

Status veiligheid telkens beter

FAVV houdt met barometer vinger aan de pols bij voedselveiligheid

Het Belgische voedselagentschap FAVV meet via de voedselveiligheidsbarometer systematisch 30 indicatoren. Behalve inzicht in de status van de voedselveiligheid verkrijgt de toezichthouder daarmee een indicatie van de effectiviteit van het gevoerde beleid. De voedselveiligheid als geheel gaat telkens vooruit, al komen bij sommige indicatoren forse schommelingen voor.

De overheid, de producenten en verwerkers van levensmiddelen en het wetenschappelijk onderzoek hebben, mede naar aanleiding van de publicatie van de General Food Law (Regulation EC 178/2002), zich de afgelopen tien jaar sterk ingespannen om de voedselveiligheid te garanderen. Toch lijkt het, op basis van rapporten over voedselvergiftigingen of meldingen van non-conformiteiten, alsof er weinig vooruitgang is geboekt in de beheersing van de voedselveiligheid. Een objectief

meetinstrument ontbrak. Vandaar dat zowel de gedelegeerd bestuurder van het FAVV als het Raadgevend Comité van het FAVV (vertegenwoordiging van sectoren en consumentenorganisaties) behoefte had aan een instrument waarmee de ontwikkeling van de veiligheid van de voedselketen in België kan worden gevolgd.

Voedselveiligheidsbarometer

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV ontwikkelde in 2010 de voedselveiligheidsbarometer. Dit is een uniek instrument voor het meten en opvolgen van de globale voedselveiligheid binnen België.

De barometer is een primeur voor Europa. De voedselveiligheidsbarometer wordt elk jaar publiek gemaakt in het activiteitenverslag van het FAVV. Ook is deze te raadplegen op www.favv-afscab.be/wetenschappelijkcomite/barometer. Daar zijn ook twee

‘De barometer bestaat uit een korf van 30 voedselveiligheidsindicatoren’

andere barometers te vinden die op advies van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (Advies Sci Com 28-2010) werden ontwikkeld: die voor diergezondheid en plantengezondheid (fytosanitaire situatie).

Concept meten

De voedselveiligheidsbarometer beperkt zich tot de chemische, fysische en microbiologische gevaren in de voeding, kortom die aspecten die vallen onder de controle van het FAVV. Verder wordt de voedselveiligheid vooral gemeten via de aanwezigheid van gevaren in de voedselketen (de blootstelling dus) en de aanwezigheid van

systemen om de microbiologische en chemische gevaren te beheersen. Met dit concept wordt dus ook het effect gemeten van de preventieve aanpak en controlemaatregelen om de voedselveiligheid te garanderen. De focus ligt dus niet alleen op het niveau van het effect op de volksgezondheid. Op die manier is er een directere en meetbare relatie met het gevoerde voedselveiligheidsbeleid.

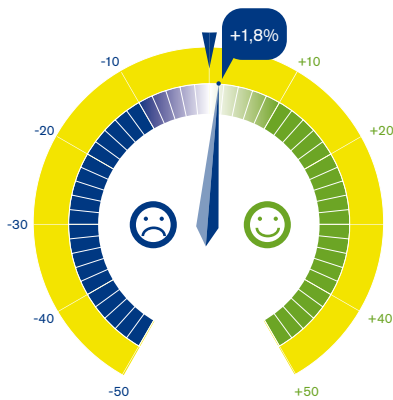
De voedselveiligheidsbarometer meet de status van de voedselveiligheid in een bepaald jaar en vergelijkt deze met het voorgaande jaar. De gebruikte gegevens zijn hoofdzakelijk afkomstig van de controleactiviteiten van het FAVV. Zo werden er vorig jaar 171.522 inspecties uitgevoerd verdeeld over 50.149 missies bij 41.121 producenten en verwerkers van levensmiddelen (op een totaal van 142.598 geregistreerde bedrijven). De planmatige en op risicogebaseerde controle van de veiligheid van de voedselketen is een activiteit die het FAVV de laatste jaren sterk heeft ontwikkeld. De resultaten daarvan worden op systematische wijze bijgehouden in databanken.

