nieuws

Helft horecazaken gebuisd voor inrichting en hygiëne

nieuws

lets meer dan de helft (50,8 procent) van de geïnspecteerde Belgische cafés en restaurants is niet in orde met de regelgeving op het vlak van inrichting en hygiëne. Dat is dinsdag gebleken uit het jaarverslag 2008 van het Voedselagenstschap. Dat voerde vorig jaar 5.583 inspecties uit naar de infrastructuur, inrichting en hygiëne in de klassieke horeca.

7 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
voedselveiligheid
consument

lets meer dan de helft (50,8 procent) van de geïnspecteerde Belgische cafés en restaurants is niet in orde met de regelgeving op het vlak van inrichting en hygiëne. Dat is dinsdag gebleken uit het jaarverslag 2008 van het Voedselagenstschap. Dat voerde vorig jaar 5.583 inspecties uit naar de infrastructuur, inrichting en hygiëne in de klassieke horeca.

Zo'n 50,8 procent van de gecontroleerde zaken bleek niet in orde te zijn. Slechts 8,5 procent van de controles leverden een onverdeeld gunstig resultaat op. Voor de overige zaken (40,7 procent) was het resultaat van de inspectie 'gunstig met opmerkingen'.

In totaal werden door het Voedselagentschap 13.346 controles uitgevoerd bij 12.876 verschillende horecazaken, grootkeukens, en klein- en groothandelszaken. Daarbij werd ook gekeken naar onder meer de autocontrole, de meldingsplicht, de traceerbaarheid van de gebruikte goederen en de naleving van het rookverbod.

Uit die inspecties kwam naar voren dat zo'n 72,6 procent van de horecazaken geen toereikende autocontrole heeft. Een op de vijf zaken (19,8 procent) bleek dan weer niet in orde met de traceerbaarheid van de gehanteerde producten. Een op de tien

horecazaken was bovendien in overtreding met het rookverbod, wat wel een lichte verbetering is tegenover 2007.
Tijdens al deze inspecties in de horeca werden afgelopen jaar in totaal 2.632 waarschuwingen gegeven door het Voedselagentschap. Er werden ook 633 pv's opgesteld. Bovendien werden ook 460 pv's opgesteld na inspecties in de groot- en kleinhandel. Zo'n 40 procent van de kleinhandelaars bleek niet in orde te zijn met de voorschriften voor infrastructuur en hygiëne. Bij de groothandelaars was dat 24 procent.
Gil Houins, gedelegeerd bestuurder van het FAVV, benadrukte dinsdag dat er de komende jaren extra aandacht besteed wordt aan het gebrek aan hygiëne of autocontrole. Momenteel zijn er al enkele initiatieven opgezet om het personeel in de horeca daarvoor op te leiden. De FAVV-smiley, die kan verkregen worden door horecazaken en grootkeukens, moet de sector er eveneens toe aanzetten zichzelf beter te controleren. Zo'n tachtig etablissementen beschikken momenteel over zo'n smiley, die een kwaliteitsgarantie voor de autocontrole inhoudt.
Het jaarverslag van het Voedselagentschap geeft verder nog een overzicht van de dierziektes in België en de bijbehorende kosten, de inspectie van het diervoerder, de controles op producten, enzovoort. Ook de rol van het agentschap bij de uitvoer wordt onder de aandacht gebracht. Daaruit blijkt dat er achttien akkoorden werden afgesloten met dertien landen. Het gaat onder meer om een protocol dat eind mei 2009 ondertekend werd omtrent de uitvoer van varkensvlees naar China.
Meer informatie: Activiteitenverslag 2008

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