

Die FASNK in Zahlen

2019

Ein stets besser informierter Verbraucher



FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE



Auch im Jahre 2019 war für den Teller des belgischen Verbrauchers ein umfassender Schutz gewährleistet. Die FASNK besuchte mehr als 57 000 Unternehmen und untersuchte Proben aus mehr als 68 000 Probenahmen, wobei uns die Ergebnisse äußerst zuversichtlich stimmten. Die Sorgen der Verbraucher wurden auch dieses Jahr unter die Lupe genommen, und wir haben die Fragen und Beschwerden von mehr als 10 000 Verbrauchern bearbeitet. Neben unseren Kontrollen haben wir außerdem den Fokus auf die Sensibilisierung und die Betreuung der kleinsten Unternehmen gelegt. Ein Ansatz, im Rahmen dessen mehr als 8 000 Fachkräfte und Freiwillige geschult wurden.

Mit Stolz präsentiere ich Ihnen in zusammengefasster Form die Ergebnisse der Arbeit unserer 1 300 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, durch deren Sachkenntnis und Motivation es uns erneut gelungen ist, die Verbraucher unseres schönen Landes effizient zu schützen.

Herman Diricks

Geschäftsführender Verwalter der FASNK



**Von der Heugabel zum Teller,
Kontrollen an jedem Glied
der Nahrungsmittelkette.**

Von der Heugabel zum Teller, Kontrollen an jedem Glied der Nahrungsmittelkette.

Die Kontrollaufträge 2019 in 5 Punkten.

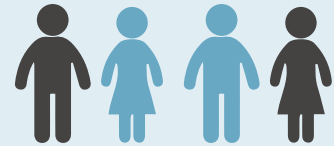


Leichter Anstieg der
Anzahl der Kontrollaufträge
im Jahr 2019
(2018: 106.143)

106.552



52.889
Aufträge
mit einer Checkliste



Mehr Anbieter
kontrolliert als
im Jahr 2018 (55.098)

57.270



Inspektionsergebnisse,
alle Sektoren
zusammengenommen:
**eine leicht gestiegene
Einhaltungsquote** im
Vergleich zu 2018 (85,6%)

86,6%



Weniger Probenahmen durchgeführt
als 2018 (73.439)

68.684

Ergebnisse der **Probenahmen:**
eine bessere Einhaltungsquote als 2018 (96,5%)

97,3%

Von der Heugabel zum Teller, Kontrollen an jedem Glied der Nahrungsmittelkette.

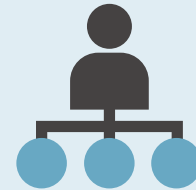
Die Entwicklung der Kontrollaufträge in Belgien.



