



voedsel en waren autoriteit

Voedselveiligheidsinspecties 2007 binnen de ambachtelijke sector, horeca, detailhandel en zorginstellingen

Factsheet

Voedsel en Waren Autoriteit
November 2008

Warenklachtenlijn VWA: (0800) 0488
E-mail: info@vwa.nl
Internet: www.vwa.nl

1. Inleiding

Sinds 1996 is het voor de ambachtelijke sector, detailhandel, horeca en zorginstellingen verplicht om te werken volgens een voedselveiligheidssysteem dat op HACCP is gebaseerd. Bedrijven kunnen hieraan invulling geven door volgens een eigen voedselveiligheidsplan of hygiënecode te werken. Het project richt zich met name op een effectieve en efficiënte handhaving van art. 4 en 5 van de Verordening (EG) 852/2004.

In 2007 heeft de invoering van Handhaven met Verstand en Gevoel invloed gehad op het beleid m.n. het interventiebeleid. Gevolg hiervan heeft zijn uitwerking in de wijze van optreden door de VWA, welke in de praktijk resulteert in minder maatregelen.

In deze fact sheet worden de resultaten vermeld van het toezicht dat uitgevoerd is bij de horeca, ambachtelijke bedrijven, instellingen, markten en evenementen. Niet opgenomen in deze fact sheet zijn resultaten over formulebedrijven, ziekenhuizen en de aparte aanpak bij notoire overtreeders (hard waar het moet).

2. Doel van het project

Het doel van het project is toezicht te houden op de naleving, onder andere artikel 4 en 5 van de verordening (EG) 852/2004, en inzicht te verkrijgen in de mate van naleving (obv afwijkingen en maatregelen).

3. Werkwijze

Het toezicht wordt vormgegeven door controles bij de bedrijven uit te voeren. Tijdens deze controles wordt nagegaan of voor de voedselveiligheid relevante aspecten bij verschillende onderdelen van het productie- en verkoopproces worden beheerst. Hierbij wordt onder andere gelet of de procedures uit het voedselveiligheidsplan of hygiënecode correct worden toegepast. Bij het niet correct toepassen of 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 hygiënecodes zijn microbiologische richtwaarde normen opgenomen waaraan de monsters moeten voldoen. Wanneer de monsters niet aan de normen voldoen, wordt alsnog 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.

Een inspectie wordt gezien als 'nieuwe inspectie' wanneer deze wordt uitgevoerd bij een bedrijf zonder openstaande bevindingen. Herinspecties vinden plaats bij bedrijven waar overtredingen zijn geconstateerd waartegen opgetreden is in de vorm van een schriftelijke waarschuwing of boeterapport. Herinspecties worden herhaald tot de overtredingen zijn opgeheven.

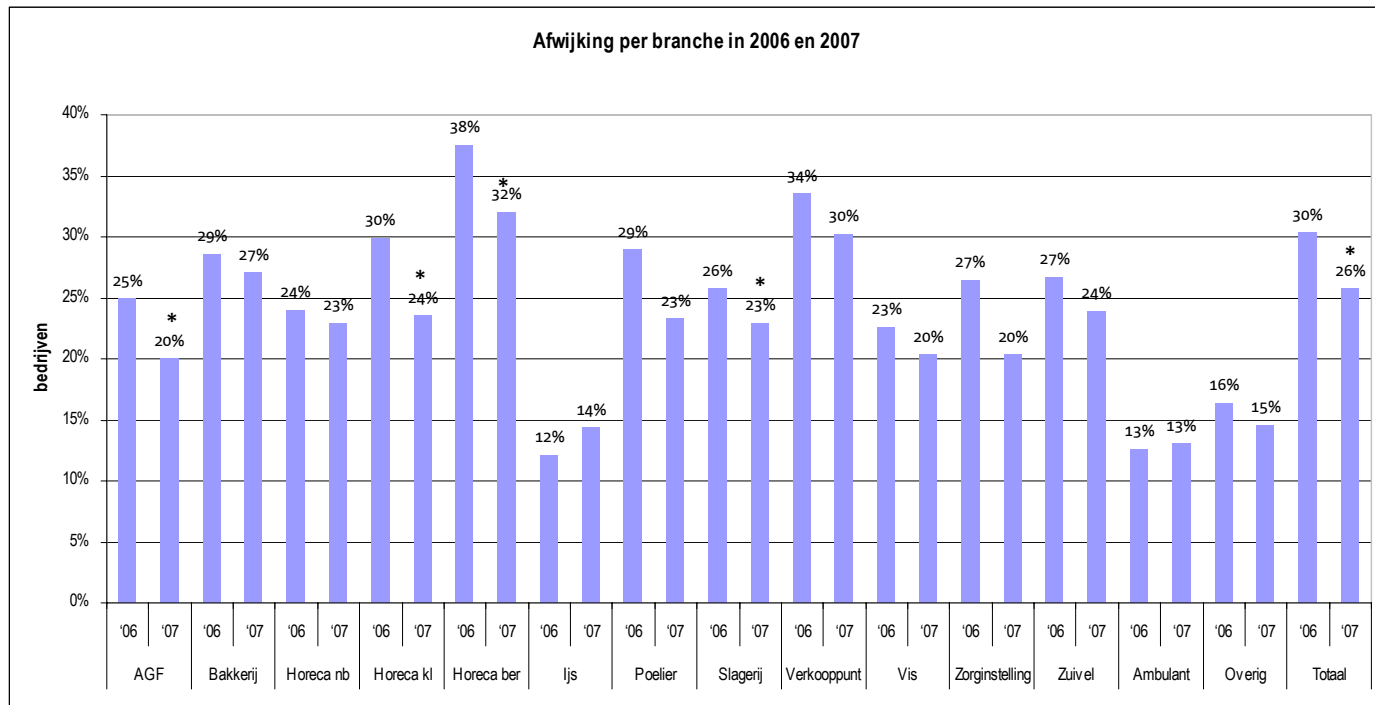
4. Resultaten

4.1 Aantallen inspecties

Binnen het project zijn 45.000 inspecties uitgevoerd, bestaande uit eerste inspecties en herinspecties. Deze inspectiegegevens zijn verwerkt in de fact sheet.

4.2 Afwijkingen en maatregelen

In figuur 1 is per branche het percentage bedrijven weergegeven waarbij tijdens nieuwe inspecties 1 of meer *afwijkende punten* zijn geconstateerd. Hierbij is een vergelijking gemaakt tussen 2006 en 2007. Gemiddeld is over alle branches in 2007 het percentage bedrijven waarbij afwijkingen zijn geconstateerd, significant afgenomen. Op brancheniveau is deze daling significant voor de branches AGF-detailhandel, Horeca kleinschalig, Horeca bereidend en Slagerij.



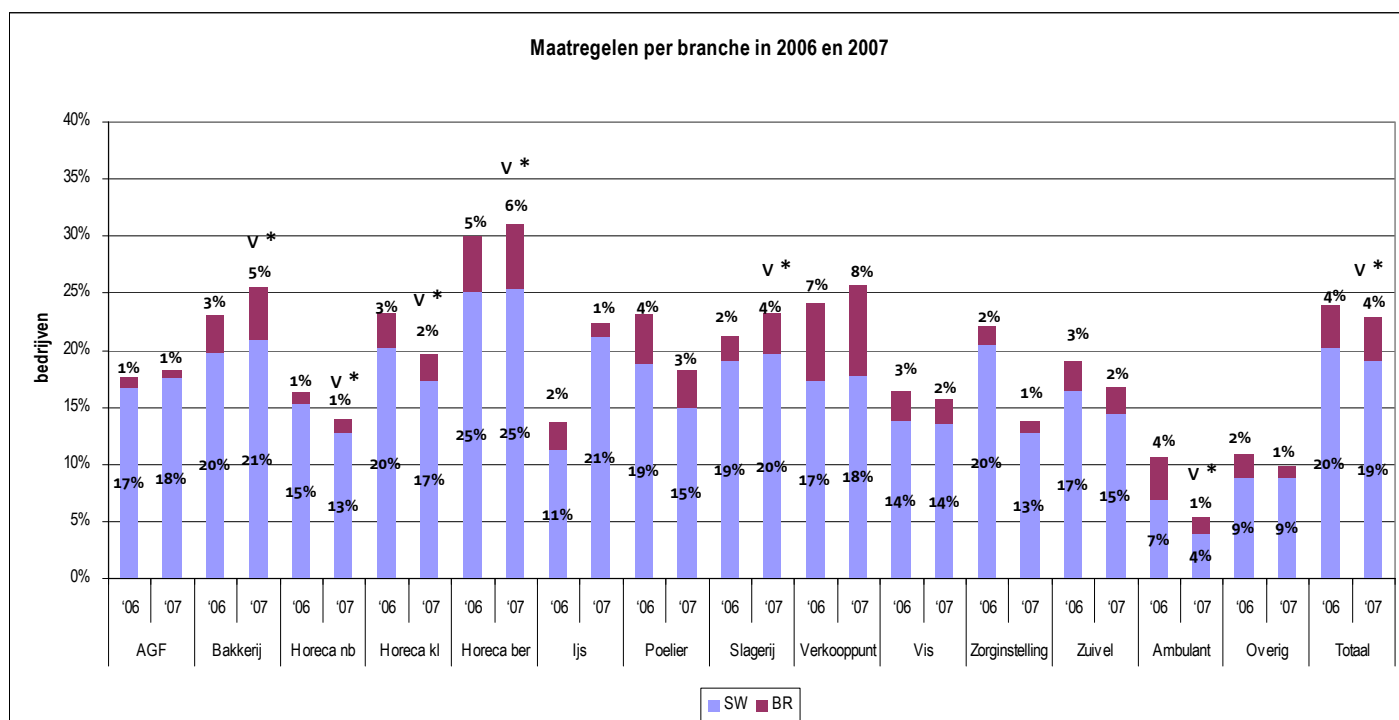
Figuur 1: Grafische weergave van het percentage bedrijven per branche in 2006 en 2007 waarbij tijdens de eerste inspectie afwijkingen zijn geconstateerd.

