

Een op de vijf horecazaken krijgt een onvoldoende voor hygiëne. Het Voedselagentschap maakt er in samenwerking met de federaties een prioriteit van. Goede leerlingen krijgen een 'smiley'.

VAN ONZE REDACTEUR  
**TOM YSEBAERT**

**BRUSSEL** | De voedingsindustrie legt goede resultaten voor maar in de horeca kan de hygiëne en voedselveiligheid nog beter. Dat is een van de bevindingen uit het jaarverslag 2007 van het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), beter bekend als het Voedselagentschap.

Er werden vorig jaar 9.454 inspecties uitgevoerd naar de inrichting en de hygiëne. In 21,7 procent daarvan kwam er een onvoldoende uit de bus. Bijna zes op de tien scoorden goed maar met opmerkingen. Er werden 3.359 waarschuwingen uitgedeeld en 466 pv's opgesteld. Inbreuken op het rookverbod leverden 108 pv's op. Het systeem van zelfcontrole was in bijna de helft van de gevallen (44,3 procent) ondermaats.

De FAVV-controleurs stelden overtredingen vast op voornamelijk zes punten. Zo ontbreekt vaak een medisch attest dat een personeelslid toestaat voeding te behandelen. Voor reiniging en ontsmetten is er geen planning. Zelfbereide producten worden niet correct bewaard: het recipiënt is niet zuiver of er ontbreekt een etiket met de datum.

In de toiletten hangt te vaak geen boodschap dat het personeel de handen moet wassen na een sanitaire stop. In elke gekoelde ruimte moet een thermometer hangen en dat blijkt niet steeds het geval. Ten slotte laat het afvalbeheer te wensen over. 'Het is niet zo dat de klant onmiddellijk gevaar loopt in deze etablissementen', nuanceert Pascal Houbaert van het FAVV. 'Wel is het risico dat er iets verkeerd gaat, hier groter.'

Topman Gilbert Houins zei gisteren dat de horeca een prioriteit wordt voor het agentschap de komende jaren. 'We zullen dat doen in samenwerking met de vakfederaties. Test-Aankoop zal het appreciëren. De horeca staat dicht bij de consument.'



De Auberge du Pêcheur behaalde als een van de eersten een 'smiley'. Axel Colonna-Cesari: 'Zelfcontrole kost geld, maar het brengt ook op.' © wvv

Het FAVV wil niet alleen controleren en bestraffen maar ook belonen. Daarom heeft het een smiley-label in het leven geroepen. Restaurants die het keurig doen inzake voedselveiligheid en een gecertificeerd systeem van zelfcontrole toepassen, mogen de sticker op de deur kleven. Later

wordt deze smiley naar andere sectoren uitgebreid. Nieuwe voorlichtingscellen zullen de horecazaken helpen in orde te zijn. Er zijn al een twintigtal smileys uitgereikt, onder meer aan ketens als Sodexho en Quick. De namen zullen eerlang op de website van het FAVV staan. In de herfst loopt

er een grote campagne om het label bekender te maken.

Het restaurant Auberge du Pêcheur uit Sint-Martens-Latem haalde als een van de eerste zo'n smiley binnen. 'In het begin was het veel papierwerk,' vertelt chef Axel Colonna-Cesari. 'We moesten van al onze producten een fiche hebben. Gelukkig konden onze leveranciers daarbij helpen. Dan moesten we ons personeel — achttien mensen — extra opleiden rond voedselveiligheid.'

'Het vergt inspanningen, dag na dag. Alles wat binnenkomt, moeten we identificeren. De versheid van de producten en de temperatuur van koelkasten en frituses, het moet allemaal nauwlettend in de gaten gehouden worden. Van een stuk vlees konden we vroeger niet zeggen wanneer het was binnengekomen en tot hoelang het goed was. Nu wel.'

**'Er is geen onmiddellijk gevaar, maar risico wordt groter'**

'Zelfcontrole kost geld. Maar het brengt ook op. In tegenstelling tot wat gedacht wordt, moeten we nu minder weggooien. We produceren bewuster, werken met kleinere porties. Dat is arbeidsintensiever maar onze gewoontes zijn veranderd. We werken niet met meer personeel. Het is alleen opletten dat er geen nonchalance binnensluipt.' Een commerciële troef is de smiley voor Colonna-Cesari nog niet. 'De gewone klant kent het label niet. Wel merken we dat bedrijven die met dergelijke controlesystemen vertrouwd zijn, het naar waarde schatten. Het leverde ons enkele banketten op.'

**ONLINE**  
www.favv.be