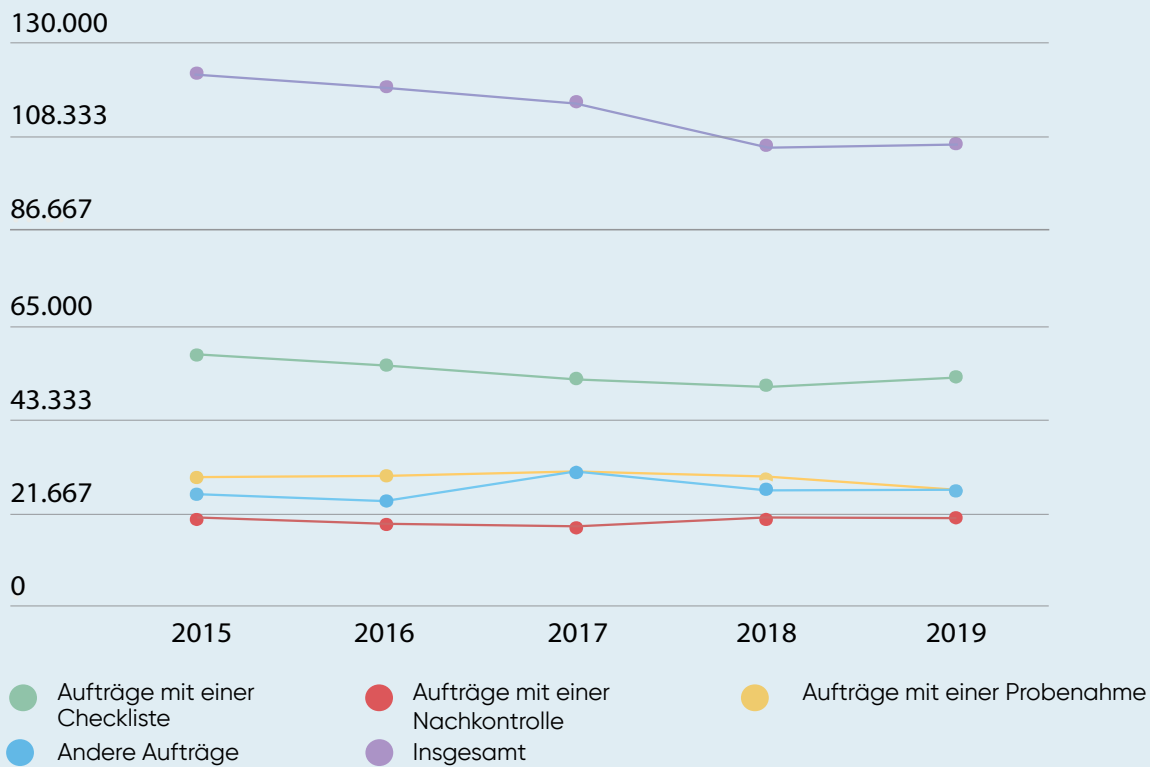
Ein stets hoher
**Schutz der
Verbraucher** im
Laufe der Jahre.



Dieser Schutz
kann ohne
Kontrollen und
Probenahmekampagnen
nicht sichergestellt
werden.



Unternehmen
mit einem schlechten
Inspektionsergebnis
werden **kontrolliert**,
**bis sie ein gutes Ergebnis
erhalten.**



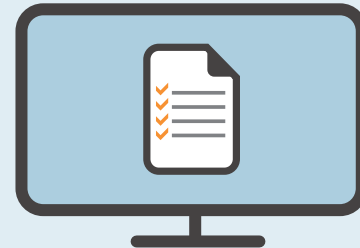
Von der Heugabel zum Teller, Kontrollen an jedem Glied der Nahrungsmittelkette.

Objektive und transparente Kontrollen anhand von Checklisten.

Eine Checkliste ist ein Mittel zur Berichterstattung, das Kontrolleure nutzen, um während Inspektionen gemachte Feststellungen zu sammeln.



Mehr als 500 Checklisten (CL), die auf unterschiedliche Tätigkeiten der Nahrungsmittelkette zugeschnitten sind.



Online verfügbar aus Gründen der Transparenz, der Objektivität und als Hilfestellung.

Von der Heugabel zum Teller, Kontrollen an jedem Glied der Nahrungsmittelkette.

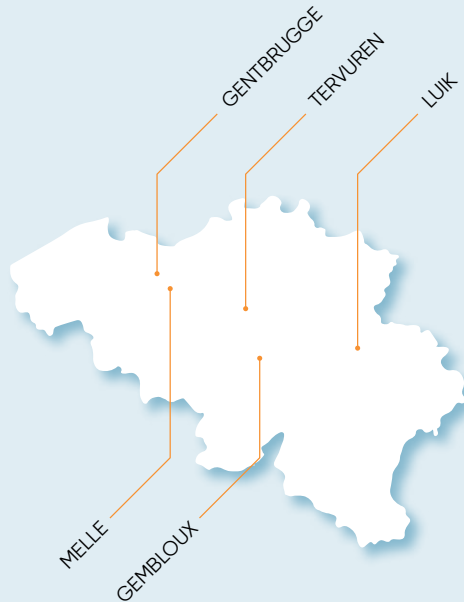
Eine wissenschaftlich gestützte Planung der Untersuchungen für einen zuverlässigen Überblick bezüglich der Vorschriftsmäßigkeit der Lebensmittel in Belgien.



