

BFSO

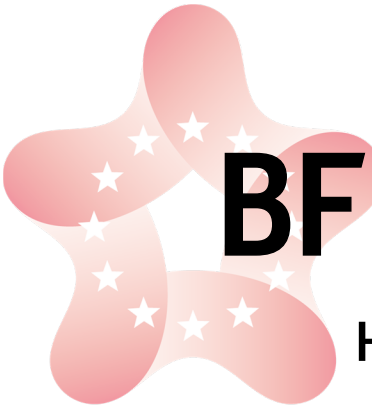
BELGIAN **FOOD SAFETY** ORGANISATION

BFSO Magazine 2025

Herfst–winter / Automne–Hiver



Jaargang 12
12^{ième} année



BFSo Magazine

Herfst—winter / Automne—Hiver



Président/voorzitter: **Bruno Lagae**
Vicevoorzitter/Vice-Présidente: **Peter Deleu**
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
Lunch debat BFSO	4
De sprekers	6
Voorstelling van de nieuwe gedelegeerd bestuurder van het FAVV	8
Food hygiene rating	9
Monsterneming FAVV: nieuwe regels	13
Biofilm : significante impact op de houdbaarheid	16
Verrassende eendenkroos	18
Lid worden	21
Agenda	24

CONTENU

3	Mot de la rédaction
4	Lunch debat BFSO
6	Les orateurs
8	Présentation du nouvel administrateur délégué de l'AFSCA
10	Food hygiene rating
12	Echantillonnage AFSCA : nouvelles règles
14	BIOFILM : impact significatif sur la durée de conservation
18	Surprenante lentille d'eau
21	Devenir membre
24	Agenda

Cher lecteur, chère lectrice,

Dans ce numéro de notre magazine, nous nous penchons sur une évolution cruciale dans le domaine de la sécurité alimentaire en Belgique : la nomination de **Christine Romeyns** au poste d'administrateur délégué de l'AFSCA. Depuis juillet 2025, elle dirige l'Agence fédérale qui veille à la sécurité de notre chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Découvrez dans ce magazine ses objectifs pour les six prochaines années. La BFSO soutient pleinement sa politique et lui souhaite beaucoup de succès dans la poursuite du noble objectif qu'est la sécurité alimentaire.

Dans cette édition, nous vous invitons à vous projeter avec nous dans l'avenir de notre secteur, un avenir de plus en plus façonné par l'évolution fulgurante de l'intelligence artificielle. L'innovation n'est plus une promesse lointaine, mais une réalité quotidienne à laquelle sont confrontés les organisations, les entreprises et les professionnels.

C'est pourquoi nous avons organisé un **lunch-débat sur l'IA** le 21 novembre 2025. Au cours de ce débat inspirant, des experts du domaine se sont réunis pour discuter de la manière dont l'IA peut renforcer et remettre en question nos processus, nos services et nos responsabilités.

Nous espérons que les réflexions et les récits présentés dans ce magazine vous inspireront à poursuivre votre réflexion, à expérimenter et peut-être même à lancer de nouvelles initiatives.

LAGAE Bruno, président BFSO

Beste lezer

In dit nummer van ons magazine staan we stil bij een cruciale ontwikkeling binnen de Belgische voedselveiligheid: de benoeming van **Christine Romeyns** tot gedelegeerd bestuurder van het FAVV. Sinds juli 2025 leidt zij het Federaal Agentschap dat waakt over de veiligheid van onze voedselketen – van boer tot bord. Ontdek in dit magazine haar doelen voor de komende zes jaar. BFSO steunt haar beleid ten volle en wenst haar alle succes toe in het nastreven van het nobel doel voedselveiligheid.

In deze editie nodigen we u uit om samen met ons vooruit te kijken naar de toekomst van onze sector, een toekomst die steeds sterker wordt gevormd door de razendsnelle evolutie van artificiële intelligentie. Innovatie is geen verre belofte meer, maar een dagelijkse realiteit waarmee organisaties, bedrijven en professionals worden geconfronteerd.

Daarom organiseerden we op 21 november 2025 een **lunchdebat over AI**. Tijdens dit inspirerende debat kwamen experts uit het werkveld samen om te bespreken hoe AI onze processen, diensten en verantwoordelijkheden kan versterken én uitdagen.

We hopen dat de reflecties en verhalen in dit magazine u inspireren om verder te denken, te experimenteren en misschien zelfs nieuwe initiatieven te ontplooiën.

LAGAE Bruno, voorzitter BFSO



L'intelligence artificielle est de plus en plus présente dans la vie de chacun et dans celle des entreprises agroalimentaires. Même si certaines structures ont pris de l'avance, de nombreuses sociétés n'ont pas encore réellement intégré le potentiel actuel et futur de l'IA dans leur stratégie et dans leurs opérations de contrôle. Comment l'IA peut-elle impacter la conduite des entreprises alimentaires, et notamment les processus d'innovation ? Comment cette technologie peut-elle devenir un assistant fiable pour renforcer le management de la qualité et les audits, pour mieux garantir la sécurité alimentaire (gestion des allergènes via la limitation des contaminations croisées, détection des corps étrangers via l'exploitation de l'imagerie automatisée) tout en diminuant les pertes dues à la non-qualité ? Etant encore au début de cette transformation - sans doute radicale - le débat se veut ouvert et prospectif.

Artificielle intelligence is steeds meer aanwezig in het dagelijks leven van individuen en voedingsbedrijven. Hoewel sommige bedrijven voorop lopen, hebben veel bedrijven het huidige en toekomstige potentieel van AI nog niet volledig geïntegreerd in hun strategie en bedrijfsvoering. Welke invloed kan AI hebben op de manier waarop voedingsbedrijven worden geleid en in het bijzonder op hun innovatieprocessen? Hoe kan deze technologie een betrouwbare assistent worden om het kwaliteitsbeheer en de audits te versterken om de voedselveiligheid beter te garanderen (bijvoorbeeld allergenenbeheer door kruisbesmetting beperken, detectie van vreemde lichamen door gebruik te maken van geautomatiseerde beeldvorming) en tegelijkertijd verliezen door non-conforme producten te beperken? Aangezien we nog aan het begin staan van deze - ongetwijfeld radicale - transformatie, is het debat open en toekomstgericht.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE – ARTIFICIËLE INTELLIGENTIE

Datum

Vrijdag **21 november 2025 van 12u tot 14u30**

12u: lunch met sandwiches

12u30: presentaties en debat

Date

Le vendredi **21 novembre 2025 de 12h à 14h30**

12h: lunch sandwiches

12h30: présentations et débat

Locatie

FAVV – Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel verdieping 0, interpretingroom

Of via webinar (deelnemers ontvangen een dag van tevoren een link om aan het evenement deel te nemen).

