

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

12 juni 2015

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

**betreffende de versterking van de
ondersteunende rol van het FAVV**

(ingediend door
de heren Michel de Lamotte en Benoît Lutgen)

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

12 juin 2015

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

**visant à renforcer le rôle de soutien
de l'AFSCA**

(déposée par
MM. Michel de Lamotte et Benoît Lutgen)

N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
PS	:	Parti Socialiste
MR	:	Mouvement Réformateur
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
sp.a	:	socialistische partij anders
Ecolo-Groen	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
cdH	:	centre démocrate Humaniste
VB	:	Vlaams Belang
PTB-GOI	:	Parti du Travail de Belgique – Gauche d'Ouverture
FDF	:	Fédéralistes Démocrates Francophones
PP	:	Parti Populaire

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 54 0000/000:	Parlementair document van de 54 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag
CRABV:	Beknopt Verslag
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 54 0000/000:	Document parlementaire de la 54 ^e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral
CRABV:	Compte Rendu Analytique
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.dekamer.be
e-mail : publicaties@dekamer.be

De publicaties worden uitsluitend gedrukt op FSC gecertificeerd papier

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.lachambre.be
courriel : publications@lachambre.be

Les publications sont imprimées exclusivement sur du papier certifié FSC

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

De wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen (FAVV) preciseert het doel van het Agentschap, te weten “de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van het voedsel teneinde de gezondheid van de consumenten te beschermen”¹. In dat kader voert het Agentschap op alle niveaus van de voedselketen productiecontroles uit. Het is aldus belast met de evaluatie en het beheer van de risico's die de gezondheid van de consumenten, de dieren en de planten kunnen aantasten.

Het FAVV is ook belast met “het opstellen van de operationele reglementering omtrent de door de operatoren van de voedselketen na te leven controles, de certificering en de normen inzake infrastructuur”, evenals met “de communicatie over alle materies waarvoor zij bevoegd is, in het bijzonder de informatie voor de consumenten”².

Voedselveiligheid is een prioriteit en om de gezondheid van de consument te beschermen, is het onontbeerlijk gezondheidsnormen te waarborgen.

Meer dan 90 % van de normen inzake voedselveiligheid zijn vervat in diverse Europese verordeningen inzake levensmiddelenhygiëne³, specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong⁴, officiële controles van producten van dierlijke oorsprong voor menselijke consumptie⁵, officiële controles van

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

La loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) précise que l'agence a comme objectif: “la sécurité de la chaîne alimentaire et la qualité des aliments afin de protéger la santé des consommateurs”¹. Dans ce cadre, elle effectue des contrôles des produits à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Elle est ainsi chargée de l'évaluation et de la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs, des animaux et des plantes.

L'AFSCA est également chargée de la rédaction de la réglementation opérationnelle concernant les contrôles, la certification ou encore les normes d'infrastructure à respecter par les opérateurs de la chaîne alimentaire, tout comme la communication sur toutes les matières qui la concernent, en particulier l'information fournie aux consommateurs².

La sécurité alimentaire est une priorité et il est indispensable que des normes sanitaires soient garanties afin de protéger la santé des consommateurs.

Plus de 90 % des normes de sécurité alimentaire sont contenues dans différents Règlements européens: sur l'hygiène des denrées alimentaires³, les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale⁴, les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine⁵, les contrôles officiels des aliments

¹ Article 4, § 1, van de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

² FAVV, *De Belgische benadering van de voedselveiligheid — 2002-2014*, blz. 7, januari 2014.

³ Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004, inzake levensmiddelenhygiëne.

⁴ Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

⁵ Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

¹ Article 4, § 1, de la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire.

² AFSCA, *L'approche belge de la sécurité de la chaîne alimentaire: l'AFSCA de 2002 à 2014*.

³ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁴ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

⁵ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

diervoeders en levensmiddelen⁶ of nog, de microbiologie van levensmiddelen⁷.

Opdat deze normen gewaarborgd zouden zijn, is het noodzakelijk dat de producenten, ongeacht of het gaat om kleine ambachtslieden, landbouwers of grote multinationals, over voldoende en passende middelen beschikken om eraan te voldoen.

Europese Verordening nr. 178/2002⁸ maakt meer bepaald een permanente controle op de productie (zelfcontrole) verplicht, alsook een efficiënte traceerbaarheid voor elk bedrijf dat deel uitmaakt van de voedselketen. Het doel is om de risico's te beheersen en daarbij alle operatoren hun steentje te doen bijdragen.

Omdat de regels en verplichtingen voor de producenten echter talrijk en soms moeilijk te begrijpen zijn, moet het FAVV de assimilatie ervan door de ondernemingen vereenvoudigen.

Daarom helpt de Voorlichtingscel van het FAVV sinds 1 september 2008 de operatoren uit de detailhandel en de horeca om aan alle reglementeringsvoorschriften te voldoen. "Het FAVV wil met dit nieuwe instrument de operatoren helpen de regelgeving te begrijpen en in hun onderneming toe te passen, onder meer op het vlak van de autocontrole. Een gecertificeerde autocontrole levert alleen maar voordeel op [...]!"⁹.

De taken van de Voorlichtingscel bestaan in:

- hulp bij het begrijpen en het implementeren van de reglementering;
- vormingsprogramma's: zelfcontrole, tracering en meldingsplicht;
- hulp bij implementatie van de zelfcontrole;
- aanmoedigen van certificatie met promotie van de *smiley* in de distributiesector (*Business to Consumer*)

⁶ Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

⁷ Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

⁸ Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, Publicatieblad L 31 van 1 februari 2002, blz. 1 e.v.

⁹ <http://www.favv-afscab.be/voorlichtingscel/>, 19 mei 2015.

pour animaux et des denrées alimentaires⁶ ou encore la microbiologie des denrées alimentaires⁷.

Pour que ces normes soient garanties, il est nécessaire que les producteurs, qu'il s'agisse de petits artisans, d'agriculteurs ou des grandes multinationales, disposent de moyens suffisants et adaptés pour s'y conformer.

Le Règlement européen 178/2002⁸ impose notamment un contrôle continu de la production (autocontrôle) ainsi qu'une traçabilité efficace pour chaque entreprise de la chaîne alimentaire. L'objectif est de maîtriser les risques, en mettant à contribution l'ensemble des opérateurs.

Cependant, les réglementations et les obligations imposées aux producteurs étant nombreuses et parfois difficiles à appréhender, l'AFSCA se doit de simplifier leur assimilation par les entreprises.

Pour cela, depuis le 1^{er} septembre 2008, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA aide les opérateurs du commerce de détail et de l'HORECA à se mettre en conformité avec la réglementation. "L'Afscab veut ainsi aider les opérateurs à comprendre la réglementation et à la mettre en pratique dans leur entreprise, entre autres en matière d'autocontrôle. Un autocontrôle certifié, c'est tout bénéfice!"⁹.

Les missions de la cellule de vulgarisation consistent en:

- l'aide à la compréhension et à la mise en œuvre de la réglementation;
- des programmes de formation: autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire;
- l'aide à la mise en œuvre de l'autocontrôle;
- la promotion de la certification et du Smiley dans le secteur de la distribution (*Business to consumer: B2C*);

⁶ Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

⁷ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

⁸ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, publié au JOL n° 31 du 1^{er} février 2002, p. 1 et suivantes).

⁹ <http://www.favv-afscab.be/celluledevulgarisation/>, 19 mai 2015.

- deelname aan beurzen;
- opstellen van brochures/affiches;
- behandelen van vragen¹⁰.

Helaas zijn de opleidingen die ze verstrekt, alleen gericht op de operatoren die rechtstreeks levensmiddelen aan de consument verkopen, namelijk de horecasector en de detailhandel (bakkers, kruideniers, slagers, markt- en straatverkoop, verkoop op de boerderij enzovoort).

Voor de horecasector heeft het FAVV ook een extra stimulans opgezet. Voor de processen-verbaal die na 1 januari 2011 zijn opgesteld, biedt het de mogelijkheid om geen administratieve geldboete op te leggen, als iedereen (werknemer, helpende echtgenoot, baas enzovoort) die in de keuken van de geverbaliseerde onderneming werkt, een opleiding volgt.

Voor de andere sectoren is de begeleiding beperkter. De beroepssectoren hebben weliswaar sectorale zelfcontrolegridsen opgesteld die het FAVV vervolgens goedkeurt, maar de Voorlichtingscel biedt hun niet zoveel begeleiding en raad. Toch bestaan er een aantal kleine lokale producenten die dergelijke waardevolle hulp goed zouden kunnen gebruiken om kwaliteitsvolle producten te waarborgen, zonder risico voor de gezondheid en met behoud van hun specifieke kenmerken. De ambachtelijke sector is, onder meer uit het oogpunt van de smaak van zijn producten, een rijkdom die we moeten behouden.