Die Untersuchungen erfolgen gemäß einem wissenschaftlich begründeten Plan und beziehen sich beispielsweise auf die Qualität und die Etikettierung, die Kontaminanten, die Rückstände und verbotene Stoffe sowie amtliche Kontrollen (EU).



**Eine wissenschaftlich gestützte Planung der Untersuchungen für
einen zuverlässigen Überblick bezüglich der Vorschriftsmäßigkeit der Lebensmittel in Belgien.**



5 eigene Labore, die stets die
neuesten technologischen
Entwicklungen verfolgen.



77%

der Proben wurden in
den 5 Laboren der
FASNK untersucht.

**Eine wissenschaftlich gestützte Planung der Untersuchungen für
einen zuverlässigen Überblick bezüglich der Vorschriftsmäßigkeit der Lebensmittel in Belgien.**



Die übrigen Proben wurden von **33**
der 60 externen Labore analysiert
(von der FASNK zugelassene Labore und
nationale Referenzlabore).

Im Allgemeinen:
9,7 Probenahmen von **10**
liefern vorschriftsmäßige Ergebnisse.

Detaillierte Ausführungen zu den Untersuchungsergebnissen finden Sie im Jahresbericht.

Generell verbessern sich die Ergebnisse und die Information des Verbrauchers innerhalb des B2C-Sektors.

Leichte allgemeine Verbesserung
im Vergleich zu 2018,
deutlich spürbar bei den Bäckereien (+3,2%).

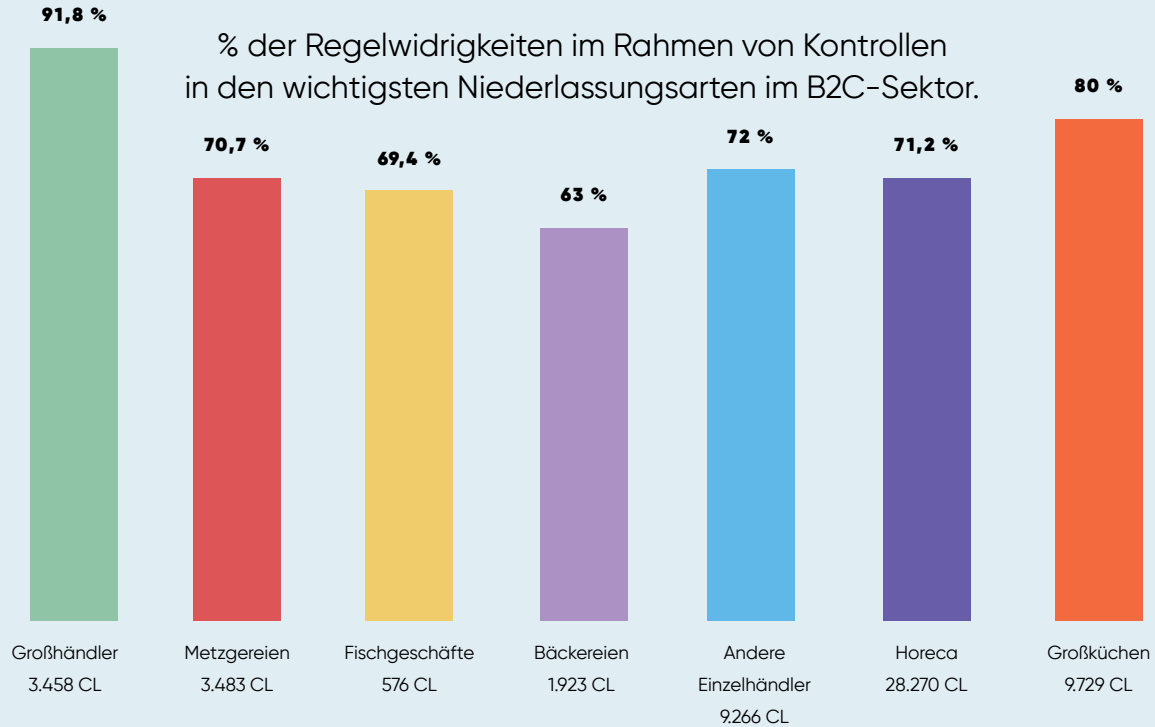


Wesentliche Verbesserung in Bezug auf die Information
der Verbraucher **über Allergene** (+9% Horeca, +9% Bäckereien), weitere Anstrengungen bleiben erforderlich.