* significante afname ten opzichte van 2006 ($p < 0,05$)

Horeca nb = horeca niet bereidend, Horeca kl = horeca kleinschalige bereiding, Horeca ber = horeca bereidend

Wanneer de branches (m.u.v. de branche Overig) onderling vergeleken worden op het afwijkingpercentage in 2007 scoort de branche Horeca bereidend het slechtste. Deze branche scoort slechter dan 11 andere branches. Daarna scoren de branches Verkooppunt en Bakkerij het slechtst. Het beste scoort de branche Ambulant. Daarna volgen de branches IJs en AGF.

In figuur 2a is per branche het percentage bedrijven weergegeven waarbij naar aanleiding van nieuwe inspecties een maatregel is genomen. Gemiddeld over alle branches is in 2007 het percentage maatregelen ten opzichte van 2006 gedaald. Daarnaast is de verhouding waarschuwingen en boeterapporten significant gewijzigd. Het aandeel boeterapporten is afgenomen. Op brancheniveau zijn deze verschillen ook vastgesteld bij de branches Bakkerij, Horeca niet bereidend, Horeca kleinschalig, Horeca bereidend, Slagerij en Ambulant.



Figuur 2a: Grafische weergave van het percentage bedrijven per branche in 2006 en 2007 waarbij tijdens de eerste inspectie een maatregel is genomen. SW = schriftelijke waarschuwing, BR = Boeterapport.

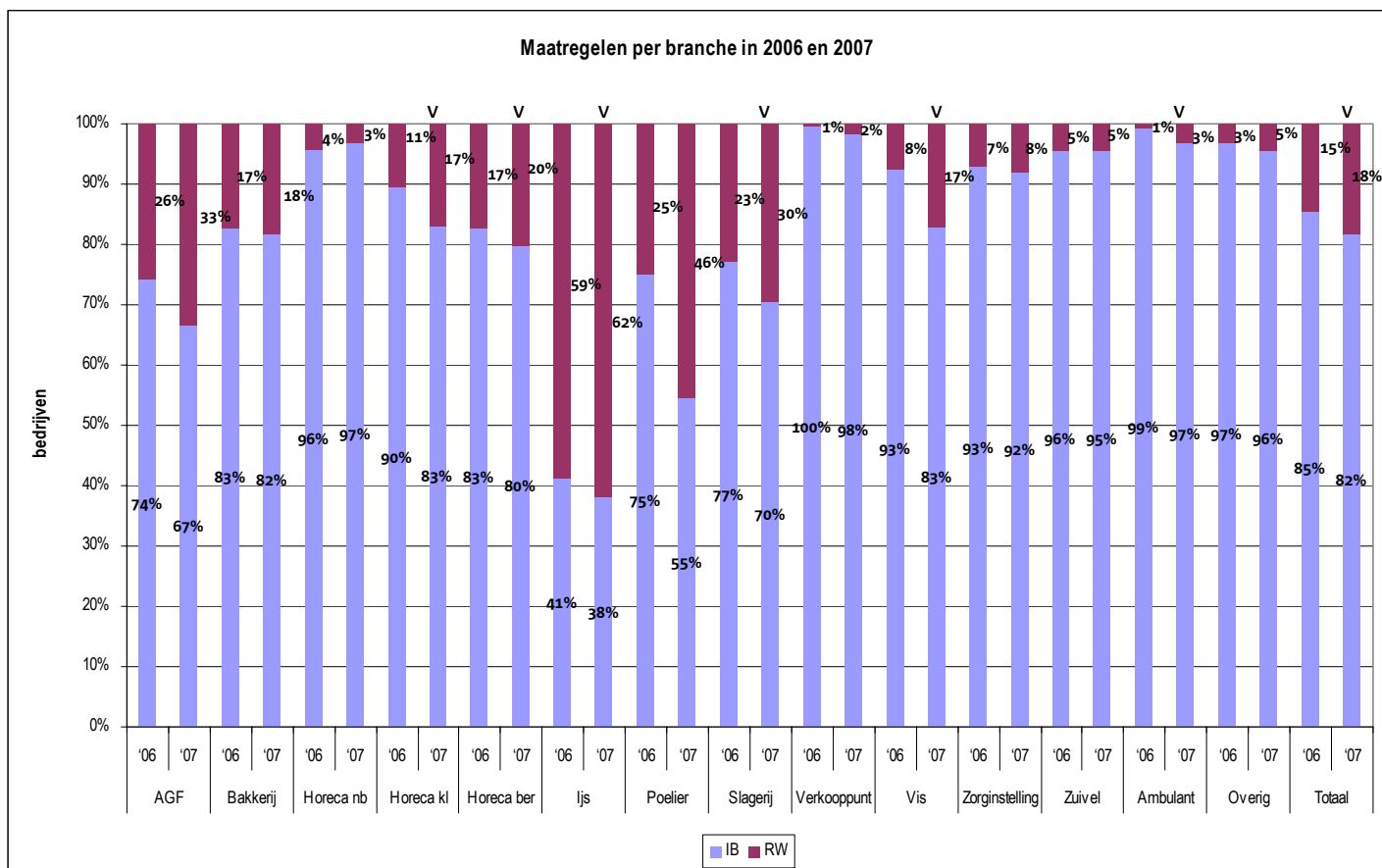
* significante toename of afname ten opzichte van 2006 ($p < 0,05$)

v significante verandering verdeling SW en BR ten opzichte van 2006 ($p < 0,05$)

Horeca nb = horeca niet bereidend, Horeca kl = horeca kleinschalige bereiding, Horeca ber = horeca bereidend

Wanneer de branches (m.u.v. de branche Overig) onderling vergeleken worden op het maatregelpercentage in 2007 scoort de branche Horeca bereidend het slechtste. Daarna scoren de branches Verkooppunt, Slagerij en Bakkerij het slechtst. Het beste scoort de branche Ambulant. Daarna volgen de branches Instellingen en Horeca niet bereidend.

In figuur 2b is per branche de verdeling van maatregelen bij eerste inspecties op basis van inspectiebevindingen en richtwaarden weergegeven. Gemiddeld over alle branches is in 2007 de verdeling significant verschoven. In 2007 is het percentage maatregelen op basis van richtwaarden hoger dan in 2006. Op brancheniveau zijn deze verschillen ook vastgesteld bij de branches Horeca kleinschalig, Horeca bereidend, Ijsbereiding, Slagerij en Ambulant.



