

ACTIVITEITENVERSLAG 2025

BRULABO

Coöperatieve Vennootschap (Vereniging van gemeenten)

Maalbeeklaan, 3
1000 BRUSSEL

Tel.: 02/230.80.01
e-mail: info@brulabo.irisnet.be
website: www.brulabo.be

Bestuursorganen - Samenstelling op 31 december 2025

Raad van Bestuur

Voorzitter: Dhr. Rachid AZAOUM, raadslid van Stad Brussel

Vicevoorzitter: Dhr. Charles SIX, schepen van Sint-Lambrechts-Woluwe

Leden:

Dhr. Didier FELIS, raadslid van Anderlecht

Mevr. Alodie DE POORTER CAPILLON, raadslid van Oudergem

Dhr. André DU BUS, schepen van Etterbeek

Mevr. Solange PITROIPA, raadslid van Elsene

Mevr. Rachida MEZIANE, raadslid van Koekelberg

Mevr. Yousra DOUHRI, raadslid van Schaarbeek

Dhr. Jérôme TOUSSAINT, raadslid van Ukkel

HR Secretaris: Dhr. Tanguy BRAECKMAN, Adjunct-adviseur bij de Stad Brussel

Commissaris

Dhr. Amaury STAS DE RICHELLE, commissaris-revisor

Directie

Directeur : Dr Ir Jacques VIVEGNIS

Algemene vergadering - Samenstelling op 31 december 2025

Anderlecht	: Dhr. Didier FELIS, raadslid
Brussel	: Dhr. Rachid AZAOUM, raadslid
Elsene	: Mevr. Solange PITROIPA, raadslid
Etterbeek	: Mevr. Solange PITROIPA, raadslid
Evere	: Mevr. Ingrid HAELVOET, raadslid
Ganshoren	: Mevr. Lamiae TOUIJER, raadslid
Jette	: Dhr. Benoît GOSSELIN, schepen
Koekelberg	: Mevr. Rachida MEZIANE, raadslid
Oudergem	: Mevr. Alodie DE POORTER CAPILLON, raadslid
Schaarbeek	: Mevr. Yousra DOUHRI, raadslid
Sint-Agatha-Berchem	: Dhr. Jordi LANDU, raadslid
Sint-Gillis	: Mevr. Christine WAIGNEIN, raadslid
Sint-Jans-Molenbeek	: Dhr. Khalid EL JAÏDI, raadslid
Sint-Joost-ten-Node	: Dhr. Kadir ÖZKONAKCI, schepen
Sint-Lambrechts-Woluwe	: Dhr. Charles SIX, schepen
Sint-Pieters-Woluwe	: Mevr. Muriel GODHAIRD-STERCKX, raadslid
Ukkel	: Dhr. Jérôme TOUSSAINT, raadslid
Vorst	: Mevr. Jacyara FARIAS DE AZEVEDO, schepen
Watermaal-Bosvoorde	: Mevr. Marie-Noëlle STASSART, schepen

TRANSPARANTIE

Vergoeding van de raadsleden

Volgens artikel 17.6 van de statuten van Brulabo worden de vergoedingen voor de leden van de raad van bestuur en de leden van de algemene vergadering toegekend op basis van zitpenningen. Deze worden uitbetaald na effectieve aanwezigheid.

Vergoedingsverslag (volgens artikel 100 van het Belgische Wetboek van vennootschappen)

Valeur jeton/
zitpenning bedraagt

2025

brut indexé net (27,25%)			101,72 74,00	101,72 74,00	101,72 74,00	101,72 74,00			
Délégué/ Afgevaardigde		Commune/ Gemeente	CA 19-04-2025	CA 25-06-2025	AG 25-06-2025	CA 08-10-25	Montant net/ Nettobedrag	Avantages/ Voordelen	Versement parti/ Betaling voor politieke partijen
Akyol	Safa	Saint-Josse-ten-Noode					0,00	néant/geen	
AZAOUM	Rachid	Bruxelles			x	x	148,00	néant/geen	
Crunelle	Samantha	Watermael-Boisfort					0,00	néant/geen	
DE POORTER CAPILLON	Alodie	Auderghem			x	x	148,00	néant/geen	
DOUHRI	Yousra	Schaerbeek			x	x	148,00	néant/geen	
DU BUS	André	Etterbeek			x		74,00	néant/geen	
EL JAÏDI	Khalid	Molenbeek					0,00	néant/geen	
FARIAS DE AZEVEDO	Jacyara	Forest					0,00	néant/geen	
FELIS	Didier	Anderlecht			x	x	148,00	néant/geen	
GERVAIS	Marie	Schaerbeek					0,00	néant/geen	
GODHAIRD-STERCKX	Muriel	Woluwe-Saint-					0,00	néant/geen	
GOSSELIN	Benoît	Jette	x				74,00	néant/geen	
HAELVOET	Ingrid	Evere	x	x	x		222,00	néant/geen	
LANDU	Jordi	Berchem-St-Agathe					0,00	néant/geen	
Maghfour	Ossamah	Koekelberg					0,00	néant/geen	
MEZIANE	Rachida	Koekelberg			x	x	148,00	néant/geen	
Ouartassi	Ahmed	Forest					0,00	néant/geen	
ÖZKONAKCI	Kadir	Saint-Josse			x		74,00	néant/geen	
Piquet	Yannick	Ixelles					0,00	néant/geen	
PITROIPA	Solange	Ixelles			x	x	148,00	néant/geen	
SIX	Charles	Woluwe-Saint-Lambert	x	x	x		222,00	néant/geen	
STASSART	Marie-	Watermael			x		74,00	néant/geen	
SUYS	Ivan	conseiller	x	x	x		222,00	néant/geen	
TOUIJER	Lamiae	Ganshoren					0,00	néant/geen	
TOUSSAINT	Jérôme	Ucde	x	x	x	x	296,00	néant/geen	
Van Damme	Lionel	Ganshoren					0,00	néant/geen	
Van den Broucke	Katia	Berchem-St-Agathe	x				74,00	néant/geen	
WAGNEIN	Christine	Saint-Gilles			x		74,00	néant/geen	
Willame	Elise	Auderghem	x				74,00	néant/geen	

Inventaris van de subsidies die werden toegekend door Brulabo

Jaar	Begunstige	Subsidie	Bedrag
2025	Geen		

Inventaris van de studies die in de loop van het voorgaande jaar werden verricht voor rekening van Brulabo

Jaar	Onderwerp studie	Naam van de auteur	Kostprijs van de studie
2025	Niets		

Inventaris van de openbare aanbestedingen

Jaar	Aard van de aanbesteding	Procedure	Winnende inschrijver	Vastgelegd bedrag
2025	Vervanging van de server en migratie	Eenvoudige factuur geaccepteerd – markt voor producten met lage waarde	Ecocom	8.250 €
2025	Renovatie en inrichting van laboratorium: gunning van het contract voor architectuur, constructie, stabiliteit, speciale technieken, vast meubilair, omgeving en veiligheid coördinatie in het kader van de renovatie van een kantoor in een laboratorium	Onderhandelde procedure zonder voorafgaande publicatie	Trio Architecture srl	13,8% van de totale werkkosten (exclusief btw en honoraria)

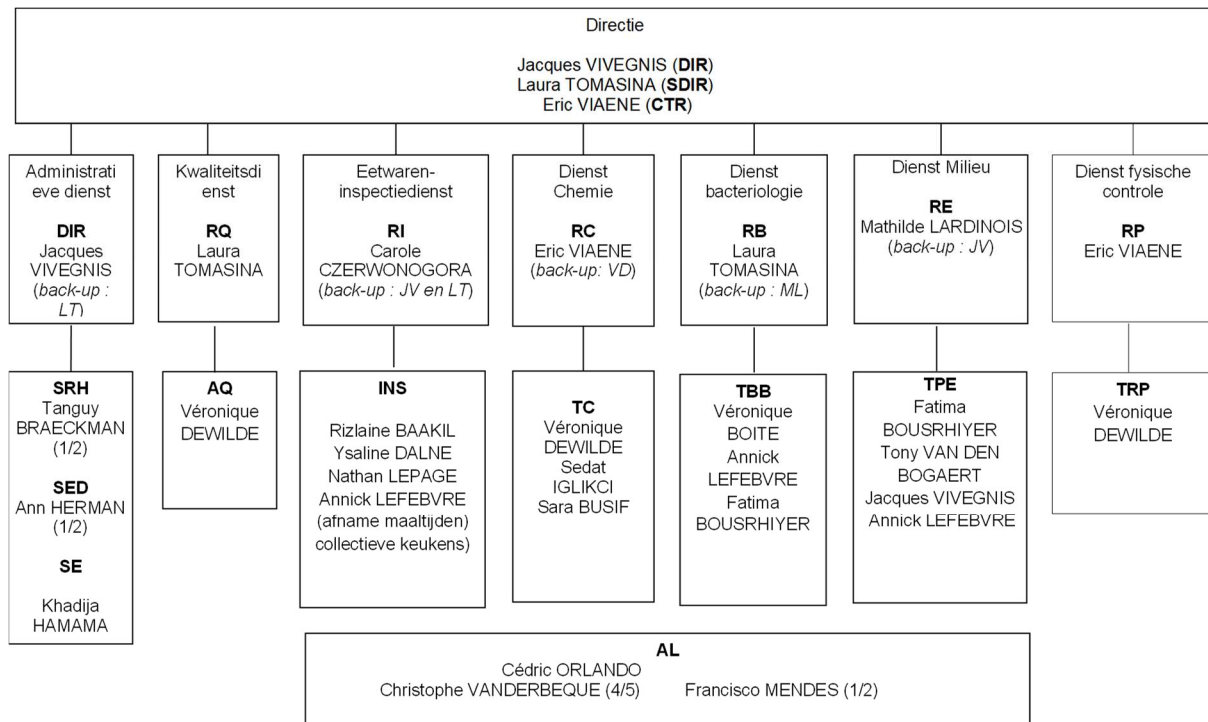
Kandidaten, Aanwerving, Bevordering

Oproep op kandidaten en aanwerving, bevordering of vervangingscondities gepubliceerd binnen de 7 dagen na het besluit tot een aanwerving, een bevordering of een vervanging over te gaan.

Datum van de publicatie van de werkaanbieding	Omschrijving van de betrekking	Aarde van de sollicitatie	Datum beslissing	Aanwerving, bevordering of vervangingscondities
15-01-2025	Laborant chemie	Aanwerving	19-03-2025	Sara BUSIF
24-02-2025	Keurder	Aanwerving	22-04-2025	Nathan LEPAGE

Bedreiging van de gezondheid van mens of milieu
Niets

Organigram van het personeel op 31 december 2025



DIR = Directeur

SDIR = Onderdirecteur

CTR = Werkopziener

RQ = Kwaliteitsverantwoordelijke

RI = Verantwoordelijke inspectie

RC = Verantwoordelijke chemie

RB = Verantwoordelijke bacteriologie

RE = Verantwoordelijke milieu

RP = Verantwoordelijke fysische controle

SRH = Human resources secretaris

SED = Directiesecretaresse

SE = Secretariaat medewerker

AQ = Kwaliteit Assistent

INS = Keurder

TC = Laborant chemie

TBB = Laborant bacteriologie

TPE = Laborant afnemer milieu

TRP = Laborant fysische controle

AL = Hulp-laborant

Inhoudstabel

Inleiding	7
1. Inspectie van etablissementen	8
Balans van de repressieve maatregelen.....	8
Opsporing van sulfiet in vers vlees	10
Frituuroliën en frituurvetten	10
2. Analyses van eetwaren afgenomen door de keuringsdienst in de sector HORECA, ambulante verkopers en winkels	11
Warme gerechten.....	11
Koude gerechten met rauwe ingrediënten	12
Koude gerechten met enkel gekookte ingrediënten	13
Nagerechten.....	14
Bereide salades met mayonaise	15
Rauw vlees bestemd om rauw gegeten te worden	16
Rauw gehakt vlees bestemd om gebakken te worden	17
Rauwe vleesbereidingen bestemd om gebakken te worden	18
Pitavlees.....	20
Vleesproducten	21
Maaltijdsalades op basis van zetmeelproducten	22
Fruitsap	23
3. Controles in grootkeukens.....	24
A Collectieve maaltijden	24
Microbiologische kwaliteit	24
Zoutgehalte	27
B Controle van drinkbaar water in collectiviteiten	29
Microbiologische kwaliteit	29
Fysisch-chemische kwaliteit	30
C Lood in distributiewater	31
4. Controles van zwembaden	32
5. <i>Legionella pneumophila</i>	37
6. Identificatie van houtparasieten.....	39
7. Dosering van lood in verven	41
8. Statistieken	42

Inleiding

Realisatie van de objectieven die tijdens de Directiebeoordeling 2024 werden vooropgesteld en andere bereikte objectieven

1. Verhuis vanuit het Warocqué instituut: het gebouw gelegen in de General Wahislaan 16 E/A te Schaarbeek werd gekocht op 18-10-2024. Een openbare aanbesteding werd uitgevoerd voor de selectie van een architect. Volgens de prognose van de aanbieder zou de verhuizing in december 2027 plaatsvinden.

