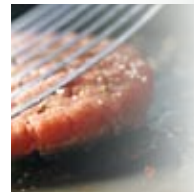
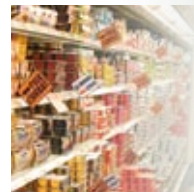
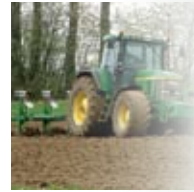


onze opdracht is te waken
over de veiligheid van de voedselketen
en de kwaliteit van ons voedsel,
ter bescherming van de gezondheid
van mens, dier en plant

het favv in 2007 feiten en cijfers



2007



federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

.be

feiten en cijfers

het favv in 2007

federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

Colofon

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, gedelegeerd bestuurder
Federaal agentschap voor de veiligheid
van de voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Opmaak en vormgeving

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Drukwerk

Imprimerie Bietlot, Gilly

Vertaling

Vertaaldienst van het FAVV

Wettelijk depot: BD 54.197

© FAVV — november 2008

Overname artikelen toegestaan mits bronvermelding
(voor beeldmateriaal: contaceer ons)
Dit rapport bestaat ook in het Frans, Engels en Duits

Een PDF-versie en een verslag waarin alle activiteiten van
het FAVV aan bod komen kunnen geraadpleegd worden
op onze website www.favv.be.

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label

Woord vooraf

Met bijzonder veel genoegen kan ik u dit jaarverslag 2007 van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) voorstellen.

Dit is de vrucht van het de inspanningen van 1.300 gemotiveerde medewerkers die dag in, dag uit, door hun inspecties, hun monsternemingen of hun analyses, de consumenten van ons land beschermen en al diegenen die wereldwijd vertrouwen in de hoge kwaliteit van de Belgische producten.

Het FAVV moedigt de beroepssectoren aan om autocontroleplannen op te stellen en bevordert de toepassing ervan via economische stimulansen (bonus-malus systeem op de jaarlijkse heffing voor het FAVV).

De resultaten zouden in de komende drie jaar duidelijk zichtbaar moeten worden. In de tussentijd worden de inspanningen geconcentreerd op de schakel die het dichtst bij de consumenten ligt (distributie, restaurants ...) aangezien de sector van de

primaire productie en van de verwerking reeds ruimschoots vertrouwd zijn met kwaliteitssystemen.

Een uitgebreid activiteitenverslag in het Nederlands en het Frans kan u vinden op onze website. Deze samenvatting in 4 talen (Engels, Duits, Frans en Nederlands) geeft aan de lezer niettemin een goed overzicht van de onze inspectieresultaten van 2007.

Veel leesplezier !



Gil Houins
Gedelegeerd bestuurder



Inhoud

Woord vooraf	5
Inhoud	6
Het FAVV in een notendop	8
Van riek tot vork	8
Welke structuur voor het FAVV?	10
Het management van het FAVV	14
Het FAVV in uw buurt	16
2007 in cijfers	18
Sterktes in 2007	24
Bederf je zomerkamp niet	24
Sectorgidsen voor autocontrole	26
De FAVV-smiley	27
Oprichting van een directie financiering	28
Inspectie door de Russische Federatie (Rosselkhoznadzor)	28
Samenwerkingsprotocol FAVV/Douane & Accijzen	29
Evaluatie van de werkzaamheden van het raadgevend comité	30
Workshop van het wetenschappelijk comité	31

Inhoud

Onze werking	32
Van programmatie naar inspectie	32
Programmatie van de controles	34
Planning van de controles	36
Uitvoering van de controles	37
Uitvoering van de analyses	40
Inrichtingen in de voedselketen	41
Op het terrein	44
Planten en plantaardige productie	44
Dieren	48
Dierziekten	50
Levensmiddelen, verwerking en distributie	60
Voedseltoxi-infecties	68
Fraudebestrijding	70
Strijd tegen verboden stoffen	71
Wegcontroles	72
Specifieke acties	72

Het FAVV in een notendop



Van riek tot vork

Onze opdracht is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

Het Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) is een federale uitvoerende instelling die bevoegd is op het hele Belgische grondgebied. Het legt de operationele normen voor de operatoren vast en verenigt de inspectie- en controlediensten van de agro-voedselketen. Door de wet van 4 februari 2000 is het FAVV belast met het uitwerken, toepassen en controleren van maatregelen die betrekking hebben op de analyse en de beheersing van de risico's die de gezondheid van de consumenten kunnen schaden.

2007

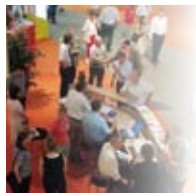
Het FAVV in een notendop

De belangrijkste taken van het FAVV zijn:

- 1° de controle, het onderzoek en de keuring van de voedselproducten en hun grondstoffen in alle stadia van de voedselketen
- 2° de controle en de keuring van de productie, de verwerking, de bewaring, het vervoer, de handel, de in- en uitvoer van de voedselproducten en hun grondstoffen evenals de plaatsen waar deze activiteiten plaatsvinden
- 3° het verlenen, schorsen en intrekken van erkenningen en toelatingen voor het uitoefenen van bepaalde activiteiten in de voedselketen
- 4° de integratie en de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen van de voedselproducten en hun grondstoffen in de voedselketen en de controle erop
- 5° de inzameling, de ordening, het beheer, de archivering en de verspreiding van alle informatie in verband met zijn opdracht
- 6° de uitbouw en de doorvoering van een beleid inzake preventie, sensibilisatie en informatie, in overleg met de Gewesten en de Gemeenschappen
- 7° het toezicht op de naleving van de wetgeving in alle schakels van de voedselketen, van de toelevering aan de landbouw (meststoffen, diervoeders, gewasbeschermingsmiddelen) tot de consument.



Het FAVV in een notendop



Welke structuur voor het FAVV?

Het FAVV is opgebouwd rond 4 besturen: controlebeleid, controle, laboratoria en algemene diensten. Een aantal diensten zijn rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder geplaatst. De structuur van het FAVV wordt voorgesteld op de volgende bladzijde.

Het FAVV in een notendop

Gedelegeerd bestuurder

Raadgevend comité

Interne audit, kwaliteitszorg, preventie en ombudsdienst

Communicatie en meldpunt

Crisispreventie en crisisbeheer

Controlebeleid

Plantenbescherming, veiligheid van de
plantaardige producten en diervoeders

Diergezondheid en veiligheid
van de dierlijke producten

Voedingsmiddelen:
Transformatie en Distributie

Internationale zaken

Databanken en traceerbaarheid

Wetenschappelijk comité met secretariaat

Controle

Centrale diensten

Primaire productie – Transformatie –

Distributie – Erkenningen –
invoer / uitvoer / RASFF

Inspectiediensten

Nationale implementatie- en
coördinatie-eenheid (NICE)

11 provinciale controle-eenheden (PCE's)

Nationale opsporingseenheid (NOE)

Laboratoria

Centrale diensten

FAVV-laboratoria

Gent

Tervuren

Melle

Luik

Gembloux

Algemene diensten

Personeel en organisatie

Financiën en begroting

Logistiek en aankoopdienst

ICT

Juridische dienst

Het FAVV in een notendop

Controlebeleid

Het bestuur controlebeleid voert de evaluatie uit van de risico's die de veiligheid van de voedselketen in het gedrang kunnen brengen. Het bestuur is verantwoordelijk voor het uitwerken van de operationele regelgeving en de controle-, bemonsterings- en analyseprogramma's. Binnen het domein van de bevoegdheden van het FAVV is het bestuur eveneens belast met het overleg met de sectoren en de nationale en internationale instanties, inzonderheid de Europese Commissie.

Het bestuur is eveneens verantwoordelijk voor de internationale betrekkingen, de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen, het beheer van de databanken en voor het secretariaat van het wetenschappelijk comité van het FAVV.

Controle

De controleprogramma's die door het bestuur controlebeleid zijn opgemaakt, worden door de centrale diensten van het bestuur controle omgezet in controleplannen en dienstinstructies. De controles en audits ter plaatse worden uitgevoerd door de 11 provinciale controle-eenheden (PCE).

Dit bestuur is eveneens verantwoordelijk voor de toekenning van erkenningen en toelatingen, voor de aflevering van certificaten, invoercontroles en gecoördineerde onderzoeken inzake fraudebestrijding.

Het FAVV in een notendop

Laboratoria

Het bestuur van de laboratoria coördineert en voert de analyses uit voorzien in het controleprogramma. Hiertoe beschikt het FAVV over 5 eigen laboratoria die geaccrediteerd zijn volgens ISO 17.025 en doet het geregeld een beroep op een vijftigtal externe laboratoria. De accreditering en de kwaliteit van de resultaten zijn in dit opzicht de belangrijkste voorwaarden om door het FAVV erkend te kunnen worden. Dit netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door nationale referentielaboratoria die gespecialiseerd zijn in welbepaalde vakgebieden en door het FAVV worden aangeduid.

Algemene diensten

Een organisatie kan maar behoorlijk functioneren als er voldoende logistieke en administratieve ondersteuning aanwezig is. Daarom werd voorzien in een goed uitgebouwd bestuur algemene diensten dat bestaat uit de directie personeel & organisatie, financiën, begroting, logistiek en aankopen, ICT en juridische zaken.

Diensten van de gedelegeerd bestuurder

Zijn ondermeer onder de directe verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder geplaatst: de dienst communicatie, de cel crisispreventie en -beheer, de ombudsdienst en de dienst interne audit.



Het FAVV in een notendop

Het management van het FAVV

Gil Houins,
gedelegeerd bestuurder (CEO)

Herman Diricks,
directeur-generaal controlebeleid

Jean-Marie Dochy,
directeur-generaal controle

Geert De Poorter,
directeur-generaal laboratoria

Véronique Berthot,
directeur-generaal algemene diensten



Het FAVV in een notendop



Sedert september 2008 zijn de centrale diensten en de PCE Brussel verhuisd naar het Food Safety Center gelegen op de hoek van de Kruidtuinlaan en de Koningsstraat te Brussel.