Lieu

AFSCA – Bld du Jardin Botanique 55, 1000 Bruxelles étage 0, interpretingroom

Ou via webinaire (les participants recevront un lien pour rejoindre l'événement le jour précédent).

Sprekers

François Heroufosse, Oprichter van het agentschap INVENTIO, gespecialiseerd in creativiteit en innovatie.

Guy Van Looveren, FAVV - Chief Information Security Officer (CISO) en expert in artificiële intelligentie.

Orateurs

François Heroufosse, Fondateur de l'agence INVENTIO, spécialisé en créativité et en innovation.

Guy Van Looveren, AFSCA - Chief Information Security Officer (CISO) expérimenté et un expert en intelligence artificielle.

Inschrijvingen

FAVV medewerkers:

Via FSA + info@BFSO.be

Inscriptions

Agents AFSCA :

Via FSA + info@BFSO.be

Via e-mail

naam, voornaam, functie en eventueel lid vermelding naar info@bfso.be

Via e-mail

nom, prénom, fonction et mention membre si applicable à info@bfso.be

85 € voor niet-leden

40 € voor leden van BFSO & BFSO Legal en advocaat-stagiairs, BMO

Gratis voor vaste medewerkers FAVV (€40 ten laste van FAVV) en voor studenten (online)

85 € pour les non-membres

40 € pour les membres BFSO & BFSO Legal et avocats stagiaires, CDM

Gratuit pour le personnel permanent de l'AFSCA (€40 en charge de L'AFSCA) et pour les étudiants (en ligne)

Documentatie die tijdens de presentaties wordt gebruikt, kan op aanvraag naar de deelnemers worden gestuurd.

Erkenningen

Opleiding erkend door het FAVV.

Foto: AI

La documentation utilisée lors des présentations pourra être envoyée aux participants sur demande.

Reconnaisances

Formation reconnue par l'AFSCA.

Photo: IA

ORATEUR/SPREKER—FRANÇOIS HEROUFOSSE

FR

François Heroufousse est spécialisé en créativité et en innovation. Fondateur de l'agence Inventio, il conseille et accompagne les entreprises et les organisations en matière de stratégie d'innovation, créativité, management des idées et mise en place des processus d'innovation dans une optique responsable et durable. Bioingénieur de formation (KULeuven), il a consacré plus de 30 ans à l'innovation au sein ou au service des industries du vivant : agroalimentaire, nutrition, ingrédients et compléments alimentaires, biotechnologie... Il a complété son cursus par des formations en management des entreprises (Solvay), gestion de l'innovation et créativité (UCLouvain et UMONS), cluster management (Inter-American Development Bank) ...

Après avoir travaillé comme ingénieur R&D au sein de grandes entreprises (Puratos Group, Südzucker), il a développé et dirigé un écosystème régional d'innovation ouverte comptant plus de 250 partenaires et dédié à l'agroalimentaire (Wagralim). Plusieurs dizaines de projets collaboratifs, structurants ou encore internationaux y ont été développés, menant à de nombreuses créations de produits, brevets, publications ou spin-off. Il a pris en charge la direction générale ou participé au board de différentes PME, startups et organisations, dans les domaines biotech et alimentaires.

En parallèle François Heroufousse est maître de conférences invité à l'UCLouvain où il intervient dans la Faculté des Bioingénieurs. Il y a encadré des projets interdisciplinaires, menant certains à des concours européens ou à des créations d'entreprise. Il y enseigne également la gestion des entreprises et des organisations.

Il propose ses interventions pour couvrir les demandes des

entreprises en matière de stratégie et processus d'innovation, créativité, innovation managériale, lancement de produits et business development, projets de recherche, mise en partenariat au sein de projets ou d'écosystèmes nationaux ou internationaux... Il met également à profit sa connaissance des industries du vivant (food, food supplements, biotech...)

Il travaille en français, en néerlandais et en anglais.



NL

François Heroufousse is gespecialiseerd in creativiteit en innovatie. Als oprichter van het bureau Inventio adviseert en begeleidt hij bedrijven en organisaties op het gebied van innovatiestrategie, creativiteit, ideëenmanagement en de implementatie van innovatieprocessen vanuit een verantwoord en duurzaam perspectief. Hij is opgeleid als bio-ingenieur (KULeuven) en heeft meer dan 30 jaar gewerkt aan innovatie binnen of ten dienste van de voedingsmiddelenindustrie: levensmiddelen, voedselingredienten en -supplementen, biotechnologie... Hij vulde zijn opleiding aan met cursussen in bedrijfsmanagement (Solvay), innovatiemanagement en creativiteit (UCLouvain en UMONS), clustermanagement (Inter-American Development Bank)...

Na als R&D-ingenieur bij grote bedrijven (Puratos Group, Südzucker) te hebben gewerkt, ontwikkelde en leidde hij een regionaal ecosysteem voor open innovatie met meer dan 250 partners, gewijd aan de agrovoedingssector (Wagralim). Er werden tientallen samenwerkingsprojecten, structurerende projecten en internationale projecten ontwikkeld, die leidden tot talrijke productcreaties, octrooien, publicaties en spin-offs. Hij was algemeen directeur of lid van de raad van bestuur van verschillende kmo's, start-ups en organisaties op het gebied van biotechnologie en voeding.

Tegelijkertijd is François Heroufousse gastdocent aan de UCLouvain, waar hij lesgeeft aan de faculteit Bio-ingenieurs. Hij begeleidt daar interdisciplinaire projecten, waarvan sommige leiden tot Europese wedstrijden of de oprichting van bedrijven. Hij geeft daar ook les in bedrijfs- en organisatiebeheer.

Hij biedt zijn diensten aan om tegemoet te komen aan de behoeften van bedrijven op het gebied van strategie en innovatieprocessen, creativiteit, managementinnovatie, productlanceringen en bedrijfsontwikkeling, onderzoeksprojecten, het aangaan van partnerschappen binnen nationale of internationale projecten of ecosystemen... Hij maakt er ook gebruik van zijn kennis van de voedingsmiddelenindustrie.

Hij werkt in het Frans, Nederlands en Engels.

www.linkedin.com/in/heroufousse

ORATEUR/SPREKER—GUY VAN LOOVEREN

NL

Guy Van Looveren is een ervaren Chief Information Security Officer (CISO) en expert in artificiële intelligentie, met meer dan 15 jaar ervaring in het ondersteunen van organisaties bij hun digitale transformatie en cyberweerbaarheid zoals o.a. DHL Aviation, Carrefour Belgium, Euroclear en het FAVV-AFSCA.

