



# Horeca en de NVWA

Hospitality Management | Hotel & Design | Hotels Food & Beverage | Hotel.nl | HIM ACADEMY | HOTELBOUWPLANNEN | Lunchroom | de Cultiptip | BED BREAKFAST | CAFE KRANT | RESTAURANT KRANT | DS

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit houdt toezicht op de voedselveiligheid bij horecabedrijven, brouwerijen en andere horecaleveranciers. Als ondernemer heb je veel invloed op een goede beoordeling en daarmee een lichtere vorm van toezicht door de NVWA. Zorg dus dat je weet wat de NVWA belangrijk vindt op het gebied van hygiëne en voedselbereiding, zodat je niet als een oranje of gele stip op de inspectiekaart komt te staan. Dat is niet alleen goed voor de gezondheid van je gast, maar ook voor je bedrijfsvoering.

# Waar eet de Inspecteur Horeca van de NVWA?

**Een kakkerlak in de soep. Weelderig beschimmelde paprika's. Een fornuis dat bijna niet te herkennen is, zo dik is de vetlaag. De Inspecteur Horeca van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) moet een sterke maag hebben, afgaand op de foto's die hij op Twitter plaatst. Is het echt zo droevig gesteld met de voedselveiligheid in Nederlandse restaurants? En hoe zorg je dat de Inspecteur Horeca een tafeltje bij het raam reserveert in plaats van door te lopen naar achter?**

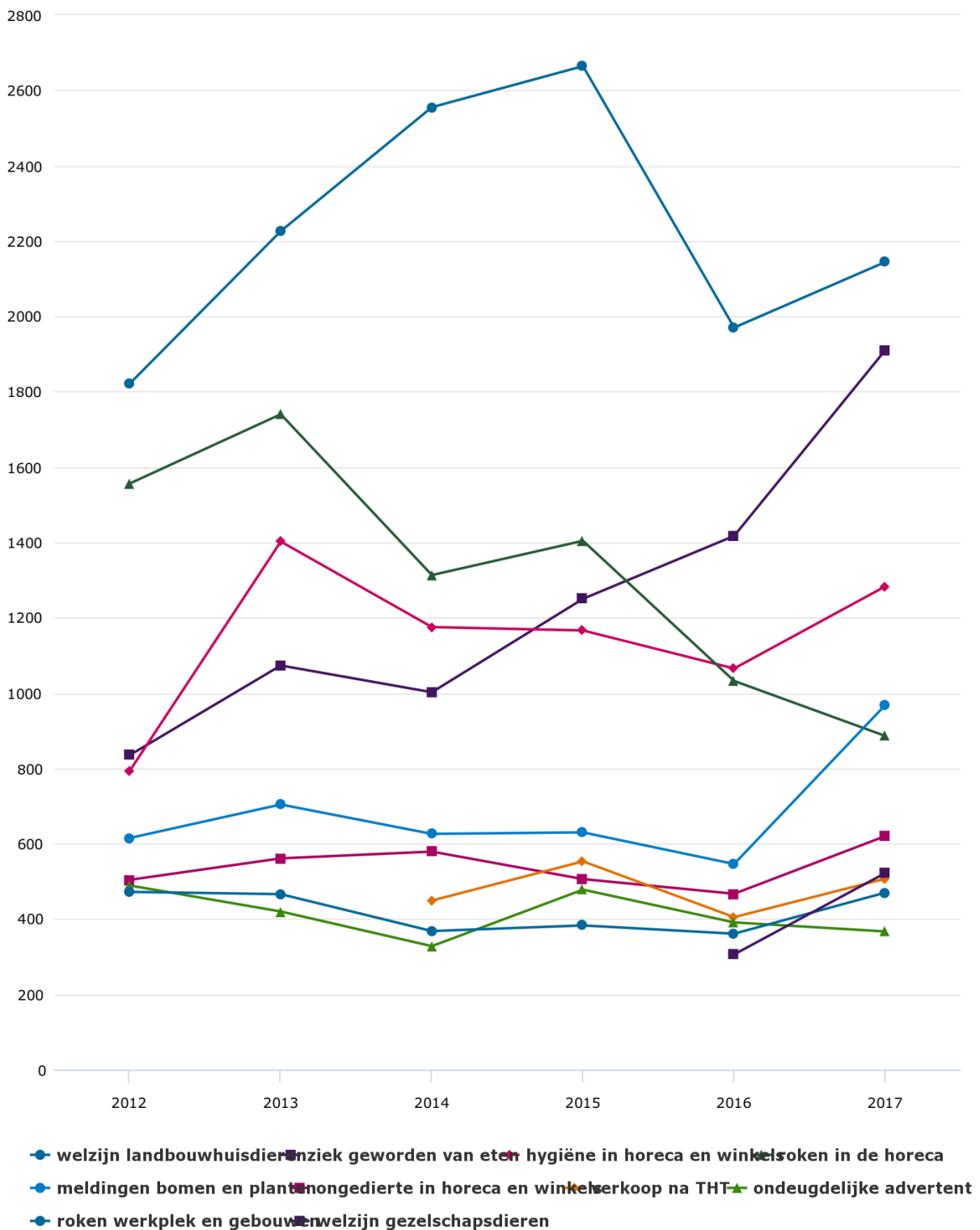
Wat restaurant Kam Yin in de Amsterdamse Warmoesstaat in mei 2018 overkwam, lijkt op het eerste gezicht een bange restaurateursdroom die uitkwam. Een gast vindt een kakkerlak in de soep, deelt een griezelfoto op social media en binnen een week moet de zaak sluiten op last van de NVWA. Weg reputatie, weg vaste gasten. Moet je nòg harder werken om het probleem op te lossen, maar dan zonder geld te verdienen. Vervolgens moet je maar hopen dat gasten niet blijvend zijn gevallen voor andere hippe restaurantjes, die toevallig onder de radar van de Voedsel- en Warenautoriteit bleven.