Indicatoren

De voedselveiligheidsbarometer bestaat uit een korf van 30 voedselveiligheidsindicatoren (VVI's; zie tabel) die de volledige voedselketen omvatten van toeleveranciers tot consument. Zowel controles op producten (op aanwezigheid van chemische en biolo-

THEMA: METEN = WETEN

VOEDSELVEILIGHEIDSBAROMETER
2010 | 2011



Figuur 1. In 2011 is de status van de voedselveiligheid met 1,8% gestegen ten opzichte van 2010.

gische gevaren) als controles op processen (inspecties en audits) zijn opgenomen in de korf. Ook de preventieve aanpak (autocontrole, meldplicht, traceerbaarheid) en de gezondheidstoestand van de mens (gerapporteerde voedselvergiftigingen) maken deel uit van de barometer.

Wegingsfactoren

Bij het opstellen en selecteren van de indicatoren voor de korf werd duidelijk dat voedselveiligheid een moeilijk te definiëren (en dus te meten) begrip is. De inschatting van het relatief belang van individuele indicatoren (gevaren of controlemaatregelen) in de barometer is afhankelijk van het individu en zijn functie en ervaring en de sector of discipline waarin hij werkzaam is. Daarom werd besloten de indicatoren te laten wegen door verschillende belanghebbende personen en experts van de voedselketen. Zij werden uitgenodigd om volgens de methode van Las Vegas 20 fiches te verdelen over de 30 indicatoren.

Hieruit bleek dat indicatoren die te maken hebben met inspecties in de voedselketen een hoger gewicht toegekend kregen dan indicatoren die verband houden met biologische gevaren bij de start van de voedselketen, bijvoorbeeld *Salmonella* bij vleesvarkens of leghennen.

De voedselveiligheidsbarometer

Voor alle 30 voedselveiligheidsindicatoren werden gegevens verzameld vanaf 2007 en werd het procentueel verschil tussen de resultaten van twee opeenvolgende jaren berekend. Rekening houdend met het relatief belang van elke indicator, geeft het gemiddelde van deze procentuele verschillen de barometerwaarde weer.

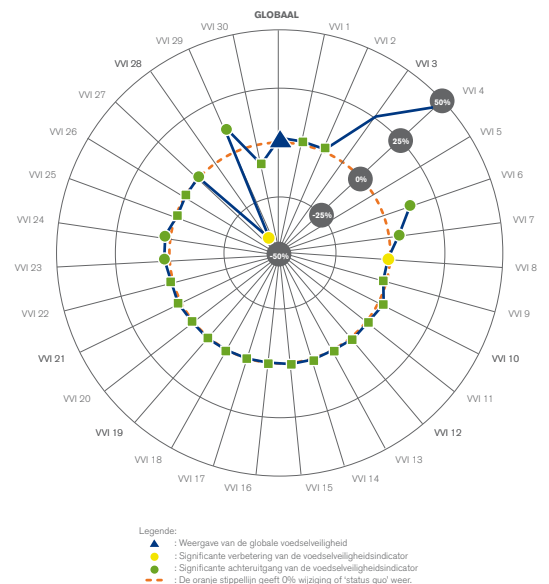
De barometer geeft aan dat de voedselveiligheid er in België op vooruitgaat: +0,1% tussen 2007 en 2008, +11,3% tussen 2008 en 2009, +3,7% tussen 2009 en 2010 en +1,8% tussen 2010 en 2011 (zie figuur 1). Uit de visuele voorstelling van de barometer kan niet onmiddellijk worden afgelezen hoe hoog de absolute status van de voedselveiligheid is in België. De achterliggende cijfers geven evenwel aan dat een belangrijk aantal indicatoren zeer hoge waarden scoort (meer dan 95% conformiteit). Dit betekent dat de voedselveiligheid in België zich op een hoog niveau bevindt.

Auto-/zelfcontrole

De jaarlijkse stijging van de barometer voor voedselveiligheid is toe te wijzen aan een verhoging van het aantal gevalideerde auto-/zelfcontrolesystemen bij bedrijfsvoerders in de primaire productiesector (landbouw; VVI3) en in de verwerkende sector (de voedingsindustrie; VVI4). Autocontrole en de validatie ervan op basis van audits (uitgevoerd door daartoe erkende certificatie-instellingen of het FAVV zelf) conform een door het FAVV goedgekeurde autocontrolegids is een systeem dat in België werd uitgewerkt en vastgelegd in een Koninklijk Besluit van 14 november 2003.

