

RAAD VAN STATE, AFDELING BESTUURSRECHTSPRAAK

VOORZITTER VAN DE XIIe VAKANTIEKAMER

A R R E S T

nr. 260.480 van 9 augustus 2024

in de zaak A. 242.622/XII-9731

In zake: H.
bijgestaan en vertegenwoordigd door
advocaten Neil Braeckevelt en Magali Van Landegem
kantoor houdend te 8000 Brugge
Ezelstraat 25
bij wie woonplaats wordt gekozen

tegen:

de BELGISCHE STAAT, vertegenwoordigd door de minister
van Middenstand, Zelfstandigen, KMO's en Landbouw,
Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing
bijgestaan en vertegenwoordigd door
advocaat Rik Depla
kantoor houdend te 8310 Brugge
Karel van Manderstraat 123
bij wie woonplaats wordt gekozen

I. Voorwerp van de vordering

1. De vordering, ingesteld op 30 juli 2024, strekt tot de schorsing bij uiterst dringende noodzakelijkheid van de tenuitvoerlegging van “de beslissing van 26 juli 2024 van Minister van Middenstand, Zelfstandigen, KMO's, Landbouw en Maatschappelijke Integratie, [...], houdende uitspraak over het administratief beroep tegen de beslissing van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen [...] van 15 mei 2024 houdende de intrekking van de toelating van [U.] voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen: horeca met toelatingsnummer AER/WVL/04[3]191”.

II. Verloop van de rechtspleging

2. De verwerende partij heeft een nota ingediend.

De partijen zijn opgeroepen voor de terechtzitting, die heeft plaatsgevonden op 6 augustus 2024, om 11.00 uur.

Staatsraad David D’Hooghe heeft verslag uitgebracht.

Advocaat Magali Van Landegem, die verschijnt voor de verzoekende partij, en advocaat Abigail Omoragbon, die *loco* advocaat Rik Depla verschijnt voor de verwerende partij, zijn gehoord.

Eerste auditeur Anja Somers heeft een met dit arrest eensluidend advies gegeven.

Er is toepassing gemaakt van de bepalingen op het gebruik der talen, vervat in titel VI, hoofdstuk II, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973.

III. Feiten

3.1. Verzoekende partij baat het hotel en restaurant U. uit, gelegen te Brugge.

Zij beschikt daartoe over een toelating van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (hierna: “FAVV”) voor de uitoefening van de volgende activiteiten in de voedselketen: horeca met toelatingsnummer AER/WVL/043191.

3.2. Sedert de laatste twee jaar heeft het FAVV er regelmatig inbreuken vastgesteld op regelgeving betreffende de voedselveiligheid.

3.3. In het kader van een controle op 26 maart 2022 wordt onder meer vastgesteld dat de hygiënevoorschriften en de vereisten inzake temperatuurbeheersing niet worden nageleefd. Ook worden vervallen levensmiddelen in de koelruimte aangetroffen en ontbreekt de vermelding van invriesdata en vervaldata van levensmiddelen in de tussenopslag.

3.4. In het kader van een hercontrole op 6 juli 2022 blijkt dat enkel aan een deel van de openstaande ongunstige zaken is verholpen. De beoordeling blijft ongunstig.

3.5. Op 21 september 2022 volgt een overwegend gunstige controle.

3.6. Naar aanleiding van een klacht vindt op 9 oktober 2023 een nieuwe controle plaats. Er worden inbreuken vastgesteld op het vlak van hygiënevoorschriften en de vereisten inzake temperatuurbeheersing van levensmiddelen. Ook worden vervallen levensmiddelen in de koelruimte aangetroffen, meet de temperatuur van de diepvriezer te hoog en is de tafelkoeling waarin levensmiddelen worden bewaard, niet aangelegd.

3.7. Op 18 oktober 2023 vindt een hercontrole plaats. De vastgestelde inbreuken werden voor het grootste gedeelte in orde gebracht. De temperatuur van de diepvriezer is evenwel nog steeds niet in orde.

3.8. Op 8 februari 2024 vindt een nieuwe controle plaats. Opnieuw worden diverse inbreuken vastgesteld:

- In de koelcel zijn levensmiddelen – al dan niet beschimmeld – aanwezig waarvan de uiterste vervaldatum reeds verstreken is;
- De ijsblokmaschine vertoont schimmelvorming aan de binnenzijde, het ijsschepje blijft in de machine zitten en de machine is bevuild met oude voedselresten;
- De geleverde diepvrieslevensmiddelen zijn ontdooid op het moment van de controle en worden terug ingevroren;
- De vloer en de muur in de koelcel zijn bevuild met voedselresten en bloed;

- De rubbers van de ijsblokjesmachine zijn bevuild;
- Het ventilatierooster in de koelcel vertoont schimmelvorming;
- De binnenzijde van de frigo in de keuken is vuil, zowel onderaan als de legboorden;
- Er is geen sondethermometer aanwezig om de gekoelde of diepgevroren producten bij ontvangst te controleren;
- Op de levensmiddelen in tussenopslag ontbreekt een productie- en invriesdatum.

3.9. Op 18 maart 2024 meldt het FAVV zich aan voor een hercontrole, doch wordt geen toegang tot de keuken verleend.

3.10. Op 25 maart 2024 vindt een nieuwe controle plaats, waarbij gelijkaardige inbreuken worden vastgesteld:

- De temperatuur in de diepvriezer meet te hoog;
- De bewaarbeheersing van de levensmiddelen is niet in orde;
- Er is ophoping van vuil op meerdere plaatsen;
- Er kan geen sondethermometer worden voorgelegd om ingangscontrole uit te voeren;
- Op de levensmiddelen in tussenopslag ontbreekt een productie- en invriesdatum;
- Op de ontdooide levensmiddelen staat geen datum van ontdooiing.

3.11. Op 28 maart 2024 deelt het FAVV aan verzoekster haar intentie tot intrekking van de toelating mee:

“Gezien de historiek is het duidelijk dat tekortkomingen inzake bewaar-temperaturen, ontdooien, hygiëne en infrastructuur werden vastgesteld in uw inrichting en dat u nog steeds niet de passende waarborgen kan geven op lange termijn. Gezien het repetitief karakter van de inbreuken binnen uw dossier werd beslist tot het opstarten van de procedure voor intrekking van de toelating.”

3.12. Op 11 april 2024 dient de verzoekende partij per e-mail bezwaar in.

3.13. Op verzoek van de verzoekende partij vindt er op 3 mei 2024 een hoorzitting plaats. In het kader daarvan worden de volgende afspraken gemaakt:

“Het vervolg van de procedure hangt af van het resultaat van de hercontrole, die eerstdaags zal plaatsvinden en die het geheel van inbreuken van de brief intentie intrekking toelating en alle inbreuken die sedert 2022 werden vastgesteld en opgenomen in de processen-verbaal [...] zal hercontroleren. Gezien het repetitief karakter binnen uw historiek zal ook de duurzaamheid van uw aanpak afgetoetst worden in lijn met de volledige problematiek uit uw dossier.

Concreet betekent dit:

- Indien er tijdens de hercontrole opnieuw niet-conformiteiten worden vastgesteld, zal de procedure tot intrekking van de toelating verder gezet worden. Hier bestaat de mogelijkheid om het dossier bij de Beroepscommissie in te dienen.
- Indien er tijdens deze hercontrole geen niet-conformiteiten worden vastgesteld, zullen er, naast eventuele geplande controles, in de daaropvolgende periode van 6 maanden 2 extra hercontrole(s) plaatsvinden om het duurzaam karakter van uw aanpak af te toetsen.
- Deze controles zullen uitgevoerd worden a.d.h.v. de van toepassing zijnde checklist(s)
- Indien deze hercontrole(s) gunstig (of gunstig met opmerkingen) zijn, zal de procedure tot intrekking van de toelating stopgezet worden.

Vanaf het moment dat 1 van deze hercontroles ongunstig is, zal de procedure tot intrekking van de toelating verder gezet worden. Hier bestaat de mogelijkheid om het dossier bij de Beroepscommissie in te dienen.”

3.14. Op 6 mei 2024 vindt een nieuwe hercontrole plaats. Meerdere inbreuken worden vastgesteld: ophoping van vuil op diverse plaatsen, een vervallen stuk salami in de frigo, geen vermelding van productie- en houdbaarheidsdatum op levensmiddelen in tussenopslag.

4. Bij aangetekend schrijven van 13 mei 2024 bevestigt het FAVV de intrekking van de toelating:

“Gezien de historiek is het duidelijk dat tekortkomingen inzake houdbaarheidsdata, bewaartemperaturen, hygiëne en infrastructuur werden vastgesteld in uw inrichting en dat u nog steeds niet de passende waarborgen kan geven op lange termijn. Gezien het repetitief karakter van

de inbreuken binnen uw dossier werd beslist tot het verderzetten van de procedure voor intrekking van de toelating.

Gezien het voorgaande, is gebleken dat de voorgestelde verbeteringen, vermeld in uw schrijven ontvangen op 11 april 2024, niet (allemaal) werden geïmplementeerd en dat:

de inrichting niet langer beantwoordt aan de vereisten inzake hygiëne en uitrusting en waaraan niet binnen een redelijke termijn kunnen worden tegemoet gekomen;

de exploitatievoorwaarden die van toepassing zijn op de inrichting niet meer worden nageleefd;

inbreuken worden vastgesteld in het kader van de verplichtingen in uitvoering van het koninklijk besluit van 14 november 2003.”

5. Vermits de verwerende partij een brief ontving waarbij tegen de beslissing tot intrekking van de toelating bestuurlijk beroep werd ingediend, wordt de verzoekende partij er op 13 juni 2024 van verwittigd dat de hoorzitting van de Beroepscommissie zou plaatsvinden op 18 juli 2024.

6. Op 17 juni 2024 vindt een nieuwe controle plaats bij verzoekster, dit naar aanleiding van een klacht. De volgende inbreuken worden vastgesteld:

- Aanwezigheid van verschillende levensmiddelen in tussenopslag met een overschreden houdbaarheidsdatum (salami, rib-eye, ui, burrata, mosselen, yoghurt, mozzarella, nacho cheese dip en tomato tartare);
- Aanwezigheid van beschimmelde aardbeien;
- Aanwezigheid van een naaktslak in de keuken;
- Open blikken in de tussenopslag met levensmiddelen in, zoals tomatenpuree en ananas;
- De vloer is op diverse plaatsen vuil;
- Diepvriesdatums en houdbaarheidsdatums ontbreken;
- De temperatuur van het frituurvet in beide ketels is te hoog.

7. Op 18 juli 2024 vindt de hoorzitting van de beroepscommissie plaats. Nadien worden nog bijkomende stukken meegedeeld.

8. Op 26 juli 2024 beslist de verwerende partij om de toelating voor de activiteit eetgelegenheid van de verzoekende partij in te trekken, op grond van onder meer de volgende overwegingen:

“3. Met betrekking tot de controle van 17 juni 2024

Tijdens de hoorzitting worden de feiten en foto's zoals opgenomen in het PV 2539/24/0036/WVL (controle van 17 juni 2024) overlopen. Het betrof een controle naar aanleiding van een consumentenklacht. Ik stel net zoals de leden van de beroepscommissie vast dat:

- U niet op de hoogte bent van het bestaan van twee verschillende houdbaarheidsdata (Ten minste Houdbaar Tot en Te Gebruiken Tot);
- Op basis van de foto's de algemene hygiëne onvoldoende is;
- De aanwezigheid van beschimmelde aardbeien en open blikken met levensmiddelen (ananas en tomatenpuree) aantonen dat er niet correct wordt omgesprongen met levensmiddelen door het personeel;
- U niet op de hoogte bent van de maximaal toegelaten temperatuur van frituurvet;
- Levensmiddelen aanwezig zijn waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is (bv mosselen, salami, uienblokjes).

U geeft tijdens de hoorzitting aan dat u geen hygiëne specialist bent en dat u in september een opleiding (professionele schoonmaak) gaat volgen samen met uw vader. Vervolgens zal u uw kennis dan overdragen aan het personeel. Er is geen intentie om het personeel (keuken en/of voltallig) een opleiding te laten volgen. Door deze werkwijze te hanteren is het volgens mij en volgens de leden van de beroepscommissie van fundamenteel belang dat u zeer goed op de hoogte bent van de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne, hetgeen op dit ogenblik niet het geval is. De opleiding waarvan sprake (professionele schoonmaak) is ongetwijfeld een eerste stap in de goede richting maar is, gelet op uw gebrekkige kennis (bv bestaan van verschillende houdbaarheidsdatum, maximaal toegelaten temperatuur van frituurvet), onvoldoende volgens mij. Ik word hierin bijgetreden door de leden van de beroepscommissie. Er dient minstens een basisopleiding gevolgd te worden inzake de levensmiddelenhygiënevoorschriften (systeem van autocontrole, HACCP-principes,...) en niet alleen een opleiding in verband met professionele schoonmaak.

U geeft ook aan dat bepaalde foto's genomen werden op moeilijk te bereiken plaatsen (achter/onder kasten). Ik ben net zoals de beroepscommissie van oordeel dat dit niet ter zake doet en de levensmiddelenhygiënevoorschriften van toepassing zijn op de gehele infrastructuur.

4. Met betrekking tot de vastgestelde inbreuken en uw verweermiddelen [...]

4.2. De keuken is volledig gekuist door een speciale firma

Volgens uw verklaring wordt maandelijks een 'deep cleaning' uitgevoerd door een externe firma. Daarnaast worden er dagelijkse reinigingen uitgevoerd door een externe poetsfirma. Ik stel echter net zoals de beroepscommissie vast dat ondanks deze initiatieven het gewenste resultaat

spijtig genoeg uitblijft. Hiervoor kan verwezen worden naar de foto-reportage van de laatste controle van 17 juni 2024 [...].

Daarnaast heb ik net zoals de beroepscommissie enig voorbehoud voor wat betreft de locatie van de uitgevoerde *deep cleaning*. Op de factuur van de leverancier wordt vermeld “[U.] Kamers + Grote Clean”. Er wordt gespecificeerd dat kamers werden gereinigd maar niet de keuken of eetzaal van het restaurant.

4.3. De vloer is volledig gepolijst

U geeft tijdens de hoorzitting aan dat het eerder gaat om een coating dan om het polijsten van de vloer. Ook hier dien ik net zoals de beroepscommissie vast te stellen dat ondanks dit initiatief het gewenste resultaat onvoldoende is. Het beschikken over een (gecoate) vloer die eenvoudig afwasbaar is, is een levensmiddelenhygiënevoorschrift maar biedt geen garantie dat deze vloer ook onderhouden wordt. De foto’s van de vloer in het dossier tonen dit aan.

4.4. De wanden zijn volledig vernieuwd

Ik wens hier net zoals de beroepscommissie te verwijzen naar de vorige twee punten.

4.5. Alle vervallen levensmiddelen worden dagelijks weggegooid en gecontroleerd door de zaakvoerder

Dit wordt door u bevestigd tijdens de hoorzitting voor de beroepscommissie. Aanvullend wordt verklaard dat bij uw afwezigheid deze taak door uw vader of manager van de feestzaal [O.] wordt uitgevoerd.

De leden van de beroepscommissie en ikzelf stellen echter vast dat momenteel nog onvoldoende kan aangetoond worden dat dit ook effectief tot een doeltreffend resultaat geleid heeft. Er kan hiervoor verwezen worden naar de laatste controle van 17 juni 2024 waarbij levensmiddelen werden aangetroffen met een vervallen uiterste consumptiedatum. Daarnaast stellen de beroepscommissie en ikzelf vast dat u niet het verschil kent tussen een THT- en een TGT-datum.

U geeft aan dat er een ingangscontrole gebeurt en er een checklist (o.m. met regels over hygiëne) in de keuken hangt. Deze lijst bevat punten die dagelijks dienen overlopen te worden door het personeel.

Wanneer u gevraagd wordt over welke punten het gaat, verwijst u niet naar deze interne controle. Er wordt namelijk als eerste punt verwezen naar het uitdoen van de lichten en alles in de frigo zetten. U toont mij en de beroepscommissie onvoldoende aan dat er een systematische en structurele aanpak of methodologie bestaat die verzekert dat er geen vervallen levensmiddelen aanwezig zijn.

