



Aanpak notoire overtreders

Inspectieresultaten hygiëne in horeca en ambachtelijke bedrijven 2009

1. 'Zacht waar het kan, hard waar het moet'

Nieuwe Europese wetgeving op het terrein van voedselveiligheid maakte het de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) mogelijk om in 2006 het toezicht op een andere leest te schoeien. Net als de wetgeving gaat het toezicht uit van de eigen verantwoordelijkheid van ondernemers. Meer hierover is te lezen op www.nieuwevwa.nl (werkwijze food/dossier Handhaven met verstand en gevoel).

De nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA, zie kader) controleert niet elk jaar elk bedrijf. Bij bedrijven die hygiënisch werken komt de nVWA steekproefsgewijs op controle, of na klachten van afnemers of consumenten. Met deze controles houdt de nVWA een vinger aan de pols.

Bedrijven die slecht presteren krijgen extra controles. Als de voedselveiligheid bij een bedrijf zodanig in het geding is dat de nVWA in een tijdsbestek van twee jaar drie boetes heeft uitgedeeld, komt het bedrijf in de groep van notoire overtreders.

Deze factsheet beschrijft kort de aanpak van notoire overtreders in 2009.

De Algemene Inspectiedienst (AID), Plantenziektenkundige Dienst (PD) en Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) fuseren per 1 januari 2012. Als voorbereiding op de fusie hebben zij hun organisaties bijeengebracht tot een tijdelijke werkorganisatie: nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA).

2. Instrumenten voor notoire overtreders

Vanaf 2009 is de VWA bevoegd om bedrijven van notoire overtreders tijdelijk of uiteindelijk zelfs definitief te sluiten. Daarnaast heeft de VWA sinds juni 2009 de mogelijkheid bestuursdwang toe te passen. Dit houdt in dat de nVWA een bedrijf een dwangsom kan opleggen voor elke dag dat het ongeoorloofd geopend is.

3. Toezichtstappen voor notoire overtreders ('marsroute')

De aanpak van notoire overtreders bestaat uit inspecties, herinspecties, gesprekken en eventueel andere acties, zoals sluiting. De inspecties worden uitgevoerd bij vooraf geselecteerde bedrijven. Bij de selectie geldt het criterium: drie boeterapporten in twee jaar op basis van de Warenwet. Het gaat daarbij om belangrijke overtredingen op het gebied van voedselveiligheid.

Het traject verloopt volgens een vastgestelde werkwijze, de marsroute genoemd. Deze kent de volgende stappen:

1. Een basisinspectie

Aan de hand van een eerste inspectie besluit de nVWA of het bedrijf het proces van de marsroute verder volgt of voldoende presteert om terug te gaan naar het reguliere toezicht.

2. Inspecties gericht op verbetering

Als het bedrijf de marsroute volgt, wisselt de nVWA inspecties af met gesprekken totdat de locatie verbetert. Gebeurt dit laatste niet, dan wordt het bedrijf tijdelijk gesloten.

3. Controle op sluiting

Zodra de nVWA de locatie tijdelijk sluit, vindt dagelijks een controle op de sluiting plaats. De nVWA kan een boete opleggen (last onder dwangsom) als een ondernemer niet aan de tijdelijke of gedeeltelijke sluiting voldoet.

4. Nazorg

Wanneer een bedrijf na een inspectie voldoende presteert, gaat het door naar het onderdeel nazorg. Dit is een periode van drie maanden waarin de nVWA het bedrijf nog tweemaal bezoekt om na te gaan of het niet terugvalt.

De doorlooptijd van de marsroute kan variëren van een paar dagen (bij ernstige risico's voor de volksgezondheid) tot een maand.

4. Inspectieresultaten

Tijdens de inspecties in 2009 controleerde de VWA op de basisvoorwaarden voor voedselveiligheid; tabellen 1 tot en met 3 laten zien om welke onderwerpen het hierbij ging en in welke mate deze werden nageleefd. De VWA voerde in totaal 485 inspecties uit bij 168 bedrijven.

Tabel 1

Vraag	%		
	goed	voldoende	onvoldoende
Algemeen oordeel naleving basisvoorwaarden	5	59	36
Wordt voldaan aan de bouwkundige eisen?	7	76	17
Wordt voldaan aan de inrichtingseisen?	7	85	8
Wordt voldaan aan de voorwaarden met betrekking tot de persoonlijke hygiëne en verzorging?	11	87	2
Zijn de bedrijfsruimten schoon?	10	56	34

Tabel 2

Vraag	%		
	ja	nee	gedeeltelijk
Zijn producten afgedekt ter voorkoming van besmetting?	41	12	47
Is er een duidelijke scheiding tussen rauwe en bewerkte producten?	54	10	36
Zijn er sporen van ongedierte aanwezig?	49	51	-

Tabel 3

Vraag	%		
	<7°C	7-11°C	>11°C
Wat is de temperatuur van (producten in) de verkoopvoorziening?	86	10	4
Wat is de temperatuur van (producten in) de opslagvoorziening?	92	3	5

Tabel 4 hieronder geeft de eindresultaten weer van de stappen in de marsroute.

