SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 1205
van **KAROLIEN GROSEMANS**
datum: 12 september 2025

---

aan **ZUHAL DEMIR**
VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS, JUSTITIE EN WERK

Scholen - Voedselveiligheid

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) voert jaarlijks controles uit in schoolkeukens en publiceert de resultaten daarvan in een rapport. Uit de meest recente cijfers blijkt dat 32,3% van de gecontroleerde schoolkeukens een ongunstig verslag kreeg. De voornaamste tekortkomingen hadden betrekking op basisvoorwaarden zoals handhygiëne, persoonlijke hygiëne en het reinigen van werkoppervlakken.

Hoewel het in de meeste gevallen gaat om verbeterpunten die geen onmiddellijk gevaar voor de gezondheid vormen, werden er in 2024 toch 21 processen-verbaal opgesteld. Bovendien blijft het verontrustend dat sommige scholen, ondanks eerdere waarschuwingen, onvoldoende vooruitgang boeken.

1. Hoe beoordeelt de minister de resultaten van de FAVV-controles in schoolkeukens? Worden de Vlaamse onderwijsinstellingen actief gesensibiliseerd over voedselveiligheid en indien ja, op welke manieren?
2. Hoe verloopt de samenwerking tussen de Vlaamse overheid en het FAVV met over de voedselveiligheid in scholen? Zijn er structurele overlegmomenten of gezamenlijke initiatieven?
3. Worden de bevindingen van het FAVV meegenomen bij doorlichtingen van de onderwijsinspectie? In welke mate is er informatie-uitwisseling en wordt er bij ongunstige verslagen extra aandacht besteed aan aspecten zoals bewoonbaarheid, veiligheid en hygiëne?
4. Wat wordt er ondernomen ten aanzien van scholen waar bij herhaalde controles altijd dezelfde tekortkomingen worden vastgesteld? Overweegt de minister bijkomende maatregelen om deze scholen effectiever aan te pakken?

Vlaams Parlement

ZUHAL DEMIR
VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS, JUSTITIE EN WERK

ANTWOORD
op vraag nr. 1205 van 12 september 2025
van **KAROLIEN GROSEMANS**

1-2. Voor de meeste scholen die een ongunstig advies ontvingen, gaat het om een aantal verbeterpunten, zonder direct gevaar voor de gezondheid van de leerlingen. Mijn administratie heeft in het verleden structureel overleg met het FAVV georganiseerd inzake voedselveiligheid in schoolkeukens. Dat resulteerde in een opleidingenreeks voor onderwijsinstellingen en zeer uitgebreide website rond voedselveiligheid in onderwijs. Ook het FAVV zelf besteedt op haar website veel aandacht aan onderwijs en biedt gratis digitale en fysieke opleidingen aan.

3-4. De onderwijsinspectie onderzoekt de doeltreffendheid van het beleid rond bewoonbaarheid, veiligheid en hygiëne (BVH). Daarbij worden drie processen bekeken: één proces kiest de school zelf, de andere twee bepaalt de onderwijsinspectie. Eén van de mogelijke negen processen waaruit gekozen kan worden, is HACCP (gevarenanalyse en kritische controlepunten) en voedselveiligheid. Wanneer tijdens een interactie met de school, zoals een doorlichting of een tussentijds bezoek, aandachtspunten rond voedselveiligheid opvallen, kan de onderwijsinspectie beslissen dit proces tijdens een BVH-doorlichting in de focus te plaatsen. In dat geval worden de verslagen van het FAVV opgevraagd.