

‘Niet alleen controleren, maar ook meedenken’

Nieuwe koers VWA

Niet muggenziften maar oog hebben voor het totaalplaatje. Niet alleen controleren, maar ook meedenken. Niet vooral kijken naar de administratie, maar juist naar processen. De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) gooide onlangs het roer om. Menige horecaondernemer is te spreken over de nieuwe wijze van inspecteren. “Vroeger was het: pats boem, een boete. Nu krijg ik juist verbeteradviezen wanneer een foutje wordt ontdekt.”

Controle! Een medewerker van de VWA haalt bij de ondernemer garnalen uit de koelkast en meet de temperatuur ervan. Ze zijn niet koud genoeg. “In het verleden zou ik waarschijnlijk een boete hebben gekregen”, zegt Margreet Moison, eigenaar van Café De Snor in Goes. “Dan ging het van: ‘je bent fout, over de oorzaak van de warme garnaal hoef ik niets te weten. Je krijgt een boete.’ Maar tegenwoordig gaat het anders. Een controleur heeft mij pas geleden uitgelegd hoe ik de wet wél kan naleven, ook wanneer het buiten dertig graden is, je terras bomvol zit en je de warmte van buiten telkens meeneemt de koelkast in.”

Politieagent

De VWA werkt aan veilig en gezond voedsel, veilige producten en gezonde dieren. De organisatie geldt als Rijkstoezichthouder. Wie voedsel verwerkt, produceert of aanbiedt, kan te maken krijgen met controles van de VWA. Inspecteur-generaal André Kleinmeulman: “Ik zeg altijd: ‘wij moeten zorg dragen voor een betere voedselveiligheid en een hogere hygiënekwaliteit, maar tegelijkertijd is het zaak dat de ondernemer daarbij zo weinig mogelijk last heeft van de overheid.’ Verder is het onze overtuiging dat de goede on-



Inspecteur-generaal Kleinmeulman: “Een strikte wetshandhaving draagt niet per definitie bij aan verbetering. Bij wetten en regels draait het om de vraag: wat wil ik ermee bereiken? ‘Effectengericht toezicht’ noemen wij dat. Bij hoge risico’s gaan we vaak controleren, bij kleine risico’s minder frequent.”

dernemers niet moeten lijden onder de slechte.”

Toch klonk in de afgelopen jaren vanuit de horeca en brancheorganisatie Koninklijk Horeca Nederland nogal eens gemor over de werkwijze van de VWA. Controles zouden te veel om details draaien, het accent lag op de administratie en de inspectie trad meer op als politieagent dan als partij die meedenkt. Vorig jaar presenteerde de VWA een nieuwe werkwijze. Sindsdien is de kerngedachte: handhaven met verstand en gevoel.

Fluiten in de geest van de wedstrijd

“Je zou een parallel kunnen trekken met voetbal”, vertelt Paul van Winkel uit ei-

gen ervaring. Hij is eigenaar van Petit Restaurant De Passage in Gouda. “Je hoort daar vaak zeggen dat scheidsrechters moeten fluiten in de geest van de wedstrijd. Dat streven zie je nu terug bij de VWA. Het gaat meer om het totaal dan om de punten en komma’s.”

Kleinmeulman licht de achtergronden van de ommezwaai toe. “Laat ik vooropstellen dat wij de wetten en regels controleren die de sector zelf onderschrijft. Het bedrijfshap Horeca en Catering heeft al die zaken opgesteld. Toch meenden wij dat we een wat andere koers moesten gaan varen. Allereerst is zo langzamerhand een andere manier ontstaan van kijken naar risico’s. Lange tijd is het klimaat bepaald door onder meer de vuurwerkramp in Enschede en de

positief ontvangen

brand in Café 't Hemeltje in Volendam. In die periode was het uitgangspunt: een vrij strikte wetshandhaving. Toch draagt dat niet per definitie bij aan verbetering. Bij wetten en regels draait het om de vraag: wat wil ik ermee bereiken? Dan heb je het over wat wij 'effectgericht toezicht' noemen. Bij hoge risico's ga je vaak controleren, bij kleine risico's minder frequent."

