

BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

BFSO Magazine 20/21

Winter/Hiver



Federaties aan het woord/
Les Fédérations s'expriment

Jaargang 7
7^{ième} année



BFSO Magazine

Winter / Hiver



Président/voorzitter: **Bruno Lagae**

Vicevoorzitter/Vice-Présidente: **Martine Fretin**

Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaire: **David Janssens**

IBAN: BE05 0689 0424 8575

BIC: GKCCBEBB

affiliation annuelle / jaarlijks lidmaatschap: € 20,00

vzw BFSO asbl

AC Kruidtuin—CA Botanique FSC

Kruidtuinlaan 55

Boulevard du Jardin Botanique 55

B-1000 Brussel—Bruxelles

www.bfso.be
info@bfso.be

BE 0643.784.149

INHOUD

Woord van de redactie	3
Actualiteit: gezondheidsclaims	5
Het coronajaar voor de bakkerijsector	6
Actualiteit in de beenhouwerswereld	10
Peter Deleu	15

CONTENU

3	Mot de la rédaction
4	Actualité: allégations de santé
8	L'année corona dans le secteur de la boulangerie
12	L'actualité du monde de la boucherie
15	Peter Deleu

MOT DE LA RÉDACTION

En pleine crise sanitaire, la chaîne alimentaire n'est pas épargnée. Il y a le problème de l'oxyde d'éthylène dans les graines de sésame et la grippe aviaire. Cela montre que le thème fragile de la nutrition est cher à tous. Quiconque travaille dans le secteur de la sécurité de la chaîne alimentaire se sent à nouveau comme un chevalier sur son cheval, qui détient un objectif noble et d'une importance capitale.

La formation continue est nécessaire pour affiner l'essence de notre travail et est l'un des fers de lance de BFSO asbl. C'est pourquoi nous avons organisé un webinaire le 2 février 2021 sur le thème du contrôle de la température: la « Maîtrise des températures: clé pour une chaîne alimentaire garantie et de qualité ». Ce fut un succès. Je remercie sincèrement les orateurs, le prof. Frank Devlieghere, Karolien Vanderschot, Kato Mennens, Jeroen Van Der Kelen et l'équipe de direction au sein de notre organisation. Merci aussi à l'AFSCA pour son soutien logistique. Cet événement en ligne était fondé et pratique. 278 inscrits. Nous n'en restons pas là. Via notre site web vous pouvez vous inscrire et suivre le très intéressant e-learning. Gardez vos connaissances à jour est indispensable et professionnel. C'est pourquoi je vous propose de renouveler, dès aujourd'hui, votre adhésion via bfso.be. Une foule d'informations est à découvrir sur notre site. Je terminerai par vous souhaiter le meilleur pour vous et vos familles malgré une année 2021 aux perspectives un peu plus compliquées.

Gardez-vous en santé et assurez-vous que vos aliments soient sûrs et surtout sains! Un thermomètre dans vos enceintes frigorifiques est un ami.

Bruno Lagae
Président

WOORD VAN DE REDACTIE

In volle gezondheidscrisis wordt de voedselketen niet gespaard. Zo is er is de problematiek van ethyleenoxide in sesamzaad en vogelgriep. Dit toont aan dat het fragiele thema voeding ons allemaal dierbaar is. Wie werkzaam is in de sector van voedselveiligheid voelt zich eens te meer een ridder te paard die een nobel doel hoog in het vaandel draagt.

Blijvende vorming om de essentie van ons werk aan te scherpen is noodzakelijk. Opleidingen zijn één van de speerpunten van BFSO vzw. Daarom organiseerden we op 2 februari 2021 een webinar met als thema temperatuurbeheersing: sleutel tot een veilige en kwalitatieve voedselketen. Met 278 deelnemers was het een succes. Mijn grote dank aan de sprekers prof. Frank Devlieghere, Karolien Vanderschot, Kato Mennens, Jeroen Van Der Kelen en het uitvoerend team binnen onze organisatie. Dank ook aan het FAVV voor de logistieke ondersteuning. Dit online event is te omschrijven als goed onderbouwd en praktisch en kan alsnog gevuld worden via de e-learning op onze website. Ontzeg u niet van kennis en hou u op pijl via lidmaatschap. Hernieuw dit vandaag nog via bfso.be.

Hou het voedselveilig en vooral gezond! De thermometer in uw koelkast is een vriend.

Bruno Lagae
Voorzitter



ACTUALITÉ: ALLÉGATIONS DE SANTÉ

La CJEU fixe les conditions auxquelles une allévation de santé générale doit être "accompagnée" d'une allévation de santé spécifique.

Grégory Sorreaux

Administrateur BFSO Legal

Partner THALES Attorneys -Commercial, IP & Food Law

Published on September 23, 2020

Le Règlement UE 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé prévoit qu'on ne peut faire référence aux effets bénéfiques généraux, non spécifiques, d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire, sur l'état de santé général et le bien-être lié à la santé, que si une telle référence est « accompagnée » d'une allévation de santé spécifique (art. 10 § 3). Le Règlement ne précise toutefois pas comment doit être interprétée cette notion d' « accompagnement » et notamment si les allégations doivent figurer à proximité immédiate l'une de l'autre, dans le même champ visuel, si un astérisque renvoyant vers l'allévation spécifique suffit, etc.

Dans l'affaire C-524/18, Dr. Willmar Schwabe contre Queisser Pharma, le Bundesgerichtshof allemand a demandé à la Cour de justice de l'Union européenne ("CJUE") de préciser si une allévation générale figurant sur la face avant de l'emballage d'un produit alimentaire était "accompagnée" d'une allévation de santé spécifique au sens de l'article 10 § 3 du Règlement, si cette dernière figurait au verso, sans aucun renvoi explicite à celle-ci (par exemple au moyen d'une astérisque).

Dans ses conclusions, l'Avocat général Hogan avait suggéré une approche en trois étapes pour interpréter l'article 10 § 3 du Règlement : (1) l'allévation de santé spécifique doit être autorisée, (2) l'allévation de santé spécifique doit étayer l'allévation de santé générale et (3) la relation entre les deux allégations doit être déterminée par référence au "consommateur moyen normalement informé et raisonnablement attentif et avisé". Il concluait que la juridiction nationale devait examiner si la relation entre les deux allégations était suffisamment claire pour un consommateur moyen. Selon lui, il suffirait que "que les allégations de santé spécifiques soient suffisamment mises en évidence pour qu'elles soient accessibles et puissent être lues par le consommateur", sans qu'il soit nécessaire que les deux allégations soient placées "à proximité de, après, ou soient immédiatement adjacentes aux allégations de santé générales".

Dans son arrêt, la Cour de Justice adopte une approche différente s'agissant de l'interprétation du terme "accompagné" au regard de l'article 10 § 3 du Règlement. Ainsi, la Cour décide que le terme doit être interprété en tenant compte à la fois d'une "dimension matérielle et



visuelle" et qu'il appartient à la juridiction nationale de déterminer si le produit en question répond au test.

Quant à la "dimension matérielle", la CJUE relève que l'allévation de santé générale et l'allévation de santé spécifique doivent « correspondre », ce qui implique, en substance, que « la première soit pleinement étayée par la seconde ». Toutefois, un lien aussi clair entre le contenu des allégations, indépendamment de leur emplacement sur l'emballage, est insuffisant.