Het FAVV in uw buurt

Hoofdbestuur



- AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
- 1 T 02/211 8211 – F 02/211 82 00 – www.favv.be
Meldpunt voor de consument: 0800 13 550
meldpunt@favv.be

Provinciale controle-eenheden



- PCE Antwerpen
Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
- 2 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be



- PCE Brussel
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
- 3 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@favv.be



- PCE Henegouwen
Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
- 4 T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
Info.HAI@afsva.be



- PCE Limburg
Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
- 5 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be



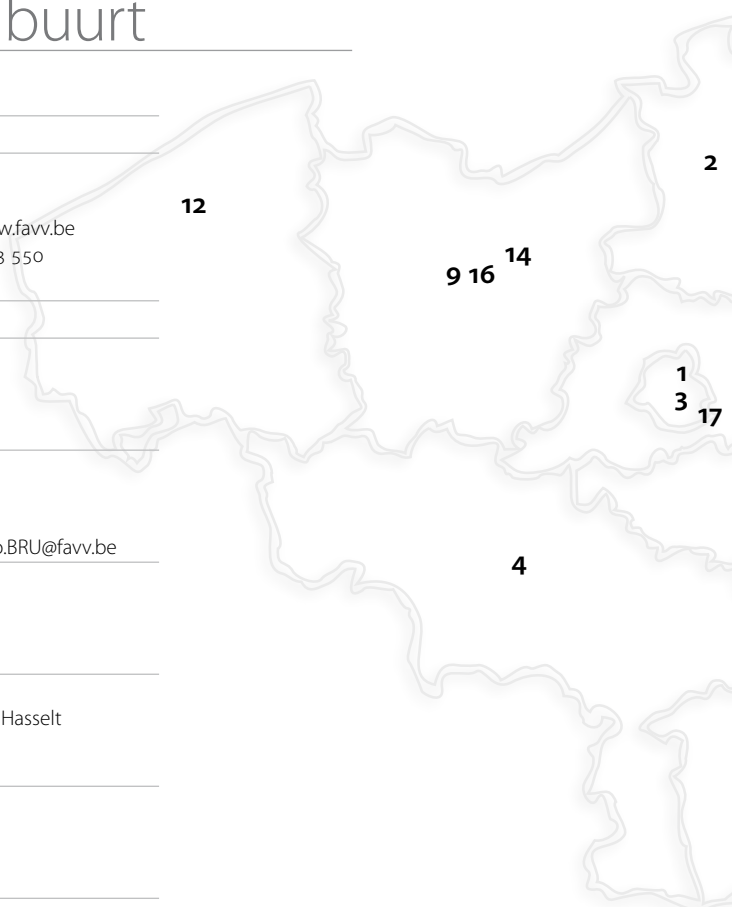
- PCE Luik
Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège
- 6 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsva.be



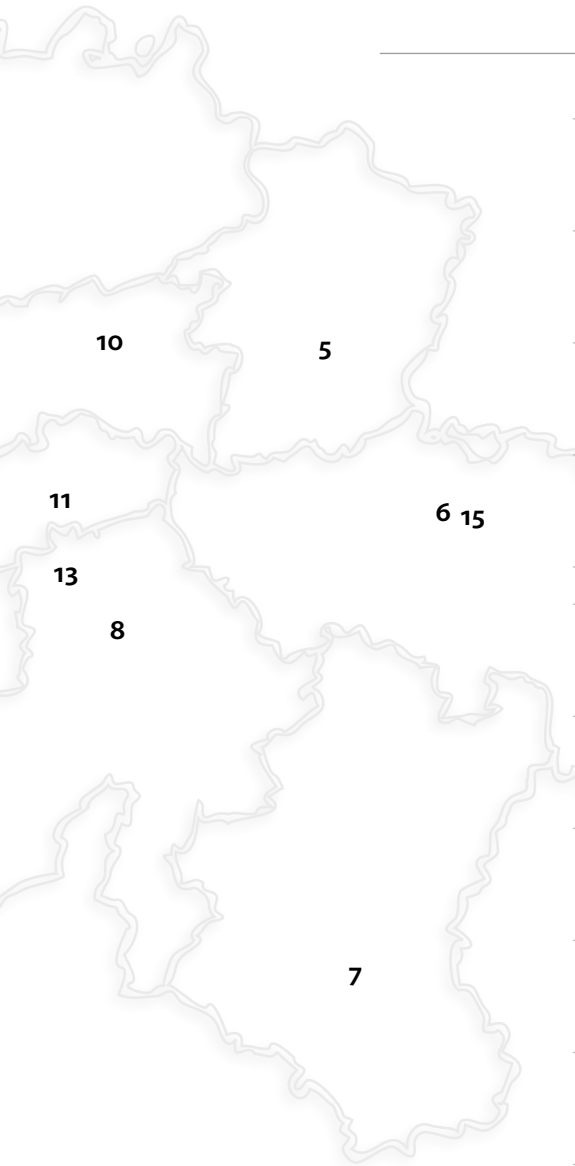
- PCE Luxemburg
Rue du Vicinal 1 – 2^{de} verdieping, 6800 Libramont
- 7 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsva.be



- PCE Namen
Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
- 8 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
Info.NAM@afsva.be



Het FAVV in uw buurt



9 PCE Oost-Vlaanderen
Zuiderpoort, blok B, 10^{de} verdieping
Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent
T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be

10 PCE Vlaams-Brabant
Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E,
3001 Leuven
T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be

11 PCE Waals-Brabant
Espace Coeur de Ville 1, 2^{de} verdieping, 1340 Ottignies
T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
Info.BRW@afscsca.be

12 PCE West-Vlaanderen
Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge
T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12
Info.WVL@favv.be

FAVV-Laboratoria

13 Gembloux
Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux
T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77

14 Gentbrugge
Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge
T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01

15 Luik
Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège
T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96

16 Melle
Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle
T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01

17 Tervuren
Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren
T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30



2007 in cijfers



Personeel van het FAVV

Personen	1.275
waarvan personen in inspectiediensten	773
VTE*	1.148
% statutair personeel	62 %
+ dierenartsen DMO**	762

* voltijds equivalent

** dierenarts met opdracht



Communicatie



Persberichten	118
Persberichten voor recall van producten	31,4 %
Beurzen en manifestaties	16
Bezoeken site www.favv.be	637.472



Meldpunt voor de consument

Vragen	6.145
Klachten	2.170
Klachten over hygiëne en tabakreglementering	60,1 %



2007

2007 in cijfers

Evolutie van vragen en klachten bij het meldpunt



Ombudsdienst voor operatoren

Klachten	164
Klachten over de financiering	56,7 %
Klachten over regelgeving	23,8 %
Klachten over het gedrag van de controleur	3,7 %

Laboratoria

FAVV-laboratoria	5
Referentielaboratoria	11
Erkende laboratoria	52

2007 in cijfers

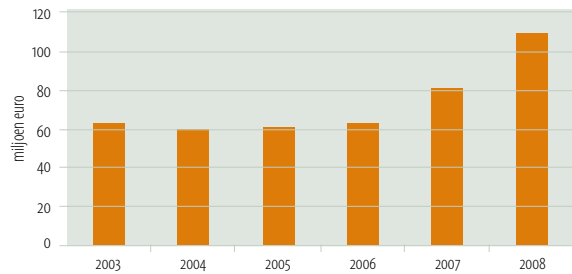
Begroting van het FAVV: inkomsten

Dotatie	85.397.000 €
Heffingen	23.904.000 €
Retributies	35.474.000 €
Tussenkomen Europese Unie	2.571.000 €
Overige	7.103.000 €
Totaal inkomsten	154.449.000 €

Begroting van het FAVV: uitgaven

Totaal uitgaven	154.232.000 €
-----------------	---------------

Evolutie van overheidsdotatie



2007

2007 in cijfers

Raadgevend comité

Leden	37
Plenaire vergaderingen	9

Wetenschappelijk comité

Leden	20
Adviezen	38

Controles

Monsternemingen (evolutie*)	65.411 (+30 %)
Inspectiezendingen (evolutie*)	88.076 (+23 %)

* Tegenover 2006

Intracommunautaire controles levende dieren

Uitgaande zendingen	
Opgestelde certificaten	27.427
Levende dieren	79.778.489
Inkomende zendingen	
Gecontroleerde certificaten	45.724
Levende dieren	439.025.141

2007 in cijfers

Controles op invoer (derde landen)

	Zendingen	Geweigerd
Levende dieren	2.225	0,9 %
Dierlijke producten voor menselijke consumptie	25.411	0,7 %
Dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie	3.079	1,6%
Levensmiddelen niet van dierlijke oorsprong	226	2,2%
Diervoeders	2.869	0,1%
Planten en plantaardige producten	19.481	0,4%

Controles op uitvoer (derde landen)

Opgestelde certificaten	157.581
-------------------------	---------

Opvolging van niet-conformiteiten

PV's	2.424
Bedrag van administratieve boete	1.280.846€
Intrekking & weigering van erkenning of toelating	6

RASFF (Rapid Alert System): verdeling van de 96 Belgische notificaties in functie van de aard van het gevaar

		Controle in België	Controle bij invoer
Chemische gevaren	Zware metalen	6	7
	Residuen van diergeneesmiddelen	4	7
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	7	2
	Mycotoxines	4	6
	Migratie	6	0
	Industriële contaminanten (PCB en dioxines)	5	0
	Kleurstoffen en voedingsadditieven	1	0
	Chemische contaminanten	1	1
Biologische gevaren	Pathogenen en bederf	16	12
	Mariene biotoxines	1	0
Andere gevaren	Niet-conforme documenten	0	1
	Illegale invoer	0	4
	Vreemde stoffen/voorwerpen	2	0
	Niet toegelaten supplementen	1	0
	Afwijkende organoleptische controle	1	0
	Niet gemeld allergeen	1	0
Totaal		56	40

Sterktes in 2007



Bederf je zomerkamp niet

Aandacht voor veilig voedsel op kamp

Elk jaar vertrekken duizenden jongeren op vakantiecamp. Reeds enkele jaren vestigt het FAVV hierbij de aandacht op het belang van hygiëne en respect voor de koudeketen. De omstandigheden in kampkeukens zijn meestal niet ideaal en extra aandacht voor keukenhygiëne is er zeker geen overbodige luxe. Een ongelukje is vlug gebeurd en daarbij komt nog dat, als er een voedselvergiftiging uitbreekt, deze een groot aantal jonge "slachtoffers" maakt.

2007

Sterktes in 2007

Na de incidenten van 2006 besloot het FAVV in 2007 zijn informatiecampaagne voor de jongeren op te voeren. Voor elke jeugdgroep die op kamp vertrok werd een pakket samengesteld met daarin:

- onze folder "bederf je zomerkamp niet", met tips over keukenhygiëne, en het bewaren en bereiden van voedsel op kamp;
- een begeleidende brief met informatie voor de kampleiding;
- en een houder voor keukenrol met hygiëne- en bewaartips.

