



activiteitenverslag 2004



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen



activiteitenverslag 2004



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

**Verantwoordelijke uitgever** Piet Vanthemsche  
Gedelegeerd Bestuurder  
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen  
WTC3 - 21ste verdieping  
Simon Bolivarlaan 30  
1000 Brussel

**Eindredactie** Bert Matthijs

**Vormgeving** Gert Van Kerckhove  
Jan Germonpré

**Druk** Schaubroeck - Nazareth

**Vertaling** Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD54.194  
© FAVV - juli 2005  
Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

1  
het voedselagentschap als organisatie  
2  
horizontale activiteiten  
3  
controleactiviteiten  
4  
crisispreventie en crisisbeheer  
5  
activiteiten van de laboratoria





Beste lezer,

Voor het eerst sinds zijn oprichting kan het FAVV vóór de zomer het activiteitenverslag van het voorbije jaar voorleggen, meteen één van de eerste resultaten van ons verbeterproject food@work. Maar daar leest u verder alles over.

Dit verslag, dat tegelijk synthetisch en gedetailleerd wil zijn, maakt deel uit van het communicatiebeleid van onze organisatie. Het heeft als doel om informatie te geven over onze werking en over de resultaten van de controles.

Actualiteit en achtergrond vind je op onze webstek [www.favv.be](http://www.favv.be), die zowel voor bedrijven als voor consumenten interessante info bevat. Nu al telt onze site maandelijks meer dan 40.000 bezoeken.

2004 was een belangrijk jaar voor het FAVV met een doorlichting van onze werking door de regering op de bijzondere ministerraad over levenskwaliteit in maart te Oostende, en met de goedkeuring van de nieuwe financiering en een nieuw beleidsplan in december.

2004 was bovendien het eerste jaar waarin er werd gewerkt op basis van één geïntegreerd controleprogramma en controleplan. Dit verliep overigens niet zonder moeite en kinderziekten. Maar het eindresultaat mag gezien worden en versterkt, wat ons voedselveiligheidsbeleid betreft, onze positie op internationaal vlak.

De informatie in dit activiteitenverslag is heel verscheiden : wanneer maakt het FAVV processen-verbaal, wanneer wordt alleen een waarschuwing gegeven, hoe zit het met controles aan buitengrenzen van de EU, welke bedrijfsgroepen hebben het moeilijk met de regelgeving, ...

Ik hoop dat geïnteresseerde lezers het verslag uitpluizen, analyseren, kritisch evalueren. Aarzel niet om ons bijkomende vragen te stellen en ons met uw analyse en kritiek te confronteren.

Veel leesgenot,

Piet Vanthemsche  
Gedelegeerd Bestuurder

## Het voedselagentschap als organisatie

1	Nieuw businessplan en financieringsstelsel	20
1.1.	Businessplan	20
1.1.1.	Waarom een nieuw businessplan ?	20
1.1.2.	Managementsamenvatting van het businessplan	21
1.2.	Nieuw financieringssysteem	23
2	Organisatie	25
2.1.	De diensten van de gedelegeerd bestuurder	25
2.2.	Bestuur Algemene Diensten	26
2.3.	Bestuur Controlebeleid	28
2.4.	Bestuur Controle	32
2.5.	Bestuur Laboratoria	36
3	Het personeel van het voedselagentschap	38
3.1.	Overzicht van de effectieven	38
3.2.	Van de voorlopige cel naar de definitieve structuur	39
3.3.	Vorming	40
4	Het budget van het voedselagentschap	41

## Horizontale activiteiten

<b>1</b>	<b>Projecten</b>	<b>46</b>
1.1.	Food@work	46
1.1.1.	Kwalitatieve bevraging van de externe partners van het FAVV	46
1.1.2.	Vastleggen verbeterprogramma's	48
1.2.	FoodNet	52
<b>2</b>	<b>Uitvoering controleplan 2004</b>	<b>54</b>
2.1	Opmaken van de planning	54
2.2	Opvolging, rapportering en realisaties 2004	56
<b>3</b>	<b>Opmaak controleprogramma 2005</b>	<b>58</b>
<b>4</b>	<b>Communicatie</b>	<b>62</b>
4.1.	Meldpunt voor de consument	62
4.1.1.	Vragen	62
4.1.2.	Klachten	63
4.2.	Zomercampagne "Bederf je zomer niet!"	64
4.3.	Projecten in samenwerking met de Koning Boudewijnstichting	65
4.3.1.	"Directe dialoog met consumenten"	65
4.3.2	"Veilig gemaakt, lekker gesmaakt"	66
4.3.3.	"Krachtvoer voor dialoog"	66
4.4.	Nieuwsbrief en Foodnotes	67
4.5.	Contacten met de pers en persberichten	67
4.6.	Deelname aan manifestaties	68
<b>5</b>	<b>Raadgevend comité</b>	<b>69</b>
5.1.	Algemene werkzaamheden	69
5.2.	Markant in 2004 : een ethische matrix voor de dierziektebestrijding	70

---

<b>6</b>	<b>Wetenschappelijk comité</b>	<b>71</b>
6.1	Evaluatie van het risico voor overdracht van het aviaire influenzavirus op mensen	72
6.2	Actielimieten voor residuen van bepaalde additieven en diergeneesmiddelen in levensmiddelen	73
<b>7</b>	<b>Internationale zaken</b>	<b>74</b>
7.1	Internationale uitstraling	74
7.2	Inspecties door internationale organismen	75
7.2.1.	Food and Veterinary Office van de Europese Commissie	75
7.2.2.	Internationale inspectieorganismen	76

## Controleactiviteiten

<b>1.</b>	<b>Dierenvoeders, diergezondheid en dierlijke producten</b>	<b>80</b>
1.1.	Dierenvoeders	80
1.1.1.	Controles in inrichtingen	80
1.1.2.	Controles op documenten	81
1.1.3.	Controles op dierenvoeders	81
1.1.3.1.	Veiligheid van dierenvoeders	82
1.1.3.2.	Kwalitatieve samenstelling van dierenvoeders	84
1.1.3.3.	GGO's in dierenvoeders	84
1.2.	Diergezondheid	85
1.2.1.	Identificatie- en registratiecontroles	85
1.2.1.1.	Rundvee	85
1.2.1.2.	Varkens	86
1.2.1.3.	Schapen, geiten en hertachtigen	87
1.2.2.	Epidemiologische bewaking dierenziektes	87
1.2.2.1.	Herkauwers	87
1.2.2.1.1.	BSE bij rundvee	87
1.2.2.1.2.	OSE bij schapen en geiten	88
1.2.2.1.3.	Runderbrucellose	89
1.2.2.1.4.	Rundertuberculose	90
1.2.2.1.5.	Enzootische runderleucose	90
1.2.2.2.	Varkens	90
1.2.2.2.1.	Ziekte van Aujeszky	90
1.2.2.2.2.	Salmonella	91
1.2.2.3.	Pluimvee	91
1.2.2.3.1.	Gezondheidskwalificatie	91
1.2.2.3.2.	Salmonellacontrole bij fokpluimvee	92
1.2.2.3.3.	Salmonellacontrole bij slachtpluimvee	92
1.2.2.3.4.	Salmonellacontrole in legbedrijven	92
1.2.2.4.	Vis in aquacultuur	93
1.2.2.5.	Rabies	93
1.2.3.	Dierenwelzijn en Cites	93
1.2.3.1.	Dierenwelzijn	93

1.2.3.2.	CITES	94
1.2.4.	Residuen en contaminanten bij levende dieren	95
1.3.	Producten van dierlijke oorsprong	96
1.3.1.	Handel en verwerking van slachtdieren	96
1.3.1.1.	Ter keuring aangeboden slachtdieren	96
1.3.1.2.	Bacteriologische onderzoeken	98
1.3.1.3.	Niertest: onderzoeken op stoffen met kiemgroeiremmende werking	99
1.3.1.4.	Trichinose	100
1.3.1.5.	Cysticercose	100
1.3.1.6.	Residuen en contaminanten bij slachtdieren	100
1.3.2.	Handel en verwerking van pluimvee, konijnen en wild	101
1.3.2.1.	Handel en verwerking van pluimvee	101
1.3.2.2.	Handel en verwerking van konijnen	102
1.3.2.3.	Handel en verwerking van vrij wild	103
1.3.2.4.	Residuen en contaminanten bij vlees van pluimvee, konijnen en wild	103
1.3.3.	Primaire productie van melk en eieren	104
1.3.3.1.	Residu's en contaminanten in eieren	104
1.3.3.2.	Rauwe melk	105
1.3.3.2.1.	Kwaliteitscriteria	105
1.3.3.2.2.	Residu's en contaminanten	105
1.3.3.2.3.	Microbiologie	107
1.3.3.2.4.	Controles zonder monsternamen	107
1.3.4.	Handel en verwerking van vis, schaal- en weekdieren	108
1.3.4.1.	Aanvoer van vis in de Belgische vismijnen	108
1.3.4.2.	Mariene biotoxines	109
1.3.4.3.	Residuen en contaminanten in viskwekerijen	110
1.3.5.	Toezicht op de bacteriologische besmetting van eetwaren van dierlijke oorsprong en op de hygiëne-indicatoren	110
1.3.5.1.	Besmetting van eetwaren door Salmonella	110
1.3.5.2.	Besmetting van eetwaren door Campylobacter	112

1.3.5.3.	Besmetting van eetwaren door enterohemorragische Escherichia coli O157	113
1.3.5.4.	Besmetting van eetwaren door Listeria monocytogenes	113
<b>2</b>	<b>Planten, meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen</b>	<b>116</b>
2.1.	Planten	116
2.1.1.	Prospecties en campagnes ter bestrijding van schadelijke organismen	116
2.1.1.1.	Ringrot en bruinrot	116
2.1.1.2.	Bacterievuur	117
2.1.1.3.	Phytophthora ramorum	118
2.1.1.4.	Dennenaaltje	118
2.1.1.5.	Pepinomozaïekvirus	118
2.1.1.6.	Monilinia fructicola	119
2.1.1.7.	Middellandse Zeefruitvlieg	119
2.1.2.	Kwaliteit van de plantaardige producten	120
2.1.3.	CITES	121
2.1.4.	Residuen van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen	121
2.1.5.	Nitraten in bladgroenten	125
2.1.6.	Zware metalen in fruit en groenten	126
2.1.7.	Dioxines in fruit en groenten	127
2.1.8.	PCB's in fruit en groenten	127
2.1.9.	Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK)	127
2.2.	Gewasbeschermingsmiddelen	128
2.3.	Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten	130
2.4.	De verplichte keuring van spuittoestellen	133
<b>3</b>	<b>Voedingsmiddelen : productie en distributie</b>	<b>136</b>
3.1.	De microbiologische toestand van voedingsmiddelen	136
3.1.1.	Inrichtingen voor de productie van zuivel	136
3.1.2.	Inrichtingen voor eiproducten	138
3.1.3.	Horecasector en grootkeukens	139

---

3.1.3.1.	Aziatische meeneemgerechten (horecasector)	139
3.1.3.2.	Koude schotels (grootkeukens)	140
3.1.4.	Kleinhandel	141
3.1.4.1.	De slagerijen	141
3.1.4.1.1.	Filet américain	141
3.1.4.1.2.	Rauwe ham	143
3.1.4.2.	Warenhuizen en kruidenierszaken	144
3.1.4.2.1.	Kant-en-klaar gerechten	144
3.1.4.2.2.	Zachte rauwmelkse kaas	145
3.1.4.2.3.	Verse aromatische kruiden	146
3.1.4.2.4.	Andere eetwaren	147
3.1.5.	Ziekenhuizen	148
3.1.5.1.	Bereide zuigflessen	148
3.2.	Resultaten van het hygiëne- en HACCP inspectieprogramma	149
3.2.1.	Inrichtingen voor de productie van zuivel	149
3.2.2.	Controle bij de pakstations	150
3.2.3.	Grootkeukens, melkkeukens, horeca en detailhandel	150
3.2.4.	Hygiëne campagne op festivals en zomerevenementen	152
3.3.	Collectieve voedseltoxi-infecties	154
3.4.	De chemische toestand van voedingsmiddelen	155
3.4.1.	Dioxines	156
3.4.2.	PCB	157
3.4.3.	Mycotoxines	159
3.4.4.	3-MCPD	161
3.4.5.	Zware metalen	161
3.4.5.1.	Cadmium	162
3.4.5.2.	Kwik	163
3.4.6.	Polycyclische aromatische koolwaterstoffen	164
3.4.7.	Acrylamide	165
3.4.8.	Residuen van gewasbeschermingsmiddelen	166
3.4.9.	Residuen van geneesmiddelen	167

3.5.	Genetisch gemodificeerde organismen	167
3.5.1.	Doelstelling van de monitoringcampagne	168
3.5.2.	Resultaten van de controles	169
3.6.	Additieven	172
3.6.1.	Sulfiet in gehakt	172
3.6.2.	Soedanrood in chilipoeder, currypoeder en afgeleide producten	173
3.7.	Contactmaterialen	174
3.7.1.	Lood en cadmium in kristal	174
3.7.2.	PET in plasticen flessen	175
3.7.3.	Semicarbazide in babyvoeding	175
3.8.	Bestraling en radioactiviteit	176
3.8.1.	Bestraling	176
3.8.2.	Radioactiviteit	177
3.9.	Tabakscontrole in de horeca	178
<b>4</b>	<b>Fraudepreventie en-bestrijding</b>	<b>180</b>
4.1.	Activiteiten in het kader van de multidisciplinaire samenwerking	180
4.1.1.	Aanpassing van de mandaten van de multidisciplinaire overlegplatformen	180
4.1.2.	Iltre II	181
4.1.2.1.	Fabricage en distributie	182
4.1.2.2.	Toezicht op de productieketen	182
4.1.2.3.	Wetenschappelijke problemen	183
4.1.2.4.	Internationale samenwerking	183
4.1.2.5.	Opsporing en vervolging	184
4.2.	Eigen activiteiten van de NOE	184
4.2.1.	Algemeen overzicht	184
4.2.2.	Afgewerkte dossiers en opgestelde processen-verbaal en waarschuwingen	185
4.2.3.	Specifieke acties	187
4.2.3.1.	Actie zoetwatervis (paling en snoekbaars)	187

4.2.3.2.	Actie illegale schapenhandel en clandestiene slachting van schapen.	187
4.2.3.3.	Actie "De Standaard"	188
4.2.3.4.	Deelname aan andere gecoördineerde acties	189
4.2.4.	Verdachte monsternames	190
4.2.4.1..	Verdachte monsternames op landbouwbedrijven	190
4.2.4.2.	Verdachte monsternames in slachthuizen	193
4.2.5.	Wegcontroles en controle van dierenartsendepots	194
4.2.6.	Beheer "bedreigingen" FAVV-agenten	195
4.2.7.	Opleidingen	195
4.3.	Internationale contacten	195

## 5 Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen

198

5.1.	Intracommunautair handelsverkeer	198
5.1.1.	Overgang van ANIMO naar TRACES	198
5.1.2.	Levende dieren	198
5.2.	Grensinspectieposten	199
5.2.1.	Dierenvoeders	199
5.2.2.	Planten en plantaardige producten	201
5.2.2.1.	Fytosanitaire controles	201
5.2.2.1.1.	Gereguleerde planten en plantaardige producten	201
5.2.2.1.2.	Houten verpakkingsmateriaal	201
5.2.2.1.3.	Onderscheppingen	201
5.2.2.2.	Kwaliteitscontroles	203
5.2.3.	Dierlijke sector	204
5.2.3.1.	Dierlijke producten voor humane consumptie	204
5.2.3.2.	Dierlijke producten voor niet-humane consumptie	205
5.2.3.3.	Levende dieren	207
5.2.4.	Levensmiddelen	208
5.3.	RASFF-berichten	209

## Crisispreventie en crisisbeheer

<b>1</b>	<b>Crisispreventie</b>	<b>214</b>
1.1.	Aviaire influenza	216
1.2.	Call center	217
<b>2</b>	<b>Crisisbeheer</b>	<b>218</b>
2.1.	Dioxines in aardappelschillen	218
2.2.	PCB's in eieren	219
2.3.	Aviaire influenza bij roofvogels uit Thailand	220
2.4.	Klassieke varkenspest	221
2.5.	Newcastle disease	223
2.6.	Maïswortelboorder	223

## Activiteiten van de laboratoria

<b>1</b>	<b>Het netwerk van laboratoria</b>	<b>228</b>
<b>2</b>	<b>De laboratoria van het FAVV</b>	<b>229</b>
2.1.	Federale laboratoria voor voedselveiligheid in Melle en in Gembloux	233
2.2.	Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Gentbrugge	234
2.3.	Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Luik	235
2.4.	Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Tervuren	236
<b>3</b>	<b>De externe laboratoria</b>	<b>237</b>
<b>4</b>	<b>De referentielaboratoria</b>	<b>238</b>

Bijlage 1

Bijlage 2

Bijlage 3







activiteitenverslag  
het voedselagentschap  
als organisatie

# 2004

deel 1



# 1 Nieuw businessplan en financieringsstelsel

## 1.1. Businessplan

### 1.1.1. Waarom een nieuw businessplan ?

Het eerste businessplan voor het FAVV van de toenmalige gedelegeerd bestuurder werd op 22 november 2000 door de toenmalige regering goedgekeurd. Dit plan bevatte de grote krachtlijnen vastgelegd voor de ontwikkeling van het voedselagentschap in de eerste jaren van zijn bestaan, en werd in 2002 overgenomen door de huidige gedelegeerd bestuurder.

De doelstellingen die werden vooropgesteld situeerden zich vooral in het uitbouwen van de structuur van het agentschap, de integratie van de verschillende diensten in de nieuwe organisatie en de uitbreiding van een globale monitoring van de voedselketen. Andere doelstellingen waren de ontwikkeling en invoering van het concept autocontrole en de opstart van een analytische boekhouding.

De meeste van deze doelstellingen werden in de voorbije periode gerealiseerd. Tijdens de bijzondere ministerraad van 20 en 21 maart 2004 heeft de federale regering de werking van het FAVV doorgelicht en aan de gedelegeerd bestuurder de opdracht gegeven om een nieuw businessplan te schrijven en aan de regering voor te leggen. Het nieuwe businessplan voor het FAVV werd op 3 december 2004 aan de federale regering voorgelegd en goedgekeurd.

---

## 1.1.2. Managementsamenvatting van het businessplan

De strategische visie van het FAVV houdt rekening met de verwachtingen van de verschillende partners en wil toegevoegde waarde creëren in vijf resultaatgebieden :

- het verwezenlijken van een veilige voedselketen door de blootstelling van consumenten zo laag mogelijk te houden en door het beperken van incidenten en crisissen,
- het creëren van een betrouwbaar imago dat zorgt voor een groter consumentenvertrouwen en een goed concurrentievermogen voor onze bedrijven,
- het verzorgen van een stabiel juridisch kader door mee te helpen aan de administratieve vereenvoudiging,
- het nastreven van complementariteit met sectoren,
- het bereiken van een operationeel uitmuntende dienstverlening door te komen tot een efficiënte overheidsdienst met een transparante werking.

De eerste fase in de ontwikkeling van het voedselagentschap was gericht op de interne integratie. Nu deze fase afgerond is, moet het FAVV zich in de komende periode vooral focussen op het uitbouwen van een betrouwbare en efficiënt werkende organisatie. Dit betekent dat de processen efficiënter georganiseerd en geoptimaliseerd moeten worden.

Daarnaast zal de implementatie van autocontrole binnen de bedrijven een verschuiving in de activiteiten teweegbrengen van de klassieke controles naar het uitvoeren van audits op de autocontrolesystemen.

De toekomstige werking van het FAVV wordt geformuleerd uitgaande van de strategische doelstellingen en steunt op de realisatie van een aantal projecten die in de komende jaren hun beslag zullen krijgen: de implementatie van autocontrole in de bedrijven, de implementatie van de conclusies van de BPR-oefening food@work en de realisatie van nieuwe informaticasystemen zoals FoodNet.

---

De volledige werking van het FAVV wordt geprojecteerd op een high level activiteitenmodel waarin de kernactiviteiten, ondersteunende activiteiten en activiteiten in opdracht van derden zijn weergegeven.

Hierop wordt de bezetting van alle activiteiten op basis van het personeelsplan van 2005 weergegeven. Een eerste ideaal scenario geeft dan aan wat de impact zal zijn van de invoering van gevalideerde autocontrolesystemen in alle bedrijven tegen 2008 in de diverse sectoren. Dit zal leiden tot een afname van het aantal controleurs met een verschuiving van de activiteiten binnen het controleplan naar de afhandeling van niet-conformiteiten.

Een tweede scenario geeft de verschuivingen aan als slechts de helft van de bedrijven in 2008 over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt.

Tenslotte wordt een berekening gemaakt voor de toekomstige financiering en begroting voor elk van deze scenario's gebaseerd op de volgende elementen:

- een dotatie ingeschreven in de begroting van de FOD VWL,
- retributies die aan bedrijven worden aangerekend voor prestaties geleverd door het FAVV,
- heffingen ten laste van de sectoren voor de financiering van activiteiten die niet kunnen worden aangerekend aan bedrijven,
- en andere inkomsten zoals contributies van de EU, opbrengst van administratieve boetes, opbrengst van beleggingen.

De begroting van 2008 is een projectie gebaseerd op de nieuwe financiering en op de gewijzigde activiteiten van het FAVV met inbegrip van de nieuwe personeelsbezetting. De begroting werd uitgewerkt voor beide scenario's met een aantal assumpties waarbij de dotatie van de overheid constant blijft en de bijdrage van de sectoren wordt verminderd in functie van de invoering van de autocontrolesystemen zodat deze een betere voedselveiligheid helpen realiseren zonder dat dit een meerkost meebrengt.

De verschillende scenario's die voor de toekomstige werking van het FAVV werden uitgewerkt, zijn gebaseerd op de volgende assumpties :

- 
- de missie van het FAVV blijft dezelfde,
  - de verschillende sectoren komen tegemoet aan de wettelijke verplichting inzake autocontrole en
  - de geplande automatiseringsprojecten worden succesvol afgerond.

Er zijn ook nog andere elementen die een impact kunnen hebben op de voorgestelde scenario's. Denk maar aan "emerging risks" (die niet noodzakelijk vandaag gekend zijn), strategische keuzes m.b.t. de aanwezigheid van het FAVV in de verschillende sectoren en wijzigingen in het internationaal kader (zowel reglementair als geografisch).

## 1.2. Nieuw financieringssysteem

De overdracht van de oude financieringsstelsels naar het agentschap werd vastgelegd bij KB van 22 februari 2001 (bekrachtigd bij de wet van 19 juli 2001). Door deze overdracht wordt het agentschap gefinancierd door de overheids-dotatie en de bestaande ('oude') rechten, heffingen en retributies ten laste van de operatoren in de voedselketen.

De bestaande financieringssystemen van het voedselagentschap zijn zeer divers en leggen ongelijke lasten op de verschillende sectoren. Vandaar de nood om te werken aan een harmonisering. Binnen het FAVV werd, in overleg met de sectoren, gewerkt aan een nieuw financieringssysteem dat een meer billijke verdeling van de lasten over de verschillende sectoren nastreeft. Belangrijk daarbij is dat de totale inbreng van de sectoren in de werkingskosten van het FAVV daarbij niet stijgt.

Op haar vergadering van 23 januari 2004 keurde de federale regering een nieuw wetsontwerp goed betreffende de financiering van het FAVV. Dit ontwerp werd nadien goedgekeurd door het parlement en werd op 9 december 2004 door het staatshoofd ondertekend. Deze wet definieert enkel een algemeen kader, de concrete modaliteiten moeten in uitvoeringsbesluiten worden vastgelegd.

---

Op 3 december 2004 heeft de federale regering 2 uitvoeringsbesluiten goedgekeurd : een ontwerp-KB 'Retributies' en een ontwerp-KB 'Heffingen'.  
Via het nieuwe door de regering goedgekeurde financieringsstelsel engageert de regering zich ertoe om de huidige overheidsdotatie te behouden.  
Daarnaast streeft het financieringsmechanisme ernaar om prestaties zoveel mogelijk rechtstreeks door te factureren naar de bedrijven in kwestie.  
De steekproefsgewijze controleprogramma's zullen gefinancierd worden via een heffing waar alle sectoren aan meebetalen. Een aparte regelgeving werd uitgewerkt voor de kosten van de BSE-tests.

Na een periode van 2 jaar wordt een grondige evaluatie van het businessplan en het nieuwe financieringssysteem voorzien.



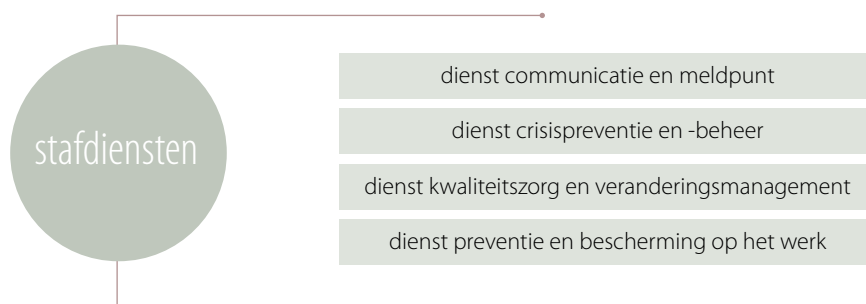
# 2 Organisatie

## 2.1. De diensten van de gedelegeerd bestuurder

De gedelegeerd bestuurder heeft de leiding van het FAVV.

Sinds 16 juli 2002 wordt deze functie vervuld door Dr. Piet Vanthemsche.

*Figuur 1.1: Organogram stafdiensten*



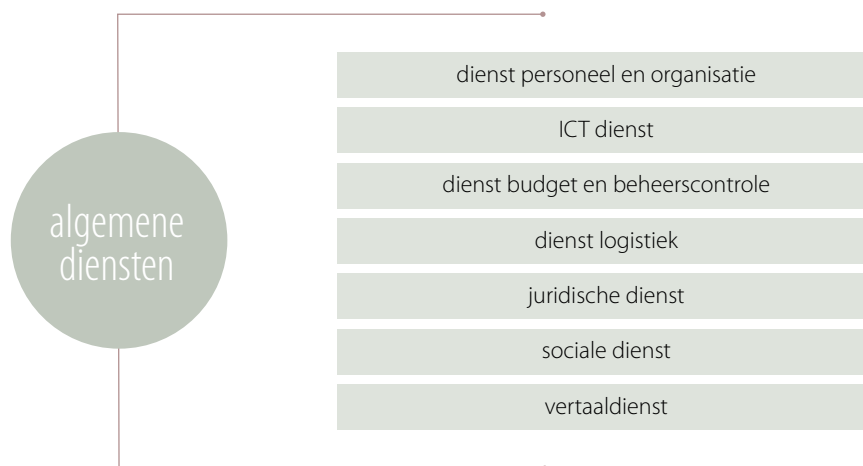
Een aantal bevoegdheden werden, wegens hun belang voor het geheel van het voedselagentschap, rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder geplaatst. Samen vormen zij de stafdiensten.

Daarnaast vallen ook de Dienst Interne audit en het Secretariaat van het Raadgevend Comité rechtstreeks onder de bevoegdheid van de gedelegeerd bestuurder.

## 2.2. Bestuur Algemene Diensten

De Algemene Diensten hebben als hoofdtak aan de diensten van de gedelegeerd bestuurder en aan de operationele besturen de beschikbare menselijke, logistieke, financiële, ICT en juridische middelen op een zo efficiënt mogelijke wijze ter beschikking te stellen en de nodige ondersteuning te bieden bij het uitwerken en onderhouden van een moderne bedrijfsorganisatie.

