nieuws

Campagne rond 'smiley' voor meer hygiëne in horeca

nieuws

Het Voedselagentschap heeft een campagne gelanceerd om de 'smiley' ingang te doen vinden in de horecasector. Het gaat om een kwaliteitslabel dat aangeeft dat bedrijven in de horeca over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikken en bijgevolg voldoen aan de wetgeving inzake voedselveiligheid. Horecazaken kunnen de smiley al sinds 1 januari ophangen, maar bij de voorstelling van het jongste activiteitenverslag van het Voedselagentschap bleek dat nog te veel horecazaken worstelen met de hygiëne in hun zaak.

12 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Het Voedselagentschap heeft een campagne gelanceerd om de 'smiley' ingang te doen vinden in de horecasector. Het gaat om een kwaliteitslabel dat aangeeft dat bedrijven in de horeca over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikken en bijgevolg voldoen aan de wetgeving inzake voedselveiligheid. Sinds 1 januari kunnen horecazaken de 'smiley' reeds ophangen, maar bij de voorstelling van het jongste activiteitenverslag van het Voedselagentschap bleek dat nog te veel horecazaken worstelen met de hygiëne in hun zaak.

De 'smiley' is een groen en gestileerd lachend gezichtje met een opgestoken duim. Het label blijft drie jaar geldig. Er is echter geen verplichting om de sticker effectief te plaatsen of op te hangen. Dankzij het kwaliteitslabel kan elke consument voortaan in één oogopslag herkennen of een hotel, restaurant, frituur, bakker of gelijk welk bedrijfsrestaurant de regels met betrekking tot de voedselveiligheid respecteert.

"Door de nieuwe regels inzake traceerbaarheid, meldingsplicht en autocontrole zal de aandacht niet enkel meer uitgaan naar het materiaal en de infrastructuur, maar ook naar wat men er doet. Autocontrole is dus geen foto tonen van een proper etablissement maar eerder een goed scenario schrijven voor een film die nog netter is", zo verklaart Jan De Haes van de vzw Federatie Ho.Re.Ca Vlaanderen.

Horecazaken die een smiley willen verkrijgen dienen zich eerst de horecagids aan te schaffen, die werd opgesteld door de sector zelf en goedgekeurd door het Voedselagentschap. Op basis van die gids kunnen zij hun eigen autocontrolesysteem uitwerken. Na een positief rapport van een instelling die erkend wordt door het Voedselagentschap ontvangen zij dan een smiley en worden ze opgenomen in een databank.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada