

1. Inspecties

In 2021 voerden de inspecteurs van Brulabo 399 hygiëne-inspecties uit in diverse etablissementen van de voedingssector. Het betreft voornamelijk etablissementen uit de HORECA-sector. Deze inspecties worden uitgevoerd aan de hand van checklists, die de objectiviteit en de volledigheid van de inspecties garanderen. Om een betere onpartijdigheid te verzekeren, worden de inspecties doorgaans uitgevoerd door teams van twee inspecteurs. Brulabo beschikt over een ISO 17020-accreditatie wat de bekwaamheid, de betrouwbaarheid en de onpartijdigheid van haar werk garandeert.

De inspectie is vooral visueel, en de uitbater moet ook vragen beantwoorden om zijn kennis van de goede hygiënepraktijken te beoordelen. De inspectie gaat tevens gepaard met staalnames, verificatie van de bewaartemperaturen en soms een controle van de kwaliteit van de frituurolie of het zoeken naar de aanwezigheid van sulfiet in rauw vlees (waarvan het gebruik verboden is).

Afhankelijk van het resultaat van de checklist, worden maatregelen getroffen. De ernstigste maatregel is de tijdelijke sluiting van het etablissement; het wordt uitgesproken wanneer een inrichting een ernstig en dreigend gevaar vormt voor de volksgezondheid. **In 2021 moest Brulabo 11 keer de operator vragen om zijn etablissement te sluiten om zich in orde te zetten.** Van zodra de uitbater de nodige maatregelen getroffen heeft moet hij met ons contact nemen. Slechts na het afleveren van een gunstig rapport, opgesteld door Brulabo, kan het etablissement zijn activiteit hervatten.

Een tussentijdse repressieve maatregel bestaat uit de mogelijkheid om een process-verbaal van overtreding op te stellen. **In 2021 heeft Brulabo 113 PVs opgesteld.**

Een minder zware maatregel behelst het opstellen van een waarschuwing, waarin een termijn is vastgesteld om aan de inbreuken te verhelpen. **In 2021 heeft Brulabo 112 vaststellingen van niet-conformiteit opgesteld.** Indien de uitbater geen corrigerende maatregelen heeft genomen, kan het ook tot een sluiting leiden.

De inspecteurs van Brulabo voeren ook de vernietiging of inbeslagname van levensmiddelen uit, in het bijzonder wanneer de bewaarcondities van de levensmiddelen niet gegarandeerd zijn. **In 2021 werd in 56 vestigingen in totaal 727 kg voedsel vernietigd.**

In de andere gevallen leidt de inspectie tot een positieve vaststelling, maar altijd met een aantal opmerkingen die aan de uitbater schriftelijk bezorgd worden. Het is belangrijk te begrijpen dat het doel van deze inspecties niet alleen repressief is maar dat er ook een educatief aspect bestaat. We nemen voldoende de tijd om aan de uitbater uit te leggen hoe hij de hygiëne in zijn etablissement kan verbeteren. Voor elke inspectie wordt een gedetailleerd rapport opgesteld met de opmerkingen die ter plaatse geuit werden en dit met begrijpelijke zinnen (het is geen standaardformulier met aangevinkte items).

Opmerking: de door Brulabo gecontroleerde etablissementen is geen correcte weergave van de gemiddelde situatie. Onze inspecties werden inderdaad meestal uitgevoerd op

verzoek van andere diensten die al vooraf hygiënische problemen hebben vastgesteld, en dit kan het hoge percentage repressieve maatregelen verklaren.

Naast de inspecties van HORECA-etablisementen voeren onze inspecteurs ook inspecties uit in de sector van de grootkeukens. In dit geval gaat het voornamelijk over staalnames van maaltijdcomponenten (zie hieronder).

2. Analyses van levensmiddelen

Wij maken een onderscheid tussen de monsters die afkomstig zijn van de grootkeukens en die uit de horecasector, winkels en ambulante verkopers.

Grootkeukens :

De resultaten van de microbiologische analyses van de 396 monsters zijn over het algemeen uitstekend. Het percentage van niet-bevredigende resultaten schommelt tussen 0% en 2% naargelang de categorie van de beschouwde bacteriën.

In dit soort monsters, doseren we systematisch het **zoutgehalte**. In crèches en peuterscholen is de regel om geen zout toe te voegen ($< 0,3\%$ NaCl), behalve voor gehakt (max 1,5%) en ham (max 2,2%). Deze regel wordt opgevolgd in ongeveer 95% van de monsters.