*Figuur 1.2 : Organogram Bestuur Algemene Diensten*



De Dienst Personeel en organisatie (P&O) beheert de personeelszaken en geeft ondersteuning op het vlak van de organisatie.

Zij staat in voor de rekrutering van het personeel op basis van een personeelsplan en functieprofielen en het beheer van de loopbanen van de medewerkers, zowel op administratief als op financieel vlak. Binnen P&O is er ook een centrum voor opleiding en ontwikkeling opgericht.

---

De ICT-dienst verzorgt de ontwikkeling van de informaticasystemen voor het geheel van het agentschap en stelt het nodige materiaal ter beschikking van de medewerkers.

De Dienst Budget en beheerscontrole is verantwoordelijk voor de boekhouding van het agentschap en beheert de inkomsten en uitgaven. De dienst is verantwoordelijk voor de opmaak en opvolging van de begroting, de facturatie aan de bedrijven en de opvolging van de betalingen.

De Dienst Logistiek staat in voor de materiële ondersteuning van de medewerkers, hun huisvesting en een aantal transportactiviteiten.

De Juridische dienst geeft aan alle operationele diensten ondersteuning en adviezen. Binnen de dienst is een cel administratieve boetes opgericht.

Het FAW beschikt voorts over een eigen Sociale dienst en een Vertaaldienst.

Het afgelopen jaar was bijzonder druk met als belangrijkste activiteiten :

- de integratie van het personeel in nieuwe structuren,
- de invoering van de ontwikkelcirkels,
- de harmonisering van de vergoedingstelsels,
- de uitvoering van het personeelsplan,
- de opstart van een geïntegreerd informaticasysteem en netwerk,
- het samenbrengen van de verschillende diensten op één locatie per provincie,
- de vorming van de medewerkers met nadruk op autocontrole.

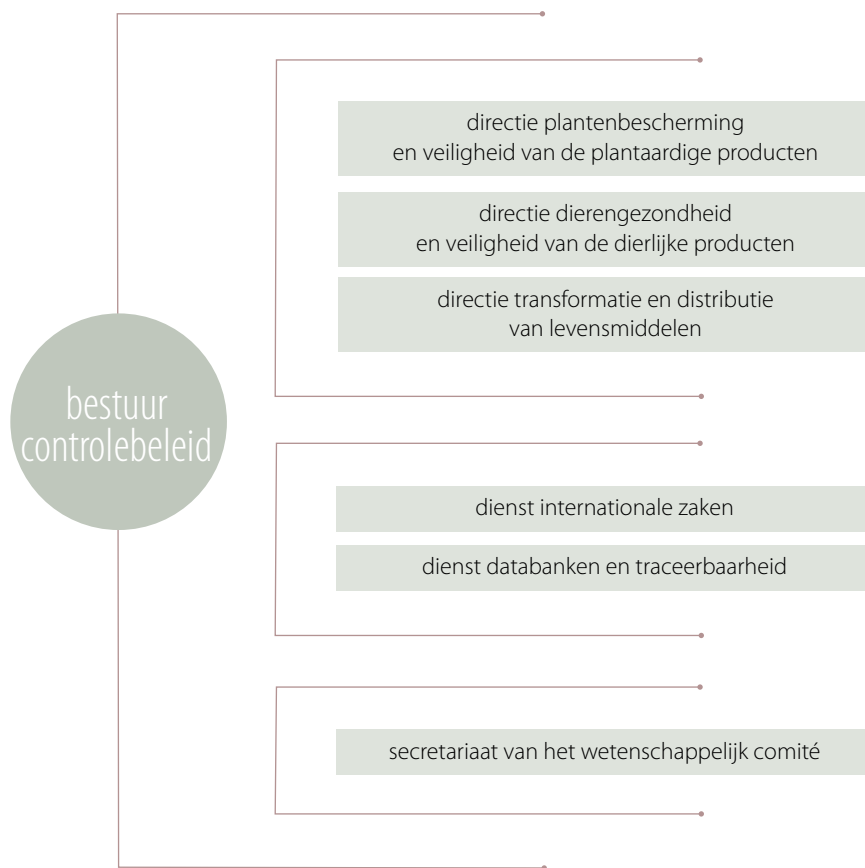
---

## 2.3. Bestuur Controlebeleid

Het Bestuur Controlebeleid heeft als belangrijkste taken :

- rechtsgrondslagen uitwerken voor de controles, de verplichtingen van operatoren, de erkenning en registratie van operatoren en de certificering van producten,
- het jaarprogramma voor inspecties, audits, bemonsteringen en analyses van het agentschap vastleggen,
- procedures (voor audit, certificering, ...) uitwerken ten behoeve van het Bestuur Controle en de opleiding hieromtrent ondersteunen,
- wetenschappelijke en technische ondersteuning bieden aan het wetenschappelijk comité en het analyseren van risico's,
- het conceptuele beheer van de diverse databanken en de verdere uitbouw van traceerbaarheid binnen de voedselketen,
- de internationale relaties van het agentschap verzorgen door de samenwerking met de controlediensten van andere landen te verzekeren en de ontvangst van buitenlandse delegaties te verzorgen, met inbegrip van de coördinatie van de inspectiebezoeken van het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Europese Commissie,
- deelnemen aan internationale vergaderingen, met in het bijzonder Codex Alimentarius, OIE (Internationaal bureau voor besmettelijke veeziekten) en het Permanent Comité voor de Voedselketen en de Dierengezondheid van de Europese Commissie waar de nieuwe regelgeving die betrekking heeft op de bevoegdheidsdomeinen van het agentschap, wordt besproken en goedgekeurd,
- overleg organiseren met en informeren van de diverse beroepssectoren in verband met het gevoerde en te voeren controlebeleid,
- de samenwerking met andere federale en gewestelijke overheidsdiensten verzekeren.

Figuur 1.3 : Organogram Bestuur Controlebeleid



Een belangrijke taak van de Directie Plantenbescherming en veiligheid van de plantaardige producten bestaat erin het wetgevend kader vast te leggen voor de operatoren actief in de fyto-sanitaire sector, de primaire plantaardige productie, de sector van de meststoffen en de fytofarmaceutische producten ten einde de veiligheid van de voedselketen en de gezondheid van de planten te verzekeren.

De directie werkt binnen haar domein een controleprogramma uit en draagt bij tot het informeren van de betrokken sectoren.

---

De Directie Diergezondheid en veiligheid van de dierlijke producten is, gelet op de verscheidenheid en omvang van de taken, onderverdeeld in vier secties : de Sectie Diergezondheid, de Sectie Dierenvoeders, de Sectie Dierlijke producten en de Sectie Bijproducten en TSE.

Binnen deze respectievelijke domeinen staat de directie in voor het vastleggen van het wetgevend kader en de informatie hieromtrent aan de sectoren.

De directie werkt intens samen met diverse federale en gewestelijke overheidsdiensten. Zij staat binnen haar domein in voor uitwerking van een wetenschappelijk onderbouwd controleprogramma en voor de rapportering aan de Europese Commissie.

De Directie Transformatie en distributie van levensmiddelen verzorgt, naast de wetgevende omkadering binnen haar domein, het overleg met en de informatie aan de verschillende sectoren actief in de verwerking en de distributie van levensmiddelen. De directie levert een actieve inbreng bij de ontwikkeling van leidraden in het kader van de autocontrole.

Verder zijn er twee diensten belast met horizontale opdrachten :

- de Dienst Internationale zaken is verantwoordelijk voor het verzorgen van de relaties met controlediensten van andere landen en levert actief ondersteuning aan exporterende bedrijven en sectoren. De dienst ontwikkelde in 2004 een horizontale procedure voor certificatie en stond in voor een uniek systeem van beveiligde certificaten.
- de Dienst Databanken en traceerbaarheid is vooral actief in de conceptuele ontwikkeling van traceer- en identificatiesystemen doorheen de voedselketen, in het bijzonder om de efficiëntie en doeltreffendheid van recall-maatregelen te versterken. Bijzondere aandacht gaat hierbij naar de databank van operatoren onderworpen aan een erkenning, toelating of registratie en aan de ontwikkeling van het nieuw geïntegreerde informaticasysteem FoodNet.

Tot slot speelt ook het secretariaat van het wetenschappelijk comité een belangrijke rol inzake ondersteuning en omkadering van het comité; het secretariaat draagt eveneens bij tot de punctuele en dringende adviezen die door het Bestuur worden gevraagd bij incidenten.

---

Vanaf 1 januari 2006 wordt een nieuwe en uiterst belangrijke stap gezet op het vlak van integratie en harmonisatie van de hygiënereglementering. Ten einde het bedrijfsleven hierop voor te bereiden werden binnen het Bestuur een aantal initiatieven genomen die moeten leiden tot de daadwerkelijke en tijdige toepassing van deze reglementering en – waar mogelijk - tot een aanzienlijke vereenvoudiging van de administratieve verplichtingen. Met het oog hierop wordt de betreffende nationale reglementering aan een kritisch onderzoek onderworpen en in overeenstemming gebracht met de nieuwe Europese voorschriften. Tegelijk worden de procedures voor erkenning, toelating en registratie van de operatoren geharmoniseerd en vereenvoudigd.

Het Bestuur staat ook in voor de samenwerking met diverse federale en gewestelijke overheidsdiensten waaronder het BIRB, de FOD Economie, de douane, de gewestelijke leefmilieu- en landbouwdiensten en de FOD Volksgezondheid.

Het Bestuur werd eveneens belast met de coördinatie van acties die het agentschap onderneemt in samenwerking met de gewestelijke overheden in het bijzonder inzake de contaminatie van de voedselketen ten gevolge van milieuverontreiniging en inzake dierlijke bijproducten.

---

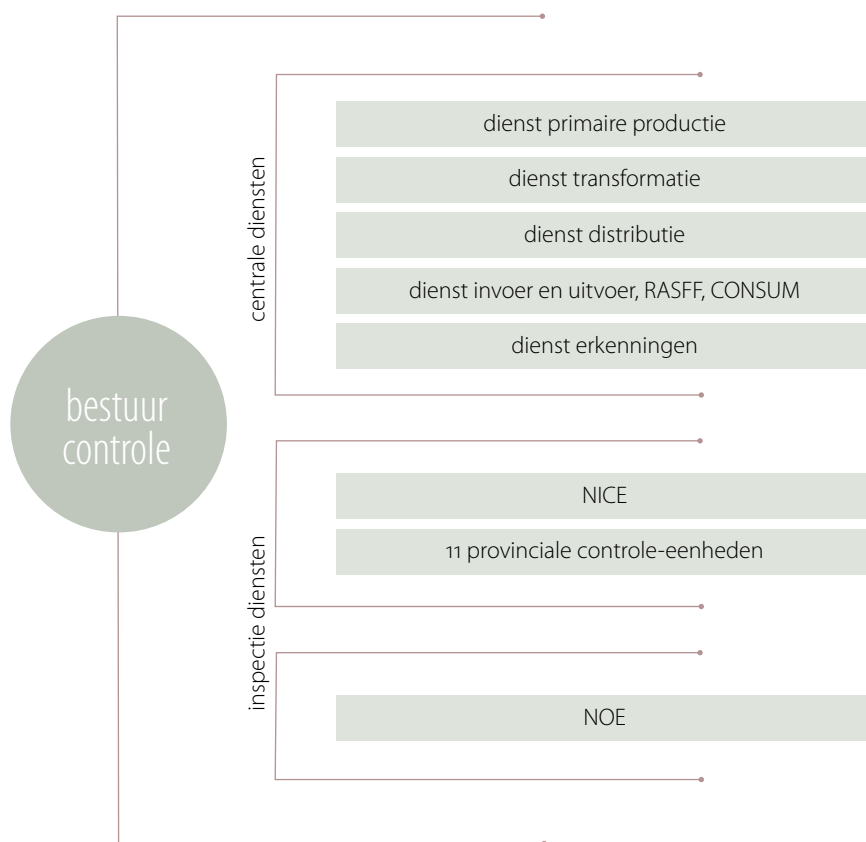
## 2.4. Bestuur Controle

Het Bestuur Controle is het uitvoerend bestuur binnen het FAVV.

De belangrijkste opdrachten van het Bestuur Controle zijn :

- kennis hebben van alle operatoren en hun activiteiten (erkenning, vergunning),
- een geïntegreerde controle uitvoeren op de productieprocessen van de operatoren in alle stadia van de voedselketen en op hun systeem van autocontrole (wanneer ze over zo een systeem moeten beschikken),
- een geïntegreerde controle uitvoeren op de wettelijkheid, de veiligheid en de traceerbaarheid van het voedsel en de grondstoffen in alle stadia van de voedselketen,
- het afleveren van door nationale en internationale wetgeving vereiste certificaten,
- het rapporteren van de controleresultaten,
- het uitvoeren of het doen uitvoeren van preventieve of corrigerende maatregelen die voortvloeien uit de controles.

Figuur 1.4 : Organogram van het Bestuur Controle



Centraal zijn er 5 diensten :

Drie diensten die gecreëerd zijn op basis van een indeling van alle operatoren die actief zijn in de voedselketen volgens hun activiteit en volgens hun systeem van autocontrole. Elke dienst is dus verantwoordelijk voor een bepaalde groep van operatoren.

Deze 3 diensten zijn :

- Dienst Primaire productie (plantaardige en dierlijke sector)
- Dienst Transformatie
- Dienst Distributie

---

Verder zijn er twee diensten met horizontale taken :

- Dienst Invoer en Uitvoer, RASFF, CONSUM  
Deze dienst behandelt alle dossiers die met invoer en uitvoer te maken hebben en zorgt voor de correcte opvolging van elk direct of indirect binnengekomen bericht, met risico voor gevaar voor de volksgezondheid, dieren- of plantengezondheid (RASFF-berichten, klachten, ongunstig controle- of analyseresultaat in het kader van de meldingsplicht of CONSUM).
- Dienst Erkenningen  
Deze dienst beheert alle erkennings- en registratiedossiers van al de operatoren.

Per provincie en ook voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest is er een provinciale controle-eenheid die de controles op het terrein uitvoeren. Elke provinciale controle-eenheid (PCE) wordt geleid door een hoofd die het werk organiseert. Rekening houdend met de aard van de uit te voeren taken en de geografische uitgestrektheid van het controlegebied is elke PCE opgedeeld in een Dienst Primaire productie, een Dienst Transformatie en een Dienst Distributie.

Voor de coördinatie van de controle-eenheden onderling en de coördinatie met de centrale diensten in Brussel werden binnen het Bestuur Controle twee verantwoordelijken aangeduid (één voor het Nederlandse taalgebied en één voor het Franse en het Duitse taalgebied). Zij leiden de Nationale Implementatie en Coördinatie Eenheid (NICE). Deze eenheid staat in voor de vereenvoudiging van de toepassing op het werkteerrein van de instructies van de centrale diensten en de harmonisering van die toepassing tussen de verschillende PCE's. Bovendien volgt de NICE de toepassing van deze instructies op en kan deze eenheid verbeteringen en oplossingen voorstellen voor vastgestelde problemen. De NICE is eveneens belast met de evaluatie van de resultaten van de controles binnen de PCE's. Tenslotte ontwikkelt de NICE controleprocedures om de werking van de PCE's te controleren.

---

Ook de Nationale Opsporingseenheid (NOE) maakt deel uit van het Bestuur Controle. De NOE is belast met het voorkomen en het opsporen van fraudes. Omwille van de complexiteit (geografisch, techniciteit, ...) en/of het georganiseerd karakter kunnen dossiers, welke een gespecialiseerde, een gecoördineerde en/of een multidisciplinaire (samenwerking met parket, federale of lokale politie) aanpak vereisen, toegewezen worden aan de NOE. De directeur-generaal van het Bestuur Controle neemt hierover de eindbeslissing.

De belangrijkste realisaties van het Bestuur Controle bovenop zijn controletaken in het jaar 2004 betreffen :

- de functionele integratie van het personeel binnen de definitieve structuur van het Bestuur Controle. Dat betekent dat iedere medewerker zijn definitieve functie en dus ook taken heeft gekregen die er voor zorgen dat het FAVV meer en meer in de richting gaat van geïntegreerde aanpak voor zijn controles,
- een geïntegreerd controleplan, dat het via risico-evaluatie ontwikkelde controleprogramma omzet, werd voor de eerste keer toegepast in 2004. Het werd met een gebruiksvriendelijke informaticatool aangeboden aan de PCE's zodat die gemakkelijk hun controles uit het plan konden filteren. De controles werden op een correcte manier tussen de PCE's verdeeld, rekening houdend met het aantal controlepunten en de middelen per PCE. Dankzij het controleplan kunnen de controles per PCE gekwantificeerd worden waardoor prestatieverschillen op termijn weggewerkt kunnen worden,
- daarnaast wordt er verder gewerkt aan de ontwikkeling van werkinstrumenten om de kwaliteit van de controles te harmoniseren. Voor elke controle en monsterneming zijn er technische fiches met gestandaardiseerde lay-out, nummering en met vaste inhoudelijke rubrieken (wetgeving, gevolgen bij ongunstige controleresultaten,...) ontwikkeld. Voor elk type controle maakt het Bestuur Controle checklists.

---

De bedoeling van die checklists is de controleurs zo multifunctioneel mogelijk te maken door de controles in de verschillende takken van de voedselketen te standaardiseren en de basisprincipes voor die harmonisatie neer te schrijven.

Bovendien zal de opvolging die aan een ongunstig controleresultaat gegeven wordt hierdoor geharmoniseerd worden door middel van meetbare criteria die in de checklist opgenomen worden.

- het Bestuur Controle heeft meegewerkt aan het dispatchingproject van het Bestuur Laboratoria. Bedoeling van dit project was om de levering van monsters aan de laboratoria te organiseren en verder op te volgen. Dit project zorgt er voor dat de controleurs en inspecteurs geen tijd verspillen aan het wegbrengen van monsters naar de verschillende laboratoria. Het zorgt er bovendien voor dat de gegevens van de monsters en de resultaten van de analyses in een centrale databank beheerd worden.

## 2.5. Bestuur Laboratoria

In het kader van zijn bewakingsopdracht maakt het Agentschap veelvuldig gebruik van de diensten van laboratoria ter ondersteuning van zijn controles en zijn acties. Het FAVV beschikt over 5 eigen laboratoria en werkt samen met een zeventigtal onafhankelijke externe laboratoria. Kwalitatief goede analyses en snelle resultaten zijn daarbij de eerste vereisten voor een erkenning door het FAVV. Een andere voorwaarde om erkend te worden is dat het lab moet beschikken over een accreditatiecertificaat dat is afgegeven door een Belgische accreditatie-instelling of door een instelling waarmee het Belgische accreditatiesysteem een akkoord tot wederzijdse erkenning heeft afgesloten.

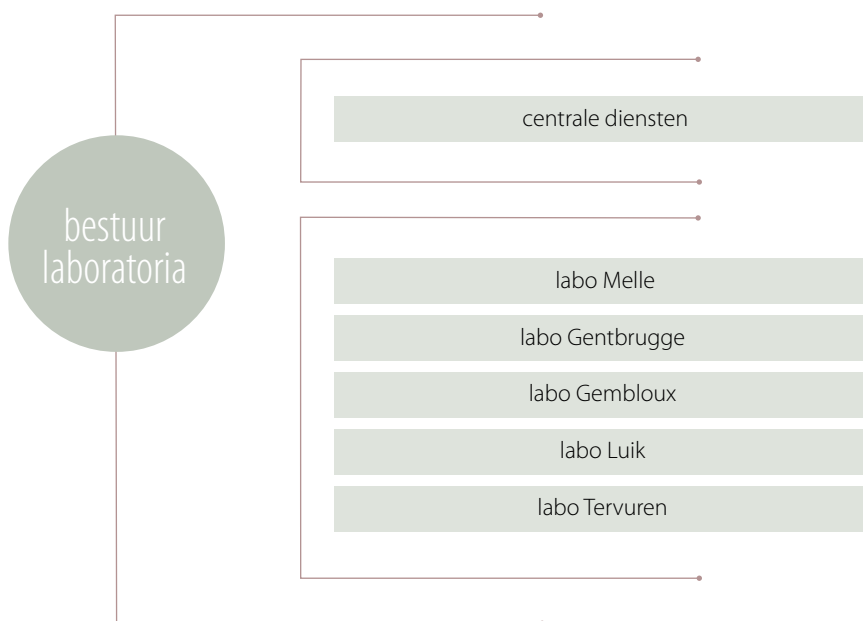
De staff van het Bestuur Laboratoria is gevestigd op de centrale diensten in Brussel. De staff coördineert de samenwerking met de externe laboratoria, met inbegrip van de erkenning van laboratoria, de erkenning van analysemethoden en apparatuur en de facturatie van analyses.

De staff coördineert tevens de werking van de 5 eigen laboratoria van het FAVV die gevestigd zijn in Melle, Gentbrugge, Gembloux, Luik en Tervuren.

In 2004 richtte het agentschap twee dispatchingcentra op in de laboratoria te Melle en Gembloux. Alle door de inspecteurs en controleurs genomen monsters worden daar samengebracht met het oog op een optimalisering van het transport van de monsters naar de laboratoria waar zij geanalyseerd worden.

De 5 laboratoria van het Agentschap zijn geaccrediteerd en hebben elk hun eigen specialiteit en eigen werkgebied. Dat werkgebied werd in 2004 fors uitgebreid in uitvoering van een rationaliseringsplan.

*Figuur 1.5 : Organogram van het Bestuur Laboratoria*





# 3

## Het personeel van het voedselagentschap

### 3.1. Overzicht van de effectieven

De meeste personeelsleden zijn afkomstig uit verscheidene entiteiten, ondermeer de Eetwareninspectie, een aantal diensten van het Ministerie van Middenstand en Landbouw, het Instituut voor Veterinaire Keuring en de Centrale Diergezondheidsvereniging (CDV), waarvan personeel aan het agentschap werd overgedragen.

2004 was het jaar van de integratie en de affectatie van het personeel binnen het agentschap. Tot eind november 2004 was het personeel immers opgenomen in de voorlopige cel van het FAVV. In 2004 kreeg het personeel vanuit de voorlopige cel een aanstelling binnen het agentschap. De hierna volgende grafiek geeft een schematisch overzicht van het personeelsbestand per bestuur na de integratie en de affectatie.

Tabel 1.1: Overzicht van de effectieven (VTE)

Gedelegeerd bestuurder		29
Controlebeleid		64
Controle	centrale diensten	85
	inspectiediensten	644
Laboratoria		155
Algemene diensten		189
<b>Totaal</b>		<b>1.166</b>

Daarnaast doet het FAVV voor een aantal activiteiten ook een beroep op zelfstandige dierenartsen met opdracht (DMO). Die DMO zijn goed voor ongeveer 550 VTE.

---

## 3.2. Van de voorlopige cel naar de definitieve structuur

Op 1 december 2004 kreeg elk personeelslid zijn affectatie in de definitieve structuur van het voedselagentschap. Dat gebeurde nadat iedereen de kans had gekregen om zijn of haar voorkeur uit te drukken voor maximum drie betrekkingen bij één of meerdere diensten naar keuze van de centrale diensten of de buitendiensten. Velen kozen voor de eigen betrekking maar een belangrijk aantal personeelsleden koos en kreeg effectief een totaal nieuwe functie en standplaats in het FAVV. De affectatie betonneert geenszins iemand in zijn of haar functie : een permanent systeem van interne mutatie, waarover reeds een akkoord bestaat met de vakbonden, zal begin 2005 van start gaan.

Nog op 1 december 2004 zijn er twee belangrijke nieuwe systemen gestart : de ontwikkelcirkels en de Copernicus hervorming voor de personeelsleden van niveau 1 (kanteling naar het niveau A). Het voedselagentschap volgt niet enkel nauwgezet de ontwikkelingen op rond de nieuwe carrière A – een proces dat wordt gestuurd door de FOD Personeel & Organisatie – het probeert pro-actief voorstellen te formuleren en een stek te verwerven in de overlegorganen ad hoc.

In 2004 werden bijna alle geharmoniseerde maatregelen met betrekking tot vergoedingen en tussenkomsten, waarrond in 2003 was onderhandeld, ingevoerd : éénzelfde bedrag voor de forfaitaire verblijfsvergoedingen, de financiële regeling voor het gebruik van de GSM, de installatie van een ADSL-lijn bij een grote groep van personeelsleden, uitbreiding van de omnium-verzekering tot de privé-verplaatsingen 24u/24u en een duidelijke werktijd-regeling voor het rondreizend personeel.

---

### 3.3. Vorming

Het FAVV maakte de verbetering van de kwaliteit van het personeel tot een van zijn strategische doelstellingen. Opleiding is één van de belangrijkste middelen om dit doel te bereiken. Het Centrum voor Opleiding en Ontwikkeling geeft het FAVV-personeel de kans zich verder te bekwamen om de uitdagingen binnen hun opdrachten te kunnen aangaan. Verder ondersteunt het COO het FAVV-personeel bij de voorbereiding op competentiemetingen en loopbaan-examens.

Naast de gebruikelijke opleidingen werd er in 2004 vooral geïnvesteerd in het opleidingstraject "ontwikkelcirkels" en in een opleidingstraject in het kader van de autocontrole. Voor beide trajecten werd gebruik gemaakt van het "train the trainer"-concept. Binnen het opleidingstraject autocontrole ging de nodige aandacht naar goede hygiënepraktijken (GMP-GHP), HACCP, autocontrole en audit, traceerbaarheid, meldingsplicht, technologie en kwaliteitssystemen.



# 4 Het budget van het voedselagentschap

Na een inlooperperiode eind 2003 heeft het voedselagentschap bij de aanvang van het begrotingsjaar 2004 zijn nieuw boekhoudpakket in gebruik genomen. Dit zal toelaten het budget op een analytische manier te beheren en aldus de kosten en de opbrengsten beter toe te wijzen aan bepaalde diensten of sectoren.

Op 23 maart 2004 werd een nieuwe regeling ter financiering van de globale kostprijs van de BSE-testen goedgekeurd door de Ministerraad. De gemiddelde kostprijs van de laboratoriumtesten werd vastgelegd op € 32,08 (excl. BTW). Deze kosten zullen in de toekomst worden gefinancierd door het FAVV dat hiertoe de nodige inkomsten voorziet via enerzijds een retributie van € 10,70 per getest dier (in voege sedert 1 december 2004) en anderzijds door heffingen ten laste van alle schakels in de voedselketen.

Vanaf 1 juli 2004 echter werden de BSE-testen reeds geprefinancierd door het FAVV wat mee het negatieve resultaat van de begroting 2004 verklaart.