1. Inspectie van etablissementen

In de loop van 2025 hebben onze inspecteurs 396 inspecties uitgevoerd om de hygiëne van 377 etablissementen in de voedingssector na te gaan (168 HORECA, 27 grootkeukens, 169 detailhandels en 13 ambulante verkopers).

Negenentwintig inspecties volgden op klachten van consumenten, 16 daarvan werden aanvaardbaar geëvalueerd en leidden tot repressieve maatregelen; meer dan 154 waren ten gevolge van aanvragen van externe diensten (gemeenten, politie, RVA, enz.), 155 waren hercontroles.

De keurders hebben ook deelgenomen aan zeventien protocol operaties met politiediensten, inspecteurs van de RVA, van financiën, van het Gewestelijke Werkgelegenheidsinspectie, van Sociale Wetten en van volksgezondheid in zone Brussel-Elsene en Schaarbeek-Evere, voor een totaal van 75 inspecties. Vierentachtig procent van deze inspecties, aangewezen door andere diensten, leidden tot ten minstens één repressieve maatregel: 42% tot een PV en 23% tot een sluiting.

Gedurende de inspecties werden ter plaatse 133 testen uitgevoerd:

- 56 opsporingen van sulfiet in vers vlees (geaccrediteerde test met malachietgroen)
- 77 metingen van de temperatuur en het percentage polaire stoffen van frituuroliën en frituurvetten.

Balans van de repressieve maatregelen

1. Sluitingen: 36 etablissementen werden op onze vraag tijdelijk gesloten omwille van een onmiddellijk gevaar voor de gezondheid van de consument. Ongeveer de helft van deze tijdelijke sluitingen werden uitgevoerd gedurende een protocol operatie.
2. Buitengebruikstelling van voedingswaren: 101 maal, waaronder 45 op vrijwillige basis, werden partijen voedingsmiddelen vernietigd of in beslag genomen die ongeschikt waren voor consumptie (overschrijding van de vervaldatum, onaangepaste bewaar temperatuur, beschadigde verpakkingen, afwezigheid van traceerbaarheid enz.). Ongeveer 2.713 kg eetwaren werd buiten gebruik gesteld.
3. Waarschuwing: 148 waarschuwingen werden opgesteld in etablissementen meestal omwille van onvoldoende hygiëne, afwezigheid van autocontrole of omwille van de slechte omstandigheden waarin voedingswaren bewaard worden.
4. Verhoren: 5 verhoren van uitbaters werden afgenomen, meestal over het vermoedelijk gebruik van niet toegelaten additieven in verhandeld vlees; maar ook om ons hun nalevingsplannen te presenteren of ons te laten zien dat ze de regels van autocontrole hebben geleerd.
5. PV van overtreding: sinds 2016, laat ons samenwerkingsprotocol met het FAVV ons toe om een PV van overtreding op te maken. Dit jaar zijn er 93 PV's van overtreding opgemaakt en ingediend bij de Juridische dienst van de FAVV. Deze zorgt voor de opvolging; ofwel door een administratieve boete op te leggen ofwel wordt onder bepaalde voorwaarden een alternatief aangeboden, namelijk het volgen van een opleiding bij de voorlichtings- en begeleidingscel van het FAVV.
6. Hercontroles: hercontroles uitgevoerd door Brulabo worden per halfuur gefactureerd. Een inspectie is beschouwd als hercontrole als die een niet bevredigende inspectie opvolgt binnen maximaal 2 jaar in hetzelfde etablissement (zelfde btw-nummer op hetzelfde adres). Er waren in 2025, 155 betalende hercontroles, waaronder 22% tot sluiting van het dossier hebben geleid (oplossing van 80% van de opgemerkte tekortkomingen en geen nieuwe tekortkomingen).

Gedurende het jaar 2025 werden 72 documentaire rapporten opgesteld. Deze documentaire controle heeft tot doel de conformiteit van autocontrole documenten na te zien als deze niet direct ter plaatse beschikbaar zijn. Dat betreft ook het bewijs van conformiteit via het opsturen van documenten of foto's.

Onder de 155 hercontroles hebben er 42 geleid tot een PV, 14 tot een tijdelijke sluiting en 29 hadden ten minstens een niet bevredigende staal; in 40 gevallen moesten er voedingsmiddelen vernietigd worden.

Opgemerkt moet worden dat 103 van de 396 inspecties niet tot repressieve maatregelen hebben geleid (26%).

Repressieve maatregelen (meerdere maatregelen mogelijk gedurende een inspectie)	377 Etablissements (2025)	275 Etablissements (2024)
Tijdelijke sluitingen	36	26
Besluit van sluiting van de Burgemeester	1	1
Buitengebruikstelling van voedingswaren	101 (2.713 kg)	83 (1.544 kg)
Waarschuwing	184	84
Verhoren van uitbaters	5	14
PV van overtreding	93	87
Hercontroles na een negatieve inspectie	155	107

7. Meldingsplicht in het kader van het KB van 14/11/03, art. 8. Sinds 01/01/2004, is elk laboratorium of inspectiedienst, die weet heeft van producten die schadelijk voor de gezondheid zouden kunnen zijn, verplicht dit te melden aan het FAVV.

In 2025 heeft de inspectiedienst van Brulabo 13 maal gebruik gemaakt van deze procedure voor 10 verschillende etablissements, 4 maal gedurende een hercontrole.

De volgende problemen werden vastgesteld:

- 2 keer voor de niet toegelaten aanwezigheid van sulfiet in gehakt vlees van een snack (1) en van een beenhouwerij (1)
- 6 keer voor de aanwezigheid van *Salmonella* in vlees (9 besmette stalen)
- 2 keer voor een te hoog aantal *Bacillus cereus* in twee stalen uit restaurants

Opsporing van sulfiet in vers vlees

Sulfiet is een bewaringsmiddel waarvan het gebruik verboden is in vers vlees.

In totaal werden er 56 stalen vers vlees van verschillende aard onderzocht (gehakt, kefta, ...), hiervan waren er 5 positief of twijfelachtig voor malachietgroen. Voor 2 van de stalen was het resultaat niet bevredigende na analyse in het laboratorium.

Frituuroliën en frituurvetten

77 oliebaden werden gecontroleerd en 24 frituuroliën of -vetten werden afgenomen voor bijkomende analyses in het laboratorium. Daaronder hadden er 11 niet bevredigende resultaten voor minstens een parameter (14% van de geteste oliën).

	Aantal baden getest (Testo270)	Aantal geanalyseer de stalen	Niet conforme temperatuur (Testo 270)	Polaire stoffen aan de limiet (meting in het labo)	Niet-conform polaire stoffen (meting in het labo)	Overdreven zuurtegraad (meting in het labo)
Limietwaarden			>180°C	tussen 20% en 25%	>25 %	>2,5 %
Oliën en vetten	77	24	3	5	3	8

2. Analysen van eetwaren afgenomen door de keuringsdienst in de sectoren HORECA, ambulante verkopers en winkels

De hieronder voorgestelde resultaten betreffen eetwaren afgenomen door onze keuringsdienst tijdens inspecties uitgevoerd in etablissementen en stalen afgenomen in het kader van ons samenwerkingsprotocol met het FAVV. Elk jaar vraagt het FAVV ons een aantal producten te onderzoeken die ook in hun actieplan voorzien zijn. In 2025 waren de af te nemen producten: bereide salades op basis van zetmeelproducten (pasta, rijst, griesmeel), mayonaisesalades (vlees-, tonijn-, kipsalade, enz.), vleesbereidingen (bereide american, blinde vinken, enz.), vleesproducten (ham, paté, geperste kop, enz.), en vegetarische producten om koud te eten (hummus, tzatziki, enz.).

Warme gerechten

De aard van de stalen is zeer divers: gekookte zetmeelproducten (rijst, pasta), bolognese saus, gekookte vis en vlees, soep, enz. Sinds 2017 gelden voor het FAVV dezelfde grenswaarde voor de nog op te warmen warme gerechten en voor warm afgenomen warme gerechten.

Warme gerechten klaar om te eten	Alle parameters samen	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>
Interpretatie						
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)
type criterium		proces	distributie	distributie	distributie	distributie
drempelwaarde (m)		100	10	100	1.000	100
grenswaarde (M)		1.000	100	1.000	10.000	1.000
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	108	102	100	102	108	101
bevredigend (%)		75%	100%	99%	98%	99%
aanvaardbaar (%)		10%	0%	0%	1%	1%
niet-bevredigend (%)	15%	15%	0%	1%	1%	0%
maximum		150.000	0	10.000	930.000	500
Legende						
(1) warme kant-en-klare maaltijden, sector HORECA en grootkeukens, 11.2023						

Besluit

De uitslagen zijn beter dan die van de vorige jaren (15% niet-bevredigende stalen in 2025 tegenover 29% in 2024 en 18% in 2023).

Zoals verleden jaar betreffen de meeste overschrijdingen Enterobacteriën (bacteriën aanwezig in het spijsverteringskanaal van mensen, zoogdieren en ook in aquatische en landelijke omgevingen). Voor 6 stalen (6% van de stalen in 2025, 16% in 2024, 7% in 2023) was het aantal Enterobacteriën hoger dan 150.000 kve/g, terwijl de actielimiet van het FAVV 1.000 kve/g is. De betreffende stalen waren van diverse aard: pasta, rijst, gebakken vlees en gebakken groenten.

Een staal rijst was erg besmet met *Enterobacteriaceae* en ook coagulase positieve stafylokokken.

Een staal puree was erg besmet met *B. cereus*. Dit staal was opgenomen in een bestelwagen voor maaltijdbezorging aan huis. Er is een notificatie overgemaakt aan het FAVV voor de twee etablissementen omdat de veiligheidsgrens voor *B. cereus* was overschreden ($>10^5$ kve/g). Vanaf zo'n grens kan er een productie gebeuren van toxines die schadelijk is voor de gezondheid van de consumenten. Ten gevolge van dit slecht resultaat werden er 5 nieuwe stalen puree en enkele andere ingrediënten (gedroogde en verse peterselie) opgenomen in het atelier van deze operator. Alle stalen waren bevredigend.

Koude gerechte met rauwe ingrediënten

De stalen afgenomen voor deze categorie zijn meestal stalen rauwkost en enkele stalen vegetarische spreads (tzatziki...).