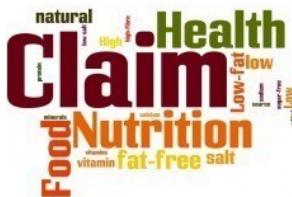
La CJUE poursuit en décidant que les deux allégations doivent être situées sur l'emballage de manière à permettre à un consommateur moyen de comprendre le lien entre les deux (la "dimension visuelle"). Selon la CJUE, un « lien visuel direct entre la référence aux effets bénéfiques généraux, non spécifiques, sur l'état de santé, et l'allévation de santé spécifique (...) requiert, en principe, une proximité spatiale ou un voisinage immédiat entre la référence et l'allévation », afin que le consommateur moyen puisse reconnaître immédiatement le lien entre les deux allégations. La CJUE fait référence à cet égard au document d'orientation de la Commission européenne concernant l'article 10 du Règlement (décision d'exécution 2013/63) pour démontrer que la dimension visuelle a un certain rôle à jouer dans l'interprétation du terme "accompagné".

Toutefois, la CJUE note également qu'il est possible, "exceptionnellement", qu'une allévation de santé générale et une allévation de santé spécifique "accompagnante" n'apparaissent pas sur la même face de l'emballage, à condition qu'un « renvoi explicite, tel un astérisque" permette au consommateur de faire le lien entre les deux allégations ». La Cour cite à cet égard comme cas de figure celui où les allégations de santé spécifiques ne peuvent figurer dans leur intégralité sur la même face de l'emballage en raison de leur nombre important ou de leur longueur.

La Cour de Justice fixe ainsi des exigences plus strictes que l'Avocat général dans l'appréciation de la notion d'accompagnement en réduisant la marge de manœuvre des entreprises du secteur alimentaire dans le placement des allégations sur l'emballage de leurs produits.

ACTUALITEIT: GEZONDHEIDSCLAIMS

Het HvJEU stelt de voorwaarden vast waaronder een algemene gezondheidsclaim vergezeld moet gaan van een specifieke gezondheidsclaim.



Grégory Sorreaux

Administrateur BFSO Legal
Partner THALES Attorneys -
Commercial, IP & Food Law

Published on September 23, 2020

EU-verordening 1924/2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims bepaalt dat er enkel kan worden verwezen naar de algemene, niet-specifieke gunstige effecten van een nutriënt of levensmiddel op de algemene gezondheidstoestand en het welzijn. - gerelateerd aan gezondheid, als een dergelijke verwijzing "vergezeld" gaat van een specifieke gezondheidsclaim (art. 10 § 3). De verordening specificert echter niet hoe dit begrip "begeleidend" moet worden geïnterpreteerd en in het bijzonder of de claims dicht bij elkaar moeten verschijnen, in hetzelfde gezichtsveld, of als een asterisk die verwijst naar de specifieke claim, genoeg is, etc.

In de zaak C-524/18, Dr. Willmar Schwabe tegen Queisser Pharma, vroeg het Duitse Bundesgerichtshof aan het Hof van Justitie van de Europese Unie ("HvJEU") om te verduidelijken of een algemene vordering op de voorkant van de verpakking van een voedingsproduct 'vergezeld' was van een specifieke gezondheidsclaim in de zin van artikel 10 § 3 van de verordening, indien deze op de achterkant verscheen, zonder dat er expliciet naar werd verwezen (bijvoorbeeld met een asterisk).

In zijn conclusies had advocaat-Hogan een benadering in drie stappen voorgesteld voor de interpretatie van artikel 10, § 3 van het reglement: (1) de specifieke gezondheidsclaim moet worden goedgekeurd, (2) de specifieke gezondheidsclaim moet de algemene gezondheidsclaim ondersteunen(3) en de relatie tussen de twee claims moet worden bepaald aan de hand van de "gemiddelde, normaal geïnformeerde en redelijk oplettende en goed ingelichte consument". Hij concludeerde dat de nationale rechter moet nagaan of het verband tussen de twee vorderingen voldoende duidelijk is voor een gemiddeld consument. Volgens hem zou het voldoende zijn dat "de specifieke gezondheidsclaims voldoende prominent aanwezig zijn zodat ze toegankelijk zijn en door de consument kunnen worden gelezen", zonder dat het nodig is de twee claims "bij elkaar, na, of onmiddellijk bijgevoegd aan de algemene gezondheidsclaims" te plaatsen.

In zijn arrest kiest het Hof van Justitie een andere benadering met betrekking tot de interpretatie van het begrip "vergezeld" in de zin van artikel 10, § 3 van het Reglement. Zo besluit het Hof dat bij de interpretatie van de term rekening moet worden gehouden met zowel de "materiële als de visuele dimensie" en dat het aan de nationale rechter is om te beoordelen of het product in kwestie aan de test voldoet.

Wat betreft de "materiële dimensie" merkt het HvJEU op dat de algemene gezondheidsclaim en de specifieke gezondheidsclaim moeten "overeenstemmen", wat inhoudelijk impliceert dat "de eerste volledig wordt ondersteund door de tweede". Een dergelijk duidelijk verband tussen de inhoud van claims, ongeacht hun locatie op de verpakking, is echter onvoldoende. Het HvJEU besluit vervolgens dat de twee claims zo op de verpakking moeten worden geplaatst dat de gemiddelde consument het verband tussen de twee begrijpt (de "visuele dimensie"). Volgens het HvJEU vereist een "directe visuele link tussen de verwijzing naar algemene, niet-specifieke gunstige effecten op de gezondheidstoestand en de specifieke gezondheidsclaim (...) in principe een ruimtelijke nabijheid of een directe nabijheid tussen de referentie en de claim ", zodat de gemiddelde consument het verband tussen de twee claims onmiddellijk kan herkennen. Het HvJEU verwijst in dit verband naar het richtsnoer van de Europese Commissie betreffende artikel 10 van de verordening (uitvoeringsbesluit 2013/63) om aan te tonen dat de visuele dimensie een bepaalde rol te spelen heeft bij de interpretatie van het begrip "vergezeld".

Het HvJEU merkt echter ook op dat het "uitzonderlijk" mogelijk is dat een algemene gezondheidsclaim en een "begeleidende" specifieke gezondheidsclaim niet op dezelfde kant van de verpakking voorkomen, op voorwaarde dat een "Expliciete verwijzing, zoals een asterisk" de consument in staat stelt het verband te leggen tussen de twee claims. "Het Hof citeert in dit verband een scenario waarin de specifieke gezondheidsclaims niet in hun geheel op dezelfde zijde van de verpakking kunnen staan vanwege hun grote aantal of hun lengte.

Het Gerechtshof stelt dus strengere eisen dan de advocaat-generaal bij de beoordeling van de begeleidingsnota door de manoeuvreerruimte van levensmiddelenbedrijven bij het plaatsen van claims op de verpakking van hun producten te verminderen.

De Corona pandemie heeft ons maatschappelijk model danig op de proef gesteld. Plots werd ons dagelijks doen en zijn in vraag gesteld en zelfs stilgelegd. Ook de Belgische bakkerijen stonden plots voor grote veranderingen in onzekere tijden. Hoewel wij als essentiële sector in de voeding geen verplichte sluiting opgelegd krijgen, zijn er zware implicaties.



Bart Tomassen
*Voorzitter commissie Milieu & Hygiëne
Bakkers Vlaanderen*

Op momenten als deze merk je dat je als bakker midden in de maatschappij staat. Dat je een schakel bent in een ketting waardoor je afhangt van de andere schakels. Maar ook dat jouw schakel een bijdrage levert aan anderen. Samen zijn en voeding gaan hand in hand. Nu we hier beperkt in zijn, voelt de bakker dat. Niet alleen valt de verkoop aan de horeca stil, ook het verenigingsleven, familiefeesten, evenementen groot of klein,... zijn klant bij de bakker.