Vooral in Vlaanderen werd hieraan zeer actief meegewerkt door de overheid en organisaties. Meer dan 3.000 pakketten werden verstuurd. Het FAVV wenst deze informatie- en sensibiliseringscampagne trouwens de komende jaren te hernemen en te versterken.



Sterktes in 2007

Sectorgidsen voor autocontrole

Om de operatoren te helpen autocontrolesystemen in te stellen, kunnen de beroepsverenigingen sectorgidsen voor de autocontrole opstellen en door het FAVV laten goedkeuren. Het FAVV dringt erop dat deze gidsen duidelijk en op een didactische manier worden opgesteld. Op deze manier kunnen de operatoren, de zeer kleine bedrijven inbegrepen, ze gemakkelijker aanwenden.

Die gidsen steunen op een gevaaranalyse en bespreken de goede hygiënepraktijken, de HACCP, de traceerbaarheid en de meldingsplicht. De gidsen voor de sector van de primaire productie bespreken de hygiënevoorschriften en het bijhouden van registers en verder ook de traceerbaarheid en de meldingsplicht.

Als voor de sector een gids bestaat, kunnen de bedrijven van die sector ook aan een certificeringsinstelling vragen om hun autocontrolesysteem te certificeren.

Aantal bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem op basis van een sectorgids

eind 2006	15
eind 2007	3.305

In 2008 zal een voorlichtingscel worden opgericht. Ze zal worden samengesteld uit medewerkers met terreinkennis; zij zullen bedrijven begeleiden bij hun inspanningen voor de toepassing van autocontrole. KMO's en horeca-inrichtingen zullen prioritair zijn.

De FAVV-smiley

Een stimulans voor het opstarten van een autocontrolesysteem

De visualisering van een gevalideerd autocontrolesysteem door de consument vormde het uitgangspunt voor het smiley-concept. Naast de bonus-malus is dit een stimulans voor de operatoren die direct aan de consument leveren (business to consumer).

Het afficheren van de smiley gebeurt op vrijwillige basis.

Het FAVV ging hiervoor te rade bij de beroepssectoren, de consumentenverenigingen en een burgerpanel en werkte op grond van de verkregen adviezen het smileyconcept uit. Dat concept werd op 24 april 2007 aan de pers voorgesteld.

De horecasector stapte als eerste in dit systeem. Deze sector, waarin enkele tienduizenden operatoren actief zijn, vroeg zelf om iets uit te werken dat zou aanzetten tot een snelle toepassing en certificering van de autocontrole. De andere sectoren kunnen in een latere fase bij het concept aansluiten.

Als een operator bij het concept wil aansluiten, moet hij zijn autocontrolesysteem laten certificeren door een certificeringsinstelling (OCI). Het autocontrolesysteem moet steunen op een door het FAVV gevalideerde sectorgids voor autocontrole.

De eerste smileys werden in januari 2008 uitgereikt aan een aantal ondernemingen uit de horecasector.



Sterktes in 2007

Oprichting van een directie financiering

Om het nieuwe financieringssysteem in te voeren moest een directie worden opgericht die in het bijzonder moet instaan voor het innen van de heffingen en de retributies bij de operatoren uit de voedselketen. Deze directie:

- beheert het proces van de aangifte tot de facturatie en beheert in samenwerking met de juridische dienst de geschillen
- behandelt de vragen, de verzoeken om informatie en de klachten van de operatoren
- onderhoudt contacten met de onderaannemers die instaan voor de administratieve verwerking van de heffingen en voor het callcenter.

Er werden in 2007 zo'n 126.000 facturen verstuurd voor een totaal bedrag van 25,2 miljoen euro voor de heffingen en zo'n 33.900 facturen voor een totaal bedrag van 38,2 miljoen euro voor de retributies.

Alle informatie over de heffingen en de retributies en een uitgebreide lijst met vragen en antwoorden zijn weergegeven op de website van het FAVV.

Inspectie door de Russische Federatie (*Rosselkhoz nadzor*)

In augustus en november - december heeft *Rosselkhoz nadzor* inspecties uitgevoerd in Belgische inrichtingen, die ontbeend rundvlees wensen uit te voeren naar de Russische Federatie. Een aantal corrigerende maatregelen dienden te worden genomen om de export van dit vlees veilig te stellen.

Sterktes in 2007

In november - december werd door *Rosselkhoznadzor* tevens een volledige audit uitgevoerd van de veterinaire diensten van het FAVV en de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. Hierbij werd vooral aandacht besteed aan dierziektebestrijding, crisismanagement, laboratoria en officiële controle in de verschillende schakels van de voedselketen.

Als gevolg van deze audit heeft *Rosselkhoznadzor* een samenwerkingsovereenkomst afgesloten met het FAVV, waarbij een bilaterale werkgroep werd opgericht om problemen op veterinair gebied te bespreken.



Samenwerkingsprotocol FAVV/Douane & Accijnzen

Op 13 maart 2007 heeft het FAVV een samenwerkingsprotocol ondertekend met het Bestuur Douane en Accijnzen. Dit protocol laat beide partijen toe efficiënter op te treden en een betere dienstverlening te garanderen aan de bedrijven.

Het FAVV en de Douane hebben gemeenschappelijke doelstellingen met het oog op het verzekeren van de veiligheid van de voedselketen en de veiligheid van de samenleving. Dit samenwerkingsprotocol leidt tot een betere coördinatie bij de controles op de invoer en uitvoer uit de Europese Unie voor levende dieren en hun producten, levensmiddelen, diervoeders, planten en plantaardige producten, dierlijke bijproducten en alle andere producten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen.

Sterktes in 2007

Het is dan ook logisch dat de directie Internationale zaken het voortouw nam in de totstandbrenging van dit samenwerkingsprotocol. Er werd ook een coördinatiecel opgericht met vertegenwoordigers van de beide instanties. Deze cel evalueert permanent de toepassing van dit protocol en de resultaten ervan. Aandacht wordt ook besteed aan de opleiding van de medewerkers en de uitwisseling van expertise. Op het vlak van de inning van de retributies is er een betere samenwerking.



*Gil Houins, gedelegeerd bestuurder van het FAVV en
Noël Colpin, administrateur Douane en Accijnzen*

Evaluatie van de werkzaamheden van het raadgevend comité

De werkzaamheden van het raadgevend comité worden geëvalueerd op grond van het huishoudelijk reglement en van prestatie-indicatoren. Die evaluatie gebeurt een of twee maal per jaar en draagt bij tot de verbetering van de werking van het comité.

Er is daarbij gebleken dat het FAVV kan rekenen op de inzet van de leden van het raadgevend comité, dat de vergaderingen goed worden bijgewoond en dat het huishoudelijk reglement correct wordt toegepast. De doorstroming naar de basis (de leden van de beroepsorganisaties) van door het FAVV verstrekte informatie, kan echter nog beter.

Workshop van het wetenschappelijk comité

Op 23 november 2007 organiseerde het wetenschappelijk comité een workshop met als titel: "Wetenschappelijke exploitatie van de databanken voor risico-evaluatie in het kader van de voedselveiligheid".

Het programma was opgebouwd rond drie centrale thema's:

- verzamelen van gegevens (visie van de EFSA) en ontwikkeling van systemen om databanken te beheren
- beschikbaarheid van databanken met het oog op een risico-evaluatie: toepassing op de toestand in België (databanken over voedselverbruik, van het FAVV en van de beroepssectoren)
- en voorbeelden van gevalstudies van risico-evaluatie uitgaande van gegevens van het FAVV.

De gevalstudies hadden betrekking op de beschikbaarheid van gegevens voor het uitvoeren van een studie naar de blootstelling aan *Listeria monocytogenes* in gerookte zalm, de schatting van de blootstelling van de consument aan residuen van bestrijdingsmiddelen, de microbiologische bewaking van karkassen en vlees en de schatting van de blootstelling van de consument aan cadmium in een welbepaald gebied. Ondanks de zowel naar kwaliteit als naar kwantiteit sterk beperkte beschikbare gegevens, konden conclusies worden getrokken uit de kwantitatieve risico-evaluaties. Er werd daarbij altijd rekening gehouden met de inherente onzekerheid.

De uiteenzettingen van deze workshop kunnen worden ingekeken op de website van het FAVV.

Onze werking



Van programmatie naar inspectie

Het FAVV waakt er steeds over dat de processen en de producten aan de reglementaire voorschriften beantwoorden. De inspecties van de installaties en de toegepaste hygiënemaatregelen, het toezicht op de effectieve toepassing van autocontrole-systemen en traceerbaarheid, de controle van de vermeldingen op de etiketten alsook de bemonstering van producten voor analyse zijn andere mogelijkheden om de veiligheid en de kwaliteit van de producten in de voedselketen te verzekeren.

Het kernproces van het FAVV is een cyclisch proces dat uit 3 grote etappes bestaat :

1. Elk jaar werkt het FAVV op basis van een risico-evaluatie een controleprogramma uit dat uit 2 delen bestaat, een deel bemonsteringen en een deel inspecties.

2007

Onze werking

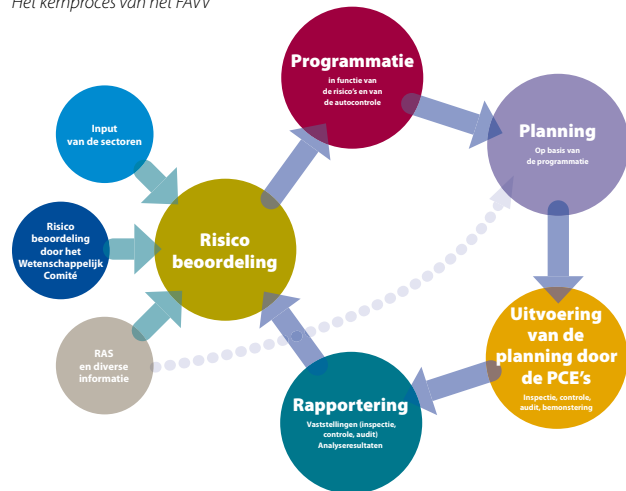
2. Dit geïntegreerd controleprogramma wordt vervolgens vertaald in een planning van alle controleactiviteiten waarbij de doelstellingen per provincie en tot op sectorniveau worden geformuleerd.
3. De provinciale controle eenheden (PCE) voeren deze controles uit (inspecties en bemonsteringen). De analyseresultaten worden door de laboratoria meegedeeld.