Koude gerechten (met rauwe ingrediënten)	Alle parameters samen	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie						
betekenis van de kiem		fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		horeca	horeca	horeca	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		100	100	1.000	niet-gedetecteerd	10
grenswaarde (M)		1.000	1.000	10.000	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	25g	kve/1g
aantal stalen	20	18	18	18	20	18
bevredigend (%)		100%	94%	94%	100%	100%
aanvaardbaar (%)		0%	6%	0%		0%
niet-bevredigend (%)	5%	0%	0%	6%	0%	0%
maximum		20	100	24.000		0
Legende						
(1) bereide koude gerechten (rauw e ingrediënten), RTE, sector HORECA, 11.2023						
(2) RTE eetwaar die de groei toelaat van <i>Listeria</i>						

Besluit:

De microbiologische kwaliteit van dit type product is zeer goed, met één enkel niet-bevredigende staal (5% niet-bevredigende stalen in 2025, 0% in 2024 en 3% in 2023). Een staal rauwkost was besmet met *B. cereus* (24.000 kve/g).

Koude gerechten met enkel gekookte ingrediënten

Deze categorie bestaat uit gekookte gerechten bestemd om koud gegeten te worden (rijst voor sushi, kippereepjes, vegetarische spreads zoals hummus, enz.)

Bereide koude gerechten (gekookte ingrediënten)	Alle parameters samen	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie							
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		horeca	horeca	horeca	horeca	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		100	10	100	1.000	niet-gedetecteerd	10
grenswaarde (M)		1.000	100	1.000	10.000	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	25g	kve/1g
aantal stalen	23	23	23	23	23	23	23
bevredigend (%)		52%	83%	100%	100%	100%	96%
aanvaardbaar (%)		17%	13%	0%	0%		4%
niet-bevredigend (%)	30%	30%	4%	0%	0%	0%	0%
maximum		150.000	1.100	30	300		0
Legende							
(1) bereide koude gerechten (gekookte ingrediënten), RTE, sector HORECA, 11.2023							
(2) RTE eetwaar die de groei toelaat van <i>Listeria</i>							

Besluit:

Zoals voor warme gerechten zijn de meeste niet bevredigende stalen te wijten aan een overschrijding van Enterobacteriën (30% niet-bevredigend in 2025 versus 25% in 2024 en 30% in 2023): hummus, pastasalade en kaviaar van aubergines.

Een staal pastasalade was ook besmet met *E. coli*.

Geen enkel staal was besmet met *Salmonella* of *Listeria monocytogenes*.

Nagerechten

In 2025 werden er 52 nagerechten afgenomen. Negentien daarvan waren op basis van rauwe eieren (bv tiramisu en chocolademousse), 30 op basis van pasteibakkersroom (bv. éclair, Berlijnse bollen) en 4 op basis van melk/room (bv flan en verse room).

Nagerechten	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie								
betekenis van de kiem		globale indicator	globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1,2)	FAVV(3)	FAVV(1,2,3)	FAVV(1,2)	FAVV(1,3)	CE2073/2005	CE 2073/05
type criterium		proces	proces	distributie	distributie	distributie	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		100.000	10	10	10	1.000	niet-gedetecteerd	10
grenswaarde (M)		1.000.000	100	100	100	10.000	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	25g	kve/1g
aantal stalen	52	47	4	52	48	22	50	52
bevredigend (%)		45%	50%	96%	88%	95%	100%	100%
aanvaardbaar (%)		34%	25%	2%	10%	0%		0%
niet-bevredigend (%)	23%	21%	25%	2%	2%	5%	0%	0%
maximum		300.000.000	15.000	2.400	3.000	16.000		0
Legende								
(1) nagerechten op basis van rauwe eieren; RTE; distributiesector en horeca, 11.2023								
(2) patisserie met banketbakkersroom; RTE; distributiesector, 11.2023								
(3) bereidingen op basis van melk; RTE; distributiesector, 11.2023								

Besluit:

De overschrijdingen voor de nagerechten betreffen voornamelijk het totaal kiemgetal (indicatoren van hygiëne en versheid van het product) en *Enterobacteriaceae* vooral in nagerechten op basis van melk. Deze resultaten zijn beter dan die van 2024, waar 34% van de stalen niet bevredigend waren. Een staal Tiramisu was sterk besmet met *Bacillus cereus* (16.000kve/g). Geen enkel staal was besmet met *Salmonella* of *Listeria monocytogenes*.

Bereide salades met mayonaise

De aard van de 22 stalen bereide salades met mayonaise is zeer divers: tonijn, vlees, kip-curry, zalm, enz. De stalen werden voornamelijk afgenomen tijdens inspecties van Horeca-etablisementen en bij bakkers.

Bereide salades met mayonaise	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	gisten	gisten - schimmels	melkzuurbacteriën
Interpretatie										
betekenis van de kiem		globale indicator	globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	globaal indicator	globaal indicator	globaal indicator
interpretatie criterium		AFSCA (1,2)	FAVV(1)	FAVV(1,2)	FAVV(1,2)	FAVV(1,2)	CE 2073/05(2)	FAVV (1,2)	FAVV (1,2)	FAVV (1,2)
type criterium		proces	proces	distributie	distributie	veiligheid	veiligheid	proces	proces	proces
drempelwaarde (m)		100.000	50	10	10	niet-gedetecteerd	10	1.000	1.000	100.000
grenswaarde (M)		1.000.000	500	100	100	gedetecteerd	100	10.000	10.000	1.000.000
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	25g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	22	22	6	22	22	22	22	22	22	22
bevredigend (%)		50%	83%	100%	86%	100%	100%	55%	95%	68%
aanvaardbaar (%)		14%	17%	0%	14%		0%	14%	0%	5%
niet-bevredigend (%)	45%	36%	0%	0%	0%	0%	0%	32%	5%	27%
maximum		300.000.000	50	0	50	0	0	1.500.000	1.500.000	300.000.000
Legende										
(1) vleessalades; RTE; distributiesector; 11.2023										
(2) vissalades; RTE; distributiesector; 11.2023										
(3) 'ready to eat' eetwaar die de groei toelaat van <i>Listeria</i> (1.2)										

Besluit:

Geen enkele *Salmonella* of *L. monocytogenes* werd gevonden.

Overschrijdingen van indicatieve criteria betreffen voornamelijk het totaal kiemgetal, melkzuurbacteriën en gisten (indicatoren van de versheid van het product). Deze resultaten zijn minder goed dan die van 2024 (26% niet-bevredigende resultaten op 23 stalen).

Rauw vlees bestemd om rauw gegeten te worden

De 18 onderzochte stalen zijn americain natuur of bereide americain. Ze werden voornamelijk afgenomen tijdens inspecties uitgevoerd door de keuringsdienst in snacks en beenhouwerijen.

Rauw vlees RTE (Ready to eat)	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie						
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		Brulabo	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		distributie	distributie	distributie	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		500.000	500	100	niet-gedetecteerd	10
grenswaarde (M)		5.000.000	5.000	1.000	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	25g	kve/1g
aantal stalen	18	11	11	11	18	11
bevredigend (%)		55%	100%	100%	94%	91%
aanvaardbaar (%)		27%	0%	0%		9%
niet-bevredigend (%)	17%	18%	0%	0%	6%	0%
maximum		160.000.000	20	10		10
Legende						
(1) americain natuur/bereid, RTE, distributiesector; 11.2023						

Besluit

Overschrijdingen betreffen voornamelijk het totaal kiemgetal, indicator van bereiding- en bewaringscondities (temperatuur) en van versheid van het product. Deze resultaten zijn minder goed dan die van vorig jaar (4% niet bevredigende resultaten op 23 stalen in 2024, met enkel overschrijding van totaal kiemgetal).

Een staal americain was besmet met een *Salmonella* (*S. Thyphimurium*). Er werd een notificatie overgemaakt aan het FAVV en er werden 7 nieuwe stalen opgenomen. De 7 stalen waren bevredigend. Een staal was licht besmet met *Listeria monocytogenes* (10kve/g).

Rauw gehakt vlees bestemd om gebakken gegeten te worden

Op de 87 geanalyseerde stalen gehakt vlees werden er 56 gebracht door slagers in het kader van de autocontrole vereist door het FAVV (48 in 2024, 49 in 2023, 60 in 2022). In deze categorie beschouwen we enkel natuur gehakt vlees dat bestemd is om nog gebakken te worden.

Gehakt vlees (non ready to eat) natuur	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>E. coli</i> 44°	<i>Salmonella</i>
Interpretatie				
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen
interpretatie criterium		CE 2073/05	CE 2073/05	CE2073/05
type criterium		proces	distributie	veiligheid
drempelwaarde (m)		500.000	50	niet-gedetecteerd
grenswaarde (M)		5.000.000	500	gedetecteerd
eenheden		kve/1g	kve/1g	10g/25g
aantal stalen	87	81	81	87
bevredigend (%)		47%	84%	95%
aanvaardbaar (%)		33%	10%	
niet-bevredigend (%)	24%	20%	6%	5%
maximum		300.000.000	1.000	
Legende				
gehakt vlees, NRTE, op het einde van het productieproces				

Opmerking: Opsporing van *Salmonella* gebeurt in 25g voor gevogeltevlees en in 10g voor andere *Non Ready To Eat* vleestypes.

Besluit:

De meeste overschrijdingen betreffen het totaal kiemgetal, een indicatie van de bereidings- en bewaringsomstandigheden (temperatuur), van de hygiëne van het bereidingslokaal en van de versheid van het product. De kwaliteit is minder goed dan vorig jaar waar er slechts 7% stalen niet bevredigend waren (9% in 2023).

In een beenhouwerij hebben we een staal kipgehakt besmet met *Salmonella* (*S. Paratyphi* B (Java variant)). In dezelfde beenhouwerij werd er gedurende dezelfde inspectie een staal kefta gevonden, besmet met dezelfde stam *Salmonella* (zie rauwe vleesbereidingen bestemd om gebakken gegeten te worden). Dit resultaat werd aan het FAVV vermeld en er werden nieuwe stalen opgenomen. Voor het kipgehakt waren 3 uit de 5 nieuwe stalen ook positief voor *Salmonella*. De beenhouwerij werd vervolgens gesloten zodat de operator effectief zou kunnen reinigen, zijn installaties zou ontsmetten, een nalevingsplan zou kunnen indienen en zijn bewustzijn zou kunnen bewijzen. Na een nieuwe controle en auditie van de beheerder heeft de beenhouwerij kunnen heropenen.

Rauwe vleesbereidingen bestemd om gebakken gegeten te worden

De 109 stalen vleesbereidingen (81 stalen in 2024) werden voornamelijk opgenomen in snacks en bij beenhouwers. De term vleesbereiding omvat gehakte of niet gehakte vleesbereidingen zoals merguez, gevogelteworst, hamburger, kefta, gemarineerde vleesstukjes, spiesjes enz. met of zonder andere ingrediënten (groenten of specerijen).

Vleesbereiding (non ready to eat)	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>Salmonella</i>
Interpretatie					
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV (1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE2073/2005
type criterium		distributie	distributie	distributie	veiligheid
drempelwaarde (m)		500.000	500	100	niet-gedetecteerd
grenswaarde (M)		5.000.000	5.000	1.000	gedetecteerd
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	10g/25g
aantal stalen	109	83	91	79	109
bevredigend (%)		11%	85%	92%	87%
aanvaardbaar (%)		30%	13%	8%	
niet-bevredigend (%)	55%	59%	2%	0%	13%
maximum		300.000.000	15.000	550	
Legende					
(1) vleesbereiding, NRTE, distributie, 11.2023					

Opmerking: Opsporing van *Salmonella* gebeurt in 25g voor gevogeltevlees en in 10g voor andere *Non Ready To Eat* vleestypes.

Besluit

We hebben 14 stalen gevonden die besmet waren met *Salmonella* in 5 verschillende etablissementen (3 in 2024): twee beenhouwerijen en drie snacks.