Die **wichtigsten** und am häufigsten festgestellten **Regelwidrigkeiten** sind die folgenden: keine Informationen zu den Allergenen, die in nicht vorverpackten Lebensmitteln enthalten sind;
unzureichende Sauberkeit der Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen;
Nichteinhaltung der Temperaturvorgaben für gekühlte Lebensmittel und der Kühlkette.

Der B2C-Sektor unter der Lupe.



**Das Etikett:
eine wichtige Informationsquelle
für den Verbraucher.**

.....



**2019: Fast
9 von 10
Etiketten
vorschrifts-
mäßig**



Etikettierung
von Lebensmitteln:

86,5%
vorschriftsmäßig
(+4,3%).



8.765
Kontrollen der Etikettierung
im Jahr 2019.




Gesundheitsbezogene
Angaben und
Informationen über
Allergene sind die
überwiegend festgestellten
Regelwidrigkeiten.

Graduelles Maßnahmen-system: Vorbeugung bis Ahndung.

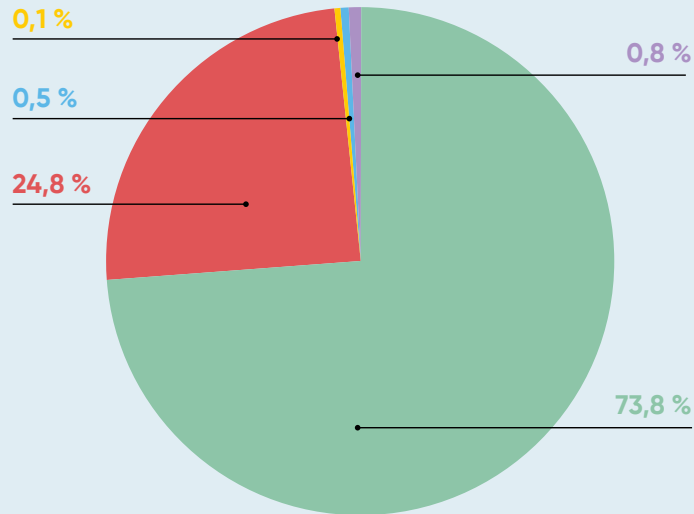


Die getroffenen Maßnahmen sind **in Stufen unterteilt** und werden in Abhängigkeit von **der Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers** ergriffen.



Die Maßnahmen reichen von einer **Verwarnung** (3.178; 73,8%) bis zu einem **Verfahren zum Entzug** oder zur Aussetzung der Zulassung (15; 0,1%) durch das Erstellen eines **Protokolls** (3178; 24,8%) und die **zeitweilige Schließung** (57; 0,5%).

Der B2C-Sektor unter der Lupe.



● Verwarnungen

● Zeitweilige Schließungen

● Verfahren zum Entzug oder zur Aussetzung der Zulassung


● Protokolle

● Andere

Verantwortung der Unternehmen: die Eigenkontrolle als Grundlage für die Lebensmittelsicherheit.



Das Eigenkontrollsystem (EKS) ist Pflicht:
Durch dieses System können alle **möglichen Gefahren, denen sich der Anbieter** im Laufe des Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsprozesses **gegenübersehen könnte**, auf angemessene und umsetzbare Weise **kontrolliert** werden.



Die FASNK überprüft bei den Anbietern die ordnungsgemäße Umsetzung des **Eigenkontrollsystems**.

Niederlassungen ohne EKS/mit einem ineffizienten EKS werden geahndet.

Gen. Food. law
Verordnung (EG) Nr.
178/2002



Art. 17: Zuständigkeiten



Die Grundlage der Sicherheit der Nahrungsmittelkette in Europa: die Eigenkontrolle der Unternehmen.