## **Geen toeval, maar 'risicogericht'**

Gelukkig luidt het echte verhaal een tikkeltje anders. Er komt namelijk erg weinig toeval kijken bij de inspecties van de NVWA. De inspecteurs hebben helemaal geen tijd om willekeurig restaurantjes te gaan bezoeken. Het toezicht is vrijwel uitsluitend 'risicogericht', wat zoveel wil zeggen als: de inspecteur gaat in de eerste plaats langs bij bedrijven waar een luchtje aan zit. Dat kan een melding van een consument zijn, maar ook een eerdere inspectie die te wensen overliet. Dat verklaart ook de relatief grote hoeveelheid wantoestanden in de tweets van de inspecteur. Wat risicogericht toezicht precies behelst, daar komen we later nog op terug.

Maar ook al stuurt een gast een nare foto rond die is gelinkt aan je restaurant. Dan betekent dat nog niet dat je de deuren wel kunt sluiten. De NVWA voert haar inspecties niet uit aan de hand van plaatjes op Facebook, maar door met eigen ogen te gaan kijken en met geëigende apparatuur te meten hoe het is gesteld met de hygiëne in het bedrijf. Ook de naleving van de HACCP, waarmee je mogelijke risico's tot een minimum reduceert, wordt gecontroleerd. Dat zijn zaken waarbij de factor toeval geen rol speelt, maar waar je als ondernemer juist maximale invloed op hebt. Komt de inspecteur dan toch een keer langs, dan maak je een goede beurt als je een map met ingevulde formulieren kunt laten zien die een werkwijze volgens de HACCP aantonen.

