



VLAAMS
WELZIJNSVERBOND



VZW JONGERENBEGELEIDING INFORMANT



DE
FEDERATIE
VAN SOCIALE
ONDERNEMINGEN VZW

Resultaten bevraging organisaties BJB mbt FAVV – inspecties November 2014

We bevroagen vanuit de 3 koepels BJB (Vlaams Welzijnsverbond, Jongerenbegeleiding en SOM) alle organisaties en voorzieningen voor bijzondere jeugdzorg die verblijfs- en dagebegeleidingsmodules organiseren. We ontvingen 63 reacties. Hieronder vindt u de verwerking van de resultaten.

1. ben je geregistreerd voor een toelating voor voedselbereiding?:

- o 73% van de organisaties heeft zich geregistreerd, 27% niet

2. betaal je een jaarlijkse heffing?:

- o 66% van de organisaties (inclusief de niet geregistreerde) betaalt geen heffing
- o 8% betaalt meer dan 400 euro
- o Opvallend dat men in Vlaams Brabant en Limburg meestal geen heffing betaalt, indien daar wel een heffing betaald wordt is dit maximaal 100 euro.

heffing		
geen	41	66,13%
0 tot 100	5	8,06%
100 tot 200	8	12,90%
200 tot 300	2	3,23%
300 tot 400	1	1,61%
400 tot 500	2	3,23%
meer dan 500	3	4,84%

3. krijg je inspectie?:

- o 70% van de organisaties krijgt inspectie. Dit is 3% minder dan er geregistreerde organisaties zijn.

	krijgt inspectie	
	ja	neen
Antwerpen	14	4
Limburg	2	5
Oost-Vlaanderen	11	3
Vlaams Brabant - Brussel	5	4
West-Vlaanderen	12	3
	44	19
	69,84%	30,16%

- TCK modules worden meestal niet geïnspecteerd (soms sporadisch, vermoedelijk indien studio's gekoppeld zijn aan een leefgroep)
- In 3 gevallen worden wel de verblijfsmodules, maar niet de dagbegeleidingsmodules geïnspecteerd
- In 1 geval wel de dagbegeleidingsmodules, niet de verblijfmodules
- In 1 situatie sommige verblijfsmodules wel, sommige niet.

4. Frequentie van inspectie:

- In meer dan $\frac{3}{4}$ van de organisaties die inspectie krijgen is dit minstens om de 3 jaar
- Bij 1/5 is dit zelfs jaarlijks

	frequentie inspectie			
	jaarlijks	om 3 j	om 5 j	minder
Antwerpen	2	5	2	3
Limburg	0	0	0	1
Oost-Vlaanderen	3	5	0	2
Vlaams Brabant - Brussel	1	3	0	1
West-Vlaanderen	2	5	0	4
	8	18	2	11
	20,51%	46,15%	5,13%	28,21%

5. kreeg je vervolgininspecties?

- 48% van de geïnspecteerde organisaties krijgt een vervolgininspectie

	kreeg je vervolgininspectie	
	ja	neen
Antwerpen	6	8
Limburg	1	1
Oost-Vlaanderen	2	8
Vlaams Brabant - Brussel	4	1
West-Vlaanderen	5	7
	18	25
	41,86%	58,14%

6. kreeg je een boete?

- 9% van de geïnspecteerde organisaties kreeg een boete, 91% niet

7. wanneer was je laatste inspectie?

- 60% van deze organisaties kreeg inspectie in 2014
- 28% in 2013
- 9% in 2012
- 2% in 2011

8. Je kan vanuit het FAVV verschillende inspecties krijgen.

- In 1 organisatie werd de AC66 bevestigd
- In alle andere organisaties de DC 2042
- In 1 organisatie werd naast de DC 2042 ook de 2003 bevestigd
- In 1 organisatie werd naast de DC 2042 ook de 2188 en 2179 bevestigd
- In 2 organisaties werden naast de DC 2042, 2188 en 2179 ook de 2443 bevestigd

9. Wat was het resultaat van de inspectie?:

- 27% gunstig
- 70% gunstig met opmerkingen
- 2% ongunstig

	resultaat laatste inspectie		
	gunstig	opmerk	ongunstig
Antwerpen	2	12	0
Limburg	1	1	0
Oost-Vlaanderen	5	6	0
Vlaams Brabant - Brussel	1	3	1
West-Vlaanderen	3	9	0
	12	31	1
	27,27%	70,45%	2,27%

10. heb je je voedselveiligheidsbeleid ingrijpend aangepast na een inspectie?