Ein belgisches Zertifizierungssystem, das sich bewährt hat.

Zertifizierung des EKS durch **OCI***:
eine Win-Win-Situation für alle Sektoren

* Eine Zertifizierungs- und Inspektionsstelle (OCI) ist ein „unabhängiger Dritter, der das Qualitätssystem des Anbieters bewertet und zertifiziert bezogen auf die veröffentlichten Normen über Qualitätssysteme und jegliche andere zusätzliche verlangte Dokumentation im Rahmen des Systems“.

Niederlassungen mit **einem zertifizierten/validierten Eigenkontrollsystem (EKS)** erzielen deutlich **bessere Ergebnisse** im Rahmen der Kontrollaufträge.



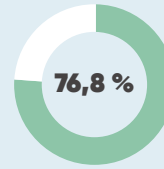
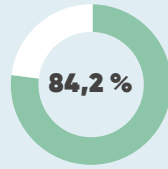
AUSGEZEICHNET

“Sie besitzen einen Smiley oder ein zertifiziertes Eigenkontrollsystem für Ihre gesamten B2C-Tätigkeiten“.

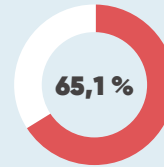
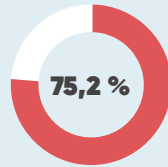
Vorschriftsmäßigkeit bei
einem validierten
Eigenkontrollsystem (EKS)

Vorschriftsmäßigkeit ohne
validiertes
Eigenkontrollsystem (EKS)

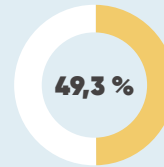
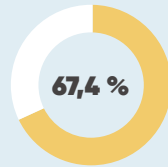
PRIMÄRPRODUKTION



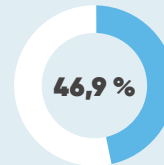
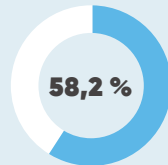
VERARBEITUNG



VERTRIEB



HORECA & GROSSKÜCHEN



„Während 2017 und 2018 äußerst bewegte Jahre für die FASNK waren, war 2019 ein ruhiges, aber dennoch nicht weniger arbeitsintensives Jahr. Dank der täglichen Kontrollen, der Schulung der Unternehmen und einer dynamischen sowie professionellen Kommunikation mit den Verbrauchern und den anderen Beteiligten.“