## Meldingen van burgers, organisaties en bedrijven



Bron: NVWA Jaarverslag 2017

### Zo werkt de NVWA

De NVWA onderzoekt niet alleen of horecaondernemers voldoende voedselveilig werken, maar controleert de hele voedselketen, van grond tot mond. De NVWA ziet erop toe dat alle bedrijven in

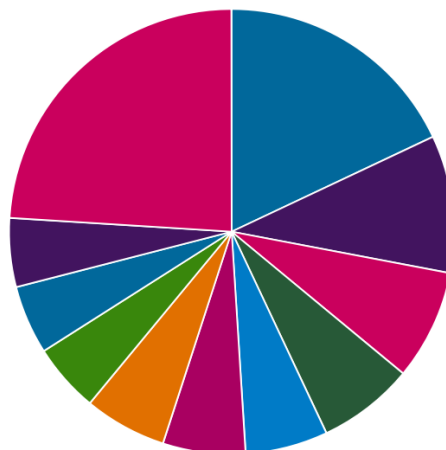
de keten zich houden aan de wettelijke eisen voor voedselveiligheid en treedt handhavend op bij overtredingen. Maar de NVWA geeft ook toelichting op regelgeving. Zo zijn voor het voedselveilig werken in shoarmazaken voorlichtende filmpjes gemaakt.

De NVWA functioneert onder de verantwoordelijkheid van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), maar werkt ook in opdracht van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS).

Bij de controle van horecabedrijven is de naleving van de volgende wetten en regels van belang:

- Verordening (EG) nr. 178/2002 (Algemene Levensmiddelenverordening)
- Verordening (EG) nr. 852/2004 (Levensmiddelenhygiëne)
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 (Microbiologische criteria voor levensmiddelen)
- Verordening (EG) nr. 1169/2011 (Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten)
- Warenwet
- Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen
- Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen
- Wet natuurbescherming

### Percentage per domein



- vleesketen en voedselveiligheid
- diergezondheid
- horeca en ambachtelijke productie
- import
- fyto-sanitair
- industriële productie
- productveiligheid
- dierenwelzijn
- meststoffen
- visketen
- overige 13 domeinen

Bron: NVWA Jaarverslag 2017

### HACCP helpt

Als eenieder wordt geacht de wet te kennen, dan zou je als horecaondernemer een diepgravende studie nodig hebben. Maar de NVWA is er niet om een examen af te nemen. De voedselveiligheid is er vooral mee gediend dat de regels die van toepassing zijn worden nageleefd. Dan gaat het om de basisvoorwaarden, zoals hygiëne, bouwkundige eisen, ongediertewering en -bestrijding en de HACCP-eisen (Hygiëncode Horeca). Startende ondernemers zijn hier niet altijd van op de hoogte, is de ervaring van de NVWA.

Wat is ook alweer de HACCP? De afkorting staat voor *Hazard Analysis and Critical Control Points*. Oorspronkelijk was dit systeem bedoeld om astronautenvoedsel te controleren. Hiervoor heeft de NASA het in de jaren 60 ontwikkeld. Inmiddels doet het ook dienst in een meer culinaire context: de horecakeuken.

HACCP helpt bedrijven in kaart te brengen welke risico's (hazards) de voedselveiligheid bedreigen tijdens het productieproces, zoals bacteriën en schimmels, schadelijke stoffen en scherpe botjes. Deze analyse moet leiden tot een HACCP-plan, ook wel voedselveiligheidsplan genoemd. Alle voedselverwerkers moeten zo'n HACCP-plan opstellen, dus ook de brouwerij, de slager, de bakker en andere horecaleveranciers. Dat staat in Verordening (EG) nr. 852/2004.

In dit voedselveiligheidsplan moet staan hoe een bedrijf de benoemde risico's beheerst. Daar komt de afkorting CCP bij om de hoek kijken. Critical Control Points zijn de potentiële kantelpunten in het proces, waarbij een ingreep is geboden.

HACCP is gebaseerd op 7 principes:

1. Inventariseer de mogelijke risico's en wijs reële gevaren aan.
2. Bepaal de Critical Control Points (CCP's), oftewel de kritische beheerspunten. Op deze punten in het proces kan het risico nog worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau teruggebracht.
3. Stel per CCP een norm vast.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt worden.
5. Leg corrigerende maatregelen vast per CCP. In deze maatregelen staat welke actie nodig is wanneer tijdens een controle blijkt dat een CCP niet aan de vastgestelde norm voldoet.
6. Controleer of het HACCP-plan goed is. Deze verificatie is een periodieke controle en laat zien of de werkwijze tot voldoende veiligheid leidt.
7. Houd documentatie en registraties bij. Documentatie wil zeggen dat de systeemopzet vastgelegd moet worden. Registratie is het verplicht vastleggen van bepaalde onderdelen van de systeemuitvoering.