Anderzijds zijn het thuisverbruik en het lokaal winkelen belangrijker geworden. Het geeft een heel divers beeld voor de bakkerijen. Afhankelijk van je ligging of het soort klandizie zijn er zaken vooruit gegaan of is er verlies geleden. Denk maar aan bakkerijen in toeristische centra zoals aan de kust, of die in winkelcentra gevestigd zijn. Ook bakkerijen in de grensstreek hebben grote omzetschommelingen meegemaakt in 2020.

De bakker heeft zich dus razendsnel moeten aanpassen. Om te beginnen op het sanitaire vlak. Er werden niet enkel plexi-schermen, handgels en mondmaskers bijgehaald. Ook het hygiënisch werken staat meer dan ooit centraal. Het aannemen van cash geld, het hanteren van onverpakte voeding, het correct wassen van de handen,... blijken plots zo veel belangrijker en onderstrepen het nut van het degelijk opleiden van de medewerkers.

Rol beroepsfederatie

De bakker dient meer dan ooit stil te staan bij de gezondheid van hemzelf als van zijn personeel. Besmetting binnen het bedrijf kan leiden tot tijdelijke sluiting of langdurig ziekteverlet. Onze beroepsfederatie heeft hierin zijn rol gespeeld. Wij hebben onze leden zo veel mogelijk geadviseerd, bijgestaan en in de stortvloed van informatie datgene aangeboden wat essentieel is voor hen. Op dergelijke momenten heeft men duidelijkheid nodig. Het is daarom van belang dat de maatregelen die genomen worden, éénduidig, eenvoudig en in de praktijk haalbaar zijn.

De relatie die de bakker heeft met zijn klanten is ook veranderd. Hij heeft nu ook aandacht voor het welzijn van zijn klant. Hij heeft maatregelen genomen om zijn klanten veilig te laten winkelen bij hem. De toestroom in de winkel wordt beperkt, het verplichten van een mondmasker, contactloos betalen aanbieden, leveringen aan huis, bestellen via een webshop,... Het zijn allemaal uitdagingen die de bakker op korte termijn is moeten aangaan.

Maar er hebben zich ook opportuniteiten ontwikkeld. De consument heeft bepaalde troeven van de ambachtelijke bakker herontdekt. Het veilig winkelen kan beter gegarandeerd worden dan in de supermarkt, men kan er de drukte beter vermijden. Men ervaart winkelen met bediening ook als hygiënischer dan de zelfbediening in de supermarkt. Alle voeding staat afgeschermd en wordt enkel aangeraakt door de verkoper die de nodige hygiënemaatregelen in acht neemt.

Bakkers Vlaanderen blijft ijveren voor strengere hygiëneregels voor onverpakte voeding in de zelfbediening. Er moeten extra maatregelen komen opdat de klant de voeding niet rechtstreeks kan aanraken met de handen. Al te vaak knijpt de klant in meerdere broden, of grabbelt hij tot voorbij de elleboog in de bak met broodjes alvorens zijn keuze te maken. Corona heeft het belang van een goede handhygiëne en het gevaar van contactbesmetting meer dan duidelijk gemaakt. Hoog tijd dat dit consequent wordt toegepast, voor alle vormen van verkoop.

Trends in stroomversnelling

Bepaalde trends in de sector van de ambachtelijke bakkerijen zijn door de omstandigheden ook in een versnelling gekomen. Door Corona wordt er niet enkel terug meer aan huis geleverd of start de bakker met een webshop, maar ook zijn producten evolueren. De consument wil gezonder leven en heeft meer aandacht voor gezonde voeding en wil een zuivere omgeving waarin hij leeft. Hij winkelt lokaal en koopt producten uit de korte keten. Er is meer vraag naar authentieke en ambachtelijke producten. De bakker speelt hierop in door te werken met meel van lokaal geteeld graan, te werken met bio producten, eigen zuurdesembroden te ontwikkelen of met 'clean-label' grondstoffen te werken.

Hierdoor ontstaan er ook nieuwe uitdagingen inzake voedselveiligheid. Het vermijden van bewaarmiddelen of andere additieven kan het risico op bederf doen toenemen en vereist bijkomende aandacht en vakkennis van de bakker. Het op steen bakken van broden, het traag of uitgesteld laten rijzen van degenen, kan een verhoogde verkleuring van

het brood bij het bakken te weegbrengen. Het is van belang dat de bakker dit proces onder controle houdt om zo bijvoorbeeld de acrylamide-vorming in zijn product te beperken.

Met Bakkers Vlaanderen spelen wij hierin een actieve rol door onze leden te informeren, op te leiden en te waarschuwen voor mogelijke gevaren inzake de veiligheid van zijn producten. Een goede communicatie en degelijk overleg met het voedselagentschap is hierin voor ons erg belangrijk. Wij werken ook actief mee met o.a. onderzoeken van de Hogeschool Gent inzake oergranen, de toepasbaarheid ervan voor de broodproductie en de haalbaarheid van het telen van bakwaardige tarwe voor de Belgische bakkerijen. Dit onderzoek bekijkt de vele aspecten in het proces van graan tot brood. De kwaliteiten (of tekortkomingen) van bepaalde graansoorten, de ziekte-gevoeligheid van bepaalde granen, het ecologische aspect, de bewaring, het bewaken van de korte keten, enz. worden van naderbij bekeken. Dit pilootproject heeft dit jaar een eerste succesvolle oogst opgeleverd, waarmee meerdere bakkers momenteel aan de slag zijn.

Bakker, manager, accountant & marketeer

Om succesvol te zijn moet de huidige bakker flexibel, innovatief en communicatief zijn. Tendensen volgen elkaar steeds sneller op en vragen voortdurende aanpassing. De bakker moet meer rekening houden met wat de consument wil, hoe en waar hij hem kan bereiken en hoe hij de boodschap van zijn producten kan overbrengen. Koolhydraat- of zoutarm brood, vezelrijke voeding, producten met bio-meel,... hebben elk hun verhaal. Het is meer en meer aan de bakker om de consument te overtuigen van zijn product. Vakkennis en kwaliteit zijn de basis, maar er is tegenwoordig veel meer nodig om de klant te overtuigen om bij u te kopen. En daar schuilt ook het gevaar, zeker voor de kleinere bakkerijen. Een bekwame bakker zijn is niet meer voldoende, men moet daarnaast ook manager, accountant en marketeer zijn. Starten met aan huis leveren is mooi en klantvriendelijk, maar het moet uiteindelijk ook rendabel zijn.

Bakkers Vlaanderen heeft voor zijn leden een digitale toolbox ontwikkeld die ondersteuning biedt. Dit gaat van kostprijsberekening, over reglementering, verplichtingen inzake prijsaanduiding, etikettering, personeelsbeleid, enz. Ook inzake autocontrole, hygiëne en allergenen-informatie hebben wij een aantal documenten en fiches uitgewerkt die de bakker onmiddellijk kan gebruiken in zijn bakkerij.

Dit alles vergt natuurlijk een degelijke kennis ter zake. Binnen Bakkers Vlaanderen beheren we deze matieries enerzijds binnen zes commissies, die elk in hun vakgebied (Sociaal, Economisch, fiscaal, milieu &

hygiëne, promotie en redactie) opvolging bieden. En anderzijds in een overlegmodel met betrokken partners, organisaties en overheden.