De risico-evaluatie is gebaseerd op inlichtingen ontvangen in het kader van de meldingsplicht, het Europees systeem voor snelle waarschuwingen (RASFF), klachten, vaststellingen, inspectieverslagen en analyseresultaten, en leiden tot een regelmatige en soms onmiddellijke aanpassing van de voorziene programmering met het oog op een maximale beheersing van de risico's. De ondersteuning van het wetenschappelijk comité is hierbij onontbeerlijk.

Drie besturen (DG's) zijn betrokken bij dit proces:

- DG controlebeleid ontwikkelt het beleid en de controleprogramma's
- DG controle vertaalt het jaarlijks controleprogramma in controleplannen die door de PCE's (provincies) worden uitgevoerd
- DG laboratoria coördineert en voert de analyses voorzien in het controleprogramma uit.

Het kernproces van het FAVV



Onze werking

Programmatie van de controles

Elk jaar werkt DG controlebeleid een controleprogramma uit dat uit 2 grote delen bestaat, een deel bemonsteringen en een deel inspecties.

Het te realiseren inspectieritme wordt geprogrammeerd op basis van objectieve criteria verbonden aan de risico's. De geïnspecteerde aandachtspunten zijn afhankelijk van de reglementaire vereisten enerzijds en van de impact op de veiligheid anderzijds. Bij wijze van voorbeeld: er gebeuren betrekkelijk meer controles op hygiëne dan op etikettering.

Analoog wordt het aantal analyses bepaald op basis van schadelijke effecten verbonden aan de gevaren (toxiciteit of economische impact verbonden aan contaminanten of ziektes) en de blootstelling van de consumenten. Bijgevolg wordt de controle strikter naarmate het risico voor de consumenten toeneemt.

De bemonstering van de producten is hoofdzakelijk gebaseerd op resultaten van vroegere controles, verbruiksgegevens (samenstelling huishoudkorf...) en op aanbevelingen van verschillende instanties (wetenschappelijke comité, Europese Commissie...).

In ieder geval bevat het controleprogramma het aantal inspecties en analyses voorzien in de reglementering.

Dit proces is verre van statisch en is aan voortdurende verandering onderhevig; dit vergt van de medewerkers een hoge mate van reactiviteit, kennis en doeltreffendheid..

Onze werking

Geïntegreerd meerjaren nationaal controleplan voor België

Het geïntegreerd meerjaren nationaal controleplan (MANCP) komt tegemoet aan een Europese vereiste opgelegd door Verordening 882/2004 betreffende de officiële controles. Het MANCP behelst een compleet overzicht van de organisatie en het beheer van de controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Deze meerjarenbenadering laat toe een groter gamma aan producten en matrices te bestrijken en het geheel van de operatoren te controleren rekening houdend met de analytische en budgettaire mogelijkheden. De methodologie voor de programmering werd beschreven in een wetenschappelijke publicatie die beschikbaar is op de website van het FAVV.

Het MANCP en de aanpassingen worden elk jaar meegedeeld aan de Europese Commissie en zullen op de website van het FAVV geplaatst worden.



Onze werking

Planning van de controles

DG controle vertaalt het jaarprogramma in provinciale controleplannen. In de PCE's worden de controles verdeeld over de sectoren van de primaire productie (landbouwbedrijven...), verwerking (werkplaatsen, maalderijen, brouwerijen...) en distributie (winkel, horeca, markten...).

Alpha

Het alpha-project heeft tot doel het kernproces van programmering, planning, uitvoering en rapportering van controles en analyses te informatiseren.

In 2007 heeft het alpha-project zich vooral geconcentreerd op het stroomlijnen en informatiseren van het gedeelte monsternemingen. Sinds 1 januari 2008 verloopt het programmeren, plannen en rapporteren hieromtrent zo goed als volledig geïnformatiseerd.

Hiervoor werd een gegevensbank met meer dan 900 te bemonsteren matrices en meer dan 2.300 te analyseren parameters uitgewerkt. Alle betrokken applicaties (alpha voor opmaak van controleprogramma en controleplan, FoodNet voor het uitvoeren van de zendingen op het terrein en FoodLIMS voor het rapporteren van de analyseresultaten) maken gebruik van deze gegevensbank.

De betrokken applicaties maken bovendien gebruik van een unieke encoding. Dit betekent dat eenmaal een bepaald gegeven in een bepaalde applicatie werd ingegeven, het later nergens opnieuw geëncodeerd moet worden. Dit verlaagt het risico op fouten en zorgt voor tijds-winst .

Onze werking

Uitvoering van de controles

De uitvoering van het controleplan wordt toevertrouwd aan de provinciale controle-eenheden (PCE) die de controlegegevens rapporteren (inspecties, monsternemingen, ...) in een gecentraliseerd informaticasysteem (FoodNet).

Naast de geplande controles voeren de PCE's nog andere controles uit, waarbij o.m. als gevolg van een positief of twijfelachtig analysesresultaat, een klacht, in het kader van de epidemiologische bewaking, van fraude enz.

Het charter van de controleur

Het FAVV heeft een gedragscode opgesteld voor de inspecteurs en controleurs. Dit charter bepaalt de rechten en plichten. De basisprincipes zijn wederzijds respect, gelijkwaardigheid, professionalisme, integriteit. Bij elke controle stelt de controleur zich voor en legt uit welke controles zullen gebeuren en waarom. Een controle kan indien nodig, vb. uitzonderlijke familiale omstandigheden, worden uitgesteld.

De gelijkwaardige behandeling van gecontroleerden en de discretie inzake feiten en informatie bekomen tijdens de controles, zijn eveneens belangrijke aandachtspunten. Tenslotte moeten alle voorzorgsmaatregelen worden genomen om bij de controle ziekten of andere schade aan het gecontroleerd bedrijf te vermijden.

Het charter kan geraadpleegd worden op de website van het FAVV (www.favv.be).



Onze werking

Voor de inspecties maakt het FAVV gebruik van een systeem van checklists. Dit laat toe de controles te uniformiseren en zo objectief mogelijk te laten verlopen. Deze checklists worden ter beschikking gesteld van de operatoren met het oog op transparantie en informatie (website van het FAVV en bij de controles). Ze zijn gebaseerd op de wettelijke bepalingen.

Om de interpretatie van de checklists zo uniform en transparant mogelijk te maken, werd een nieuwe functie toegevoegd in 2007. Afhankelijk van het belang van elk item, wordt een weging toegekend bij elke non-conformiteit (NC):

- conform (weging 0)
- ongunstig minor (weging 1 of 3)
- ongunstig major (weging 10 of 10 plus).

De som van de verschillende wegingen geeft een globale score; op basis van deze score wordt een inspectie als gunstig, gunstig met opmerkingen of ongunstig gekwalificeerd. Bij ongunstig resultaat wordt meestal een verwittiging of een PV opgesteld.



Onze werking

Types inspecties uitgevoerd in 2007

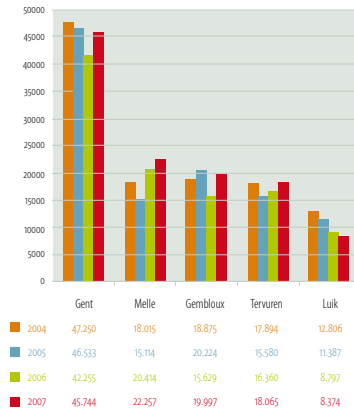
Gecontroleerd domein	Aantal
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	28.014
Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning)	551
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	15.823
Rookverbod	11.979
Dierenwelzijn	7.480
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	6.029
Meldingsplicht	6.047
Autocontrolesysteem	5.960
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	3.174
Afvalbeheer	2.992
Fytosanitaire - fysische controle	2.773
Fytosanitaire - administratieve controle	193
Epidemiologische bewaking	2.733
Vervoer	3.966
Diergezondheid	1.942
Pesticiden	921
Verpakkingsmateriaal	828
Andere	810
Totaal	102.215

Onze werking

Uitvoering van de analyses

FoodLIMS (Laboratory Information Management System) is de nieuwe informatica-applicatie van het bestuur van de laboratoria. Het systeem dat in 2007 werd ontwikkeld, maakt een efficiënt beheer mogelijk van de analyses van de laboratoria die met het FAVV samenwerken, en voldoet aan de kwaliteitsnorm ISO 17.025.

FoodLIMS maakt het mogelijk om de gegevens te volgen van bij de dispatching tot in de laboratoria en stelt externe laboratoria in staat de resultaten van de analyses die zij voor het FAVV hebben uitgevoerd, rechtstreeks in te voeren. Dit systeem vergemakkelijkt het ingeven en valideren van analyses (de werktaal te kiezen, het traject van de monsters te volgen, voor elk laboratorium de toegewezen analyses te bepalen, de facturatie van de analyses op te volgen en te controleren). Met FoodLIMS kunnen ook de activiteiten en de taken van het personeel van de FAVV-laboratoria worden beheerd.



Evolutie van het aantal analyses door de FAVV-laboratoria

FAVV-laboratorium in Tervuren

Het federaal laboratorium voor de veiligheid van de voedselketen in Tervuren (FLVVT) werd op 1 januari 2007 het nationaal referentielaboratorium (NRL) voor de opsporing van dioxinen en dioxineachtige PCB's in diervoeders en levensmiddelen volgens de Calux-methode en voor de opsporing van dierlijk eiwit in diervoeders. Bij het dioxine-incident van 2006 werd het FLVVT gekozen omdat het over een uitstekende technische expertise beschikt. Tijdens de dioxinecrisis werden alle monsters daar immers op zeer korte tijd onderzocht. Het is ook het eerste Belgische laboratorium dat voor de Calux-methode geaccrediteerd werd.

Inrichtingen in de voedselketen

Alle in België actieve operatoren in de voedselketen moeten bekend zijn bij het FAVV en bijgevolg geregistreerd. Bovendien is voor de uitoefening van bepaalde activiteiten een toelating of een erkenning vereist.

Om de administratieve lasten voor de bedrijven tot het strikte minimum te beperken werkt het FAVV nauw samen met andere openbare diensten zoals de Kruispuntbank voor Ondernemingen (ondernemingsloketten).

BOOD-on-WEB: hoe de registratie van een operator nagaan?