5. Met betrekking tot de bijkomende verweermiddelen en foto’s die na de hoorzitting aan de beroepscommissie werden doorgestuurd

U geeft aan dat een intrekking van de toelating enorm schadelijke gevolgen heeft die onredelijk en disproportioneel zijn in verhouding tot de vastgestelde inbreuken.

De leden van de beroepscommissie en ikzelf erkennen de gevolgen van een sluiting van uw restaurant. Echter speelt er een hoger belang, zijnde de volksgezondheid. Ik wens net zoals de beroepscommissie in het bijzonder te verwijzen naar de consumentenklachten aanwezig in het dossier waaruit

blijkt dat klanten ziek geworden zijn na het eten in uw restaurant. Op de vraag van een lid van de beroepscommissie of u het belang kent van het correct ontdoen van diepgevroren levensmiddelen, kan u niet antwoorden. Dit toont voor mij aan dat u onvoldoende kennis over voedselveiligheid heeft.

Op basis van de aangeleverde foto's stel ik net zoals de leden van de beroepscommissie vast dat op het moment van de opname van de foto's de hygiëne verbeterd is. Dit is echter een momentopname en biedt geen garantie van een structurele aanpak. In de procedure tot intrekking van de toelating heeft u eerder aangegeven dat alles in orde is (cfr mail van 11 april 2024 als reactie op de brief intentie tot intrekking van de toelating). Uit latere controles bleek dit niet het geval te zijn.

6. Conclusie

Ik stel net zoals de beroepscommissie vast dat u zich constructief opstelt en uit uw tekortkomingen wenst te leren. Er kan ook vastgesteld worden dat u gedreven bent om uw zaak verder te zetten en uit te bouwen. Het feit dat u aangeeft bereid te zijn om beroep te doen op onafhankelijke experts, wordt door mijzelf en de beroepscommissie als gunstig ervaren.

Ondanks deze goede intenties kom ik net zoals de beroepscommissie echter tot de conclusie dat er op dit moment onvoldoende kan aangetoond worden en onvoldoende garantie kan gegeven worden dat uw restaurant beantwoordt aan de levensmiddelenhygiënevoorschriften. Er is onvoldoende kennis aanwezig van deze voorschriften, zowel bij u als zaakvoerder als bij het personeel. Dit wordt duidelijk naar aanleiding van de vragen en antwoorden gegeven tijdens de hoorzitting, alsook het repetitief voordoen van dezelfde types van inbreuken.

De beroepscommissie en ikzelf zijn van mening dat er eerst een doorgedreven investering dient te gebeuren op het vlak van voedselveiligheids-cultuur, kennis van de voedselveiligheidsvoorschriften bij het voltallige personeel dient aanwezig te zijn en de effectieve implementatie van deze voorschriften dient te gebeuren. Dit vergt een proactieve aanpak. Momenteel heerst er een reactieve aanpak. Bijvoorbeeld de keuken-checklist periodiek aanvullen nadat het FAVV een opmerking heeft gemaakt.

De beroepscommissie en ikzelf wensen u mee te geven dat, gelet op uw gedrevenheid en mits doorgedreven investering in opleiding en toepassen van goede praktijken inzake hygiëne en voedselveiligheid en het hierbij ontwikkelen van een proactieve houding, ik net zoals de beroepscommissie de mogelijkheid zie om uw restaurant te laten evolueren naar een inrichting die beantwoordt aan de (basis)voorschriften inzake voedselveiligheid.”

Dat is de bestreden beslissing

IV. Herinnering aan de schorsingsvoorwaarden

9. Krachtens artikel 17, §§ 1 en 4, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State kan tot schorsing van de tenuitvoerlegging bij uiterst dringende noodzakelijkheid slechts worden besloten onder de dubbele voorwaarde dat minstens één ernstig middel wordt aangevoerd dat de nietigverklaring van de akte of het reglement *prima facie* kan verantwoorden en dat een uiterst dringende noodzakelijkheid voorhanden is die onverenigbaar is met de behandelingstermijn van de gewone vordering tot schorsing.

V. Voorwaarde van een ernstig middel

Uiteenzetting van het enige middel

10.1. Het middel voert de schending aan van de algemene beginselen van behoorlijk bestuur, het zorgvuldigheidsbeginsel, het evenredigheidsbeginsel het redelijkheidsbeginsel en de materiële motiveringsplicht.

10.2 Volgens de verzoekende partij heeft zij “essentiële aanpassingen doorgevoerd die ervoor zorgen dat de vaststellingen [tijdens de controle van 14 juni 2024] zich niet meer zullen/kunnen manifesteren”. Zij verwijst ter zake naar de plaatsing van een nieuwe vloer, de vermindering van het aantal producten “zodat er enkel verse producten aanwezig zijn in de frigo”, een dagelijkse controle van de koelcel “om alle producten op hun houdbaarheid te controleren”, een kast aangepast met het oog op de afwasbaarheid ervan, het laten uitvoeren van een maandelijks *deep-cleaning* in combinatie met een nachtelijke én een dagelijkse controle door de zaakvoerder, en het gegeven dat de zaakvoerder zich heeft ingeschreven voor een opleiding professionele schoonmaak van de VDAB.

10.3. Ten aanzien van de vaststelling in de bestreden beslissing dat “de hygiëne op het ogenblik van de foto’s op een aanvaardbaar niveau is, maar dat [...] deze foto’s [volgens de beroepscommissie] niet aantonen dat er een

structurele aanpak is”, ziet de verzoekende partij niet in “hoe zij kan aantonen dat er een structurele aanpak is behalve door stukken te voegen die bevestigen dat zij bovenvermelde maatregelen heeft genomen” en dat zij “alles in het werk heeft gesteld om zich te conformeren aan de regelgeving en de opmerkingen van het FAVV en om te vermijden dat de vaststellingen die gebeurd zijn bij de laatste controle zich opnieuw zouden kunnen manifesteren”.

10.4. Ten aanzien van de conclusie in de bestreden beslissing “dat er op heden onvoldoende kennis is omtrent de hygiënevoorschriften” houdt de verzoekende partij voor dat de zaakvoerder zich heeft ingeschreven voor een opleiding professionele schoonmaak en dat de omstandigheid dat deze opleiding pas in september kan worden gevolgd geen reden kan zijn om de toelating in te trekken.

10.5. Voorts zou de bestreden beslissing onvoldoende rekening houden met de disproportionele gevolgen die de intrekking van de toelating voor de verzoekende partij met zich mee zullen brengen. Volgens de verzoekende partij zou de handhaving van de bestreden beslissing de “doodsteek” betekenen, gelet op haar precaire financiële situatie, het tewerkgestelde personeel en het imago-verlies.

Beoordeling

11. Uit het feitenrelaas blijkt dat de verzoekende partij de laatste twee jaar op regelmatige tijdstippen het voorwerp heeft uitgemaakt van controles door het FAVV en dat deze controles nagenoeg steeds hebben geleid tot de vaststelling van ernstige inbreuken inzake vervallen levensmiddelen, temperaturen, hygiëne en traceerbaarheid.

In het kader van de hoorzitting van 3 mei 2024 werd onmiskenbaar afgesproken dat, van zodra een hercontrole ongunstig zou zijn, de

procedure tot intrekking zou worden voortgezet. Bij de hercontroles van 6 mei en 17 juni 2024 werden andermaal inbreuken vastgesteld.

De bestreden beslissing is mede in het licht daarvan tot de conclusie gekomen “dat er op dit moment onvoldoende kan aangetoond worden en onvoldoende garantie kan gegeven worden dat [het] restaurant beantwoordt aan de levensmiddelenhygiënevoorschriften” en vond die conclusie ook ondersteund doordat tijdens de hoorzitting gebleken is dat er “onvoldoende kennis aanwezig [is] van deze voorschriften, zowel bij [de] zaakvoerder als bij het personeel”.

Nog volgens de bestreden beslissing dient er eerst een doorgedreven investering te gebeuren op het vlak van voedselveiligheidscultuur:

“kennis van de voedselveiligheidsvoorschriften bij het voltallige personeel dient aanwezig te zijn en de effectieve implementatie van deze voorschriften dient te gebeuren. Dit vergt een proactieve aanpak. Momenteel heerst er een reactieve aanpak.”

12. In het licht van de concrete feitelijke context kan aan de verwerende partij op het eerste gezicht niet verweten worden niet te zijn overgegaan tot een zorgvuldige, evenredige en redelijke afweging van de voorhanden zijnde belangen. Integendeel komt het de Raad van State voor dat de verwerende partij zich zeer geduldig en flexibel heeft opgesteld en aan de verzoekende partij ruim de kans en de tijd heeft geboden om aan de inbreuken te verhelpen.

De verwerende partij heeft de gevolgen van een sluiting van het restaurant wel degelijk onder ogen gezien. Niet zonder reden heeft zij geoordeeld de voorrang te moeten geven aan “een hoger belang, zijnde de volksgezondheid”.

13. De punctuele grieven die de verzoekende partij in het middel formuleert doen niet anders besluiten.

Ter zake is in de eerste plaats in herinnering te brengen dat de Raad van State niet als taak heeft tot een eigen beoordeling te komen van de argumenten die de verzoekende partij in het kader van het georganiseerd administratief beroep heeft aangevoerd. Het komt de Raad van State enkel toe om na te gaan of de verwerende partij de grenzen van de haar toekomende beoordelingsvrijheid niet heeft overschreden.

In de mate dat het middel verwijst naar de plaatsing van een nieuwe vloer, gaat het middel voorbij aan de overweging in de bestreden beslissing dat dit “geen garantie biedt dat deze vloer ook onderhouden wordt”.

In de mate dat het middel verwijst naar maatregelen die in het kader van de hoorzitting van 18 juli 2024 werden toegelicht (reductie aantal producten; dagelijkse controle koelcel), gaat het middel voorbij aan het gegeven dat, luidens de bestreden beslissing, “onvoldoende [wordt aangetoond] dat er een systematische en structurele aanpak of methodologie bestaat die verzekert dat er geen vervallen levensmiddelen aanwezig zijn” en dat er “onvoldoende kennis over voedselveiligheid’ voorhanden is.

In de mate dat het middel verwijst naar de maatregelen op het vlak van poetsen en hygiëne, wordt voorbijgegaan aan de overweging in de bestreden beslissing dat de vaststelling dat “op het moment van de opname van [de] foto’s de hygiëne verbeterd is”, slechts een momentopname betreft en “geen garantie [biedt] van een structurele aanpak”.

In de mate dat het middel verwijst naar het voornemen om een opleiding inzake professionele schoonmaak te volgen, gaat het middel eraan voorbij dat dit luidens de bestreden beslissing weliswaar wordt beschouwd als “een stap in de goede richting”, maar dat “gelet op de gebrekkige kennis (bestaan van verschillende houdbaarheidsdata, maximaal toegelaten temperatuur van frituurvet) [...] minstens een basisopleiding [dient] gevolgd te worden inzake de levensmiddelenhygiënevoorschriften (systeem van autocontrole,

HACCP-principes) en niet alleen een opleiding in verband met professionele schoonmaak”.

De verzoekende partij kan er zodoende niet van overtuigen dat de verwerende partij op het eerste gezicht de grenzen van de haar toekomende beoordelingsvrijheid heeft overschreden.

14. Het besluit is dat de verzoekende partij niet aantoonst dat de bestreden beslissing *prima facie* de in het middel ingeroepen beginselen miskent.

VI. Besluit

15. Er is niet voldaan aan ten minste één van de voorwaarden gesteld in artikel 17, §§ 1 en 4, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State die vervuld moeten zijn wil een vordering tot schorsing bij uiterst dringende noodzakelijkheid worden toegewezen.

BESLISSING

1. De Raad van State verwerpt de vordering tot schorsing.

2. De verzoekende partij wordt verwezen in de kosten van de vordering tot schorsing bij uiterst dringende noodzakelijkheid, begroot op een rolrecht van 200 euro, een bijdrage van 24 euro en een rechtsplegingsvergoeding van 770 euro, die verschuldigd is aan de verwerende partij.

Dit arrest is uitgesproken te Brussel, op negen augustus tweeduizend vierentwintig,
door de Raad van State, XIIe vakantiekamer, samengesteld uit:

David D’Hooghe,	staatsraad, waarnemend voorzitter,
bijgestaan door	
Frank Bontinck,	griffier.

De griffier

De voorzitter

Frank Bontinck

David D’Hooghe