

Heb je gastenkamers
of een vakantieaccommodatie
en bied je de gasten
ook eten en/of drinken aan?



Het FAVV begeleidt u!



1. Het administratieve luik, kinderspel!	4
2. Wat is het verschil tussen een registratie en een toelating?	6
3. Pas vanaf het begin de basisregels toe en zorg ervoor dat je gasten veilig eten.	8
4. Bereid je rustig voor op onze controles.	14
5. Het FAVV, je partner voor een veilig en geslaagd project.	15
6. Goed op weg!	15

Met deze brochure begeleidt het FAVV je bij de verschillende stappen die je moet ondernemen en krijg je een aantal tips om je project te laten slagen!

Je vindt hier enkele basisgegevens over je verantwoordelijkheden inzake voedselveiligheid en de controles die het Voedselagentschap uitvoert in dergelijke inrichtingen. Meer details en informatie vindt je in de generieke gids G-044 (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/generieke/default.asp>).

Veel leesplezier!



1. Het administratieve luik, kinderspel!

- 
1. KBO
 2. FAVV

Zodra je voor je gasten maaltijden bereidt, ben je een “actieve operator in de voedselketen” en ben je verantwoordelijk voor de veiligheid van de voeding van je gasten.

Daarom moet je je kenbaar maken bij het FAVV. En we willen je hierbij begeleiden.

Eerste stap

Schrijf je in bij de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO) waar je de volgende nummers krijgt:

- een Ondernemingsnummer (voorheen BTW-nummer): ON
- een Vestigingseenheidsnummer: VEN

Website van de KBO:

[https://economie.fgov.be/nl/themas/ondernemingen/
kruispuntbank-van-O](https://economie.fgov.be/nl/themas/ondernemingen/kruispuntbank-van-O)

Tweede stap

Schrijf je activiteiten in bij het FAVV door middel van het "aanvraagformulier voor een registratie, toelating of erkenning" op onze website:

<http://www.favv.be/professionelen/erkenningen/aanvraag/>

dat je terugstuurt naar de Lokale controle-eenheid (LCE) van de regio waar je bedrijf gevestigd is.

<http://www.favv.be/professionelen/contact/lce/>

En indien je hulp nodig hebt om dit formulier in te vullen, staat het FAVV via de LCE ter beschikking om te helpen.

2. Wat is het verschil tussen een registratie en een toelating?



Indien je **enkel** gastenkamers met ontbijt aanbiedt, moet je alleen een **REGISTRATIE** hebben. Het volstaat dan om als activiteit "Kamer met ontbijt" te noteren.

Indien je **meer dan een ontbijt** aanbiedt, zoals bijvoorbeeld volpensioen, moet je een **TOELATING** hebben. Dan moet je de gepaste activiteit aangeven bij het FAVV (<http://www.favv.be/professionelen/erkenningen/activiteiten/>), bijvoorbeeld drankgelegenheden, eetgelegenheden, detailhandel...



Na ontvangst van dit ingevulde aanvraagformulier **stuurt het FAVV je een papieren attest "registratie" of "toelating"** dat je op een voor de gasten van buitenaf duidelijk zichtbare plaats moet ophangen. Na ontvangst van dit attest heb je het recht om je activiteit op te starten.



Als je in onze databank ingeschreven bent, **moet je een jaarlijkse heffing aan het FAVV betalen.** Als je over een registratie beschikt, betaal je een forfaitair bedrag. Als je over een toelating beschikt, betaal je een variabel bedrag, meer bepaald in functie van het aantal medewerkers (als je er hebt).

Het FAVV is er zich van bewust dat het opstarten van een activiteit heel wat werk vergt. Het eerste jaar kan je dan ook aanspraak maken op een verlaagd tarief, het "starterstarief". Een klein gebaar dat je zal helpen bij het opstarten van je nieuwe activiteit.

Om meer te weten over het bedrag van deze heffingen, raadpleeg de tarieven:

<http://www.favv.be/professionelen/financiering/heffingen/>

3. Pas vanaf het begin de basisregels toe en zorg ervoor dat je gasten veilig eten.

Een advies: neem de juiste reflex voor voedselveiligheid aan **vanaf het opstarten** van je activiteit! Om je te helpen zijn er regels opgesteld en staan er door het FAVV ontwikkelde hulpmiddelen ter beschikking.

Zoals elk bedrijf dat actief is in de voedselketen, ben je zelf de eerste die instaat voor de voedselveiligheid in je bedrijf. Om je te helpen, en zoals gevraagd door de wetgever, stel je een "autocontrolesysteem" op om de risico's betreffende voedselveiligheid maximaal te beperken. Wij lichten dit hierna concreter toe.