- 41% paste zijn beleid aan na de inspectie, 59 niet.

11. Heb je nog opmerkingen?

- We hebben verschillende afdelingen, we hadden ook 2 maal een ongunstig verslag, met hercontrole tot gevolg. Eénmaal is daarbij een aanvullend verhoor op de dienst en een boete gegeven, oorzaak was 2e maal te hoge temperatuur in een ijskast, waarbij het de 2e keer wel ging over een andere ijskast in dezelfde afdeling. Toch konden we de boete niet ontlopen
- Ik weet eigenlijk niet of we geregistreerd zijn. Ik heb van vroeger overgenomen en heb er niet actief naar gezocht :-). Ik heb ooit gehoord van een voorziening wiens inspecteur zei dat wanneer er aan voedselbereiding geen commerciële activiteit aan verbonden is en dat wanneer dit in een huiselijke omgeving gebeurt, geen aangifte gedaan moet worden.
- Ik hoop dat we ooit kunnen evolueren naar een gezonde hygiënische praktijk, los van de huidige regelgeving. Zo werken we nu. Dat voedselveiligheid in overeenstemming staat met de pedagogische opdracht (dat jongeren in een keuken mee moeten kunnen helpen koken zonder al de gekke regelgeving).
- Dat aan dit soort regelgeving steeds een prijskaartje hangt (personeelsuren, materiaal, enz...) dat nooit extra vergoed wordt. In tijden van besparingen hopen we dat dit opgenomen wordt in de ""regel luwte"" waar sprake van is. "
- Niet elke afdeling die verblijfsmodules aanbiedt wordt gecontroleerd.
- We werken op een zeer constructieve manier samen met het FAVV. Ons zelf uitgewerkt dossier is bij hen goed gekend; hun bezoeken dragen bij tot continue verbetering.
- We hebben rekening gehouden met de opmerkingen zonder daarmee onze hele werking te veranderen."
- "Slechts één afdeling (dagcentrum) heeft twee inspecties gekregen.

