



voedsel en waren autoriteit

# Voedselveiligheidsinspecties (Doelgericht Handhaven) en "Hard waar het Moet" 2008

Factsheet

Voedsel en Waren Autoriteit  
Afdeling Signalering & Ontwikkeling  
Regio Zuid

(Deel)projectnummers: ZD081121 en ZD081111  
Thema : Veilig eten en drinken

Voedsel en Waren Autoriteit  
Warenklachtenlijn VWA: (0800) 0488  
E-mail: [info@vwa.nl](mailto:info@vwa.nl)  
Internet: [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl)

## 1. Inleiding

In ambachtelijke sector, detailhandel, horeca en zorginstellingen is het verplicht om te werken volgens een voedselveiligheidssysteem dat op HACCP is gebaseerd. Bedrijven kunnen hieraan invulling geven door volgens een eigen voedselveiligheidsplan of hygiëncode te werken. Beide projecten richten zich met name op een effectieve en efficiënte handhaving van art. 4 en 5 van de Verordening (EG) 852/2004.

In deze factsheet worden de resultaten vermeld van het toezicht in de horeca, ambachtelijke bedrijven, instellingen, markten en evenementen. Tevens zijn de resultaten opgenomen van de acties bij de notoire overtreders.

Niet opgenomen in deze factsheet zijn resultaten over formulebedrijven en ziekenhuizen.

Bij het lezen van deze factsheet moet rekening gehouden worden met tussentijdse versoepeling van het interventie beleid bij geringe overtredingen als gevolg van "Handhaven met Verstand en Gevoel". Bij het verwerken van de gegevens zijn de maximaal mogelijke trendvergelijkingen opgenomen.

## 2. Doel van de projecten

Het doel van het project is toezicht te houden op de naleving, onder andere van artikel 4 en 5 van de verordening (EG) 852/2004, en inzicht te verkrijgen in de mate van naleving. De genoemde artikelen richten zich onder andere op basisvoorwaarden van hygiëne en veilige bereiding.

Doel van de harde aanpak bij notoire overtreders is om bij deze bedrijven de naleving van de regels of te verbeteren of, indien geen verbetering plaatsvindt, definitief te sluiten.

## 3. Werkwijze

### 3.1. Algemene inspectie (Doelgericht handhaven)

Het toezicht wordt vormgegeven door controles bij de bedrijven uit te voeren. De controle onderwerpen zijn basisvoorwaarden (inrichting, bouwkundige zaken, ongedierte, persoonlijke hygiëne) en veilig produceren (verschillende processen als bereiding, opslag en verkoop).

Tijdens deze controles wordt nagegaan of de voor de voedselveiligheid relevante aspecten bij verschillende onderdelen van het productie- en verkoopproces worden beheerst. Hierbij wordt onder andere er op gelet of de procedures uit de hygiëncode (= branchecode ter implementatie van de regelgeving) correct worden toegepast. Bij het niet correct toepassen of niet beheersen van de procedures wordt, afhankelijk van de ernst van de overtreding, een maatregel genomen. Bij een eerste overtreding wordt over het algemeen een waarschuwing gegeven. Bij structurele of ernstige overtredingen wordt opgetreden met een boeterapport. Geringe overtreding, zoals administratieve afwijkingen, worden afgedaan met een opmerking.

Als tijdens de inspecties geen overtredingen zijn geconstateerd, kunnen ter verificatie van het productie- en verkoopproces verschillende levensmiddelen worden bemonsterd. In de hygiëncodes zijn microbiologische richtwaardes opgenomen waaraan de monsters moeten voldoen. Wanneer monsters niet aan deze normen voldoen, wordt gesteld dat de procedures uit het voedselveiligheidsplan onvoldoende zijn toegepast. Hiertegen wordt een maatregel genomen in de vorm van een waarschuwing en bij herhaling beboet.

De inspecties worden uitgevoerd op basis van het protocol Doelgericht Handhaven, bijbehorende inspectielijsten en geldende kwaliteitsprocedures.