Daarom is het onontbeerlijk de kleine producenten niet alleen volledige en ge vulgariseerde informatie te bieden, maar ook een opleiding inzake zelfcontrole. Een diversificatie van de door het FAVV geboden instrumenten is onontbeerlijk, alsook een versterking van de aangereikte middelen om ze bekend te maken.

De landbouwers en de vertegenwoordigers van de primaire sector vragen meer bepaald dat in de informatie over de wetgeving meer de nadruk wordt gelegd op de wijzigingen en dat bij de controles en de opvolging ervan informatie wordt gegeven aan de betrokkene, zodat hij zich kan verbeteren om zo goed mogelijk te voldoen aan zijn verplichtingen en aan de eisen inzake de kwaliteit van zijn productie¹¹.

- la participation à des foires et salons;
- l'élaboration de brochures et d'affiches;
- le traitement des questions.¹⁰

Malheureusement, les formations qu'elle donne s'adressent uniquement aux opérateurs qui vendent directement des denrées alimentaires aux consommateurs, à savoir l'HORECA et le commerce de détail (boulangers, épiciers, bouchers, ambulants, vente à la ferme ...).

Pour l'HORECA, l'AFSCA a également mis en place un stimulant supplémentaire. En effet, pour les procès verbaux dressés après le 1^{er} janvier 2011, l'AFSCA offre la possibilité de ne pas sanctionner par une amende administrative, à la condition qu'une formation soit suivie par toute personne (ouvrier, aidant, patron...) qui travaille en cuisine pour l'entreprise verbalisée.

Pour les autres secteurs, l'accompagnement est plus limité. Certes, les secteurs professionnels ont rédigé des guides sectoriels d'autocontrôle que l'AFSCA approuve ensuite, mais la cellule de vulgarisation ne les accompagne et conseille pas autant. Or, il existe un certain nombre de petits producteurs locaux qui auraient bien besoin de cette aide précieuse pour garantir des produits de qualité, sans risque pour la santé, tout en préservant leurs particularités. L'artisanat, notamment du point de vue gustatif, est une richesse que nous devons de préserver.

C'est pourquoi, il est indispensable d'offrir aux petits producteurs non seulement des informations complètes et vulgarisées mais également une formation à l'autocontrôle. Une diversification des outils offerts par l'AFSCA est indispensable, ainsi qu'un renforcement des moyens mis en place pour les faire connaître.

Les agriculteurs et les représentants du secteur primaire demandent notamment que les informations relatives aux législations mettent davantage en avant les modifications et que, lors des contrôles et des suites de ces contrôles, des informations soient données à l'opérateur pour qu'il puisse s'améliorer afin de répondre au mieux à ses obligations et aux exigences relatives à la qualité de sa production¹¹.

¹⁰ Zie <http://www.favv-afscs.be/voorlichtingscel/>, 19 mei 2015.

¹¹ Zie *Plein Champ*, weekblad van de Fédération Wallonne de l'Agriculture, nr. 20, 14 mei 2015, blz.3.

¹⁰ <http://www.favv-afscs.be/celluledevulgarisation/>, 19 mei 2015.

¹¹ *Plein Champ*, hebdomadaire de la Fédération Wallonne de l'Agriculture, n°20, 14 mai 2015, p.3.

Het is onze plicht onze ambachtelijke producten te beschermen, maar dat moet gebeuren zonder risico voor de gezondheid van de consument. Om die twee elementen te verzoenen, moet het FAVV een echte partner van de producenten worden.

Nous nous devons de protéger nos produits artisanaux mais cela doit se faire sans risque pour la santé des consommateurs. L'AFSCA doit devenir un réel partenaire des producteurs pour arriver à concilier ces deux éléments.

Michel de LAMOTTE (cdH)
Benoît LUTGEN (cdH)

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

DE KAMER VAN VOLKSVERTEGENWOORDIGERS,

A. gelet op artikel 4, § 1, van de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen, waarin wordt gesteld dat het doel van het Agentschap is: “de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van het voedsel teneinde de gezondheid van de consumenten te beschermen”;

B. gelet op Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, waarin is bepaald dat de exploitanten de levensmiddelenwetgeving toepassen in alle stadia van de voedselketen, bij de productie, de verwerking, het vervoer, de distributie en het verstrekken van de levensmiddelen, en dat ze ermee belast zijn te zorgen voor de traceerbaarheid van de producten in alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie, met inbegrip van de stoffen die in de levensmiddelen worden verwerkt;