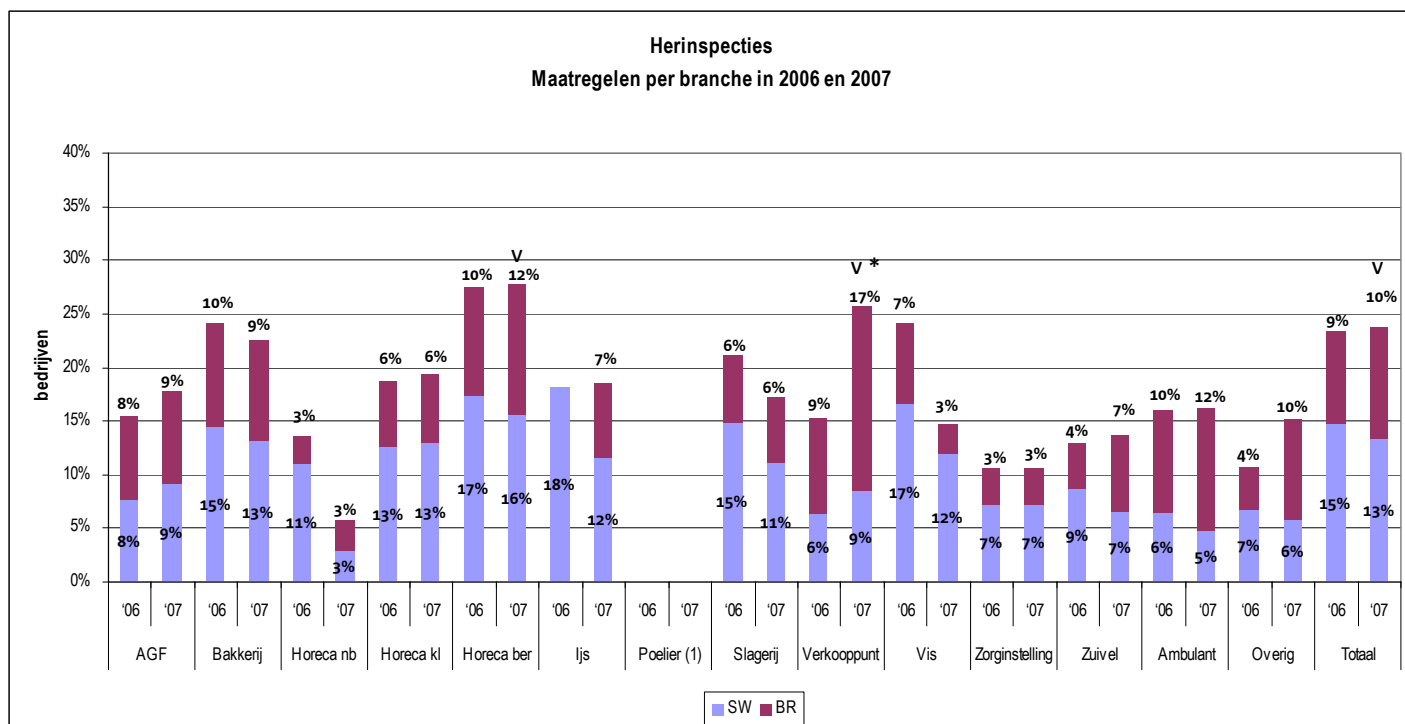
Figuur 2b: Grafische weergave van de verdeling maatregelen bij eerste inspecties op basis van inspectiebevindingen (IB) en richtwaarden (RW) per branche in 2006 en 2007

v significante verandering verdeling SW en BR ten opzichte van 2006 ($p < 0,05$)

Horeca nb = horeca niet bereidend, Horeca kl = horeca kleinschalige bereiding, Horeca ber = horeca bereidend

In bijlage 1 is een overzicht gegeven van aantallen monsters en maatregelen per hygiënecode.

In figuur 3 is per branche het percentage bedrijven weergegeven waarbij naar aanleiding van herinspecties een maatregel is genomen. Gemiddeld over alle branches is in 2007 het percentage maatregelen ten opzichte van 2006 niet gewijzigd. De verhouding waarschuwingen en boeterapporten is wel significant gewijzigd. Op brancheniveau is deze verschuiving ook vastgesteld bij de branches Horeca bereidend en Verkooppunten. Voor deze laatste branche is het percentage maatregelen ten opzichte van 2006 significant toegenomen.



Figuur 3: Grafische weergave van het percentage bedrijven per branche in 2006 en 2007 waarbij tijdens herinspecties een maatregel is genomen. SW = schriftelijke waarschuwing, BR = Boeterapport.

(1) Bij de branche Poelier zijn in 2006 en in 2007 respectievelijke 5 en 9 herinspecties uitgevoerd. Gezien dit lage aantal herinspecties, zijn de resultaten niet verder uitgewerkt.

* significante toename ($p < 0,05$)

v significante verandering verdeling SW en BR ten opzichte van 2006 ($p < 0,05$)

Horeca nb = horeca niet bereidend, Horeca kl = horeca kleinschalige bereiding, Horeca ber = horeca bereidend

4.3 Overige resultaten

4.3.1 Voldoen aan inspectiepunten

De volgende punten zijn benoemd als verplichte prioriteitspunten die, waar mogelijk, bij alle inspecties gecontroleerd zijn:

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

In bijlage 2 wordt per branche een overzicht gegeven van alle resultaten bij elkaar. In tabel 1 is het totale percentage bedrijven vermeld die voldoen aan de gecontroleerde inspectiepunten in 2006 en 2007. Hierin staan zowel de prioriteitspunten als de overige punten die mogelijk gecontroleerd zijn.

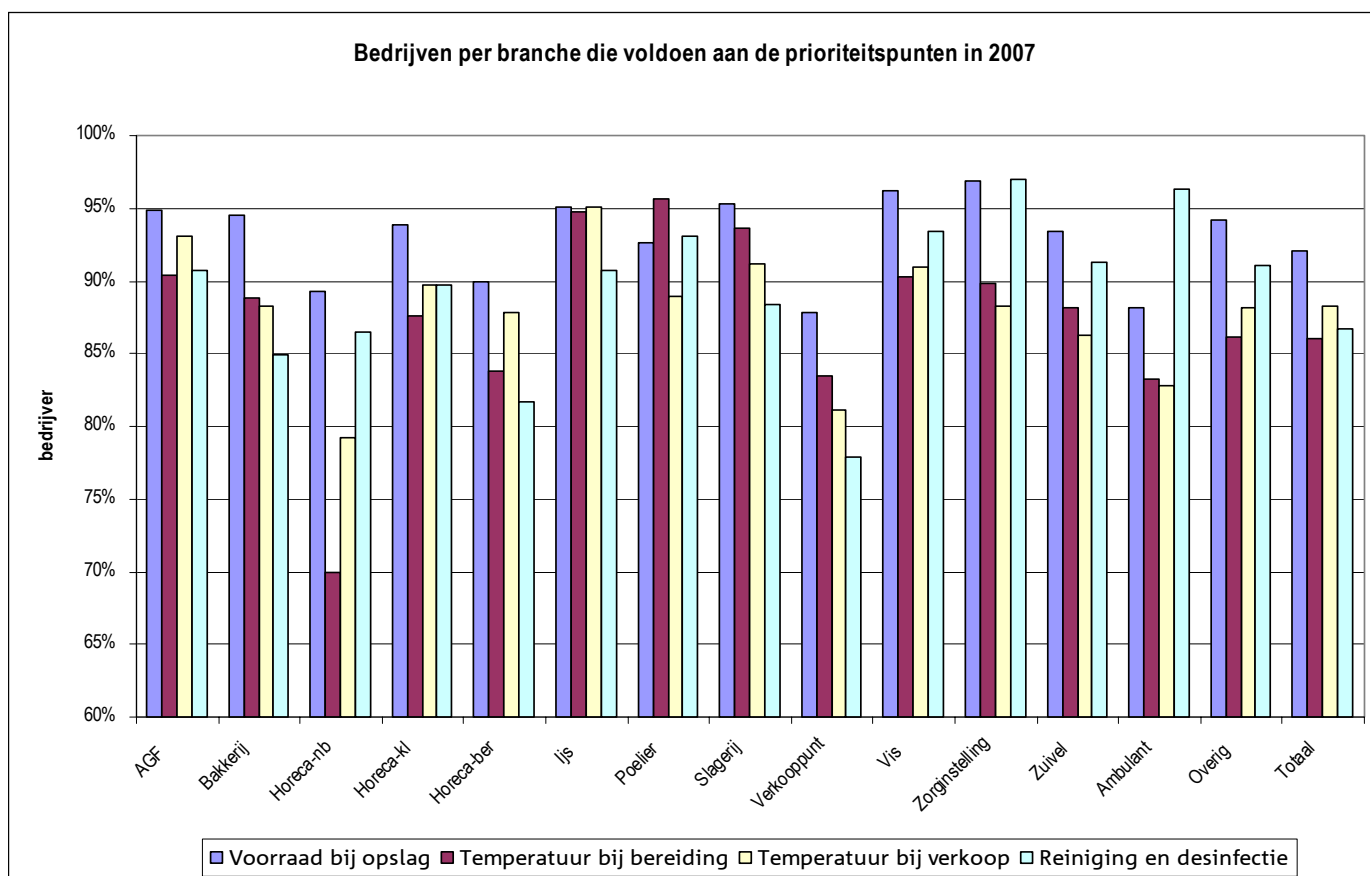
Tabel 1:

Percentage bedrijven totaal die voldoen aan de gecontroleerde inspectiepunten in 2006 en 2007

	2006	2007
Voorraad bij opslag	87,3%	92,1%
Temperatuur bij bereiding	77,8%	86,0%
Temperatuur bij verkoop / presentatie	82,1%	88,3%
Reiniging en desinfectie	84,4%	86,7%
Inkoop	87,9%	88,0%
Temperatuur bij ontvangst	81,6%	85,9%
Temperatuur bij opslag	82,9%	87,9%
Voorraad bij verkoop	90,6%	94,2%
Kruisbesmetting	93,5%	93,1%
Ongedierte	92,4%	90,9%
Persoonlijke hygiëne	98,7%	99,0%
Bouwkunde en inrichting	93,5%	93,0%
Temperatuur in gehele proces ¹	88,4%	90,3%
Beheersing controlepunten ambulante handel ¹	92,7%	93,0%