### **Hygiëncode voor de horeca**

De 7 principes van HACCP maken al snel duidelijk dat zelf een HACCP-plan opstellen voor veel horecabedrijven al best ver gaat. Het kost veel tijd en aandacht en dan hebben we het nog niet eens over de uitvoering ervan door het personeel. Bovendien moet het HACCP-plan worden goedgekeurd door de NVWA. Komt die goedkeuring er niet, dan mag je als horecaondernemer je bedrijf niet eens uitvoeren.

Veel makkelijker is het om de Hygiëncode voor de horeca te gebruiken. Dit is een praktische vertaling van een HACCP-plan, toegespitst op de horeca. De goedkeuring is al geregeld, want de NVWA overlegt met allerlei brancheorganisaties over de toepassing van de wettelijke regels in de sector. Je kunt het zo gek niet bedenken: van kleinverpakkers van ongeschilde aardappelen tot een bierbrouwerijen en van Nederlandse Wijngaardeniers tot ambachtelijke consumptie-ijsbereiders. En dus ook met Koninklijke Horeca Nederland, die eigenaar is van de Hygiëncode voor de horeca. De Hygiëncode is een uiterst officieel document, dat net als nieuwe wetten in de Staatscourant wordt gepubliceerd. Werk je volgens de hygiëncode, dan laat je daarmee zien dat je voldoet aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid en ook aandacht geeft aan basisvoorwaarden zoals bouwkundige zaken, plaagdierbestrijding en opleiding. Een soort bewijs van goed gedrag voor horecaondernemers dus.



Van tijd tot tijd wordt de Hygiëncode aangepast aan de laatste inzichten. Zo is in 2016 een nieuwe versie verschenen die de versie uit 2007 verving. Dat was nodig omdat wetten op het gebied van voedselveiligheid nog wel eens veranderen. Op zijn vroegst in 2021 verschijnt een nieuwe versie, want de Hygiëncode wordt steeds voor minimaal 5 jaar vastgesteld.

Koninklijke Horeca Nederland geeft het Hygiëncodeboek uit, waarin ondernemers en hun personeel de goede praktijken kunnen vinden. Het is niet wettelijk verplicht om het Hygiëncodeboek in huis te hebben, maar het is wel een makkelijke manier om invulling te geven aan het verplichte voedselveiligheidsplan. Dat ziet de NVWA graag, maar er is natuurlijk meer nodig om te voldoen aan de wet. Een diploma hoeft niet, maar zorg wel dat medewerkers goed op de hoogte zijn van de Hygiëncode. De NVWA let daarop bij een inspectie. Ook de registratie is belangrijk, bijvoorbeeld van de temperaturen in de koelingen en van de schoonmaakdiscipline. Ondernemers mogen zelf weten hoe ze de registratie doen, maar de formulieren die horen bij de Hygiëncode werken wel erg makkelijk. Die zijn bovendien gratis te downloaden [<https://www.khn.nl/website/documenten-hygiencode/registratieformulieren-hygiencode>], dus waarom zou je moeilijk doen? Bewaar de registraties minimaal zes maanden, zodat je in geval van een incident het bewijs kunt laten zien van een halfjaar veilig werken. Registraties van ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, moeten minimaal één jaar worden bewaard.