Inzake voedselveiligheid is onze voornaamste gesprekspartner het voedselagentschap. Het is voor ons uiterst belangrijk om met hen rechtstreekse interactie te hebben. Zij zijn onze voornaamste bron van informatie inzake nieuwe of wijzigende wetgeving en de actualiteit inzake voedselveiligheid. Anderzijds hebben wij met hen een rechtstreekse overlegpartner om problemen aan te kaarten, initiatieven voor te leggen en om maatregelen of wetgeving vanuit de praktijk met hen af te toetsen.

Bovendien zijn zij voor ons een bron van gegevens waarmee wij onze leden kunnen informeren en sensibiliseren. Zo zijn onze campagnes voor zoutreductie in het brood en het verrijken van brood met jodium (waarbij de bakker zout vervangt door gezodeerd zout) gebaseerd op de analyses inzake zoutgehalte in het brood van het voedselagentschap. Echter, omwille van besparingen voert het voedselagentschap de laatste jaren geen analyses meer uit, waardoor voor ons, een belangrijke informatiebron wegvalt.

Dit jaar is er een probleem opgedoken met grote partijen sesamzaad uit India. Deze bevatten een te hoog residuengehalte aan ethyleenoxide, een gewasbeschermingsmiddel dat verboden is in Europa. Deze problematiek heeft de bakkerijsector het hele jaar beziggehouden en ondertussen enorm veel geld gekost omwille van terugroepingen en de vernietiging van producten waarin het sesamzaad verwerkt is. Voor de kleinere bakker bleven de gevolgen eerder beperkt tot het isoleren en terugsturen van het sesamzaad enerzijds, en het eventueel afficheren in de winkel. Voor de grote bakkerijen en de verwerkende industrie dienden er echter grote recalls georganiseerd te worden en werden er bijkomende analyses ingevoerd.

Ook in deze speelt het FAVV een cruciale rol als aanspreekpunt, verstrekker van informatie en als coördinator in het onder controle krijgen van de situatie. En, net zoals bij voorgaande blokkeringen en recalls van dergelijke grote omvang, zijn ook nu belangrijke pijnpunten naar boven gekomen. Zo heeft het toch wel vrij lang geduurd eer men de omvang van het probleem begon in te schatten en was het niet altijd éénduidig welke acties ondernomen moesten worden. Lang niet alle LCE's zaten op dezelfde lijn waardoor hun adviezen verschilden van regio. Het is daarom dat onze sector vraagt naar één nationaal aanspreekpunt die een coördinerende rol kan spelen, enerzijds naar de betrokken operatoren en anderzijds naar de LCE's.

L'ANNÉE CORONA DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE

La pandémie Corona a mis notre modèle social à l'épreuve. Soudain, nos activités quotidiennes ont été remises en question et même interrompues. Les boulangeries belges ont également subitement été confrontées à des changements majeurs en ces temps incertains. Bien que nous, en tant que secteur alimentaire vital, ne soyons pas obligés de fermer, il y a de sérieuses implications.



Bart Tomassen

Président du comité Environnement & Hygiène - Bakkers Vlaanderen

Dans des moments comme ceux-ci, vous remarquez qu'en tant que boulanger, vous êtes au cœur de la société. Que vous êtes un maillon d'une chaîne et que vous dépendez des autres maillons. Mais aussi que votre maillon est uni aux autres. Être ensemble et se nourrir vont de pair. Maintenant que nous sommes limités, le boulanger le ressent. Les ventes de l'industrie vers la restauration, les clubs divers, les fêtes de famille, les événements grands ou petits, sont à l'arrêt ou presque et ce sont des bons clients pour le secteur de la boulangerie.

En revanche, la consommation à domicile et les achats locaux sont devenus plus importants. Cela donne une image très variée des boulangeries. Selon votre localisation ou le type de clientèle, les choses se sont améliorées ou des pertes ont été enregistrées. Il suffit de penser aux boulangeries des centres touristiques comme sur la côte, ou à celles situées dans les centres commerciaux, les gares... Les boulangeries situées dans des communes frontalières ont également connu d'importantes fluctuations de chiffre d'affaires en 2020.

Le boulanger a donc dû s'adapter très rapidement. Pour commencer, au niveau sanitaire. Non seulement les écrans en plexi, les désinfectants et les masques buccaux ont été inclus. Le travail hygiénique est également plus important que jamais. Accepter de l'argent liquide, manipuler des aliments non emballés, se laver correctement les mains..., se révèle soudain tellement plus important et souligne l'utilité d'une formation adéquate des employés.

Rôle de la fédération professionnelle

Plus que jamais, le boulanger doit tenir compte de sa santé et de celle de son personnel. La contamination au sein de l'entreprise peut entraîner une fermeture temporaire ou un arrêt de travail de longue durée. Notre fédération professionnelle y a joué son rôle. Nous avons conseillé et aidé nos membres autant que possible et donné dans le déluge d'informations ce qui est essentiel pour eux. Dans des moments comme celui-ci, il faut être clair. Il est donc important que les mesures prises soient claires, simples et réalisables dans la pratique.

La relation du boulanger avec ses clients a également changé. Il est désormais également attentif au bien-être de son client. Il a pris des mesures pour que ses clients achètent en toute sécurité. Le flux en magasin est limité, l'utilisation obligatoire d'un masque buccal, le paiement sans contact, les livraisons à domicile, la commande via une boutique en ligne... Ce sont tous des défis auxquels le boulanger doit faire face à court terme.

Mais des opportunités se sont également développées. Les consommateurs ont redécouvert certains atouts de l'artisan boulanger. Les achats sécurisés peuvent être mieux garantis en comparaison avec les supermarchés, il vaut mieux éviter les foules. Les achats avec service sont également perçus comme plus hygiéniques que le libre-service dans les grandes surfaces. Tous les aliments sont protégés et ne sont touchés que par le vendeur qui observe les mesures d'hygiène nécessaires.

Bakkers Vlaanderen continue d'œuvrer pour des règles d'hygiène plus strictes pour les aliments non emballés en libre-service. Des mesures supplémentaires doivent être prises pour que le client ne puisse pas toucher l'aliment directement avec ses mains. Trop souvent, le client touche plusieurs pains ou passe le bras dans les présentoirs et tâte les petits pains avant de faire son choix.

La Covid-19 a mis en évidence l'importance d'une bonne hygiène des mains et le danger de contamination par contact. Il est grand temps que cela soit appliqué de manière cohérente pour toutes les formes de vente.

Les tendances prennent de l'ampleur

Certaines tendances dans le secteur de la boulangerie artisanale se sont également accélérées en raison des circonstances. Corona livre non seulement à domicile ou lance le boulanger avec une boutique en ligne, mais ses produits évoluent également. Les consommateurs veulent vivre une vie plus saine, accorder plus d'attention à une alimentation saine et veulent un environnement non pollué. Il achète localement et achète des produits en circuit court. Il y a plus de demandes pour des produits authentiques et traditionnels. Le boulanger répond à cela en travaillant avec de la farine de céréales cultivées localement, en travaillant avec des produits biologiques, en développant ses propres pains au levain ou en travaillant avec des matières premières « propres ».

Cela crée également de nouveaux défis en matière de sécurité de la chaîne alimentaire. Éviter les conservateurs ou autres additifs peut augmenter le risque de détérioration. Cela nécessite une attention et une expertise supplémentaires de la part du boulanger. La cuisson des pains sur pierre, la montée lente ou retardée des pâtes peuvent provoquer une décoloration accrue du pain pendant la cuisson. Il est

important que le boulanger maîtrise ce procédé afin, par exemple, de limiter la formation d'acrylamide dans son produit.