Het FAVV heeft voor consumenten en operatoren een webtoepassing ontwikkeld, Bood-on-web. Hiermee kan men ofwel met het BTW-nummer ofwel met de naam of het adres van de operator nagaan of deze daadwerkelijk geregistreerd is en dus door het FAVV gecontroleerd wordt.

Onze werking

Inrichtingen die moeten erkend worden zijn ondermeer actief in de sectoren vlees, melk- en eiprodukten, fabrikanten van samengestelde meststoffen of bestrijdingsmiddelen. Een erkenning wordt slechts afgeleverd na inspectie ter plaatse waarbij wordt nagegaan of de inrichting voldoet aan de wettelijke voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

De inrichtingen uit de sectoren van de vleesverwerking, melk en eieren werden gecontroleerd om na te gaan of ze beantwoorden aan de nieuwe Europese reglementering (hygiënepakket) waardoor een inspectie in het kader van een hererkenning vereist is.



Gegevensbank en traceerbaarheid:

Beltrace

Beltrace is een informaticatoepassing waarin de gegevens betreffende de aanvoer, de slachting en de keuring van de in België geslachte dieren geregistreerd worden. Met deze toepassing beschikken de slachthuizen over een on-line verbinding met de centrale databank. Door de unieke encoding kunnen bijkomende gegevens ter beschikking gesteld worden van de slachthuizen en het FAVV. Hiermee kunnen slachthuizen de volgorde van slachten bepalen en de dierenartsen met kennis van zaken de juiste keuringsbeslissingen nemen in overeenstemming met de Europese en Belgische verplichtingen in het belang van de voedselveiligheid.

Deze registraties vervangen of vereenvoudigen een aantal administratieve handelingen die aansluiten bij het slachten en keuringsproces, of die nodig zijn voor de rapportering, de risico-evaluatie en de facturatie. Zij laten eveneens toe een grote hoeveelheid gegevens elektronisch door te geven aan andere toepassingen of andere overheden.

Een volledig nieuwe toepassing is sinds november 2007 operationeel in alle Belgische slachthuizen. Deze biedt aan de gebruikers ondersteuning buiten de kantooruren.

Op het terrein



Planten en plantaardige productie

PSTVd en aardappelen

Een viroïde is het kleinste pathogeen voor planten, nog kleiner dan een virus. Het aardappelspindelknolviroïde (Potato Spindle Tuber Viroid of PSTVd) kan tal van plantensoorten van de familie van de Solanaceae aantasten. Dit kan bij aardappelen en tomaten leiden tot aanzienlijke oogstverliezen. Tot voor kort kwam dit viroïde slechts sporadisch voor in West-Europa. In België werd het voor het eerst aangetroffen in 2006 in een tomatenserre. De haard werd vernietigd.

2007

Als gevolg van de vaststelling van PSTVd in sierplanten in Nederland werden in de Europese Unie vanaf midden 2007 bijkomende bestrijdingsmaatregelen van toepassing. Deze sierplanten moeten voortaan vergezeld zijn van een fytosanitair paspoort dat waarborgt dat de planten vrij zijn van PSTVd of voorkomen van niet-besmette moederplanten. Op andere waardplanten moeten eveneens analyses worden uitgevoerd. In geval van besmetting wordt het betrokken lot vernietigd, alle andere aanwezige waardplanten worden bemonsterd en hygiënemaatregelen worden opgelegd voor het betrokken bedrijf.

Van de 248 genomen monsters op Belgische bedrijven waren er 7 positief. Het ging telkens om sierplanten.

Planten, bestrijdingsmiddelen & mycotoxines

Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (insecticiden, fungiciden, herbiciden gebruikt om de gewassen te beschermen tegen schadelijke organismen of voor de onkruidbestrijding) omvatten de fytofarmaceutische producten en andere bestrijdingsmiddelen die mogelijk in de landbouw kunnen worden gebruikt. Deze producten moeten erkend zijn door de FOD Volksgezondheid om in België te kunnen verhandeld of gebruikt te worden, of in het bezit te hebben.

In 2007 werden 239 inspectiezendingen uitgevoerd bij 126 operatoren actief bij het in de handel brengen van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik; 57 % van de inspecties waren gunstig. De belangrijkste vastgestelde inbreuken betroffen het in het bezit hebben of verhandelen van bestrijdingsmiddelen die niet langer erkend zijn en niet-conforme etikettering. Niet-erkende producten worden onder beslag geplaatst met het oog op vernietiging.

Op het terrein

Bovendien werden 793 inspectiezoeken uitgevoerd bij 771 gebruikers van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik; 68 % van de inspecties waren conform. De belangrijkste vastgestelde inbreuken betroffen het in het bezit hebben van bestrijdingsmiddelen die niet langer erkend zijn en de registratie van de bespuitingen.

Controles van residuen van bestrijdingsmiddelen

Bestrijdingsmiddelen worden in de teelten van fruit, groenten en granen gebruikt voor de bestrijding van plagen. Vaak laten ze residuen achter in de gewassen. De reglementering legt voor toegelaten bestrijdingsmiddelen maximale gehalten aan residu (MRL) vast. Deze laten toe het correct gebruik van de bestrijdingsmiddelen te controleren en de gezondheid van de consumenten te beschermen.

In 2007 werden 50 monsters van graan en 1.757 monsters van fruit en groenten genomen op de Belgische

markt voor de opsporing van 350 verschillende pesticiden; 93 % van de monsters was conform (afwezigheid of geen overschrijding van de wettelijke MRL). De overschrijdingen betroffen vaak uit derde landen geïmporteerde groenten en fruit.

Oorsprong van de monsters	Niet-conform
België	5,8 %
Andere EU-landen	6,4 %
Derde landen	11,3 %

Een overschrijding van een MRL betekent niet noodzakelijk een gevaar voor de consument maar wijst op een verkeerd gebruik van het bestrijdingsmiddel. Indien de overschrijding een mogelijk gevaar inhoudt voor de consument wordt het nodige gedaan om de consumptie van het betrokken voedingsmiddel te voorkomen (terugtrekking van de markt en terugroeping tot bij de consument). Een inspectie wordt uitgevoerd bij de verantwoordelijke van het betrokken levensmiddel om de reden van de overschrijding te achterhalen.

Controles van mycotoxines

Mycotoxines zijn door schimmels geproduceerde stoffen die zich op plantaardige grondstoffen ontwikkelen tijdens de groei of tijdens de opslag. Meerdere mycotoxines hebben een niet-verwaarloosbare invloed op de gezondheid van mens en dier.

Deoxynivalenol (DON), ook vomitoxine genoemd, is een mycotoxine waaraan steeds meer aandacht wordt besteed. De DON producerende schimmel ontwikkelt zich in landen met een gematigd en vochtig klimaat, vooral bij regen gedurende het bloeiseizoen. Levensmiddelen die kunnen verontreinigd worden zijn gerst, tarwe, maïs en haver. De inname van DON veroorzaakt misselijkheid, braken, buikpijn, diarree, duizeligheid en hoofdpijn.

De toepassing van goede teeltpraktijken kan het contaminatieniveau beperken. Het FAVV heeft aan de handelaars en de verwerkers van graan de maatregelen toegelicht die moeten genomen worden in geval van contaminatie en de voorwaarden voor melding.

In 2007 waren alle resultaten voor DON conform. Niettemin werd de productie van een Belgische onderneming die tortillachips produceert op basis van maïs, onderzocht op basis van een RASFF-alarm: 120 monsters werden door het FAVV genomen en het bedrijf heeft ook eigen analyses uitgevoerd. Door het bedrijf werden beheersmaatregelen genomen (keuze van de grondstoffen) om het risico op verontreiniging te verminderen.

Op het terrein

Dieren

Informatie over de voedselketen

De Europese reglementering verplicht elke veehouder aan de slachthuisexploitanten inlichtingen te verstrekken over elk dier of elke groep dieren die hij naar het slachthuis stuurt: dit is de zogenaamde voedselketeninformatie (VKI). Deze inlichtingen laten de slachthuisexploitant en de keurders van het agentschap toe gericht te werken en de nodige voorzorgsmaatregelen te nemen bij het slachten of de keuring.

De veehouder moet bedrijfsregisters bijhouden met deze informatie. De VKI's hebben betrekking op het gezondheidsstatuut van de dieren en vermelden:

- de geneesmiddelen of andere toegediende behandelingen
- de ziektes, analyseresultaten (salmonella, bvb.)
- keuringsresultaten voor eerder geslachte dieren van het zelfde bedrijf
- productiegegevens
- gegevens van praktische aard (vb. de naam en het adres van de bedrijfsdierenarts).

De VKI-verplichtingen zijn van toepassing voor pluimvee (sedert 1/1/2006) en varkens (sinds 31/12/2007). Ze worden van toepassing voor paarden en kalveren vanaf 31/12/2008 en voor alle andere sectoren vanaf 31/12/2009.

Jagers "getroffen" door voedselveiligheid

Sedert 1 september 2007 moet een "verklaring van een gekwalificeerd persoon" elk stuk wild vergezellen. Een gekwalificeerd persoon is een jager die een specifieke opleiding heeft gevolgd. De verklaring bevat informatie over de gezondheidsstatus en het gedrag van het wild voor de slacht, over eventuele leefmilieucontaminaties en over het visuele onderzoek van het vers aangeschoten en gevlide wild. Indien al deze informatie zonder twijfel conform zijn kan de jager het wild afstaan aan particulieren of aan een erkende inrichting voor de verwerking van wild. In het andere geval mag het wild alleen naar een erkende inrichting gebracht worden waar de officiële dierenarts een definitieve beslissing neemt bij de keuring.

De opleidingen en het examen van gekwalificeerde personen werd door de Waalse vzw "*Royal Saint Hubert Club de Belgique*", de Hubertusvereniging Vlaanderen, het Instituut voor Jachtopleiding en de "*Hochwildringe Hohes Venn-Eifel und Süd Eifel*" uitgevoerd en werd door het FAVV als adequaat beoordeeld. Een team van dierenartsen heeft de opleidingen uitgevoerd die door de jagers ten zeerste gewaardeerd werden. Zij dienen als voorbeeld voor andere lidstaten van de Europese Unie. In 2007 zijn zowat 4.500 jagers (20 % van de Belgische jagers) in het examen geslaagd. Het FAVV verheugt zich ten stelligste over deze gewaardeerde blijken van verantwoordelijkheidszin.