- Beenhouwerij 1 : *Salmonella* Enterica in rondsgehakt met kruiden; 10 nieuwe stalen werden later opgenomen (5 rondsgehakt en 5 diverse stalen (marinade, specerijen, enz.)). Allen waren bevredigend. Een verdere controle werd 6 maanden later uitgevoerd en alle stalen waren bevredigend.
- Beenhouwerij 2 : *Salmonella* Paratyphi B (Java variant) in de kefta van dezelfde beenhouwer waar *Salmonella* in kipgehakt werd gevonden. De 5 aanvullende stalen waren allemaal besmet met *Salmonella*. De beenhouwerij werd gesloten (zie vorig deel over rauw gehakt vlees natuur).
- Snack 1 : *Salmonella* Infantis in rauwe gemarineerde kip; 5 aanvullende stalen werden opgenomen, waarvan één ook besmet was met *Salmonella*. De operator werd niet meer toegelaten dit type producten te verkopen, hij heeft een oorzaakanalyse moeten doen en

preventieve acties moeten implementeren. Daarna heeft de operator een staal laten analyseren die negatief was.

- Snack 2 : *Salmonella* Newport in rauwe gemarineerde kip en *Salmonella* Infantis in kipkefta. In augustus heeft de operator weer stalen laten analyseren. De eerste was besmet met *Salmonella* en de tweede was bevredigend. In september had de operator opnieuw een staal gemarineerde gevogeltevlees positief voor *Salmonella*. Vijf diverse stalen werden door onze diensten opgenomen gedurende een nieuwe inspectie. Ze waren allen negatief.
- Snack 3 : *Salmonella* Infantis in kipkebab. Ten gevolge hiervan heeft de operator een nieuw staal laten analyseren en die was negatief.

Tot in augustus 2025 vereiste de wet dat er 5 nieuwe stalen werden opgenomen in geval van een besmetting met *Salmonella*. Sinds augustus, zodra er een besmetting met *Salmonella* is, moet de uitbater alle productie die een risico voor de gezondheid van de consument vormt stopzetten. Hij moet ook zijn proces herzien en corrigeren eveneens als correctieve en preventieve maatregelen implementeren. Hij moet ons ook het bewijs tonen van de doeltreffendheid van die maatregelen, op lange termijn, voor hij de verkoop van het problematisch product terug mag hervatten.

Onze keurders voeren een risicoanalyse uit om de nodige maatregelen in te schatten (sluiting of beslag, bijvoorbeeld) en om de consistentie van de maatregelen voorgesteld door de uitbater te evalueren.

Er wordt ook een stroomop- en afwaarts enquête uitgevoerd (bijvoorbeeld: inspectie bij de leverancier).

De meeste andere overschrijdingen betreffen voornamelijk het totaal kiemgetal, een indicatie van de bereidingswijze (temperatuur), van de hygiëne van het bereidingslokaal en/of van de versheid van het product.

Pittavlees

Elf stalen gebakken pittavlees, klaar voor consumptie werden geanalyseerd. Het ging voornamelijk over pita- en gyrosvlees afgenomen door de keuringsdienst in snacks.

Pittavlees	Alle parameters samen	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	<i>C. perfringens</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie						
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		proces	distributie	distributie	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		100	10	10	niet-geetecteerd	10
grenswaarde (M)		1.000	100	100	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	11	11	11	11	11	11
bevredegend (%)		73%	73%	82%	100%	100%
aanvaardbaar (%)		18%	27%	18%		0%
niet-bevredegend (%)	9%	9%	0%	0%	0%	0%
maximum		1.800	10	10	0	0
Legende						
(1) pittavlees, Horeca/grootkeuken, 11.2023						

Besluit

Geen enkel staal was besmet met *Salmonella* of *Listeria monocytogenes*. De overschrijdingen die we tegenkwamen betroffen *Enterobacteriaceae*.

De resultaten zijn beter dan die van vorig jaar waar we 18% niet bevredigende resultaten hadden gevonden, tegenover 9% niet-bevredigende resultaten dit jaar.

Vleesproducten

In het kader van ons samenwerkingsakkoord heeft het FAVV ons gevraagd om in 2025 een aantal stalen af te nemen van vleesproducten, zoals ham, paté, geperste kop, zowel in bulk als voorverpakt. Zeven stalen werden onderzocht, voornamelijk afgenomen in kleine detailhandels en in snacks.

Fijne vleeswaren	Alle parameters samen	<i>E. coli</i> 44°	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Interpretatie				
betekenis van de kiem		fecale indicator	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		distributie	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		10	niet-gedetecteerd	10
grenswaarde (M)		100	gedetecteerd	100
eenheden		kve/1g	25g	kve/1g
aantal stalen	7	7	7	7
bevredigend (%)		100%	100%	100%
aanvaardbaar (%)		0%		0%
niet-bevredigend (%)	0%	0%	0%	0%
maximum		0		0
Legende				
(1) gekookte hesp, RTE, 11.2023				
(2) RTE eetwaar die de groei toelaat van LMO (1.2)				

Besluit

De bacteriologische kwaliteit van dit soort producten blijft zeer goed (100% bevredigende resultaten in 2024).

Maaltijdsalades op basis van zetmeelproducten

We hebben 23 stalen voorverpakte maaltijdsalades afgenomen in detailhandels: pastasalade, taboulé, aardappelsalade, enz.

Kant-en-klare maaltijdsalades op basis van zetmeelproducten	Alle parameters samen	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> telling
Interpretatie							
betekenis van de kiem		fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)
type criterium		distributie	distributie	distributie	distributie	veiligheid	veiligheid
drempelwaarde (m)		100	100	1.000	100	afwezig	10
grenswaarde (M)		1.000	1.000	10.000	1.000	aanwezig	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	23	18	18	23	18	18	18
bevredigend (%)		100%	100%	91%	100%	100%	100%
aanvaardbaar (%)		0%	0%	0%	0%	0%	0%
niet-bevredigend (%)	9%	0%	0%	9%	0%	0%	0%
maximum		0	0	1.400.000	0		
Legende							
(1) Salades bereid op basis van rijst, pasta en griesmeel; RTE; distributiesector; 11.2023							

Besluit

De resultaten zijn een beetje minder goed dan vorig jaar.

Geen enkel staal was besmet met *Salmonella* of *Listeria monocytogenes*. Twee stalen pastasalade waren streng besmet met *Bacillus cereus* (22.000kve/g en 1.400.000 kve/g). Voor dit laatste staal hebben we een notificatie moeten overmaken aan het FAVV. We hebben 5 nieuwe stalen opgenomen, die waren allen bevredigend.

Fruitsap

We hebben 9 stalen fruitsap opgenomen in detailhandels en snacks. Het waren meestal versgeperste fruitsappen.

Vers fruitsap	Alle parameters samen	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	gisten	gisten - schimmels
Interpretatie							
betekenis van de kiem		fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen	globaal indicator	globaal indicator
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	FAVV(1)	CE 2073/05(2)	FAVV 06.2013(1)	FAVV 06.2013(1)
type criterium		distributie	distributie	veiligheid	veiligheid	proces	proces
drempelwaarde (m)		100	100	afwezig	10	10.000	10.000
grenswaarde (M)		1.000	1.000	aanwezig	100	100.000	100.000
eenheden		kve/1g	kve/1g	25ml	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	9	8	9	9	9	9	9
bevredigend (%)		100%	100%	100%	100%	11%	11%
aanvaardbaar (%)		0%	0%		0%	44%	89%
niet-bevredigend (%)	44%	0%	0%	0%	0%	44%	0%
maximum		50	0	0	0	12.000.000	8.000
Legende							
(1) CE 20173/05 (<i>E. coli</i> voor HORECA/gemeenschapskeukens)							
(2) niet gepasteuriseerd of flash-gepasteuriseerd fruitsap, 11.2023							

Besluit

Geen enkel pathogeen werd gevonden in de 9 afgenomen stalen.

Zoals vorig jaar was een groot aantal stalen niet-bevredigend voor gisten, bederfkiemen, indicator van de versheid van het product en/of de persmachine (44% in 2025, 50% in 2024 en 57% in 2023). We merken inderdaad dat de properheid van de citruspersen zou moeten verbeterd worden.

3. Controles in grootkeukens

A. Collectieve maaltijden

De stalen werden afgenomen door onze keuringsdienst in de grootkeukens die hoofdzakelijk afhangen van de gemeentebesturen, enerzijds in kinderdagverblijven (217 stalen in 2025, 259 stalen in 2024), anderzijds in scholen, rusthuizen, messen en ziekenhuizen (210 stalen in 2025, 150 in 2024). Bij ieder bezoek worden verschillende stalen afgenomen, die elk afzonderlijk worden geanalyseerd: soep, vlees of vis, groenten, enz. Het totaal aantal geanalyseerde stalen in 2024 bedraagt 431 (417 in 2023, 574 in 2022, 637 in 2021).

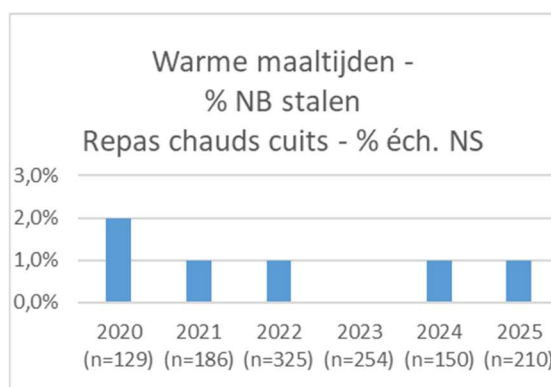
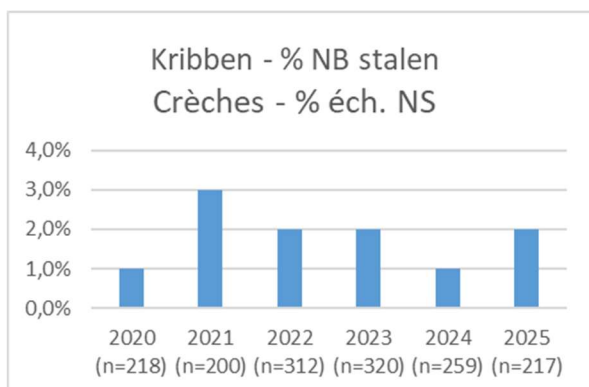
Microbiologische kwaliteit

Voor de meerderheid van de maaltijdcomponenten zijn de interpretatiecriteria proceshygiëncriteria. Deze zijn voornamelijk gebaseerd op richtwaarden van het FAVV (interpretatiecriteria vastgezet in november 2023). Gebaseerd op deze richtlijnen onderscheiden we twee soorten collectieve maaltijden.

- Maaltijden afgenomen in kribben en peuterspeelplaatsen; betreft steeds gekookte eetwaren.
- Maaltijden afgenomen in andere grootkeukens die bedoeld zijn om warm te eten en bevatten enkel gekookte ingrediënten (bv. soep, vol-au-vent, puree, pasta, groenten).

De bemonstering van maaltijdcomponenten gaat eveneens gepaard met een visuele inspectie van de productie, de bewaring en de distributie van maaltijden. Alle niet conforme situaties worden aan de hand van een rapport meegedeeld aan de verantwoordelijke en aan de gemeentediensten.

De microbiologische kwaliteit van de maaltijden die opgediend worden in gemeentelijke grootkeukens is zeer bevredigend en vrij stabiel sinds enkele jaren. Voor de twee productencategorieën (afgenomen in kribben en in grootkeukens van scholen en rusthuizen) hadden we 1 à 2 % niet-bevredigende resultaten.