Herman Diricks,
Geschäftsführender Verwalter der FASNK

**Die FASNK steht auch für die Betreuung
von Berufsfachkräften und den
Dienst am Verbraucher.**

Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

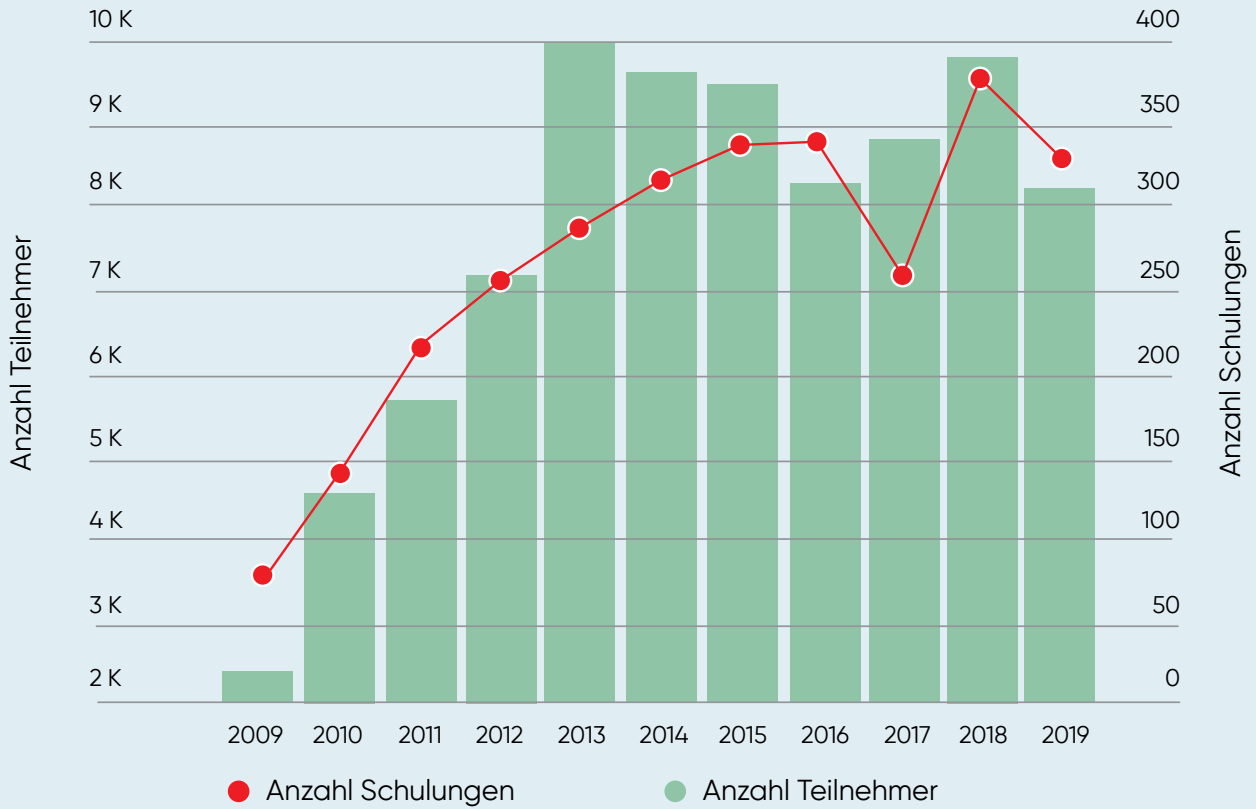
Betreuung von Unternehmen: ein optimales Angebot für die kleinsten Anbieter.

Mehr als **8 000
kleine Anbieter**
im Jahr 2019 geschult/
informiert.

Im Laufe der letzten 7
Jahre **nahmen jedes Jahr
zwischen 8 000 und 10 000
Personen an einer
Schulung teil.**

Optimale Dienstleistungen

zum Beispiel
Konferenzen oder
personalisierte
Schulungen.



Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

Eine korrekte Etikettierung = ein gut informierter Verbraucher!

.....



Schulungen und individuelle Antworten
des Beratungsdienstes
für die kleinen Unternehmen.



Ziele?

Die Rechtsvorschriften
bezüglich
der Etikettierung
und der Information
der Verbraucher erläutern.



Sensibilisierung der Verbraucher:

Informationen und
spielerische Aktivitäten bei
großen Veranstaltungen und
Jahrmärkten.



Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

Clean Label: Sie wollen Transparenz? Wir auch!

E-Nummern:
an zugelassene Zusatzstoffe
vergeben.

Tendenz einiger Unternehmen,
E-Nummern auf Etiketten zu vermeiden
= Clean Label.

Bei den Lebensmittelunternehmen beobachtet die FASNK die allgemeine Tendenz, E-Nummern (d.h. Nummern, die zugelassenen Zusatzstoffen zugeteilt sind) auf Lebensmitteletiketten zu vermeiden und „Clean-Label-Produkte“ zu vertreiben. Dies kann jedoch zu Fehlern bei der Lebensmitteletikettierung und sogar zur Verwendung verbotener Zusatzstoffe führen.

→ Die FASNK hat dieses
Problem auf **europäischer
Ebene** angesprochen.

→ **Rücksprachen**
mit dem
Sektor.

→ **Spezifische Aktionen**
für 2020-2021
geplant.

Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

Immer mehr Verbraucher wenden sich an die FASNK.



Kontaktstelle über
ein **Onlineformular**,
die sozialen Netzwerke
und eine **kostenlose**
Telefonnummer
erreichbar.

4 632 Beschwerden bearbeitet und registriert.

