



Scholen en het FAVV

**Moeten scholen een toelating hebben
of volstaat een registratie bij het FAVV?
Aan welke eisen moeten scholen voldoen?
Worden scholen gecontroleerd door het FAVV?**

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Registratie of toelating?



- **Registratie:** wanneer de school enkel dranken en/of voorverpakte voedingsmiddelen aanbiedt die bij omgevingstemperatuur ten minste 3 maanden houdbaar zijn dan moet de school enkel **geregistreerd** zijn bij het FAVV. Jaarlijks moet de school aan het FAVV een **heffing** betalen.
- **Toelating:** de school moet over een **toelating** beschikken wanneer er:
 - voeding bereid of verdeeld wordt (bijvoorbeeld warme maaltijden, ook afkomstig van een traiteur);
 - producten aangeboden worden die niet bij omgevingstemperatuur kunnen bewaard worden (bijvoorbeeld gekoelde yoghurt als vieruurtje) of bij omgevingstemperatuur minder dan drie maanden houdbaar zijn.Jaarlijks moet de school een **heffing** betalen in functie van het aantal voltijdse equivalenten die met voeding werken.

Een lijst met bedragen is te vinden op www.favv.be > Professionelen > Financiering van het FAVV > Heffingen > Toelichting bij het invullen van de aangifte.

Een registratie of toelating aanvragen

Het aanvraagformulier voor een registratie of toelating vindt u op www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie. Dit formulier moet per brief, per fax of via elektronische weg gestuurd worden naar de Lokale Controle-eenheid (LCE) van de provincie waar de school zich bevindt. Nadien krijgt u een affiche die op een van buitenaf zichtbare plaats opgehangen moet worden.



Gelegenheidsverkoop

Voor activiteiten die slechts uitzonderlijk plaatsvinden, zoals een spaghettiavond van de oudervereniging of een schoolfeest, is **geen registratie of toelating** nodig als tegelijk aan volgende voorwaarden voldaan is:

- de vereniging of organisatie heeft **geen winstgevend doel** (de activiteit zelf mag wèl winstgevend zijn) **en**
- de medewerkers aan de activiteit mogen hiervoor **geen enkele bezoldiging** ontvangen **en**
- er worden **maximum 5 activiteiten** per jaar gehouden die samen niet langer dan **10 dagen** mogen duren.

Hiervoor wordt **geen heffing** aangerekend.

Didactische activiteiten

Wanneer leerlingen voeding bereiden als onderdeel van hun opleiding en deze gerechten zelf consumeren, dan wordt dit beschouwd als een didactische activiteit. Hiervoor is **geen registratie of toelating** nodig. Er wordt ook **geen heffing** aangerekend.

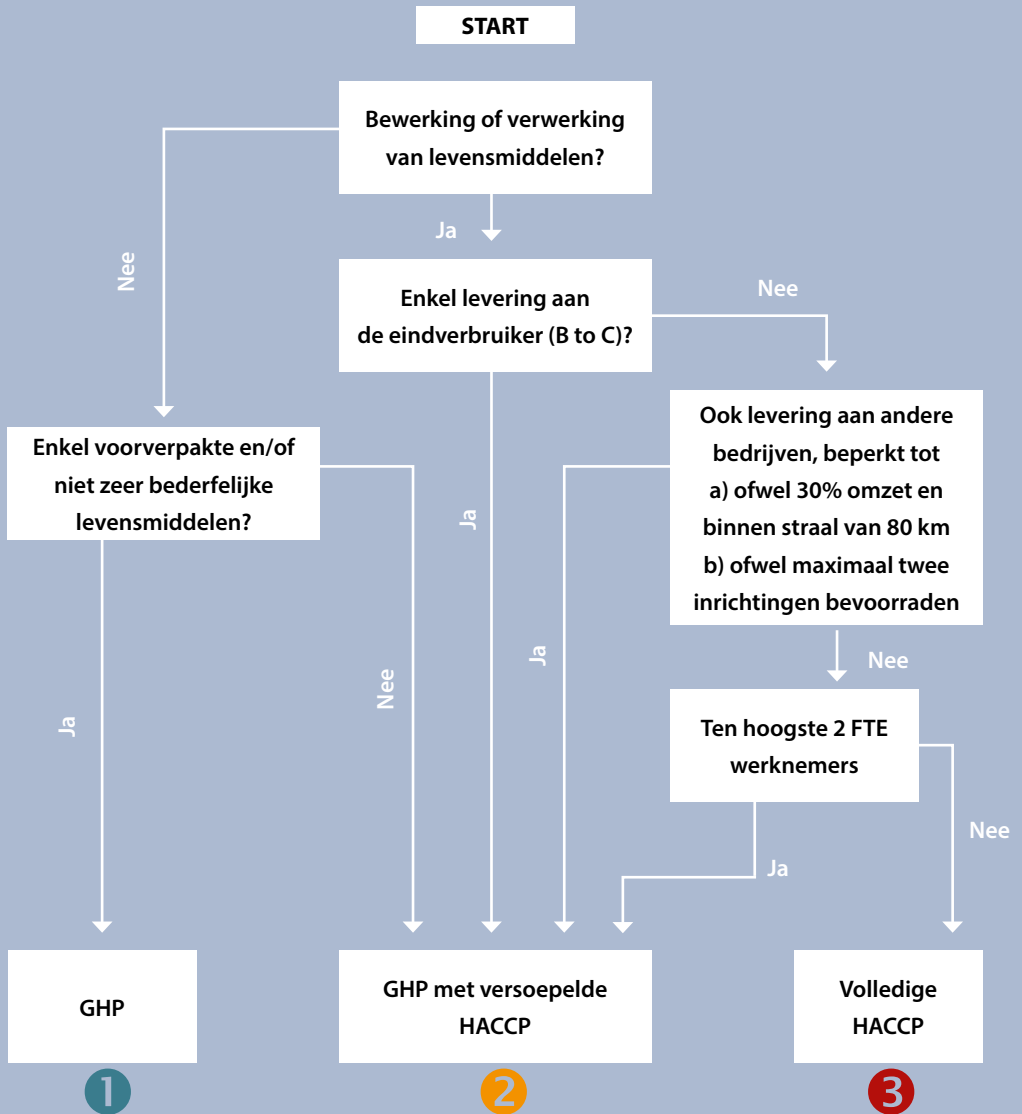
Wanneer de bereidingen verdeeld worden onder andere leerlingen en/of leerkrachten of aan derden wordt dit niet langer beschouwd als didactische activiteit en is een toelating nodig.