Hij adviseert bedrijven en overheidsinstellingen in het uittekenen en implementeren van strategieën voor informatiebeveiliging, risicobeheer en compliance, met bijzondere aandacht voor Europese regelgeving zoals NIS2 en GDPR. Zijn expertise omvat zowel operationele beveiliging als het ontwikkelen van security governance frameworks op directieniveau.

Parallel specialiseert Guy zich in de toepassing van AI en machine learning in een bedrijfscontext. Hij begeleidt organisaties bij de integratie van AI-oplossingen die niet alleen innovatief zijn, maar ook veilig, ethisch verantwoord en toekomstbestendig.

Dankzij zijn dubbele focus op Cybersecurity en artificiële intelligentie fungeert Guy als een strategische partner voor organisaties die hun digitale ambities willen waarmaken zonder in te boeten aan veiligheid en vertrouwen. Hij combineert diepgaande technische kennis met de capaciteit om complexe materie helder te vertalen naar bestuurders, stakeholders en teams.

Hij werkt in het Nederlands, Engels en Frans en werkt telkens volgens de methodologie:

“Compliance through security”.

FR

Guy Van Looveren est un Chief Information Security Officer (CISO) expérimenté et un expert en intelligence artificielle, avec plus de 15 ans d'expérience dans l'accompagnement d'organisations et leur transformation numérique, leur cyber-résilience, notamment DHL Aviation, Carrefour Belgium, Euroclear et l'AFSCA.

Il conseille les entreprises et les institutions gouvernementales dans la conception et la mise en œuvre de stratégies de sécurité de l'information, de gestion des risques et de conformité, en accordant une attention particulière à la réglementation européenne telle que NIS2 et GDPR. Son expertise couvre à la fois la sécurité opérationnelle et le développement de cadres de gouvernance de la sécurité au niveau de la direction.

Parallèlement, Guy se spécialise dans l'application de l'IA et du machine learning dans un contexte entrepreneurial. Il accompagne les entreprises dans l'intégration de solutions d'IA qui sont non seulement innovantes, mais aussi sûres, éthiques et pérennes.

Grâce à sa double spécialisation en cybersécurité et en intelligence artificielle, Guy est un partenaire stratégique pour les structures qui souhaitent réaliser leurs ambitions numériques sans compromettre la sécurité et la confiance. Il combine des connaissances techniques approfondies avec la capacité de traduire clairement des sujets complexes aux dirigeants, aux parties prenantes et aux équipes.

Il travaille en néerlandais, en anglais et en français, et applique systématiquement la méthodologie suivante :

“Compliance through security”.



PRÉSENTATION DU NOUVEL ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ DE L'AFSCA

Christine Romeyns, nouvelle administratrice déléguée de l'Afsca : « Avancer par la confiance mutuelle »

Christine Romeyns, juriste et première femme à diriger l'AFSCA, veut placer son mandat sous le signe de la transparence, du dialogue et de la prévention. Forte d'un parcours varié – terrain, cabinets ministériels, gestion de crise et laboratoires – elle estime que cette pluralité l'aide à comprendre à la fois les contrôleurs, les agriculteurs, les industriels et les consommateurs.

Elle souhaite rapprocher l'AFSCA du terrain, notamment par des rencontres directes et des actions pédagogiques. Christine Romeyns insiste : l'agence doit être un partenaire plutôt qu'un simple organe de contrôle. Elle veut transformer les contrôles en outils d'accompagnement grâce à des formations, des check-lists simplifiées et une cellule de coaching.

La sécurité alimentaire étant une responsabilité partagée, elle mise sur la transparence et l'implication de tous, du producteur au citoyen. Les investissements en prévention et les exercices de simulation doivent permettre de réagir vite face aux crises, comme l'épisode du scarabée japonais.

Enfin, elle entend renforcer la réputation internationale des produits belges en ouvrant de nouveaux marchés, tout en faisant de l'AFSCA une organisation solide et un lieu où il fait bon travailler. Son objectif : laisser une agence respectée, fiable et proche des acteurs de la chaîne alimentaire.



Christine Romeyns, nieuwe gedelegeerd bestuurder van het FAVV: « Vooruitgaan door wederzijds vertrouwen »

Christine Romeyns, juriste en eerste vrouw aan het hoofd van het FAVV, wil haar mandaat laten dragen door transparantie, dialoog en preventie. Met een gevarieerde loopbaan – terreinwerk, ministeriële kabinetten, crisisbeheer en laboratoria – vindt ze dat deze veelzijdigheid haar helpt om zowel de inspecteurs, landbouwers, industriëlen als consumenten te begrijpen.

Ze wil het FAVV dichterbij het werkveld brengen, onder meer via directe ontmoetingen en educatieve initiatieven. Christine Romeyns benadrukt dat het agentschap een partner moet zijn en niet louter een controleorgaan. Ze wil de controles omvormen tot begeleidingsinstrumenten via opleidingen, vereenvoudigde checklists en een coachingcel.

Omdat voedselveiligheid een gedeelde verantwoordelijkheid is, rekent ze op transparantie en de betrokkenheid van iedereen, van producent tot burger. Investerings in preventie en crisisoefeningen moeten snelle reacties mogelijk maken, zoals bij het incident met de Japanse kever.

Ten slotte wil ze de internationale reputatie van Belgische producten versterken door nieuwe markten te openen en van het FAVV een sterke organisatie en een aantrekkelijke werkplek maken. Haar doel: een gerespecteerd en betrouwbaar agentschap nalaten dat dicht bij alle actoren in de voedselketen staat.

Source: "Le sillon belge" - <https://www.sillonbelge.be/15389/article/2025-09-03/christine-romeyns-nouvelle-administratrice-deleguee-de-lafsca-cest-par-la>

FOOD HYGIENE RATING

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) lanceert op 4 november de "Food Hygiene Rating" (FHR). Met deze vernieuwde en gebruiksvriendelijke toepassing kunnen consumenten op een eenvoudige manier de inspectieresultaten raadplegen van voedingszaken die hun producten rechtstreeks aan de consument leveren zoals restaurants, traiteurs, bakkers, slagers en voedingswinkels. De publicatie van de resultaten draagt bij tot een groter consumentenvertrouwen in de Belgische voedselveiligheid. Het FAVV werkte tijdens de ontwikkeling van de toepassing nauw samen met alle betrokken sectoren en belangenorganisaties voor consumenten en ondernemingen in de voedselketen.

Dankzij een moderne zoekmotor, locatie-gebaseerde functies en een interactieve kaartweergave kunnen burgers snel en eenvoudig nagaan hoe een onderneming scoort op vlak van voedselveiligheid. De toepassing is beschikbaar op computer, tablet en smartphone.