Tabel 4

	bedrijven nog ergens in de marsroute (stap 2)	bedrijven uit eigen beweging gesloten (stap 3)	bedrijven door VWA gesloten (stap 3)	bedrijven geopend ondanks sluiting (stap 3)	bedrijven in nazorg (stap 4)	bedrijven terug in marsroute (terug naar stap 2)	bedrijven terug naar regulier toezicht
Totaal	38	11	12	1	33	15	59

Toelichting

- Van de 168 gecontroleerde bedrijven zijn er 38 die in 2009 nog niet het hele traject hebben doorlopen. Deze bevonden zich eind 2009 in de marsroute; daarom is van deze bedrijven (nog) geen eindresultaat beschikbaar.
- Een aantal bedrijven koos er zelf voor om definitief te sluiten, bijvoorbeeld door faillissement of verkoop van het bedrijf. Bedrijven die volgens de marsroute gesloten werden, kregen tijdens de sluitingsperiode dagelijks een controle op de sluiting. Hield een bedrijf zich niet aan de sluiting, dan ging de VWA over tot het opleggen van bestuursdwang.
- Bedrijven die sterk verbeterden, kwamen in het nazorgtraject terecht. Een aantal hiervan presteerde in de nazorgperiode toch weer onvoldoende en belandde hierdoor opnieuw in de marsroute. Andere bedrijven bleven tijdens de nazorg voldoende presteren en gingen hierdoor terug naar het reguliere toezicht.

In Nederland zijn ongeveer 80.000 ondernemingen die voedingsmiddelen bereiden en/of verkopen. Het gaat om horeca-ondernemingen (cafetaria's, kantines, toko's, cateringbedrijven, lunchrooms, restaurants, hotels, enzovoort), ambachtelijke bedrijven (bakkers, slaggers en zuivel- of visspecialisten), en om retailbedrijven (supermarkten, kruideniers).

Binnen Europa is wettelijk vastgelegd op welke manier deze bedrijven er voor moeten zorgen dat voedingsmiddelen veilig zijn voor consumenten.

In Nederland lopen naar schatting elk jaar zo'n 300.000 tot 750.000 mensen een voedselinfectie of voedselvergiftiging op. Exacte gegevens hierover zijn niet bekend omdat men deze infecties en vergiftigingen niet altijd meldt bij de nVWA of GGD. Besmettingen vinden vooral plaats in het eindstadium van de voedselketen, daar waar bedrijven het voedsel bereiden en bewaren voor de consumptie.

De nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit heeft niet de capaciteit om jaarlijks alle voedselbereidende bedrijven te bezoeken. In 2009 is onder andere 55% van de ongeveer 50.000 horecabedrijven bezocht, en 33% van de ambachtelijke bedrijven.

'Zacht waar het kan, hard waar het moet' is het uitgangspunt van de handhavingsstrategie van de nVWA. Het gaat uit van de eigen verantwoordelijkheid van de ondernemer voor de veiligheid van zijn producten en het vertrouwen dat ondernemers die verantwoordelijkheid goed oppakken.

Bedrijven die aantonen hygiënisch te werken krijgen alleen controles op basis van een steekproef of na klachten van consumenten of afnemers. Het merendeel van de bedrijven voldoet aan de wetgeving, of heeft slechts kleine correcties nodig.

De nVWA pakt notoire overtreders daarentegen harder aan. Door het gebruik van nieuwe instrumenten is de nVWA in staat bij deze kleine groep van ondernemers het motto te hanteren van 'verbeteren of sluiten'. In 2009 vielen 168 bedrijven in de categorie 'notoire overtreders'.

5. Conclusie en toekomstbeeld

De nVWA treedt hard op tegen ondernemers die veelvuldig de gezondheid van consumenten in gevaar brengen. Begaat een bedrijf in twee jaar tijd drie forse overtredingen, dan komt het in het inspectietraject terecht van notoire overtreders. Bedrijven die niet verbeteren, worden gesloten.

In 2009 is ongeveer de helft van de geïnspecteerde bedrijven, die de hele marsroute al hebben doorlopen, dusdanig verbeterd dat ze over konden naar het reguliere toezicht. Er zijn echter ook meerdere bedrijven door de VWA of uit eigen beweging gesloten. Hierbij blijkt dat verschillende bedrijven die tijdelijk gesloten zijn geweest, toch weer in herhaling vallen.

De komende tijd onderzoekt de nVWA extra methoden om deze recidivisten effectief aan te pakken.

Tot op heden richt de aanpak van notoire overtreders zich alleen op de basisvoorwaarden voor voedselveiligheid (inrichting, hygiëne, enzovoort); de nVWA bekijkt of dit uitgebreid kan worden met aspecten die te maken hebben met de bereidingshandelingen (verhittingsstappen, afkoelmethode, etiketteren van voorraden, enzovoort).

Meldingen van consumenten, rechtstreeks aan de nVWA (www.nieuwewwa.nl) of via sites van andere organisaties, blijven van waarde om snel en gericht actuele risico's op te sporen.