Aan welke eisen moeten scholen voldoen?

Een goed werkend autocontrolesysteem is wettelijk verplicht.

Hoe dit autocontrolesysteem eruit moet zien verschilt al naargelang de activiteit die wordt uitgeoefend (zie schema hierna).



Situatie 1: goede hygiënepraktijken (GHP)

Het risico is hier eerder beperkt. Het volstaat hier dus om goede hygiënepraktijken toe te passen met daarnaast een systeem van traceerbaarheid. Ook de meldingsplicht is hier van toepassing.

Situatie 2: GHP met versoepelde HACCP

In dit geval moeten de goede hygiënepraktijken toegepast worden, samen met een systeem van traceerbaarheid. Ook de meldingsplicht is hier van toepassing. Daarnaast is een versoepeld HACCP plan vereist. Dit plan moet op basis van de goedgekeurde sectorgidsen opgesteld worden. De inhoud van deze gids kan gewoon overgenomen en toegepast worden. De gidsen vindt u op: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Gidsen voor autocontrole in de sector distributie (Business to Consumer).

Situatie 3: volledige HACCP

In dit geval moeten de goede hygiënepraktijken toegepast worden, samen met een systeem van traceerbaarheid. Ook de meldingsplicht is hier van toepassing. Daarnaast is een volledig HACCP plan vereist. De gids kan gebruikt worden als basis maar mag niet als dusdanig overgenomen worden. Voor dit HACCP plan moet de school een eigen studie laten uitvoeren door een intern HACCP-team.

Zie voor meer informatie www.favv.be > Professionelen > Autocontrole.

Worden scholen gecontroleerd door het FAVV?

Om de voedselveiligheid te garanderen voert het FAVV controles uit in alle sectoren. Deze controles gebeuren aan de hand van checklists die beschikbaar zijn op www.favv.be > [Professionelen](#) > [Checklists "inspecties"](#) > [Distributie](#).

Alle bedrijven die geregistreerd of toegelaten zijn worden gecontroleerd.

Didactische activiteiten en gelegenhedenverkoppen worden niet systematisch gecontroleerd. Dit neemt niet weg dat voedselveiligheid ook hier centraal staat en de wettelijke verplichtingen nageleefd moeten worden.



Nuttige links

Volgende documenten kunnen u helpen om u op een inspectie voor te bereiden:

- Checklisten voor de distributiesector: www.favv.be > Professionelen > Checklists "inspecties" > Distributie
- Autocontrolegidsen voor de distributiesector: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Gidsen voor autocontrole in de sector distributie (Business to Consumer)
- Quick Start Fiches: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Gidsen > Quick Start Fiches
- Brochures en publicaties:
 - www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > De weg naar een feilloze FAVV-controle
 - www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen
 - www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Verwerking en verkoop op de hoeve
 - www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Minimale hygiëne-maatregelen voor frituren
 - www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Autocontrole & smiley
 - ...

Om tegemoet te komen aan de steeds terugkerende vraag naar meer transparantie, publiceert het FAVV sinds 2015 de resultaten van de inspecties bij operatoren die levensmiddelen verkopen aan de eindverbruiker (B2C). Ook schoolkeukens vallen hieronder. Meer info vindt u op www.favv.be > Professionelen > Publicatie van de inspectieresultaten.

Belangrijk: deze folder is bestemd voor scholen waar voedingswaren aangeboden worden. Oefent uw school nog andere activiteiten in de voedselketen uit? Bijvoorbeeld een landbouwschool waar gewassen geteeld worden, een school die kippen in de tuin of een groentuintje heeft, een school met een vleesuitsnijderij, ... Neem dan contact op met de lokale controle-eenheid van uw provincie (zie volgende pagina).

De Lokale Controle-eenheden

De contactgegevens van de Lokale Controle-eenheden zijn beschikbaar op onze website via volgende link: www.favv.be/lce