

Voedselinspectie

Gezocht: goede app voor veilige hap



Foodweb, de module van het FAVV om voedingszaken te vergelijken op het vlak van hygiëne, biedt transparantie, maar is niet gebruiksvriendelijk. Wanneer komen de data vrij, en wie maakt een goede app?

Paul Nies – Joost Vandenbroucke

Eindelijk openbaar”, titelden we in maart 2015 een artikel. Waarover ging het? Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) maakte eindelijk al zijn inspectieresultaten openbaar. Dit onder meer nadat bleek dat in 2013 35 % van die voedselinspecties een ongunstig resultaat opleverde.

Op de website Foodweb zou iedereen de info kunnen vinden en op basis daarvan een traiteur, frituur of restaurant kiezen. Met 500 000 bezoekers per dag werd de website vanaf één overrompeld.

Zoeken op erkenningsnummer

Inmiddels zijn we drie jaar verder, en van de toenmalige hoerastemming (en zeker van de massale belangstelling) blijft weinig over. Foodweb blijkt

immers een ramp op het vlak van gebruiksvriendelijkheid: je kunt een zaak opzoeken op operatornummer, erkenningsnummer, benaming of het exacte adres, maar je kunt bv. niet op zoek naar een “Chinees restaurant” of “pizzeria” in jouw buurt of in een bepaalde regio.

Dat er desondanks nog steeds gemiddeld 185 moedigen per dag zijn die de website gebruiken, geeft aan dat er wel degelijk nog nood is aan een dergelijke tool.

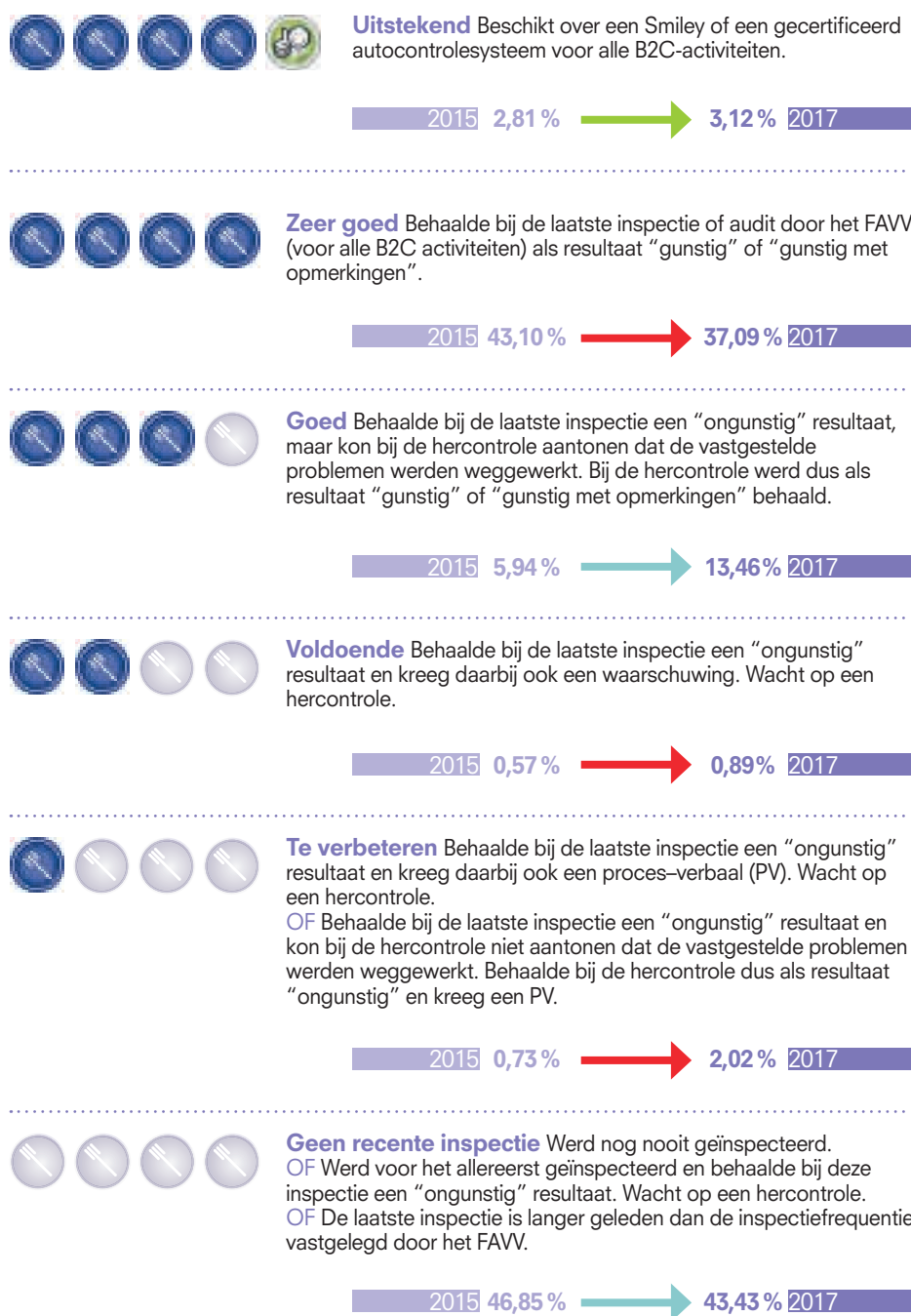
Terugroepingen

Dat voedselveiligheid een belangrijk thema blijft, blijkt ook uit het aantal terugroepingen. Bijna dagelijks publiceert het FAVV een bericht – dat wél duidelijk en zichtbaar op zijn website staat – over producten die noodgedwongen

Voedingszaken moeten hun score afficheren, ook als die niet "uitstekend" is.

Heel wat zaken niet recent gecontroleerd

Als we de inspectieresultaten van vorig jaar vergelijken met die van 2015, dan zien we dat nog steeds 43 % van de voedingszaken niet recent werd gecontroleerd. Verder variëren de scores licht. We geven ook nog eens aan wat de precieze betekenis is van elke quotering.



→ Positieve evolutie → Neutraal → Negatieve evolutie

uit de rekken worden gehaald. Regelmatig komen er besmettingen voor met ziekteverwekkende bacteriën als salmonella of listeria. Ook de inspectieresultaten tonen aan dat er nog een progressiemarge is: in 2017 kreeg 3 % van de bezochte zaken de score "te verbeteren" of "voldoende" opgekleefd. Dit is geen hoog percentage, maar het gaat wel om enkele duizenden zaken die zich moeten herpakken. Helaas heeft het FAVV het niet gemakkelijk om zijn rol te spelen: de voorbije jaren werd het budget van het agentschap met 10 % teruggeschoefd. Dit had als gevolg dat er in 2016 maar liefst 11 000 controles minder konden worden uitgevoerd dan in 2014.

Wie maakt de app?

Het is dus essentieel dat het FAVV transparant blijft over de resultaten van de voedselinspectie. Wordt Foodweb beter en gebruiksvriendelijker of wordt elders een goede app uitgewerkt om voedingszaken te checken? Het FAVV heeft alvast aangegeven dat dit laatste een optie is, maar moet dan natuurlijk wel eerst de belofte waarmaken om zijn data ter beschikking te stellen van deze derde partij. Inmiddels blijft het belangrijk dat de gecontroleerde zaken hun inspectieresultaat afficheren, ook als dit niet "uitstekend" is. Zo weet jij als (potentiële) klant meteen waar je aan toe bent en voor de ondernemer in kwestie is het de beste stimulans om de eventueel mindere punten die er nog zijn, zo snel mogelijk weg te werken. ♥