Op het terrein

Dierziekten

Gekkekoeienziekte

In juli 2005 lanceerde de Europese Commissie het TSE-stappenplan voor overdraagbare spongiforme encefalopathieën (OSE; Engels: TSE), zoals BSE bij runderen en scrapie bij schapen en geiten. Dankzij de strenge risicoperkende maatregelen in de Europese Unie wordt er immers de laatste jaren een sterke afname vastgesteld van het aantal BSE-gevallen. Deze gunstige trend maakt het mogelijk dat wijzigingen in een aantal bestaande TSE-maatregelen kunnen worden overwogen zonder het beschermingsniveau van de consumenten te verlagen.

Eén van de doelstellingen uit het stappenplan was de indeling van de lidstaten door de OIE en hun belangrijkste handelspartners naar BSE-risico. Voor elke risicocategorie zijn handelsregels vastgesteld die de nodige garanties bieden voor de bescherming van de gezondheid van mens en dier. Een voorlopige indeling vond plaats in juni 2007.



Aantal BSE-gevallen

Een andere doelstelling betrof de actieve bewaking bij schapen en geiten. De geïntensiveerde bewaking kon in juli 2007 worden afgesloten, aangezien er geen nieuwe gevallen van BSE werden vastgesteld.

Ook werden de besprekingen opgestart met betrekking tot een aantal andere doelstellingen:

- de versoepeling van de actieve bewaking bij runderen
- de verhoging van de leeftijdsgrens voor het verwijderen van de wervelkolom als gespecificeerd risicomateriaal
- het opnieuw toelaten van vismeel in diervoeders voor ongespeende herkauwers.

De huidige maatregelen hebben ongetwijfeld hun vruchten afgeworpen. In België werd in 2007 geen enkel geval van BSE meer vastgesteld op een totaal van 356.808 uitgevoerde analyses.

Vogelgriep

Het H5N1 vogelgriepvirus, dat ook bij de mens voor problemen kan zorgen, heeft in 2007 veel minder de pers gehaald dan in 2006. Toch kan er bezwaarlijk van een verbetering van de situatie gesproken worden. België is gespaard gebleven van vogelgriep bij pluimvee en wilde vogels, maar elders in Europa (Duitsland, Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Tsjechië, Polen, Hongarije, Roemenië, Rusland en Turkije) en in de wereld is het virus opgedoken. In grote delen van Azië en Afrika kan zelfs gesteld worden dat het H5N1 vogelgriepvirus endemisch aanwezig is.

Het is belangrijk om alert te blijven voor andere vogelgriepvirussen van het H5 en H7 type (laagpathogene virussen). Deze worden frequent aangetroffen bij wilde watervogels (eenden, zwanen, ganzen en meeuwen). Ze zorgen weliswaar bij wilde vogels, noch bij de mens voor problemen, maar kunnen zich wel tot hoogpatho-

Op het terrein

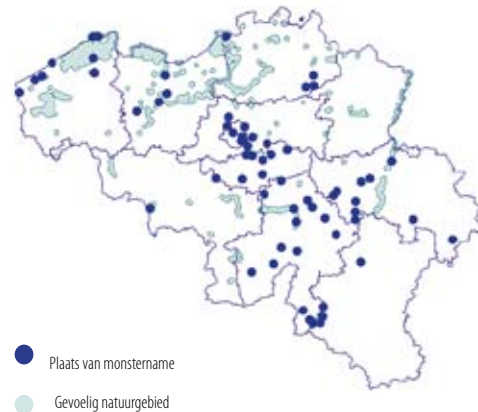
gene virussen omvormen zodra ze bij gekweekt pluimvee terechtkomen.

In 2007 had het FAVV- net zoals in de voorgaande jaren – diverse monitoringsprogramma's en preventieve maatregelen lopen om een eventuele insleep van vogelgriep in onze pluimveestapel sneller op te sporen en om de dreiging die wilde vogels voor de pluimveestapel betekenen, beter in te schatten. Verschillende monitoringprogramma's werden opgezet:

- actieve monitoring bij wilde vogels: meer dan 4.450 monsters (keel- en cloacamonsters en eventueel serummonsters) van de 2.815 vogels werden geanalyseerd
- verdachte sterfte bij wilde vogels: er werden 29 analyses voor 230 vogels uitgevoerd (vnl. zwanen en eenden (104 dossiers in 2006)

- serologische monitoring bij pluimvee: er werden 7.800 dieren op 722 bedrijven bemonsterd
- passief toezicht bij pluimvee: 761 klinische gevallen verdacht van vogelgriep werden gemeld.

In 2007 kon geen enkel geval van H5N1 worden aangetoond.



Sites voor actieve monitoring in 2007

Geval van rabiës bij een ingevoerde hond

Rabiës of hondsdolheid komt in de eerste plaats voor bij carnivoren en vleermuizen, maar ook de mens en andere zoogdieren kunnen besmet raken na contact met speeksel van een besmet dier. Rabiës is altijd dodelijk zodra er symptomen worden opgemerkt. Een behandeling heeft maar succes indien ze onmiddellijk na de infectie wordt ingezet.

In Europa komt rabiës normaal alleen voor bij in het wild levende carnivoren en bij verschillende soorten vleermuizen. In Afrika, Azië en Zuid-Amerika daarentegen is de ziekte zeer wijd verspreid in de lokale fauna, en de zwerfhondenpopulatie is tevens een enorm reservoir van het virus.

België is rabiësvrij sinds 2001. Er werden geen inheemse gevallen van rabiës vastgesteld gedurende de laatste tien jaar maar het risico van een nieuwe insleep van de ziekte blijft bestaan.

Eind oktober 2007 werd zo een “geïmporteerd” geval van rabiës bevestigd bij een jonge hond uit Beersel (Vlaams-Brabant). Deze hond werd zonder de verplichte gezondheidsdocumenten, noch gezondheids- en invoercontroles, begin juli 2007 ingevoerd uit Marokko, een land waar rabiës nog steeds regelmatig voorkomt en waar geen vaccinatieplicht geldt. Gezien de afwezigheid van rabiës in België en er geen contact met andere potentieel besmette dieren plaatsvond, werd besloten dat alleen deze jonge pup in Marokko werd besmet.

Onmiddellijk na de bevestiging van hondsdolheid, werd door het FAVV en de gewestelijke overheid (de gezondheidsinspectiediensten van het Vlaams gewest) een onderzoek ingesteld om zo snel mogelijk alle personen en dieren die contact hadden met het dier, terug te vinden. Daarnaast werd door de betrokken gemeentelijke overheden een grootschalige informatiecampagne voor alle inwoners van Beersel en van 6 omliggende gemeenten opgezet.

Op het terrein

Alle personen die direct contact hadden met de besmette hond, werden preventief behandeld en opgevolgd door het Instituut Pasteur; de dieren die contact hadden met deze hond, werden gevaccineerd en gedurende zes maand opgevolgd door het FAVV. Gelukkig werden er geen nieuwe besmettingen vastgesteld.



Blauwtong

Blauwtong (bluetongue) is een virale ziekte die wordt overgebracht door een steekmug behorende tot het geslacht van culicoïdes die bepaalde planteneters treft. De ziekte veroorzaakte aanzienlijke economische en zoötechnische verliezen in de betrokken sectoren maar heeft geen invloed op de volksgezondheid. In Europa is deze ziekte sinds de jaren 50 bekend maar uitsluitend in de landen rond de Middellandse Zee.

In België werd het blauwtongvirus (serotype 8) voor het eerst vastgesteld in augustus 2006. Tussen augustus en december 2006 werden op het hele grondgebied 695 gevallen bevestigd.

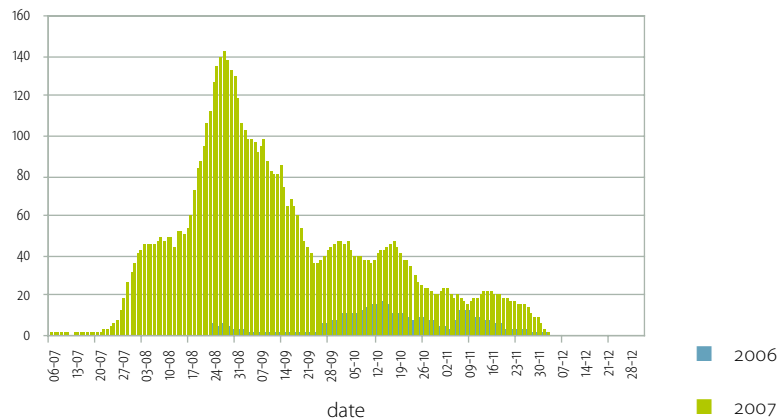
Half juli 2007 verscheen de ziekte opnieuw in een schapenhouderij en verspreidde de ziekte zich over heel België binnen een tijdsperiode van 2 weken. De incidentie en de sterfte was in 2007 bij schapen veel groter dan in 2006; het sterftecijfer steeg met

Op het terrein

25.000 schapen en 13.000 runderen in vergelijking met dezelfde periode in 2006.

In 2007 werden in België 6.870 gevallen van blauwtong bevestigd en geregistreerd, wat ongeveer 10 maal meer is dan in 2006. In de buurlanden werden dezelfde ontwikkelingen vastgesteld en heeft het virus zich stelselmatig uitgebreid aan de grenzen van

het besmette gebied om zo aan het einde van het vectorseizoen 2007 een oppervlakte in te palmen, die zowat viermaal zo groot was als in 2006. Het virus bereikte Scandinavië, de Alpen en Zuid-Europa. Eind 2007 werden meer dan 48.000 runder- en schapenbedrijven geregistreerd als officieel besmet door bluetongue van het serotype 8.



Aantal besmette bedrijven in 2006 en 2007

Op het terrein

56

De grenzen van de beschikbare bestrijdingsmaatregelen (beperkingen op het verkeer van dieren, insectenverdelging...) die sinds augustus 2006 worden toegepast, zijn bij deze omvang van de ziekte in België en de buurlanden duidelijk gebleken. Vaccinatie lijkt thans dan ook de enige mogelijkheid om de klinische symptomen en de prevalentie van deze ziekte terug te dringen en de uitroeiing ervan op middellange termijn mogelijk te maken. Deze wordt in 2008 verplicht.



Vachtcondities van slachtdieren

De Europese reglementering beklemtoont het belang van een schone vacht of een schone huid bij het slachten. Uiteenlopende organismen kunnen voorkomen in het darmstelsel, de uitwerpselen en op de huid van verder gezonde dieren. Sommige kunnen voedselvergiftigingen veroorzaken bij de mens (bij voorbeeld E. coli O157, Salmonella, Campylobacter).