Jede einzelne dieser **Beschwerden** wird
gründlich von einem Mitarbeiter bearbeitet,
und dem Verbraucher wird immer
eine **Rückmeldung** zugesendet.

Eine Beschwerde ist ein **Zeichen**,
das der FASNK gegeben wird und
dem sie nachgeht.

Mehr als 4 von 10 Beschwerden sind berechtigt.

5 610 Fragen erhalten, was im Durchschnitt einer Anzahl
von 22 Fragen pro Werktag entspricht.

Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.



4.632
Beschwerden

18
Beschwerden
pro Werktag

5.610
Fragen

22
Fragen
pro Werktag

Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

Rückrufe und Warnungen: ein effizientes System zur Verstärkung des Schutzes des Verbrauchers.

Nach einem Anstieg im Jahr 2018 hat sich die **Anzahl der zurückgerufenen Produkte im Jahr 2019** eingependelt, es ist sogar eine leichte Abnahme festzustellen.

Verantwortung der Unternehmen:

Die FASNK stellt sicher, dass die Information verbreitet wird.

Die FASNK hilft bei der Verfassung der Pressemitteilung.

Die FASNK verbreitet die Information über ihre Kanäle.

Produktrückrufe



153

Produktrückrufe auf der
Website der FASNK
veröffentlicht
(-10%).

Warnungen



86

Warnungen
auf der Website
der FASNK veröffentlicht
(+75%).

1.370

Meldungen von Unternehmen im Rahmen der Meldepflicht (+4,1%).

Immer mehr Unternehmen setzen sich mit der FASNK in Verbindung.

Die FASNK steht auch für die Betreuung von Berufsfachkräften und den Dienst am Verbraucher.

Der Verbraucher im Mittelpunkt der Kommunikation der FASNK.

Eine **umfassende Strategie**
und eine **jährliche**
Kampagne.

5 Millionen
Personen
im Jahr 2019
erreicht.



Die digitalen Kanäle
und die **sozialen Netzwerke:**
1 Community Manager zur
täglichen Verfügbarkeit.



2,5 x mehr Mitteilungen
auf Facebook
(mehr als 3
Mitteilungen/Werktag).



1,7 x mehr auf Twitter.

Spezifische und proaktive
Aktionen im Bereich Presse
und fast 1 Pressemitteilung
alle 2 Werktage
herausgegeben.

Ein **Bereitschaftsdienst**
24/7 für die Presse.

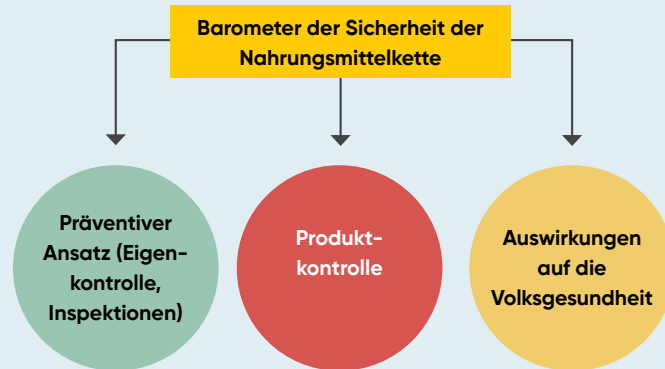
Das Barometer der Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Vom **Wissenschaftlichen Ausschuss (SciCom)** erstellt.

Gibt einen **Überblick** über die Entwicklung der allgemeinen Situation der Sicherheit der Nahrungsmittelkette in Belgien.

Auf einer **Vielzahl an Indikatoren** fußend.

Auch für die Tier- und Pflanzengesundheit verfügbar.



Das Barometer der Sicherheit der Nahrungsmittelkette: +1,3% in einem Jahr.

.....