"Voedselveiligheid begint bij toegankelijke informatie voor iedereen," zegt Christine Romeyns, Gedelegeerd Bestuurder van het FAVV. "Met de Food Hygiene Rating bieden we burgers meer transparantie, versterken we het vertrouwen in de Belgische voedselketen en stellen we consumenten in staat om weloverwogen keuzes te maken."

Eén toepassing, meerdere doelgroepen

De Food Hygiene Rating vervangt het huidige FOODweb wat betreft de gepubliceerde inspectieresultaten en brengt tal van verbeteringen. Naast consumenten is de toepassing ook interessant voor ondernemingen, lokale besturen, politiediensten en FAVV-medewerkers.

Ondernemingen kunnen bijvoorbeeld nagaan of hun leveranciers beschikken over een toelating of een erkenning en dus gekend zijn bij het FAVV. Voor inspecteurs betekent de toepassing een snellere toegang tot relevante informatie wanneer ze op het terrein aan het werk zijn.

"We willen de interactie met het FAVV eenvoudiger, transparanter en efficiënter maken voor iedereen die een rol speelt in de voedselketen, van producent tot consument.", besluit Christine Romeyns.

De digitale toekomst van het FAVV

FHR is de eerste concrete realisatie binnen het programma "Digitale Transformatie FAVV-AFSCA", dat het FAVV de komende jaren volledig digitaal wil transformeren. De toepassing wordt gefinancierd via een Europese subsidie in het kader van het Nationaal Plan voor Herstel en Veerkracht.

FHR is terug te vinden op de website van het FAVV:

Voor consumenten: <https://fhr.favv-afsca.be/nl>

Voor professionelen: <https://fhr.favv-afsca.be/nl/pro>

Federaal minister David Clarinval: "Deze toepassing zorgt ervoor dat iedereen gemakkelijk toegang krijgt tot betrouwbare en objectieve informatie over de voedselveiligheid van de voedingszaken die men bezoekt. Deze transparantie vormt een echte meerwaarde voor consumenten, die bijvoorbeeld de beoordeling van hun bakker kunnen raadplegen. Het is ook een erkenning voor de professionals die zich elke dag inzetten om de regels na te leven en de veiligheid van de levensmiddelen die zij aanbieden te waarborgen."

NL FR DE EN

Financé par l'Union européenne Autres informations et services des autorités www.belgium.be **be**

afsca Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Food Hygiene Rating Food Hygiene Professional Site web principal AFSCA

Rechercher entreprises

Afficher les données de l'entreprise et les résultats d'inspection des entreprises auxquelles je peux m'adresser en tant que consommateur.

Rechercher par nom et lieu ⓘ

Par exemple boulangerie Ixelles

Recherche

☐ Utiliser ma position

Source: <https://favv-afsca.be/nl/publications/persberichten/favv-lanceert-food-hygiene-rating>

FOOD HYGIENE RATING

Le 4 novembre, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) lance le « Food Hygiene Rating » (FHR). Grâce à cette application modernisée et conviviale, les consommateurs peuvent consulter facilement les résultats d'inspection des établissements alimentaires qui livrent directement leurs produits aux consommateurs, comme c'est le cas des restaurants, traiteurs, boulangeries, boucheries et magasins alimentaires. La publication des résultats contribue à renforcer la confiance des consommateurs dans la sécurité alimentaire en Belgique. Pour le développement de cette application, l'AFSCA a collaboré étroitement avec tous les secteurs concernés ainsi qu'avec les organisations de défense des intérêts des consommateurs et les entreprises de la chaîne alimentaire.

Grâce à un moteur de recherche moderne, des fonctions basées sur la localisation et une carte interactive, les citoyens peuvent vérifier rapidement et facilement le score d'une entreprise en matière de sécurité alimentaire. L'application est disponible sur ordinateur, tablette et smartphone.

« La sécurité alimentaire commence par un accès à l'information pour tous », souligne Christine Romeyns, Administrateur délégué de l'AFSCA. « Avec le Food Hygiene Rating, nous offrons aux citoyens plus de transparence, nous renforçons la confiance dans la chaîne alimentaire belge et nous permettons aux consommateurs de faire des choix éclairés ».

Une application pour plusieurs publics

Le Food Hygiene Rating remplace l'actuel FOODweb pour ce qui concerne les résultats d'inspection publiés, et apporte également de nombreuses améliorations. Outre les consommateurs, l'application intéresse également les entreprises, les administrations locales, les services de police et les collaborateurs de l'AFSCA.

Les entreprises peuvent, par exemple, vérifier si leurs fournisseurs disposent d'une autorisation ou d'un

agrément, et sont donc connus de l'AFSCA. Pour les inspecteurs, l'application permet un accès plus rapide aux informations pertinentes lors de leurs interventions sur le terrain.

« Nous souhaitons rendre l'interaction avec l'AFSCA plus simple, transparente et efficace pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur », conclut Christine Romeyns.

L'avenir numérique de l'AFSCA

Le FHR est la première réalisation concrète du programme « Transformation digitale FAVV-AFSCA », qui vise à transformer l'AFSCA en une organisation entièrement numérique au cours des prochaines années. L'application est financée par une subvention européenne dans le cadre du Plan National pour la Reprise et la Résilience.

Le FHR est accessible sur le site web de l'AFSCA :

Pour les consommateurs : <https://fhr.favv-afsca.be/fr>

Pour les professionnels : <https://fhr.favv-afsca.be/fr/pro>

Ministre fédéral David Clarinval : « Cet outil permettra à chacun d'accéder facilement à des informations fiables et objectives sur la sécurité alimentaire des établissements qu'il fréquente. Cette transparence constitue une réelle valeur ajoutée pour les consommateurs, qui peuvent par exemple consulter la note de leur boulanger. C'est aussi une reconnaissance pour les professionnels qui s'engagent chaque jour à respecter les règles et à garantir la sécurité des aliments qu'ils proposent. »

The screenshot shows the 'Rechercher entreprises' (Search companies) section of the Food Hygiene Rating website. At the top, there are language selection buttons (NL, FR, DE, EN) and a navigation bar with links to 'Food Hygiene Rating', 'Food Hygiene Professional', and the 'Site web principal AFSCA'. The main heading is 'Rechercher entreprises'. Below it, a sub-heading reads: 'Afficher les données de l'entreprise et les résultats d'inspection des entreprises auxquelles je peux m'adresser en tant que consommateur.' The search area features a text input field with the placeholder 'Par exemple boulangerie locales', a 'Recherche' button, and a checkbox labeled 'Utiliser ma position'.

Source: <https://favv-afsca.be/fr/publications/communiqués-presse/lafsca-lance-le-food-hygiene-rating>

Be sure. **testo**



Garantir la qualité des
denrées alimentaires
Satisfaire aux exigences HACCP

Avec les solutions de mesure de Testo, vous assurez la
qualité des aliments tout au long de la chaîne du froid.

