koninklijk Besluit met betrekking tot autocontrole? En bent u daarmee al in regel?

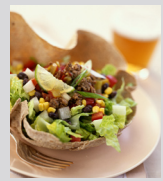
Sinds 12/12/2003 is er een KB van kracht dat waakt over de veiligheid van de voedselketen door in te spelen op 3 belangrijke principes:

1. In alle voedingsbedrijven moeten de **producten van begin tot einde traceerbaar zijn**.
2. Er bestaat een **meldingsplicht** als er producten worden geïdentificeerd die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van mens of dier. In dat geval moet het incident meteen gemeld worden aan het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV).
3. Het opzetten van een **autocontrolesysteem** (ACS) dat toelaat op een systematische manier voedselrisico's op te sporen. Elke Horeca-uitbater is verplicht zo een controlesysteem op te zetten. Dit systeem kan gevalideerd worden door onafhankelijke instellingen.

Indien uw Horecazaak voldoet aan de 3 hogere principes wordt u, na controle, een 'gecertificeerd uitbater' met een betrouwbaar ACS. Beschikt u reeds over dit certificaat?

AUTOCONTROLESYSTEEM: DE WET IN DE PRAKTIJK

De vereisten van de autocontrole staan beschreven en zijn uitgewerkt in de Horeca Gids. Deze gids kan als richtlijn dienen bij het opzetten en invoeren van een voedselveiligheidsysteem.



U krijgt een antwoord op vragen als:

- Wat is een hygiënedoorlichtingsformulier?
- Welke binnenkomende goederen moeten geregistreerd worden?
- Moet ik mijn thermometer iken?
- Mag ik in de keuken nog houten snijplanken gebruiken?
- Moet er een sas zijn tussen de WC en de verbruikszaal?
- Wat is een ongediertebestrijdingsplan?
- Moet ik mijn wasbakken met handbediende kranen vervangen?

Kent u de antwoorden? En hoe vindt u uw weg terug in het kluwen van wetten en regels en welke daarvan zijn precies op uw bedrijf van toepassing?

VOEDSELVEILIGHEID MET EEN GLIMLACH

Het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid heeft de verantwoordelijkheid toe te zien op de veiligheid van voedsel dat consumenten geserveerd krijgen. De verschillende federaties – in dit geval de Horeca Federaties – hebben van hun kant gezorgd voor een gids met een checklijst waarin de geldende richtlijnen van de sector beschreven staan. De Gids laat toe de nieuwe verplichtingen op een vereenvoudigde manier in de praktijk om te zetten zonder toegevingen te doen op het vlak van voedselveiligheid.

Consulteer uw Horeca Federatie voor verdere informatie of surf naar de website www.voedselcontrole.be waarop u zowel de checklijsten als het antwoord op een aantal veelgestelde vragen binnen uw sector terugvindt.

FAVV EN DE BONUS

Horeca-uitbaters die hun ACS laten valideren door een externe onafhankelijke partij, krijgen een certificaat dat het FAVV garandeert dat ze een betrouwbaar systeem hebben. Bedrijven met gevalideerde systemen zijn minder risicovol. Precies om die reden wordt hen een korting (bonus) op hun jaarlijkse heffing toegestaan. Bedrijven die niet gevalideerd zijn, hebben meer kans op incidenten en worden vaker gecontroleerd, wat voor de FAVV een meerkost betekent. Voor hen is er bijgevolg een verhoogde heffing, oftewel een malus.

CERTIFICATIE VAN AUTOCONTROLESYSTEMEN

Hoe bekomt u een certificaat voor uw ACS?

1. Ga na of u conform de eisen van de Gids werkt.
2. Doe aanpassingen of vervolledig uw controlesysteem.
3. Laat een audit uitvoeren door Vinçotte.
4. U ontvangt een certificaat dat u recht geeft op de bonus.
5. Informeer uw klanten over uw goedgekeurd systeem.

DE SMILEY – HET KLANTVRIENDELIJKE LOGO

Buiten de FAVV is er nog een derde partij die er baat bij heeft die Horecazaken te kennen die conform de regels werken en dat is 'uw klant'. Opdat die ook op de hoogte zou zijn van de kwaliteit die een bedrijf levert, werd een speciaal logo ontwikkeld – de Smiley – dat aangeeft wie over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt. Met dit logo op uw deur of menukaart ziet een klant in één oogopslag dat er in uw zaak op een correcte manier met voedsel wordt omgesprongen en hij dus aan het juiste adres is.

Meer weten? Surf dan naar www.voedselcontrole.be.



VINÇOTTE

Dienst Certificatie

Jan Olieslagerslaan 35, B - 1800 Vilvoorde

T: +32 (0)2 674 58 34 • F: +32 (0)2 674 59 62

autocontrole@vincotte.be • www.voedselcontrole.be

VOEDSELVEILIGHEID INFORMATIE

UW CONTACTGEGEVENS:

Naam:

Voornaam:

Straat:

Postcode: Gemeente:

Tel: Fax:

E-mail:

Ik ben geïnteresseerd in:

- Horeca
- Detailhandel
- Slagerij
- Frituur
- Keukens
- Andere

VINÇOTTE

Dienst Certificatie

Jan Olieslagerslaan 35, B - 1800 Vilvoorde

T: +32 (0)2 674 58 34 • F: +32 (0)2 674 59 62
autocontrole@vincotte.be • www.voedselcontrole.be