

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 177

van **LAURENCE LIBERT**

datum: 14 januari 2019

aan **PHILIPPE MUYTERS**

VLAAMS MINISTER VAN WERK, ECONOMIE, INNOVATIE EN SPORT

Keukens van scholen en opleidingscentra - Naleving sanitaire reglementering

Er is veel aandacht voor veiligheid in de voedselketen. De controle op het respecteren van de vigerende normen ligt in handen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Dat betekent onder meer concreet dat heel wat horecazaken of ondernemingen in de voedingssector onderworpen worden aan veelvuldige en strenge controles om na te gaan of ze de geldende sanitaire normen respecteren.

Daarnaast is er ook de infrastructuur van scholen, vormingsinstituten, de VDAB-beroepsopleiding, SYNTRA Vlaanderen en verenigingen waar opleidingen voor horeca en voeding worden gegeven. Ook van hen mag worden verondersteld dat ze in orde zijn met de vigerende reglementering.

Voor de jaren 2017 en 2018 kreeg ik graag een antwoord op de volgende vragen.

1. a) Hoeveel controles werden verricht bij de kantines van de VDAB-gebouwen enerzijds en van de infrastructuur van de horeca-opleidingen anderzijds?
b) Hoeveel opmerkingen werden via een verslag overgemaakt?
c) Hoeveel pv's werden opgesteld?
d) Welke corrigerende maatregelen en eventuele sancties werden opgelegd?
2. Is het nog steeds zo dat er in de VDAB-kantines geen bereidingen worden gemaakt, met uitzondering van de VDAB-kantine in de Reyerslaan in Brussel?
Zo neen, waar worden die bereidingen nog gemaakt en welke invloed heeft dit gehad op de evolutie van het aantal controles sinds 2016?
3. a) Hebben alle horeca-opleidingscentra van VDAB inmiddels het kwaliteitslabel smiley behaald?
Zo ja, sinds wanneer?
Zo neen, welke niet en wat is de reden daarvan?

- b) Hoeveel investeringen zijn er in de VDAB-kantines, resp. de horeca-opleidingscentra gebeurd in de periode 2014-2018? Graag een overzicht van de investeringen en de investeringsbedragen.
 - 4. a) Hoeveel controles werden verricht in de leskeukens van horeca en bakkerij van SYNTRA?
 - b) Hoeveel opmerkingen werden via een verslag overgemaakt?
 - c) Hoeveel pv's werden opgesteld?
 - d) Welke corrigerende maatregelen en eventuele sancties werden opgelegd?
 - 5. a) Hoeveel controles werden verricht in de slagerij-ateliers van SYNTRA in de periode 2014-2018?
 - b) Hoeveel opmerkingen werden via een verslag overgemaakt?
 - c) Hoeveel pv's werden opgesteld?
 - d) Welke corrigerende maatregelen en eventuele sancties werden opgelegd?
 - 6. Welke investeringen werden er bij VDAB, SYNTRA en de gewone scholen gedaan in opleidingen in goede hygiënepraktijken en keukeninfrastructuur?
-

Deze vraag werd gesteld aan de ministers Hilde Crevits (142), Philippe Muyters (177).

GECOÖRDINEERD ANTWOORD

op vraag nr. 177 van 14 januari 2019

van **LAURENCE LIBERT**

1. De kantine van het VDAB gebouw te keizerslaan (Brussel) is onderworpen aan controles van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) evenals 5 VDAB-horeca-centra verspreid over Vlaanderen (Hasselt, Diest, Herentals, Antwerpen, Oostende).
De informatie is afkomstig van Foodweb, de website van FAVV.
 - a) In 2017 werden er door het FAVV 2 controles uitgevoerd nl.
 - 26/06/2017 Kantine Centrale Diensten BXL
 - 15/06/2017 Oostende
In 2018 werden er door het FAVV 2 controles uitgevoerd nl.
 - 13/11/2018 Kantine Centrale Diensten BXL
 - 27/11/2018 Diest
 - b) Er werden 2 verslagen met opmerkingen opgemaakt (gunstig met opmerkingen):
 - 16/06/2017 Kantine
 - 15/06/2017 OostendeIn beide gevallen werden de non-conformiteiten verholpen.
 - c) Er werd nooit een PV opgesteld.
 - d) Er werden geen corrigerende maatregelen of sancties opgelegd.
2. In de VDAB-kantines worden geen bereidingen gemaakt, met uitzondering van de VDAB-kantine in de Keizerslaan 11 te BXL.
3.
 - a) VDAB heeft in 2 vestigingen de smiley behaald:
 - Antwerpen 19/10/2018
 - Herentals 27/12/2018Voor Oostende en Diest zijn de audits in februari 2019 gepland. De pre-audits zijn hier al wel uitgevoerd.
Hasselt werd niet meegenomen in deze erkenning omdat deze vestiging in 2019 zal verlaten worden.
 - b) Zie onderstaande tabel inzake aard en bedragen van de gerealiseerde investeringen in de VDAB-kantines, resp. de horeca-opleidingscentra in de periode 2014-2018.