#### **Brancheorganisaties die voor de NVWA van belang zijn, onder andere vanwege de hygiëncode**

<b>Brancheorganisatie</b>	<b>vertegenwoordigt</b>
Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL)	retailers
Vakcentrum	speciaalzaken
Koninklijke Horeca Nederland (KHN)	horeca
Vereniging voor ambachtelijke ijsbereiders (VAIJ)	ijsbereiders
Vereniging Nederlandse contractcateraars (Veneca)	cateraars
Stichting overlegplatform restaurantketens (STOR)	restaurantketens
Nederlandse Bakkerij Ondernemers Vereniging (NBOV)	bakkers
Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS)	slagers
AGF detailhandel Nederland (ADN)	groenten/fruit
Vereniging voor Nederlandse visdetailisten (VNV)	visdetailisten
Nederlandse bond voor poeliers en wildbedrijven (NBPW)	poeliers
Vereniging Nederlandse petroleumindustrie (VNPI)	tankstations
Voedingscentrum	zorginstellingen
Vereniging Gemeenschappelijk zuivelsecretariaat	kleinschalige zuiveldetailhandel

Bron: NVWA Basisinformatiebladen Voedselveiligheid

#### **Als de inspecteur voor de deur staat**

Komt de inspecteur onverwacht langs, dan zit er niets anders op dan hem of haar ruimhartig toegang te verlenen tot het bedrijf. Een inspectie is een serieuze aangelegenheid, die je niet mag weigeren.

Snel nog even de boel op orde brengen is daarmee uitgesloten.

Voor horecabedrijven ligt de focus bij een inspectie op de volgende onderwerpen.

- Zijn keukens, magazijnen, koelcellen en andere bedrijfsruimten en apparatuur schoon?

- Worden (bederfelijke) levensmiddelen op de juiste temperatuur bewaard, gepresenteerd en verkocht?
- Zijn vloeren en wanden intact?
- Wordt er voldoende ondernomen om overlast door kakkerlakken, muizen of andere plaagdieren tegen te gaan?
- Wordt er gelet op houdbaarheid en temperatuur?
- Worden levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard? Zijn deze voorzien van een datumsticker of houdbaarheidsdatum?
- Worden producten voldoende verhit? Wordt het terugkoelproces voldoende beheerst?
- Zijn de producten voldoende verwarmd of gekoeld? Zijn houdbaarheidstermijnen van bederfelijke levensmiddelen niet verstreken? Worden bederfelijke levensmiddelen niet te lang ongekoeld gepresenteerd?

### **Top drie van overtredingen**

De meest voorkomende overtredingen zijn:

1. onvoldoende hygiëne, zowel op apparatuur als in ruimte; het gaat vooral om overlast van ongedierte;
2. temperatuurbeheersing, zowel de gesloten koelketen als warm/koud bewaren of presenteren;
3. onvoldoende borging van de voedselveiligheid van kritische processen, met name terugkoelen en ongekoelde verkoop, bouwkunde en ongediertewering.

Dit zijn dus punten om vandaag nog te controleren. Bij verhitten en terugkoelen moet van tijd tot tijd de temperatuur worden gecontroleerd. Ga na of dat ook gebeurt en wordt geregistreerd. Ga ook na of alle apparatuur wel op de lijst staat. En zorg dat producten gecodeerd worden opgeslagen, zodat de bewaartermijn niet wordt overschreden.

### **Inspectierapporten openbaar**

Consumentenorganisaties hebben er jarenlang om gevraagd en sinds 2014 gebeurt het ook: inspecties van horecabedrijven worden openbaar gemaakt op internet en zelfs in een speciale app. Deze Horeca inspectiekaart [<https://www.inspectieresultaten.nvwa.nl/veilig-eten-en-drinken>] omvat beoordelingen van het veilig werken met voedsel, de hygiëne en het voorkomen van ongedierte. In 2018 staan lunchrooms in het hele land en alle soorten horecazaken in Utrecht, Den Haag, Rotterdam en Amsterdam. De informatie over horecagelegenheden in de overige gemeenten wordt stapsgewijs toegevoegd. Daarnaast worden binnen de formuleaanpak de resultaten op formuleniveau openbaar gemaakt (zie hierna onder Formulebedrijven).

Het oordeel van de NVWA wordt op de kaart getoond als een gekleurde stip. Groen is goed, rood is 'gesloten.' Daar tussenin zitten nog geel (verbeterpunten vastgesteld) en oranje (verscherpt toezicht). In beide gevallen kan iedereen zien aan welke van de onderstaande drie punten het schort in het betreffende bedrijf.