Avec Bakkers Vlaanderen, nous jouons un rôle actif à cet égard en informant, formant et en avertissement nos membres des dangers possibles concernant la sécurité de ses produits. Une bonne communication et une bonne collaboration avec l'agence alimentaire sont très importantes pour nous. Nous participons également activement, entre autres, aux études du Collège Universitaire de Gand sur les céréales anciennes, leur applicabilité dans la production de pain et la faisabilité de cultiver du blé cuit pour les boulangeries belges. Cette recherche examine les nombreux aspects du processus du grain au pain. Les qualités (ou défauts) de certaines céréales, la sensibilité aux maladies de certaines céréales, l'aspect écologique, le stockage, le suivi de la chaîne courte, etc. sont examinés de plus près. Ce projet pilote a donné une première récolte réussie cette année sur laquelle plusieurs boulangers travaillent actuellement.

Boulanger, directeur, comptable et marketing

Pour réussir, le boulanger d'aujourd'hui doit être flexible, innovant et communicatif. Les tendances se succèdent de plus en plus vite et nécessitent un ajustement constant. Le boulanger doit tenir davantage compte de ce que veut le consommateur, comment et où il peut le joindre et comment il peut transmettre la description de ses produits. Pain pauvre en glucides ou en sel, aliments riches en fibres, produits à base de farine biologique, à chacun a son descriptif. Il appartient de plus en plus au boulanger de convaincre le consommateur au sujet de la qualité du produit. L'expertise et la qualité sont la base, mais de nos jours, il en faut beaucoup plus pour convaincre le client d'acheter chez l'artisan. Et c'est là que réside le danger, en particulier pour les petites boulangeries. Être un boulanger qualifié ne suffit plus, vous devez également être un gestionnaire, un comptable et un commercial. Commencer par la livraison à domicile est agréable et convivial, mais il doit finalement être également rentable.

Bakkers Vlaanderen a développé une boîte à outils numérique pour ses membres ce qui leur fournit un soutien. Cela concerne le calcul du prix de revient, la réglementation, les obligations en matière d'indication de prix, d'étiquetage, de politique du personnel, etc.

Tout cela nécessite naturellement une solide connaissance du sujet. Au sein de Bakkers Vlaanderen, nous gérons ces matières d'une part au sein de six commissions, chacune assurant un suivi dans son domaine (Social, Economique, Fiscal, Environnement & Hygiène, Promotion et Rédaction). Et d'autre part dans un modèle de consultation avec les partenaires, les organisations et gouvernements impliqués.

Notre principal interlocuteur sur la sécurité de la chaîne alimentaire est l'agence alimentaire,

l'AFSCA. Il est extrêmement important pour nous d'interagir directement avec elle. Les spécialistes constituent notre principale source d'informations sur la nouvelle législation ou celle en évolution ou l'actualité concernant la sécurité alimentaire. D'autre part, l'agence est une partenaire de consultation directe avec qui nous pouvons soulever des problèmes, présenter des initiatives et tester des mesures ou des législations dans la pratique.

De plus, elle est pour nous une source de données avec laquelle nous pouvons informer et sensibiliser nos membres. Par exemple, nos campagnes de réduction du sel dans le pain et d'enrichissement du pain en iode (où le boulanger remplace le sel par du sel iodé) sont basées sur les analyses de la teneur en sel du pain réalisées par l'agence alimentaire. Cependant, en raison des économies à réaliser, l'agence alimentaire a cessé ces dernières années d'effectuer ces analyses, ce qui signifie qu'une source importante d'informations est perdue pour nous.

Cette année, un problème est apparu avec de gros lots de graines de sésame en provenance d'Inde. Ceux-ci contiennent une teneur en résidus trop élevée d'oxyde d'éthylène, un produit phytosanitaire interdit en Europe. Ce problème a préoccupé toute l'année l'industrie de la boulangerie et a depuis coûté énormément d'argent en raison des rappels et de la destruction de produits contenant des graines de sésame. Pour le petit boulanger, les conséquences étaient plutôt limitées et isolées en ce qui concerne les retours du stock des graines de sésame d'une part, et éventuellement à l'affichage en magasin. Cependant, d'importants rappels ont dû être organisés pour les grandes boulangeries et dans l'industrie de transformation ce qui a entraîné des analyses complémentaires pour la sécurité alimentaire.

Dans ce domaine également, l'AFSCA joue un rôle crucial en tant que point de contact, fournisseur d'informations et coordinateur pour maîtriser la situation. Et, tout comme avec les blocages précédents et les rappels de produits et d'une telle ampleur, d'importants points de « douleur » sont maintenant apparus. Par exemple, il a fallu beaucoup de temps avant que les gens ne commencent à estimer l'ampleur du problème et le message n'était pas toujours clair, quelles mesures devaient être prises ? Toutes les ULC n'étaient pas sur la même longueur d'onde, les avis différaient d'une région à l'autre. C'est pourquoi notre secteur demande d'avoir un interlocuteur national unique qui puisse jouer un rôle de coordination, d'une part auprès des opérateurs concernés et d'autre part auprès des ULC.

DE ACTUALITEIT IN BEENHOUWERSWERELD

Als voorzitter van de enige wettig erkende nationale beroepsorganisatie voor beenhouwers, spekslagers en traiteurs in dit land ben ik bijzonder blij dat onze ambachtelijke slagerijen open mochten blijven tijdens deze gezondheidscrisis.

Onze ambachtelijke slagers mochten, ondanks de moeilijke situatie waarin wij ons door de coronacrisis bevinden, hun klanten blijven bedienen. Het feit dat beenhouwerijen door de overheid gezien worden als essentiële bedrijven is langs de éne kant een erkenning door de overheid voor de inspanningen die onze leden beenhouwers dagelijks doen om hun klanten van een heerlijk stukje Belgisch vlees te voorzien maar anderzijds is dat ook de erkenning voor onze jarenlange inzet voor kwaliteit, voedselveiligheid, hygiëne etc.

Onze leden beenhouwers nemen hun beroepsethiek zeer ernstig en waren, als één van de eersten, zonder morren, vlug mee met de bijzondere maatregelen die corona betreffen. Overal werden screens geïnstalleerd, deelde men mondmaskers uit, stonden er bussen ontsmettingsgel ter beschikking van de klanten en werd er een loopmarkering aangebracht in de winkels.

Geen inspanning was te groot. Ook nu zien we aan tal van beenhouwerijen tenten opgesteld staan om de klanten te beschutten tegen het gure winterweer.

Ik ben bijzonder fier dat onze beenhouwers, uit eigen beweging en zonder extra tegemoetkomingen, investeerden om aan de slag te kunnen blijven. Ze bieden allemaal extra services voor hun klanten aan zoals een thuisbezorgdienst, een afhaalkanaal, een bestelkanaal of een webwinkel, ... Beenhouwers zijn werkers en zij doen er in alle situaties alles aan om aan het werk te kunnen blijven.

Onze jarenlange uitstekende samenwerking met het FAVV maakt dat onze leden omzeggens geen problemen hebben met het FAVV en als dat toch eens voor zou vallen, wordt dat direct opgelost.

Wij maakten één van de eersten een gids, dat zie je doordat onze gids het nummer 003 draagt, in samenwerking met het FAVV. Onze leden worden via onze vakbladen maandelijks geïnformeerd en het FAVV neemt de moeite om jaarlijks op onze nationale infoavonden te komen spreken. Omdat dat nu in deze coronacrisis niet ging, heeft het FAVV voor onze leden een film opgenomen waarin alle info die zij nodig hebben te vinden is. Voor onze leden is het FAVV niet de boeman. Wij werken in goede verstandhouding samen.