Als slechte resultaten in kribben vonden wij:

- Vier aanzienlijke overschrijdingen met *B. cereus* (grenswaarde 1.000 kve/g):
 - o Broccolisoup (3.300 kve/g)
 - o Rundsvlees gemixt (2.600 kve/g)
 - o Venkelsoep (63.000 kve/g)
 - o Mix van aardappelen en spinazie (2.000 kve/g)

- Een staal (niet gemixte mengeling) was streng besmet met verschillende kiemen (>15.000 kve/g *Enterobacteriaceae*, 6.700 kve/g *E. coli* en >1.500 kve/g *Clostridium perfringens*). Er werd uitleg gegeven aan de kribbe om zulke besmettingen te vermijden. De stalen die de volgende week gedurende een hercontrole werden opgenomen waren bevredigend.

Maaltijden kribben	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>
Interpretatie							
betekenis van de kiem		globale indicator	globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAW(1)	FAW(1)	FAW(1)	FAW(1)	FAW(1)	FAW(1)
type criterium		gemeens chapske ukens	gemeens chapske ukens	gemeens chapske ukens	gemeens chapske ukens	gemeens chapske ukens	gemeens chapske ukens
drempelwaarde (m)		10.000	100	10	10	100	10
grenswaarde (M)		100.000	1.000	100	100	1.000	100
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	217	217	217	215	217	217	217
bevredigend (%)		97%	99%	99%	100%	94%	100%
aanvaardbaar (%)		1%	0%	0%	0%	5%	0%
niet-bevredigend (%)	2%	2%	1%	0%	0%	2%	0%
maximum		3.000.000	15.000	6.700	0	63.000	1.500
Legende							
(1) Babymaaltijden in kribben 11.2023							

Als slechte resultaten in de grootkeukens (exclusief kinderkribben) hebben we volgende overschrijdingen vastgesteld:

- Eén overschrijding met *B. cereus* in een preisoep (21.000 kve/g terwijl de limiet 10.000 kve/g bedraagt)
- Eén overschrijding met *Enterobacteriaceae* in gemixte vis (2.800 kve/g terwijl de limiet 1.000 kve/g bedraagt)

Maaltijden (scholen, rusthuizen , mess) klaar om warm te eten, alle ingrediënten gekookt	Alle parameters samen	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>E. coli</i> 44°	Coagulase positieve stafylokokken	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>
Interpretatie						
betekenis van de kiem		globale indicator	fecale indicator	pathogeen	pathogeen	pathogeen
interpretatie criterium		FAVV(1)	FAVV(1)	F2AVV(1,)	FAVV(1)	FAVV(1)
type criterium		distributie	distributie	distributie	distributie	distributie
drempelwaarde (m)		100	10	100	1.000	100
grenswaarde (M)		1.000	100	1.000	10.000	1.000
eenheden		kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g	kve/1g
aantal stalen	210	210	208	210	210	210
bevredigend (%)		99%	100%	100%	99%	100%
aanvaardbaar (%)		0%	0%	0%	0%	0%
niet-bevredigend (%)	1%	0%	0%	0%	0%	0%
maximum		2.800	0	0	21.000	30
Legende						
(1) warme kant-en-klare maaltijden, gemeenschapskeukens, 11.2023						

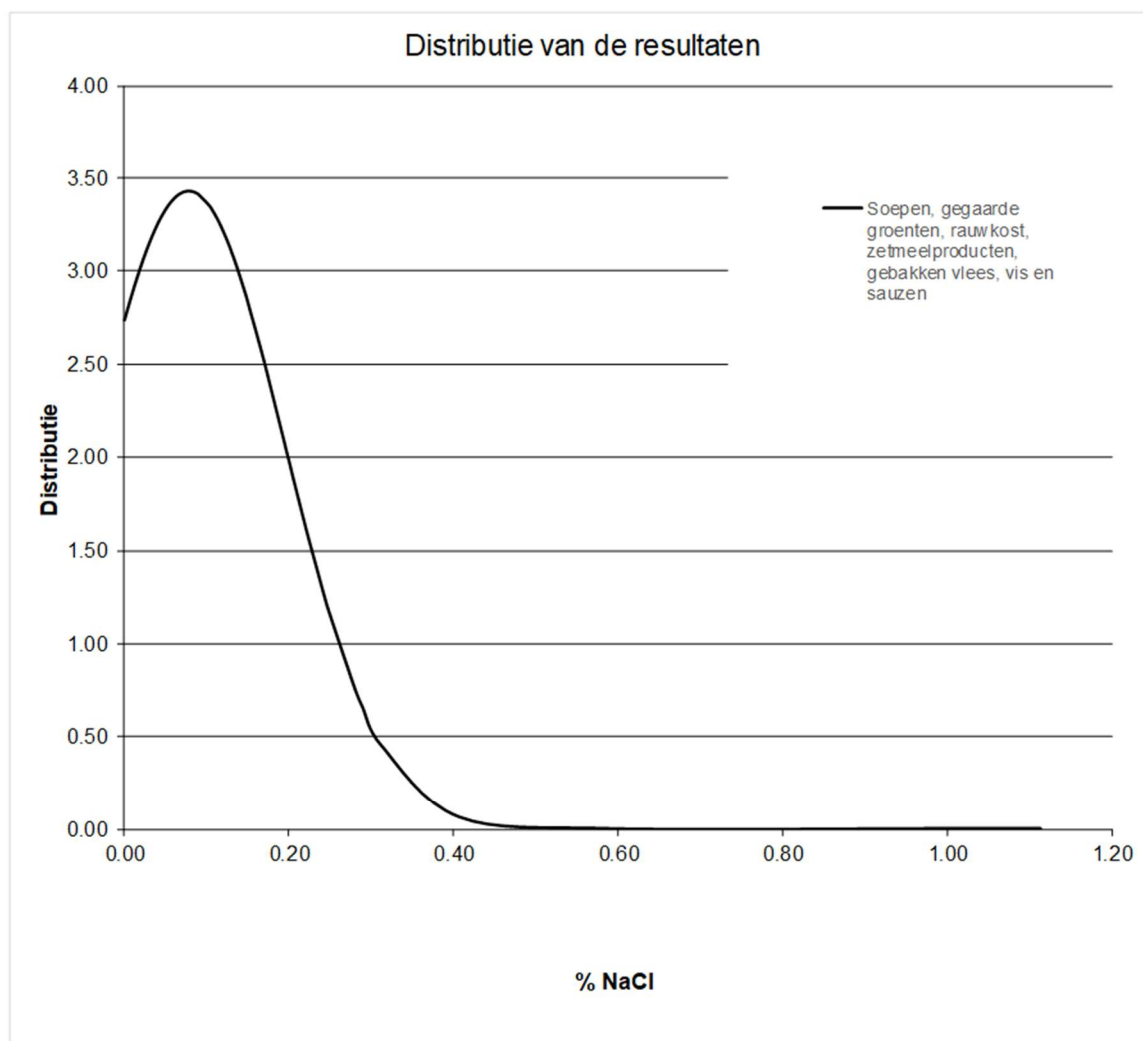
Naast de warm opgenomen producten met enkel gekookte ingrediënten hebben we ook enkele producten met rauwe ingrediënten opgenomen:

- 3 eetwaren in kribben
- 1 eetwaren in een andere grootkeuken

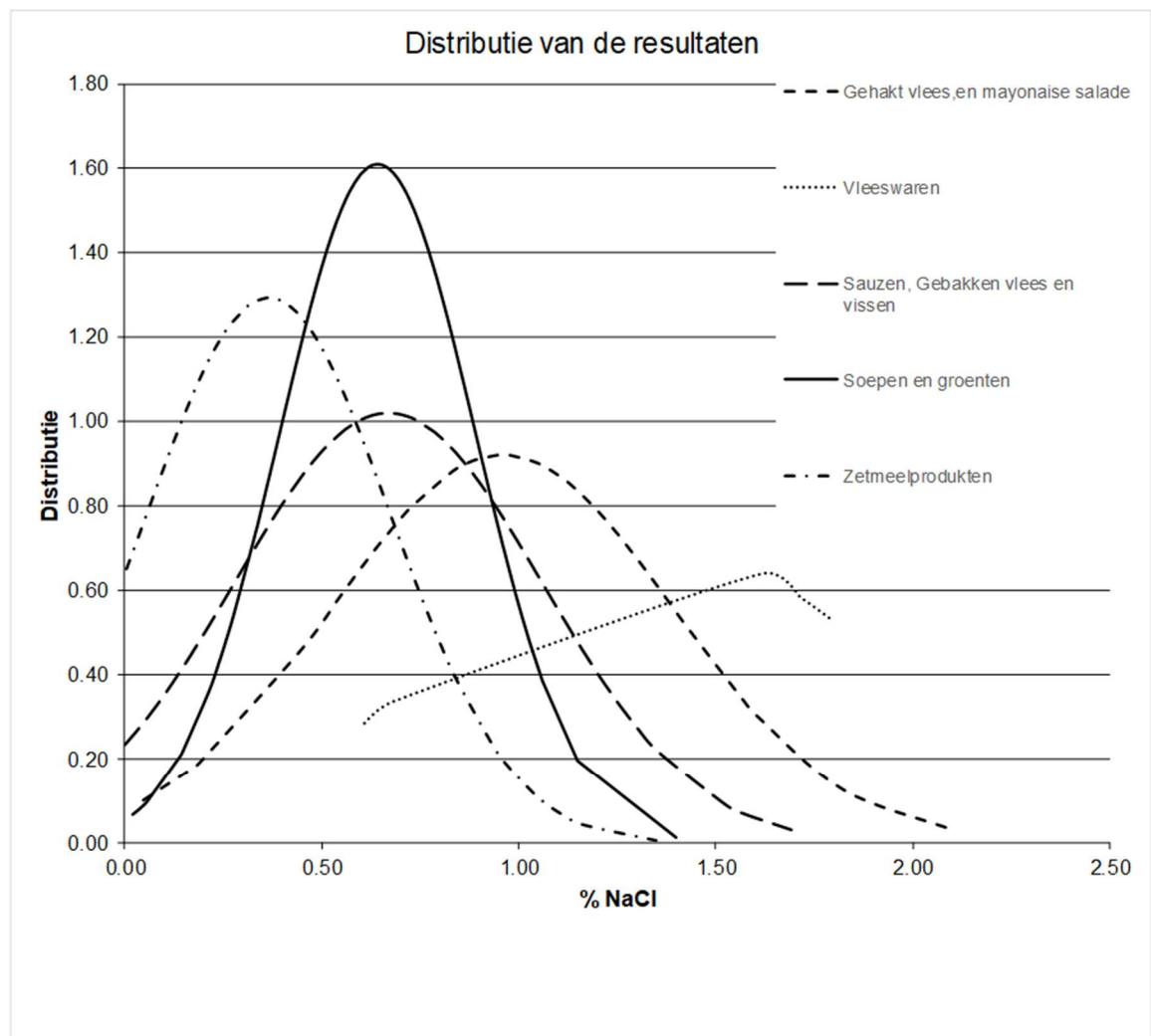
De vier stalen waren van bevredigende microbiologische kwaliteit.

Zoutgehalte

Maaltijd componenten crêches - zoutgehalte	Soepen, gegaarde groenten, rauw kost, zetmeelproducten, gebakken vlees, vis en sauzen
Max. conc. aanbevolen	0.30 % NaCl
Aantal stalen	219
Bevredigend (%)	98
Niet-bevredigend (%)	2
Mediaanwaarde	0.05
Percentielcoëfficiënt 90	0.15



Maaltijd componenten zoutgehalte	Gehakt vlees, en mayonaise salade	Vleeswaren	Sauzen, Gebakken vlees en vissen	Soepen en groenten	Zetmeelproducten
Max. conc. aanbevolen	1.50	2.20	1.20	0.75	0.75
	% NaCl	% NaCl	% NaCl	% NaCl	% NaCl
Aantal stalen	40	6	110	160	101
Bevredigend (%)	90	100	90	71	90
Niet-bevredigend (%)	10	0	10	29	10
Mediaanwaarde	0.95	1.72	0.67	0.66	0.36
Percentielcoëfficiënt 90	1.44	1.80	1.19	0.94	0.74



B. Controle van drinkbaar water in gemeentelijke kribben

Microbiologische kwaliteit

In 2025 hebben we 7 stalen water uit gemeentelijke kribben en 5 uit scholen en 7 stalen uit andere gemeentelijke gebouwen geanalyseerd. Enkele gemeenten wilden de drinkbaarheid van distributiewater nazien dat aan (jonge) kinderen gegeven wordt. Men heeft beslist om de afname van het microbiologisch staal uit te voeren zonder ontsmetting van het afnamepunt om zo de gebruiksomstandigheden na te bootsen.

De andere stalen werden genomen ten gevolge van een klacht van de gemeente.

Distributiewater	Totaal mesofiel kiemgetal 22 °C	Intestinale enterokokken	<i>E. coli</i>	totaal coliformgetal	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Interpretatie						
interpretatie criterium		KB en BBHR	KB en BBHR	BBHR	KB en BBHR	FAVV
drempelwaarde (m)	abnormale	0	0	0	0	0
grenswaarde (M)	verandering	1	1	1	1	1
eenheden	kve/1ml	kve/100ml	kve/100ml	kve/100ml	kve/100ml	kve/250ml
aantal stalen	19	19	19	18	15	14
bevredigend (%)		89%	100%	84%	100%	100%
niet-bevredigend (%)		11%	0%	16%	0%	0%
maximum	6.700	75	0	80	0	0
KB 4/02/2024 : betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt						
Omzendbrief FAVV PCCB/S3/ENE/1140519						
BBHR 22/02/2024 betreffende drinkbaarwater in het Brussels Gewest						

Nadat een leraar ziek was geworden in een school hebben we een belangrijke besmetting gevonden; een staal was streng besmet (75 kve/100ml intestinale enterokokken en 80 kve/100ml totale coliformen). Een staal bevatte 3 kve/100ml intestinale enterokokken. Alle kraantjes werden diepgaand ontsmet en alle opvolgende staalopnames waren bevredigend. Dit toont dat het regelmatig onderhoud van de waterpunten belangrijk is.

Fysico-chemische kwaliteit

In 2025 werden 17 etablissementen gecontroleerd (voornamelijk kribben en scholen) voor waterhardheid, nitraten en Nickel.

Voor waterhardheid stelt de nieuwe BBHR de grenswaarde niet langer op minimum 15 Franse graad (°f) maar adviseert een minimale hardheid van 10°f.

Vijf etablissementen vertoonden een lagere hardheid dan de aanbevolen waarde.

Wat Nickel betreft toonden drie etablissementen hogere resultaten dan de grenswaarde (20µg/l).

Distributiewater	Totaal hardheid	Nitraten	Nikkel
Interpretatie criterium BBHR 22/02/2024			
Greenswaarde	franse graden (°f)	mg/l	µg/l
	<10-67,5>	50	20
Aantal stalen	37	18	48
Bevredigend (%)	86	72	94
Niet-bevredigend (%)	14	0	6
Gemiddelde	34	21	2
minimum	1	0	0
Maximum	71	64	70

C. Lood in distributiewater

In 2025 hebben we lood gemeten in 255 waterstalen, voornamelijk voor particulieren uit de Brusselse regio; 79 stalen betreffen een gemeentelijke aanvraag. Ongeveer 11 % stalen waren niet bevredigend ($>10\mu\text{g/l}$). Van de 79 gemeentelijke stalen waren er 9 niet bevredigend (4% van het totaal). Een staal van een particulier vertoonde een zeer hoog loodgehalte ($923\mu\text{g/l}$), eveneens als een staal uit een gemeentelijke administratie ($525\mu\text{g/l}$)

Distributiewater	Lood
Interpretatie criterium BBHR 22/02/2024	$\mu\text{g/l}$
Grenswaarden	10
Aantal stalen	255
Gemeentemonsters	79
Bevredigend (%)	89
Niet-bevredigend (%)	11
mediaan	1
minimum	0
maximum	923

4. Controles van zwembaden

In 2025, werden 47 etablissementen maandelijks gecontroleerd dus 1 meer dan in 2024. Het aantal gecontroleerde baden per etablissement varieert van 1 tot 5.

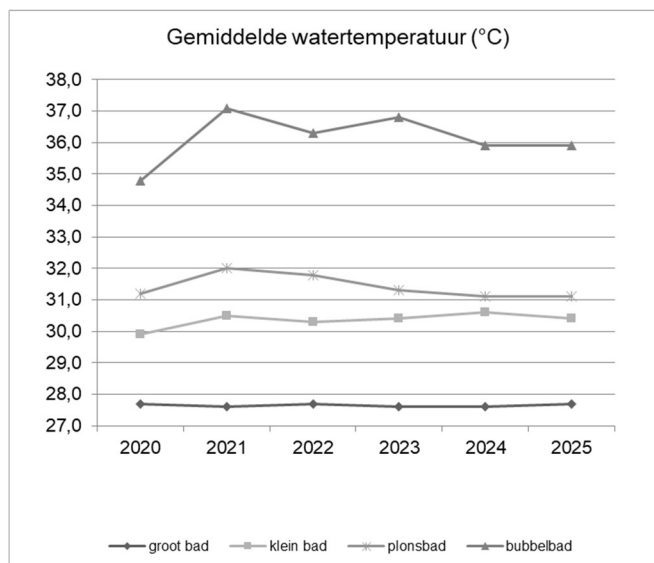
Onze indeling van de zwembaden is gebaseerd op het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 16.02.2023. Deze definieert 3 types zwembaden in functie van de maximale diepte:

- *groot bad*: diepte meer dan 1,5 m (24 baden gecontroleerd)
- *klein bad*: diepte minder dan 1,5 m (35 baden gecontroleerd)
- *plonsbad*: diepte minder dan 0,4 m (6 baden gecontroleerd)

Wij maken geen verschil meer tussen therapeutische baden en kleine baden aangezien de interpretatiecriteria dezelfde zijn voor deze twee types. De enige verschillen tussen deze twee types zijn hun gebruiksvoorwaarden (temperatuur en bezettingsgraad). De therapeutische baden hebben meestal een hogere temperatuur (33°C tegenover 29-30°C).

Er werden 6 bubbelbaden gecontroleerd in 2025. De bubbelbaden worden anders geïnterpreteerd dan de andere baden: de limietwaarde voor vrij chloor is daar hoger.

Het aantal geanalyseerde waterstalen in 2025 (869) is hoger dan in 2024 (817).



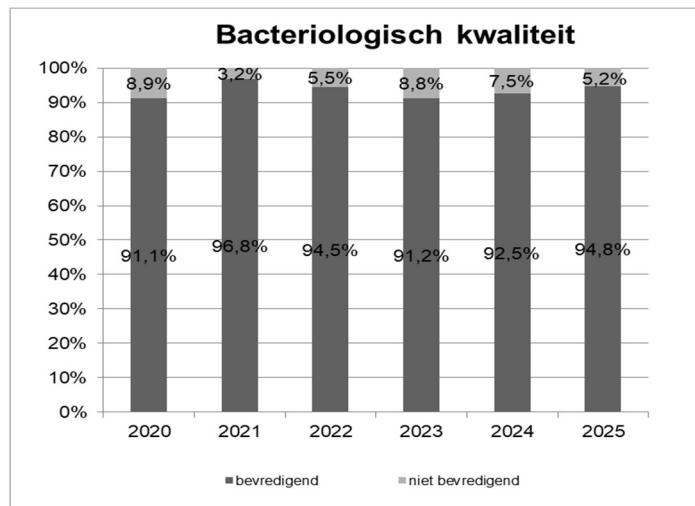
Zwembadwater

De gemiddelde **temperatuur** is stabiel van jaar tot jaar. De aanbevolen waarden van 28°C voor grote baden en 30°C voor kleine baden worden meestal gerespecteerd. De bubbelbaden vertonen een gemiddelde temperatuur van 35,9°C, identiek aan de gemiddelde waarde van 2024.

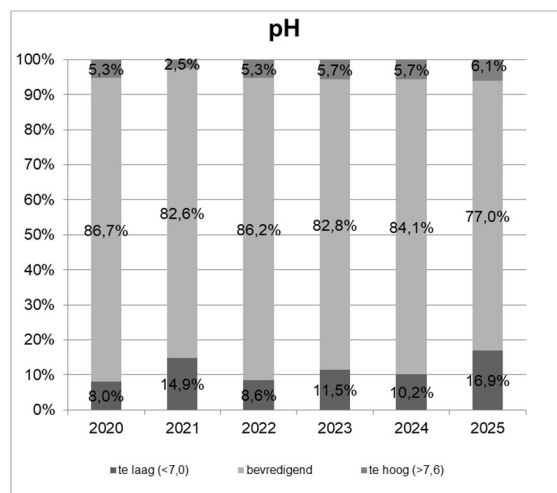
Voor wat de bacteriologische kwaliteit betreft, is de situatie iets beter vergeleken met 2024: 5,2% stalen hebben een niet-bevredigende bacteriologische kwaliteit. De overschrijdingen betreffen de aanwezigheid van coagulase positieve stafylokokken (1,6% niet bevredigende resultaten) en een te hoog gehalte aan indicatoren van de ontsmetting (2,8% niet bevredigend voor het totaal kiemgetal). De aanwezigheid van *Pseudomonas aeruginosa* is veel zeldzamer (0,8% niet-bevredigende stalen).

In 2025 hebben bubbelbaden 8,4% niet-bevredigende resultaten vertoond, ze hebben dus de slechtste microbiologische kwaliteit.

Na de bubbelbaden zijn de baden met de slechtste resultaten de kleine baden (5,7% niet bevredigend) en de grote baden (2,5% niet bevredigend), meestal door aanwezigheid van coagulase positieve stafylokokken. De plonsbaden vertoonden de beste microbiologische kwaliteit (1,8% niet bevredigend) zoals in 2024. Meestal is de slechte bacteriologische kwaliteit van het zwembadwater te wijten aan een eenmalig tekort aan chloor.



Bacteriologische analyses van de baden							
Interpretatieklasse*		B		NB			
%	Aantal stalen	Alle parameters samen	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	Coag. Positieve stafylokokken	Pseudomonas aeruginosa	Intestinale enterokokken
				> 100 kve/ml			
Alle baden samen	838	94,8	5,2	2,8	1,6	0,8	1,5
Grote baden	279	97,5	2,5	0,4	0,7	0,0	1,4
Kleine baden	419	94,3	5,7	2,4	1,9	1,0	1,9
Plonsbaden	57	98,2	1,8	1,8	1,8	0,0	1,8
Bubbelbaden	83	91,6	8,4	7,2	1,2	1,2	0,0

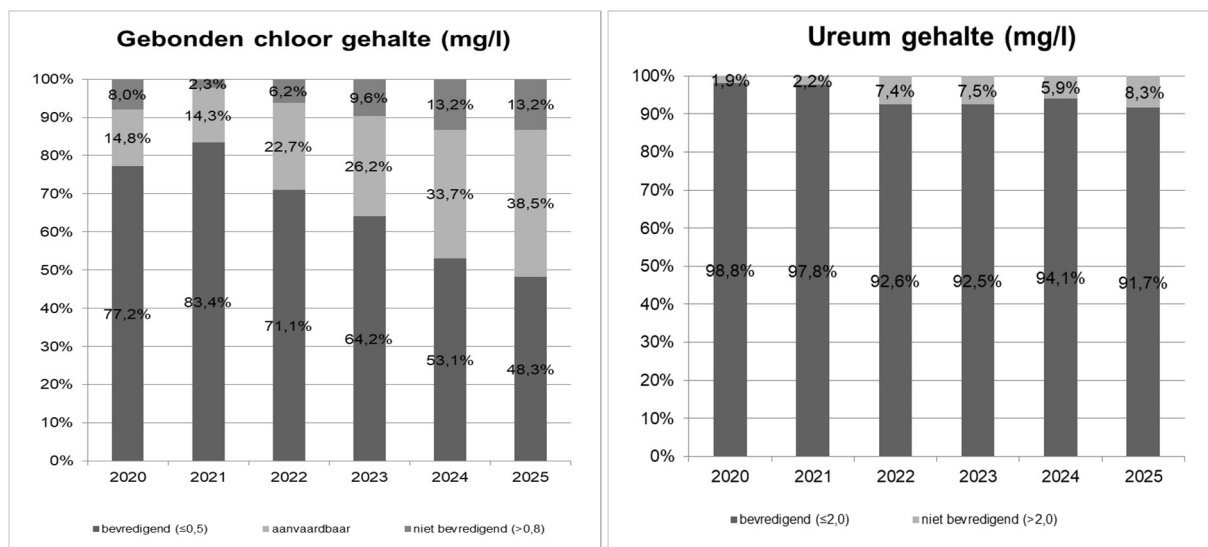


De chemische kwaliteit van het zwembadwater is vergeleken met 2024 verbeterd voor sommige parameters en verergerd voor andere parameters.

De pH-waarden zijn lichtjes minder goed dan in 2024 (77,0% bevredigende stalen tegenover 84,1% in 2024). Het meest voorkomend probleem is een te lage pH (16,9% gevallen in alle baden). Het beheer van pH is minder goed in bubbelbaden (slechts 68,3% bevredigende stalen).

Voor wat betreft het chloreren (vrij chloorgehalte) is het beheersen vergelijkbaar in kleine baden (18,2% niet-bevredigende stalen), plonsbaden (21,1%) en bubbelbaden (19,0%). Grote baden vertonen betere resultaten in het beheersen van chloor (10,4%).

Voor gebonden chloor zijn de resultaten minder goed dan die van 2024 met een vermindering in het deel zeer bevredigende resultaten.



Zoals vorige jaren zijn de resultaten voor chloriden en oxydeerbaarheid zeer bevredigend. De resultaten voor het ureumgehalte (91,7% bevredigende resultaten) zijn vergelijkbaar met die van 2024 (94,1%). De plonsbaden tonen het hoogste ureumgehalte door de hoge bezettingsgraad tegenover het watervolume, en de belangrijke aanwezigheid van zeer jonge kinderen.

Ontruiming van zwembaden

Het gebeurt dat men de onmiddellijke ontruiming van een bad moet vragen. Deze ontruiming berust op de resultaten van de vrij chloormeting ($< 0.15\text{mg/l}$ of $> 3\text{mg/l}$) en van de pH meting ($< 6,0$ pH eenheden) tijdens de staalafname. In 2025 is dit 48 keer gebeurd, dwz een aanzienlijke verhoging tegenover 2024 (31).

In meer dan twee derde van de gevallen hebben we de zwembaden moeten ontruimen wegens afwezigheid van chloor of een te laag chloorgehalte.

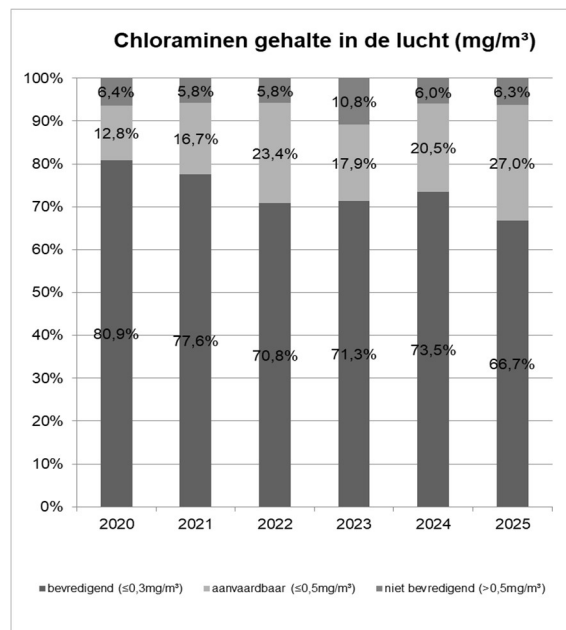
Deze ontruiming betreffen 10 verschillende zwembaden (18 in 2024), meestal privé zwembaden (wellnesscentra of hotelzwembaden). Behalve voor 3 wellnesscentra die 2 tot 4 keer hebben moeten ontruimd worden, zowel als een sportclub die bijna systematisch bij elke controle heeft moeten ontruimd worden, waren de meeste gevallen eenmalige problemen.

Lucht van zwembaden

De luchtkwaliteit in de zwembaden werd gemeten in 44 etablissementen. Ieder zwembadhal werd twee keer gecontroleerd in de winter en vervolgens nog twee keer in het jaar als de laatste resultaten hoger waren dan de grenswaarden ($0,3\text{mg/m}^3$).

De resultaten van dit jaar zijn lichtjes minder goed dan die van 2024, met 6,3% niet bevredigende stalen. De maximaal gemeten waarde in 2025 was $2,10\text{ mg/m}^3$ ($0,80\text{ mg/m}^3$ in 2024).

De grenswaarde voor relatieve luchtvochtigheid (65% R.V.) was gerespecteerd in 67,7% van de stalen, dit is beter dan in 2024 waar de grenswaarde in 60,8% van de gevallen gerespecteerd was. Deze parameter is een indicator voor een tekort aan verversing van de lucht en heeft een invloed op het comfort van het personeel en de zwimmers (gevoelstemperatuur, kortademigheid).



Scheikundige analyse van de lucht						
	Chloraminen (mg/m³)			Relatieve luchtvochtigheid (%)		
Interpretatieklasse*	ZB	B	NB	B	NB	
	≤ 0,3	≤0,5	> 0,5	≤ 65	> 65	
Aantal stalen	189	66,7%	93,7%	6,3%	67,7%	32,3%
gemiddelde	0,26			61,0		
90 percentiel	0,46			77,0		
maximum	2,10			99,9		
Legende:						
* - de interpretatiecriteria "B" (bevredigend) en "NB" (niet bevredigend) zijn gebaseerd op de drempelwaarden van het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke regering (BBHR) van 16.02.23						
- het interpretatiecriterium "ZB" (zeer bevredigend) is gebaseerd op de waarde aanbevolen door het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke regering (BBHR) van 16.02.23						

De stalen voor chloramine bepaling werden het jaar door afgenomen met een piek in de winterperiode. De overschrijdingen werden in vijf verschillende etablissementen vastgesteld. In drie daartussen zijn de overschrijdingen terugkerend. Laten we vermelden dat deze parameter sterk beïnvloed wordt door het aantal zwimmers op het tijdstip van de meting en de werking van het recreatieve toebehoren (bv. glijbaan). Inderdaad, het opwoelen van het water bevordert immers het vrijkomen van chloramine in de lucht. Deze resultaten moeten dus met enige voorzichtigheid geïnterpreteerd worden.

Voetbadwater

De microbiologische kwaliteit van de voetbaden geanalyseerd in 2025 is vergelijkbaar met die van vorig jaar. In de gechloreerde voetbaden zijn de resultaten 100% bevredigend, zoals in 2024. De kwaliteit van niet-gechloreerde voetbaden is ook vergelijkbaar met 2024, met 63,3% bevredigende resultaten tegenover 61,4% in 2024. De voornaamste niet-conformiteiten in voetbaden zijn te wijten

Meting van de bacteriologische parameters van de voetbaden							
Interpretatieklasse*		B	NB				
Aantal stalen		Alle parameters samen	Alle parameters samen	Totaal kiemgetal	Coag. Positieve stafylokokken	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Intestinale enterokokken
		Drempelwaarden (BBHR 10.10.02)		>1.000 kve/ml	> 10 kve/50 ml		
Gechloreerde voetbaden	49	100%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Niet gechloreerde voetbaden	49	63%	37%	46,9%	26,5%	32,7%	8,2%

* de interpretatiecriteria "B" (bevredigend) en "NB" (niet bevredigend) zijn gebaseerd op de drempelwaarden van het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke regering (BBHR) van 16.02.23

5. *Legionella pneumophila*

In 2025 werden 458 stalen sanitair warm water (douches) geanalyseerd, afkomstig van 114 verschillende etablissementen. Het aantal analyses is vergelijkbaar met 2024 (446 stalen).

De staalnamen in de gemeentelijke rusthuizen werden uitgevoerd op initiatief van Brulabo. Voor de zwembaden betreft het een verplichting van het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering tot vaststelling van de exploitatievoorwaarden voor zwembaden en andere baden (BBHR van 16/02/2023). In deze twee categorieën wordt er jaarlijks door Brulabo een eerste controle uitgevoerd. Als de resultaten niet bevredigend zijn, worden er andere controles uitgevoerd op aanvraag van de beheerders nadat gepaste maatregelen genomen zijn. Voor ziekenhuizen en de categorie "andere" werden de stalen eenmalig afgenomen op aanvraag van de beheerders van de gebouwen.

Aantal etablissementen en stalen voor *Legionella pneumophila*

Etablissement type	Aantal stalen 2025
Zwembaden	83
Rusthuizen	142
Ziekenhuizen	42
Andere	191
Totaal	458

De interpretatie van de telling van *Legionella pneumophila* is gebaseerd op de vergelijking met drempelwaarden vermeld in het Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering tot vaststelling van de exploitatievoorwaarden voor zwembaden en andere baden (BBHR van 16/02/2023).

Interpretatiecriteria voor *Legionella pneumophila* gehalte

Resultaatinterpretatie	Lagere drempelwaarde (kve/l)	Hogere drempelwaarde (kve/l)
Bevredigend	n.g.	< 1000
Aanvaardbaar	≥ 1000	≤ 10.000
Niet bevredigend en sluiting	> 10.000	-
Legende : kve = kolonievormende eenheden ; n.g. = niet gedetecteerd (< 10 kve/l)		

