

Hygiëne in de voedingssector

Veiligheid, Hygiëne en Leefmilieu

Frequente controles op voedselhygiëne worden uitgevoerd door de gemeentelijke hygiënedienst (en door Brulabo).

*Wat moet gedaan worden als er een **klacht** moet worden gemaakt wanneer er sprake is van schending van de gebruikelijke hygiëneregels?*

- Op de markten;
- Op de plaatsen toegankelijk voor het publiek die voedselproducten verkopen (restaurants, snacks, tea-room, voedselwinkels, rusthuizen, hotels en logeerinrichtingen, theaters, bioscopen, spektakelzale) ?

- Schrijf een brief of email aan de verantwoordelijke
- **De inspecteur voor hygiëne** voert een hygiënisch bezoek

Prijs?

Gratis.

FAVV

De opdracht van te Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

De vervaardiging en/of de verkoop in de handel van levensmiddelen vereist het vooraf verkrijgen van een vergunning van de FAVV.

Voor meer informatie:

FAVV
Administratief Centrum Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
B-1000 BRUSSEL