Er is onlangs heel wat heisa geweest in de pers rond de benaming van vegetarische producten. Alle beenhouwers hebben in hun assortiment vegetarische, gezonde producten als alternatief voor vlees. Zij maken die producten meestal in het eigen atelier. Of het nu gaat om een groentesalade, een groentelasagne, een maaltijdsoep of een vegetarische pasta, de klant kan bij zijn beenhouwer altijd terecht voor een zeer gevarieerd menu.

We weten allemaal dat de meeste consumenten niet alleen vlees eten maar graag afwisselen.

En daar spelen wij al jaren op in ondermeer door de campagne die destijds gelanceerd werd in samenwerking met alle partners in de vleessector en VLAM rond de flexitariër.

Wij hebben niets tegen vegetarisch eten voor zover het allemaal gezond blijft. Vlees is een noodzakelijk onderdeel van een gezond voedingspatroon, dat is al meer dan voldoende bewezen. Vlees zorgt dat je lichaam voldoende vitamine B 12 en ijzer krijgt, iets wat niet-vleeseters moeten bijnemen onder de vorm van pillen.

De ambachtelijke beenhouwers zijn uiteraard dé ambassadeurs bij uitstek van een gezond stukje vlees. Als vegetarische producten betekenen wat bloem en water bijeen kletsen en je hebt een burger, dan hoeft het voor ons niet. Maar ieder zijn keuze. Waar wij vooral tegen zijn is het feit dat vegetarische producten een vleesnaam krijgen en dat grote multinationals gebruik maken van het succes van onze vleesproducten om hun minderwaardige producten -veel te duur- op de markt te brengen.

Wij eisen dan ook, net zoals dat in bijvoorbeeld Frankrijk het geval is, dat vegetarische producten waar

DE ACTUALITEIT IN BEENHOUWERSWERELD

geen gram vlees in zit, ook geen vleesbenamingen mogen dragen en al zeker niet mogen verwijzen naar een diersoort.

Als men de lef heeft om vlees af te breken, geef je product dan een andere naam. Dus voor ons kan vegetarische kippenburger of vegetarische varkensworst niet, net zoals vegetarische slager niet zou mogen gebruikt worden voor iemand die van ver of dichtbij geen stukje vlees verwerkt. Ere wie ere toekomt!

Het was geen gemakkelijk jaar voor ondernemers in het algemeen en we stonden in maart voor enorme uitdagingen in onze sector maar wij hebben deze crisis al bij al goed doorstaan. Het is eindejaar, de drukste periode voor onze slagers, en iedereen zit wat op zijn tandvlees maar blijft dag in dag uit het beste van zichzelf geven om de klant te bedienen en een luisterend oor te bieden aan zij die dat nodig hebben.

Als dit allemaal voorbij is zullen we een evaluatie maken. Ik ben ervan overtuigd dat de ambachtelijke beenhouwers hier gelouterd gaan uitkomen. De consument vond de weg opnieuw naar de plaatselijke handel en besefte dat de plaatselijke handelszaken heel wat te bieden hebben. De bakker, beenhouwer, groentewinkel, kregen meer aandacht.

Onze leden werkten goed - onder moeilijke omstandigheden - en deden, net als hun medewerkers, heel veel extra inspanningen, die moeten beloond worden. Als voorzitter hoop ik dan ook dat zowel de overheid als de consumenten dit na deze crisis niet vergeten.

Ivan Claeys, voorzitter.



L'ACTUALITÉ DU MONDE DE LA BOUCHERIE

En tant que président du seul organisme professionnel national légalement reconnu pour les bouchers, les charcutiers et les traiteurs dans ce pays, je suis ravi que nos artisans bouchers aient pu rester ouverts pendant cette crise sanitaire.

Malgré la situation difficile dans laquelle nous nous trouvons en raison de la crise corona, nos artisans bouchers ont pu continuer à servir leurs clients. Le fait que les bouchers soient considérés par le gouvernement comme des entreprises essentielles est d'une part une reconnaissance par le gouvernement pour les efforts que nos membres bouchers font chaque jour pour offrir à leurs clients un délicieux morceau de viande belge, et d'autre part c'est aussi une reconnaissance pour nos nombreuses années d'engagement pour la qualité, la sécurité alimentaire, l'hygiène, etc.

Nos membres bouchers prennent leur éthique professionnelle très au sérieux et ont été l'un des premiers, sans protester, à suivre rapidement les mesures particulières qui concernent le corona. Des écrans étaient installés partout, des masques buccaux étaient distribués, des bidons de gel désinfectant étaient à la disposition des clients et des indicateurs de sens à suivre étaient clairement visibles dans les magasins.

Aucun effort n'était trop grand. Même maintenant, nous voyons des tentes installées chez de nombreux bouchers pour protéger les clients des rigueurs de l'hiver.

Je suis particulièrement fier que nos bouchers se soient investis, de leur propre chef et sans indemnités supplémentaires, pour continuer à travailler. Ils offrent tous des services supplémentaires à leurs clients comme un service de livraison à domicile, un canal de collecte, un canal de commande ou une boutique en ligne, ... Les bouchers sont des ouvriers et ils mettent tout en œuvre dans toutes les situations pour continuer à travailler.

Nos nombreuses années d'excellente coopération avec l'AFSCA signifient que nos membres n'ont aucun problème avec l'AFSCA et si cela devait arriver, cela sera résolu immédiatement.



Nous avons été parmi les premiers à faire un guide, vous pouvez le constater car notre guide porte le numéro 003, en collaboration avec l'AFSCA. Nos membres sont informés mensuellement par le biais de nos revues spécialisées et l'AFSCA prend la peine de venir s'exprimer chaque année lors de nos soirées nationales d'information. Parce que cela n'était pas possible pendant cette crise corona, l'AFSCA a enregistré une vidéo pour nos membres dans laquelle toutes les informations dont ils ont besoin peuvent être trouvées. Pour nos membres, l'AFSCA n'est pas leur bête noire. Nous travaillons ensemble dans une bonne relation.

Récemment, il y a eu beaucoup de bruit dans la presse au sujet de la dénomination des produits végétariens. Tous les bouchers proposent des produits végétariens et sains comme alternative à la viande. Ils fabriquent généralement ces produits dans leur propre atelier. Qu'il s'agisse d'une salade de légumes, d'une lasagne de légumes, d'une soupe ou de pâtes végétariennes, le client peut toujours se rendre chez son boucher pour un menu végétarien varié.

Nous savons tous que la plupart des consommateurs ne mangent pas seulement de la viande, mais aiment varier leur repas.

Et nous y répondons depuis des années, en partie à travers la campagne lancée à l'époque en collaboration avec tous les partenaires de la filière viande et VLAM autour du flexitarien.

Nous n'avons rien contre la nourriture végétarienne tant que tout reste sain. La viande fait partie

L'ACTUALITÉ DU MONDE DE LA BOUCHERIE

intégrante d'une alimentation saine et cela a été plus que suffisamment prouvé. La viande garantit que votre corps reçoit suffisamment de vitamine B12 et de fer, ce que les non-carnivores devraient prendre sous forme de pilules.

Les bouchers traditionnels sont, bien sûr, les ambassadeurs par excellence d'un morceau de viande sain. Si les produits végétariens signifient un peu de farine et d'eau et que vous avez un hamburger, alors nous n'avons pas à le faire. Mais chacun a le choix. Nous sommes particulièrement contre le fait que les produits végétariens reçoivent un nom de viande et que les grandes multinationales profitent du succès de nos produits carnés pour commercialiser leurs produits de qualité inférieure - bien trop chers.