Voor de andere monsters maken we gebruik van maximale waarden die vastgelegd zijn op basis van de huidige culinaire praktijken, namelijk 0,6% voor zetmeelproducten, 0,75% voor soepen en groenten, 1,2% voor vlees en vis, 1,5% voor gehakt vlees en 2,2% voor gekookte vleeswaren. Vergeleken met deze limieten, zijn 80% van de monsters bevredigend voor de eerste twee categorieën en ongeveer 90% voor de andere categorieën.

HORECA, detailhandels, ambulante verkopers :

De resultaten van de microbiologische analyses van de 606 monsters zijn hier veel variabel en in het algemeen slechter dan in de grootkeukens. Dit is logisch voor zover de genomen monsters in grootkeukens meestal gekookt zijn en klaar voor consumptie of te regenereren, terwijl de monsters in de HORECA in koelkasten of op werktafels genomen worden. Het is moeilijk om hier relevante statistieken uit op te maken. Deze analyses dienen vooral als bijkomende informatie op onze visuele observaties op de hygiëne.

3. Controles van zwembaden

Brulabo controleert alle gemeentelijke zwembaden (13 zijn momenteel open) evenals een aantal privé zwembaden (wellness-centra, scholen, hotels, ...): in totaal 36 etablissementen.

De temperatuur van de grote baden bevindt zich dicht bij de aanbevolen waarde van 28°C en van de kleine baden rond 30°C. De microbiologische kwaliteit van het water is bevredigend in 97% van de monsters. De chemische kwaliteit van het water is variabel, afhankelijk van het soort bad. Er zijn bijvoorbeeld meer overschrijdingen in bubbelbaden.

De grote baden en pierenbaden zijn over het algemeen van betere chemische kwaliteit dan de kleine baden. Tweemaal per jaar worden chlooramines in de lucht van zwembadhallen gedoseerd. Deze chemische verbindingen ontstaan door de reactie tussen chloor en organisch materiaal in het water en zijn irriterend voor de ogen en de luchtwegen.

4. Legionella

Wij controleren de aanwezigheid van deze bacterie in het water van de douches in bejaardenhuizen, zwembaden, ziekenhuizen (518 monsters in 2021). De zwembaden zijn in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest de enige instellingen die aan een controle van *Legionella* onderworpen worden, wat abnormaal is aangezien deze bacterie voornamelijk oudere en verzwakte personen aantast. Deze bacterie komt regelmatig voor. Bijvoorbeeld 11% van de monsters die we in bejaardenhuizen hebben afgenomen overschrijden de waarde van 10.000 bacteriën/liter. Wij herinneren eraan dat de bacterie *Legionella pneumophila* verantwoordelijk is voor longontsteking door inademing van aërosolen van besmet water.

5. Huiszwam en andere zwammen

Een aantal zwammen (waaronder huiszwam de bekendste en meest gevreesde) groeit in gebouwen. Ze tasten bepaalde onderdelen van het hout aan en kunnen aanzienlijke materiële schade veroorzaken. Verzoeken op dit gebied zijn verzoeken gevolg te geven aan de constatering van een probleem (358 verzoeken). Hiervoor was bij 42 een bezoek ter plaatse vereist en de overige 316 verzoeken vertegenwoordigen monsters die in het laboratorium zijn ontvangen. In 26% van de monsters werd huiszwam aangetroffen. Andere zwammen (Coniophora, Donkioporia, polypores, enz.) werden eveneens teruggevonden.

Het volledige activiteitenverslag 2021 is beschikbaar op www.brulabo.be tabblad jaarverslag

Brulabo in het kort:

Een intercommunale met 19 Brusselse gemeenten.

Een personeelsbestand van 15.4 voltijdse equivalenten.

Een jaarlijks budget van € 2.080.000, bijdragen geleverd door de gemeenten op basis van het aantal inwoners.

Een effectieve samenwerking met het FAVV in het kader van een protocol ondertekend door beide partijen.

Een internationale erkenning van de prestaties: Brulabo is geaccrediteerd door BELAC volgens de ISO normen 17025 (analyses) en 17020 (inspecties).

Voor meer informatie, bezoek onze website: www.brulabo.be

Voor meer informatie kan u onze website raadplegen: www.brulabo.be

Directeur: Dr. Ir Jacques VIVEGNIS

Tel 02 230 80 01