### 3.2. Hard waar het moet.

Op basis van objectieve criteria worden bedrijven geselecteerd voor een zogeheten stappenplan. Conform dit stappenplan moeten de bedrijven verbeteringen aanbrengen. Criteria die opgebouwd zijn uit een aantal maatregelen op onderwerpen behorend tot de basisvoorwaarden. Na de selectie wordt een tweede controle uitgevoerd om zeker te zijn dat bij deze bedrijven 'terecht' deze aanpak wordt ingezet. Tot slot vindt ter verificatie een nul-meting plaats (inspectie) om te bepalen of het bedrijf daadwerkelijk voor deze aanpak in aanmerking komt.

Vervolgens worden de geselecteerde bedrijven bezocht volgens een vastgestelde 'marsroute'. In deze route zijn diverse inspectiemomenten en bijbehorende interventie-instrumenten opgenomen. In deze aanpak blijft de interventie niet beperkt tot het opmaken van een boeterapport, maar is tevens het voornemen tot sluiting geïntroduceerd.

#### 4. Resultaten

##### 4.1. Doelgericht handhaven.

##### 4.1.1. Realisatie aantallen en percentages inspecties

In tabel 2 zijn per branche het aantal inspectielocaties weergegeven (met uitzondering van formulebedrijven).

Tabel 2.

Overzicht van het aantal inspectielocaties in NL, het aantal (%) inspecties en herinspecties uitgevoerd bij de verschillende branches.

Branche	Totaal aantal inspectielocaties	Aantal inspecties uitgevoerd (% van het totaal aantal locaties in genoemde categorie)	Aantal herinspecties (% van het aantal inspecties)
AGF	1.660	751 (45%)	79 (11%)
ambulant	21.590	3.526 (16%)	135 (4%)
Bakkerij	4.007	2.136 (53%)	380 (18%)
Instellingen	5.516	1.130 (20%)	74 (7%)
Kleinschalige bedrijven <sup>1</sup>	23.314	5.407 (23%)	556 (10%)
Poelier	334	128 (38%)	14 (11%)
Restaurants en catering	24.656	13.693 (56%)	2.711 (20%)
Slagerij	2.270	1.362 (60%)	174 (13%)
Supermarkten <sup>2</sup>	1.033	1.042 (101%)	133 (13%)
Vis	1.240	482 (39%)	46 (10%)
Ijsbereiding	630	271 (43%)	26 (10%)
Zuiveldetailhandel	3.576	865 (24%)	92 (11%)
Eindtotaal	89.826	30.793 (34%)	4.420 (14%)

<sup>1</sup> Kleinschalige bedrijven zijn kantines, cafetaria, coffeeshops, automatiek, e.d.

<sup>2</sup> Dit betreft de kleine detailhandel die niet tot de formulebedrijven behoren.

#### 4.1.2. Maatregelen

Tabel 3.  
Aantal/percentage inspectiemaatregelen tov het aantal inspecties

Branche	Aantal inspecties uitgevoerd (N)	aantal mtr (N)	% mtr	% BR <sup>3</sup>	% SW <sup>3</sup>
AGF	751	67	8,9%	0,5%	8,4%
Ambulant	3.526	230	6,5%	1,5%	5,0%
Bakkerij	2.136	367	17,2%	3,7%	13,5%
Instellingen	1.130	79	7,0%	0,2%	6,8%
Kleinschalige bedrijven	5.407	606	11,2%	1,5%	9,7%
Poelier	128	17	13,3%	1,6%	11,7%
Restaurants en catering	13.693	2818	20,6%	4,2%	16,4%
Slagerij	1.362	165	12,1%	1,6%	10,5%
Supermarkten	1.042	192	18,4%	6,2%	12,0%
Vis	482	53	11,0%	0,8%	10,2%
Ijsbereiding	271	17	6,3%	0,0%	6,3%
Zuiveldetailhandel	865	96	11,1%	1,6%	9,5%
Totaal	30.793	4.707	15,3%	2,9%	12,4%