Bedrijven die beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem krijgen een korting op aan het agentschap te betalen heffingen en worden minder frequent geïnspecteerd. Uit de indicatoren die daarop betrekking hebben, blijkt dat het systeem steeds meer ingang vindt, zeker in de primaire sector, maar ook in de levensmiddelenbedrijven in het algemeen. Een preventieve aanpak via kwaliteitssystemen is een basis voor het garanderen van de

VISUELE VOORSTELLING VAN
DE VOEDSELVEILIGHEIDSBAROMETER 2011



OVERZICHT VOEDSELVEILIGHEIDSIINDICATOREN (VVI) EN HUN WEGINGSFACTOR

VVI1	MELDINGEN	1,16
VVI2	ACS TOEFLERANCIERS PRIMAIRE PRODUCTIE	0,90
VVI3	ACS PRIMAIRE PRODUCTIE	0,71
VVI4	ACS TRANSFORMATIE	1,16
VVI5	ACS GROOTKEUKENS	0,79
VVI6	INSPECTIES AUTOCONTROLE	2,06
VVI7	INSPECTIES HYGIËNE	1,88
VVI8	INSPECTIES TRACEERBAARHEID	1,65
VVI9	PESTICIDEN BELGISCHE PRODUCTIE	0,98
VVI10	ACRYLAMIDE	0,41
VVI11	LOOD EN CADMIUM IN GROENTEN EN FRUIT	0,75
VVI12	AFLATOXINE EN DON	0,90
VVI13	NIET-TOEGESTANE STOFFEN EN DIERGENEESMIDDELEN	1,50
VVI14	SULFIET IN GEHAKT	0,38
VVI15	DIOXINES EN DL PCB'S ZUIVEL EN EIEN	0,98
VVI16	KWIK IN VIS, SCHAAL- EN WEEKDIEREN	0,53
VVI17	PESTICIDEN INGEVOERDE PRODUCTEN	1,39
VVI18	VERBODEN KLEURSTOFFEN	0,53
VVI19	DIERLIJKE PRODUCTEN INVOER	1,73
VVI20	DIOXINES EN DL PCB'S DIERVOEDER	0,94
VVI21	CONTACTMATERIALEN	0,64
VVI22	SALMONELLA SP. BIJ VLEESVARKENS	0,49
VVI23	SALMONELLA SP. BIJ LEGHENNEN	0,49
VVI24	SALMONELLA SP. GEVOGELTE EN VARKENS	0,98
VVI25	E. COLI IN KARKASSEN EN VERSNEDEN VLEES	0,68
VVI26	E. COLI IN LEVENSMIDDELEN	0,71
VVI27	L. MONOCYTOGENES IN LEVENSMIDDELEN	0,90
VVI28	COLLECTIEVE VOEDSELTOXI-INFECTIES (VTI)	1,46
VVI29	SALMONELLOSE	1,28
VVI30	LISTERIOSE	1,09

voedselveiligheid en heeft dus een aandeel in de voedselveiligheidsbarometer. Aangezien het systeem van autocontrole recent is opgesteld, was de te verwezenlijken groei in deze indicatoren aanvankelijk groot met relatief grote impact op de barometer. Door de bredere implementatie van het autocontrolesysteem gedurende de afgelopen jaren zal de marge voor verbetering (de toename van het aantal nieuwe bedrijven die nog in het systeem stappen of kunnen stappen) kleiner worden.

Productcontroles

Voor wat de controles van producten betreft (VVI 9 – VVI 27), werd net zoals voorgaande jaren in 2011 voor het merendeel van de indicatoren een conformiteit boven 95% waargenomen.

De marge voor verbetering is hier dus klein. Bij dit type indicatoren worden geringe schommelingen in conformiteit opgemerkt.

In 2010 en 2011 was er een opvallende toename van het aantal personen getroffen door een collectieve voedseltoxi-infectie (VVI 28) in vergelijking met voorgaande jaren. In 2010 werd deze toename vooral veroorzaakt door een piek van norovirus-infecties en mogelijks deels door een betere alertheid en rapportering van voedseltoxi-infecties in het algemeen. Bij norovirus-uitbraken zijn meestal een groot aantal personen betrokken, dit in tegenstelling tot uitbraken van *Salmonella* of *Listeria*. Het aantal gerapporteerde humane gevallen van salmonellose nam daarentegen af (VVI 29).