ECHANTILLONNAGE AFSCA : NOUVELLES RÈGLES

L'arrêté royal du 30 janvier 2025 relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons adapte les dispositions applicables à l'échantillonnage officiel, à son analyse et à son évaluation par l'AFSCA.

Le 1er juillet 2025, l'AFSCA a adapté ses procédures aux dispositions de cet arrêté, ce qui entraîne un certain nombre de modifications importantes pour les opérateurs. Quelles sont-elles ?

L'AR s'applique à tous les échantillons et analyses officiels de l'AFSCA, y compris les aliments pour animaux, les amendements de sol et les engrais, et ce pour tous les paramètres mesurés.

En règle générale, l'AFSCA rembourse la valeur de l'échantillon prélevé, mais il y a des exceptions, notamment les échantillons de plantes, de produits importés, suspicion de fraude, etc. L'article 4 de l'AR le précise. Le plus gros changement intervient lorsqu'un échantillon est prélevé pour une analyse microbiologique et qu'il se compose de plusieurs sous-échantillons ; dans ce cas, il ne sera plus remboursé à l'opérateur.

Conformément aux règles européennes, le droit à la défense ne passe plus par une contre-analyse, mais par l'avis d'un deuxième expert, désigné et payé par l'opérateur concerné. Cet expert pourra demander certains documents et devra rédiger un rapport d'évaluation de ces documents. Le cas échéant, une évaluation du résultat analytique de l'échantillon de défense, la deuxième analyse, fera partie de ce rapport.

Ce droit de défense n'empêche pas l'AFSCA, dans l'attente de la détermination du résultat final de prendre et/ou d'imposer d'ores et déjà des mesures pour éliminer ou contenir les risques pour la santé humaine, animale et végétale.

Avant le 1er juillet, le résultat de la contre-analyse prévalait, sans avoir à être argumenté. Il s'agissait d'une règle arbitraire et non d'une réalité scientifique. Le nouvel AR précise que la décision d'ajuster ou non un résultat non conforme de la première analyse sur base de l'avis d'un deuxième expert revient à l'AFSCA.



Source : <https://favv-afsca.be/fr/de-nouvelles-regles-pour-lechantillonnage-de-lafsca-venir>

MONSTERNEMING FAVV : NIEUWE REGELS

Het Koninklijk Besluit van 30 januari 2025 betreffende de monsterneming en -analyse past de bepalingen aan die van toepassing zijn op de officiële monsterneming, de analyse ervan en de evaluatie ervan door het FAVV.

Op 1 juli 2025 heeft het FAVV zijn procedures aangepast aan de bepalingen van dit besluit, wat heeft geleid tot een aantal belangrijke wijzigingen voor de operatoren. Welke zijn dit?

Het Koninklijk Besluit is van toepassing op alle officiële monsters en analyses van het FAVV, inclusief diervoeders, bodemverbeteraars en meststoffen, voor alle gemeten parameters.

In de regel vergoedt het FAVV de waarde van het genomen monster, maar er zijn uitzonderingen, zoals monsters van planten, geïmporteerde producten, bij vermoeden van fraude, enz. Dit staat vermeld in artikel 4 van het Koninklijk Besluit. De grootste wijziging doet zich voor wanneer een monster wordt genomen voor microbiologische analyse en bestaat uit meerdere deelmonsters; in dat geval wordt de operator niet langer vergoed.

Volgens de Europese regelgeving vereist het recht op verweer niet langer een tegenanalyse, maar het advies van een tweede deskundige, aangesteld en betaald door de betrokken exploitant. Deze deskundige kan bepaalde documenten opvragen en moet een evaluatierapport over deze documenten opstellen. Indien van toepassing, zal in dit rapport een evaluatie van het analyseresultaat van het verdedigingsmonster, de tweede analyse, worden opgenomen.

Dit recht op verweer belet het FAVV niet om, in afwachting van de vaststelling van het definitieve resultaat, maatregelen te nemen en/of op te leggen om risico's voor de gezondheid van mens, dier en plant te elimineren of in te perken.

Vóór 1 juli was het resultaat van de tegenanalyse doorslaggevend, zonder dat hiervoor een rechtvaardiging behoefde. Dit was een willekeurige regel en geen wetenschappelijke realiteit. Het nieuwe AR bepaalt dat de beslissing om een niet-conform resultaat van de eerste analyse al dan niet aan te passen op basis van het advies van een tweede deskundige, bij het FAVV ligt.

Évaluation du nettoyage enzymatique sur la flore microbienne des installations et des produits alimentaires dans une industrie agroalimentaire

Auteurs: Laurent Delhalle, Bernard Taminiau, Sebastien Fastrez, Abdoulaye Fall, Marina Ballesteros, Sophie Burteau and Georges Daube

#1 INTRODUCTION

Les **biofilms** constituent une **source permanente de contamination** dans les **industries alimentaires** et peuvent abriter divers types de micro-organismes, tels que des bactéries responsables de la détérioration des aliments. Les biofilms sont **très résistants aux méthodes conventionnelles de nettoyage et de désinfection**. De nouvelles stratégies, telles que les solutions de nettoyage enzymatiques, sont proposées pour les éliminer.

Biofilms – Faits essentiels

- Les biofilms sont une source de contamination microbienne qui entraîne la **détérioration des aliments**, la **réduction de leur durée de conservation** et la **transmission d'agents pathogènes**.
- 60% des infections d'origine alimentaire sont causées par des biofilms.
- Les bactéries sont **10 à 1 000 fois plus résistantes** au nettoyage et à la désinfection.
- Il suffit de **8 heures** pour qu'un biofilm se développe.
- Si un micro-organisme est présent dans l'environnement, il y a **70 %** de chances qu'il se retrouve dans le produit final.
- Les procédures CIP conventionnelles laissent des micro-organismes résiduels à la surface des équipements, ce qui entraîne la formation de biofilms.

#2 OBJECTIF

L'objectif de cette étude était d'évaluer **l'impact du nettoyage enzymatique** sur la **flore microbienne** présente dans les installations d'une industrie agroalimentaire et dans le **produit alimentaire final**.

#3 METHODES

Une entreprise agroalimentaire produisant des plats italiens a été surveillée pendant plusieurs mois au cours de différents traitements de nettoyage :

- Nettoyage conventionnel
- Nettoyage enzymatique renforcé
- Nettoyage enzymatique de routine

Au total, 244 échantillons ont été analysés, y compris des échantillons de surface, des tuyaux et des produits finis (lasagnes au jour 0, à la fin de la durée de conservation et 7 jours après la fin de la durée de conservation) par microbiologie traditionnelle et métagénomique.