De huid is een potentiële bron van verontreiniging van de karkassen bij het slachtproces. Des te vuiler en vochtiger, des te groter het risico op verontreiniging van de karkas en voor de gezondheid van de consumenten.

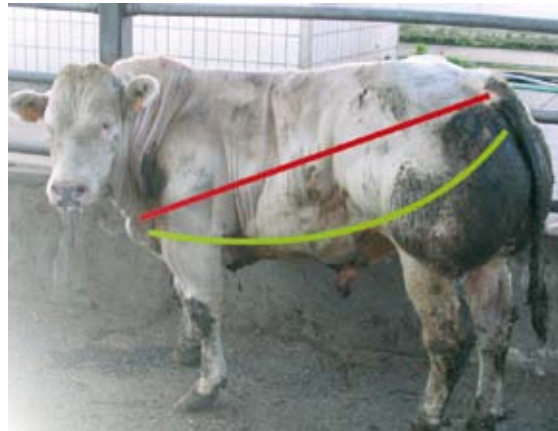
Na overleg met de betrokken beroepsorganisaties werd einde 2006 een omzendbrief gepubliceerd om de aandacht van de verschillende betrokkenen, de veehouders, de vervoerders en de slachthuisexploitanten te vestigen op hun respectieve verantwoordelijkheden. Aan de hand

Op het terrein

van fotomateriaal kunnen de verschillende categorieën bepaald worden en kan worden uitgemaakt of de dieren al dan niet geslacht mogen worden.

In de overgangperiode tot 31/3/2007 werden geen sancties toegepast. Na 31/3/2007 is het vervoer en het slachten van dieren van categorie (zeer vuile dieren) verboden.

Het FAVV heeft in 2007 eveneens een informatiecampagne gevoerd (brochures, info op landbouwbeurzen) die in 2008 voortgezet wordt. De beroepfederaties worden sterk aangemoedigd hierover wederzijdse akkoorden af te sluiten. Een protocol werd getekend op 12 maart 2008.



Op het terrein

Salmonellabestrijding bij varkens en leghennen

28 juni 2007 was de officiële startdatum van de 2^{de} fase van het programma voor Salmonellabewaking bij varkens en leghennen.

Het analyseren van de serumstalen genomen bij varkens laat toe om de Salmonellastatus van elk vleesvarkenbedrijf te kunnen bepalen. In 2007 kregen 236 bedrijven de status van "Salmonella-risicobedrijf". Deze bedrijven moeten zich laten controleren door de bedrijfsdierenarts en een actieplan moet uitgevoerd worden om de insleep en de verspreiding van Salmonella te voorkomen.

Legkippen moeten zes keer tijdens hun leven gemonitord worden op Salmonella. Ze moeten eveneens gevaccineerd worden.

Incident met uit het leefmilieu afkomstige PCB's en dioxines

In juli 2007 vertoonde een monster dat in uitvoering van het controleplan in een slachthuis was genomen, een normoverschrijding voor dioxines en PCB's. Het rund kwam van een gemengd bedrijf uit de omgeving van de Antwerpse haven (Stabroek).

Alle dierlijke producten van het betreffende bedrijf, ook de melk, werden onmiddellijk geblokkeerd. Het FAVV voerde een onderzoek uit om de oorsprong van de verontreiniging te kunnen vaststellen en nam daarbij monsters van in de handel aangekochte veevoeders, van graskuilvoeder en van melk. Het Vlaams Gewest en met name de Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) die bevoegd is voor milieuzaken, nam bodemmonsters.

Als verklaring voor deze tijdelijke overschrijdingen van de normen wordt een tijdelijke luchtverontreiniging naar voren geschoven als oorzaak van

de contaminatie van de gewassen die nadien als kuilvoer aan de dieren werden gevoederd. Hoewel dergelijke milieuverontreiniging niet vaak wordt vastgesteld, is een soortgelijk incident steeds mogelijk in de omgeving van geïndustrialiseerde gebieden. Dat maakt de controleprogramma's van het FAVV bijzonder relevant.

In 2007 werd een hoeve in Hennuyères eveneens geconfronteerd met een abnormale verhoging van de gehalten aan PCB en dioxines in melk en het vet van de runderen, dit als gevolg van een milieucontaminatie. De dierlijke producten werden geblokkeerd en uiteindelijk werden de dieren geslacht en vernietigd.



Controles van mariene biotoxines

Tweekleppige weekdieren (oesters, mosselen, Sint-Jakobsschelpen) zijn voor hun voedsel afhankelijk van fytoplankton dat zij uit het water filteren. Bepaalde soorten fytoplankton produceren natuurlijke toxines die niet toxisch zijn voor de schelpdieren maar zich er wel in kunnen opstapelen. Deze toxines zijn bestand tegen de normale hittebehandeling. Bij mensen kan na het eten van besmette schelpdieren o.a. verlamming (Paralytic Shellfish Poison: PSP), diarree (Diarrhetic Shellfish Poison: DSP) of geheugenverlies (Amnesic Shellfish Poison: ASP) optreden.

In 2007 werden 112 monsters van tweekleppige weekdieren in het productiegebied, in vismijnen en bij grootdistributie genomen. 2 monsters waren niet conform:

- 1 monster van oesters bevatte een te hoog gehalte aan DSP
- in 1 monster van Sint-Jakobsschelpen was ASP boven de wettelijke norm aanwezig.

Op het terrein

Levensmiddelen, verwerking en distributie

Verwerking van levensmiddelen

Deze sector omvat de verwerking van levensmiddelen van plantaardige oorsprong, vlees en verwerkte producten, visserijproducten, melkproducten en eiproducten.

In de sector verwerking van levensmiddelen werden 2.889 zendingen uitgevoerd bij 2.145 operatoren.

Inspecties in de sector verwerking levensmiddelen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Autocontrole	2.695	55,4 %	29,4%	15,2%
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne	5.385	52,2 %	40,9%	6,9%
Meldingsplicht	1.297	80,6 %	14,3%	5,1 %
Traceerbaarheid	2.877	69,7 %	26,7 %	3,6 %
Verpakking en etikettering	1.355	68,6 %	27,9 %	3,5 %
Vervoer	1.804	82,4 %	15,6 %	2,0 %

Hierbij werden 500 waarschuwingen en 98 PV's gegeven.

Op het terrein

Controles op kerstmarkten

Eind 2007 hebben de controleurs van de distributiesector bijzondere aandacht besteed aan ambulante handelaars op de kerstmarkten. In totaal werden 391 operatoren gecontroleerd op 22 markten verspreid over de 11 PCE's. 143 waarschuwingen en 7 PV's werden opgesteld.

De afwezigheid van stromend water voor het wassen van de handen was de meest vastgestelde tekortkoming.

Andere vaak vastgestelde tekortkomingen:

- Afwezigheid van een medisch attest voor het personeel
- Gebruik van vuilnisbakken zonder deksel
- Levensmiddelen niet afgeschermd van het publiek of bewaard in bakken die op de grond geplaatst worden
- Niet conforme etikettering
- Niet conforme temperaturen
- Afwezigheid van een thermometer zichtbaar voor het publiek.



Op het terrein

Horeca en grootkeukens

In 2007 werden 19.501 missies uitgevoerd bij 9.819 bedrijven van horeca en grootkeukens en 4.010 in de kleinhandel en de groothandel. Het aantal inspecties in horeca-inrichtingen is zeer hoog omwille van de specifieke acties uitgevoerd naar aanleiding van het in voege treden van de nieuwe regelgeving over het rookverbod.

Inspecties in de sector horeca en grootkeukens

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de horeca	9.454	19,4 %	58,8 %	21,7 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de grootkeukens	1.193	18,2 %	65,8 %	16,0 %
Autocontrole	1.466	25,6 %	30,2 %	44,3 %
Meldingsplicht	1.535	51,4 %	27,2 %	21,4 %
Traceerbaarheid	1.629	56,5 %	25,3 %	18,2 %
Transport	1.804	82,4 %	15,6 %	2,0 %

Er werden 3.359 waarschuwingen gegeven en 466 PV's opgesteld

Microbiologische controles

Bij de microbiologische controles in de sector van de horeca en de grootkeukens ging de aandacht uit naar levensmiddelen die na bereiding geen verhitting of warme bereiding meer ondergaan:

- koude schotels
- salades (vlees-, kip- en schaaldierensalade) waarmee broodjes belegd worden in broodjeszaken
- suddergerechten in schoolkeukens
- pitaschotels in pitazaken
- bereidingen op basis van rauwe eieren, zoals puree en mayonaise

De resultaten zijn globaal genomen bevredigend. Slechte resultaten werden bekomen voor Enterobacteriaceae in pitaschotels wat duidt op tekortkomingen op vlak van de algemene hygiëne bij de bereiding. In sommige monsters van de koude schotels was het aantal *Bacillus cereus* te hoog wat kan wijzen op een te lange bewaartijd of een te hoge bewaartemperatuur.

Tabakscontroles

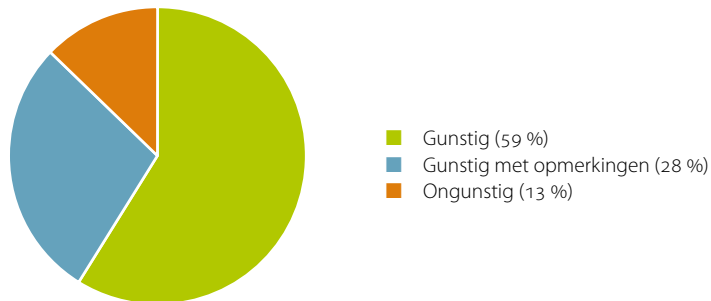
Vanaf 1/1/2007 werd de rookreglementering verstrengd en mag er niet meer gerookt worden in Belgische horeca-inrichtingen. Het is wel overal toegestaan om een aparte rookkamer in te richten. Met deze nieuwe regels wil de wetgever de niet-rokers beschermen tegen de schadelijke effecten van tabaksrook.

Er is een afwijking voorzien voor drankgelegenheden (behalve indien ze deel uitmaken van een grotere openbare ruimte en daarvan niet afgesloten zijn of als ze deel uitmaken van een sportinfrastructuur) op verschillende voorwaarden (wanneer de belangrijkste en permanente activiteit bestaat uit het opdienen van dranken, wanneer de maaltijden minder dan één derde van de aankopen uitmaken of beperkt blijven tot lichte maaltijden...) Ook voor frietkramen met maximaal 16 staan- of zitplaatsen is een afwijking voorzien.