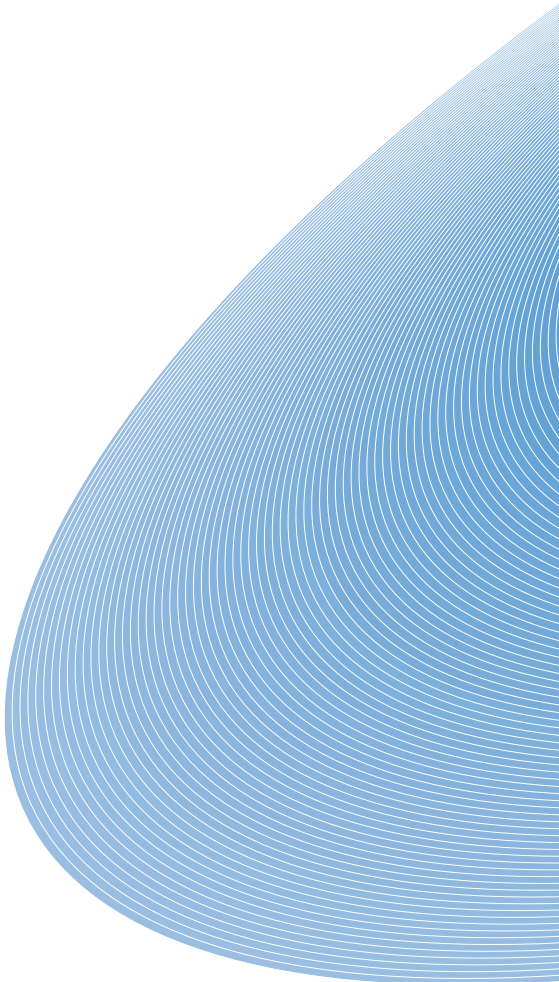
De Ministerraad keurde anderzijds op 3 december 2004 twee ontwerpen van KB inzake retributies en heffingen goed die de financiering van het voedselagentschap in de toekomst moeten regelen (zie Deel 1, Hoofdstuk 1).

Van zodra de Europese Commissie haar goedkeuring hecht aan deze ontwerpen van KB, kunnen deze geïmplementeerd worden.

Tabel 1.2 : Het budget van het voedselagentschap

Rubriek	Inkomsten	
	Begroting	Realisaties
<b>Dotatie</b>	62.833.000	62.833.000
EU tussenkomsten	5.500.000	5.886.490
Eigen inkomsten	64.752.177	57.194.009
BSE-inkomsten	5.049.000	3.913.501
<b>TOTAAL</b>	<b>138.134.177</b>	<b>129.827.000</b>
<b>TOTAAL zonder BSE</b>	<b>133.085.177</b>	<b>125.913.499</b>
Rubriek	Uitgaven	
	Begroting	Realisaties
<b>Personeel</b>		
Lonen en wedden	63.010.324	59.382.974
Vergoedingen	6.849.806	6.015.034
Andere personeelskosten	555.856	351.908
<b>Werking</b>		
Personeelsgebonden werkingskosten	12.392.753	9.255.690
ICT	5.212.191	5.204.000
Externe veeartsen	25.808.705	25.256.943
Externe labo's	16.316.788	15.109.998
Uitgaven BSE	10.651.700	7.357.058
Kadavertests BSE vorige jaren	3.740.000	3.740.000
Andere werkingskosten	2.796.895	2.300.117
<b>Investerings</b>		
Machines, meubilair, ICT	5.015.982	4.511.661
<b>TOTAAL</b>	<b>152.351.000</b>	<b>138.485.383</b>
<b>TOTAAL zonder BSE</b>	<b>137.959.300</b>	<b>127.388.325</b>





activiteitenverslag  
horizontale activiteiten

04

deel 2



# 1

## Projecten

### 1.1. Food@work

In oktober 2003 werd in het voedselagentschap food@work officieel op gang geschoten. Food@work is het BPR-project (Business Process Reengineering) dat werd opgestart om de werking van het FAVV te verbeteren en te stroomlijnen.

In het kader van food@work werden in het laatste trimester van 2003 de strategische doelstellingen van het FAVV geactualiseerd. Nadien heeft een interne projectgroep een analyse uitgevoerd van de sterktes en zwaktes van en de kansen en bedreigingen voor het voedselagentschap (SWOT-analyse).

#### 1.1.1. Kwalitatieve bevraging van de externe partners van het FAVV

Begin 2004 heeft een extern bureau in opdracht van het FAVV een kwalitatieve klantenbevraging uitgevoerd. Cruciaal bij het uitvoeren van de BPR-methodiek is immers dat er rekening gehouden moet worden met de mening en visie van de externe partners. Via deze bevraging werden de visie, de wensen en de verwachtingen van de FAVV-klanten ten aanzien van het beleid van het voedselagentschap duidelijk.

Volgende vaststellingen springen uit de resultaten van de klantenbevraging :

- de respondenten staan positief t.o.v. de integratie van alle controle-diensten in één organisatie,
- het vertrouwen van de respondenten in de crisisbeheerscapaciteit van het FAVV neemt toe, maar is nog niet volledig,
- er is een duidelijke behoefte aan meer bedrijfsgerichte en proactieve communicatie vanuit het FAVV,

- 
- er is nood aan meer uniformiteit van de uitgevoerde controles.  
De meeste respondenten pleiten voor een sterkere harmonisering en standaardisering van de FAVV-procedures. Een groot aantal respondenten vindt dat dit ook op een internationaal niveau moet worden doorgevoerd,
  - er moet binnen het FAVV gewerkt worden aan een betere informatie-doorstroming naar de eigen medewerkers,
  - er wordt een duidelijke professionalisering van de externe communicatie gevoeld,
  - het oude financieringssysteem is onvoldoende doorzichtig en evenwichtig. Met betrekking tot het nieuwe financieringsstelsel aanvaarden de meeste respondenten het principe dat zij deels moeten meefinancieren via een generieke bijdrage. Ook de eenduidige facturatie van diensten lijkt aanvaard,
  - het principe dat bedrijven zelf verantwoordelijk zijn voor het geven van garanties voor veilig voedsel wordt geaccepteerd. Het merendeel van de respondenten gaat akkoord met de opzet van autocontrolesystemen, maar verwacht van het FAVV meer uitklaring van het kader en de verplichtingen,
  - de meeste respondenten begrijpen de specifieke positie en rol van het FAVV. Ze gaan akkoord met de ontwikkeling van een controleprogramma op basis van risico-evaluatie,

---

### 1.1.2. Vastleggen verbeterprogramma's

In het kader van de geactualiseerde strategische doelstellingen en op basis van de resultaten van de SWOT-analyse en van de klantenbevraging werden de prioritaire verbetermogelijkheden bepaald. Ze werden gegroepeerd in 9 verbeterprogramma's die toegelicht worden in figuur 2.1.

Per programma zal een interne werkgroep de verbetermogelijkheden verder uitwerken, waarna er een implementatieplan opgesteld zal worden. Dit plan zal ongeveer klaar zijn na de zomer van 2005 zodat het vanaf dan kan worden uitgevoerd. Deze uitvoering zal ongeveer 3 jaar in beslag nemen.



### **Kwaliteitsborging**

Het FAVV wil intern een globaal geïmplementeerd kwaliteitsborgingsysteem uitbouwen. Eén van de voorwaarden daarbij is dat het kwaliteitsborgingsysteem gedragen wordt door de ganse organisatie. Aan het kwaliteitsborgingsysteem zal een meetsysteem met betrekking tot de kritische parameters voor het FAVV gekoppeld worden.

### **Crisispreventie en -beheer**

De werking van de cel crisispreventie en crisisbeheer wordt geëvalueerd met bijzondere aandacht voor de samenwerking met de crisismanagementstructuren van andere overheden en voor een optimale interne en externe communicatie. De continuïteit van de FAVV-werking in crisistijd moet hierbij gegarandeerd worden.

### **Uitvoering en opvolging controle**

De uitvoering en de opvolging van de controles zijn de kernactiviteiten van het Agentschap. De doelstelling van dit programma is de optimalisatie van de processen en de organisatie ervan binnen het Bestuur Controle en dit vooral in het kader van de structureel nieuwe aanpak van het FAVV t.o.v. de aanpak van de vroegere diensten waaruit het FAVV is ontstaan.

### **Ontwikkelen controlebeleid**

Om performante controleprogramma's binnen het FAVV te ontwikkelen is een doorgedreven risico-evaluatie binnen de voedselketen-benadering van primordiaal belang. Het is de bedoeling om het proces voor de opmaak van het globaal controleprogramma en de informatiedoorstroming van DG Controle naar DG Controlebeleid te optimaliseren. Daarnaast wordt bekeken hoe de validatie van de sectorguides nog vlotter kan verlopen. Tot slot wordt werk gemaakt van de realisatie van het smiley-concept.

### **Beheer en uitvoering analyses**

Het doel van dit verbeteringsprogramma focust vooral op volgende 3 punten :

- het inventariseren van de totale analysecapaciteit nodig voor de uitvoering van opdrachten van het FAVV, met bijzondere aandacht voor reservecapaciteit tijdens crisisperiodes ;
- de evaluatie van de bestaande dispatching-, en registratiemethodes evalueren ;
- de optimalisatie van het proces inzake het uitvoeren of laten uitvoeren van monsteranalyses, met bijzondere aandacht voor de doorlooptijd van monsterontvangst tot opleveren van het analyserapport.

### Budget en beheerscontrole

De financiële structuur van het FAVV wordt herzien en geharmoniseerd. De analytische boekhouding wordt verder uitgebouwd zodat de transparantie met betrekking tot inkomsten en uitgaven gegarandeerd is. Het doel van dit programma is de optimalisatie van de processen en de organisatie van de Dienst B&B met een bijzondere aandacht voor de inningsmechanismen, de beheerscontrole, de interne controle en de ondersteuning van het management.

### ICT

Een basisvereiste voor het goed functioneren van het FAVV is dat iedereen kan beschikken over de gegevens die hij nodig heeft. De rol van ICT kan daarbij moeilijk overschat worden. Er zal gefocust worden op de klantgerichte organisatie van de ICT-dienst en op de ICT-strategie, waarbij het FAVV zich wenst in te schrijven in de federale politiek inzake e-Government. Ook het portfoliomanagement en het evenwicht tussen interne workforce en outsourcing zullen onderzocht worden.

### P&O

Het doel van dit programma is de organisatie van de Dienst Personeel en Organisatie binnen het FAVV optimaal in te richten. Daarbij zal in het bijzonder gefocust worden op het personeelsbeheer, de planning en selectie, de personeels- en organisatieontwikkeling, e-HR, het kennismangement, het beloningsmanagement en de arbeidsvoorwaarden.

### Algemeen beleid en overleg met andere overheden

Bedoeling van dit programma is om :

- de opmaak van de management- en operationele plannen te systematiseren,
- voor het formuleren van beleidsvoorstellen een uniform proces uit te werken met een geïntegreerde impactanalyse,
- uit te zoeken hoe we win-win situaties kunnen creëren via afspraken en gecoördineerde acties met andere overheden,
- de externe rapportering te optimaliseren,
- de werking van het raadgevend en van het wetenschappelijk comité te evalueren.

---

## 1.2. FoodNet

In 2003 had het FAVV reeds de bestaande informatiesystemen geanalyseerd die het van de entiteiten van oorsprong geërfd heeft. Hieruit bleek dat deze systemen onderling weinig tot niet compatibel zijn zowel op functioneel als op technisch vlak en dat zij slechts gedeeltelijk de activiteiten in het agentschap dekken. Om een performante werking van de organisatie te ondersteunen en de administratieve werklast te verminderen ten gunste van activiteiten met meer toegevoegde waarde, is een nieuw geïntegreerd informatie- en gegevensbeheersysteem noodzakelijk.

De doelstellingen die daarbij werden gesteld zijn :

- een systeem uit te bouwen dat alle controle- en auditactiviteiten dekt en work-force management toelaat,
- te voorzien in een geautomatiseerd systeem voor de aflevering van certificaten en vergunningen. Hierbij moeten in de mate van het mogelijke de principes van e-government toegepast worden,
- correcte rapportering mogelijk te maken zowel naar het terrein als naar het management,
- voor de controleurs en inspecteurs op de werkvloer een e-Workplace te realiseren waarbij zij om het even waar toegang hebben tot de systemen,
- de koppeling met de Kruispuntbank Ondernemingen (KBO) te realiseren,
- een centralisatie van de verschillende systemen rond traceerbaarheid realiseren.

In 2004 heeft het FAVV zwaar geïnvesteerd in de noodzakelijke studies om een dergelijk systeem op de meest efficiënte wijze te realiseren. De noodzakelijke strategische keuzes werden gemaakt, waarbij ook de randapplicaties voor bijvoorbeeld de facturatie, het HR-beleid en de boekhouding niet uit het oog werden verloren. Er werd een gedetailleerd stappenplan opgemaakt.

Er wordt naar gestreefd om begin 2006 over een eerste operationele versie van deze nieuwe applicatie te beschikken.

---

Een eerste aanzet tot e-Workplace werd gerealiseerd door de installatie van ADSL-lijnen in de woning van FAVV-inspecteurs en controleurs. Ook de toetreding tot het federale project eCommunities, een platform voor efficiënte uitwisseling van informatie, moet hiertoe bijdragen.

BOOD, een centrale databank voor de operatoren, werd ontwikkeld en gekoppeld aan de KBO. In BOOD zullen alle signalitieke gegevens en relevante activiteiten van alle operatoren van de voedselketen worden ingezameld.

Met betrekking tot de traceerbaarheid werd een analyse van hoog niveau uitgevoerd over de toekomst van SANITEL, het geïnformatiseerd identificatie- en registratiesysteem voor nutsdieren. Beltrace, het geïnformatiseerd traceersysteem voor slachtingen werd ter beschikking gesteld aan de Belgische gemeenten en wordt momenteel gebruikt door de overgrote meerderheid ervan.



## 2 Uitvoering controleplan 2004

In 2004 heeft het voedselagentschap voor de eerste keer gewerkt met een geïntegreerd controleplan, dat het via risico-evaluatie ontwikkelde controleprogramma 2004 omzet naar een planning voor de 11 PCE's, waarbij rekening gehouden wordt met het aantal controlepunten en de middelen per PCE.

Dankzij het controleplan kunnen de controles per PCE gekwantificeerd worden waardoor prestatieverschillen op termijn weggewerkt kunnen worden.

### 2.1. Opmaken van de planning

De vertaling naar het controleplan gebeurt door de controles uit het controleprogramma 2004 over de 11 PCE's te verdelen en over het jaar te spreiden. Hierbij wordt rekening gehouden met een aantal parameters zoals bijvoorbeeld de seizoensgebondenheid van bepaalde controles, de geografische aanwezigheid van operatoren die de te controleren activiteit uitoefenen en dergelijke meer.

Bij de planning onderscheiden we drie types controles :

- de voorspelbare en kwantificeerbare controles  
Voor deze controles krijgt elk PCE een vooropgesteld doel (aantal controles) binnen een welbepaalde tijdsperiode (maand of week). Het tijdstip waarop ze de controles effectief uitvoeren mogen ze zelf bepalen,
- de niet-voorspelbare maar kwantificeerbare controles  
Voor deze controles gebeurt er enkel een planning van het aantal controles op jaarbasis (geen planning per maand en geen verdeling over de PCE's). Een voorbeeld hiervan is een vooraf gepland aantal controles per jaar op de invoer van pistachenoten,

- 
- de niet-voorspelbare en niet-kwantificeerbare controles  
Voor deze controles wordt er enkel een niet-kwantificeerbaar objectief op jaarbasis gepland. Een voorbeeld van zo een objectief is de controle op elke invoer van een welbepaald product.

Bij de spreiding in de tijd worden minder controles voorzien in de maanden januari en december en tijdens de schoolvakanties. Op die momenten is de personeelsbezetting meestal lager. Bovendien wordt op die manier ook wat ruimte voorzien om een eventuele achterstand bij de uitvoering van het controleplan op te halen.

Bij de spreiding over de verschillende PCE's wordt rekening gehouden met schaaleardeffecten. Grote PCE's kunnen dankzij hun schaalgrootte relatief gezien meer controles uitvoeren dan kleine PCE's. Onverwachte maar tijdelijke afwezigheden van controleurs laten zich immers veel minder sterk voelen als de PCE voldoende groot is.

Het controleplan werd via een gebruiksvriendelijke beveiligde webapplicatie ter beschikking van de PCE's gesteld zodat die gemakkelijk hun controles uit het plan konden filteren. De webapplicatie is zo gebouwd dat de controleur bij het aanklikken van een controle de eraan verbonden checklist en/of de technische fiche voor de monsternemingen kan downloaden.

---

## 2.2. Opvolging, rapportering en realisaties 2004

Het FAVV heeft bij zijn ontstaan in 2000 een aantal applicaties geërfd die door de vroegere controlediensten gebruikt werden voor de registratie van de controleresultaten. De uitgevoerde controles en monsternemingen worden dagelijks in die systemen ingebracht. Die systemen uit het verleden zijn echter niet bruikbaar als managementtool en kunnen onderling geen gegevens uitwisselen.

Vandaar dat de uitgevoerde controles en monsternemingen ook (minstens) één maal per maand in de speciaal daartoe ontworpen webapplicatie van het controleplan werden ingebracht. Alle uitgevoerde controles moesten ten laatste op de 20ste van de maand volgend op de maand waarin de controles werden uitgevoerd in de webapplicatie ingebracht zijn.

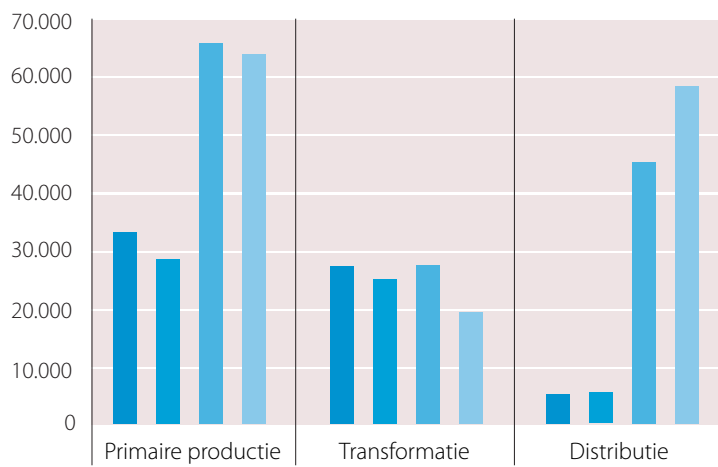
Door deze gegevens te vergelijken met de geplande doelstellingen konden de PCE-hoofden de stand van zaken binnen de PCE evalueren en desgevallend actie ondernemen als er ergens tekorten worden vastgesteld.

De centrale diensten van het Bestuur Controle volgden maandelijks de statistieken op. Eén maal per drie maand werd een overzicht van de situatie gepresenteerd aan de vergadering van de PCE-hoofden met de directeur-generaal van het Bestuur Controle.

Dit overleg laat toe om doelstellingen van het controleplan te verschuiven tussen PCE's. Dat kan bijvoorbeeld beslist worden in crisistijd.

Ook een veranderende marktsituatie (faillissement van bedrijven, ...) kan ertoe leiden dat het controleplan wordt bijgestuurd.

Figuur 2.1 : Doelstellingen en realisaties van monsternames en controles in 2004, onderverdeeld per sector



- aantal monsternames - doelstelling
- aantal monsternames - realisaties
- aantal controles - doelstelling
- aantal controles - realisaties



# 3

## Opmaak controleprogramma 2005

De veiligheid van de voedselketen steunt in grote mate op voorzorgsmaatregelen die door de operatoren zelf getroffen worden. Die operatoren staan hoe dan ook garant voor de producten die zij op de markt brengen en voeren hiervoor zelf een aantal controles en analyses uit. Het FAVV ziet conform zijn opdracht bij middel van officiële controles toe op de instandhouding van de voedselveiligheid.

Zowel bij de operatoren als bij het FAVV is een controle die alle producten, documenten en inrichtingen zou omvatten praktisch niet haalbaar. Daarom wordt gewerkt met een controleprogramma.

De wettelijke verplichtingen, de resultaten van de voorgaande jaren, de aanbevelingen van internationale instanties of de comités verantwoordelijk voor de planning alsook risicoanalyse zijn criteria die in aanmerking worden genomen door het Bestuur Controlebeleid van het FAVV voor de planning 2005.



---

Het controleprogramma houdt rekening met alle stadia van de voedselketen, van de primaire sector tot de verkoop aan de eindverbruiker en beoogt de naleving van de garanties en normen voor alle producten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen. Alhoewel het programma voor een volledig jaar wordt opgemaakt, kan het in de loop van dat jaar nog worden aangepast, bijvoorbeeld omwille van wijzigende Europese verplichtingen.

Globaal worden drie soorten controles geprogrammeerd die tot doel hebben de naleving van de wettelijke voorschriften na te gaan :

- inspecties die bij de operatoren worden uitgevoerd om de gebruikte productie-, verwerkings- en distributiesystemen na te kijken,
- inspecties van documenten : dit omvat het nazicht van handelsdocumenten, verpakkingen en registers die onder meer vereist zijn met het oog op de traceerbaarheid van producten,
- controles van producten, dieren en planten : deze controles worden meestal uitgevoerd op door medewerkers van het FAVV genomen monsters.

Het aantal of de frequentie van de inspecties bij operatoren en van de documentencontroles wordt doorgaans vastgelegd in de Europese regelgeving en houdt rekening met het belang van de sectoren, met name met het aantal operatoren. Die inspecties en controles worden steekproefsgewijs uitgevoerd of op grond van vooraf vastgelegde criteria.

De keuze van analyses en te bemonsteren matrices steunt daarentegen op de mogelijke risico's. Wanneer het aantal voor 2005 geprogrammeerde analyses niet was vastgelegd in de regelgeving of in aanbevelingen, werd het aantal bepaald ofwel via een statistische benadering ofwel op basis van de niet-conformiteiten vastgesteld in de voorgaande jaren. In een aantal gevallen werd het aantal analyses overigens opgetrokken, rekening houdend met allerhande prioriteiten (consumenten, beleid).

Het controleprogramma werd voorgesteld en voor advies en goedkeuring voorgelegd aan het raadgevend en het wetenschappelijk comité van het FAVV.

Tabel : Kerncijfers van het controleprogramma 2005 - deel analyses

Sector	Analyses	Opsporingen en bepalingen	Aantal
Dierlijke productie	Biologische contaminanten	Botanische onzuiverheden, micro-organismen, parasieten, toxines, virussen, TSE	4.116.556
	Chemische contaminanten	Organische zuren, boraat, dioxine, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen	29.202
	Fysische contaminanten	Radioactieve contaminanten, verwerkte dierlijke eiwitten, residuen van vliezen en schalen	2.718
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven, versheid, toegelaten geneesmiddelen, mineralen, GGO, substantiële eigenschappen	3.446
	Irradiatie	Irradiatie	128
	Verboden stoffen	Afval, water (gehalte in vers vlees), hormonen, verboden gemedicineerde stoffen	34.886
Plantaardige productie	Biologische contaminanten	Micro-organismen, parasieten, toxines, virussen	11.663
	Chemische contaminanten	Acrylamide, kleurstoffen, dioxines, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen, stoffen in contact, semicarbazide	3.344
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven, GGO, fysieke en chemische eigenschappen, substantiële eigenschappen	1.456
	Irradiatie	Irradiatie	128
	Fysische contaminanten	Radioactieve contaminanten	160
Voorbereide producten	Biologische contaminanten	Micro-organismen, toxines	21.175
	Chemische contaminanten	3-MCPD, acrylamide, kleurstoffen, dioxines, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen, semicarbazide, contactmaterialen	2.169
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven, versheid, fysieke en chemische eigenschappen, substantiële eigenschappen	1.593
	Irradiatie	Irradiatie	243
	Verboden stoffen	Verboden gemedicineerde stoffen	182
Dranken	Biologische contaminanten	Micro-organismen, toxines	985
	Chemische contaminanten	Acrylamide, organische zuren, zware metalen, residuen	1.170
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven	360
Water (geen drinkwater)	Biologische contaminanten	Micro-organismen	330
	Chemische contaminanten	Zware metalen, residuen	390
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven	120
Verpakkingen	Chemische contaminanten	Contactmaterialen, zware metalen	1.190
Andere producten	Biologische contaminanten	Parasieten	2.500
	Chemische contaminanten	Zware metalen	10
	Waarborgen en normen	Toegelaten additieven	40





# 4 Communicatie

## 4.1. Meldpunt voor de consument

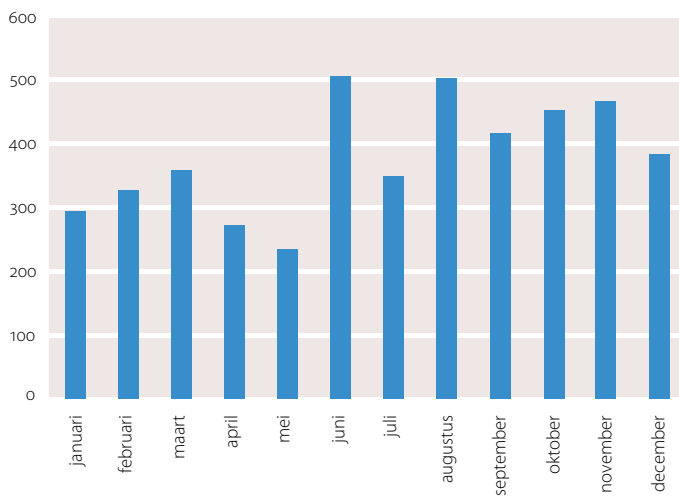
De opdracht van het meldpunt is het beantwoorden van consumentenvragen en het aannemen (en opvolgen) van klachten.

### 4.1.1. Vragen

Het meldpunt noteerde 4,584 vragen. Dit is wat minder dan in 2003, (5.235 vragen), al moet gezegd dat er toen bijna 2.000 vragen gesteld werden naar aanleiding van de vogelpestcrisis.

Buiten de aanvragen voor FAVV-brochures (970) betrof het vooral vragen in verband met de hygiëne van lokalen of personen (964 vragen)

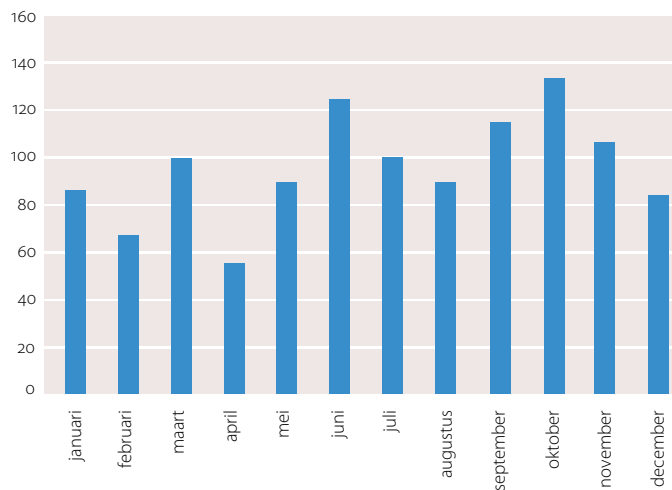
Figuur 2.2 : Maandelijks aantal vragen bij het meldpunt in 2004



## 4.1.2. Klachten

Er werden 1.159 klachten genoteerd. Dit aantal ligt een flink stuk hoger dan in 2003, toen er 750 klachten werden ingediend. Ook hier was de hygiëne van lokalen en personen een topper (491 klachten). Dit is begrijpelijk omdat dat dit een materie is waarmee de consument rechtstreeks geconfronteerd wordt tijdens het winkelen of buitenshuis eten. Verder waren er vooral klachten in verband met fabricage en bewaarmethoden (142), contaminanten (97) en voedselvergiftiging (80).

*Figuur 2.3 : Maandelijks aantal klachten bij het meldpunt in 2004*



---

## 4.2. Zomercampagne “Bederf je zomer niet !”

Zomerse temperaturen en onbezorgde recreatie leveren leuke momenten op die echter op het vlak van voedselveiligheid specifieke risico's inhouden.

Het voedselagentschap bereidde twee verschillende campagnes voor om tegemoet te komen aan deze seizoensgebonden problematiek.

Dit initiatief van het voedselagentschap werd begin juni gelanceerd onder het motto “Bederf je zomer niet” en kwam vanaf juli op kruissnelheid.