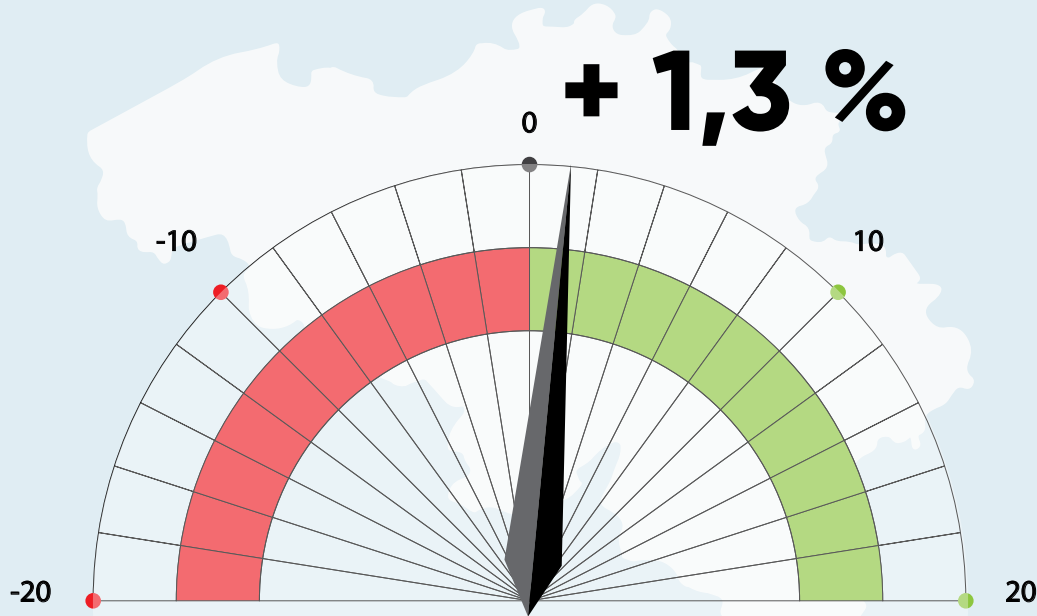
Anstieg der Anzahl der positiv verlaufenden Inspektionen
im Horeca-Sektor, bei Großküchen sowie Groß- und Einzelhändlern.

Rückgang der Anzahl Infektionen
mit Salmonella, Listeria und Campylobacter, die durch Lebensmittel übertragen werden.

Indikatoren zur Produktkontrolle: Die **Vorschriftsmäßigkeit der Produkte** bleibt im Allgemeinen sehr hoch.

Mehr Fälle von Personen, die an **kollektiven lebensmittelbedingten Erkrankungen** litten.

Barometer der Lebensmittelsicherheit 2018 / 2019



Die FASNK im Jahr 2019, dazu gehören auch andere spezifische Dossiers.

Die FASNK gegen Lebensmittelbetrug.

.....

707

offene
Untersuchungen
im Jahr 2019.



Intensive
Zusammenarbeit auf
belgischer, europäischer
und internationaler Ebene
(Zölle, Europol...).



25

spezielle Aktionen
(Silveraxe III, Opson,
Bacon...).

418

Protokolle der Verstöße und

60

Durchsuchungen
(mit der Polizei).



Der **Onlineverkauf** unterliegt
auch den Kontrollen der
FASNK.

Die FASNK im Jahr 2019, dazu gehören auch andere spezifische Dossiers.

Eine intensive Vorbereitung auf den kommenden Brexit.

115
VZÄ
(Vollzeit-
äquivalente).

Mehr Kontrollen
bei der **Einfuhr**.

Mehr
Bescheinigungen
für die **Ausfuhr**.

Neue
Infrastrukturen
(Grenzkontrollstellen
in Gent
und Zeebrügge –
Erweiterung gebilligt)
und neue Infrastruktur
Zaventem Animal Care
and Inspection
Center (ACIC).





Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Die FASNK, 1 300 Mitarbeiter täglich für den Verbraucher im Einsatz.

CA-Botanique - Food Safety Center - Boulevard du Jardin Botanique 55 - 1000 Brüssel

Tel.: 02 211 82 11- www.fasnk.be

 facebook.com/AgenceAlimentaire

 twitter.com/AFSCA_Conso

 fr.linkedin.com/company/favv-afsc

Verantwortlicher Herausgeber: Herman Diricks - Pflichtexemplar: BD 54.197