3 SW: schriftelijke waarschuwing; BR: boeterapport

#### 4.1.3. Beoordeling inspectiepunten

In tabel 4 is per branche het percentage bedrijven weergegeven die voldeden aan de gecontroleerde inspectiepunten. Hierbij is een vergelijking gemaakt tussen drie opeenvolgende jaren 2006, 2007 en 2008. Groen gearceerd betreft een nalevingpercentage hoger dan of gelijk aan 90 %. Een nalevingpercentage lager dan 90 % is oranje gearceerd. Dit zijn dezelfde criteria, die ook toegepast worden bij de formule aanpak. Voor meer informatie hierover wordt verwezen naar het dossier openbaarmaking gegevens op de website van de VWA ([www.vwa.nl](http://www.vwa.nl))

De verplichte beoordelingspunten (daar waar mogelijk) tijdens een inspectie zijn:

- voorraadbeheersing bij opslag;
- temperatuurbeheersing bij bereiding;
- temperatuurbeheersing bij verkoop;
- reiniging en desinfectie.

Tabel 4: percentage bedrijven per branche die voldoen aan de gecontroleerde inspectiepunten in 2006, 2007 en 2008

	AGF			Bakkerij			Horeca kl			Horeca ber		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
Voorraad bij opslag	94	95	97	92	94	96	89	94	96	84	90	93
Temperatuur bij bereiding	87	90	95	85	89	96	78	88	93	75	84	90
Temperatuur bij verkoop	87	93	95	85	88	94	81	90	93	81	88	93
Reiniging en desinfectie	90	91	92	83	85	85	87	90	92	79	82	84
Inkoop	92	93	78	89	93	96	89	89	87	85	85	81
Temp bij ontvangst	82	86	89	83	86	90	82	88	91	81	86	90
Temperatuur bij opslag	89	93	94	87	88	92	84	89	93	81	86	90
Voorraad bij verkoop	94	96	96	92	94	96	93	96	98	88	93	96
Kruisbesmetting	95	98	96	93	92	92	97	97	98	91	91	91
Ongedierte	97	99	96	90	89	84	95	92	93	91	89	87
Persoonlijke hygiëne	99	100	100	99	99	98	99	100	99	98	99	99
Bouwkunde en inrichting	93	93	96	89	89	87	96	95	95	91	90	89

	IJsbereiding			Poelier			Slagerij			Supermarkt			Vis		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
Voorraad bij opslag	95	95	100	91	93	95	92	95	96	84	88	93	92	96	97
Temperatuur bij bereiding	91	95	99	79	96	92	86	94	94	78	83	95	82	90	95
Temperatuur bij verkoop	94	95	97	79	89	93	87	91	94	77	81	91	87	91	94
Reiniging en desinfectie	96	91	96	86	93	89	88	88	91	80	78	85	90	93	93
Inkoop	90	90	80	100	100	89	92	93	76	83	83	83	95	92	100
Temp bij ontvangst	90	92	95	80	100	86	88	92	93	74	76	88	82	91	88
Temperatuur bij opslag	92	93	96	81	93	92	88	92	95	80	82	90	85	93	94
Voorraad bij verkoop	97	96	100	92	89	92	92	95	95	84	91	92	93	96	97
Kruisbesmetting	100	100	94	88	100	91	94	92	93	86	90	95	98	98	98
Ongedierte	95	93	96	100	94	96	96	96	97	88	82	80	97	96	94
Persoonlijke hygiëne	100	100	99	97	100	93	99	98	98	99	97	99	100	100	98
Bouwkunde en inrichting	96	93	100	96	93	84	90	91	90	93	93	92	94	94	92