"Verder is binnen de maatschappij en de politiek al een tijd de discussie gaande over vermindering van de toezichtlast. Het is ons doel controles te bundelen. In principe krijg je één keer per jaar een controleur van de VWA over de vloer die gedurende twee uur alles bekijkt: levensmiddelen, productveiligheid, drank en tabak en arbeidsomstandigheden en arbeidstijden. Dat betekent dat wij ook een aantal zaken voor onze rekening nemen die voorheen werden gedaan door andere inspecties."

Instrumenten afstemmen

Bij dit alles geldt de zogeheten bonus/malus-regeling. De ondernemer die zijn zaakjes op orde heeft, wordt voorlopig niet meer gecontroleerd. Wie slecht presteert, krijgt advies over verbeteringen en kan met grotere regelmaat controle verwachten. Wat hetzelfde blijft: stelselmatig heel slecht scoren, betekent sluiting van de zaak.

Kleinmeulman: "Een andere verandering betreft de proportionaliteit. Bij overtreding van een regel kan de VWA terugvallen op een scala aan maatregelen. Meer dan in het verleden zullen wij onze instrumenten afstemmen op de aard van de overtreding. Een lichte overtreding mag niet leiden tot een zware boete. We gaan ook veel meer uit van de eigen verantwoordelijkheid van de ondernemer. Vroeger gold: regel is regel. Was bijvoorbeeld de temperatuurregistratie niet aanwezig, dan kreeg hij een boete. Nu bekijken we veel meer of de totaalomstandigheden goed zijn. Is dat het geval, dan vallen we niet over

een klein onderdeel dat niet goed is. We geven een verbeteringsuggestie. Als het dan de volgende keer weer niet in orde is, kunnen we altijd nog overgaan tot strenger optreden."

Onafhankelijk van de VWA-inspecteur-generaal neemt ook ondernemer Paul de Winkel een paar keer het woord 'totaal' in de mond. "Mijn ervaring is: als de controleurs zien dat het totaalplaatje

'Een lichte overtreding mag niet leiden tot een zware boete'

klopt, gaan ze niet moeilijk doen over een kleinigheid. Het gaat ze nu meer om het praktische dan het feitelijke. Ja, ook ik heb uitleg gekregen over betere handhaving van een regel. Het ging over terugkopen van soepen. Hoe je het best kunt aanpakken. Wáárom je het zo moet aanpakken. Vroeger was het geweest: pats boem, een boete."

Ergernissen

Baukje de Vries is eigenaar van Irish pub/eetcafé Paddy O'Ryan in Leeuwarden.

"In de afgelopen jaren hebben we een aantal keren bezoek gehad van de inspectie. Vaak ergerde ik me. De ene keer was iets helemaal goed, de volgende keer klopte er juist niets van. Er was soms geen staat op te maken. Maar over het laatste bezoek ben ik tevreden. Niet alles werd volkomen in orde bevonden. Op papierniveau moest nog een en ander worden verbeterd. Maar dat ging gepaard met een prettige presentatie en goede uitleg van de controleur. Hij attendeerde keukenmedewerkers er bijvoorbeeld op dat ze via internet informatie kunnen downloaden waarmee zaken verder worden verbeterd. De controleur zei te hopen dat alles in orde zou zijn wanneer hij binnenkort weer langskwam."

Margreet Moison kon op begrip rekenen toen ze meldde dat het voor een horecamedewerker soms moeilijk is om te controleren of een biertje niet terecht komt bij iemand onder de zettien. "Samen met de VWA en een aantal andere partijen hebben we hierover overleg gevoerd. Een van de uitkomsten was dat voortaan op scholen informatieavonden worden gegeven over alcoholgebruik."

Vier pijlers

Horecaondernemers hebben van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) de folder 'Anders inspecteren in de horeca' ontvangen. Daarin staan de vier pijlers onder de nieuwe aanpak vermeld:

- Meer inspecteren op risico's
- Eigen verantwoordelijkheid van ondernemer staat centraal
- Ondersteuning van de inspectie gericht op verbeteren naleving
- Harder optreden wanneer het echt fout gaat

De folder gemist? Vraag er een aan via het inspectieloket: horeca@inspectieloket.nl en 0800 0488. Of kijk op www.inspectieloket.nl.