- Juiste omgang met voedsel, dus de juiste temperatuur, veilige opslag, bereiding en presentatie/verkoop.
- Hygiëne, dus schone en goed onderhouden ruimten en apparatuur, en goede persoonlijke hygiëne.

- Ongediertewering, dus het afdoende weren van ongedierte, waarmee het overdragen van ziekten door dieren wordt voorkomen.

Het is de bedoeling dat *naming en shaming* zijn werk zal doen. Niemand wil natuurlijk met een rode of oranje stip op de kaart terecht komen. Zelfs een gele stip in een overigens groen horecalandschap moet je eigenlijk al niet willen. Tegelijkertijd haal je als horecaondernemer met een groene stip natuurlijk een wit voetje bij de NVWA én bij de consument.

### Tip: Controleer de inspecteur

Als de NVWA langs is geweest, krijg je als ondernemer de kans om de inspectieresultaten in te zien voor publicatie. Het is verstandig om van dat recht gebruik te maken. Mocht het rapport toch niet helemaal kloppen, dan kun je dit nog laten rechtzetten voordat het aan de grote klok hangt. Details over de inspectie krijgt het publiek niet te zien.

### Hoe kom je van een rode stip af?

Als een horecaondernemer een zaak overneemt die op last van de NVWA is gesloten, wil hij natuurlijk zo snel mogelijk van die rode stip af. Het oordeel op de Horeca Inspectiekaart is gekoppeld aan de combinatie locatie/ondernemer. Als je een bedrijf overneemt is het dus van belang de gegevens bij de Kamer van Koophandel te wijzigen. Zodra de wijziging van eigenaar via de Kamer van Koophandel bij de NVWA is verwerkt, komt de onderneming met de kleurcode 'wit' op de website te staan. Dit betekent dat bij de NVWA geen gegevens over het bedrijf bekend zijn.

**Figuur 1.** Uitsplitsing van sluitingen (voornemen tot sluiting, sluiting en spoedsluiting) in 2015



Bron: NVWA Basisinformatiebladen Voedselveiligheid

### Maatregelen

In 2017 zijn circa 21.000 (her)controles uitgevoerd bij horecabedrijven. Hierbij zijn ruim 8.000 maatregelen genomen. In 2.950 gevallen legde de NVWA een boete op. De hoogte van de boete hangt af van de overtreding, maar het begint bij €525. Dit heet een bestuurlijke boete, die wordt geïnd door het Centraal Justitieel Incasso Bureau. Bezwaar maken tegen de boete kan bij de minister van VWS. Verder zijn 5.393 schriftelijke waarschuwingen uitgedeeld.

Horeca valt voor de NVWA binnen de categorie 'Horeca en ambachtelijke productie'. Met ca. 60.000 geregistreerde bedrijven maakt de horeca het grootste deel uit van deze groep, die in totaal 116.500 bedrijven en instellingen telt. In 2017 zijn ruim 29.000 (her)inspecties uitgevoerd bij circa 18.000 verschillende bedrijven: horecabedrijven, ambachtelijke bedrijven, instellingen en retail. Als gevolg



van een stringenter interventiebeleid is het boetepercentage in 2017 gestegen ten opzichte van 2016 (2016: 25%, 2017: 34%). Het aantal bedrijven dat onder verscherpt toezicht staat, neemt toe. Dat geldt ook voor het aantal sluitingen en stilleggingen van processen. Op het totaal zijn in 2017 79 bedrijven gesloten en zijn in 61 bedrijven de processen stilgelegd, voornamelijk horecabedrijven.