Nous exigeons donc, comme c'est le cas en France par exemple, que les produits végétariens qui ne contiennent pas un gramme de viande, ne portent pas non plus de noms de viande et certainement pas de référence à une espèce animale.

Si les gens ont le courage de décomposer la viande, donnez à votre produit un nom différent. Donc, pour nous, un hamburger au poulet végétarien ou une saucisse de porc végétarienne n'est pas possible, tout comme le boucher végétarien ne devrait pas être utilisé pour quelqu'un qui ne transforme pas un morceau de viande de loin ou de près. Respect pour notre profession svp !

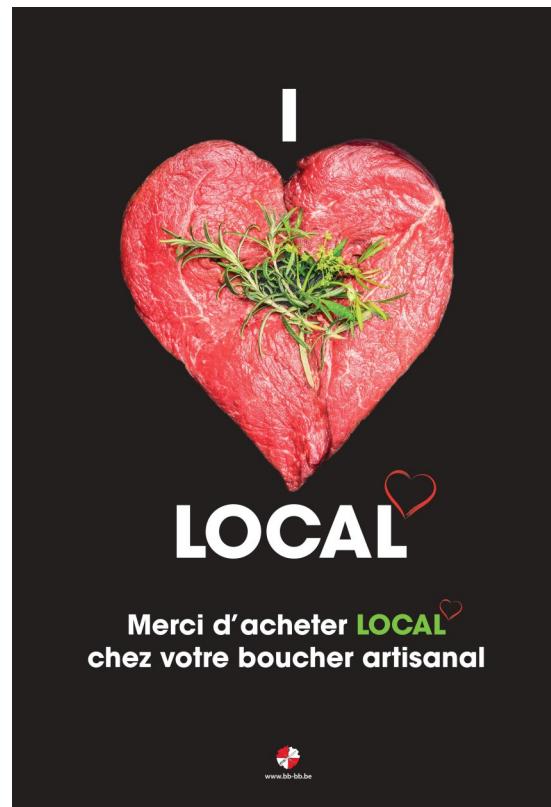
Cela n'a pas été une année facile pour les entrepreneurs en général et nous avons fait face à d'énormes défis dans notre secteur en mars, mais nous avons bien résisté à cette crise. C'est la fin de l'année, la période la plus chargée pour nos bouchers, et chacun sera sur les dents, mais continue à donner le meilleur de lui-même jour après jour pour servir le client et offrir une oreille attentive à ceux qui en ont besoin.

Quand tout sera terminé, nous ferons une évaluation. Je suis convaincu que les bouchers traditionnels en sortiront grandis. Les consommateurs ont retrouvé le chemin du commerce local et ont réalisé que les

entreprises locales ont beaucoup à offrir. Le boulanger, le boucher, le marchand de légumes,... a reçu plus d'attention.

Nos membres ont bien travaillé - dans des circonstances difficiles - et, comme leurs employés, ont déployé beaucoup d'efforts supplémentaires, qui devraient être récompensés. En tant que président, j'espère donc que tant le gouvernement que les consommateurs ne l'oublieront pas après cette crise.

Ivan Claeys, Président.



Be sure. **testo**



**Garantir la qualité des
denrées alimentaires.
Satisfaire aux exigences HACCP.**

PETER DELEU

Je me présente

Peter Deleu, contrôleur DIS - FASFC LCE VLI. En 1997 j'ai commencé ma carrière en tant que contrôleur à l'Inspection Générale des Denrées Alimentaires- IGDA. En 2000 elle a été transférée à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire - AFSCA.

En tant que contrôleur dans le secteur de la distribution -DIS, mes activités se concentrent surtout sur les commerces de détail, la restauration et les cuisines de collectivités. J'aime ce secteur pour le bien de l'humanité. Sauf exception, nous entrons en contact avec les chefs d'entreprise et leurs éventuels collaborateurs. En tant que responsable ma tâche principale est de veiller à ce que la législation soit respectée et, dans le cas contraire, de la faire appliquer en vue de préserver la santé du consommateur. Je pense également que mon rôle est de surtout motiver les opérateurs à se conformer aux principes de base généraux de la sécurité de la chaîne alimentaire.

J'aime le contact avec les opérateurs pour qui ce n'est pas toujours facile d'appliquer nos lois et qui parfois ne voient plus les objectifs importants. J'ai une admiration infinie pour les entrepreneurs que nous rencontrons en plus de toutes les exigences qu'ils doivent remplir (pas seulement dans notre domaine, mais aussi dans bien d'autres). Ils doivent surtout achalander leur boulangerie ou boucherie ou autres et veiller à ce que des aliments savoureux et sains soient servis. C'est pourquoi, je me considère presque comme un coach de la sécurité alimentaire. En plus du contrôle, nous pouvons également fournir des informations, des conseils et parfois des encouragements. La sécurité alimentaire est certainement mieux appliquée avec nos encouragements qu'avec des sanctions, un suivi est évidemment toujours assuré. Les différences linguistiques et culturelles sont un défi.

Je suis heureux que l'AFSCA se soit engagée à fournir des informations et formations depuis longtemps (via la cellule de vulgarisation, la formation après mesure). J'espère apporter une pierre à l'édifice en m'engageant dans la BFSO asbl.



Mezelf voorgesteld

Peter Deleu, controleur DIS – FAVV LCE VLI. Gestart in 1997 als controleur voedselveiligheid bij de toenmalige Algemene Eetwareninspectie, die begin de jaren 2000 is opgegaan in het huidige FAVV.

Als controleur DIS ligt het zwaartepunt van mijn bezigheden bij de kleinhandel, horeca en grootkeukens. Ik houd van deze sector omwille van het menselijke. Uitzonderingen niet te na gesproken komen wij hier in contact met de zaakvoerders en hun eventueel personeel.

Als controleur is het in de eerste plaats onze taak om er op toe te zien dat de wetgeving gerespecteerd wordt en in het geval dat niet zo zou zijn, deze te doen naleven met het oog op het vrijwaren van de gezondheid van de consument. Los hiervan vind ik het een roeping om operatoren te blijven motiveren om de algemene basisprincipes inzake voedselveiligheid na te leven. Ik hou van het contact met deze mensen voor wie het niet altijd even gemakkelijk is en die af en toe niet meer het bos door de bomen zien. Ik heb een grenzeloze bewondering voor de ondernemers waar wij komen, naast alle eisen waaraan zij moeten voldoen (niet alleen ons vakgebied, maar ook vele andere) moeten zij vooral hun bakkers- of slagerswinkel gevuld krijgen of zorgen er lekkere én veilige levensmiddelen geserveerd worden.

In die zin beschouw ik mijzelf bijna als coach voor voedselveiligheid. Naast controle kunnen wij ook informatie en tips geven en soms een schouderklopje. Voedselveiligheid is soms beter gediend met een aanmoediging dan met een bestrafting maar steeds met opvolging. Taal en cultuurverschillen vormen een uitdaging.

Ik ben blij dat het FAVV al sinds lang inzet op informatieverstrekking (o.a. voorlichtingscel, opleiding na maatregel) en ik hoop hier ook met BFSO een steentje aan bij te dragen.