¹ Deze inspectiepunten zijn specifiek opgesteld voor de ambulante handel

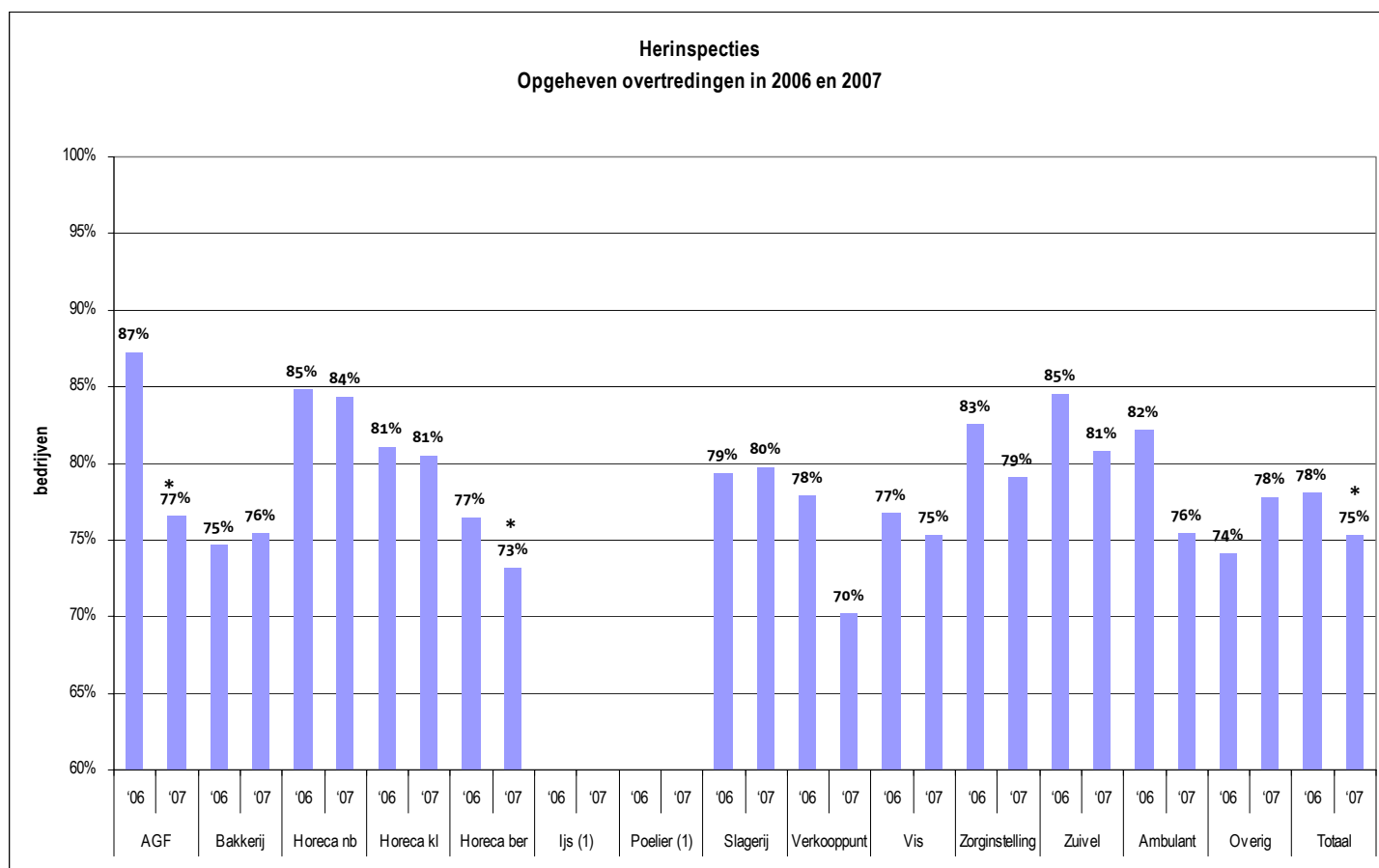
In totaal voldoen 99% van de bedrijven aan het inspectiepunt “persoonlijke hygiëne”. Wanneer over 2007 de branches afzonderlijk bekeken worden, blijkt dat relatief veel bedrijven aan de inspectiepunten “voorraad bij verkoop”, “kruisbesmetting” en “ongedierte” voldoen. In figuur 4 worden de percentages bedrijven per branche die in 2007 voldoen aan de prioriteitspunten weergegeven.



Figuur 4: Grafische weergave van het percentage bedrijven per branche dat voldoet aan de prioriteitspunten in 2007

4.3.2 Herinspecties

Tijdens de herinspecties is gecontroleerd of de eerder geconstateerde overtreding is opgeheven. Het gaat hierbij om inspectiebevindingen. Wanneer de herinspectie plaatsvond naar aanleiding van een richtwaarde monster, heeft herbemonstering plaatsgevonden. In figuur 5 zijn per branche de percentages herinspecties weergegeven waarbij de controleur tijdens de herinspectie heeft kunnen beoordelen dat de overtreding was opgeheven. In totaal is in 2007 bij 75% van de herinspecties de overtreding opgeheven. Dit is een kleine maar significante daling ten opzichte van 2006. Op brancheniveau is deze afname ook vastgesteld bij de branches AGF-detailhandel en Horeca bereidend. Indien de eerder geconstateerde overtreding bij de herinspectie niet is opgeheven, volgt wederom een herinspectie.



Figuur 5: Grafische weergave van het percentage bedrijven waarbij tijdens de herinspectie is geconstateerd dat de overtreding is opgeheven in 2006 en 2007.

(1) Bij de branche Ijsbereiding en Poelier zijn in 2006 en in 2007 zeer weinig herinspecties uitgevoerd. Gezien dit lage aantal herinspecties, zijn de resultaten niet verder uitgewerkt.

* significante afname ($p < 0,05$)

Horeca nb = horeca niet bereidend, Horeca kl = horeca kleinschalige bereiding, Horeca ber = horeca bereidend

4.3.3 Richtwaarden

Het onderzoek op richtwaarden wordt gestart op het moment dat er in de beoordeling van processen bij de voedselbereiding geen tekortkomingen worden geconstateerd.

In tabel 2 en de grafiek op de volgende pagina zijn per hygiëncode de gegevens¹ weergegeven van de onderzoeksresultaten van 2006 en 2007. Hieruit komt naar voren dat er een toename is van het percentage afwijkende microbiologische producten van 13% naar 18% van de onderzochte producten. Voor 2007 zijn de uitschieters met meer dan 18% afwijkingen (boeterapporten en schriftelijke waarschuwingen) bedrijven die werken met de hygiëncode voor AGF-Detailhandel, Horeca en IJsbereiding. Voor de bedrijven die werken met de Poelierscode en de STOR-code is het afwijkingpercentage ook hoog echter daar is het aantal bemonsterde producten te gering om een betrouwbare uitspraak te kunnen doen.

Tabel 2:

Percentage richtwaarde monsters per hygiëncode dat geresulteerd heeft in een maatregel in 2006 en 2007 (SW = Schriftelijke waarschuwing, BR= Boeterapport).

Hygiëncode	2006			2007		
	BR	SW	N	BR	SW	N
AGF-Detailhandel	2,6%	17,5%	383	3,1%	22,2%	383
Brood- en banketbakkerij	1,2%	7,3%	2038	2,3%	12,5%	1736
Verkooppunt		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
IJsbereiding	0,6%	24,7%	316	6,3%	27,6%	704
Keurslager	1,0%	9,5%	580	2,4%	10,1%	496
Poelier	6,1%	20,4%	49	0,0%	38,1%	21
Slagerij	0,4%	12,7%	1132	3,3%	12,8%	1035
STOR		6,8%	44		33,3%	3
Verkooppunt motorbrandstoffen		4,3%	23			3
Visdetailhandel	0,9%	9,9%	222	0,9%	5,8%	329
Voedingsverz. in zorginstelling	0,2%	5,9%	592		4,8%	351
Eindtotaal	1,5%	11,9%	21203	3,8%	14,1%	19663

Voor de bedrijven die werken met de hygiëncode voor AGF-Detailhandel, Horeca en IJsbereiding zijn het percentage maatregelen per procesfase weergegeven in tabel 3.