	Soort investering	2014	2015	2016	2017	2018	TOTAAL
VDAB Kantines	Herinrichtingen	6.970	-	161.470	44.210	39.714	252.365
	Bureaumateriaal : printers, tablets, etc.	-	-	-	-	3.710	3.710
	vaatwasser, werkbank, ijsmaker, espressomachine,...	14.386	33.566	31.864	20.706	24.992	125.514
	Machines : o.a. betaalterminals		2.785	1.096	639	6.409	10.929
	Totaal VDAB kantine s	21.356	36.350	194.431	65.555	74.825	392.517
Horeca-opleidingscentra	Herinrichtingen	686.040	5.763	-	-	-	691.803
	Bureaumateriaal : printers, tablets, etc.	12.209	1.090	-	362	-	13.661
	Kantinemateriaal: microgolfs, vaatwasser, werkbank,	38.672	11.821	19.616	23.344	25.347	118.800
	Machines : o.a. betaalterminals	425	-	3.058	-	-	3.483
	Meubilair : stoelen & tafels	-	451	34.456	1.692	-	36.599
	Totaal Horeca-opleidingscentra	737.346	19.125	57.130	25.398	25.347	864.345

4. De gegevens met betrekking tot de controle op de leskeukens en ateliers bij de verschillende Syntra-campusen worden hieronder weergegeven, met uitzondering van Syntra Brussel waar samengewerkt wordt met een externe leskeuken en atelier. Gedurende de periode 2017-2018, met betrekking tot controle van het FAVV van de leskeukens van horeca en bakkerij van de Syntra-opleidingscampussen:
 - a) - Syntra AB: Geen controles uitgevoerd.
 - Syntra Limburg: Geen controles uitgevoerd.
 - Syntra West: Geen controles uitgevoerd.
 - b) n.v.t.
 - c) n.v.t.
 - d) n.v.t.
5. Gedurende de periode 2014-2018, met betrekking tot controles in de slagerij-ateliers van Syntra-campusen:
 - a) - Syntra Midden-Vlaanderen (Campus Gent): controle 4 maal per kalenderjaar door het FAVV, ook in het kader van erkenningsnummers.
 - Syntra AB: Geen controles in campus Leuven. Campus Turnhout niet meer van toepassing wegens sluiting (laatste controle: 14/05/2014).
 - Syntra Limburg: Geen controles uitgevoerd.
 - Syntra West: Er werden 26 controles uitgevoerd in die periode
 - b) - Syntra Midden-Vlaanderen (Campus Gent): gunstige controles. Slechts éénmaal waarschuwing wegens administratief probleem.
 - Syntra West: Over de 26 controles heen waren er in totaal 31 bemerkingen, 9 niet-conformiteiten en 2 waarschuwingen voor overtredingen.
 - c) - Syntra Midden-Vlaanderen (Campus Gent): Geen pv's opgesteld.
 - Syntra west: Er was in totaal 1 pv.
 - d) - Syntra Midden-Vlaanderen (Campus Gent): In opvolging van een paar kleine opmerkingen wordt er geïnvesteerd (cfr. EFQM-filosofie – voortdurend verbeteren) in sensibilisering docenten en cursisten i.v.m. HACCP.
 - Syntra West: De corrigerende maatregelen zijn weergegeven in de tabel bij vraag 6. Er was in totaal 1 geldboete van €850.

6. - Bij VDAB: Voor de medewerkers van de kantine Centrale Diensten te BXL, waar nog bereidingen worden gemaakt, werd een opfrissingscursus georganiseerd van 1 dag voor alle medewerkers omtrent de HACCP-wetgeving, algemene hygiëne in de keuken en allergenen. In de regionale kantines, waar geen bereidingen worden gemaakt, vonden in de betreffende periode geen opleidingen plaats.
- Bij de Syntra-opleidingscentra worden hiertoe continue inspanningen gedaan. Hieronder worden specifieke opleidingen en investeringen in de periode 2017-2018 uitgelicht:

Syntra Midden-Vlaanderen (Campus Sint-Niklaas)	grondige renovatie van bestaand bakkersatelier tot 2 aparte ateliers (brood, patisserie, chocolade) met bijhorende kleedruimtes en cursistenspas, volledig HACCP conform
Syntra AB (Campus Antwerpen)	- inrichting kleedruimtes en bergruimte - versterking vermogen elektriciteit restaurant - omvormen polyvalente praktijkruimte tot volledige bakkerij, HACCP-conform - nieuwe oven
Syntra Limburg	- Opmaak voedselveiligheidsplan - Bijkomende Investerings waar noodzaak bv. in koelkast - Investering in opslag kleine keukenmaterialen - Investering in mobiele poetskar met producten en materialen
Syntra West	- In najaar 2018 werden verscheidene opleidingen 'HACCP' georganiseerd. - In september 2018 organiseerde Syntra West een 'Train the trainer' voor de slagers, met als onderwerpen: instructies rond erkenning nummers van het atelier, tracering (in- en uit-register, productiefiches en recepturen), analyseplan, hygiëne van het atelier en de werkkledij. - De koelinstallatie van de slagerij is geoptimaliseerd. - De vloer van de slagerij werd hersteld. - Er werd een nieuwe vriezer geplaatst in de patisserie.

Bij de scholen werden er de voorbije jaren, in samenwerking met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), verschillende gratis opleidingen m.b.t. goede hygiënepraktijken voor onderwijsinstellingen georganiseerd. Data over specifieke investeringen enkel en alleen in keukeninfrastructuur door de onderwijsinstellingen zijn niet voorhanden omdat deze data niet apart gemonitord worden. De meeste schoolbouwprojecten bevatten immers verbouwingen en/of nieuwbouw in verschillende delen van het schoolgebouw tegelijk (bijv. klaslokalen, sanitair, keuken en refter, sportzaal en speelplaats, enz.).