3.1. Zorg voor een goede traceerbaarheid van je producten

Om een goede traceerbaarheid te garanderen, moet je de weg van de producten die je aanbiedt kunnen volgen, vanaf het moment dat ze in je bedrijf worden binnengebracht tot aan de levering aan je gasten aan de hand van een "ingehend register". En dit om in geval van een eventueel probleem, de oorsprong en de bestemming van de producten snel te kunnen vaststellen.

Een kleine tip: je hoeft de handelsdocumenten (als ze alle gegevens bevatten) bijvoorbeeld enkel chronologisch te klasseren (leveringsbons, aankoopbons, facturen, enz.) en minstens 6 maanden (na de houdbaarheidsdatum) te bewaren.

Bemerk dat het ingehend register ten minste volgende gegevens moet vermelden:

- de aard van het product, de hoeveelheid, de leverancier, de datum van aankoop en/of van levering;
- de lotnummers, houdbaarheidsdata of andere vermeldingen op de verpakking waarmee je het product kan identificeren;
- wanneer je bijvoorbeeld aankopen doet op de markt of bij een detailhandel, is het niet altijd mogelijk om productidentificatiegegevens te noteren. Noteer in dat geval de gegevens van de leverancier en de aankoop- of ontvangstdatum van de producten.

3.2. Respecteer de goede hygiënepraktijken (GHP).

Dit bestaat gewoon uit het naleven van de elementaire hygiëneregels, die betrekking hebben op:

1. Persoonlijke hygiëne
2. Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en het personeel
3. Inrichting en onderhoud infrastructuur en de uitrustingen
4. Eventuele accommodatie van het personeel
5. Onderhoud, reiniging en ontsmetting
6. Waterkwaliteit
7. Afvalbeheer
8. Ongediertebestrijding
9. Opleiding van het personeel met betrekking tot voedselveiligheid
10. Gezondheid van het personeel (voor zover dit een invloed kan hebben op de voedselveiligheid)
11. Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag
 - Aankoop en ontvangst van levensmiddelen
 - Opslag van levensmiddelen
 - Specifieke hygiënevereisten wanneer u uw eigen grondstoffen gebruikt (verse eieren, groenten, kruiden, ...)
12. Specifieke hygiënevereisten tijdens bereiding

3.3. Temperaturen.

Controleer of de temperatuur van de levensmiddelen conform is aan de wettelijk verplichte bewaartemperaturen (zie volgende pagina), en dit:

- wanneer je gekoelde of diepgevroren producten in de winkel koopt, controleer de (digitale) temperatuurweergave van de koeltogen of diepvriezers. Als de temperatuur afwijkt van de norm, koop het product niet;
- wanneer producten worden geleverd door een leverancier: controleer de temperaturen;
- in je eigen koelkasten en diepvriezers: waak dagelijks over de temperatuur met een thermometer of een externe digitale display.
Opgelet: de temperatuur in het bovenste gedeelte van een koel-/vrieskast is meestal hoger dan in het onderste gedeelte. Houd dus rekening met de hoogst gemeten temperatuur.
- bij het serveren van koude of warme buffetten (bijvoorbeeld au bain-marie): controleer de temperatuur van de schotels met een sondethermometer.
- bij het serveren van warme gerechten (vb. warm buffet) moeten de levensmiddelen zo snel mogelijk worden opgewarmd en dan warm worden gehouden aan een temperatuur van minimum 60 °C. Een bain-marie is niet geschikt om op te warmen, wel om warm te houden.
- wanneer levensmiddelen koel worden bewaard of opgediend (vb. koud buffet), moeten zij zo snel mogelijk na bereiding worden gekoeld (binnen twee uur na verhitten moet de temperatuur lager zijn dan 10 °C) en gekoeld bewaard worden aan een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert (zie de wettelijke temperaturen).

Wettelijke bewaartemperaturen voor enkele levensmiddelen

Levensmiddel	Wettelijke bewaartemperatuur (°C)
Fijne vleeswaren	0 tot 4
Gepasteuriseerde melk, yoghurt en verse kaas	0 tot 7
Producten op basis van banketbakkersroom	0 tot 7
Producten met vermelding "te koelen" of "koel te bewaren" op de verpakking	0 tot 7
Gepelde hardgekookte eieren	0 tot 7
Warme producten	Min 60
Diepvriesproducten	Max -18

Opmerkingen:

- Verse eieren kunnen in of uit de koelkast worden bewaard, maar je moet temperatuurschommelingen beslist vermijden. Als je ze in de koelkast bewaart, laat ze dan in de koelkast staan tot je ze in de keuken gebruikt.
- Respecteer altijd de bewaartemperatuur die op de verpakking van een levensmiddel vermeld is, ook als deze afwijkt van de temperatuur in voormelde tabel.

Als de gemeten temperatuur afwijkt van de wettelijke temperatuur, is dat een fout (non-conformiteit) die je moet aanpassen. Je moet deze non-conformiteit vermelden op het "registratieformulier van non-conformiteiten" (zie punt 5) en dit document gedurende minstens 6 maanden bewaren.