C. gelet op de diversiteit en complexiteit van wet- en regelgevingen inzake voedselveiligheid;

D. gelet op de taken van de Voorlichtingscel van het FAVV ten dienste van de actoren uit de detailhandel en de horeca;

E. gelet op de mogelijkheid voor de geverbaliseerde actoren uit de horecasector om een certificerende opleiding te volgen in plaats van een administratieve geldboete te betalen;

F. gelet op de diversiteit van de producenten in de voedselketen en op de bijzondere kenmerken van de lokale ambachtelijke producten;

VERZOEKT DE REGERING:

1. de taken van de Voorlichtingscel van het FAVV uit te breiden tot alle kleine en middelgrote ondernemingen die in de voedselketen werkzaam zijn, zodat zij kunnen beschikken over:

a. hulp bij het begrijpen en bij het toepassen van de reglementering;

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

LA CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS:

A. vu que l'article 4, § 1^{er}, la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire précise que cette Agence a comme objectif: “la sécurité de la chaîne alimentaire et la qualité des aliments afin de protéger la santé des consommateurs”;

B. vu le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, qui prévoit que les exploitants appliquent la législation alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, lors de la production, de la transformation, du transport, de la distribution et de la fourniture des aliments et sont chargés d'assurer la traçabilité des produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, y compris concernant les substances incorporées dans les denrées alimentaires;

C. considérant la diversité et la complexité des législations et des réglementations en matière de sécurité alimentaire;

D. vu les missions remplies par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA au service des opérateurs du commerce de détail et de l'HORECA;

E. vu la possibilité offerte aux acteurs de l'HORECA verbalisés de suivre une formation certifiante à la place du paiement d'une sanction administrative;

F. considérant la diversité des producteurs dans la chaîne alimentaire et les particularités des produits artisanaux locaux;

DEMANDE AU GOUVERNEMENT:

1. d'étendre les missions de la cellule de vulgarisation de l'AFSCA à l'ensemble des PME actives dans la chaîne alimentaire afin de leur offrir:

a. une aide à la compréhension et à la mise en œuvre de la réglementation;

b. vormingsprogramma's inzake zelfcontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;

c. hulp in verband met de uitvoering van de zelfcontrole;

2. de rol van het FAVV met betrekking tot ondersteuning en advies op te voeren, om de kmo's te helpen zich aan te passen aan de vigerende normen, zonder verlies van de bijzondere kenmerken van hun producten, in samenwerking met de gewestinitiatieven op dat vlak;

3. de principes inzake zelfcontrole voor alle in de voedselketen werkzame operatoren op te voeren, door hun aangepaste opleidingen te waarborgen, meer bepaald voor de ambachtslieden, zodat zij voedselveiligheid kunnen verzoenen met de specificiteit van de streekproducten;

4. de mogelijkheid om in plaats van een administratieve geldboete te betalen een certificerende opleiding van het FAVV te volgen uit te breiden tot andere sectoren dan de horeca;

5. te waarborgen dat naar aanleiding van de controles van het FAVV en van de opvolging ervan, informatie wordt gegeven aan de betrokkene, zodat hij zich kan verbeteren om zo goed mogelijk te voldoen aan zijn verplichtingen en om de kwaliteit van zijn productie te waarborgen.

26 mei 2015

b. des programmes de formation concernant l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire;

c. une aide relative à la mise en œuvre de l'autocontrôle;

2. de renforcer le rôle de l'AFSCA en termes de soutien et de conseils, pour aider les PME à s'adapter aux normes en vigueur sans perdre les particularités de leurs produits, en collaboration avec les initiatives menées en la matière par les Régions;

3. de renforcer les principes d'autocontrôle pour l'ensemble des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire en leur garantissant des formations adaptées, notamment pour les artisans, afin qu'ils puissent concilier la sécurité alimentaire avec les spécificités des produits du terroir;

4. d'étendre la possibilité de suivre une formation certifiante de l'AFSCA au lieu de se voir infliger le paiement d'une amende administrative à d'autres secteurs que l'HORECA;

5. de garantir, lors des contrôles de l'AFSCA et des suites de ces contrôles, que des informations soient données à l'opérateur pour qu'il puisse s'améliorer, afin de répondre au mieux à ses obligations et de garantir la qualité de sa production.

26 mai 2015

Michel de LAMOTTE (cdH)
Benoît LUTGEN (cdH)