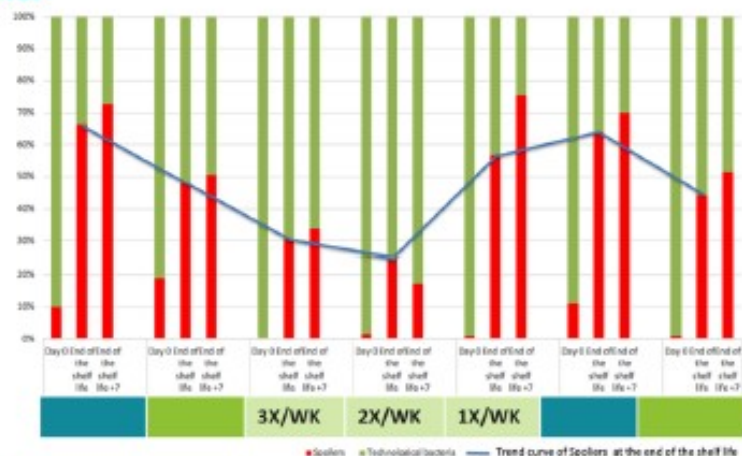
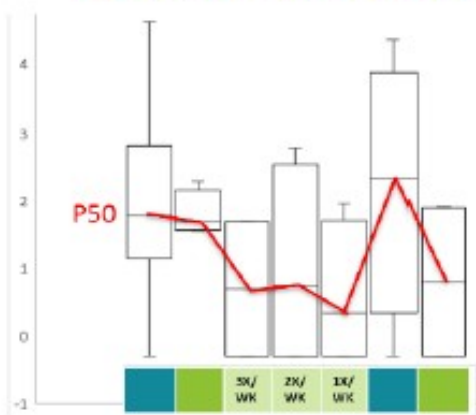


Évaluation du nettoyage enzymatique sur la flore microbienne des installations et des produits alimentaires dans une industrie agroalimentaire

Auteurs: Laurent Delhalle, Bernard Taminiau, Sebastien Fastrez, Abdoulaye Fall, Marina Ballesteros, Sophie Burteau and Georges Daube

#4 RESULTATS

- Une **différence** significative de la **concentration totale de la flore** a été observée dans les échantillons alimentaires au début de la durée de conservation entre le nettoyage conventionnel et le nettoyage enzymatique, avec **une réduction de 2 log UFC/g**.
- L'analyse métagénétique des échantillons alimentaires à la fin de la durée de conservation a montré des **différences** statistiquement significatives **de la flore bactérienne** entre le nettoyage conventionnel et le nettoyage enzymatique, avec une **diminution de 41 % des bactéries responsables de l'altération** (*Leuconostoc sp.*, *Lactobacillus sp.*, *Pseudomonas sp.*, *Enterobacteriaceae*).
- L'analyse métagénétique des surfaces a indiqué un **changement significatif de la flore bactérienne** après le traitement enzymatique, avec **l'élimination des bactéries responsables de l'altération les plus prédominantes**.



#5 CONCLUSION

Nettoyage conventionnel Nettoyage enzymatique renforcé Nettoyage enzymatique de routine

L'impact du nettoyage enzymatique a été évalué sur la qualité microbienne des produits alimentaires transformés ainsi que sur leur durée de conservation. Une **réduction significative de la concentration de la flore totale** et une **réduction significative des bactéries responsables de l'altération** ont été observées **après la mise en œuvre du nettoyage enzymatique**. En conclusion, la **qualité microbiologique** des produits finis **est améliorée** grâce à la **mise en œuvre du nettoyage enzymatique** des installations, ce qui a un **impact significatif sur la durée de conservation**.

Evaluatie van enzymatische reiniging op de microbiële flora van installaties en voedingsmiddelen in een agrovoedingsindustrie

Auteurs: Laurent Delhalle, Bernard Taminiau, Sebastien Fastrez, Abdoulaye Fall, Marina Ballesteros, Sophie Burteau and Georges Daube

#1 INLEIDING

Biofilms vormen een **permanente bron van besmetting** in de **voedingsindustrie** en kunnen verschillende soorten micro-organismen herbergen, zoals bacteriën die verantwoordelijk zijn voor het bederf van voedingsmiddelen. Biofilms zijn **zeer resistent tegen conventionele reinigings- en desinfectiemethoden**. Er worden nieuwe strategieën voorgesteld om ze te verwijderen, zoals enzymatische reinigungsoplossingen.

Biofilms – Belangrijkste feiten

- Biofilms zijn een bron van microbiële besmetting die leidt tot bederf van voedingsmiddelen, een kortere houdbaarheid en de overdracht van ziekteverwekkers.
- 60% van de voedselgerelateerde infecties wordt veroorzaakt door biofilms.
- Bacteriën zijn 10 tot 1000 keer beter bestand tegen reiniging en desinfectie.
- Het duurt slechts 8 uur om een biofilm te ontwikkelen.
- Als een micro-organisme in de omgeving aanwezig is, is er 70% kans dat het in het eindproduct terecht komt.
- Bij conventionele CIP-procedures blijven er micro-organismen achter op het oppervlak van apparatuur, waardoor biofilms ontstaan.

#2 DOELSTELLING

Het doel van deze studie was om **de impact van enzymatische reiniging** op de **microbiële flora** in de installaties van een agrovoedingsindustrie en in het **uiteindelijke voedingsproduct** te evalueren.

#3 METHODEN

Een agrovoedingsbedrijf dat Italiaanse gerechten produceert, werd gedurende meerdere maanden gevolgd tijdens verschillende reinigingsbehandelingen:

- Conventionele reiniging
- Versterkte enzymatische reiniging
- Routinematige enzymatische reiniging

In totaal werden 244 monsters geanalyseerd, waaronder monsters van oppervlakken, leidingen en eindproducten (lasagne op dag 0, aan het einde van de houdbaarheidstermijn en 7 dagen na het einde van de houdbaarheidstermijn) door middel van traditionele microbiologie en metagenetica.