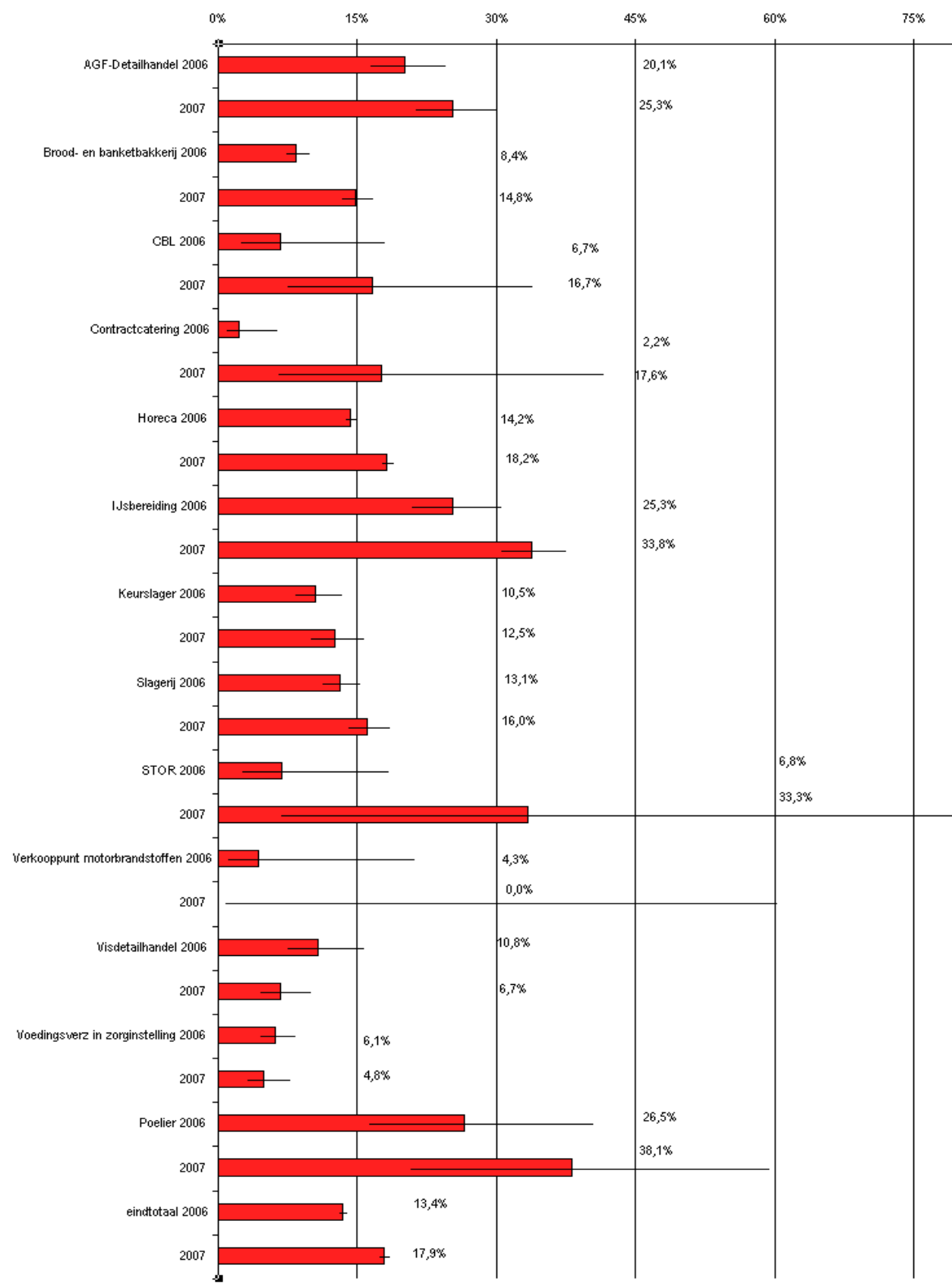
Tabel 3:

Percentage richtwaarde monsters per processtap voor de hygiëncodes AGF-Detailhandel, Horeca en IJsbereiding dat geresulteerd heeft in een maatregel in 2006 en 2007.

Hygiëncode	Processtap	Percentage Maatregelen	
		2006	2007
AGF-Detailhandel	afkoelfase	19%	21%
	gekoeld bewaren	20%	26%
Horeca	afkoelfase	9%	12%
	gekoeld bewaren	16%	21%
	Presentatie gekoeld	14%	17%
	Presentatie ongekoeld	20%	33%
	Presentatie warm	4%	4%
IJsbereiding	verkoopfase	25%	34%

¹ In tegenstelling tot de inspectieresultaten die zijn ingedeeld op basis van de bedrijfscategorie, zijn de resultaten van de richtwaarde monsters ingedeeld op basis van de hygiëncode waaraan de monsters zijn getoetst.

Het percentage afwijkingen in processen op basis van
richtwaarden onderzoek
2006 - 2007
95% betrouwbaarheidsinterval



5. Discussie

5.1 Methodiek en realisatie

Bij de interpretatie van de resultaten uit 2007 en de vergelijking hiervan met voorgaande jaren, moet rekeningen worden gehouden met de invoering van verschillende onderdelen van het programma Handhaven met Verstand en Gevoel in 2007. Met name door de invoering van het nieuwe interventiebeleid, een onderdeel van dit programma, zijn de resultaten uit 2007 niet eenduidig te vergelijken met voorgaande jaren.

5.2 Resultaten

Bij 26% van de nieuwe inspecties zijn afwijkingen geconstateerd, dit is een significante daling ten opzichte van 30% in 2006. Bij 23% van de nieuwe inspecties zijn maatregelen genomen, ook dit is een significante daling ten opzichte van 24% in 2007. Beide dalingen kunnen mogelijk verklaard worden door de invoering van het programma Handhaven met Verstand en Gevoel.

De maatregelen bij nieuwe inspecties zijn voor 18% gerelateerd aan richtwaarde bemonstering. Uitzondering hierop vormen de toepassing van hygiënecodes voor Ambulant (bevat geen richtwaarde normen) en IJsbereiding. Het aandeel maatregelen op basis van richtwaarden uit de hygiënecode voor de IJsbereiding is 34 %. Een mogelijk verklaring hiervoor is het veelvuldig voorkomen van de processen slagroom- en/of softijsbereiding bij de toepassing van deze code. De gesloten apparatuur waarin deze producten worden bereid, is niet altijd eenvoudig te controleren op inspectie-items zoals reiniging en desinfectie. Richtwaarde bemonstering ligt dan ook voor de hand als verificatiemiddel van het proces. Hierdoor verschuift de verhouding maatregelen van inspectiebevindingen naar richtwaarde bemonstering.

Wanneer de percentages afwijkingen op de prioriteitspunten vergeleken worden (figuur 4), valt het lage percentage bedrijven op dat voldoet aan het prioriteitspunt “temperatuur bij bereiding” binnen de branche Horeca niet-bereidend. Wanneer gekeken wordt naar het percentage bedrijven met één of meerdere afwijkende prioriteitspunten binnen deze branche blijkt dit lager dan op basis van afwijkingen op de afzonderlijke prioriteitspunten verwacht zou worden. Bij het interpreteren van deze resultaten moet rekening worden gehouden met het feit dat de items betreffende de temperatuurbeheersing maar bij een derde van het aantal gecontroleerde bedrijven binnen de branche Horeca niet-bereidend beoordeeld zijn.

De toename in het aantal afwijkende microbiologische producten (tabel 2) is mogelijk een gevolg van een relatieve afname van het aantal inspectiemaatregelen. Immers als er geen inspectiemaatregel genomen wordt volgt in principe een richtwaarde bemonstering.

6. Conclusies

Het percentage bedrijven met één of meerdere afwijkingen, geconstateerd tijdens de eerste inspectie, loopt per branche uiteen van 13% tot 32%. Gemiddeld is bij 26% van de eerste inspecties een afwijking geconstateerd. Dit is een significante daling ten opzichte van 30% in 2006. Op basis van het percentage geconstateerde afwijkingen per branche scoren de branches Horeca bereidend (32%), Verkooppunt (30%) en Bakkerij (27%) het slechtst en de branches Ambulant (13%), IJsbereiding (14%) en AGF-detailhandel (20%) het best.

Het percentage bedrijven waarbij tijdens de eerste inspectie een maatregel is genomen loopt per branche uiteen van 5% tot 31%. Gemiddeld is bij 23% van de eerste inspecties een maatregel genomen. Dit is een significante daling ten opzichte van 24% in 2006. Op basis van het percentage geconstateerde afwijkingen per branche scoren de branches Horeca bereidend (31%), Verkooppunt (26%), Bakkerij (26%) en Slagerij (23%) het slechtst en de branches Ambulant (5%), Instellingen (14%) en Horeca niet-bereidend (14%) het best.

Bij 75% van alle herinspecties blijkt de overtreding te zijn opgeheven. Dit is een significante afname ten opzichte van 78% in 2006. Het percentage bedrijven waarbij tijdens de herinspectie een maatregel is genomen loopt per branche uiteen van 6% tot 28%. Gemiddeld is bij 23% van de herinspecties een maatregel genomen. Dit percentage is niet gewijzigd ten opzichte van 2006.

Het percentage van het genomen aantal richtwaardenmonsters dat heeft geresulteerd in een maatregel is 18% in 2007, in 2006 was dit percentage 13%.