In 2011 was er ten opzichte van 2010 een toename van het aantal gerapporteerde humane gevallen van *Listeria monocytogenes* (VVI 30). Een incident met *Listeria* in kaas en een tweede incident, vermoedelijk afkomstig van paté, waren hiervan de oorzaak.

Dieren- en plantengezondheid

Naast de voedselveiligheidsbarometer werden in 2011 tevens een barometer voor de diergezondheid (Advies Sci Com 09-2011) en een barometer voor de plantenge-

Informatie en adviezen

- [Meer informatie over het concept van de barometers en het meten van de veiligheid van de voedselketen: \[www.favv.be\]\(#\) bij Barometers of bij Wetenschappelijk comité > adviezen](#)
- [Measuring Food Safety and comparing self checking systems \(PDF\): presentatie gegeven ter gelegenheid van het Internationaal symposium 'Measuring Food Safety and comparing self checking systems' \(17/11/2010\).](#)
- [Measuring the safety of the food chain in Belgium: development of a barometer: publicatie Baert K., Van Huffel X., Wilmart O., Jacxsens L., Berkvens D., Diricks H., Huyghebaert A., Uyttendaele M., Food Research International, May 2011, 44:4, 940-950.](#)
- [Measuring the perceived pressure and stakeholders' response that may impact the status of the safety of the food chain in Belgium: publicatie Baert K., Van Huffel X., Jacxsens L., Berkvens D., Diricks H., Huyghebaert A., Uyttendaele M., Food Research International, August 2012, 48:1, 257-264.](#)
- [Eurobarometer \(PDF\)](#)

zondheid (fytosanitaire status; Advies Sci Com 10-2011) ontwikkeld. Omdat deze drie domeinen onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, maar toch een verschillende doelgroep aanspreken en benadering vereisen, werd ervoor gekozen om voor elk een aparte barometer te ontwerpen. Ook hier werden op dezelfde manier als bij de voedselveiligheidsbarometer indicatoren gedefinieerd (telkens 13).

Communicatie

Bij elk van de barometers heeft iedere indicator zijn mogelijkheden en beperkingen. Het geheel van indicatoren heeft een signaalfunctie voor de veiligheid van de voedselketen. Daarmee zijn deze complementair aan de andere rapporten, publicaties en adviezen van het FAVV, in bijzonder het Wetenschappelijk Comité.

In veel gevallen betreft het bij de indicatoren alleen een indicatie van prevalentie of status van conformiteit en implementatie van controlemaatregelen. Ad hoc worden de resultaten over de aanwezigheid van

biologische of chemische gevaren of non conformiteiten vastgesteld tijdens controles van het FAVV; opgenomen in risicobeoordelingen om de impact op de volksgezondheid of gezondheid dier of plant te beoordelen. Dit gebeurt door de bevoegde diensten van het FAVV, via adviezen van het Wetenschappelijk Comité of via projecten bij onderzoeksinstituten.

Trendanalyses

De resultaten van de barometers dienen met de nodige voorzichtigheid te worden geïnterpreteerd aangezien jaarlijkse schommelingen diverse oorzaken kunnen hebben. Op langere termijn lijken de barometer en de verzamelde gegevens voor de individuele indicatoren vooral geschikt om een basislijn op te stellen en trendanalyse uit te voeren. In de toekomst zal dit concept van het meten van de voedselveiligheid verder beoordeeld worden. Zowel wat betreft de keuze van de indicatoren, als de lessen die eruit te trekken zijn qua impact van beleid of invloed van mogelijke andere factoren die de veiligheid van de voedselketen beïnvloeden.

VOOR MEER INFORMATIE
OVER DIT ONDERWERP



- MIEKE UYTTENDAELE, WENDIE CLAEYS, PIETER DEPOORTER, OLIVIER WILMART, HERMAN DIRICKS EN XAVIER VAN HUFFEL ▪

Prof. dr. ir. M. Uyttendaele^{1,2}, dr. ir. W. Claeys³, dr. P. Depoorter³, ir. O. Wilmart³, ir. H. Diricks⁴ en Dr X. Van Huffel³

¹ Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit, Universiteit Gent, 0032-92646178, Mieke.Uyttendaele@UGent.be

² Wetenschappelijk Comité, FAVV

³ Directie Risicobeoordeling, FAVV

⁴ Directie-generaal Controlebeleid, FAVV