Deze campagnes richtten zich enerzijds naar de consument en anderzijds naar de bedrijfswereld.

Het meest in het oog springend element van de consumentencampagne waren 4 TV-spots die op een ludieke wijze de consument aanzetten om voorzichtig om te springen met levensmiddelen. In de maand september werd een beperkt interne en externe enquête gehouden om de impact van de TV-spots te evalueren. Verder werden in de grootste toeristische trekpleisters jobstudenten de baan opgestuurd om aan de voorbijgangers kleine kaartjes met tips voor veilig voedsel uit te delen.

De campagne naar de bedrijfswereld situeerde zich aan de Belgische kust en in de Ardennen. In de maand juli kregen de uitbaters van uiteenlopende voedingszaken jobstudenten over de vloer die hen een brochure kwamen overhandigen. Deze brochure wees de uitbaters in het kort op het bestaan van het voedselagentschap en op een aantal basisregels inzake voedselveiligheid en hygiëne. De contactgegevens van de eigen PCE waren er eveneens in opgenomen. Aansluitend op deze sensibiliseringsactie zette het voedselagentschap in de provincies West-Vlaanderen, Namen en Luxemburg een proefproject op in samenwerking met de regionale opleidingscentra. Hierbij werd een basisopleidingspakket aangeboden dat de uitbater van een voedingszaak in staat moet stellen te beantwoorden aan de reglementering en met gunstig gevolg een controle van het voedselagentschap te “overleven”. Deze bedrijfscampagne werd ondersteund door TV-spotjes op de regionale televisiezenders en door publicaties in de gespecialiseerde vakpers.

---

## 4.3. Projecten in samenwerking met de Koning Boudewijnstichting

Het FAW werkt mee aan drie projecten van de Koning Boudewijnstichting.

### 4.3.1. “Directe dialoog met consumenten”

De doelstelling van het project “Directe dialoog met consumenten” is drievoudig :

- de meningen en argumenten van burgers over een gekozen thema vergaren;
- de meerwaarde en complementariteit van een rechtstreekse dialoog met consumenten testen binnen het besluitvormingsproces van de overheid, in casu het voedselagentschap en de FOD WWL;
- fungeren als motor en voorbeeld voor participatieve benaderingswijzen binnen de overheid.

In het kader van dit project werd een antwoord gezocht op de vraag :  
“Hoe ver willen de consumenten gaan inzake voedselveiligheid en wat vinden ze al of niet belangrijk bij de aankoop van etenswaren ?”.

Om de discussie te ondersteunen kregen de deelnemers aan het proefproject de brochure ‘Voedselveiligheid: tot welke prijs ?’ ter beschikking.

Deze brochure bevat enkele basisgegevens over voedselveiligheid, en meer specifiek de verschillende factoren en risico’s die hiermee verband houden.

Ook de elementen die inspelen op de beslissing om een bepaald voedingsmiddel al dan niet te consumeren komen er aan bod.

Deze brochure is beschikbaar via de website van het voedselagentschap.

Tijdens het weekeinde van 2 en 3 oktober 2004 kwamen dertig geselecteerde personen voor een weekend in Brussel bijeen om er onder de leiding van twee gespreksleiders in dialoog te treden over het gekozen thema. Hiervan werd een verslag opgesteld, dat een volledig beeld geeft van het project.

---

Begin 2005 zullen de beleidsmakers bij het voedselagentschap en de FOD VVWL hun antwoorden naar de deelnemers uitwerken, en zal men motiveren welke aanbevelingen al dan niet in aanmerking zullen worden genomen.

### 4.3.2 “Veilig gemaakt, lekker gesmaakt”

Deze actie verloopt in samenwerking met het OIVO en de KBS, en wordt uitgevoerd in samenwerking met alle instanties die betrokken zijn bij de voedselketen (van landbouw tot verbruik).

In 2004 toerde de op scholen gerichte interactieve educatieve tentoonstelling rond veilig voedsel opnieuw rond. Behalve de provincies Antwerpen, Oost- en West-Vlaanderen deed de tentoonstelling in oktober ook het Voedingssalon te Brussel aan, waar de verschillende vertegenwoordigers van het project deelnamen aan een debat.

Verder leverde het project in de loop van de tweede helft van 2004 een herwerkte versie op van de brochure “Het etiket: geen geheimtaal”.

### 4.3.3 “Krachtvoer voor dialoog”

Het FAVV verleent sinds het voorjaar van 2004 ook zijn medewerking aan een derde KBS-project, op initiatief van Test-Aankoop.

Test-Aankoop ziet voor dit project vijf doelstellingen :

1. de consumenten het recht op een kwaliteitsvolle, gezonde en smakelijke voeding waarborgen,
2. de echte bezorgdheid van de consumenten inzake voedselveiligheid beter onderscheiden en, op basis daarvan, een volwaardige dialoog tussen de verschillende actoren van de voedselketen tot stand brengen,
3. voedselveiligheid geleidelijk aan en duurzaam verbeteren op basis van de langdurige ervaring die Test-Aankoop op dat vlak heeft verworven,
4. toezien op de termijn op het naleven van de engagementen die de

- 
- verschillende actoren namen om aan de consumenten een optimale voedselveiligheid te verzekeren,
5. rechtstreeks met de consumenten communiceren over de praktische resultaten van deze demarches.

## 4.4. Nieuwsbrief en Foodnotes

Het FAVV hecht veel belang aan een open communicatie naar consumenten. De nieuwsbrief moet de consument laten zien waarmee het voedselagentschap dagdagelijks bezig is. Van de nieuwsbrief verschenen 5 nummers in 2004. Het aantal abonnementen steeg tijdens 2004 van 742 tot 1.841 postabonnementen en van 2.168 tot 4.287 abonnementen op de elektronische versie.

Vanaf 2004 onderging het vroegere personeelsblad "Ad Valvas" een volledige restyling. Sindsdien gaat het door het leven onder de naam "Foodnotes".

Het doel van Foodnotes is:

- objectieve informatie bezorgen over het agentschap;
- de onderlinge band tussen personeelsleden verstevigen;
- bijdragen tot een betere werksfeer voor het personeel;
- de onderlinge dialoog bevorderen.

Het eerste nummer verscheen in april, waarna in 2004 nog drie nummers volgden.

## 4.5. Contacten met de pers en persberichten

Tijdens het jaar 2004 bracht het voedselagentschap 89 persberichten uit. Persberichten in verband met terugroepingen van producten vinden meer en meer hun weg naar de website van het Voedselagentschap, terwijl het versturen van het persbericht door de bedrijfswereld zelf gebeurt. Dit heeft te maken met de toegenomen eigen verantwoordelijkheidszin van de producenten en de meldingsplicht waaraan zij onderworpen zijn.

---

## 4.6. Deelname aan manifestaties

In februari nam het voedselagentschap deel aan de land- en tuinbouwbeurs Agribex. Hoewel Agribex strikt genomen eigenlijk een vakbeurs is, is er toch ook ruime belangstelling van het grote publiek.

Onder het thema "Veilig voedsel, een gedeelde verantwoordelijkheid" stelde het Voedselagentschap op zijn stand onder andere enkele informatieve posters tentoon, een filmpje belichtte er wat de consument zelf kan doen om de veiligheid van zijn voeding te garanderen, en verschillende folders en brochures lagen er ter beschikking van de bezoekers.

De gloednieuwe publicatie "Goede landbouwpraktijken op het vlak van de voedselveiligheid" werd tijdens een studievoormiddag op de beurs zelf voorgesteld.

Eind juli was het voedselagentschap present op de land- en tuinbouwbeurs van Libramont. Gewoontegetrouw heeft deze beurs een grote aantrekkingskracht op zowel de landbouwgemeenschap als op het grote publiek.

Naast zijn eigen stand had het voedselagentschap ook zijn inbreng in een debat en een symposium dat tijdens de beurs georganiseerd werd.

Op het voedings salon in oktober heeft het agentschap deelgenomen aan twee debatten. Daarnaast was het voedselagentschap aanwezig met een stand op de consumentenbeurs Kokerello te Gent en de professionele beurs voor de aardappel- en groentensector Interpom te Kortrijk, beiden in december. Verder heeft het FAVV over het ganse jaar deelgenomen aan een aantal kleinere lokale initiatieven.



# 5 Raadgevend comité

Het raadgevend comité van het FAVV geeft advies over alle materies die betrekking hebben op het door het agentschap gevolgde en te volgen beleid. Dit kan zowel op eigen initiatief gebeuren als op aanvraag van de minister of van de gedelegeerd bestuurder. Het comité is samengesteld uit alle belanghebbenden (sectoren, consumenten en andere overheden) die bij de werking van het FAVV zijn betrokken.

## 5.1. Algemene werkzaamheden

In de loop van 2004 heeft het raadgevend comité 11 keer vergaderd, waarvan twee spoedvergaderingen. De eerste spoedvergadering werd georganiseerd om de nota aan de Ministerraad van zaterdag 20 maart 2004 te Oostende betreffende de stand van zaken, de evaluatie en het actieplan van het FAVV toe te lichten. Naar aanleiding van deze nota heeft de Ministerraad trouwens beslist om de samenstelling en de werking van het raadgevend comité te evalueren. De tweede spoedvergadering kwam er naar aanleiding van de vleesfraude door een bedrijf uit Stekene.

Verder werd het raadgevend comité in de loop van 2004 onder meer geraadpleegd of geïnformeerd over volgende onderwerpen :

- de begroting van het FAVV,
- de uitvoering van het controleplan 2004,
- de opmaak van het controleprogramma 2005,
- een visiedocument van het FAVV over de implementatie van de autocontrole en de gevolgen hiervan op de door de bedrijven te betalen bijdragen
- het food@work-project (zie Deel 2 , Hoofdstuk 1)
- het communicatiebeleid van het FAVV
- de projecten in samenwerking met de KBS
- het Charter van de controleur en inspecteur

- 
- de hormonenproblematiek
  - het zoönoseplan
  - het GGO-programma
  - allerlei actualiteitsdossiers (plofkippen, actie grootkeukens, de maïswortelboorder, dioxines in aardappelschillen, ...)

Het spreekt voor zich dat het raadgevend comité ook nauw betrokken is geweest bij het nieuwe businessplan en de uitwerking van het nieuwe financieringsstelsel voor het FAVV. Deze materie kwam aan bod tijdens verschillende plenaire en werkgroepvergaderingen. Uiteindelijk heeft het raadgevend comité op 10 november 2004 beide ontwerpen van koninklijk besluit gunstig geadviseerd (zie ook Deel 1, Hoofdstuk 1).

## 5.2. Markant in 2004: een ethische matrix voor de dierziektebestrijding

Als uitloper van de crisis met aviaire influenza in 2003 werd beslist om een ethische matrix voor dierziektebestrijding (EMD) op te stellen. Een ethische matrix geeft de beste oplossing voor een probleem in een gegeven omstandigheid op basis van bestaande en gekende technieken en gegevens.

Deze EMD werd voorbereid in een ad hoc werkgroep onder voorzitterschap van de heer Lips, ethicus verbonden aan het Centrum voor Agrarische-, Bio- en Milieu-ethiek. In een eerste fase werd gestart met het oplijsten van alle mogelijke doelstellingen die dienen nagestreefd bij bestrijding van dierziekten en de bepaling van de indicatoren die bij de verschillende doelstellingen passen. Op basis van het opzet van de EMD werd beslist een "Steekkaart van de ziekte" op te stellen, waarin nuttige en nodige informatie over een ziekte kan worden verzameld en die als basis kan dienen voor de bepaling van de wegingsfactoren. Door het gebruik van een steekkaart wordt het mogelijk om de indicatoren van de dierziektebestrijding en die van de dierziekte zelf duidelijk te scheiden.

Het finale voorstel van een ethische matrix voor dierziektebestrijding zal begin 2005 aan de plenaire vergadering voor advies worden voorgelegd.



# 6 Wetenschappelijk comité

Het wetenschappelijk comité van het FAVV onderzoekt en geeft advies, zowel op eigen initiatief als op aanvraag van de minister of de gedelegeerd bestuurder, over alle materies die onder de bevoegdheid vallen van het voedselagentschap en die betrekking hebben op het gevolgde en het te volgen beleid van het agentschap. Het comité moet verplicht geraadpleegd worden voor alle wetsontwerpen en alle ontwerpen van koninklijke besluiten ter uitvoering van wetten voor materies met betrekking tot de bevoegdheid van het agentschap zoals bedoeld in artikel 4 van de wet van 4 februari 2000.

Het wetenschappelijk comité vergadert in plenaire zittingen, gemiddeld één keer per maand. Complexe dossiers worden behandeld door werkgroepen bestaande uit leden van het wetenschappelijk comité, al dan niet aangevuld met externe experts.

In 2004 heeft het wetenschappelijk comité 10 keer in plenaire zitting vergaderd en waren er 38 werkgroepvergaderingen.

In 2004 werden 38 adviezen uitgebracht door het wetenschappelijk comité. Ter illustratie worden verder twee markante adviezen kort toegelicht.

Het wetenschappelijk comité engageert zich ook in onderzoek op het vlak van voedselveiligheid in een Europese context. In dit kader neemt het comité deel aan 3 Europese onderzoeksprojecten :

- het project PERIAPT beoogt de ontwikkeling van een strategie voor de proactieve identificatie van opduikende risico's,
- het project EMRISK heeft als doel om in een internationale context onderzoek te voeren naar de ontwikkeling van een elektronisch systeem dat toelaat om in de toekomst voedsel en aan voeder gerelateerde opduikende risico's efficiënter te identificeren,
- het project SAFEFOODERA handelt over de programmatie van onderzoeksprojecten in het domein van voedselveiligheid.

---

## 6.1 Evaluatie van het risico voor overdracht van het aviaire influenzavirus op mensen

Aviaire influenza is een virale aandoening met een tropisme voor het ademhalingsstelsel, het spijsverteringsstelsel of het zenuwstelsel dat pluimvee en vogels in het wild of in gevangenschap treft.

De zwaarste vorm manifesteert zich als een acute en veralgemeende ziekte die zeer hoge mortaliteit (soms tot 100 %) veroorzaakt. De enveloppe van het virus is bezet met twee verschillende types van glycoproteïnen : hemagglutinine (HA) en neuraminidase (NA). De pathogenie en de overdraagbaarheid van de verschillende AI-virussen lopen sterk uiteen.

Sommige stammen van AI-virussen kunnen rechtstreeks van vogels op mensen overgaan. Dat gebeurt maar zelden.

De overdraagbaarheid van AI-virussen op mensen hangt af van het tegelijk aanwezig zijn van een aantal factoren :

- gunstige epidemiologische omstandigheden,
- langdurige blootstelling aan het AI-virus,
- een hoge virusbelasting van het pluimvee,
- de aanwezigheid van bepaalde pathogene subtypes van AI-virussen (H5, H7, H9).

Onlangs bleek H5 in Zuid-Oost-Azië het meest pathogene subtype te zijn.

De overdracht van het AI-virus van mens op mens, zonder herschikking, kon totnogtoe slechts één keer worden aangetoond, namelijk in Hongkong in 1997 (HPAI, subtype H5N1). Een dergelijke overdracht moet eveneens als zeldzaam worden beschouwd. De mens heeft weinig of geen celreceptoren voor AI-virussen en is er daarom weinig gevoelig voor. Door het mechanisme van genetische herschikking tussen het aviaire en het menselijke virus kunnen echter nieuwe virussen ontstaan die direct pathogeen kunnen zijn voor de mens.

---

## 6.2. Actielimieten voor residuen van bepaalde additieven en diergeneesmiddelen in levensmiddelen

Het wetenschappelijk comité van het FAVV gaf in 2004 een advies in verband met actielimieten voor de aanwezigheid van residuen van bepaalde additieven en bepaalde diergeneesmiddelen in levensmiddelen wanneer er geen maximumwaarde voor residuen (MRL) is. Een waarde van 10 µg/kg werd aangegeven als referentiepunt voor het ondernemen van een actie als er geen MRL is. Voor de stoffen in kwestie leidt deze drempelwaarde in levensmiddelen van dierlijke oorsprong niet tot een overschrijding van de aanvaardbare dagelijkse inname.

Dit advies volgde op de vraag van het voedselagentschap omtrent de actielimieten waarboven maatregelen moeten worden getroffen ter vrijwaring van de veiligheid van de voedselketen. Het ging daarbij meer bepaald om de aanwezigheid van :

- antibiotische additieven : monensin, salinomycine
- coccidiostatische additieven : diclazuril, lasalocide, maduramycine, monensin, narasin, nicarbazine, robenidine, salinomycine, en
- geneesmiddelen : alle stoffen van de groep van de sulfonamiden.

Voor deze reeks toevoegingsmiddelen en geneesmiddelen bestaan geen maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong en het hanteren van een nulrisiconorm is onbeheersbaar.

Wanneer de stoffen in kwestie in die omstandigheden dan toch door het voedselagentschap werden gevonden leidde dit vaak, zelfs bij uiterst lage concentraties, tot vergaande maatregelen die weinig of geen impact hebben op de volksgezondheid.

Op basis van dit onafhankelijk wetenschappelijk advies zal het voedselagentschap in een aantal specifieke situaties zijn toekomstige acties kunnen aanpassen zonder enige toegeving te doen op het vlak van de bescherming van de volksgezondheid.



# 7

## Internationale zaken

### 7.1. Internationale uitstraling

Het FAVV heeft gedurende het jaar 2004 20 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht en ging bijzondere aandacht naar het vrijwaren van onze exportmarkten en het afsluiten van bilaterale akkoorden. Tevens werd bij voedselincidenten zoals de dioxinebesmetting via aardappelschillen aan derde landen waarnaar geëxporteerd wordt zeer vlug de nodige informatie geleverd om het blokkeren van exportmarkten te voorkomen.

In het kader van een project voor de "Verbetering van de kwaliteit van de landbouwgrondstoffen" in Marokko heeft het FAVV in opdracht van en in samenwerking met de Belgische Technische Coöperatie (BTC) 4 zendingen van experts georganiseerd naar Marokko en 4 experts opgevangen voor een stage in België.

Met Vietnam werd een bilaterale overeenkomst afgesloten voor de uitvoer van bloedproducten.

Op 30 november 2004 heeft het FAVV een internationaal symposium georganiseerd over de praktische toepassing van de algemene levensmiddelenwetgeving (the general food law). Dit symposium werd bijgewoond door 175 deelnemers uit diverse beroepssectoren, Europese lidstaten en derde landen. Sprekers vanuit de Europese Commissie, het FAVV en de beroepssectoren behandelden onderwerpen als traceerbaarheid, verantwoordelijkheden van de operatoren, autocontrole en meldingsplicht.

---

## 7.2. Inspecties door internationale organismen

### 7.2.1. Food and Veterinary Office van de Europese Commissie

In 2004 heeft het FVO in België in totaal 6 zendingen uitgevoerd met het oog op de verificatie van de toepassing en uitvoering van de Europese reglementering. Het betreft de volgende zendingen:

- de toepassing van de EG-reglementering betreffende de preventie van OSE,
- de evaluatie van het officiële controlesysteem van voedingsmiddelen en in het bijzonder de toepassing van de controles op de hygiëne van voedingsmiddelen,
- de evaluatie van de toepassing van het systeem van fytosanitaire paspoorten,
- de evaluatie van de toepassing van de sanitaire regels van toepassing op dierlijke bijproducten en op sommige producten van dierlijke oorsprong, niet bestemd voor menselijke consumptie,
- de evaluatie van de genomen maatregelen in de gebieden waar een haard van maïswortelboorder werd waargenomen evenals de toepassing van de communautaire wetgeving,
- de controle van residuen en contaminanten in levende dieren en producten van dierlijke oorsprong met inbegrip van de controles inzake veterinaire geneesmiddelen.

Hoewel in de meeste gevallen een aantal aanbevelingen voor verbetering geformuleerd werden, waren de bevindingen van de auditeurs over het algemeen positief met betrekking tot de door het FAVV geleverde inspanningen in deze domeinen.

Bijzondere aandacht ging naar de evaluatie van de maatregelen van toepassing op de bijproducten van dierlijke oorsprong, niet bestemd voor menselijke consumptie. Op initiatief van het agentschap werd in overleg met

---

de diverse betrokken gewestelijke en federale administraties een ontwerp van conventie opgesteld en ter goedkeuring aan de betrokken ministers voorgelegd.

## 7.2.2. Internationale inspectieorganismen

In 2004 ontving het FAVV inspectiebezoeken uit volgende landen:

- Verenigde Staten van Amerika :
  - Van 7 tot 16 januari 2004 heeft de Food Safety and Inspection Service (FSIS) van het US Department of Agriculture bij het voedselagentschap een audit uitgevoerd. Ingevolge de auditconclusies heeft de FSIS beslist om aan de Belgische overheid, in casu het FAVV de bevoegdheid toe te kennen om Belgische bedrijven te erkennen voor de uitvoer van vlees naar de Verenigde Staten.

De FSIS stelt ter staving van deze beslissing dat het er vertrouwen in heeft dat het FAVV de garantie kan geven dat alle Amerikaanse voorschriften betreffende inspectie en export nageleefd worden.

Deze beslissing heeft voor gevolg dat de FSIS zelf geen audits meer zal uitvoeren bij individuele Belgische bedrijven. Uiteraard zal het voedselagentschap zelf nog op geregelde tijdstippen door de FSIS geïnspecteerd worden om na te gaan of de voorwaarden voor de delegatie van de erkenningbevoegdheid blijvend gerespecteerd worden. De beslissing van het FSIS kwam op een moment dat de Franse overheid zijn erkenning was kwijtgespeeld. Ze heeft de positie van de Belgische voedingssector voor de export naar de VS verstevigd.

- De Animal en Plant Health Inspection Service (APHIS) van het United States Department of Agriculture (USDA) kwam op 30 november, 2 december en 9 december bloembollen controleren voor uitvoer naar de Verenigde Staten en dit met gunstig resultaat.

---

- Zuid-Korea :

De National Veterinary Research and Quarantine Service (NVRQS) van Zuid-Korea heeft van 28 tot 30 juli 2004 een audit uitgevoerd bij het FAVV. Hierbij werd het controlesysteem van het FAVV doorgelicht en werden een aantal Belgische bedrijven geauditeerd. Het eindresultaat van dit bezoek was gunstig en België behoudt zijn bevoegdheid om bedrijvenlijsten op te stellen, mits finale goedkeuring door de veterinaire diensten van Zuid-Korea.

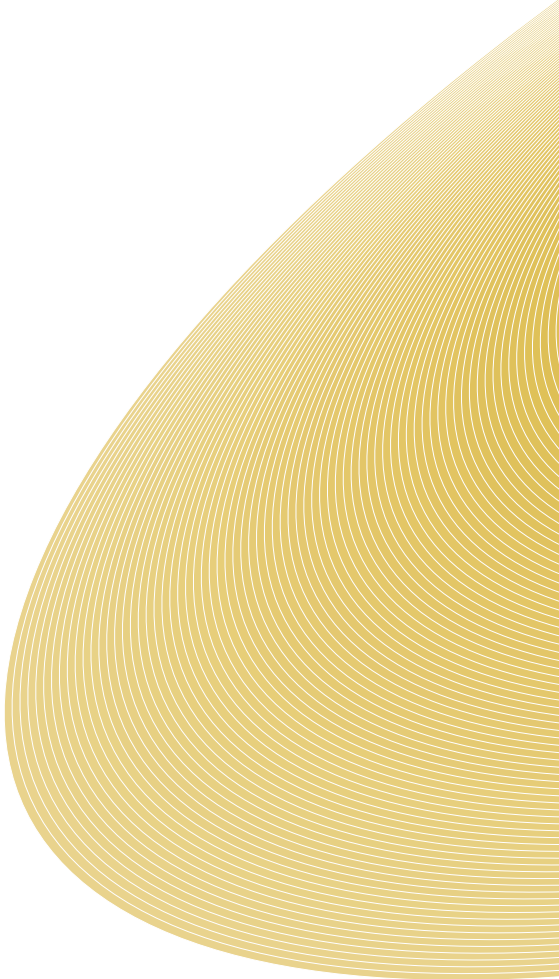
- Japan :

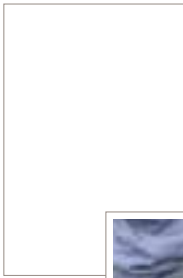
De Plant Protection Division van Japan heeft van 1 oktober tot 15 december 2004 het Belgisch controlesysteem voor het certificeren van tomaten en komkommers onderzocht. Een aantal bedrijven werd uiteraard ook bezocht en geauditeerd. Het eindresultaat was gunstig, waardoor eind 2004 de eerste Belgische tomaten naar Japan geëxporteerd konden worden.

- Cuba :

Het National fyto-sanitair center van het Ministerie van Landbouw van de Republiek Cuba heeft op 19 oktober 2004 een inspectie uitgevoerd, met als resultaat een akkoord voor de uitvoer van pootaardappelen.

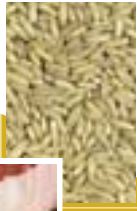






activiteitenverslag  
controleactiviteiten 2004

deel 3



# 1

## Dierenvoerders, diergezondheid en dierlijke producten

### 1.1. Dierenvoerders

De controles omvatten alle inrichtingen die betrokken zijn bij de fabricage, de verhandeling of het gebruik van dierenvoerders. Het gaat daarbij zowel om voeders die in België in de handel worden gebracht als om voor de uitvoer bestemde voeders.

In de loop van 2004 voerde het FAVV 17.761 controles uit tijdens 7.677 bezoeken aan 2.474 inrichtingen. 54 % van de bezochte operatoren waren fabrikanten, 25 % handelaars en 21 % veehouders.

In 2004 werden bij deze controles 2002 tekortkomingen ten aanzien van de wettelijke voorschriften vastgesteld. Elke vaststelling van een niet-conformiteit geeft, al naargelang van de ernst van de feiten, aanleiding tot een waarschuwing of een Pro Justitia. Een aantal niet-conformiteiten kunnen echter samen het onderwerp uitmaken van één enkele gerechtelijke vervolging.

#### 1.1.1. Controles in inrichtingen

Om dierenvoerders te bereiden of in de handel te brengen is een erkenning, een registratie of een machtiging vereist. Erkende, geregistreerde of gemachtigde bedrijven worden geregeld bezocht om na te gaan of de reglementaire eisen worden nageleefd. In 2004 werden 800 dergelijke controles uitgevoerd. Daarbij werden 187 niet-conformiteiten gevonden die aanleiding gaven tot 151 waarschuwingen en 2 Pro Justitia's. Het aandeel niet-conformiteiten is minder groot dan in 2003.

---

Daarnaast werden 1.293 controles uitgevoerd in opslagplaatsen en voorraden waarbij 30 niet-conformiteiten aan het licht kwamen. Er werden twee Pro Justitia's en zestien waarschuwingen opgemaakt.

### 1.1.2. Controles op documenten

Dierenvoeders kunnen al dan niet verpakt zijn en moeten steeds vergezeld gaan van documenten die voldoen aan de wettelijke etiketteringsvoorschriften (beschrijving, samenstelling, ...). Gemedicineerde voeders mogen alleen op basis van een diergeneeskundig voorschrift worden afgeleverd. De operatoren uit de sector moeten overigens de traceerbaarheid van de voeders garanderen bij middel van bijzondere registers. Op al deze documenten werden 3.914 controles uitgevoerd. Daarbij werden zo'n 670 niet-conformiteiten vastgesteld die aanleiding gaven tot 5 Pro Justitia's en 460 waarschuwingen. Dit aandeel ligt iets hoger dan in 2003.