De invoering van het programma Handhaven met Verstand en Gevoel heeft aanpassingen in het interventiebeleid van de VWA met zich meegebracht. Bepaalde afwijkingen worden strenger, bepaalde afwijkingen worden minder streng beoordeeld. Met name geringe overtredingen worden vanaf de invoering van het programma afgedaan met een mondelinge opmerking. Er wordt dan dus geen maatregel (schriftelijke waarschuwing of boeterapport) meer opgelegd, terwijl dat voorheen wel het geval was. Bij een volgende reguliere inspectie wordt gecontroleerd of de geringe overtreding is opgeheven.

De daling in afwijkingspercentages bij de inspecties in 2007, vergeleken met de afwijkingspercentages in 2006, is dus grotendeels het gevolg van het versoepelen van dit interventiebeleid van de VWA.

Bijlage 1: Richtwaarden en maatregelen per hygiënecode in 2006 en 2007

		2006			2007		
Hygiënecode	Processtap	n	SW%	BR%	n	SW%	BR%
AGF	24h <=7°C	340	17,4%	2,9%	336	22,9%	3,0%
	direct na afkoelen	43	18,6%		47	17,0%	4,3%
Bakkerij	afkoelfase 60-7°C	166	0,6%	0,6%	150	3,3%	1,3%
	bewaarfase <=7°C	1.870	7,8%	1,2%	1.584	13,4%	2,4%
	na bevriezing	2	50,0%		2		
Verkooppunt	na bewaarperiode	45	6,7%		30	10,0%	6,7%
Contractcatering	bewaarfase, <= 7°C	34	5,9%		16	18,8%	
	warme presentatie	102	1,0%		1		
Horeca	direct na afkoelen	735	8,3%	1,0%	556	8,6%	2,9%
	bewaren				312	10,9%	7,7%
	gekoelde opslag	12.683	14,0%	1,8%	11.486	15,9%	4,7%
	gekoelde presentatie	479	10,9%	2,7%	394	13,2%	4,3%
	ongekoelde present. 2h	41	19,5%		3		33,3%
	presenteren				35	2,9%	2,9%
	warme presentatie	1704	3,6%	0,3%	1769	4,2%	
Ijs	bereiden en bewaren	315	24,8%	0,6%	589	28,9%	4,2%
	moment van verkoop	1			115	20,9%	16,5%
Slagerij (keurslagers)	direct na afkoelen	12			27		
	moment van verkoop	559	9,8%	1,1%	467	10,5%	2,6%
	uiterste verkoopdat 3d, <= 4°C	9			2	50,0%	
Poelier	direct na afkoelen tot <= 7°C	31	19,4%	3,2%	13	46,2%	
	uiterste verkoopdat 3d, <= 4°C	18	22,2%	11,0%	8	25,0%	
Slagerij	bewaren	454	10,4%	0,7%	381	9,7%	1,3%
	direct na afkoelen tot <= 7°C	21	9,5%		20	10,0%	
	moment van verkoop	657	14,5%	0,2%	634	14,7%	4,6%
Horeca (STOR)	gekoelde present.en/of bewaren	16			3	33,3%	
Tankstations	gekoelde presentatie	7	14,3%		2		
	warme presentatie	16			1		
Vis	afkoelen	12			10	10,0%	
	afkoelen en bewaren	48	2,1%		173		
	bewaren	162	13,0%	1,2%	146	12,3%	2,1%
Zorginstelling	24h <=7°C				7		
	48u, <= 7°C	6	50,0%		3	66,7%	
	72h <=4°C of 48h <=7°C	413	4,4%	0,2%	256	5,9%	
	afkoelfase 60-7°C	140	9,3%		76		
	na verhitten	27			8		
	temperatuur, <= 7°C	1			1		
Eindtotaal		21.214	11,9%	1,5%	19.663	14,1%	3,8%

Bijlage 2: Inspectieresultaten per branche in 2006 en 2007

Resultaten nieuwe inspecties		AGF	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		904	903
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	813	842
	Voldoet	94,0%	94,9%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	435	407
	Voldoet	86,7%	90,4%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	766	783
	Voldoet	86,8%	93,1%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	859	871
	Voldoet	89,6%	90,7%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	50	29
	Voldoet	92,0%	93,1%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	365	288
	Voldoet	82,2%	86,5%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	489	421
	Voldoet	89,2%	92,6%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	312	268
	Voldoet	93,6%	96,3%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	304	245
	Voldoet	95,4%	98,4%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	193	186
	Voldoet	97,4%	98,9%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	343	301
	Voldoet	99,1%	100,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	483	395
	Voldoet	92,8%	93,2%
Afwijking(en)		25,0%	20,0%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	16,7%	17,6%
	Maatregelen (BR)	0,9%	0,7%
	Maatregelen (totaal)	17,6%	18,3%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	74,2%	66,7%
	RW	25,8%	33,3%

Aantal herinspecties		156	142
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	80,8%	88,7%
	BR	13,5%	9,9%
	Anders	5,6%	3,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	18,6%	30,3%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	134	111
	Overtreding opgeheven	87,3%	76,6%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	7,7%	9,2%
	Maatregelen (BR)	7,7%	8,5%
	Maatregelen (totaal)	15,4%	17,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	45,8%	68,0%
	RW	54,2%	32,0%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Bakkerij	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		2.813	2.670
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	2.540	2.508
	Voldoet	91,7%	94,5%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	1.520	1.382
	Voldoet	84,8%	88,9%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	2.415	2.357
	Voldoet	85,5%	88,3%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	2.719	2.599
	Voldoet	83,1%	84,9%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	219	117
	Voldoet	89,5%	93,2%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	1.107	858
	Voldoet	82,8%	85,5%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	1.434	1.316
	Voldoet	86,6%	88,4%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	838	708
	Voldoet	92,5%	94,2%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	921	718
	Voldoet	93,1%	92,3%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	950	752
	Voldoet	89,7%	89,5%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	1.096	876
	Voldoet	98,5%	99,1%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	1.372	1.243
	Voldoet	89,4%	89,5%
Afwijking(en)		28,6%	27,0%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	19,8%	20,9%
	Maatregelen (BR)	3,3%	4,6%
	Maatregelen (totaal)	23,1%	25,5%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	82,6%	81,6%
	RW	17,4%	18,4%

Aantal herinspecties		156	142
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	80,8%	88,7%
	BR	13,5%	9,9%
	Anders	5,6%	3,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	18,6%	30,3%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	134	111
	Overtreding opgeheven	87,3%	76,6%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	7,7%	9,2%
	Maatregelen (BR)	7,7%	8,5%
	Maatregelen (totaal)	15,4%	17,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	45,8%	68,0%
	RW	54,2%	32,0%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Horeca niet bereidend	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		417	461
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	263	299
	Voldoet	87,5%	89,3%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	168	163
	Voldoet	67,9%	69,9%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	159	168
	Voldoet	75,5%	79,2%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	340	377
	Voldoet	84,1%	86,5%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	21	10
	Voldoet	81,0%	80,0%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	103	78
	Voldoet	65,0%	69,2%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	135	135
	Voldoet	78,5%	80,0%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	79	68
	Voldoet	92,4%	95,6%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	125	98
	Voldoet	95,2%	93,9%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	80	66
	Voldoet	93,8%	92,4%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	145	144
	Voldoet	98,6%	98,6%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	211	213
	Voldoet	94,3%	95,3%
Afwijking(en)		24,0%	23,0%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	15,3%	12,8%
	Maatregelen (BR)	1,0%	1,1%
	Maatregelen (totaal)	16,3%	13,9%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	95,6%	96,9%
	RW	4,4%	3,1%

Aantal herinspecties		81	35
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	96,3%	94,3%
	BR	2,5%	0,0%
	Anders	1,2%	5,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	3,7%	2,9%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	67	27
	Overtreding opgeheven	84,8%	84,4%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	11,1%	2,9%
	Maatregelen (BR)	2,5%	2,9%
	Maatregelen (totaal)	13,6%	5,7%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	81,8%	100,0%
	RW	18,2%	0,0%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 (p<0,05)

Resultaten nieuwe inspecties		Horeca kleinschalig	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		6.547	6.430
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	5.836	5.860
	Voldoet	88,9%	93,9%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	5.041	4.850
	Voldoet	77,7%	87,5%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	5.111	5.014
	Voldoet	81,5%	89,8%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	6.254	6.152
	Voldoet	86,6%	89,8%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	389	275
	Voldoet	89,2%	89,5%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	3.067	2.372
	Voldoet	81,6%	87,6%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	3.572	3.212
	Voldoet	83,5%	89,2%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	1.860	1.453
	Voldoet	93,4%	96,3%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	2.305	1.658
	Voldoet	96,8%	96,5%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	1.524	1.225
	Voldoet	95,1%	92,1%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	2.511	2.045
	Voldoet	99,4%	99,6%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	3.281	2.932
	Voldoet	96,3%	94,5%
Afwijking(en)		29,9%	23,5%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	20,2%	17,4%
	Maatregelen (BR)	3,0%	2,3%
	Maatregelen (totaal)	23,2%	19,7%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	89,5%	83,2%
	RW	10,5%	16,8%