3.4. Wees bewust van de aanwezigheid van allergenen of stoffen die een intolerantie veroorzaken in levensmiddelen en informeer je gasten correct.

Een allergeen is een stof die bij iemand een allergische reactie kan veroorzaken. Andere stoffen kunnen intoleranties veroorzaken.

Meer info? [Quick Start Fiche "allergenen"](#).

Deze kunnen aanwezig zijn in levensmiddelen:

- ofwel als ingrediënt in het recept;
- ofwel door besmetting via de handen of een recipiënt met sporen van allergenen (dit wordt kruisbesmetting genoemd).

Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting te vermijden bij het werken met levensmiddelen die allergenen bevatten. Was bijvoorbeeld na elke handeling je handen en het gebruikte keukengerei, bereid niet tegelijkertijd gerechten waarvan het ene allergenen bevat en het andere niet, en bereid ze eventueel op verschillende tijdstippen, ...

Je bent ook wettelijk verplicht je gasten correct te informeren over de aanwezigheid van allergenen in levensmiddelen/schotels. En dit ofwel schriftelijk (op de menukaart bijvoorbeeld), ofwel mondeling. Je moet altijd goed geïnformeerd zijn, zodat je alle vragen kan beantwoorden.

Je gasten kunnen ook voedselintoleranties hebben. Ook hiervoor bestaan wettelijke verplichtingen! Wil je meer weten:

<http://www.favv-afsc.fgov.be/dagelijksleven/allergieen/>

3.5. Denk je dat er een probleem is met de voedselveiligheid, laat het ons dan weten!

Je moet het FAVV op de hoogte stellen als je denkt dat een aangekocht product waarschijnlijk schadelijk is voor de gezondheid of als iemand mogelijk ziek is geworden van een maaltijd. Dit is wat men noemt de "meldingsplicht". Begin met het blokkeren van de verdachte producten en neem direct telefonisch contact op met je LCE (contactgegevens zijn beschikbaar op <http://www.favv.be/professionelen/contact/lce/>)

4. Bereid je rustig voor op onze controles.

Als je enkel een **registratie** hebt, word je niet onderworpen aan een FAVV-controle, tenzij wij een klacht van een consument, een andere handelaar of een andere instantie ontvangen. Als je een **toelating** hebt, komen we langs voor een controle, volgens een bepaalde frequentie en afhankelijk van jouw activiteit.

Hoe verlopen deze controles?

Onze controles worden niet aangekondigd. Voor het uitvoeren van de controles maken de controleurs gebruik van checklists (CL) die specifiek zijn voor de gecontroleerde activiteit. Al deze CL's kunnen worden geraadpleegd op onze website:

<http://www.favv.be/professionelen/checklists/>.

Bekijk ze om je op de controles voor te bereiden.

Op het einde van de controle nemen onze controleurs graag tijd om met jou eventuele verbeterpunten te bespreken. Dat is ook de ideale gelegenheid om eventuele vragen te stellen.



5. Het FAVV, je partner voor een veilig en geslaagd project.

Het FAVV steunt je om je project te doen slagen! We hebben immers een begeleidingscel die gratis opleidingen in groep aanbiedt om kleine ondernemingen te ondersteunen. Als je moeilijkheden hebt om de wetgeving te begrijpen en die in jouw inrichting door te voeren, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze opleiders. Opleidingen kunnen worden georganiseerd door de cel zelf of op aanvraag, volgens bepaalde criteria.

Wil je meer weten: <http://www.favv.be/vcb/>

Je moet ook weten dat we heel wat didactische tools voor jullie hebben ontwikkeld om jullie zo goed mogelijk te

helpen. Vergeet niet de quickstartfiches te raadplegen. Deze beschrijven op een eenvoudige en praktische manier de belangrijkste principes van voedselveiligheid: <http://www.favv.be/professionelen/autocontrole/gidsen/gsfiches/>

Raadpleeg ook de generieke autocontrolelegids. Deze gids, waarin alle relevante informatie voor de B2C-activiteiten verzameld is, bevat onder andere verschillende standaardformulieren die direct in jouw activiteit kunnen worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: het registratieformulier van de non-conformiteiten <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/generieke/>

6. Goed op weg!

Als je goed geïnformeerd en goed voorbereid bent, zal het serveren van veilig voedsel en het bezoek van onze controleurs voor jou kinderspel zijn. Daarom hebben we deze samenvattende brochure gemaakt om je op weg te helpen!

En heb je nog andere vragen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de LCE's <http://www.favv.be/professionelen/contact/lce/> waar onze controleurs werken.

Zij staan ter beschikking om je te helpen je verplichtingen na te komen en de veiligheid van het voedsel van je gasten te garanderen.

Toch niet tevreden over onze diensten? Je kan contact opnemen met onze ombudsdienst! <http://www.favv-afscab.be/ombudsdienst/contact/>



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel

www.favv.be