### 1.1.3. Controles op dierenvoeders

In 2004 werden in totaal 11.362 voedermonsters genomen om de naleving van de kwaliteitsgaranties en de veiligheidsnormen na te gaan. Hoewel het aantal monsters kleiner is dan in 2003 (-12 %) blijft het aantal uitgevoerde analyses (27.136) ongeveer gelijk.

De hierna volgende tabel geeft een globaal overzicht van de niet-conformiteiten voor elke soort monsters. Er dient te worden aangestipt dat deze cijfers geen rekening houden met de resultaten van eventuele tegenanalyses die werden aangevraagd door de personen die voor de voeders verantwoordelijk zijn. Naar aanleiding van die niet-conformiteiten werden 951 waarschuwingen en 60 Pro Justitia's opgemaakt.

Tabel 3.1 : Verdeling van de niet-conformiteiten volgens het soort voeder

Aard van het monster	Aantal monsters	Aantal niet-conformiteiten	% niet-conformiteiten 2004	% niet-conformiteiten 2003
Vervoermiddelen	1.661	124	7,5	14,9
Toevoegingsmiddelen en voormengsels	676	96	14,2	10,7
Mengvoeders	9.025	841	9,3	5,1
<b>Totaal</b>	<b>11.362</b>	<b>1.061</b>	<b>9,3</b>	<b>5,9</b>

Hoewel de controles op voedermiddelen voor de dierenvoeding in vergelijking met vorig jaar sterk zijn toegenomen (+ 120 %), is het aandeel aangetoonde niet-conformiteiten maar half zo groot. De stijging van het aandeel niet-conformiteiten voor toevoegingsmiddelen, voormengsels en mengvoeders is een gevolg van de beter gerichte analyses. Zo werden ongeveer 3.000 analyses die de voorgaande jaren werden geprogrammeerd met het oog op de opsporing van PCB's nu vervangen door andere analyses met betrekking tot de kwaliteit en de veiligheid van de producten.

#### 1.1.3.1. Veiligheid van dierenvoeders

Van alle monsters die werden geanalyseerd op PCB's (8.136) en dioxines (1.046) bleek één monster van vismeel niet conform voor beide parameters en waren er mengvoeders die de dioxinenorm overschreden.

Wat zware metalen betreft, was er voor aardappelschillen en één mengvoeder een overschrijding van de norm voor lood. De 601 andere analyses met betrekking tot cadmium, arsenicum, lood, kwik, chroom en nikkel bleken conform te zijn.

---

Het hogere aantal controles op mycotoxines gaf aanleiding tot 1.150 analyses die betrekking hadden op deoxynivalenol (269), ochratoxine A (134), aflatoxine B<sub>1</sub> (577), zearalenon (86), alcaloïde van moederkoren (8) en fumonisine (76). Er werden niet-conformiteiten vastgesteld voor aflatoxine B<sub>1</sub> (1), deoxynivalenol (1), zearalenon (2) en fumonisine (1).

Er werden 226 analyses uitgevoerd ter opsporing van de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, vooral in voedermiddelen (213) en in mindere mate in mengvoeders (13). Negen monsters van granen gaven een overschrijding te zien van de aanvaardbare maximumwaarden, wat neerkomt op een lichte stijging in vergelijking met 2003.

Er werden 751 onderzoeken naar salmonella gedaan waarbij in vijftien gevallen de aanwezigheid werd vastgesteld in enkelvoudige voedermiddelen (4) en in mengvoeders voor pluimvee (5) en voor varkens (6).

Bijzondere aandacht werd besteed aan de naleving van de specifieke voorschriften met betrekking tot de bescherming tegen gekkekoeienziekte (BSE). Er werden 1.442 analyses uitgevoerd om de aanwezigheid van verboden dierlijke eiwitten microscopisch op te sporen. In dat verband gaven één dierlijk voedermiddel (eiproduct) en twee mengvoeders een kwantificeerbare verontreiniging van vismeel (> 0,1 %) te zien. De aanwezigheid van sporen van dierlijk eiwit werd overigens vastgesteld in 30 andere voeders. Daarnaast gaven 27 van de 139 monsters van dierlijk vet een overschrijding te zien van de norm van 0,15 % van de totale residuele onoplosbare onzuiverheid.

Er werden op een totaal van 1.051 monsters 2.149 analyses uitgevoerd ter opsporing van niet-toegelaten gemediceerde stoffen. 32 monsters bleken niet conform te zijn, vooral omwille van de aanwezigheid van bromiden. Verder werden ook controles uitgevoerd om verboden stoffen op te sporen, o.m. gerecycleerde vetten (127) en hormonen (1.273). 6 voedermiddelen van dierlijke oorsprong en 1 mengvoeder bleken gerecycleerd vet te bevatten. Er werden geen hormonen gevonden.

---

### 1.1.3.2. Kwalitatieve samenstelling van diervoeders

Bij 3.614 analyses werden de gebruiksvoorwaarden voor toegelaten additieven en geneesmiddelen nagegaan. Bijna één analyse op vijf bracht de niet-naleving aan het licht van de garanties die werden gegeven met betrekking tot antibiotica, coccidiostatica, vitamines, spoorelementen of andere additieven. Die resultaten komen neer op een lichte stijging van de overtredingen in vergelijking met 2003 (+ 3,5 %).

Er werden 5.649 analyses uitgevoerd om de naleving na te gaan van de voorschriften inzake kwaliteitsparameters zoals bijvoorbeeld totaal eiwit, vetgehalte, ruwe celstof of as. Bij 404 analyses bleek een niet-conformiteit te bestaan. Deze cijfers zijn vergelijkbaar met die van 2003.

### 1.1.3.3. GGO's in diervoeders

Bij de 178 analyses waarbij de aanwezigheid van GGO's werd opgespoord, kwamen 31 niet-conformiteiten aan het licht wat betreft de verplichte vermeldingen op het etiket. De invoering van een etiketteringsdrempel van 0,9 % voor verontreinigingsrisico's in april 2004 leidde sindsdien tot een aanzienlijke daling van het aantal niet-conformiteiten.

Bij gebrek aan tolerantiegrenzen voor toevallige besmettingen gold er immers vóór april 2004 een nultolerantie.



---

## 1.2. Diergezondheid

In totaal werden in 2004 tijdens 17.470 bedrijfsbezoeken 31.224 controles uitgevoerd. Ten opzichte van 2003 waren er 24 % minder bedrijfsbezoeken (21.668) terwijl het aantal controles tijdens die bedrijfsbezoeken (30.578) licht gestegen is. De voornaamste redenen tot controle blijven identificatie en registratie van dieren, residu's en hormonen, erkenningen, diergezondheid, vervoer en bewegingen van dieren, invoer en uitvoer en dierenwelzijn.

### 1.2.1. Identificatie- en registratiecontroles

#### 1.2.1.1. Rundvee

In 2004 waren in België bijna 2,8 miljoen runderen verdeeld over 44.555 geregistreerde veebeslagen. Daarvan waren er 14.257 melkveebeslagen. Ten opzichte van voorgaande jaren blijft het aantal beslagen licht dalen terwijl het totaal aantal runderen ongeveer gelijk blijft.

Een identificatie- en registratiecontrole (I & R-controle) kan op twee manieren worden uitgevoerd:

- onder de vorm van een fysieke controle waarbij daadwerkelijk een dier ter plaatse en de identificatie, door de aanwezigheid van een paar identieke oormerken, gecontroleerd wordt. Hierbij worden ook het bedrijfsregister en de identificatiedocumenten van andere dieren gecontroleerd,
- onder de vorm van een administratieve controle waarbij de gereglementeerde documenten worden gecontroleerd. Vaak gebeurt dit ten gevolge van abnormaliteiten vastgesteld in Sanitel.

Tabel 3.2: I & R - controles

Totaal aantal		Aantal uitgevoerde controles		
Beslagen	Runderen	Beslagen	Runderen	
			Administratieve controles	Fysische controles
44.555	2.781.676	3.398	297.180	206.744

Bij deze I & R-controles op de rundveebedrijven werden ten gevolge van onregelmatigheden 380 processen-verbaal opgesteld. Soms werden op één beslag meerdere inbreuken vastgesteld.

### 1.2.1.2. Varkens

In 2004 waren in België 10.614 varkensbeslagen geregistreerd met in totaal 664.316 zeugenplaatsen en 4.998.124 vleesvarkensplaatsen. Hierop werden 1.598 I & R-controles verricht. Hierbij werden bij inbreuken op de identificatie en registratie 34 processen-verbaal opgesteld.

Naast deze I & R-controles voerde het agentschap eveneens controle-opdrachten uit in het kader van erkenningen, diergezondheid, dierenwelzijn, import en export, varkenstransport, residuen en contaminanten.

De verantwoordelijke varkenshouder dient met een dierenarts een schriftelijke overeenkomst af te sluiten. De 'bedrijfsdierenarts' wordt hierdoor mede verantwoordelijk voor de epidemiologische bewaking op dit beslag. Hij bezoekt hiervoor op vraag van de verantwoordelijke 3 maal per jaar het varkensbeslag. Hiervan wordt een bezoekrapport opgemaakt dat nadien geregistreerd wordt in Sanitel.

---

### 1.2.1.3. Schapen, geiten en hertachtigen

In totaal werden 2.159 beslagen van kleine herkauwers bezocht voor controle. Hierbij werden 1.905 I & R-controles uitgevoerd. Er werden 65 processen-verbaal opgesteld. De voornaamste andere redenen voor controle waren : afleveren van erkenningen (326), diergezondheid (533), import (49), export (82), transport (457), dierenwelzijn (918) en onderzoek op residuen en contaminanten (19).

## 1.2.2. Epidemiologische bewaking dierenziektes

### 1.2.2.1. Herkauwers

#### 1.2.2.1.1. BSE bij rundvee

Er werden snelle BSE-diagnosetests uitgevoerd op alle gezonde runderen van meer dan 30 maand oud die met het oog op consumptie door de mens worden geslacht en op risicorunderen van meer dan 24 maand oud die zijn gestorven of als noodmaatregel werden geslacht.

Bij een positief resultaat van de snelle test werden ter bevestiging tests uitgevoerd in het CODA dat door het agentschap werd aangeduid als nationaal referentielaboratorium voor de bestrijding van OSE.

Er werd ook een permanente bewaking op levende runderen uitgevoerd in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek vóór het slachten in slachthuizen. Voor alle verdachte gevallen werd de aangifteplicht in acht genomen. De hersenen van verdachte dieren werden door het CODA onderzocht met het oog op een diagnosestelling.

De evolutie van het aantal BSE-gevallen geeft de jongste jaren een duidelijke daling te zien : in 2001, 2002 en 2003 werden respectievelijk nog 46, 38 en 15 BSE-gevallen opgetekend ten opzichte van 11 in 2004. Bij vaststelling van een BSE-geval worden steeds de gepaste maatregelen genomen.

Tabel 3.3 : Resultaten van de opsporing van BSE bij runderen in 2004

Doelgroep	Aantal monsters	
	Onderzocht	Positief
Vilbeluik	35.322	2
Slachthuis (normale slachtrunderen)	356.813	6
Noodslachtingen	1.307	0
Klinische verdenking bij gezondheidsonderzoek voor de slachting (slachthuizen)	85	0
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	169	3
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing BSE-haard	172	0
<b>Totaal</b>	<b>393.868</b>	<b>11</b>

#### 1.2.2.1.2. OSE bij schapen en geiten

Bij 1.500 dode schapen en 200 dode geiten van meer dan 18 maand oud werden willekeurig monsters genomen in het destructiebedrijf. Daarop werd de snelle OSE-diagnosetest uitgevoerd.

De steekproefsgewijze OSE-opsporing in het slachthuis bij met het oog op menselijke consumptie geslachte schapen en geiten werd begin 2004 stopgezet omdat de Belgische populatie van dergelijke dieren niet langer de drempel haalde die in dat verband door de Europese Commissie was vastgelegd. Niettemin werden nog enkele schapen aan de test onderworpen tijdens de periode waarin de nieuwe regeling werd ingevoerd.

Ook op levende schapen en geiten werd een permanente bewaking in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek vóór het slachten in slachthuizen uitgevoerd.

Bij vaststelling van een OSE-geval worden steeds de gepaste maatregelen genomen.

Tabel 3.4 : Resultaten van de opsporing van OSE bij schapen en geiten in 2004

Doelgroep	Aantal monsters	
	Onderzocht	Positief
Vilbeluik	1.650	3
Slachthuis (normale slachtrunderen)	39	1
Noodslachtingen	0	0
Klinische verdenking bij gezondheidsonderzoek voor de slachting (slachthuizen)	44	0
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	126	0
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing OSE-haard	333	7
<b>Totaal</b>	<b>2.192</b>	<b>11</b>

### 1.2.2.1.3. Runderbrucellose

Het bewakingsplan op runderbrucellose berust hoofdzakelijk op het onderzoek van individueel genomen bloedstalen bij zoogkoeien ouder dan 2 jaar en mengmonsters van melk bij melkvee. Eveneens wordt bij verwerpingen en bij aankoop onderzoek op brucellose verricht. Runderen die geïmporteerd worden uit risicolanden ouder dan 24 maand worden onderworpen aan een bijkomend bloedonderzoek om een mogelijke insleep van brucellose via invoer zo snel mogelijk te kunnen vaststellen.

België is officieel vrij van runderbrucellose sinds 25 juni 2003.

Ook in 2004 werd geen enkele haard van runderbrucellose vastgesteld.

---

#### 1.2.2.1.4. Rundertuberculose

België is officieel vrij van rundertuberculose sinds 25 juni 2003. Toch komt deze ziekte nog sporadisch voor. Het statuut 'vrij van rundertuberculose' laat immers toe dat nog maximum 0,1 % van alle beslagen één of meerdere runderen bevat die door tuberculose aangetast zijn.

In 2004 werd rundertuberculose vastgesteld in 8 rundveebeslagen. Onderzoek na het vaststellen van tuberculoseletsels bij post-mortem onderzoek in het slachthuis leidde tot de ontdekking van 5 haarden. Tussen 4 haarden bestond een duidelijk epidemiologisch verband. In 3 haarden werden alle runderen afgeslacht terwijl in 2 haarden enkel de runderen met een verhoogd risico geslacht werden na een epidemiologisch onderzoek.

Het totaal aantal geslachte dieren bedroeg 271.

Eind 2004 stonden nog 4 haarden onder toezicht.

#### 1.2.2.1.5. Enzootische runderleucose

België is officieel leucose-vrij sinds 1 juli 1999. In 2004 werd geen enkele haard vastgesteld.

### 1.2.2.2. Varkens

#### 1.2.2.2.1. Ziekte van Aujeszky

De verplichte bestrijding van de ziekte van Aujeszky werd in België 12 jaar geleden opgestart. De bestrijding is gebaseerd op een verplichte vaccinatie met een merkervaccin en het selectief slachten van besmette varkens

Op 31 december 2003 waren nog 42 Belgische varkensbedrijven besmet met het Aujeszkyvirus. Op 31 december 2004 nog slechts 3 : 2 gelegen in de provincie Oost-Vlaanderen en 1 gelegen in de provincie Luik. Het einddoel van een volledige uitroeiing van het Aujeszkyvirus is bijna bereikt.

---

In 2004 werden voor het eerst ook everzwijnen onderzocht op de ziekte van Aujeszky. In 15,6% van de stalen werden antistoffen aangetoond.

#### 1.2.2.2.2. Salmonella

Sinds 1 september 2002 loopt het 'Begeleidingsprogramma Salmonella Varkens'. Dit programma heeft als doel het opstellen van praktische adviezen voor het beheersen en bestrijden van Salmonella op varkensbedrijven.

In 2004 werden in het kader van dit project 8.077 bloedstalen onderzocht op antistoffen (5,3 % seropositief). Tevens werden 700 stalen bacteriologisch onderzocht. Hierbij werden 102 stalen (14,4 %) positief bevonden op Salmonella. De meest voorkomende serotypes waren S. Typhimurium, S. Livingstone, S. Derby en S. Brandenburg.

Varkensbedrijven waar een besmetting met Salmonella wordt vastgesteld kunnen zich laten begeleiden om de aanwezigheid van deze bacterie terug te dringen. Dit begeleidingsplan is in volle ontwikkeling en deelname is nog vrijwillig. In 2005 zal een verplichte Salmonellabestrijding op varkensbedrijven opgestart worden.

#### 1.2.2.3. Pluimvee

##### 1.2.2.3.1. Gezondheidskwalificatie

Ieder bedrijf met minstens 200 stuks pluimvee moet voldoen aan de algemene voorwaarden voor gezondheidskwalificatie. Dit betekent ondermeer het gebruik van een hygiënesluis, het bijhouden van een bedrijfsregister en het uitvoeren van een degelijke reiniging en ontsmetting bij leegstand.

---

In 2004 werden steekproefsgewijs pluimveebedrijven gecontroleerd om na te gaan of aan de algemene voorwaarden voor gezondheidskwalificatie voldaan werd.

#### 1.2.2.3.2. Salmonellacontrole bij fokpluimvee

De monitoring van vermeerderingspluimvee gebeurt aan de hand van een bacteriologisch onderzoek om de 6 weken. In 2004 werd op 1 fokpluimveebedrijf (0,18 %) *Salmonella enteritidis* aangetroffen en op 2 bedrijven (0,36 %) *Salmonella Typhimurium*. Andere *Salmonella* serotypen werden eveneens geïsoleerd.

#### 1.2.2.3.3. Salmonellacontrole bij slachtpluimvee

Op alle braadkippenbedrijven met meer dan 5.000 stuks pluimvee is de uitgangscontrole op *Salmonella* verplicht. Het betreft een bacteriologisch onderzoek dat ten vroegste 21 dagen voor de voorziene slachtdatum moet uitgevoerd worden.

Het resultaat van dit onderzoek moet de dieren vergezellen naar het slachthuis en dit "begeleidingsdocument slachtpluimvee" wordt gecontroleerd door een dierenarts van het FAVV.

In 2004 was ruim 7 % van de tomen slachtpluimvee positief voor *Salmonella*.

#### 1.2.2.3.4. Salmonellacontrole in legbedrijven

Ieder legbedrijf met ten minste 200 stuks pluimvee moet geregistreerd zijn bij het FAVV. In 2004 waren er 426 legbedrijven geregistreerd waarvan 27 met een biologisch houderijsysteem, 55 met kippen met vrije uitloop, 56 met scharrelkippen en 307 met kippen gehouden in kooien.

---

Naar analogie met het slachtpluimvee dient ieder legpluimveebedrijf met meer dan 5.000 legkippen een uitgangscntrole uit te voeren.

In 2004 was 27 % van onderzochte tomen positief.

#### 1.2.2.4. Vis in aquacultuur

Men telt thans 119 geregistreerde bedrijven. In 2004 bleken bij onderzoek van 105 zalmkwekerijen slechts twee bedrijven besmet te zijn met VHS (virale hemorrhagische septicemie) en één met INH (infectieuze hematopoïetische necrose). Daarnaast werd de aanwezigheid van de besmetting met het INP virus (infectieuze necrotiserende pancreatitis) vastgesteld in 4 bedrijven. Voor die ziekte bestaat echter geen aangifteplicht.

#### 1.2.2.5. Rabies

België heeft het rabies-vrij statuut bekomen in juli 2001. In de loop van het jaar 2004 heeft het Instituut Louis Pasteur te Brussel op vraag van het FAVV 586 analyses uitgevoerd met negatief resultaat (211 vossen, 274 runderen, 67 schapen of geiten, 10 honden, 17 katten, 1 hert, 2 fretten, 1 eekhoorn, 2 dassen en 1 everzwijn).

Het onderzoek van 31 vleermuizen leverde eveneens negatieve resultaten op.

### 1.2.3. Dierenwelzijn en Cites

#### 1.2.3.1. Dierenwelzijn

Dierenwelzijn krijgt de laatste jaren steeds meer aandacht.

Welzijnsriteria betreffen het vervoer, het merken van de dieren, de controle op de huisvesting en de verzorging van de dieren. Specifieke normen voor dierenwelzijn zijn er voor mestkalveren, varkens en legkippen. Belangrijk hierbij zijn de minimumeisen voor huisvesting van deze diersoorten.

De FOD VVWL bepaalt het beleid in verband met dierenwelzijn.

---

Het voedselagentschap kan tijdens de controles op de bedrijven eveneens controles op het dierenwelzijn uitvoeren. In totaal werden bij de verschillende diersoorten 4.761 controles uitgevoerd op dierenwelzijn. Hierbij werden 58 processen-verbaal opgemaakt.

### 1.2.3.2. CITES

CITES, de Conventie over de internationale handel in bedreigde in het wild levende dier- en plantensoorten, is een internationaal verdrag, dat in 1973 geratificeerd werd om wilde dieren en planten te beschermen tegen over-exploitatie.

De beperkingen voor internationale handel in diersoorten slaat voornamelijk op apen, reptielen, papegaaien en exotische vogels evenals op producten van tijgers, neushoorns, olifanten, walvissen, zeeschildpadden,...

Handel in bedreigde diersoorten vereist meestal een speciale vergunning en de levende dieren en vogels moeten steeds begeleid worden door een gezondheidscertificaat. Bovendien moeten vogels in quarantaine geplaatst worden alvorens ze België binnen kunnen.

De behandeling van de aanvragen voor vergunningen en certificaten in het kader van de CITES-wetgeving gebeuren door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

De controles, in het kader van de CITES-reglementering, bij de internationale handel van bedreigde diersoorten vallen onder de bevoegdheid van het agentschap en worden gelijktijdig met andere controles uitgevoerd.

Op verzoek van de FOD VWL worden er ook gerichte controles uitgevoerd.

## 1.2.4. Residuen en contaminanten bij levende dieren

In totaal werden voor onderzoek op verboden stoffen 3.862 monsters genomen in het kader van het controleplan en in toepassing van Europese regelgeving, namelijk 2.193 bij runderen, 331 bij kalveren, 1.195 bij varkens, 15 bij schapen en 128 bij pluimvee.

Een monster van runderen bleek positief voor alfanortestosteron en bij kalveren werd in één geval prednisolon vastgesteld.

Dit jaar werden H-statuten toegekend wegens gebruik van diverse producten : combinaties van hormonale stoffen en corticosteroiden (2 rundveebedrijven), stoffen met hormonale werking (1 rundveebedrijf), corticosteroiden (2 rundveebedrijven), beta-adrenergische stoffen (1 rundveebedrijf) en het gebruik van kalmeermiddelen bij varkens.

Bij runderen werd een R-statuut toegekend wegens gebruik van antibiotica, niet-steroïde ontstekingsremmers en corticosteroiden. Bij varkens werden drie R-statuten toegekend wegens gebruik van tranquilizers en antibiotica.

Tabel 3.5 : Evolutie van R- en H-statuten in rundvee- en varkensbedrijven

	H - statuut		R - statuut	
	Runderen	Varkens	Runderen	Varkens
2001	6	1	11	36
2002	5	3	38	24
2003	7	1	31	14
2004	6	1	18	3

## 1.3. Producten van dierlijke oorsprong

### 1.3.1. Handel en verwerking van slachtdieren

#### 1.3.1.1. Ter keuring aangeboden slachtdieren

Alle slachtdieren (runderen, schapen, geiten, varkens en éénhoevigen) moeten vóór en na de slachting aan een onderzoek (de keuring) worden onderworpen. Het primaire doel van de keuring is het waarborgen van de bescherming van de volksgezondheid door het opsporen en het uitsluiten voor menselijke consumptie van vlees dat pathologische en anatomische afwijkingen vertoont, dat besmet is met ziekteverwekkers of dat residuen bevat van diergeneesmiddelen, bestrijdingsmiddelen of contaminanten.

In tabel 3.6 is het aantal in 2004 geslachte dieren weergegeven, met het aandeel goedgekeurde en afgekeurde karkassen.

Tabel 3.6: Overzicht goedgekeurde en afgekeurde karkassen

	Runderen	Kalveren	Varkens	Eénhoevigen	Schapen	Geiten
<b>Totaal slachtingen</b>	<b>564.266</b>	<b>317.269</b>	<b>11.229.149</b>	<b>11.655</b>	<b>87.119</b>	<b>3.814</b>
Goedkeuringen						
Normale slachtingen	559.829	315.558	11.202.449	11.592	86.958	3.806
Noodslachtingen	2.797	988	50	34	0	0
<b>Totaal</b>	<b>562.626</b> <b>99,7 %</b>	<b>316.546</b> <b>99,8 %</b>	<b>11.202.499</b> <b>99,8 %</b>	<b>11.626</b> <b>99,8 %</b>	<b>86.958</b> <b>99,8 %</b>	<b>3.806</b> <b>99,8 %</b>
Afkeuringen						
Normale slachtingen	1.130	583	23.645	16	156	8
Noodslachtingen	510	140	3.005	13	5	0
<b>Totaal</b>	<b>1.640</b> <b>0,3 %</b>	<b>723</b> <b>0,2 %</b>	<b>26.650</b> <b>0,2 %</b>	<b>29</b> <b>0,2 %</b>	<b>161</b> <b>0,2 %</b>	<b>8</b> <b>0,2 %</b>

De afkeuringspercentages (totaal aantal afgekeurde dieren/totaal aantal geslachte dieren) bedragen voor alle diersoorten 0,2 à 0,3 %.

De afkeuringen situeren zich voornamelijk bij de noodslachtingen.

De redenen van afkeuring zijn wettelijk bepaald. Tabel 3,7 geeft de 3 belangrijkste redenen van afkeuring in 2004.

Tabel 3,7: De 3 belangrijkste redenen van afkeuring in 2004

	Runderen	Kalveren	Varkens	Eénhoevigen	Schapen
1	afwijkend uitzicht	afwijkend uitzicht	gestorven dieren	menigvuldige tumoren, kolieken, baarmoeder-, darm-, borst-, klier-, of buikvliesontsteking die aanleiding hebben gegeven tot een noodslachting	afwijkend uitzicht
2	septicaemie, pyemie	uitmergeling	septicaemie, pyemie	afwijkend uitzicht	gestorven dieren
3	koudvuur	septicaemie, pyemie	afwijkend uitzicht	gestorven dieren	uitmergeling



### 1.3.1.2. Bacteriologische onderzoeken

Bij het bacteriologisch onderzoek wordt onderzocht of er al dan niet sprake is van een algemene inwendige verspreiding van bacteriën in het vlees.

Bij een positief bacteriologisch onderzoek, en dus ongunstig resultaat, worden het karkas en de bijhorende slachtafvallen afgekeurd.

Bij noodslachtingen is het bacteriologisch onderzoek steeds verplicht. Indien reeds bij het zintuiglijke onderzoek een reden tot afkeuring werd vastgesteld, wordt dit onderzoek niet meer uitgevoerd.

Tabel 3.8 : Resultaten bacteriologisch onderzoek

Totaal aantal onderzoeken	Runderen	Kalveren	Varkens	Eénhoevigen
Aantal	3.705	1.097	322	50
Positief	151	36	14	2
Onderzoeken bij normale slachtingen				
Aantal	735	66	322	6
Positief	36	6	14	0
Onderzoeken bij noodslachtingen				
Aantal	2.970	1.031	0	44
Positief	115	30	0	2

### 1.3.1.3. Niertest : onderzoeken op stoffen met kiemgroeiremmende werking

Met behulp van de niertest wordt onderzocht of er kiemgroeiremmende stoffen (antibiotica of andere chemotherapeutica) aanwezig zijn in het vlees. Bij een positief, en dus ongunstig, resultaat worden het karkas en de bijhorende slachtafvallen afgekeurd.