- "De opmerkingen waren zeer minimaal. Voor meer dan 90% van de gecontroleerde items werkten we conform de regelgeving. De gemaakte opmerkingen kunnen we makkelijk in regel stellen.
 - We kregen inspectie op beide afdelingen. Het was niet dezelfde controleur."
 - samenwerking met externe leverancier opgestart voor de levering van warme maaltijden.
 - We hebben wel een aantal dingen gedaan (map met documenten, controle lijsten hygiëneplan, aankoop ontsmettingsmiddel, afbakening propere en vuile zones, autocontroleplans...) om het vooraf in orde te brengen. Naar aanleiding van inspecties werd een ongediertebestrijdingsplan toegevoegd en werden kleine aanpassingen gedaan in de keukens (andere lichtarmaturen, kranen).
 - Ik heb zelf jaren geleden het FAVV hierover gecontacteerd. Die kwamen uit de lucht vallen. Ze hebben mij toen gevraagd om onze activiteiten en aanvraag tot vrijstelling op papier te zetten. Dat heb ik gedaan. Ik heb sinds niets meer van het FAVV gehoord. Gelieve dat zo te houden.
 - De inspecties zijn zeer wisselend en soms naar ons aanvoelen onderhevig aan een bepaalde willekeur. In de laatste inspectie stelde de inspecteur vast dat de wijze van werken in onze residentie maakte dat we uit de te controleren groep vallen in de toekomst. Reden, we koken samen met een beperkte groep jongens en de anderen (naar model van TCK) koken voor henzelf onder begeleiding.
 - Binnen onze module dagbegeleiding wordt voor 10 jongeren gekookt en daar is het wel duidelijk dat we dan onder FAVV vallen, terwijl we horen dat dat niet overal zo is.
 - Een deel van de aanbevelingen zijn de moeite waard en hebben ons geholpen met meer aandacht bezig te zijn rond voeding en hygiëne. Aan de andere kant is het moeilijk in te schatten aan welk verwachtingspatroon we dienen te beantwoorden. Vandaar dank om dit verder op te nemen.
 - Inspectie volgde ongeveer jaar na registratie voedselbereiding, die we in samenwerking met organisatie om autocontrole systeem uit te bouwen hebben gedaan.
 - Men komt niet systematisch maar meestal zeer onverwacht...
 - Bij een onverwachte inspectie kregen we te horen dat onze voorziening niet in aanmerking komt voor een FAVV-inspectie. Dit omdat we werken met ""kleine"" aparte keukens per leefgroep."
 - In 2012 (de inspectie voor 2012) dienden wij ingrijpende aanpassingen te doen: koken op putwater kon niet langer (gezien analyses van het putwater).
 - Inspectie voor alle verblijfsmodules: de entiteiten waar men zelf kookt worden gezien als leerkeukens en worden niet geïnspecteerd maar wel bezocht door inspectie.
 - Wij beschikken over een Haccp-handboek sedert een vijftal jaar (autocontrole is aanwezig).
 - Wij hebben een toelating voor 'gemeenschapskeukens
-
- Bij inspectie werd vermeld dat deze 2-jaarlijks doorgaan wat bij ons sinds 2011 zo loopt.
 - Mbt de gemaakte opmerkingen pasten we aan wat haalbaar/realistisch is.
 - Algemeen wel een inspectie die grotendeels afgestemd is op de grootte en werking van onze organisatie.
 - We hebben alleen de keukens van de leefgroep aangegeven.
 - Ongedierte bestrijding moesten we verder uitwerken. Rentokil ingeschakeld.
 - Wij zijn verbaasd over de inspectie, omdat wij eigenlijk geen voedsel bereiden voor derden, zoals een restaurant. Onze keuken is eigenlijk meer een grote familie-keuken.
 - Naar aanleiding van het laatste inspectiebezoek in 2014 werd ons gemeld dat we vrijstelling zouden krijgen voor zowel de module verblijf als voor de module dagbegeleiding.
- Motivatie:
- we zijn een instelling maatschappelijk welzijn
 - we bieden per leefunit geen onderdak aan meer dan 15 personen
 - we zijn erkend als instelling bijzondere jeugdzorg
 - we voorzien enkel in de eigen levensbehoeften (we werken niet met een centrale keuken).
- We krijgen alleen inspectie vanuit onze bedrijfsarts die richtlijnen meegeeft mbt voedselbewaring, de normen mbt de ruimtes waar voedsel bereid wordt

- Eerste inspectie in 2012. Kregen waarschuwing mét hercontrole na een afgesproken periode. Op basis hiervan grootste aanpassingen gemaakt (vorming opgezet, thermometers aangekocht, keukenwerkbladen vernieuwd, enz).
Vraag naar betaling heffing eerste keer in 2014, maar met terugwerkende kracht tem 2012. In 2014 2de controle: gunstig met opmerkingen. Nu vooral werk maken van ingangscntrole. Wij krijgen inspectie om de 2 jaar."
- We kunnen steeds op wat begrip rekenen. Spijtig dat men niet een evenwicht kan vinden tussen een 'familiale' organisatie waar men ook als taak heeft de kinderen en jongeren leren eten maken in het vooruitzicht van autonoom wonen en een industriële keuken. Enige soepelheid moet kunnen
- weinig gerichte inspectie
- We hebben ons voedselveiligheidsbeleid niet ingrijpend aangepast maar wel de bestaande afspraken en procedures opnieuw opgefrist bij alle medewerkers
- Graag wat meer duidelijkheid over de verplichting om allergenen te vermelden (ook van toepassing voor de "menu" van een leefgroep?)
- De regelgeving van FAVV druist in tegen de principes waarmee gewerkt wordt in de vzw (kinderen helpen bij koken, keukentjes van studio's,).
- Er was geen boete, we moesten toen wel het autocontrole boek aankopen.