**Tabel 1.** Overzicht van bedrijfsomvang en naleefgegevens in 2015 en 2016

Doelgroep	Jaar	Aantal bedrijven in bestand	Aantal bedrijven geïnspiceerd	% bedrijven geïnspiceerd	Aantal bedrijven afwijkend	% bedrijven afwijkend	Aantal inspecties	Aantal SW's <sup>1)</sup>	Aantal RVB's
Horeca	2015	50.000	8.895	17,8%	4.361	49,0%	17.280	6.274	2.111
	2016	60.000	10.059	16,8%	6.053	60,2%	20.745	7.925	2.761

Bron: NVWA Basisinformatiebladen Voedselveiligheid

#### Omvang controlebestand in 2017

bedrijfstypen	aantal
Horeca	± 60.000
Retail (supermarkt en dergelijke)	± 21.000
Ambacht (slager, bakker, groenteboer, poelier, markt)	± 25.500
Instellingen (inclusief kinderdagverblijven)	± 10.000

Bron: NVWA, MANCP (Meerjarig Nationaal Controleplan Nederland 2017)

## Resultaten toezicht 'Horeca en ambachtelijke productie' 2017

inspecties	aantal
Horeca	20.983
Ambacht	8.836
Instellingen	273
Retail	1.726
<b>Totaal inspecties</b>	<b>29.818</b>
waarvan retribueerbare herinspectie	11.619
waarvan digitale herinspectie	4.574
<b>Monsters/analyses</b>	
<b>Microbiologisch</b>	<b>6.759</b>
<b>Inspectiemaatregelen</b>	<b>aantal</b>
Horeca	8.343
• boete/proces-verbaal	2.950
• schriftelijke waarschuwing	5.393
Ambacht	2.177
• boete/proces-verbaal	673
• schriftelijke waarschuwing	1.504
Instellingen	47
• boete/proces-verbaal	6
• schriftelijke waarschuwing	41
Retail	557
• boete/proces-verbaal	187
• schriftelijke waarschuwing	370
<b>Totaal inspectiemaatregelen</b>	<b>11.124</b>
<b>Tijdelijke stillegging van activiteiten</b>	
• voornemen tot sluiting	180
• sluitingen	79
• stilleggen processen	61
• in bewaring nemen	3
• dwangsom	3

Bron: NVWA, MANCP (Meerjarig Nationaal Controleplan Nederland 2017)

### Zelfcontrole

Ondernemers die liever zelf de regie in handen houden, kunnen gebruik maken van een systeem voor zelfcontrole. Niet op de manier van de slager die zijn eigen vlees keurt, maar door middel van een gewaarborgd kwaliteitssysteem met heuse inspecties door een privaat bedrijf. Verschillende bedrijven hebben dergelijke kwaliteitssystemen ontwikkeld, waarvan er 9 zijn goedgekeurd door de NVWA.

In 2017 maakten 2.283 bedrijven gebruik van een systeem van zelfcontrole. Zij mogen rekenen op waardering van de NVWA. Horecabedrijven die zijn aangesloten bij een geaccepteerd privaat controlesysteem, actief zijn gemeld aan de NVWA en geen historie van niet-naleving hebben, kunnen onder verminderd toezicht vallen. Bij deze bedrijven houdt de NVWA alleen steekproefsgewijs een 'vinger aan de pols'.

De NVWA toetst of private kwaliteitssystemen aan de criteria voldoen. De NVWA is alleen maar blij met zelfcontrole door het bedrijfsleven, omdat ze daardoor meer tijd overhoudt voor de controle van bedrijven die (nog) niet zo ver zijn.

Private kwaliteitssystemen zijn geschikt voor:

- Ambachtelijke bedrijven die voor meer dan 50 procent rechtstreeks aan consument leveren én
- werken volgens een hygiënecode (géén eigen HACCP- plan of HACCP-aanvulling) én

- geen EG-erkenning hebben.

Geaccepteerde kwaliteitssystemen zijn:

- Houwers Groep – Zelfcontrolesysteem [<https://www.houwersgroep.nl/zelfcontrole/>]
- Sensz BV – Waarborg Voedselveiligheid [<http://sensz.nl/voedselveiligheid-diensten/stichting-waarborg-voedselveiligheid/>]
- Bureau de Wit – Keurmerk Voedselveiligheid [<https://www.bureaudewit.nl/>]
- Kroonenburg Advies – Goed & Groen [<https://www.kroonenburgadvies.nl/inspectie.php>]
- Stichting Voedsel Veiligheid Inspectie Wageningen (SVVW) – Hygiëne-inspecties [<http://www.svvw.nl/>]
- Eurofins Food Safety Solutions, Zekerheid in Veilig Voedsel (voorheen KBBL) [<https://eurofinsfoodtesting.nl/diensten/eurofins-food-safety-solutions/inspecties-en-zekerheid/>]
- Diversey Consulting – Zelfcontrolesysteem [<http://diverseysolutions.com/nl/Content/Diversey-Consulting>]
- GGD Amsterdam [<https://www.ggd.amsterdam.nl/hygiene/nvwa/>]
- Normec Foodcare zelfcontrolesysteem (voorheen Care for Food Group) [<https://normecfoodcare.com/diensten/zelfcontrolesysteem/>]

### **Formulebedrijven**

Een aparte tak van sport is voor de NVWA het controleren van formulebedrijven:

levensmiddelenbedrijven met meerdere vestigingen of franchisers. Denk aan De Beren, Humphreys en Broodzaak bijvoorbeeld. Inspectieresultaten van deze formules publiceert de NVWA in één pagina op de website [<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/inspectieresultaten-horecaketens/inspectieresultaten-horecaketens-2017>]. Voor deze inspectie worden niet alle vestigingen gecontroleerd, maar een gedeelte. Van De Beren werden in 2017 bijvoorbeeld 14 van de toen 29 locaties bezocht. De methodiek formuleaanpak wordt toegepast bij landelijke formules van supermarkten, bakkerijen, cateraars, tankstations, hotels en restaurants. Het controlebestand omvat circa 15.000 vestigingen die onderdeel uitmaken van een formule.

Op basis van steekproeven deelt de NVWA de bedrijven in naar:

- groene formules: meer dan 90% van de locaties voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid;
- gele formules: minder dan 90% van de locaties voldoet aan de eisen

Groene formules komen in aanmerking voor verminderd toezicht, waarbij de focus ligt op controle van de systemen op het hoofdkantoor en de eigen controledata. Bij formules in de gele categorie wordt een handhavende steekproef uitgevoerd. De naleving bij formulebedrijven is fors gestegen. Het aantal gele formules is in 2017 gehalveerd.

### **Risicogericht**

Hoe beter een ondernemer de wet naleeft, des te minder zal hij de NVWA in zijn keuken hoeven laten kijken. Dat komt doordat de NVWA – we noemden het al eerder – risicogericht controleert. Maar hoe selecteert de NVWA nu de bedrijven waar wèl inspecties nodig zijn? Hiervoor kijkt de NVWA naar bedrijven waar de voedselveiligheidsrisico's het grootst zijn. Dat is bijvoorbeeld afhankelijk van de processen die plaatsvinden in een bedrijf. In een bedrijf met complexe bereidings- en bewaarprocessen is het risico groter dan in een bedrijf waar geen bereiding plaatsvindt. De

naleving van de regels bepaalt uiteraard ook het risico. Bedrijven die niet naleven kunnen daardoor ook veel vaker een controle verwachten.

Omdat het om een geselecteerde steekproef gaat, zijn de resultaten van risicogericht toezicht niet representatief voor de gehele sector. Ga maar na: van de circa 18.000 gecontroleerde bedrijven in de sector Horeca en ambachtelijke bereiding leeft 43% de regels niet na. Maar van op het totaal aantal van 60.000 horecabedrijven en 116.500 bedrijven in de hele sector is het absolute aantal bedrijven dat de regels niet naleeft betrekkelijk klein. Hoe groot het nalevingspercentage per bedrijfspgroep precies is, kan de NVWA niet aangeven. Daarvoor ontbreekt eenvoudigweg de controlecapaciteit. Toch is wel duidelijk dat bij 57% van de gecontroleerde bedrijven de regels wel worden nageleefd. De kans is groot dat bij de niet-gecontroleerde bedrijven dit nalevingspercentage nog veel groter is. De consument kan dus bij de overgrote meerderheid van alle horecabedrijven in Nederland zorgeloos aanschuiven. Ook de inspecteur van de NVWA.

Tekst: José Mast