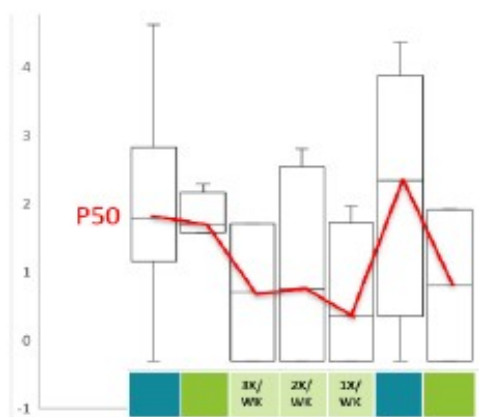


Evaluatie van enzymatische reiniging op de microbiële flora van installaties en voedingsmiddelen in een agrovoedingsindustrie

Auteurs: Laurent Delhalle, Bernard Taminiau, Sebastien Fastrez, Abdoulaye Fall, Marina Ballesteros, Sophie Burteau and Georges Daube

#4 RESULTATEN

- Er werd een significant **verschil** in de **totale concentratie van de flora** waargenomen in de voedselmonsters aan het begin van de houdbaarheidstermijn tussen conventionele reiniging en enzymatische reiniging, met een **vermindering van 2 log CFU/g**.
- De metagenetische analyse van de voedselmonsters aan het einde van de houdbaarheidstermijn toonde statistisch significante **verschillen in de bacteriële flora** tussen conventionele reiniging en enzymatische reiniging, met een **afname van 41% van de bacteriën die verantwoordelijk zijn voor bederf** (*Leuconostoc* sp., *Lactobacillus* sp., *Pseudomonas* sp., *Enterobacteriaceae*).
- De metagenetische analyse van de oppervlakken wees op een **significante verandering in de bacteriële flora** na de enzymatische behandeling, met de **eliminatie van de meest voorkomende bacteriën die verantwoordelijk zijn voor bederf**.



#5 CONCLUSIE

De impact van enzymatische reiniging werd geëvalueerd op de microbiële kwaliteit van verwerkte voedingsmiddelen en op hun houdbaarheid. **Na de implementatie van enzymatische reiniging** werd een **significante vermindering van de totale flora** en een **significante vermindering van bederf veroorzakende bacteriën** waargenomen. Concluderend kan worden gesteld dat de **microbiologische kwaliteit** van de eindproducten **wordt verbeterd** door de **implementatie van enzymatische reiniging** van de installaties, wat een **significante impact** heeft op de **houdbaarheid**.

SURPRENANTE LENTILLE D'EAU !

FR

Surprenante lentille d'eau !

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a approuvé la consommation de lentilles d'eau, appelées couramment « Lemna ». Ces petites plantes aquatiques vertes ne sont pas seulement sûres, elles sont aussi nutritives et durables, explique Ingrid Van der Meer de l'Université de Wageningen. « C'est un excellent légume vert, riche en vitamines, en minéraux et avec une teneur en protéines relativement élevée. »

Il se pourrait donc que des lentilles d'eau apparaissent bientôt dans votre assiette. L'EFSA a approuvé la consommation de deux espèces, à condition qu'elles soient cultivées de manière sûre.

Cette approbation européenne n'est pas venue sans efforts : l'Université néerlandaise de Wageningen avait déjà déposé des demandes en 2020, après six années de recherches intensives, précise Ingrid Van der Meer, biologiste moléculaire et l'une des pionnières de l'étude, dans l'émission *Nieuwe Feiten* sur Radio 1.

Une bouillie verte savoureuse

Que faut-il imaginer derrière le mot « Lemna » ou lentilles d'eau ? « Ce sont de petites plantes flottantes que l'on trouve dans les fossés », explique Van der Meer. Cette « bouillie » verte ne paraît peut-être pas appétissante, mais selon elle, c'est délicieux – et elle est loin d'être la seule à le penser. « Dans notre étude, nous avons mené de nombreuses enquêtes auprès des consommateurs, ainsi que des tests de dégustation avec des panels et des chefs. »

« C'est un légume vert qui a un goût entre l'épinard et la scarole. On peut l'utiliser de la même façon que l'épinard ou la scarole : dans un « stoemp », une soupe, des raviolis ou une quiche. Les possibilités sont infinies. »

Les lentilles d'eau ne sont pas seulement une nouvelle curiosité culinaire, elles sont aussi très nutritives. « C'est un excellent légume vert, riche en vitamines et minéraux. De plus, sa teneur en protéines est relativement élevée pour un légume », ajoute Van der Meer. Les lentilles d'eau peuvent produire **6 à 10 fois plus de protéines par hectare que le soja**. « C'est parfaitement adapté aux besoins des humains et des animaux. »

Durable

Selon Van der Meer, elles s'inscrivent non seulement dans un régime alimentaire sain, mais elles sont aussi **faciles et durables à cultiver**. Elles poussent facilement sur une fine couche d'eau, sans pesticides ni lumière artificielle.

« L'avantage, c'est qu'on peut les récolter chaque semaine, contrairement aux cultures classiques qui ne se récoltent qu'une fois par an. En plus, elles se multiplient énormément : on obtient beaucoup plus de matière végétale par mètre carré et par an que pour d'autres plantes terrestres. »

Il est fortement déconseillé de simplement ramasser les lentilles d'eau dans un fossé. « La culture doit être hygiénique et bien contrôlée. Cela signifie qu'elle doit se faire dans des serres simples, et non en plein air où les oiseaux et autres organismes peuvent y accéder. » Les maraîchers peuvent s'y mettre facilement, selon Van der Meer, et cela sera nécessaire pour approvisionner les rayons des magasins.

D'abord les restaurants

« Ce que je vois d'abord arriver, c'est son apparition sur les cartes des restaurants », explique Van der Meer. « Dans ce cas, il n'y a pas besoin de beaucoup de producteurs. Mais à un moment donné, il faudra bien qu'il arrive dans le commerce, pour que les consommateurs puissent l'utiliser eux-mêmes dans leurs repas. »

Selon elle, cela pourrait prendre encore **quelques années**. « Pour que les supermarchés s'y intéressent, il faudra suffisamment de producteurs capables de garantir une production continue. Cela prendra un peu de temps. »

NL

Verrassende eendenkroos !

De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de consumptie van waterlinzen goedgekeurd, ook wel eendenkroos genoemd in de volksmond. De groene waterplanten zijn niet alleen veilig, ze zijn ook voedzaam en duurzaam, zegt Ingrid Van der Meer van de Wageningen University. "Het is een 'goeie' groene groente met veel vitamines, mineralen en een relatief hoog eiwitgehalte."

Binnenkort zou er wel eens eendenkroos op je bord kunnen liggen. De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de consumptie van 2 soorten goedgekeurd, op voorwaarde dat die op een veilige manier worden geteeld.

De Europese goedkeuring voor de waterlinzen kwam er niet zonder slag of stoot: de Nederlandse Wageningen University diende in 2020 al aanvragen in. Daar ging al 6 jaar intensief onderzoek aan vooraf, zegt Ingrid Van der Meer, moleculair bioloog aan de Wageningen University en een van de voortrekkers van het onderzoek, in 'Nieuwe feiten' op Radio 1.

VERRASSENDE EENDENKROOS !

