

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 142
van **LAURENCE LIBERT**
datum: 14 januari 2019

aan **HILDE CREVITS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS

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).

HILDE CREVITS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS

ANTWOORD

op vraag nr. 142 van 14 januari 2019

van **LAURENCE LIBERT**

Een gecoördineerd antwoord zal worden verstrekt door de heer Philippe Muyters, Vlaams minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport.