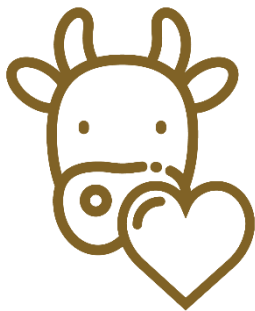




DIERENWELZIJN
IN DE
BELGISCHE
KETEN





België staat aan de absolute wereldtop op vlak van traceerbaarheid en voedselveiligheid. De Belgische vleesindustrie is een van de meest gereguleerde ter wereld en dierenwelzijn staat daarbij ook centraal. Onze expertise naar veeteelt en verwerking gaat meer dan duizend jaar terug – en daar krijgen we ook **internationaal erkenning** voor. Ons land onderscheidt zich door een systeem van integrale ketenbewaking (IKB) **waarbij elke schakel in de productie, van riek tot vork, zich moet houden aan strenge normen die gecontroleerd worden door onafhankelijke controleorganen**. Certificatiesystemen doorheen de hele productieketen zorgen ervoor dat vlees dat hier geproduceerd wordt veilig en betrouwbaar is. Zo kan de consument genieten van een mals en lekker stukje vlees dat volledig traceerbaar en extra gecontroleerd is¹.

¹ Icon made by Freepik from www.flaticon.com

INTEGRALE KETENBEWARING

De integrale ketenbewaking wordt gekoppeld aan een systeem van labels. Deze labels bieden de garantie dat een aantal normen gerespecteerd werden tijdens het productieproces. Alle schakels verbinden zich ertoe vlees van allerbeste kwaliteit te bieden.



DIERENWELZIJN OP WERELDNIVEAU

De vleesindustrie in België is één van de meest gereguleerde in de wereld, ook op dierenwelzijn scoren we goed.



In Europa is er een specifieke reglementering inzake de bescherming van dieren volgens:

- diersoort
- productiesysteem
- productiefase



Welzijn van landbouwdieren wordt bij wet beschermd tijdens transport en slachting.



Extra nationale wetgeving in België voor alle kwekerijen van landbouwdieren.

Ze moeten het dierenwelzijn en kwaliteit in de keten garanderen.



TRACEERBAARHEID EN VOEDSELVEILIGHEID

België staat aan de top door een goed uitgewerkt systeem van integrale ketenbewaring (IKB) en integrale kwaliteitszorg. Er is een lastenboek uitgewerkt met strenge normen voor elke schakel in de productie, afhankelijk van de vleessoort. Dit geeft de garantie aan de consument dat het vlees volledig traceerbaar en extra gecontroleerd is.

IKB-KEURMERK

Geeft aan dat er bij de productie, transport en verwerking van het vlees extra controles hebben plaatsgevonden. Tijdens de controle wordt er gekeken naar het naleven van de eisen op gebied van ...



veevoeder



dierenwelzijn



medicijn
gebruik



hygiëne



voedsel
veiligheid



transport



FAVV & DIENST DIERENWELZIJN

Het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) is een onafhankelijk orgaan dat controles uitvoert in veebedrijven en slachthuizen om de voedselveiligheid te garanderen.

Op Vlaams niveau zijn er controles op niveau van dierenwelzijn door 22 inspecteurs en 600 dierenartsen (verdubbeling sinds 2014 dat toen verschoof van federaal naar Vlaams niveau).



22



600

SECTOR ZET IN OP OPLEIDING PERSONEEL

Personeel dat in de slachthuizen met levende dieren omgaat moet een opleiding volgen, slagen voor een examen en in het bezit zijn van een 'getuigschrift van vakbekwaam slachten'.



Functionaris voor dierenwelzijn

Staat in voor de naleving van de dierenwelzijnsregels in slachthuizen en rapporteert aan de operator.

Voor elk slachthuis met meer dan 1.000 grootvee-eenheden of waar meer dan 150.000 stuks pluimvee per jaar geslacht worden.



Operator

Verantwoordelijke van de vestiging. Eist van personeel dat bij problemen corrigerende maatregelen worden genomen.

Hij houdt een register bij van alle maatregelen ter verbetering van dierenwelzijn die in het slachthuis zijn genomen.

1.	STEEDS GROTERE FOCUS OP DIERENWELZIJN IN HELE SECTOR	9
2.	BELGISCHE WETGEVING STRENGER DAN EUROPESE STANDAARD	9
	2.1 Belgische wetgeving bij Europese top	9
	2.2 Debat tussen wet & religie	10
	2.3 Sector zet in op opleiding van personeel	10
3.	TRANSPARANTE VOEDSELKETEN	10
	3.1 Integrale ketenbewaking	10
	3.2 Kwaliteitslabels moeten garanties bieden	11
	3.3 Betrokkenheid van hele keten door transparantie	12
4.	ONAFHANKELIJKE CONTROLEORGANEN & ADVISEURS	13
	4.1 FAVV en dienst Dierenwelzijn	13
	4.2 Sterke sectorverenigingen houden toezicht	13
	4.3 Samenwerking met externe stakeholders	13

1. STEEDS GROTERE FOCUS OP DIERENWELZIJN IN HELE SECTOR

Consumenten houden bij de aankoop van vlees steeds meer rekening met de omstandigheden waarin dieren gehouden werden². Daarbij geven ze steeds meer de voorkeur aan het kopen van een stukje vlees waarbij in het proces meer aandacht werd besteed aan dierenwelzijn. Het maakt hierbij niet uit waar de consument het vlees koopt, bij een full service supermarkt of de discounter, bij een landelijke of een regionale formule. Het belang van dierenwelzijn stijgt³.



Het belang van dierenwelzijn stijgt.

De sector vindt die evolutie niet meer dan terecht en stimuleert dierenwelzijn in de landbouw tussen sectorverenigingen en overheid. De hele sector houdt daarbij ook voortdurend de vinger aan de pols. De kijk op en aanpak van dierenwelzijn evolueert immers voortdurend door **nieuwverworven inzichten en technologische ontwikkelingen**. Het belang van communicatie en responsabilisering blijft daarom enorm.

2. BELGISCHE WETGEVING STRENGER DAN EUROPESE STANDAARD

2.1 Belgische wetgeving bij Europese top

De **vleesindustrie in België** is een van de **meest gereguleerde** in de wereld en ook op vlak van dierenwelzijn scoort België goed. Internationaal onderzoek toont aan dat Scandinavië en Zwitserland het beter doen terwijl de zuidelijke landen slechter scoren dan ons land⁴.

De Europese verordening inzake de bescherming van dieren⁵ stipuleert een specifieke reglementering volgens diersoort, productiesysteem en productiefase waarbij het welzijn van landbouwdieren bij wet beschermd wordt tijdens het transport⁶ en de slachting⁷. In België wordt de wetgeving nog aangevuld met extra nationale wetgeving⁸. Die moeten alle kwekerijen van landbouwdieren respecteren om het dierenwelzijn en de kwaliteit in de keten te garanderen.

In 2014 werd dierenwelzijn toegevoegd aan het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie van de Vlaamse overheid. De algemene dierenwelzijnswet blijft van kracht, maar er kan ook specifieke reglementering zijn volgens diersoort en productiesysteem.

² <http://www.gondola.be/nl/news/food-retail/waarmee-houdt-de-vlaming-rekening-bij-de-aankoop-van-verse-voeding>

³ <http://www.vionfood.nl/nl/nieuws/nieuws/post/consument-kiest-vaker-voor-dierenwelzijn/show.html>

⁴ De Morgen (16/09/2017) – “De Beesten krijgen de tijd niet om dood te gaan”

⁵ Richtlijn 98/58/EG van de Raad van 20 juli 1998, Europese verordening (EG) nr. 1099/2009

⁶ (Verordening (EG) nr. 1/2005 inzake de bescherming van dieren tijdens het transport)

⁷ (Europese verordening (EG) nr. 1099/2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden)

⁸ Federale Dierenwelzijnswet van 14 augustus 1986 (art. 4 hoofdstuk II), Koninklijk Besluit van 1 maart 2000

2.2 Debat tussen wet & religie

Er is de laatste jaren een groot debat geweest rond andere **onverdoofde slachtprocedures**, die vaak religieus geïnspireerd zijn (cf. Halal slachten, offerfeest etc.). De overheid heeft, in overleg met de sector en de betrokken geloofsgemeenschappen, een **totaalverbod op het onverdoofd slachten** uitgewerkt. Er wordt daarbij geen uitzondering meer gemaakt voor dieren die bijvoorbeeld worden geslacht volgens een religieuze ritus.

2.3 Sector zet in op opleiding van personeel⁹

Het personeel dat in de slachthuizen met levende dieren omgaat, moet daarvoor opgeleid zijn en moet in het bezit zijn van een **'getuigschrift van vakbekwaam slachten'**. Dat getuigschrift wordt behaald door te slagen voor een examen na het volgen van een opleiding.

Verder moet elk slachthuis waar meer dan 1.000 grootvee-eenheden of meer dan 150.000 stuks pluimvee per jaar geslacht worden, een functionaris voor dierenwelzijn aanstellen. Die **functionaris** staat in voor de **naleving van de dierenwelzijnsregels** in het slachthuis en rapporteert rechtstreeks aan de operator. Deze operator is diegene die in de wet is aangeduid als de verantwoordelijke van de vestiging. Hij eist van het personeel dat bij problemen corrigerende maatregelen worden genomen. Hij moet ook een register **bijhouden van alle maatregelen ter verbetering van het dierenwelzijn** die in het slachthuis zijn genomen.

3. TRANSPARANTE VOEDSELKETEN

3.1 Integrale ketenbewaking

België staat aan de **absolute wereldtop** wanneer het gaat over traceerbaarheid en voedselveiligheid. Dat komt door een goed uitgewerkt systeem van integrale ketenbewaking (IKB) en integrale kwaliteitszorg. Elke schakel in de productie, van riek tot vork, moet zich houden aan strenge normen. Die normen hangen af van de verschillende vleessoorten waarvoor telkens een afzonderlijk lastenboek is uitgewerkt¹⁰. Die uitvoerige controle van de keten garandeert de consument een mals en lekker stukje vlees dat volledig traceerbaar en extra gecontroleerd is.



België staat aan de absolute wereldtop wanneer het gaat over traceerbaarheid en voedselveiligheid.

⁹ <https://www.vlaanderen.be/nl/ondernemen/landbouw/slachten-en-doden-van-dieren-een-slachthuis-en-buiten-een-slachthuis>

¹⁰ <https://v.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/voedselkwaliteitsregelingen>

Het **IKB-keurmerk** geeft aan dat er bij de productie, transport en verwerking van het vlees extra controles hebben plaatsgevonden. Tijdens de controle wordt er gekeken naar het **naleven van de eisen** op het gebied van **veevoer, dierenwelzijn, medicijngebruik, hygiëne, voedselveiligheid en transport**. Zo moet er bij het transport bijvoorbeeld genoeg ruimte, lucht en ventilatie zijn, moeten de mogelijke transportafstanden zo kort mogelijk zijn, enzovoort om de dieren zo weinig mogelijk stress te bezorgen.

3.2 Kwaliteitslabels moeten garanties bieden

De **integrale ketenbewaking** wordt gekoppeld aan een systeem van **labels**. Die labels bieden de garantie dat een aantal normen gerespecteerd werden tijdens het productieproces, van bij de boer tot in de winkel. De producent van het veevoeder, de veehouder, de transporteur, het slachthuis, de versnijder, de groothandelaar, tot en met de supermarkt of slager: elke schakel in de productieketen verbindt er zich toe vlees van de allerbeste kwaliteit te bieden. Daardoor kan de consument erop vertrouwen dat het dier in de beste condities werd gekweekt en geslacht.

3.3 Betrokkenheid van hele keten door transparantie

Transparante ketens zijn een belangrijk middel om de betrokkenheid van de consument te verhogen en ze meer inzicht te geven in de landbouwpraktijk¹¹. Doordat de relatie veel meer rechtstreeks verloopt, ontstaat er tussen de consument en de producent een veel hechtere band en een wederzijdse vertrouwensrelatie. De consument weet wie zijn product gemaakt heeft en de producent weet waar zijn producten naartoe gaan. Een grotere openheid met behulp van nieuwe technologieën kan daarin zeker een rol spelen.



**Tussen de consument en de producent
ontstaat een veel hechtere band
en een wederzijdse vertrouwensrelatie.**

Ook de sector blijft niet bij de pakken zitten als het over dierenwelzijn gaat en lanceerde ook al **verschillende initiatieven**. Zo vroeg Boerenbond met de campagne '**Blijde dieren, blijde boer**' aandacht voor de inspanningen die veetelers dag in, dag uit doen om het welzijn van hun dieren te garanderen. Met behulp van toegankelijke brochures worden alle wettelijke en bovenwettelijke verplichtingen in de verschillende lastenboeken inzake dierenwelzijn op een eenvoudige manier weergegeven¹². Daarnaast werd er ook een **veescan** gelanceerd, die diergebonden metingen van de dieren en dus het dierenwelzijn op een bedrijf op een eenvoudige manier in kaart brengt¹³.

¹¹ <https://www.rechtvanbijdeboer.be/waarom-recht-van-bij-de-boer/rechtstreekse-relatie>

¹² <https://www.boerenbond.be/kenniscentrum/onderwerpen/blijde-dieren-blijde-boer>

¹³ <https://www.dierenwelzijnscaan.be/>

4. ONAFHANKELIJKE CONTROLEORGANEN & ADVISEURS

4.1 FAVV en dienst Dierenwelzijn

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) is een **onafhankelijk orgaan** dat controles uitvoert in veebedrijven en slachthuizen om de voedselveiligheid te garanderen. Daarnaast worden er op Vlaams niveau ook controles uitgevoerd op niveau van dierenwelzijn. In totaal gaat het om **22 inspecteurs en 600 dierenartsen** die de controles uitvoeren. Daarmee is het aantal inspecteurs verdubbeld sinds de bevoegdheid in 2014 verschoof van het federale naar het Vlaamse niveau¹⁴.

De Belgische vleessector waarschuwt voor de perceptie die leeft bij de bevolking dat het FAVV en de inspecteurs van de dienst Dierenwelzijn met onvoldoende zijn en niet efficiënt samenwerken, waardoor misbruiken in de sector in de hand worden gewerkt. De vleessector is zelf voorstander van **een transparante keten en strenge controles** om niet representatieve uitwassen uit de sector te bannen.

4.2 Sterke sectorverenigingen houden toezicht

Niet alleen de overheid kijkt nauw toe op het respecteren van dierenwelzijn in de landbouw, ook sectorverenigingen waken hierover. FEBEV - de beroepsvereniging van de slachthuizen – heeft samen met minister Weyts een **sectorconvenant** uitgewerkt die moet garanderen dat de wetgeving en correcte procedures in alle slachthuizen gerespecteerd worden. Dit **convenant dierenwelzijn**, dat volop in de implementatiefase zit, voorziet onder meer het plaatsen van **camera's**, het organiseren van **opleidingen** en een **doorlichting** van alle slachthuizen¹⁵.

4.3 Samenwerking met externe stakeholders

In september 2017 begon een grote doorlichting van de Vlaamse slachthuizen onder leiding van Jos Van Thielen, onderzoeker van de werkgroep Dier&Welzijn aan de Thomas More Hogeschool.

FEBEV heeft geen controlerende bevoegdheid, maar reikt aan zijn leden alle middelen aan om de **correcte slachthuispraktijken** te kunnen toepassen. Het reageert ook fors op inbreuken bij partijen die er voor zorgen dat de hele sector in een slecht daglicht komt te staan.

¹⁴ De Morgen, 14 september 2017 « 22 inspecteurs voor alle dieren in Vlaanderen »

¹⁵ <https://www.febev.be/nl/article/5955/persbericht-febev-vleessector-vraagt-zelf-correct-verloop-slachtproces>



DIERENWELZIEN IN DE BELGISCHE KETEN