Bij noodslachtingen is dit onderzoek steeds verplicht. Indien reeds bij het zintuiglijke onderzoek een reden tot afkeuring werd vastgesteld, wordt dit onderzoek niet meer uitgevoerd.

Tabel 3.9 : Resultaten niertest

Totaal aantal onderzoeken	Runderen	Kalveren	Varkens	Eénhoevigen
Aantal	3.699	1.080	739	50
Positief	50	6	23	4
Onderzoeken bij normale slachtingen				
Aantal	734	66	736	6
Positief	17	0	23	0
Onderzoeken bij noodslachtingen				
Aantal	2.965	1.014	3	44
Positief	33	6	0	4

---

#### 1.3.1.4. Trichinose

In 2004 werden 10.284.186 varkens en 11.416 éénhoevigen onderzocht op aanwezigheid van trichinen. Geen enkel monster werd positief bevonden voor trichinose.

#### 1.3.1.5. Cysticercose

Cysticercen zijn larvale tussenstadia van lintwormen die bij consumptie kunnen aanleiding geven tot het ontstaan van een volwassen lintworm. Bij een gelokaliseerde infestatie met cysticercen wordt een koudebehandeling (ten minste 10 dagen aan  $-10^{\circ}\text{C}$ ) toegepast waarna het vlees geschikt is voor humane consumptie. Bij een veralgemeende infestatie met cysticercen worden de karkassen volledig afgekeurd.

Bij 22 runderen werd een veralgemeende en bij 2.981 runderen werd een lokale infestatie met cysticercen vastgesteld. In 2003 en 2002 bedroeg het aantal runderen met veralgemeende cysticercose respectievelijk 25 en 18.

#### 1.3.1.6. Residuen en contaminanten bij slachtdieren

In het kader van een bewakingsprogramma voor residuen en contaminanten werden in de slachthuizen bemonsteringen uitgevoerd op de karkassen van slachtdieren. Bij de analyses werd gezocht naar de aanwezigheid van verboden substanties (residuen met hormonale activiteit, beta-agonisten, verboden substanties, corticosteroiden, niet-steroïdale ontstekingsremmers, antibiotica, antiparasitica, PCB, ...).

Tabel 3.10 : Residuen en contaminanten bij slachtdieren

Diersoort	Gerichte monsters		Verdachte monsters	
	Aantal monsters	Aantal niet conform	Aantal monsters	Aantal niet conform
Runderen	2.428	4	313	49
Kalveren	879	1	61	1
Varkens	5.882	9	61	1
Schape	96	1	9	9
Paarden	101	0	1	1

De niet conforme resultaten bij gerichte bemonstering waren vooral te wijten aan de aanwezigheid van antibiotica (7) of tranquillizers (3). Wat het verdacht onderzoek betreft werden vooral antibiotica (24), NSAID (14), corticosteroiden (10) en wormdodende middelen (10) aangetroffen.

## 1.3.2. Handel en verwerking van pluimvee, konijnen en wild

### 1.3.2.1. Handel en verwerking van pluimvee

De slachtcijfers voor braadkippen en soepkippen van 2004 wijzen op een redelijk herstel in de pluimveesector na de uitbraak van aviaire influenza in 2003.

Braadkippen maken nog steeds het grootste gedeelte van het geslacht gevogelte uit (90 %), gevolgd door de soepkippen (10 %).

Het afkeuringspercentage voor braadkippen en soepkippen bedraagt zoals de vorige jaren respectievelijk 1,2 % en 2,7 %.

Tabel 3.11 : Pluimvee : aantal geslachte en afgekeurde dieren

Diersoort	Aantal geslacht	Aantal afgekeurd
Braadkippen	243.721.233	2.969.788
Soepkippen	28.577.238	798.366
Kalkoenen	26.596	166
Parelhoenders	240.715	2.094
Duiven	283.244	3.675
Eenden	116.150	805
Ganzen	3.403	16
Piepkuikens	343.034	1.784
Loopvogels	746	0
Kwartels	427.887	14.906
Zware kippen > 2 kg	1.140.024	9.818
Zware kalkoenen > 5 kg	673.606	10.559
Fazanten	11.384	3
Patrijzen	1.733	0

### 1.3.2.2. Handel en verwerking van konijnen

In 2004 werden 2.214.242 konijnen geslacht. In plaats van de dalende trend die sinds 1998 aanhoudt is er nu een lichte stijging van het aantal geslachte konijnen.

Van de meer dan 2 miljoen geslachte konijnen werden er 0,8 % afgekeurd.

De voornaamste redenen van afkeuring zijn abnormaal uitzicht, algemene verontreiniging en dood voor het slachten.

### 1.3.2.3. Handel en verwerking van vrij wild

Vrij wild wordt aan een gezondheidsonderzoek onderworpen. Het onderzoek op trichinen is verplicht bij alle everzwijnen die in een vrij - wildverwerkingsinrichting aangeboden worden.

Er werden 8.167 everzwijnen onderzocht op *Trichinella* in 2004. Eén everzwijn werd positief bevonden met minder dan 1 larve per gram predilectiespier. Bij bevestigend onderzoek werd vastgesteld dat het *Trichinella britovi* betreft.

### 1.3.2.4. Residuen en contaminanten bij vlees van pluimvee, konijnen en wild

De monsters worden onderzocht op de aanwezigheid van onder andere residuen met hormonale werking, verboden substanties, beta agonisten, antibiotica, PCB en dioxines. Monsters genomen bij vrij wild worden vooral onderzocht op een mogelijke contaminatie met lood of cadmium. De niet conforme resultaten waren vooral te wijten aan de aanwezigheid van coccidiostatica (7).

Tabel 3.12 : Residuen en contaminanten bij vlees van pluimvee, konijnen en wild

Diersoort	Aantal monsters	Aantal niet conform
Pluimvee	2.613	5
Konijnen	116	4
Vrij wild	108	0

## 1.3.3. Primaire productie van melk en eieren

### 1.3.3.1. Residu's en contaminanten in eieren

Voor het onderzoek naar residu's en contaminanten in eieren werden stalen genomen op het legbedrijf of in het pakstation.

Tabel 3.13 : Resultaten van het onderzoek naar residu's en contaminanten in eieren

Parameter	Aantal onderzochte stalen	Aantal overschrijdingen
PCB	62	0
Dioxine, dioxine-achtige PCB en merker-PCB	41	0
Antibiotica	199	0
Sulfonamiden	179	0
OCP's	65	0
Nitrofuranen	48	0
Anticoccidia en nitro-imidazolen	243	15

Bij de analyse van 243 stalen werd in 15 gevallen coccidiostatica aangetroffen. Meestal waren de normoverschrijdingen zeer beperkt. Er werd telkens een onderzoek ingesteld bij de betrokken legbedrijven en de leveranciers van de voeders. In de meeste gevallen bleek de contaminatie een gevolg te zijn van versleping van de voeders.

### 1.3.3.2. Rauwe melk

#### 1.3.3.2.1. Kwaliteitscriteria

De kwaliteit van de melk die de producenten leveren aan de kopers wordt gecontroleerd door de interprofessionele organismen : het Melkcontrolecentrum (Vlaanderen) en het Comité du Lait (Wallonië). Het FAVV krijgt de resultaten van deze kwaliteitsbepaling systematisch toegespeeld.

De kwaliteit van de geleverde melk in België is uitstekend. In uitvoering van de vigerende wetgeving wordt door het FAVV aan melkveehouders die niet aan de kwaliteitseisen voldoen voor kiemgetal, celgetal en remstoffen, een leveringsverbod opgelegd.

Tabel 3.14 : Overzicht van het aantal keer dat een leveringsverbod opgelegd werd

Parameter	Leveringsverbod	
	14 dagen	1 maand
Kiemen en/of cellen	328	54
Remstoffen	42	0

#### 1.3.3.2.2. Residu's en contaminanten

Zowel op de hoeve als tijdens het transport neemt het FAVV zelf heel wat monsters ter controle van de aanwezigheid van residuen en contaminanten in rauwe melk. Er wordt daarbij gezocht naar antibiotica, aflatoxine M<sub>1</sub>, zware metalen, antiparasitaire geneesmiddelen, nitro-imidazolen, NSAID, organosfosforpesticiden, dioxines, PCB's en OCP.

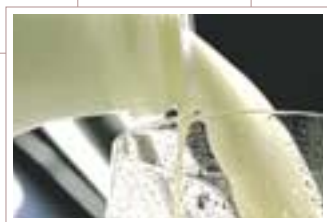
---

Op 1 melkproductie-eenheid bleek de rauwe koemelk residu's van remstoffen te bevatten. Het FAVV stelde een leveringsverbod in tot wanneer bleek dat de melk weer remstoffenvrij was.

Op een andere hoeve werd in de melk het residu van een antiparasitair dieren-geneesmiddel aangetroffen. De melk bleef afkomstig te zijn van een met een droogzetter behandelde melkkoe die vroegtijdig gekalfd had.

In 2 stalen koemelk genomen in een melkproductie-eenheid werd het aflatoxine M<sub>1</sub> aangetroffen. De norm werd slechts in beperkte mate overschreden. Het onderzoek werd uitgebreid tot analyse van aflatoxine B<sub>1</sub> in het betrokken veevoeder. Wanneer runderen namelijk met aflatoxine B<sub>1</sub> besmet voeder eten, wordt dit gemetaboliseerd tot aflatoxine M<sub>1</sub>. De resultaten konden geen verband aantonen tussen het voeder en de aflatoxine in de melk.

In 2 melkproductie-eenheden werden dioxines gevonden in de rauwe melk. Bij de analyse van dioxines worden naast de dioxines en de PCB's ook de dioxine-achtige PCB's bepaald. De productie op beide hoeses werd geblokkeerd tot wanneer aangetoond kon worden dat de dioxine-concentraties tot normale waarden gedaald waren. De gewestelijke overheden bevoegd voor leefmilieu werden van de toestand op de hoogte gebracht om de eventuele vervuilingsbronnen te kunnen opsporen.



### 1.3.3.2.3. Microbiologie

Tabel 3.15 geeft een overzicht van de microbiologische analyses in rauwe melk genomen op de melkproductie-eenheid. De resultaten zijn over het algemeen bevredigend, maar zijn voor *Listeria monocytogenes* nog voor verbetering vatbaar.

*Tabel 3.15 : Microbiologische analyses van monsters rauwe melk genomen op de melkproductie-eenheid.*

Parameter	Aantal monsters	Aantal ongunstige resultaten
<i>Listeria monocytogenes</i>	599	23 (3,8 %)
Salmonella	599	2 (0,33 %)
<i>E. coli</i> O157:H7	491	1 (0,16 %)
Campylobacter	416	0

### 1.3.3.2.4. Controles zonder monstername

Naast de controles die gepaard gaan met een monstername, voert het FAVV ook inspecties uit in de melkproductie-eenheden en van het melktransport waarbij de erkenningsvoorwaarden, de documenten en de algemene hygiëne worden gecontroleerd.

In tabel 3.16 wordt een overzicht gegeven van de controles op de melkproductie-eenheden en het transport van melk.

Tabel 3.16 : Controles op de melkproductie-eenheden en het transport van rauwe melk.

Plaats	Controle	Aantal controles	Gevolg	Aantal
Melkproductie-eenheid	Erkenningsvoorwaarden, hygiëne	4420	Waarschuwing	1.042
			PV	3
			Intrekking erkenning	4
Transport	Hygiëne, documenten	145	Waarschuwing	1
			PV	0

### 1.3.4. Handel en verwerking van vis, schaal- en weekdieren

#### 1.3.4.1. Aanvoer van vis in de Belgische vismijnen

In vergelijking met 2003 is de aanvoer van vis in Nieuwpoort gedaald met 18.000 kg, in Zeebrugge met 754.000 kg, en in Oostende gestegen met 2.016.000 kg. Globaal gezien resulteert dit in een stijging van de aanvoer in de Belgische havens met 1.244 ton in vergelijking met 2003.

Tabel 3.17 : Hoeveelheid aangevoerde en afgekeurde vis in 2004

	Aanvoer (kg)	Afgekeurd (kg)
Vismijn Nieuwpoort	277.012	0
Vismijn Oostende	8.656.983	9.257
Vismijn Zeebrugge	13.788.821	14.189
<b>Totaal</b>	<b>22.722.816</b>	<b>23.446</b> <b>0,1 %</b>

In 2004 werd 0,1 % van de aangevoerde vis afgekeurd. Dit was ook het geval in 2003. De voornaamste reden van afkeuring is onvoldoende versheid tot bederf. Afgekeurde vis wordt vernietigd.

#### 1.3.4.2. Mariene biotoxines

Tweekleppige schelpdieren (oesters, mosselen, Sint-Jakobsschelpen) zijn voor hun voedsel afhankelijk van fytoplankton dat zij uit het water filtreren. Bepaalde soorten fytoplankton produceren natuurlijke toxines die niet toxisch zijn voor schelpdieren, maar die zich kunnen opstapelen in het dier. Al deze toxines zijn bestand tegen de normale hittebehandeling die schelpdieren in de keuken ondergaan. Bij de mens kan na het eten van besmette oesters of mosselen onder andere verlamming (Paralytic Shellfish Poison), diarree (Diarrhetic Shellfish Poison) of geheugenverlies (Amnesic Shellfish Poison) optreden.

In 2004 werden in het kader van de betreffende Europese regelgeving 52 analyses uitgevoerd op oesters afkomstig van het productiegebied te Oostende voor onderzoek op mariene biotoxines. Alle analyses waren gunstig.

---

### 1.3.4.3. Residuen en contaminanten in viskwekerijen

In zalmkwekerijen en visvijvers werden in totaal 205 monsters genomen voor onderzoek op diverse residuen. Er werd geen enkel resultaat gevonden dat niet conform was.

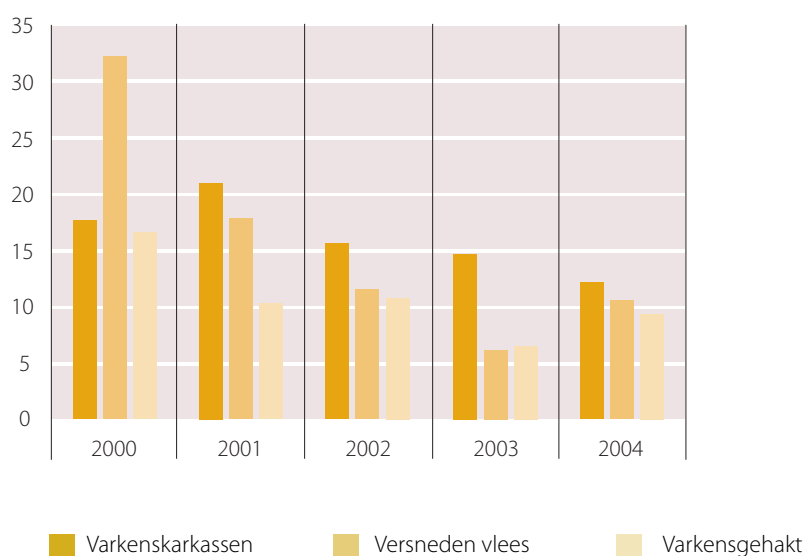
### 1.3.5. Toezicht op de bacteriologische besmetting van eetwaren van dierlijke oorsprong en op de hygiëne-indicatoren

Om de evolutie van de toestand in België te kunnen opvolgen en evalueren werden in 2004 dezelfde soorten monsters onderzocht als in de voorgaande jaren. Op alle genomen monsters werd, naast een telling van ziekteverwekkende kiemen ook een telling uitgevoerd van een aantal hygiëne-indicatoren. Het doel van dit bewakingsprogramma is erg besmette eetwaren te detecteren en hierbij, van jaar tot jaar, in bepaalde eetwaren uit de voedselketen een mogelijke evolutie te kunnen vaststellen.

#### 1.3.5.1. Besmetting van eetwaren door Salmonella

Figuur 3.1 toont de evolutie van de besmetting van varkensvlees door Salmonella. De besmetting van varkensskarkassen is licht dalend sinds 2000. De besmetting van versneden vlees en gehakt van varkens blijft al een aantal jaren min of meer op hetzelfde niveau.

Figuur 3.1 : Evolutie van de besmetting van varkensvlees door Salmonella



Wat het vlees van gevogelte betreft, werd in 2003 bij de karkassen van braadkippen een lichte stijging van de prevalentie vastgesteld naar 12,1 % terwijl in 2004 de trend terug dalend is (7,9 %). De Salmonella besmetting van karkassen van soepkippen was in 2004 (19,6 %) van dezelfde orde als in 2003 (18,6 %).

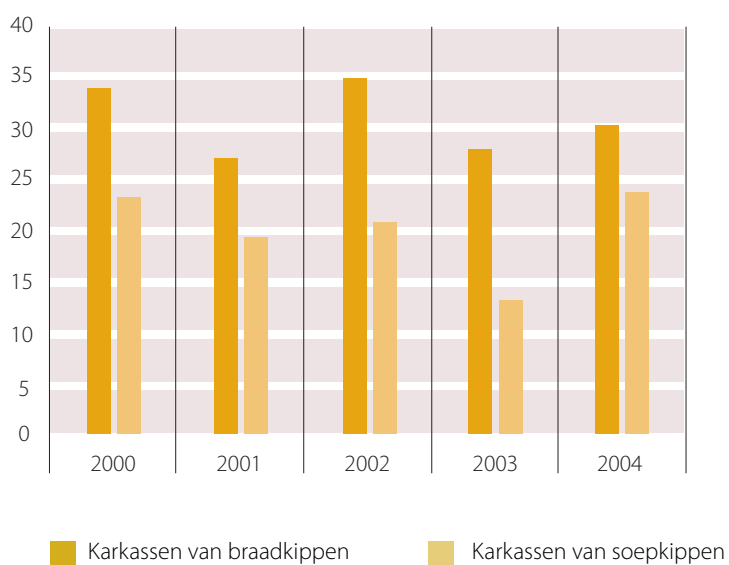
Naast kippenfilets zonder vel en been werd in 2004 voor het eerst ook versneden kippenvlees met vel (vleugels, billen, borststukken ...) onderzocht. De gemiddelde Salmonella-besmettingsgraad voor beide categorieën samen bedroeg 19,9 %. De resultaten van het versneden kippenvlees zonder vel van de vorige jaren lagen een stuk lager (rond de 12 %). Wellicht is de vastgestelde verhoging voornamelijk te wijten aan de aanwezigheid van het vel bij de monsters.

Rundergehakt is maar in geringe mate besmet door Salmonella (3 % positieve monsters) De gegevens van 2004 geven echter geen bevestiging van de daling van de besmettingsgraad vastgesteld in 2003, toen er slechts 0,3 % positieve monsters werden vastgesteld.

### 1.3.5.2. Besmetting van eetwaren door *Campylobacter*

Figuur 3.2 toont de evolutie van de besmettingsgraad van gevogeltekarkassen (85 positieve monsters op 281) ongewijzigd ten opzichte van voorgaande jaren. Ook hier werden, naast monsters van versneden kippenvlees zonder vel, voor het eerst ook monsters met vel onderzocht. Door de aanwezigheid van het vel wordt een verhoogde besmetting vastgesteld.

*Figuur 3.2 : Evolutie van de besmetting van gevogeltekarkassen door *Campylobacter**



De bemonsterde bereidingen op basis van gevogeltevlees bleken in 23,5 % van de gevallen positief.

Varkenskarkassen en varkensgehakt werden eveneens onderzocht.

Hierbij werd een geringe besmettingsgraad vastgesteld, respectievelijk 4,9 % en 2,8%.

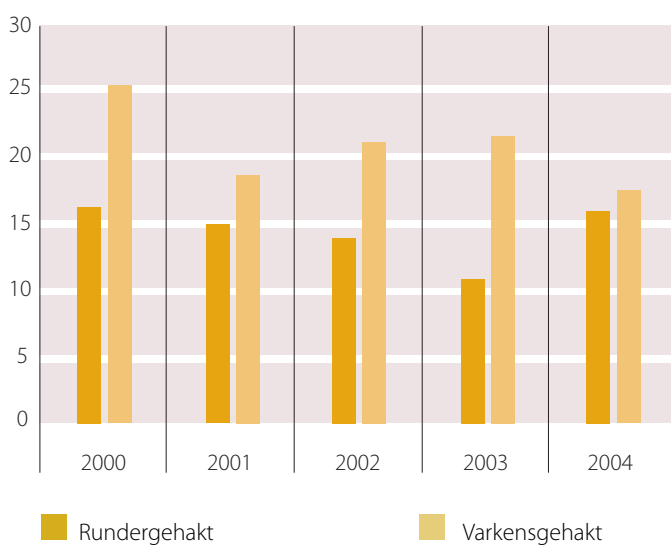
### 1.3.5.3. Besmetting van eetwaren door enterohemorragische Escherichia coli O157

In 2004 werden 1.337 karkassen van runderen onderzocht. In 1,4 % van de gevallen werd enterohemorragische E. coli O157 aangetoond. Versneden vlees van runderen vertoont een besmettingsgraad van 0,8 %. Alle 234 monsters van rundergehakt bleken vrij van besmetting. Deze resultaten liggen in de lijn van de voorgaande jaren.

### 1.3.5.4. Besmetting van eetwaren door Listeria monocytogenes

Figuur 3.3 illustreert de besmettingsgraad van rundergehakt (15,7 %) en varkensgehakt (17,2 %).

Figuur 3.3 : Evolutie van de besmetting van gehakt door Listeria monocytogenes



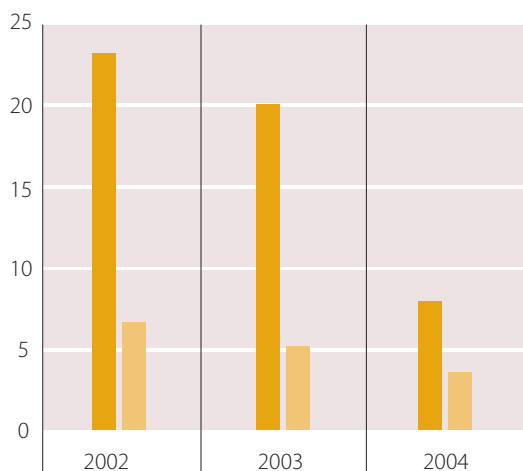
De besmettingsgraad van gebakken patébereidingen in het stadium van de productie (1,3 %) is gering en ligt lager dan de voorgaande jaren.

Van de monsters genomen bij de distributie waren er 0,6 % besmet met *Listeria monocytogenes* alhoewel dergelijke gebakken producten nooit besmet zouden mogen zijn.

Ook gekookte ham bleek weinig besmet, met een besmettingsgraad van 3,9 % in de productie en 0,3 % in de distributie. De besmettingsgraad van worstbereidingen (8 %) in het stadium van de productie ligt in de lijn van de voorgaande jaren, bij de 78 monsters onderzocht bij de distributie werd één monster positief bevonden.

Ten opzichte van de voorgaande jaren is gerookte zalm duidelijk minder besmet door *Listeria monocytogenes* op het eind van de productie (7,9 %) terwijl er op het einde van de houdbaarheid datum slechts een geringe vermindering van besmetting vastgesteld werd (3,5 %).

*Figuur 3.4 : Evolutie van de besmetting van gerookte zalm door *Listeria monocytogenes**



■ Gerookte zalm (einde productie) ■ Gerookte zalm (verstryken houdbaarheidsdatum)



# 2

## Planten, meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen

### 2.1. Planten

#### 2.1.1. Prospecties en campagnes ter bestrijding van schadelijke organismen

Ieder jaar voert het FAVV bij producenten, in opslagplaatsen en in verzendingscentra van planten en plantaardige producten inspecties uit om schadelijke organismen op te sporen. Bovendien lopen er monitoringcampagnes om na te gaan of bepaalde schadelijke organismen al dan niet voorkomen in België. Bij vaststelling van besmettingen worden passende bestrijdingsmaatregelen opgelegd, worden eventueel besmette zones afgebakend en wordt de toestand nauwlettend opgevolgd.

Door deze werkwijze kan ook op internationaal vlak gegarandeerd worden dat onze planten en plantaardige producten voldoen aan de gestelde eisen.

##### 2.1.1.1. Ringrot en bruinrot

In uitvoering van de betreffende Europese richtlijnen en gelet op de verscheidene vaststellingen van ringrot en de vaststelling van bruinrot in de loop van 2003, werd een intensieve prospectie naar bruinrot en ringrot doorgevoerd op de productie van pootgoed en consumptieaardappelen van 2004. Het Belgisch areaal pootgoed en consumptieaardappelen bedroeg respectievelijk 2.627 ha en 63.721 ha.

De Belgische pootgoedproductie van 2004 werd heel intensief bemonsterd. Elke partij wordt systematisch gecontroleerd. In totaal werden bij de pootgoedproductie en bij hoevepootgoed, 4.082 monsters genomen.

---

Er werd geen enkele besmetting van ringrot of van bruinrot vastgesteld. Tevens werd een versterkte prospectie doorgevoerd op de productie van consumptieaardappelen. Extra aandacht werd hierbij besteed aan de opvolging van de verdachte bedrijven. In 2004 werden 1.596 monsters genomen van de productie van consumptieaardappelen waarvan 547 monsters bij verdachte bedrijven. Geen enkele besmetting werd vastgesteld. Bovendien werden ook monsters genomen van pootgoed en consumptieaardappelen afkomstig van andere landen. Ook hier werd geen besmetting vastgesteld.

In een groot aantal oppervlaktewaters van de provincies Antwerpen en Limburg worden watermonsters genomen ter analyse op de bruinrotbacterie die kan overleven in oppervlaktewaters dankzij de aanwezigheid van de waardplant bitterzoet. In deze gemeenten geldt er een volledig verbod tot beregening van aardappelvelden met oppervlaktewater.

#### 2.1.1.2. Bacterievuur

In 2004 werd de wetgeving gewijzigd die van toepassing is voor de controle op bacterievuur in de bufferzones. België telt 8 dergelijke zones waar strenge bestrijdingsmaatregelen gelden voor waardplanten van bacterievuur. De totale oppervlakte aan bufferzone bedraagt 1.602 km<sup>2</sup> en er bevinden zich 947 percelen met waardplanten. Deze percelen worden 2 maal per jaar gecontroleerd. Op ongeveer 3 % werd een besmetting vastgesteld en werden de aangetaste planten vernietigd. Ook de zone van 500 m rond elk perceel werd aan een grondige controle onderworpen. In deze zones werden 15 besmettingshaarden vastgesteld en opgeruimd.

---

### 2.1.1.3. Phytophthora ramorum

In 2004 werden er 651 visuele controles uitgevoerd in kwekerijen en tuincentra op de aanwezigheid van Phytophthora ramorum, wat aanleiding gaf tot 543 monsternames. Deze schimmel werd vastgesteld op 45 percelen. Volgende soorten bleken aangetast : Rhododendron, Viburnum, Euonymus en Kalmia. In openbaar groen en bossen werden 51 inspecties en 23 monsternames uitgevoerd. Dit leverde 2 positieve monsters op. De besmette planten en de planten in een straal van 2 meter rond de besmette planten werden vernietigd.

### 2.1.1.4. Dennenaaltje

Zoals vereist door de Europese Commissie werd er ook een campagne uitgevoerd voor het opsporen van het dennenaaltje. Op 33 locaties in België werd een inspectie verricht, waarbij 105 monsters van naaldhout verzameld werden. Alle monsters bleken na analyse negatief te zijn voor de aanwezigheid van deze nematode.