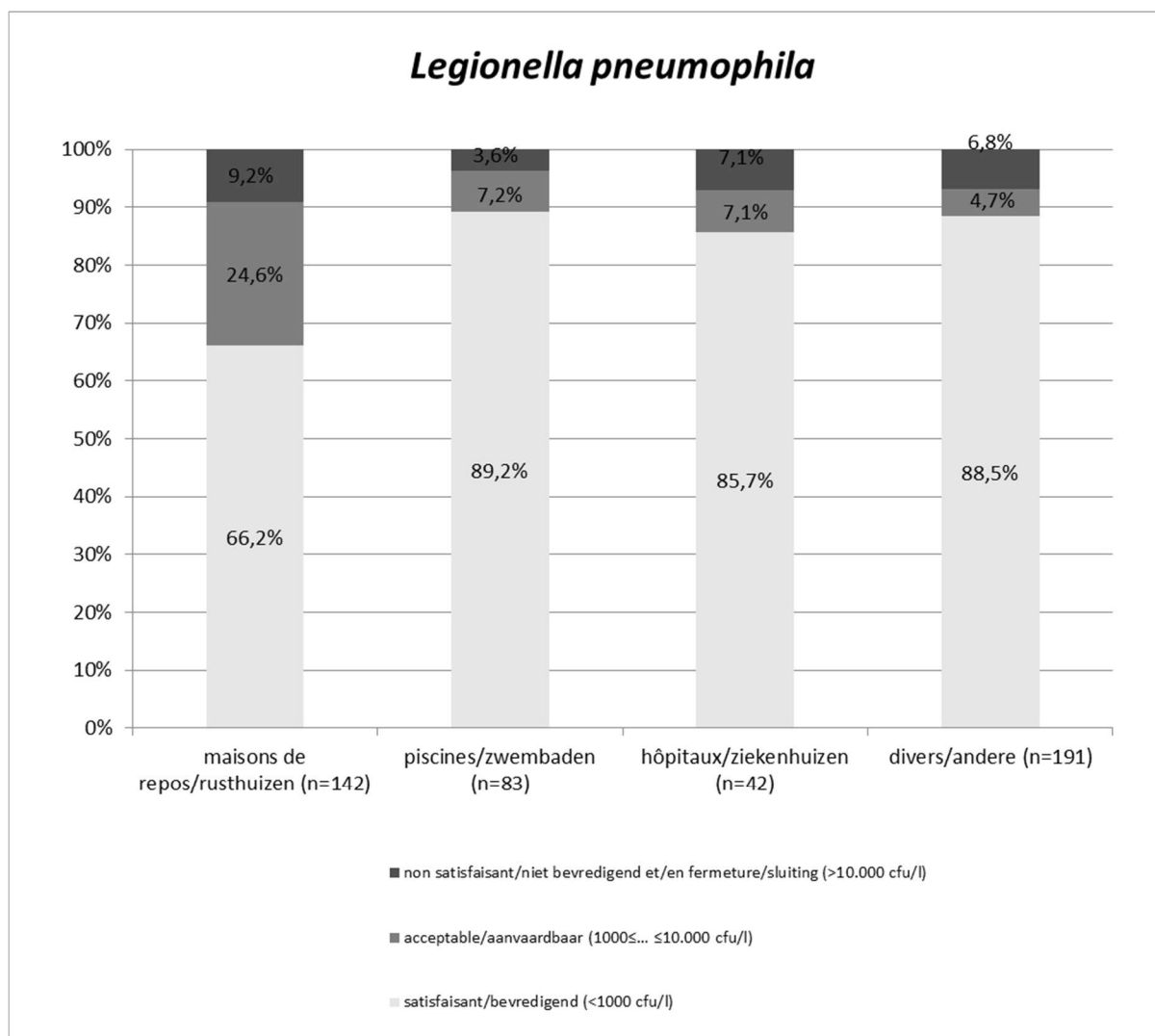
Elke interpretatie wordt eveneens gekoppeld aan een advies die efficiënte maatregelen voorstelt of oplegt om de besmetting van het waterdistributienetwerk te verminderen.

In de rusthuizen werd *Legionella pneumophila* opgespoord in 142 stalen afgenomen ter hoogte van de douches. Zestien niet bevredigende stalen met een sluiting tot gevolg werden gevonden in 8 verschillende etablissementen. In de meeste gevallen hebben de volgende afnames bevredigende resultaten aangetoond. Het is noodzakelijk voor deze etablissementen om een regelmatig toezicht in stand te houden en structurele maatregelen in te stellen om de groei van de bacterie te vermijden.

Volgens het Brussels besluit, over de zwembaden, moeten de douches één keer per jaar gecontroleerd worden. In 2025 heeft één enkel van de 43 gecontroleerde vestigingen minstens één niet bevredigend resultaat gehad, met de sluiting tot gevolg. In twee vestigingen is het een blijvend probleem en zijn continue maatregelen vereist om bevredigende resultaten te bereiken.

In 2025 kregen we tweeënveertig aanvragen voor opsporing van *Legionella* in drie verschillende ziekenhuizen.

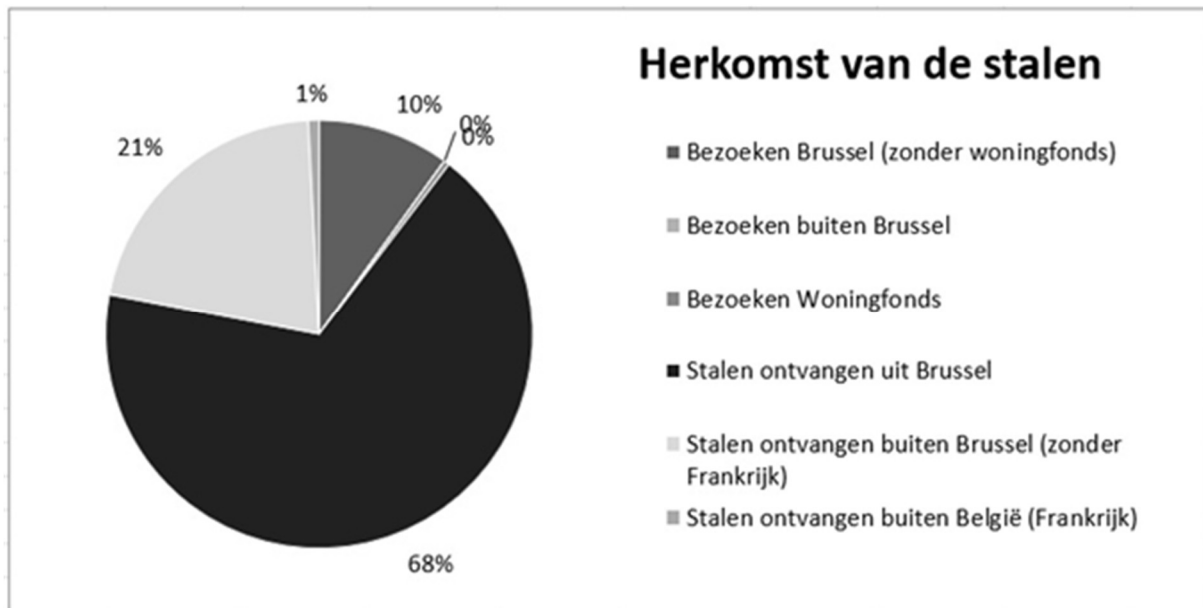
Ten slotte, is een groot aantal stalen afkomstig van diverse privé instellingen (41,7% van het totaal aantal geanalyseerde stalen). Deze bestaan onder andere uit specifieke aanvragen van onderhoudsbedrijven verantwoordelijk voor openbare of privé gebouwen: sportcentra, hotels enz., alsook analyses uitgevoerd in uitbesteding voor externe aanvragers.



6. Identificatie van houtparasieten.

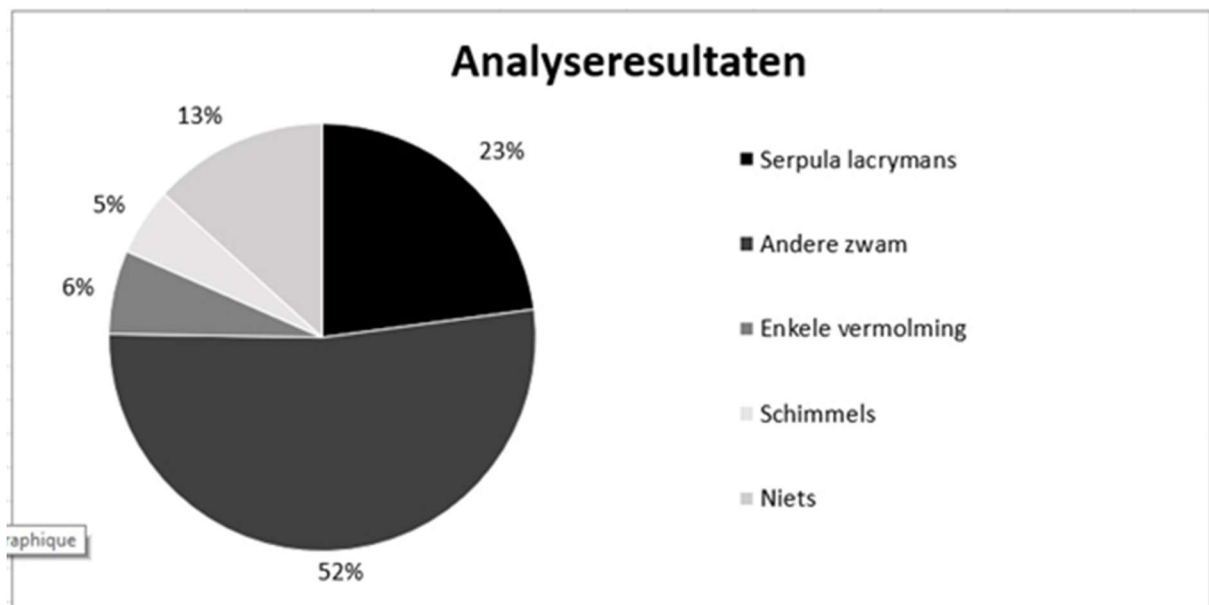
Wij kregen dit jaar 491 aanvragen voor de identificatie van zwammen of andere houtparasieten.

Die aanvragen kwamen van particulieren, architecten, ondernemers, gemeentelijke administraties, die een probleem ontdekten of vermoedden. In 51 gevallen werd een plaatsbezoek uitgevoerd. Voor de 440 andere aanvragen werden monsters binnengebracht of opgestuurd naar Brulabo (waarvan 4 keer vanuit Frankrijk). Daarnaast ontvingen we 2 aanvragen naar aanleiding van een verzoek van het Fonds du Logement als voorwaarde voor een hypothecaire lening.



Uit deze aanvragen hebben we de volgende bevindingen gedaan:

- 112 keer de schimmel *Serpula lacrymans* (huiszwam) of een andere huiszwam;
- 256 keer een andere zwam;
- 31 keer alleen vermolmd hout (zonder zwam);
- 25 keer schimmelvorming;
- 65 keer geen zwam of houtparasiet



De resultaten per gemeente en herkomst worden de onderstaande tabel weergegeven:

PLAATS	totaal	huiszwam	andere zwam	schimmels	vermolming	totaal	huiszwam	andere zwam	schimmels	vermolming
Anderlecht	3	1	2	0	0	19	5	13	0	1
Berchem	1	0	0	0	1	4	3	0	0	0
Brussel	9	2	5	0	1	20	1	16	0	1
Elsene	9	2	6	0	0	32	7	14	0	4
Etterbeek	2	0	2	0	0	20	2	10	3	2
Evere	1	0	0	0	0	2	2	0	0	0
Ganshoren	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Jette	0	0	0	0	0	8	4	1	0	0
Koekelberg	0	0	0	0	0	4	0	3	0	0
Molenbeek	0	0	0	0	0	20	4	9	3	2
Oudergem	1	0	1	0	0	8	3	5	0	0
Schaarbeek	6	2	4	0	0	48	18	23	3	1
Sint-Gillis	5	0	3	0	2	24	5	9	5	1
Sint-Joost	0	0	0	0	0	5	1	2	0	0
St.-Lambrechts.-Wol.	2	0	1	1	0	11	4	3	0	1
St.-Pieters-Wol.	2	0	0	1	0	14	4	8	0	0
Ukkel	2	0	1	1	0	47	12	25	6	1
Vorst	5	0	4	1	0	29	4	18	0	1
Wat.-Bosvoorde	0	0	0	0	0	16	7	8	0	0
totaal Brussel	49	7	29	4	4	332	87	167	20	15
België buiten Brussel	0	0	0	0	0	104	18	60	7	3
Frankrijk	0	0	0	0	0	4	0	0	0	3
totaal	49	7	29	4	4	440	105	227	27	21

7. Dosering van lood in verven

Brulabo voert de dosering uit van lood in verf. Zoals de dosering van lood in het water zijn de aanvragen meestal afkomstig van particulieren.

In 2025 hebben we 65% van de stalen gekregen van een gemeente.

23% van de stalen waren niet bevredigend en vertoonde een loodgehalte hoger dan 1 mg/m² (cf. ministerieel besluit van 30-09-2020).

Verfmonsters	Lood
Ministerieel besluit van 30 september 2020 tot vaststelling van de minimale gezondheidsnormen, artikel 1, § 3°	
Grenswaarden	mg/cm ²
	1
Aantal stalen	111
Gemeentemonsters	72
Bevredigend (%)	77
Niet-bevredigend (%)	23
mediaan	0,0
minimum	0,0
maximum	69