	Zorginstelling			Zuivel			Ambulant		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
Voorraad bij opslag	91	97	98	89	93	97	91	88	93
Temp bij bereiding	83	90	94	83	88	95	85	83	90
Temperatuur bij verkoop	79	88	92	82	86	93	85	83	89
Reiniging en desinfectie	92	97	97	88	91	94	97	96	91
Inkoop	96	100	-*	88	80	87	93	83	67
Temp bij ontvangst	90	84	-	79	79	86	84	85	90
Temperatuur bij opslag	84	89	92	84	88	94	86	88	92
Voorraad bij verkoop	96	97	-	90	92	96	91	94	96
Kruisbesmetting	99	99	99	96	96	98	98	99	95
Ongedierte	98	98	99	95	93	95	98	96	85
Persoonlijke hygiëne	99	100	100	99	99	99	99	99	100
Bouwkunde en inrichting	97	98	98	97	95	96	98	98	98
Temp in gehele proces	-	-	-	-	-	-	90	91	91
Beheersing voedselveiligheid	-	-	-	-	-	-	93	94	93

Groen = naleving  $\geq$  90 %

Oranje = naleving &lt; 90 %

\* niet geïnspecteerde onderwerpen in de betreffende branche

#### 4.1.4. Richtwaarden

Indien tijdens de inspectie waarbij de processen van de voedselbereiding worden beoordeeld geen tekortkomingen worden geconstateerd, wordt gestart met onderzoek op richtwaarden.

In tabel 5 zijn per hygiëncode de onderzoeksresultaten op richtwaarden weergegeven over een periode van 3 jaar. Hieruit blijkt dat na een stijging in 2007 het aantal afwijkende resultaten van richtwaardenmonsters in 2008 lager is. Dit geldt voor nagenoeg alle branches, uitgezonderd supermarkten, verkooppunt motorbrandstoffen en de visdetailhandel. Deze systematische afname is te wijten aan de invoering van de werkwijze "Handhaven met verstand en gevoel." Het verschil is dat vanaf 2008 het type maatregel gekoppeld is aan de ernst van de overschrijding. Bij een overschrijding van 30x de norm wordt een Boeterapport (BR) opgemaakt en bij 3x tot 30x de norm een Schriftelijke Waarschuwing (SW). Als gevolg van deze verzwaring van de norm is duidelijk een stijging van het aantal BR zichtbaar.

In tabel 6 wordt het percentage maatregelen naar aanleiding van onderzoek op richtwaarden weergegeven.

Tabel 5:

Percentage richtwaarde monsters per hygiëncode met als resultaat een maatregel (BR of SW).

Hygiëncode	2006			2007			2008		
	BR	SW	N	BR	SW	N	>30x BR	3 – 30 x SW	N
AGF-Detailhandel	2,6%	17,5%	383	3,1%	22,2%	383	4,4%	3,2%	206
Brood- en banketbakkerij	1,2%	7,3%	2038	2,3%	12,5%	1736	3,2%	4,4%	961
Supermarkten		6,7%	45	6,7%	10,0%	30			
Contractcatering		2,2%	137		17,6%	17			
Horeca	1,7%	12,6%	15642	4,1%	14,0%	14555	6,4%	5,3%	10819
Ijsbereiding	0,6%	24,7%	316	6,3%	27,6%	704	10,1%	7,9%	324
Keurslager	1,0%	9,5%	580	2,4%	10,1%	496	4,5%	2,7%	110
Slagerij	0,4%	12,7%	1132	3,3%	12,8%	1035	2,1%	6,2%	73
Poelier	6,1%	20,4%	49	0,0%	38,1%	21	6,7%	1,1%	45
STOR		6,8%	44		33,3%	3	2,7%	3,7%	694
Verkooppunt motorbrandstoffen		4,3%	23			3		2,8%	18
Visdetailhandel	0,9%	9,9%	222	0,9%	5,8%	329	3,5%	3,5%	113
Voedingsverz. in zorginstelling	0,2%	5,9%	592		4,8%	351	1,0%	1,0%	197
Eindtotaal	1,5%	11,9%	21203	3,8%	14,1%	19663	5,9%	5,1%	13560

#### 4.2. Hard waar het moet

Aan de hand van de vastgestelde criteria zijn 121 bedrijven geselecteerd. Bij deze bedrijven is een nul-meting uitgevoerd waarna 46 bedrijven in de marsroute zijn opgenomen. Van deze 46 ondernemers zijn 20 ondernemers voor een gesprek bij de VWA uitgenodigd.