Aantal herinspecties		1.475	1.060
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	84,1%	81,4%
	BR	12,7%	16,4%
	Anders	3,1%	2,2%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	9,6%	23,2%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	1.343	863
	Overtreding opgeheven	81,1%	80,5%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	12,6%	13,0%
	Maatregelen (BR)	6,1%	6,4%
	Maatregelen (totaal)	18,7%	19,4%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	75,0%	62,1%
	RW	25,0%	37,9%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 (p<0,05)

Resultaten nieuwe inspecties		Horeca bereidend	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		15.821	15.115
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	14.098	14.007
	Voldoet	83,9%	90,0%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	13.382	12.573
	Voldoet	75,0%	83,9%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	10.639	10.185
	Voldoet	80,7%	87,9%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	15.182	14.582
	Voldoet	78,9%	81,7%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	917	616
	Voldoet	85,5%	85,2%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	7.563	5.744
	Voldoet	81,0%	85,7%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	8.556	7.516
	Voldoet	80,9%	86,3%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	3.600	2.701
	Voldoet	88,1%	92,9%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	5.349	3.987
	Voldoet	90,8%	90,5%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	3.804	3.004
	Voldoet	90,6%	88,9%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	5.789	4.524
	Voldoet	98,3%	98,7%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	7.887	6.370
	Voldoet	90,8%	89,8%
Afwijking(en)		37,5%	32,0%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	25,2%	25,4%
	Maatregelen (BR)	4,8%	5,6%
	Maatregelen (totaal)	30,0%	31,0%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	82,6%	79,8%
	RW	17,4%	20,2%

Aantal herinspecties		5.175	4.427
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	77,6%	74,6%
	BR	19,5%	23,5%
	Anders	2,9%	1,9%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	16,7%	26,5%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	3.437	2.552
	Overtreding opgeheven	76,5%	73,2%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	17,3%	15,5%
	Maatregelen (BR)	10,1%	12,2%
	Maatregelen (totaal)	27,4%	27,8%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	60,2%	64,0%
	RW	39,8%	36,0%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 (p<0,05)

Resultaten nieuwe inspecties		IJs	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		124	245
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	96	223
	Voldoet	94,8%	95,1%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	56	153
	Voldoet	91,1%	94,8%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	82	203
	Voldoet	93,9%	95,1%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	119	236
	Voldoet	95,8%	90,7%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	10	10
	Voldoet	90,0%	90,0%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	39	53
	Voldoet	89,7%	92,5%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	53	101
	Voldoet	92,5%	93,1%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	34	49
	Voldoet	97,1%	95,9%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	44	50
	Voldoet	100,0%	100,0%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	22	40
	Voldoet	95,5%	92,5%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	40	70
	Voldoet	100,0%	100,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	79	106
	Voldoet	96,2%	93,4%
Afwijking(en)		12,1%	14,3%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	11,3%	21,2%
	Maatregelen (BR)	2,4%	1,2%
	Maatregelen (totaal)	13,7%	22,4%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	41,2%	38,2%
	RW	58,8%	61,8%

Aantal herinspecties		22	43
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	81,8%	88,4%
	BR	18,2%	7,0%
	Anders	0,0%	4,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	31,8%	55,8%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	16	18
	Overtreding opgeheven	100,0%	83,3%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	18,2%	11,6%
	Maatregelen (BR)	0,0%	7,0%
	Maatregelen (totaal)	18,2%	18,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	25,0%	12,5%
	RW	75,0%	87,5%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Poelier	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		69	60
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	58	54
	Voldoet	91,4%	92,6%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	48	46
	Voldoet	79,2%	95,7%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	58	54
	Voldoet	79,3%	88,9%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	63	58
	Voldoet	85,7%	93,1%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	4	1
	Voldoet	100,0%	100,0%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	40	20
	Voldoet	80,0%	100,0%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	43	28
	Voldoet	81,4%	92,9%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	26	18
	Voldoet	92,3%	88,9%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	34	24
	Voldoet	88,2%	100,0%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	23	16
	Voldoet	100,0%	93,8%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	33	23
	Voldoet	97,0%	100,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	48	28
	Voldoet	95,8%	92,9%
Afwijking(en)		29,0%	23,3%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	18,8%	15,0%
	Maatregelen (BR)	4,3%	3,3%
	Maatregelen (totaal)	23,2%	18,3%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	75,0%	54,5%
	RW	25,0%	45,5%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Gezien het zeer lage aantal herinspecties binnen de branche Poelier, is geen aanvullende tabel uitgewerkt.

Resultaten nieuwe inspecties		Slagerij	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		2.103	1.803
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	1.923	1.715
	Voldoet	92,4%	95,3%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	1.526	1.294
	Voldoet	85,7%	93,7%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	1.878	1.655
	Voldoet	87,0%	91,1%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	2.042	1.764
	Voldoet	87,6%	88,4%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	184	117
	Voldoet	91,8%	93,2%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	1.123	826
	Voldoet	88,0%	91,6%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	1.232	982
	Voldoet	88,0%	92,4%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	718	539
	Voldoet	92,5%	95,2%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	805	558
	Voldoet	94,4%	91,9%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	427	342
	Voldoet	96,5%	96,5%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	798	579
	Voldoet	98,9%	98,1%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	1.053	840
	Voldoet	89,6%	91,2%
Afwijking(en)		25,8%	22,9%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	19,0%	19,7%
	Maatregelen (BR)	2,2%	3,5%
	Maatregelen (totaal)	21,3%	23,2%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	77,2%	70,4%
	RW	22,8%	29,6%

Aantal herinspecties		444	420
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	85,1%	83,8%
	BR	11,9%	14,5%
	Anders	2,9%	1,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	85,4%	68,3%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	393	327
	Overtreding opgeheven	79,4%	79,8%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	14,9%	11,0%
	Maatregelen (BR)	6,3%	6,2%
	Maatregelen (totaal)	21,2%	17,1%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	64,9%	63,9%
	RW	35,1%	36,1%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Verkooppunt	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		827	997
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	657	766
	Voldoet	84,5%	87,9%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	289	284
	Voldoet	77,5%	83,5%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	626	715
	Voldoet	77,3%	81,1%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	680	795
	Voldoet	79,6%	77,9%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	48	35
	Voldoet	83,3%	82,9%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	268	225
	Voldoet	73,5%	76,4%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	346	318
	Voldoet	80,1%	82,1%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	254	226
	Voldoet	84,3%	90,7%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	208	163
	Voldoet	86,1%	89,6%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	210	196
	Voldoet	87,6%	82,1%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	275	217
	Voldoet	98,5%	96,8%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	336	304
	Voldoet	93,5%	92,8%
Afwijking(en)		33,5%	30,2%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	17,4%	17,7%
	Maatregelen (BR)	6,7%	8,0%
	Maatregelen (totaal)	24,1%	25,7%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	99,5%	98,4%
	RW	0,5%	1,6%

Aantal herinspecties		236	258
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	62,7%	55,4%
	BR	31,8%	40,7%
	Anders	5,5%	3,9%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	0,8%	1,6%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	217	238
	Overtreding opgeheven	77,9%	70,2%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	6,4%	8,5%
	Maatregelen (BR)	8,9%	17,1%
	Maatregelen (totaal)	15,3%	25,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	100,0%	98,5%
	RW	0,0%	1,5%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 (p<0,05)

Resultaten nieuwe inspecties		Vis	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		571	554
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	506	527
	Voldoet	91,5%	96,2%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	406	413
	Voldoet	81,5%	90,3%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	465	500
	Voldoet	86,7%	91,0%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	559	547
	Voldoet	90,0%	93,4%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	38	24
	Voldoet	94,7%	91,7%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	258	222
	Voldoet	81,8%	90,5%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	314	299
	Voldoet	85,0%	92,6%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	179	169
	Voldoet	93,3%	96,4%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	230	181
	Voldoet	97,8%	97,8%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	110	113
	Voldoet	97,3%	96,5%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	221	221
	Voldoet	99,5%	99,5%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	298	289
	Voldoet	94,0%	93,8%
Afwijking(en)		22,6%	20,4%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	13,8%	13,5%
	Maatregelen (BR)	2,5%	2,2%
	Maatregelen (totaal)	16,3%	15,7%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	92,5%	82,8%
	RW	7,5%	17,2%