Op het terrein

De controles uitgevoerd door het FAVV, concentreerden zich tijdens de eerste trimester van het jaar. De controleurs besteedden tijdens deze eerste 3 maanden veel tijd aan het adviseren en informeren van de uitbaters. Horecazaken die niet in orde waren met de nieuwe wetgeving, kregen eerst een schriftelijke waarschuwing met verbeterpunten. Tijdens de daaropvolgende maanden stelden de controleurs bij duidelijke inbreuken echter meteen een PV op.

In 2007 werden 11.979 inspecties uitgevoerd bij 11.094 operatoren in het kader van de antibakscntroles. Ten opzichte van het aantal horecazaken dat in 2006 werd bezocht (2.535) is dit een aanzienlijke verhoging. Dit onderstreept het belang dat de overheid hecht aan de tabaksbestrijding en aan de voorlichting en controle met betrekking tot het rookverbod.



Resultaten van de 11.979 inspecties over de rookreglementering in de horeca

Er werden 2.483 waarschuwingen gegeven en 108 PV's opgesteld.

Op het terrein

Klein- en groothandel

In 2007 werden 4.010 zendingen uitgevoerd in de kleinhandel en de groothandel.

Inspecties in de sector groot- en kleinhandel

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de groothandel	151	21,2 %	53,6 %	25,2 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de kleinhandel	4.112	20,5 %	54,6 %	25,0 %
Autocontrole	1.076	38,9 %	22,7 %	38,4 %
Meldingsplicht	1.367	57,0 %	28,0 %	15,0 %
Traceerbaarheid	1.193	56,7 %	25,8 %	17,5 %
Traceerbaarheid rundvlees in vleeswinkels	538	45,7 %	26,6 %	27,7 %

Er werden 1.308 waarschuwingen gegeven en 310 PV's opgesteld.

Op het terrein

Controles van additieven

Additieven of toevoegsels zijn stoffen die om technische redenen aan voedingsmiddelen worden toegevoegd en waarvan de aanwezigheid gewenst is tot de levering aan de verbruiker. Ze worden gebruikt om bepaalde voedingskenmerken te wijzigen of te verbeteren: voor de verlenging van de houdbaarheid (conserveermiddelen en anti-oxidanten), voor de wijziging van de textuur en de stabiliteit, voor de wijziging van de kleur en de smaak (kleur- en smaakstoffen).

Het gebruik van sulfiet in zuiver gehakt vlees is wettelijk verboden. Vlees dat aan de lucht wordt blootgesteld oxideert en krijgt een roestbruine kleur. Sulfiet wordt toegevoegd om de rode kleur van het vlees te bewaren. Sulfiet kan aldus bedorven vlees een vers uitzicht geven en een risico vormen voor de voedselveiligheid. Verschillende honderden controles worden jaarlijks uitgevoerd bij de slagers, in de groothandel, in de grootkeukens en in de supermarkten.

In 2007 werden 612 levensmiddelen geanalyseerd. Van de 480 testen uitgevoerd op gehakt vlees waren er 27 niet-conform; deze werden in beslag genomen. Alle andere type's monsters (gedroogd fruit en groenten, wijn...) waren conform.

Benzeen is kankerverwekkend; de meest voorkomende blootstelling aan deze stof is deze via inademing. Benzeen kan echter onder bepaalde omstandigheden in kleine hoeveelheden gevormd worden in frisdrank door reactie van benzoëzuur (een bewaarmiddel) en ascorbinezuur (vitamine C): voor deze reactie moet wel aan een groot aantal voorwaarden voldaan zijn: temperatuur, bewaartijd, UV-licht, aanwezigheid van bepaalde andere stoffen...

Op het terrein

In 2007 werden 89 analyses uitgevoerd. Geen enkele frisdrank bevatte meer dan 10 ppb benzeen (de door Europa voorgestelde actielimiet van benzeen in frisdrank) en 9 bevatten tussen 1 en 5 ppb benzeen (1 ppb is de Europese wettelijke norm voor benzeen in water). Uit de analyse-resultaten kan worden afgeleid dat de frisdrankenindustrie reeds veel inspanningen heeft geleverd om frisdranken te produceren met een zo laag mogelijk benzeengehalte.

Contactmaterialen

Levensmiddelen kunnen gecontamineerd worden door de materialen of voorwerpen waarmee ze in aanraking komen. Controles gebeuren op deze contactmaterialen (vaatwerk en keukengerei, bokalen voor babyvoeding...) via migratietesten.

Bij niet conforme resultaten worden PV's en waarschuwingen opgesteld en na risico-evaluatie kan tot een terugroeping worden beslist. In 2007 werden 9 terugroepingen via perscommuniqué uitgevoerd en 6 snelle Europese waarschuwingen (RASFF) opgesteld.



Op het terrein

Analyses van materialen in contact met
levensmiddelen

	Aantal monsters	% niet-conform
Lood en cadmium (ceramiek)	65	3,1 %
4 4-difenylnethaan (voorwerpen uit zwarte nylon)	145	9,7 %
Semicarbazide (babyvoeding en in vette levens- middelen)	17	0 %
Formaldehyde (keukengerei in melamine)	126	0,8 %
Bisfenol A (zuigfles- sen en bekers)	47	0 %

Voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn een verzamelnaam voor infecties of intoxicaties die worden veroorzaakt door de consumptie van gecontamineerde voeding of water. We spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer er onder dezelfde omstandigheden twee of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen, en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

In 2007 werden 101 CVTI's gemeld; 913 personen waren betrokken, waarvan er 75 gehospitaliseerd werden. In 44 van deze CVTI's kon een (mogelijke) oorzaak gevonden worden hetzij door onderzoek van restanten van de beschikbare verdachte levensmiddelen, hetzij door onderzoek van de patiënt. De meest frequente oorzaken waren het norovirus (10), Salmonella (8, waarbij 7 te wijten aan Salmonella Enteritidis), Bacillus cereus (6), Listeria monocytogenes (5) en coagulasepositieve Staphylococcus (4).

Op het terrein

Ondanks een verbeterd toezicht blijft het aantal CVTI's vermoedelijk nog steeds onderschat. Dit heeft onder meer te maken met de problemen inzake diagnose, de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel, en een gebrekkige melding van uitbraken van CVTI's. Toch kunnen ook deze mildere ziektes van groot sociaal-economisch belang zijn (afwezigheid op het werk...).

In 2007 waren meerdere keren kinderen betrokken bij voedseltoxi-infecties. Enkele voorbeelden:

- de vergiftiging van een vijftigtal Nederlandse scouts door het gebruik van vuile kruiken voor watervoorziening
- de vergiftiging van een dertigtal scouts door stafylokokken omwille van gebrekkige hygiëne bij de fabricage, het bewaren en het bereiden van hamburgers

- de intoxicatie van een tiental kinderen bij 2 verjaardagsfeestjes door enterohemorragische E. coli door gebrekkige hygiëne bij het behandelen van roomijs.



Fraudebestrijding



In het kader van de bestrijding van fraude voor de voedselveiligheid worden elk jaar verschillende controles en analyses uitgevoerd door meerdere diensten van het FAVV.

De Nationale Opspringseenheid (NOE) van het FAVV neemt deel aan verschillende werkgroepen:

- de multidisciplinaire hormonencel
- de interdepartementale commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren
- de interdepartementale coördinatiecel voor de controle van de voedselveiligheid
- de multidisciplinaire fraudebestrijdingscel voor de veiligheid van de voedselketen waarvan het FAVV het voorzitterschap waarneemt.

2007

Fraudebestrijding

Strijd tegen verboden stoffen

Er worden monsters van runderen en varkens genomen in landbouwbedrijven (urine, haren, diervoeders, spuiten...) in uitvoering van het controleplan en op basis van verdenkingen.

In 2007 werd een H-statuut toegekend aan 5 rundveebedrijven als gevolg van het gebruik van mengsels van stoffen met hormonale werking en corticosteroiden of van corticosteroiden.

R-statuten werden toegekend aan 12 rundveebedrijven en 12 varkensbedrijven omwille van inbreuken voor het gebruik van antibiotica of van niet-steroidale ontstekingswerende producten.

In het kader van gerichte acties werden in 29 bedrijven 2.214 monsters genomen. 9 bedrijven waren niet conform.

Daarnaast werden er in uitvoering van het controleplan of als gevolg van gerichte onderzoeken eveneens monsters genomen van karkassen van runderen, kalveren, varkens, schapen en paarden in de slachthuizen.

Verboden stoffen en diergeneesmiddelen worden opgespoord in diverse soorten monsters (faeces, urine, vet, lever, vlees, spuitplaats, schildklier...).

Eén niet conform rund werd angetroffen in het kader van het controleplan en 2 als gevolg van een verdenking.



Fraudebestrijding

Wegcontroles

In 2007 heeft de NOE deelgenomen aan 23 wegcontroles uitgevoerd in samenwerking met de lokale en federale politie, douane, rijksdienst voor arbeidsvoorziening...

Van de 586 gecontroleerde voertuigen werden non-conformiteiten bij 39 vrachtwagens vastgesteld. De vaststellingen betroffen vooral de vervoersdocumenten, de etikettering, de traceerbaarheid van de producten en de bewaartemperatuur.



Specifieke acties

In 2007 werden 6 specifieke, vaak multidisciplinaire acties georganiseerd:

- actie compost
- actie pootgoedaardappelen
- actie kaviaar
- actie KORBEEF (dierenwelzijn, diervoeders en gebruik van verboden hormonale stoffen bij het dierenvervoer)
- actie voedingssupplementen (fitness zaken, sportwinkels, internet...) die in 2008 wordt verdergezet
- actie schapen in het kader van het offerfeest (houders, handelaars sluikslachting...).

Voor de afgesloten acties werden een 15-tal PV's opgesteld.

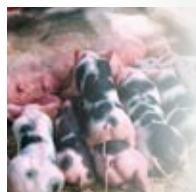




74

2007

federaal agentschap voor de
veiligheid van de voedselketen
ac-kruidentuin • food safety center
Kruidentuinlaan 55 • 1000 brussel
t 02/211 82 11
info@favv.be • www.favv.be



2007