FOOD SAFETY, QUALITY AND FOOD COMPLIANCE AGENCY

-  Self Check Systems and Audits
-  Second/ Third Party Audits
-  FSSC22000/ ISO 22 000/ BRC Training & Implementation
-  HACCP implementation
-  Supplier Quality Management
-  Internal Audits & Audit Training

-  Final Product Specification Management
-  TACCP/ VACCP Implementation
-  Sustainability Program Implementation (UTZ/ RSPO)
-  Allergen Management
-  Traceability Implementation
-  Food Safety Control Validations
-  Bespoke On-site food safety training

Contact us to discuss how we can help you with your food safety challenges

MARIKA DE WET
Managing Director

-  info@foodconsultglobal.com
-  www.foodconsultglobal.com
-  marika@foodconsultglobal.com
-  Foodconsult Global

**WE ARE YOUR SOLUTION IN THE FORM OF CONSULTANCY, AUDITING,
OUTSOURCING, INTERIM MANAGEMENT OR ON-SITE TRAINING**

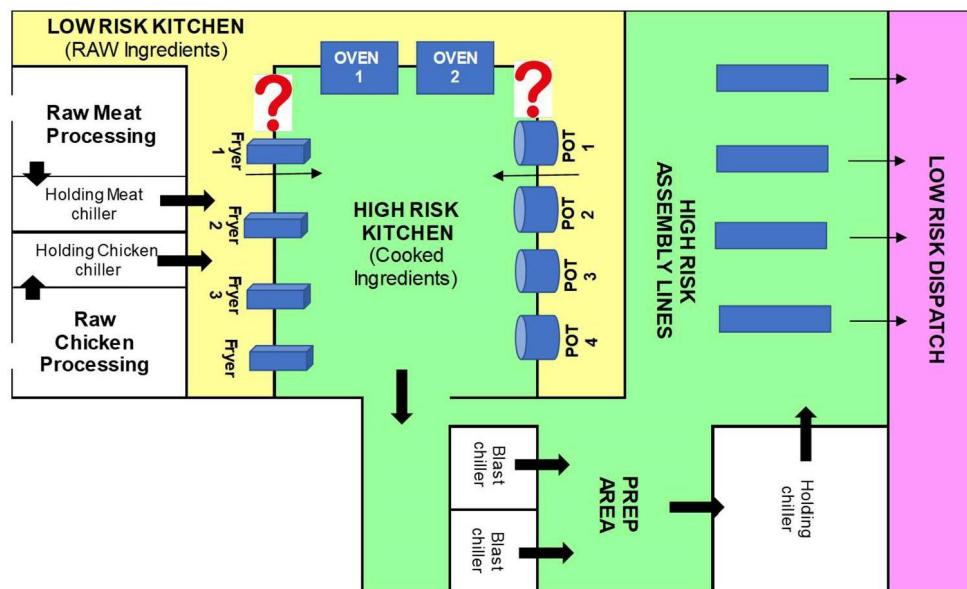


RTE Manufacturers and the Challenges of Open Kitchen Barriers

Ready-to-eat (RTE) food is food that will not be cooked or reheated before serving and has a relative short shelf-life. This includes salads, cooked meats, prepared vegetables and salad, desserts, sandwiches, cheese and food that you have cooked in advance to serve cold.

Many ready-to-eat (RTE) product manufacturers globally does not purchase all of their ingredients from suppliers in a ready-to-eat form, they also process, cook, chill and prepare their own ingredients on site in a kitchen from raw materials like raw beef, chicken and pork.

To ensure food safety hazards and specifically *listeria monocytogenes* cross-contamination risks are controlled in open barrier kitchens, the zoning of raw foodstuffs cooking, cooling and assembly areas into "low risk" and "high risk" sections becomes critical.



Picture 1:
Indicates an open kitchen cooking barrier separating raw cooking on the left and high-risk cooked product on the right.

It is the structural design and the control of these "cooking barrier" processes which creates a headache for design engineers and factory management alike.



Picture 2:
An open cooking barrier separating raw ingredients on the right and cooked ingredients on the left by a row of pots.



Picture 3:
Manual pasta cooking and decanting process from Low Risk to High Risk sections.

So how do we manage the cross-contamination risks associated with open cooking barriers?

- Structural separation of drains, floors and services.
- Complete equipment and colour separation of consumables and personnel PPE.
- Continual training and enforcement of barrier disciplines to all staff.
- Having a continual hands-on approach by all factory and quality management to address any non-compliances immediately and monitor good hygienic practices.
- Enforcement of separate High Risk and Low Risk cleaning and sanitation protocols.

LIDMAATSCHAP

Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

- Op de hoogte blijven van alles wat met veilig voedsel te maken heeft
- Deelname aan gespecialiseerde opleidingen
- Ervaringen uitwisselen met collega's binnen- en buitenland
- Geïnformeerd worden dankzij ons magazine
- Toegang tot de webinar met opleidingsattest op bfso.be
- ...

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2021 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via

<http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php>

The screenshot shows the BFSO website homepage. At the top left is the BFSO logo, which includes a red star with three white stars inside it, followed by the text "BFSO" in large black letters and "BELGISCHE ORGANISATIE VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN" in smaller blue text. To the right of the logo is a search bar with the placeholder "Zoeken..." and a magnifying glass icon. Further to the right are links for "LID WORDEN" (with a red arrow icon), "FR NL EN DE" (language selection), and social media icons for Facebook and Twitter. A navigation bar below the header contains links for "BFSO VZW", "ACTUALITEIT", "AGENDA", "OPLEIDINGEN", "PUBLICATIES", "BFSO LEGAL", "NUTTIGE LINKS", and "CONTACT". The main content area features a blurred background image of food preparation. Overlaid on this image is the text "De tegenstrijdigheid van tradities". In the bottom left corner of the main content area, there is a white box containing the text "E-LEARNING: TEMPERATUURSBHEERSING" and "Bekijk hier de e-learning" followed by a button labeled "E-LEARNING →". In the bottom right corner of the main content area, there are three small circular dots.

AFFILIATION

Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

- Être tenu informé de l'actualité alimentaire
- Participer à des formations spécialisées
- Échanger vos expériences avec des collègues sur le plan national et international
- Être informé grâce au magazine d'information
- Accéder au webinar avec attestation de formation sur bfso.be
- ...

Devenir membre est une plus-value dans votre vie, tant professionnelle que privée.

La sécurité de la chaîne alimentaire ne laisse personne indifférent! La cotisation pour 2021 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via

<http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php>

The screenshot shows the BFSO website homepage. At the top left is the BFSO logo, which includes a stylized red star with white stars inside it. To the right of the logo is the text "BFSO" in large, bold, black letters, with "ORGANISATION BELGE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE" in smaller blue text below it. On the far right are search and language selection buttons ("Rechercher...", "FR", "NL", "EN", "DE"). A navigation bar at the bottom features links for "BF SO ASBL", "ACTUALITÉS", "AGENDA", "FORMATIONS", "PUBLICATIONS", "BF SO LEGAL", "LIENS UTILES", and "CONTACT". Below the navigation bar is a large banner image showing a chef in a kitchen and a close-up of raw shrimp. Overlaid on the banner is a red YouTube play button icon. To the left of the banner, there is a call-to-action for YouTube: "BF SO SUR YOUTUBE" and "Découvrez la chaîne Youtube de la BF SO ! EN SAVOIR PLUS →". On the right side of the banner, there is a small navigation indicator with four dots, where the third dot is red.

AGENDA

21/10/21 – EWFC webinar

"EU Food Safety and Sustainability under The Green Deal"



Grafisch ontwerp / graphisme:

Gert Van Kerckhove

Sylvia Palais

Lay-out:

Sylvia Palais

Vertalingen / traductions

Bruno Lagae / Anne-Marie Vanhoutte

Martine Fretin / Maxime Dehon

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

Bruno Lagae

Supported by:



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be



European Working Community for Food Inspection
and Consumer Protection (www.ewfc.org)