### 2.1.1.5. Pepinomozaïekvirus

In opkweekbedrijven voor tomatenplanten werden 210 gemengde bladmonsters genomen zodat elk lot bemonsterd werd. Alle monsters testten negatief op de aanwezigheid van pepinomozaïekvirus. Tijdens de kwaliteitscontrole werd speciale aandacht besteed aan de aanwezigheid van verdachte symptomen op de vruchten. Er werden 46 monsters genomen van tomaten met verdachte symptomen, 12 daarvan bleken positief te zijn. Op de betrokken bedrijven werden hygiënemaatregelen aanbevolen.

---

#### 2.1.1.6. *Monilinia fructicola*

*Monilinia fructicola* is een schimmel die schade kan aanrichten in Prunus-boomgaarden (pruim, kers, kriek, perzik,...). In 2004 werden er 29 monsters genomen in boomgaarden en 4 op vruchten in de handel. Alle monsters waren negatief.

#### 2.1.1.7. Middellandse Zeefruitvlieg

Na jarenlange onderhandelingen met de Japanse autoriteiten, werden in 2004 voor het eerst Belgische tomaten naar Japan geëxporteerd. Japan eist hiertoe de afwezigheid van de Middellandse Zeefruitvlieg in aangeduide productiegebieden. Een prospectie aan de hand van vruchtmonsters en vallen met lokstoffen in de aangeduide productiegebieden, bij producenten en in gebieden met een verhoogd risico liet toe om de aanwezigheid van de fruitvlieg in te schatten.

In totaal werden 87 vallen en 4.565 vruchten geïnspecteerd in gebieden met verhoogd risico zoals de haven van Antwerpen, rond de luchthaven in Zaventem en de vroegmarkt in Brussel. 11 Middellandse Zeefruitvliegen werden vastgesteld op vallen waarvan 10 in de omgeving van de vroegmarkt in Brussel. Om het aantal vaststellingen terug te dringen werd het afvalbeleid van de vroegmarkt geëvalueerd.

In de aangeduide productiegebieden en bij producenten werden 179 vallen en 6.195 vruchten geïnspecteerd. In één deelgebied werd 1 Middellandse Zeefruitvlieg vastgesteld. Vanuit dit deelgebied kon geen export plaatsvinden van tomaten naar Japan en de inspectie werd aanzienlijk verhoogd in dit deelgebied.

## 2.1.2. Kwaliteit van de plantaardige producten

Het FAVV oefent controle uit op de naleving van de voorgeschreven kwaliteitsnormen bij groenten en fruit. Deze producten worden steekproefsgewijs gecontroleerd in alle stadia van de verkoop. De in 2004 uitgevoerde controles zijn weergegeven in tabel 3.18.

Verkeerde etikettering en bederf vertegenwoordigen respectievelijk 53 % en 16 % van de afgekeurde partijen.

Producten die niet aan de normen voldeden moesten in regel gesteld of vernietigd worden. De verantwoordelijken kregen ofwel een verwittiging (378) ofwel een proces-verbaal (8). Na aanpassing van de etikettering of hersortering konden de afgekeurde partijen ter herkeuring aangeboden worden.

In bepaalde gevallen werden de goederen in afwachting voorlopig in beslag genomen (96 partijen in 2004)

Tabel 3.18 : Overzicht van de kwaliteitscontroles op groenten en fruit in 2004

Handelsstadium	Aantal gecontroleerde partijen	% afgekeurde partijen
Kleinhandel	561	8,20
Groothandel	4.964	3,75
Veilingen	1.078	6,86
<b>Totaal</b>	<b>6.603</b>	<b>4,63</b>

---

### 2.1.3. CITES

Planten en plantaardige producten die een fytosanitaire controle ondergaan, worden ook aan een CITES controle onderworpen om na te gaan of ze in overeenstemming zijn met de reglementering over de met uitsterven bedreigde soorten.

In toepassing van de beheersovereenkomst 'CITES' met de FOD VVWL werden er 94 invoervergunningen, 357 fytosanitaire certificaten (uitvoervergunningen) en 13 vergunningen voor uitvoer of wederuitvoer afgeleverd voor planten of plantaardige producten.

### 2.1.4. Residuen van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen

Groenten, fruit en granen kunnen op het veld behandeld zijn met gewasbeschermingsmiddelen. Soms gebeurt de behandeling zelfs nadat de producten zijn geogst, zoals om het kiemen van aardappelen te voorkomen. Wanneer een gewas aan de consument wordt aangeboden, kan dit nog steeds sporen (residuen) van gewasbeschermingsmiddelen bevatten.

De residuproblematiek is wettelijk gereguleerd. Het betreffende KB definieert de maximum toegelaten gehalten (Maximaal Residu Level, MRL) die de voedingsmiddelen mogen bevatten om in de handel gebracht te kunnen worden. Het bevat alle gewasbeschermingsmiddelen die in België voor de teelt zijn toegelaten en voor de gewasbeschermingsmiddelen die in andere landen zijn toegelaten om andere teelten te beschermen. De normen zelf zijn opgesteld ofwel op Belgisch niveau ofwel op Europees niveau. Bij de opstelling van deze normen, werd er nagegaan of deze geen enkel risico inhouden voor de gezondheid van de consument, zowel op korte als op lange termijn.

---

De MRL's maken het eveneens mogelijk om gebruikers die gewasbeschermingsmiddelen niet conform gebruiken op te sporen en te bestraffen. Zo kan bijvoorbeeld het niet naleven van de goede landbouwpraktijken door de producent (gebruik van overdreven dosis, niet respecteren van minimumtermijn voor de oogst), de oorzaak zijn van onwettige gehalten aan residuen.

Om het controleprogramma op te stellen, wordt er met verschillende criteria rekening gehouden. Het gaat daarbij bijvoorbeeld om het verbruik van fruit, groenten en granen, de controleresultaten van de voorgaande jaren, het al dan niet toegelaten zijn van de gewasbeschermingsmiddelen in België, de Europese verplichtingen (Europees gecoördineerd programma), de aard en het volume van de Belgische productie en van de ingevoerde producten.

Het dient duidelijk te worden gesteld dat overschrijdingen slechts zeer uitzonderlijk een bedreiging kunnen vormen voor de volksgezondheid. Wanneer normen overschreden worden, wordt een risico-analyse uitgevoerd om de eventuele gevaren voor de consument te bepalen. Op basis hiervan, worden adequate maatregelen genomen (blokkering van het product, recall, Europese RASFF melding,...).

In 2004 werden in totaal 1.595 monsters van fruit en groenten genomen bij producenten, veilingen, invoerders, groothandelaars en kleinhandelaars. De monsters werden in erkende laboratoria geanalyseerd op de aanwezigheid van residuen van gewasbeschermingsmiddelen. 62 % van de monsters waren van Belgische oorsprong (39,5 % van fruit en 74 % van groenten). Bij 4,7 % van de monsters werd een overschrijding van de norm vastgesteld. Relatief gezien werden de meeste overschrijdingen vastgesteld bij veldsla, selderie, courgettes, serresla en aardbeien.

Tabel 3.19 : Overzicht van aantal, oorsprong en analyseresultaten van de genomen monsters

Monsters	Aantal	Oorsprong			Overschrijding MRL	Oorsprong	
		België	Andere landen	Onbekend		België	Andere landen
Fruit	548	216	323	9	15 (2,7 %)	7	8
Groenten	1.047	775	270	2	60 (5,7 %)	44	16
<b>Totaal</b>	<b>1.595</b>	<b>991</b>	<b>593</b>	<b>11</b>	<b>75 (4,7 %)</b>	<b>51</b>	<b>24</b>

In 2004 werden 62 verschillende gewasbeschermingsmiddelen gevonden in de geanalyseerde fruit- en groentensoorten.

Gewasbeschermingsmiddelen die het meest werden vastgesteld zijn in de volgende tabel weergegeven.



Tabel 3.20 : Gewasbeschermingsmiddelen die in 2004 het meest werden aangetroffen

Gewasbeschermingsmiddelen	Aard	Martrices
Iprodione	Fungicide	Sla, druiven, perziken, nectarines
Dithiocarbamaten	Fungicide	Sla, selderij, kolen, aubergines, peterselie
Methylbromide	Bodemontsmettingsmiddel	Sla, selderij, aubergines, courgettes, prei, peterselie, tomaten
Chloorprofam	Kiemremmer	Aardappelen
Tolyfluanide	Fungicide	Peren, appels, sla, aardbeien
Imazalil	Fungicide	Citroenen, bananen, pompelmoezen, sinaasappelen
Propamocarb	Fungicide	Sla, kolen
Procymidone	Fungicide	Sla, druiven, andijvie
Tolclofos-methyl	Fungicide	Sla
Carbendazim	Fungicide	Citroenen, peren, appels, druiven
Thiabendazool	Fungicide	Bananen, citroenen, pompelmoezen, sinaasappelen, appels

Het aantal monsters van fruit en groenten genomen in 2004 is duidelijk hoger dan dit van 2003 (+ 33 %). Het vastgesteld percentage aan MRL-overschrijdingen ligt lichtjes hoger dan het percentage vastgesteld in 2003 (+ 0,4 %) maar blijft lager dan dit in 2002 (5,3 %).

4 monsters van granen werden geanalyseerd. Geen enkel monster heeft de toegelaten MRL overschreden.

Naar aanleiding van de vastgestelde overschrijdingen werden 19 waarschuwingen en 43 processen-verbaal opgesteld.

## 2.1.5. Nitraten in bladgroenten

Er werden 286 monsters genomen in het kader van het controleprogramma met betrekking tot de aanwezigheid van nitraten. 92 % van deze monsters waren van Belgische oorsprong.

7,7 % van de genomen monsters gaven een overschrijding van de Europese of Belgische normen voor nitraten. Dit betekent een stijging van 1,1 % ten opzicht van de vaststellingen in 2003 (6,6 % overschrijdingen).

Tabel 3.21 : Analyseresultaten nitraatgehaltes in bladgroenten

Matrix	Aantal monsters	Overschrijdingen	
		Aantal	%
Sla in volle grond	30	3	10
Sla onder scherm	152	11	7,2
Ijsbergsla	4	0	0
Spinazie	25	1	4
Selderie	39	1	2,5
Veldsla	18	6	33
Andijvie	18	0	0
<b>Totaal</b>	<b>286</b>	<b>22</b>	<b>7,7</b>

In 2004 werden 8 waarschuwingen verstuurd voor lichte overschrijdingen en er werden 9 processen-verbaal opgesteld voor duidelijke overschrijdingen.

## 2.1.6. Zware metalen in fruit en groenten

In het kader van het controleprogramma voor de aanwezigheid van cadmium en lood werden er 84 monsters van fruit en groenten genomen. 80 % van deze monsters waren van Belgische oorsprong.

Een monster van spinazie geproduceerd in België had een gehalte aan cadmium dat hoger lag dan de Europese norm. Er werd tegen de producent proces-verbaal opgesteld.

Tabel 3.22 : Analyseresultaten zware metalen in groenten en fruit

Matrix	Aantal monsters	Uitgevoerde analyses	Overschrijdingen
Fruit	33	Cadmium Lood	0 0
Groenten	51	Cadmium Lood	1 0
<b>Totaal</b>	<b>84</b>	<b>Cadmium</b> <b>Lood</b>	<b>1</b> <b>0</b>



---

### 2.1.7. Dioxines in fruit en groenten

In 2004 werden 24 monsters van fruit en groenten genomen in het kader van het controleprogramma dioxines. 54 % van deze monsters waren van Belgische oorsprong.

Geen enkel monster overschreed de Europees aanbevolen norm.

### 2.1.8. PCB's in fruit en groenten

In het kader van het controleprogramma voor de aanwezigheid van PCB's werden 15 fruit- en 7 groentemonsters genomen. 59 % van deze monsters waren van Belgische oorsprong.

Geen enkel monster bevatte PCB's.

### 2.1.9. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK)

Er werden 43 monsters van fruit en groenten genomen en geanalyseerd op de aanwezigheid van PAK's. 62 % van deze monsters waren van Belgische oorsprong.

Aangezien er nog geen normen zijn voor de PAK's in fruit en groenten, hadden deze analyses als doelstelling om de basiscontaminatie van deze producten door de PAK's vast te stellen en gegevens voor de Europese Commissie in te zamelen. De vastgestelde gehalten waren niet verontrustend.

## 2.2. Gewasbeschermingsmiddelen

Tijdens het jaar 2004 werden 653 controles uitgevoerd bij invoerders, fabrikanten, verpakkers, uitvoerders, handelaars en gebruikers van gewasbeschermingsmiddelen. Deze controles bestonden voornamelijk uit :

- het controleren of de gewasbeschermingsmiddelen die op de markt zijn gebracht wel degelijk erkend of toegelaten zijn (parallele invoer) en correct geëtiketteerd of verpakt zijn,
- het afnemen van monsters om de kwaliteit van de producten op de markt te garanderen (gehalte aan werkzame stoffen en hun belangrijkste fysico-chemische eigenschappen),
- het controleren van de erkenning van fabrikanten, verpakkers, invoerders en uitvoerders.

Tabel 3.23 : Aard van de uitgevoerde controles

Soort controle	Aantal controles	Niet conforme controles	
		Aantal	%
Naleving van de bedrijfserkenning	18	6	33,33
Naleving goedkeuring / toelating product	114	18	15,79
Boekhouding en registers	11	0	0,00
Opslagplaatsen en voorraden	235	24	10,21
Etikettering, verpakking en publiciteit	202	58	28,71
Bemonsteringen	73	14	19,18
<b>Totaal</b>	<b>653</b>	<b>120</b>	<b>18,38</b>

Van de 653 uitgevoerde controles waren er 120 die een niet-conformiteit aan het licht brachten (18,38 %). In 2003 was dat nog 27 %.

De belangrijkste aard van de inbreuken zijn weergegeven in tabel 3.24.

Tabel 3.24 : Aantal en aard van de inbreuken

Aard van de inbreuk	Aantal
Niet conforme etikettering	57
Niet erkende of niet toegelaten producten	26
Monster voldoet niet aan de waarborgen / normen	14
Andere	12
Bedrijf beschikt niet over een erkenning	6
Niet conforme publiciteit	2
Niet conforme fytokast of lokaal	2
Niet conforme verpakking	1
<b>Totaal</b>	<b>120</b>

Er werden 73 producten bemonsterd en geanalyseerd op hun gehalte aan werkzame stoffen en op hun belangrijkste fysico-chemische eigenschappen. Het ging daarbij vooral om herbiciden (26 monsters) en fungiciden (22 monsters). Er bleken 14 monsters niet conform : 7 fungiciden, 5 herbiciden, 1 ontsmettingsmiddel en 1 samengesteld product van meststoffen en herbiciden.

Tabel 3.25 geeft een overzicht van de belangrijkste vastgestelde niet-conformiteiten.



Tabel 3.25 : Overzicht van de vastgestelde niet-conformiteiten

Vastgestelde niet-conformiteiten	Aantal
Schuimvorming	2
Gegarandeerd gehalte aan werkzame stof niet nageleefd	9
Onvoldoende stabiliteit	1
Onvoldoende in oplossing blijven	6

Het percentage vastgestelde niet conforme analyseresultaten in 2004 (19 %) is gelijkaardig aan dat in 2003 (20 %). Bij één monster kunnen verschillende niet-conformiteiten worden vastgesteld.

Er werden 85 waarschuwingen en 9 processen-verbaal opgesteld in 2004.

### 2.3. Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten

Tijdens het jaar 2004 werden 1991 controles uitgevoerd door het FAVV bij de invoerders, fabrikanten, voorverpakkers, handelaars en gebruikers van meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten. Deze controles bestaan voornamelijk uit :

- het controleren of de meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten die in de handel zijn gebracht wel toegelaten zijn alsook correct geëtiketteerd en verpakt zijn ;
- het afnemen van monsters om de kwaliteit van de producten op de markt te garanderen (naleving van de specifieke criteria in de wetgeving alsook de waarborgen) ;
- het controleren of de betrokken fabrikanten, bereiders, verpakkers, voorverpakkers en invoerders beschikken over een erkenning zoals voorzien is in de wetgeving.

Tabel 3.26 : Aard van de uitgevoerde controles

Soort controle	Aantal controles	Niet conforme controles	
		Aantal	%
Naleving van de erkenning bedrijf	21	2	9,5
Naleving afwijking product	24	6	25
Naleving toelating zuiveringslib	64	7	10,9
Boekhouding en registers	1	0	0
Opslagplaatsen en voorraden	397	28	7,1
Etikettering, verpakking en publiciteit	512	121	23,6
Monsternames	972	199	20,5
<b>Totaal</b>	<b>1991</b>	<b>363</b>	<b>18,2</b>

Tabel 3.27 : Aantal en aard van de inbreuken

Aard van de inbreuk	Aantal
Niet conforme publiciteit	2
Product zonder afwijking / toelating	6
Bedrijf beschikt niet over de gestelde erkenning	8
Begeleidende documenten ontbreken of zijn niet conform	66
Niet conforme facturen	9
Niet conforme etikettering	43
Ontbreken van opschriften of onvolledige opschriften	28
Monster voldoet niet aan de waarborgen / normen	199
Andere	2
<b>Totaal</b>	<b>363</b>

Er werden 972 producten bemonsterd en geanalyseerd op hun hoofdzakelijke hoedanigheden.

Tabel 3.28 : Overzicht van de bemonsterde producten en van de belangrijkste vastgestelde niet-conformiteiten

Monsters	Aantal monsters	Aantal niet conforme monsters	Belangrijkste niet nageleefde waarborgen en normen
Enkelvoudige meststoffen	167	12	Stikstof, fosfor en kalium
Samengestelde meststoffen	338	103	Stikstof, fosfor en kalium
Meststoffen op basis van secundaire elementen	52	11	Kalium, zwavel
Bodemverbeterende middelen	122	24	Droge stof, organische stof pH en zink
Organische teeltsubstraten	87	15	Elektrische geleidbaarheid, zink en droge stof
Meststoffen die sporenelementen bevatten	8	3	Cu, SO <sub>3</sub> , K <sub>2</sub> O
Zuiveringsslib	190	30	Droge stof, organische stof, stikstof, zink, fosfor en neutraliserende waarde
Andere	8	1	
<b>Totaal</b>	<b>972</b>	<b>199</b>	

In vergelijking met 2003 stelt men een vermindering van het percentage van niet-conforme resultaten vast. Deze vermindering is vooral voor de controle van de waarborgen en de normen (- 7 %) duidelijk.

In 2004 werden 299 waarschuwingen en 27 processen-verbaal opgesteld.

Tabel 3.29 : Aantal waarschuwingen en processen-verbaal

Soort controle	Waarschuwingen	PV
Monsternames	165	24
Opslagplaatsen en voorraden	19	1
Etikettering en verpakkingen	101	2
Andere	12	0
Naleving goedkeuring bedrijf	2	0
<b>Totaal</b>	<b>299</b>	<b>27</b>

## 2.4. De verplichte keuring van spuittoestellen

Sinds 1995 moeten alle op het Belgisch grondgebied gebruikte spuittoestellen gecontroleerd worden met uitzondering van de rugtoestellen of de kleine toestellen waarin de spuitvloeistof manueel of met de hulp van een samengedrukt gas onder druk wordt gebracht of waarbij de spuitvloeistof wordt uitgestoten onder invloed van de zwaartekracht.

Het doel van deze controle is de gebruiker objectief te informeren over de toestand van zijn/haar spuittoestel door een duidelijke en nauwkeurige diagnose aan te bieden. De conformiteit van de toestellen wordt bevestigd door het aanbrengen van een zelfklever met een geldigheidsduur van 3 jaar.

De controles in het Franstalig en het Duitstalig landsgedeelte worden georganiseerd door vertegenwoordigers van het Departement voor Landbouwtechniek van het CRA van Gembloux, de controles in het Nederlandstalig landsgedeelte worden georganiseerd door vertegenwoordigers van het Departement Mechanisatie, Arbeid, Gebouwen, Dierenwelzijn en Milieubeveiliging van het CLO te Gent.

In het jaar 2004 was er het einde van de derde keuringscyclus die in 2001 van start was gegaan en de start van de vierde keuringscyclus die zal lopen tot 2007.

In 2004 werden 6.782 controles uitgevoerd door de controlerende organismen. 5.677 toestellen werden conform verklaard bij de eerste keuring of na herkeuring.

Het FAVV heeft 138 inspecties uitgevoerd bij gebruikers van spuittoestellen. Deze inspecties werden hoofdzakelijk uitgevoerd omdat het betreffende spuittoestel niet op de gestelde datum op de controle waren verschenen.

*Tabel 3.30 : Aantal spuittoestellen onderworpen aan de verplichte keuring in 2004 en het aantal conform verklaarde spuittoestellen.*

	Aantal controles uitgevoerd in 2004	Spuittoestellen aanvaard na de eerste keuring	Spuittoestellen aanvaard na de 2de keuring	Spuittoestellen die buiten gebruik werden gesteld
Wallonië	1.690	1.298	239	153
Vlaanderen	5.092	3.360	780	952
<b>België</b>	<b>6.782</b>	<b>4.658</b>	<b>1.019</b>	<b>1.105</b>



# 3 Voedingsmiddelen : productie en distributie

## 3.1. De microbiologische toestand van voedingsmiddelen

### 3.1.1. Inrichtingen voor de productie van zuivel

De tabellen 3.31 en 3.32 geven een globaal overzicht van de resultaten van de microbiële analyses van melk en melkproducten die in 2004 werden bemonsterd.

Tabel 3.31 : Indicatorkiemen in melk en melkproducten in de industriële productie

Opgespoorde kiem en matrix	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
<b>Totaal kiemgetal</b>				
Consumptiemelk				
Gepasteuriseerd	44	80 %	11 %	9 %
Gesteriliseerd / UHT	65	100 %	0 %	0 %
Room- en melkijis	25	100 %	0 %	0 %
<b>Staphylococcus aureus</b>				
Kazen	57	88 %	5 %	7 %
Room- en melkijis	25	92 %	8 %	0 %
<b>Escherichia coli</b>				
Kazen	65	97 %	3 %	0 %

Tabel 3.32 : Pathogene kiemen in melk en melkproducten in de industriële en hoeveproductie

Opgespoorde kiem en matrix	Industriële productie			Hoeveproductie		
	Aantal monsters	Bevredigend	Onaanvaardbaar	Aantal monsters	Bevredigend	Onaanvaardbaar
<b>Salmonella</b>						
Consumptiemelk	43	100 %	0 %	599	96 %	4 %
Boter en boterproducten	101	100 %	0 %	89	99 %	1 %
Kaas	105	100 %	0 %	159	100 %	0 %
Room- en melkijis	25	100 %	0 %	24	100 %	0 %
<b>Listeria Monocytogenes</b>						
Consumptiemelk	44	100 %	0 %	599	99,5 %	0,5 %
Boter en boterproducten	99	99 %	1 %	89	91 %	9 %
Kaas	94	99 %	1 %	159	97 %	3 %
Room- en melkijis	24	96 %	4 %	24	100 %	0 %

Salmonella werd enkel aangetroffen in monsters van melk en boterproducten genomen op het niveau van de hoeve (respectievelijk 4 % en 1 % van de monsters). Deze cijfers zijn vergelijkbaar met vorig jaar.

Wat Listeria monocytogenes betreft is er vooruitgang merkbaar voor de hoevemelk. Waar er vorig jaar nog 11 % slechte resultaten waren is dat nu gedaald tot 0,5 %. bij De hoeveboter blijft een probleem met 9 % slechte resultaten ten opzichte van 11 % vorig jaar.

De kwaliteit van de niet-hoeveboter is merkkelijk beter, ook al gaven ook daar 1 % van de monsters een slecht resultaat.

Listeria monocytogenes werd ook aangetoond in kaas, en wel in ongeveer dezelfde mate bij hoevekaas (3 %) als bij niet-hoevekaas (1 %).

Dit is een lichte verbetering ten opzichte van vorig jaar. Tot slot vertoonden ook 4 % van het room- en melkijis van de industriële productie een slecht resultaat.

### 3.1.2. Inrichtingen voor eiproducten

In 2004 werden bijna 200 monsters eiproduct genomen in de eiproducten-inrichtingen om na te gaan of de wettelijke normen gerespecteerd worden. De resultaten zijn betrekkelijk goed, al is er een lichte achteruitgang ten opzichte van 2003.

Wat de aanwezigheid van Salmonella betreft, bleek de kwaliteit van 2 % van de monsters onaanvaardbaar. De resultaten van de analyses met betrekking tot de aanwezigheid van indicatorkiemen zijn weergegeven in tabel 3.33.

Tabel 3.33: Indicatorkiemen in eiproducten

Opgespoorde kiemen	Aantal monsters	Resultaten	
		Conform	Niet conform
Opgespoorde kiemen	193	92 %	8 %
Staphylococcus aureus	191	98 %	2 %
Totaal kiemgetal	192	93 %	7 %

### 3.1.3. Horecasector en grootkeukens

#### 3.1.3.1. Aziatische meeneemgerechten (horecasector)

De controles van het FAVV zijn gebaseerd op een risicoanalyse van de voedselketen. Niet alle risico's kunnen echter binnen hetzelfde jaar gedekt worden, wat het noodzakelijk maakt om dit te spreiden in de tijd. Vorig jaar werden vooral pita's en hamburgers geanalyseerd. Dit jaar heeft het FAVV vooral aandacht besteed aan de Aziatische meeneemgerechten. In totaal werden er 135 monsters genomen.

Tabel 3.34 : Indicator kiemen in Aziatische gerechten

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Totale kiemen	93,3 %	2,2 %	4,5 %
Clostridium perfringens	100 %	-	-
Enterobacteriaceae	90,4 %	3 %	6,6 %
Coagulase positieve staphylococcus	100 %	-	-
Bacillus cereus	100 %	-	-

Algemeen bekeken waren de Aziatische gerechten van een goede bacteriologische kwaliteit. Wel bevatte 6,6 % van de genomen monsters een te hoge hoeveelheid Enterobacteriaceae, een kiem waarvan de aanwezigheid wijst op een gebrekkige algemene hygiëne. De algemene tendens van een gebrekkige hygiëne in deze branche wordt bevestigd door de resultaten van de inspecties in de horecasector waar bij 65 % van de 6.977 gecontroleerde inrichtingen, een niet-conformiteit op dat vlak werd vastgesteld

### 3.1.3.2. Koude schotels (grootkeukens)

Tabel 3.35 : Indicatorkiemen in koude schotels

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Escherichia coli	95,7 %	-	4,3 %
Anaërobe sulfietreducerende kiemen	100 %	-	-
Coagulase positieve staphylococcus	99,1 %	0,9 %	-

Bij de 115 bemonsterde koude schotels mag de kwaliteit eveneens als goed worden beschouwd. De resultaten voor Salmonella waren bevredigend en met uitzondering van de 4,3 % waarvoor een te hoog gehalte aan E. coli werd vastgesteld, bleek het resultaat van de indicatorkiemen heel goed.

De E. coli-besmetting wijst op een fecale verontreiniging wat betekent dat het voedingsmiddel ofwel een grondstof bevatte die besmet en niet gereinigd was, ofwel besmet werd tijdens de bereiding.

De resultaten van de hygiëne-inspecties in deze sector, geven ook aan dat 62 % van de gecontroleerde inrichtingen niet voldoen aan de algemene hygiënevoorwaarden.

### 3.1.4. Kleinhandel

Op het vlak van de kleinhandel werd in het controleprogramma van 2004 vooral aandacht geschonken aan de voedingsmiddelen die klaar zijn voor consumptie zonder dat ze eerst gekookt of opgewarmd worden. Deze moeten van uitstekende microbiologische kwaliteit zijn omdat ze voor consumptie geen enkele thermische behandeling meer ondergaan die eventuele bacteriën in het product zouden vernietigen.