Aantal herinspecties		108	75
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	87,0%	84,0%
	BR	9,3%	13,3%
	Anders	3,7%	2,7%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	13,0%	25,3%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	95	57
	Overtreding opgeheven	76,8%	75,4%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	16,7%	12,0%
	Maatregelen (BR)	7,4%	2,7%
	Maatregelen (totaal)	24,1%	14,7%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	76,9%	90,9%
	RW	23,1%	9,1%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Zorginstelling	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		1.395	1.320
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	1.226	1.198
	Voldoet	91,4%	96,9%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	1.071	1.016
	Voldoet	82,6%	89,9%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	1.005	975
	Voldoet	79,1%	88,3%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	1.273	1.213
	Voldoet	92,2%	96,9%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	25	24
	Voldoet	96,0%	100,0%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	183	199
	Voldoet	90,2%	84,4%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	1.135	1.018
	Voldoet	83,5%	88,9%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	77	88
	Voldoet	96,1%	96,6%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	181	172
	Voldoet	99,4%	99,4%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	121	133
	Voldoet	98,3%	98,5%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	152	187
	Voldoet	99,3%	100,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	1.133	1.057
	Voldoet	97,2%	98,1%
Afwijking(en)		26,5%	20,4%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	20,4%	12,8%
	Maatregelen (BR)	1,7%	1,0%
	Maatregelen (totaal)	22,2%	13,8%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	92,9%	91,8%
	RW	7,1%	8,2%

Aantal herinspecties		246	151
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	90,2%	90,1%
	BR	8,5%	7,3%
	Anders	1,2%	2,6%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	4,9%	7,3%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	235	139
	Overtreding opgeheven	82,6%	79,1%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	7,3%	7,3%
	Maatregelen (BR)	3,3%	3,3%
	Maatregelen (totaal)	10,6%	10,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	65,4%	93,8%
	RW	34,6%	6,3%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Zuivel	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		1.159	1.964
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	990	1.797
	Voldoet	89,1%	93,4%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	450	633
	Voldoet	82,7%	88,2%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	937	1.599
	Voldoet	81,5%	86,3%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	1.042	1.845
	Voldoet	88,0%	91,3%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	52	54
	Voldoet	88,5%	79,6%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	395	556
	Voldoet	79,0%	79,0%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	514	797
	Voldoet	83,7%	88,3%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	326	476
	Voldoet	90,2%	92,0%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	332	380
	Voldoet	96,1%	96,1%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	280	363
	Voldoet	95,0%	93,1%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	404	517
	Voldoet	99,3%	99,2%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	527	730
	Voldoet	96,8%	94,9%
Afwijking(en)		26,7%	23,9%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	16,5%	14,5%
	Maatregelen (BR)	2,6%	2,3%
	Maatregelen (totaal)	19,1%	16,8%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	95,5%	95,4%
	RW	4,5%	4,6%

Aantal herinspecties		285	309
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	81,8%	77,7%
	BR	15,1%	18,1%
	Anders	3,2%	4,2%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	5,3%	4,2%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	264	287
	Overtreding opgeheven	84,5%	80,8%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	8,8%	6,5%
	Maatregelen (BR)	4,2%	7,1%
	Maatregelen (totaal)	13,0%	13,6%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	86,5%	97,6%
	RW	13,5%	2,4%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Ambulant	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		3.354	3.080
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	455	627
	Voldoet	91,2%	88,2%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	283	429
	Voldoet	85,2%	83,2%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	426	545
	Voldoet	85,2%	82,8%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	3.179	2.934
	Voldoet	97,2%	96,3%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	40	18
	Voldoet	92,5%	83,3%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	146	99
	Voldoet	84,2%	84,8%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	265	235
	Voldoet	85,7%	87,7%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	192	126
	Voldoet	90,6%	93,7%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	711	139
	Voldoet	98,3%	99,3%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	118	78
	Voldoet	98,3%	96,2%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	249	196
	Voldoet	98,8%	99,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	3.002	2.545
	Voldoet	98,2%	98,1%
Temperatuur bij bereiding, opslag en verkoop (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	2.489	2.140
	Voldoet	89,8%	91,4%
Waarborging veiligheid van levensmiddelen (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	2.100	2.246
	Voldoet	93,2%	93,7%
Afwijking(en)		12,6%	13,1%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	6,9%	4,0%
	Maatregelen (BR)	3,7%	1,4%
	Maatregelen (totaal)	10,6%	5,4%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	99,4%	97,0%
	RW	0,6%	3,0%

Aantal herinspecties		156	104
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	67,9%	72,1%
	BR	23,1%	23,1%
	Anders	9,0%	4,8%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	0,6%	6,7%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	146	98
	Overtreding opgeheven	82,2%	75,5%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	6,4%	4,8%
	Maatregelen (BR)	9,6%	11,5%
	Maatregelen (totaal)	16,0%	16,3%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	92,0%	94,1%
	RW	8,0%	5,9%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Overig	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		1.169	1.576
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	513	871
	Voldoet	90,6%	94,1%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	249	346
	Voldoet	83,9%	86,1%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	404	581
	Voldoet	83,2%	88,1%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	941	1.203
	Voldoet	90,3%	91,1%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	50	66
	Voldoet	88,0%	93,9%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	197	209
	Voldoet	76,6%	79,9%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	265	331
	Voldoet	82,3%	87,0%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	182	234
	Voldoet	92,3%	96,2%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	255	222
	Voldoet	96,1%	95,0%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	177	234
	Voldoet	94,4%	96,2%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	235	288
	Voldoet	98,7%	99,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	647	688
	Voldoet	96,8%	95,6%
Temperatuur bij bereiding, opslag en verkoop (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	330	267
	Voldoet	91,8%	92,9%
Waarborging veiligheid van levensmiddelen (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	266	280
	Voldoet	94,4%	93,2%
Afwijking(en)		16,4%	14,6%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	8,8%	8,8%
	Maatregelen (BR)	2,1%	1,1%
	Maatregelen (totaal)	10,9%	9,9%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	96,9%	95,5%
	RW	3,1%	4,5%

Aantal herinspecties		150	158
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	66,0%	75,3%
	BR	25,3%	17,7%
	Anders	8,7%	7,0%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	4,7%	7,6%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	135	144
	Overtreding opgeheven	74,1%	77,8%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	6,7%	5,7%
	Maatregelen (BR)	4,0%	9,5%
	Maatregelen (totaal)	10,7%	15,2%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	93,8%	91,7%
	RW	6,3%	8,3%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 ($p < 0,05$)

Resultaten nieuwe inspecties		Totaal	
		JAAR	
		2006	2007
Aantal inspecties		37.273	37.178
Voorraad bij opslag	Beoordeeld	29.974	31.294
	Voldoet	87,3%	92,1%
Temperatuur bij bereiding	Beoordeeld	24.924	23.989
	Voldoet	77,8%	86,0%
Temperatuur bij verkoop	Beoordeeld	24.971	25.334
	Voldoet	82,1%	88,3%
Reiniging en desinfectie	Beoordeeld	35.252	35.176
	Voldoet	84,4%	86,7%
Inkoopvoorwaarden	Beoordeeld	2.047	1.396
	Voldoet	87,9%	88,0%
Temperatuur bij ontvangst	Beoordeeld	14.854	11.749
	Voldoet	81,6%	85,9%
Temperatuur bij opslag	Beoordeeld	18.353	16.709
	Voldoet	82,9%	87,9%
Voorraad bij verkoop	Beoordeeld	8.677	7.123
	Voldoet	90,6%	94,2%
Voorkomen van kruisbesmetting	Beoordeeld	11.804	8.595
	Voldoet	93,5%	93,1%
Weren en bestrijden van ongedierte	Beoordeeld	8.039	6.748
	Voldoet	92,4%	90,9%
Persoonlijke hygiëne	Beoordeeld	12.291	10.188
	Voldoet	98,7%	99,0%
Bouwkunde en inrichting	Beoordeeld	20.357	17.740
	Voldoet	93,5%	93,0%
Temperatuur bij bereiding, opslag en verkoop (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	3.367	2.779
	Voldoet	88,4%	90,3%
Waarborging veiligheid van levensmiddelen (specifiek voor ambulante handel)	Beoordeeld	2.838	2.895
	Voldoet	92,7%	93,0%
Afwijking(en)		30,3%	25,8%
Maatregelen obv 1ste inspecties	Maatregelen (SW)	20,2%	19,1%
	Maatregelen (BR)	3,7%	3,8%
	Maatregelen (totaal)	24,0%	22,9%
Verhouding maatregelen obv 1ste inspectie	Bevindingen	85,4%	81,6%
	RW	14,6%	18,4%

Aantal herinspecties		9.256	7.863
Aanleiding Herinspectie (maatregel)	SW	79,0%	76,5%
	BR	17,8%	21,2%
	Anders	3,1%	2,4%
Aanleiding Herinspectie (RW)	RW	86,3%	76,6%
Overtreding opgeheven (indien beoordeeld)	Beoordeeld	8.174	6.350
	Overtreding opgeheven	78,1%	75,4%
Maatregelen obv herinspecties	Maatregelen (SW)	14,8%	13,4%
	Maatregelen (BR)	8,6%	10,4%
	Maatregelen (totaal)	23,4%	23,8%
Verhouding maatregelen obv herinspectie	Bevindingen	65,3%	67,2%
	RW	34,7%	32,8%

[VET] = significant verschil tussen '06 en '07 (p<0,05)