Lekkere groene drab

Wat je je precies bij 'eendenkroos' of waterlinzen kunt voorstellen? "Het zijn kleine, drijvende plantjes die je in sloten vindt", zegt Van der Meer. Zo'n groene 'drab' klinkt misschien niet aantrekkelijk, maar volgens Van der Meer is het wel lekker. En zij is lang niet de enige die dat vindt. "We hebben in onze studie veel consumentenonderzoek gedaan, ook met smaakpanels en chefs."

"Het is een groene groente en smaakt naar iets tussen spinazie en andijvie in. Je kan het ook gebruiken op de manier waarop je spinazie of andijvie zou gebruiken." In stampot of soep, ravioli of quiche: de mogelijkheden zijn eindeloos.

De waterlinzen zijn niet alleen een leuke nieuwe ontdekking voor in de keuken, ze zijn ook voedzaam. "Het is een 'goeie' groene groente met veel vitamines en mineralen. Ook het eiwitgehalte is relatief hoog voor een groente", zegt Van der Meer. Waterlinzen kunnen 6 tot 10 keer meer eiwitten opleveren per hectare dan soja. "Dat past goed bij wat wij als mens en dier nodig hebben."

Duurzaam

Het past volgens Van der Meer niet alleen binnen een gezond voedingspatroon, het is ook nog eens duurzaam te telen. Dat kan relatief makkelijk, op een klein laagje water, zonder bestrijdingsmiddelen of extra licht.

"Het voordeel is dat het elke week geoogst kan worden, dit in tegenstelling tot 'gewone' gewassen waarbij je één keer in het jaar een oogstmoment hebt. Daarnaast vermeerdert het zich enorm: je produceert veel plantenmateriaal per vierkante meter per jaar. Veel meer dan bij andere landplanten."

Zomaar eendenkroos uit een sloot vissen, is ten strengste afgeraden. "De teelt moet hygiënisch en goed gecontroleerd zijn. Dat wil zeggen dat die in simpele kassen uit te voeren is, en niet buiten waar vogels en andere organismen bij kunnen." Groentetelers kunnen zich er volgens Van der Meer makkelijk op voorzien en mee op de kar springen. Dat zal nodig zijn om de waterlinzen in de rekken te krijgen.

Eerst restaurants

"Wat ik nu eerst zie gebeuren, is dat het in restaurants op de menukaart komt", zegt Van der Meer. "Daar heb je nog niet veel telers voor nodig. Maar op een bepaald moment moet het natuurlijk in de handel komen, zodat de gewone consumenten het ook zelf kunnen gebruiken in hun maaltijden."

Dat zou volgens haar nog enkele jaren kunnen duren. "Voor een supermarkt in dat verhaal stapt, moeten er genoeg telers zijn die continu de productie kunnen leveren. Dat kost even tijd."



Source VRT – Février 2025 <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/02/05/eendenkroos-waterlinzen-duurzaam-teelt-goedgekeurd/>

Be sure. **testo**



**Voedselkwaliteit waarborgen
HACCP-voorschriften naleven**

Met Testo meetoplossingen verzekert u de voedselkwaliteit in de hele koelketen.

testo NV • Industrielaan 19 • 1740 Ternat • tel. 02/582 03 61 • info@testo.be • www.testo.com

LIDMAATSCHAP—AFFILIATION

NL

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 het gedeelte "Leden" op bfso.be
- ...

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2025 bedraagt 20 €.

Schrijf u in via

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

FR

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 à l'espace membre 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 2025 s'élève à 20 €.

Inscrivez-vous via

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

A LA RENCONTRE DE MME ROMEYNS LE 12 NOVEMBRE 2025

Aujourd'hui, j'ai eu le plaisir de rencontrer deux acteurs clés du secteur alimentaire : BFSO Legal et @BFSO asbl.

Ces associations sans but lucratif jouent un rôle essentiel :

- BFSO sensibilise à la sécurité et à l'hygiène alimentaire, favorise l'échange d'expériences public-privé et collabore avec des instances nationales et européennes pour garantir une chaîne alimentaire sûre et durable.
- BFSO Legal est le point de rencontre des professionnels du droit alimentaire. Elle promeut le partage d'informations et d'expertises pour renforcer la conformité et la protection des consommateurs.

Dans un contexte où les enjeux liés à la sécurité alimentaire et au droit sont de plus en plus complexes, renforcer notre coopération est une nécessité. Ensemble, nous pouvons anticiper les défis, harmoniser les pratiques et contribuer à une alimentation plus sûre pour tous.

- Une collaboration qui s'inscrit dans la durée et qui ouvre la voie à des initiatives communes au bénéfice du secteur et des consommateurs.

Christine Romeyns



BFSO

Vandaag had ik het genoegen om twee belangrijke spelers in de voedingssector te ontmoeten Bfso en Bfso Legal.

Deze vzw's vervullen een cruciale rol:

- BFSO sensibiliseert rond voedselveiligheid en hygiëne, stimuleert kennisuitwisseling en werkt samen met nationale en Europese instanties om een veilige en duurzame voedselketen te garanderen.

- BFSO Legal is het ontmoetingspunt voor professionals in het voedingsrecht. Ze bevordert het delen van informatie en expertise om naleving en consumentenbescherming te versterken.

In een context waarin de uitdagingen rond voedselveiligheid en wetgeving steeds complexer worden, is het versterken van onze samenwerking een absolute noodzaak. Samen kunnen we uitdagingen beter anticiperen, praktijken harmoniseren en bijdragen aan een veiligere voeding voor iedereen.

- Een samenwerking die zich op lange termijn inschrijft en de weg opent naar gezamenlijke initiatieven ten voordele van de sector en de consument.

Christine Romeyns



BFSO LEGAL

Source : <https://www.linkedin.com/in/christine-romeyns-253791172/recent-activity/all/>

NOTES–NOTITIES

AGENDA

- 21/11 Lunch debat : intelligence artificielle - artificiële intelligentie
- 2026 Lunch debats : “le gaspillage alimentaire” - “les risques psychosociaux liés aux métiers de controle”
Komende lunchdebatten : “voedselverspilling” en “psychosociale risico's gerelateerd aan controle beroepen”



Grafisch ontwerp / graphisme:

Gert Van Kerckhove

Sylvia Palais

Lay-out:

Maxime Dehon

Vertalingen / traductions

Bruno Lagae / Julie Cochez

Martine Fretin / Benoît Meurisse / Maxime Dehon

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

Bruno Lagae

Supported by:



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





**La BFSO asbl est l'organisation belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
BFSO vzw is de Belgische organisatie voor de veiligheid van de voedselketen.**

**Member of the EWFC
European Working community for Food inspection and Consumer protection
www.ewfc.org**

Ed. resp./ver. uitg. Bruno Lagae

**info@bfso.be
www.bfso.be**