In totaal is 22 keer een beschikking opgesteld voor het invoeren van goede hygiënische praktijken. Aan 2 bedrijven is deze beschikking zelfs 2 keer uitgereikt. Twaalf keer is een gedeeltelijke of tijdelijke sluiting opgesteld. Na een inspectie door de VWA waarbij voldoende verbetering is geconstateerd, kan de sluiting beëindigd worden. Dit is bij 11 bedrijven gebeurd.

Drie ondernemers hebben, naar aanleiding van deze aanpak, zelf besloten om het bedrijf definitief te sluiten.

In tabel 6 is een verdeling van de aanwezige 46 bedrijven naar branches opgenomen.

Tabel 6. Indeling 'Hard waar het moet bedrijven' naar branches

Hoofdgroep	Aantal bedrijven in marsroute
Restaurant (bereidend)	36
Bakkerij (brood en/of banket)	8
Verkoopplaats levensmiddelen	1
Toko met bereiding	1

Tot slot tonen de resultaten dat 3 van de 46 bedrijven van Nederlandse origine zijn. De overige 43 bedrijven hebben een herkomst die varieert tussen Azië, Midden Oosten en Zuid Europa. De verschillen in herkomst zijn over alle genoemde branches zichtbaar.

## 6. Conclusie

### 6.1 Doelgericht handhaven

In tabel 2 en 3 worden de resultaten van het aantal en percentage inspecties per locatiecategorie weergegeven. Van het totale locatiebestand wordt 34% bezocht, variërend van 16% tot 101%. Het totale percentage herinspecties bedraagt 14% van alle standaard inspecties. Hierbij is het percentage herinspecties in de ambulante handel 4% en bij instellingen 7%.

Gemiddeld wordt in ruim 15% van de inspecties een tekortkoming geconstateerd waartegen handhavend (boeterapport / schriftelijke waarschuwing) wordt opgetreden. In de ambulante handel, instellingen, AGF en bij de ijsbereiders wordt relatief minder vaak (<10%) opgetreden dan in restaurants / cateraars (>20%).

In tabel 4 worden per branche de nalevingpercentages vergeleken over een periode van 3 jaar. Uit de resultaten blijkt dat handhaven met verstand en gevoel tot een beduidend lager percentage overtredingen heeft geleid. Uitgezonderd is inkoop dat met name in de branches AGF, horeca (bereidend), ijsbereiders, poeliers, slaggers en ambulante handel duidelijk slechter scoort op naleving.

Op basis van deze gegevens worden de prioriteitspunten opnieuw vastgesteld.

In tabel 5 worden de percentage afwijkende richtwaarde monsters per hygiëncode weergegeven. Deze hebben geresulteerd in een maatregel (SW of BR). In 2008 is het beleid "Handhaven met Verstand en gevoel" doorgevoerd waardoor er een verschil is ontstaan met de voorgaande jaren. Het totaal aantal maatregelen is gedaald van 18 % naar 11 %. Wel is een stijging van de ernstige overtredingen zichtbaar.

### 6.2. Hard waar het moet

Deze aanpak heeft aangetoond dat het mogelijk is om bedrijven of te laten verbeteren of uiteindelijk te sluiten. Dit alles met het doel om bedrijven de regels na te laten leven en de veiligheid voor de consument te waarborgen. De methode via de 'marsroute' staat en kan verder verfijnd worden en aangevuld met extra interventie-instrumenten om nog daadkrachtiger te kunnen zijn.

### 6.3. Slot conclusie

Bij de interpretatie van de resultaten uit 2008 en de vergelijking hiervan met voorgaande jaren, moet rekening worden gehouden met de verdere doorvoering van de werkwijze volgens "Handhaven met Verstand en Gevoel" in 2007. De verbetering in naleving kan voornamelijk toegeschreven worden aan de invoering van het nieuwe interventiebeleid en zijn de resultaten niet één op één vergelijkbaar met voorgaande jaren. Er kan dus nog niet gesteld worden dat bedrijven beter zijn gaan naleven. Dit zullen de inspecties in de komende jaren uit moeten wijzen.