Sinds verschillende jaren worden bepaalde matrices regelmatig opgevolgd door het FAVV, zoals rauwmelkse kazen, bereide salades en filet américain.

Het gaat daarbij hoofdzakelijk om voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong.

Op advies van het wetenschappelijk comité van het FAVV heeft het agentschap zijn gamma van geanalyseerde matrices uitgebreid. Dat is de reden waarom kruiden, specerijen en plantaardige vleesvervangers eveneens aan gerichte controles werden onderworpen.

#### 3.1.4.1. De slagerijen

##### 3.1.4.1.1. Filet américain

Tabel 3.36 : Indicatorkiemen in filet américain nature

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Escherichia coli	94,9 %	2 %	3,1 %
Anaërobe sulfietreducerende kiemen	94 %	2 %	4 %
Coagulase positieve Staphylococcus	95,9 %	3,1 %	1 %

Tabel 3.37 : Pathogene kiemen in filet américain nature

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	98 %	2 %
E. coli O157 : H7	99 %	1 %

Tabel 3.38 : Indicatorkiemen in filet américain préparé

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Escherichia coli	91 %	9 %	-
Anaërobe sulfietreducerende stoffen	96,4 %	2,8 %	0,8 %
Coagulase positieve Staphylococcus	95,3 %	4,7 %	-

Tabel 3.39 : Pathogene kiemen in filet américain préparé

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	98,2 %	1,8 %
Listeria monocytogenes	100 %	-
E. coli O157 : H7	99,1 %	0,9 %

---

Filet américain is een gerecht dat veel geconsumeerd wordt door de Belgische bevolking. Aangezien dit een voedingsmiddel is dat rauw wordt gegeten en niet vooraf door de consument wordt gekookt of gebakken moet het product van onberispelijke kwaliteit zijn.

Spijtig genoeg is dit een heel kwetsbaar voedingsmiddel dat makkelijk besmet kan worden met pathogenen (*Listeria monocytogenes*, salmonella, *E. coli* 0157 H7). Dit product vormt vooral een gevaar voor de gezondheid van kwetsbare consumenten, namelijk jonge kinderen en bejaarden, zwangere vrouwen en immunodeficiënte personen. Deze zouden dit product dan ook beter niet consumeren. Hetzelfde kan vastgesteld worden voor rundercarpaccio.

De resultaten vanaf het jaar 2000 tonen een bijna constante daling van de aanwezigheid van pathogenen. Dat neemt niet weg dat ook in de toekomst de grootste aandacht moet gaan naar het respecteren van de koudeketen en van de algemene hygiënevoorschriften.

#### 3.1.4.1.2. Rauwe ham

De 114 monsters die in 2004 werden geanalyseerd, waren van perfecte bacteriologische kwaliteit.

### 3.1.4.2. Warenhuizen en kruidenierszaken

#### 3.1.4.2.1. Kant-en-klaar gerechten

Tabel 3.40 : Indicatorkiemen in kant-en-klaar gerechten

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Bacillus cereus	97,5 %	-	2,5 %
Coagulase positieve Staphylococcus	100 %	-	-
Clostridium perfringens	100 %	-	-

Tabel 3.41 : Pathogene kiemen in kant-en-klaar gerechten

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	98,4 %	1,6 %

Kant-en-klaar gerechten zijn volledig bereide gerechten (salades, groenten,...) die voor het consumeren niet eerst worden gekookt of verwarmd.

Deze gerechten treft men steeds meer aan in warenhuizen.

Van de 121 genomen monsters, bevatten er 3 te veel Bacillus cereus, maar niet in een zodanige hoeveelheid dat er een gevaar voor de volksgezondheid zou zijn tengevolge van de vorming van toxines.

Twee monsters bevatten Listeria monocytogenes, maar verder onderzoek van deze monsters heeft aangetoond dat het hier om een incidentele verontreiniging gaat.

### 3.1.4.2.2. Zachte rauwmelkse kaas

Tabel 3.42 : Indicatorkiemen in zachte rauwmelkse kaas

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Escherichia coli	90,5 %	8,2 %	1,3 %
E. coli O 157 : H7	100 %	-	-
Coagulase positieve staphylococcus	89,1 %	6,1 %	4,8 %

Tabel 3.43 : Pathogene kiemen in zachte rauwmelkse kaas

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	100 %	-
Campylobacter	98,6 %	1,4 %

Het voedselagentschap nam in 2004 eenzelfde aantal monsters als in 2003.

Een lichte kwaliteitsdaling kan worden vastgesteld.

Dit jaar werd immers in meer monsters de aanwezigheid van E. coli aangetoond, wat wijst op fecale besmetting. Dit is mogelijk te wijten aan een besmetting van ofwel het behandelmateriaal, ofwel een besmetting tijdens de bereiding (fout bij reiniging en ontsmetting) of aan het gebruik van verontreinigd water bij de bereiding.

Het aantal monsters met coagulasepositieve Staphylococcus was eveneens licht toegenomen.

De aanwezigheid van deze kiem in rauwmelkse kaas kan afkomstig zijn van een primaire besmetting van de rauwe melk, en dit als gevolg van de aanwezigheid van mastitis met coagulasepositieve *Staphylococcus* bij de koeien.

#### 3.1.4.2.3. Verse aromatische kruiden

Tabel 3.44 : Indicatorkiemen in verse kruiden

Opgespoorde kiemen	Resultaten		
	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Totaal kiemgetal	41,8 %	17,6 %	40,6 %
<i>Escherichia coli</i>	100 %	-	-
Gist	44 %	15,4 %	40,6 %
Schimmels	23 %	20,9 %	56 %
Melkzuurbacteriën	42,4 %	9,4 %	48,2 %

Tabel 3.45 : Pathogene kiemen in verse kruiden

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 %	-
<i>Campylobacter</i>	100 %	-

Het gaat hier om verse kruiden die in potjes (met grond) of voorgesneden en schoongemaakt in warenhuizen verkocht worden.

---

De verkregen resultaten zijn heel goed want er werd geen enkele pathogene kiem vastgesteld noch E. Coli of andere indicatoren van fecale besmetting. De resultaten voor de andere kiemen zijn niet alarmerend. Deze kiemen zijn van nature aanwezig op planten en vormen dus geen gevaar voor de volksgezondheid. Dit neemt niet weg dat verse kruiden voor het gebruik door de consument goed gewassen moeten worden.

#### 3.1.4.2.4. Andere eetwaren

In de kleinhandel werden ook nog andere matrices bemonsterd en geanalyseerd zoals tonijn-, vlees- en garnaalsalade, levende en gekookte weekdieren, bereidingen op basis van quorn en tofu, specerijen, gebak met pasteibakkersroom en roomijs in het stadium van de consumptie.

De bacteriologische kwaliteit van al deze voedingsmiddelen was over het algemeen bevredigend, behalve die van roomijs. De bacteriologische kwaliteit van roomijs is reeds enkele jaren minder goed. Het gaat meestal om te veel totale coliformen, wat wijst op een gebrekkige hygiëne en besmetting door het personeel.

Positief punt was dat geen enkele pathogene kiem aangetroffen werd.

## 3.1.5. Ziekenhuizen

### 3.1.5.1. Bereide zuigflessen

Tabel 3.46 : Opgespoorde kiemen in bereide zuigflessen

Opgespoorde kiemen	Resultaten	
	Bevredigend	Onaanvaardbaar
Totaal kiemgetal	91,6 %	8,4 %
Gist	100 %	-
Schimmels	100 %	-
Enterobacteriaceae	98,8 %	1,2 %
Bacillus cereus	100 %	-
Coagulase positieve Staphylococcus	100 %	-
Salmonella	100 %	-
Listeria monocytogenes	100 %	-
Enterobacter sakazakii	100 %	-

Zuigelingen vormen een heel gevoelige groep. De kwaliteit van de voedingsmiddelen die aan hen worden gegeven, moet dan ook onberispelijk zijn. In 2003 werd bij de melkpoederfabrikanten de kwaliteit van het melkpoeder onderzocht dat gebruikt wordt bij de bereiding van zuigflessen.

De resultaten bleken uitstekend te zijn.

Melkpoeder is geen steriel voedingsmiddel en de voorwaarden waarin de bereiding gebeurt, moeten heel streng zijn om de ontwikkeling van eventueel in het poeder aanwezige bacteriën te voorkomen en ook om verontreiniging tijdens de bereiding te vermijden.

---

Daarom werden in 2004 de in de ziekenhuizen bereide zuigflessen gecontroleerd. In totaal werden 83 monsters geanalyseerd. Men kan stellen dat de kwaliteit over het algemeen uitstekend is, met uitzondering van de aanwezigheid van totale kiemen en Enterobacteriaceae. De aanwezigheid van deze kiemen kan enerzijds wijzen op een geringe aanwezigheid van kiemen in de gebruikte grondstoffen die zich hebben kunnen ontwikkelen tijdens de bereiding en anderzijds op een besmetting tijdens deze bereiding zelf. Het wetenschappelijk comité van het FAVV bracht in 2004 een advies uit met een aantal raadgevingen voor de bereiding van zuigflessen (in acht te nemen tijd en temperatuur). De toepassing van de aanbevelingen zou ervoor moeten zorgen dat de flesvoeding die in de toekomst aan zuigelingen wordt gegeven van nog betere kwaliteit is.

## 3.2. Resultaten van het hygiëne- en HACCP inspectieprogramma

### 3.2.1. Inrichtingen voor de productie van zuivel

Europese regelgeving legt de voorschriften vast om melk en producten op basis van melk in de handel te brengen. Naast de normen waaraan de producten moeten voldoen, moet een inrichting waar melk en producten op basis van melk behandeld, verwerkt en verpakt worden ook erkend worden.

De inrichting moet daartoe voldoen aan een aantal structurele voorwaarden:

- de lokalen moeten zo gebouwd en uitgerust zijn dat de behandeling en verwerking van de melk in hygiënische omstandigheden kan gebeuren,
- daarnaast moeten een aantal hygiënevoorschriften voor het materieel, de werktuigen en het personeel nageleefd worden,
- de exploitant moet ook een autocontrolesysteem hebben en toepassen.

Tabel 3.47 : Controles in de melkinrichtingen volgens hun hoofdactiviteit

Type inrichting	Melkerij	Kaas- makerij	Conditio- nerings- bedrijf	Fabrikant van boter	Roomijs- producent	Hoeve producenten	Totaal
Aantal controles van de erkenning	17	18	20	10	37	407	509
Aantal controles van de autocontrole	15	12	15	2	15	407	466

### 3.2.2. Controle bij de pakstations

In 2004 waren er 145 pakstations. Daarbij werden 251 controles uitgevoerd voor de erkenning, de hygiëne en de handelsnormen.

Hierbij stelde het voedselagentschap 63 niet-conformiteiten vast.

Er werden 52 waarschuwingen gegeven en 5 processen-verbaal opgesteld.

### 3.2.3. Grootkeukens, melkkeukens, horeca en detailhandel

Dit jaar werden 1.717 grootkeukens gecontroleerd (rusthuizen, scholen, collectieve cateringbedrijven), 392 melkkeukens in ziekenhuizen en kinderdagverblijven, 6.977 inrichtingen in de horecasector en 5.759 inrichtingen in de detailhandel.

Tabel 3.48 : Resultaten van de hygiëne- en HACCP-inspecties in grootkeukens, melkkeukens, de horecasector en de detailhandel

Gecontroleerde parameters	Niet conform			
	Grootkeukens	Melkkeukens	Horecasector	Detailhandel
Algemene hygiëne	62,2 %	47,6 %	64,9 %	46,3 %
Naleving van de koudeketen	16,6 %	18,8 %	26,2 %	32,6 %
Naleving van de warmteketen	38,7 %	37,5 %	54,9 %	46,7 %
Naleving van de temperatuur van de frituurvetten	35,3 %	58,4 %	31,5 %	41,4 %
HACCP	79,7 %	68 %	89 %	84 %
Traceerbaarheid	50,7 %	-	62,1 %	64,1 %
De melk na bereiding zo vlug mogelijk koelen	-	58,7 %	-	-
De zuigflessen niet warm bewaren	-	15,8 %	-	-

De algemene hygiëne blijft een cruciaal probleem in alle soorten van inrichtingen. Zelfs nu de Europese wetgeving een autocontrolesysteem op alle niveaus oplegt, blijken nog heel wat inrichtingen niet in staat om bepaalde basisregels inzake hygiëne in acht te nemen. Op dat vlak, en voornamelijk in de horecasector, moet dus nog een grote inspanning worden geleverd. Bepaalde federaties (grootkeukens, verzorgingsinstellingen, horeca) hebben gidsen voor goede hygiënepraktijken opgemaakt en ter beschikking van hun leden gesteld om hen daarbij te helpen.

Wat de naleving van de bewaarvoorschriften (koude- en warmteketen) betreft, is de situatie lichtjes verbeterd. Toch worden nog steeds te veel tekortkomingen vastgesteld in de detailhandel.

---

Hoewel steeds meer inrichtingen stappen ondernemen in de richting van een HACCP-plan, blijkt bij controles door het agentschap dat de invoering van een volledig en efficiënt autocontrolesysteem niet altijd verloopt zoals het moet, voornamelijk dan in de kleine inrichtingen. De melkkeukens scoren op dat vlak het best, maar toch is de tijd waarin de zuigflessen worden gekoeld verre van optimaal bij meer dan de helft van deze inrichtingen. Er wordt hen aangeraden zich zo vlug mogelijk te schikken naar de aanbevelingen uit het betreffende advies van het wetenschappelijk comité van het agentschap.

### 3.2.4. Hygiëncampagne op festivals en zomerevenementen

In de periode van juni tot september 2004 werd een hygiëncampagne georganiseerd op festivals en andere evenementen. De hygiëne laat in die omgeving immers heel vaak te wensen over en de temperaturen waarbij voedingsmiddelen moeten bewaard worden kunnen er moeilijk worden nageleefd. Ook de inrichtingen van de horecasector die gelegen zijn in toeristische trekpleisters krijgen in de zomer meer aandacht van het agentschap. Een document met de belangrijkste aandachtspunten en de meest voorkomende tekortkomingen werd via de website van het agentschap ter beschikking gesteld aan de operatoren.

De verplichtingen inzake de minimale hygiëne regels die van toepassing zijn op de ambulante handel maar ook op alle gebruikelijke verkopers, werden eveneens op de website geplaatst. In elke PCE werden bijeenkomsten georganiseerd tussen de controleurs van het agentschap en de organisatoren van evenementen om te bekijken hoe bepaalde tekortkomingen vermeden kunnen worden. De belangrijkste aandachtspunten daarbij waren :

- het respecteren van de wettelijke temperaturen van voedingsmiddelen,
- de hygiëne en de reiniging van de verkoopplaats en
- de persoonlijke hygiëne van de verkoper.

In het kader van deze actie werden 106 evenementen bezocht. Hierbij werden 1.312 verkooppunten gecontroleerd.

Tabel 3.49 : Resultaten van de hygiëne-inspecties op evenementen

	% niet conform	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's	Aantal sluitingen
Hygiëne van de uitrusting	33 %	357	32	6
Hygiëne van het verkooppunt	27,2 %	278	13	4
Hygiëne van het personeel	7,4 %	47	7	3
Roken tijdens het bereiden van gerechten	2,6 %	19	4	2
Naleving van de temperatuur van voedingsmiddelen die gekoeld moeten worden	21,5 %	175	16	4
Naleving van de temperatuur van voedingsmiddelen die warm gehouden moeten worden	18,3 %	127	8	3

De hygiëne van de uitrusting en de verkoopplaatsen blijft het zwakke punt van de sector, gevolgd door de naleving van de bewaartemperaturen.

In 76 % van de vastgestelde niet-conformiteiten werd een schriftelijke waarschuwing gegeven en in 6 % een proces-verbaal. In bepaalde ernstigere gevallen werd overgegaan tot de sluiting van de inrichting.



---

### 3.3. Collectieve voedseltoxi-infecties

We spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer er onder bepaalde omstandigheden twee of meer gevallen van dezelfde ziekte en/of besmetting bij de mens voorkomen of wanneer zich een situatie voordoet waarin meer ziektegevallen worden geconstateerd dan normaal zou mogen worden verwacht, en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

In de haarden van voedseltoxi-infecties wordt het onderzoek hoofdzakelijk uitgevoerd door de Gemeenschappen voor wat de medische aspecten betreft en door het voedselagentschap voor de aspecten inzake voeding.

De gegevens die tijdens deze onderzoeken ingezameld worden, zijn heel belangrijk om het toezichts- of preventiebeleid op andere niveaus nader te bepalen of te oriënteren.

In 2004 heeft het FAVV een onderzoek ingesteld bij de uitbraak van 27 VTI's. Daarbij waren 582 personen betrokken, van wie er 290 ziek en 63 gehospitaliseerd werden.

In 38,7 % van de uitbraken waarbij de agens werd geïdentificeerd, lag de oorzaak hoogstwaarschijnlijk bij Salmonella.

Een derde van de uitbraken werd vastgesteld bij particulieren tijdens feestjes, barbecues en dergelijke, een derde in de horecasector, 11 % op scholen, 11 % op feestjes voor jongeren (bivak,...) en de overige in grootkeukens. Studies hebben aangetoond dat de CVTI's slechts uitzonderlijk het gevolg zijn van een fout bij de productie van voedingsmiddelen in de industrie maar vooral van de slechte bewaring (het niet-respecteren van de koude- of warmteketen) en een gebrekkige hygiëne.

Bij een derde van de uitbraken wordt er verondersteld dat zij verband hielden met de consumptie van rauwe eieren of producten op basis van rauwe eieren. 18 % van de uitbraken had waarschijnlijk te maken met de consumptie van vlees en kip en 7 % met de consumptie van gerechten met vis. De andere uitbraken hadden diverse oorzaken (gevarieerde menu's) of werden niet geïdentificeerd.

---

Hoewel het toezicht op de CVTI's verbeterd is, wordt de beschikbare epidemiologische informatie momenteel onderschat en gedeeltelijk verdraaid. Dit heeft te maken met de diagnoseproblemen, de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel, alsook door een tekort aan meldingen van uitbraken van CVTI's. Zelfs een besmettelijke ziekte met een laag sterftecijfer is echter van groot sociaal-economisch belang.

### 3.4. De chemische toestand van voedingsmiddelen

Voor de algemene volksgezondheid en vooral voor de meest kwetsbare groepen van de bevolking, is het essentieel dat het gehalte aan contaminanten in levensmiddelen toxicologisch gezien minstens op een aanvaardbaar en liefst op een zo laag mogelijk niveau blijft. Via een specifiek controleprogramma verzekert het FAVV het toezicht op de aanwezigheid van bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

Voor chemische contaminanten bestaan niet altijd normen.

Voor contaminanten waarvoor wel een norm bestaat, geldt die niet noodzakelijk voor alle matrices. Toch werden in bepaalde gevallen ook contaminanten geanalyseerd of matrices bemonsterd waarvoor geen norm bestaat. De resultaten van deze analyses worden gebruikt om een idee te krijgen van de achtergrondcontaminatie. Bovendien kan het agentschap ingrijpen wanneer er opvallend hoge waarden zouden worden vastgesteld, die de volksgezondheid in gevaar zouden brengen. In 2004 werd bijzondere aandacht besteed aan de voedingsmiddelen voor baby's en peuters.

---

### 3.4.1. Dioxines

De term dioxines is een verzamelnaam voor een groep van 75 verwante stoffen van de groep polychloordibenzo-p-dioxines en 135 verwante stoffen van de groep polychloordibenzofuranen, waarvan 17 toxicologisch belangrijk zijn. Het Internationaal Instituut voor kankeronderzoek heeft 2,3,7,8-tetrachloro-dibenzo-p-dioxine opgenomen als de meest toxische met een kanker-verwekkend effect bij de mens.

Het Europese Wetenschappelijk Comité voor de Voeding is tot het besluit gekomen dat het kankerverwekkend effect van dioxines zich niet voordoet bij gehalten die onder een bepaalde drempel liggen. Andere schadelijke effecten, zoals endometriosis, neurologische gedragsstoornissen en immunosuppressie komen voor bij gehalten die beduidend lager liggen en worden derhalve beschouwd als nuttig om de toelaatbare dosis te bepalen. In meer dan 90 % van de gevallen zijn levensmiddelen de oorzaak van de blootstelling van de mens aan dioxines. Ongeveer 80 % van de totale blootstelling hangt samen met levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Soms fungeert ook verontreinigde grond als potentiële dioxinebron.

Dioxines zijn heel erg bestand tegen chemische en biologische afbraak en blijven dus in het milieu. Door hun oplosbaarheid in vet blijven ze zich in de menselijke en dierlijke voedselketen ophopen.

Voorals levensmiddelen van dierlijke oorsprong werden gecontroleerd.

Net als in 2003 werd geen enkele overschrijding van de normen vastgesteld.

Tabel 3.50 : Resultaten van de dioxineanalyses

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Eieren van vrije uitloop	5	0
Eieren van legbatterijen	15	0
Plantaardige olie	10	0
Boter en kaas	20	0
Supplement visolie	5	0
Distributie vis	20	0
<b>Totaal</b>	<b>75</b>	<b>0</b>

### 3.4.2. PCB

Polychloorbifenylen (PCB) vormen een groep van 209 verschillende verwante stoffen die hun oorsprong vinden in menselijke activiteiten. De PCB's kunnen al naargelang van hun toxicologische eigenschappen worden onderverdeeld in twee categorieën. Twaalf ervan vertonen toxicologische eigenschappen die analoog zijn met die van dioxines en worden dus vaak als "dioxineachtige PCB's" aanzien. Net zoals de dioxines, zijn de PCB's ook heel erg bestand tegen chemische en biologische afbraak en in vet oplosbaar.

Het programma had betrekking op 7 PCB-indicatoren in vis, eieren afkomstig van kippen in vrije uitloop, eieren van legbatterijen, olie en vet van dierlijke oorsprong en babyvoeding op basis van vlees en vis.

Bij 1 monster van eieren van kippen in vrije uitloop werd een sterke overschrijding vastgesteld van 5-maal de toegelaten hoeveelheid.

De partij werd in beslag genomen en vernietigd. Na een onderzoek bij de producent, werd vastgesteld dat de bodem op een plaats waar de kippen liepen, verontreinigd was met PCB's. De bodem werd gereinigd.

Tabel 3.51 : Resultaten van de analyses van PCB-indicatoren

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Eieren van vrije uitloop	5	1
Eieren van legbatterijen	27	0
Plantaardige olie	10	0
Melk kaas en boter	20	0
Supplement visolie	5	0
Vis en mariene producten	62	0
<b>Totaal</b>	<b>129</b>	<b>1</b>

Het programma voor de dioxineachtige PCB's had betrekking op de analyse van melk en melkproducten, eieren, vis en plantaardige oliën.

Alhoewel hier geen officiële norm voor bestaat, werd bij één partij eieren van kippen met vrije uitloop een abnormaal hoog gehalte aan dioxineachtige PCB's vastgesteld. De betreffende partij werd in beslag genomen.

De andere vastgestelde waarden waren niet verontrustend voor de volksgezondheid.

Tabel 3.52 : Programma voor dioxineachtige PCB's

Matrix	Aantal monsters
Melk, kaas en boter	20
Plantaardige olie	10
Eieren van vrije uitloop	5
Vis en mariene producten	26
Supplement op basis van visolie	5
<b>Totaal</b>	<b>66</b>

---

### 3.4.3. Mycotoxines

Mycotoxines zijn door schimmels aangemaakte secundaire metabolieten die zich tijdens de teelt en/of gedurende de opslag kunnen ontwikkelen op plantaardige producten.

De meest gevaarlijke mycotoxines worden gecontroleerd in de gevoeligste matrices, zoals aflatoxine B<sub>1</sub> in graan en aflatoxine M<sub>1</sub> in melk.

Aflatoxines zijn mycotoxines die worden aangemaakt door een schimmel van het type *Aspergillus* die tot ontwikkeling komt bij een hoge temperatuur en vochtigheidsgraad. Deze mycotoxines zijn genotoxische kankerverwekkende stoffen die in een groot aantal levensmiddelen kunnen voorkomen. De groep van aflatoxines omvat meerdere verbindingen met verschillende aanwezigheid in levensmiddelen en met verschillende toxiciteit.

Aflatoxine B<sub>1</sub> is veruit de meest toxische verbinding. Veiligheidshalve moet zowel het totale gehalte aan aflatoxines (verbindingen B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> en G<sub>2</sub>) als het gehalte aan aflatoxine B<sub>1</sub> worden beperkt. Aflatoxine B<sub>1</sub> wordt in dieren via de stofwisseling omgezet in aflatoxine M<sub>1</sub>. Hoewel aflatoxine M<sub>1</sub> als een minder gevaarlijke genotoxische kankerverwekkende stof wordt beschouwd dan aflatoxine B<sub>1</sub>, moet de aanwezigheid ervan in melk en zuivelproducten worden vermeden aangezien deze producten voornamelijk voor jonge kinderen bestemd zijn.

Om het aflatoxine M<sub>1</sub>-gehalte te controleren werden monsters van consumptiemelk en zuivelproducten genomen. Er werd bijzondere aandacht besteed aan de voeding voor zuigelingen en peuters. Er bestaat alleen een officiële norm voor melk en zuigelingenvoeding.

De normen voor zuivelproducten zijn van deze normen afgeleid waarbij rekening werd gehouden met de concentratie of de verdunning die optreedt als gevolg van het verwerkingsproces.

Na 2002 werd voor aflatoxine M<sub>1</sub> geen enkele overschrijding meer aangetoond.

Tabel 3.53 : Resultaten aflatoxine M1 in zuivelproducten

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Melk voor baby's en zuigelingen, voedingsmiddelen op basis van melk	39	0
Kaas	81	0
Yoghurt	19	0
Consumptiemelk	77	0
Melkpoeder	116	0
<b>Totaal</b>	<b>332</b>	<b>0</b>

In de punten van binnenkomst worden controles uitgevoerd in verband met de aanwezigheid van de groep van aflatoxines B1, B2, G1 en G2 in risico-producten. Er werden 4 overschrijdingen vastgesteld voor 3 partijen pistachenoten uit Turkije en een partij uit Iran.

Deze partijen werden naar het land van oorsprong teruggestuurd en gaven aanleiding tot een RASFF-bericht.

De diensten van het voedselagentschap controleerden in de verwerkings-bedrijven en de distributie ook dopvruchten zoals aardnoten, hazelnoten, pindanoten, amandelen en gedroogde kokosnoten.

Er werden voor de genomen monsters drie overschrijdingen vastgesteld, waarvan twee voor muskaatnoot en één voor pistachenoten.

Er werd voor de bemonsterde partijen een proces-verbaal opgemaakt waarna de partijen werden vernietigd. De vaststellingen gaven aanleiding tot het versturen van een RASFF-bericht. In 2004 waren meer overschrijdingen dan in 2003, toen geen enkele verontreiniging werd vastgesteld.

Tabel 3.54 : Resultaten aflatoxine B1, B2, G1 en G2

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Gedroogde vruchten in punten van binnenkomst	85	4
Gedroogde vruchten	43	1
Specerijen	27	2
<b>Totaal</b>	<b>155</b>	<b>7</b>

#### 3.4.4. 3-MCPD

3-MCPD is een gentoxische kankerverwekkende verbinding die in bepaalde omstandigheden tot stand komt tijdens de verwerking van levensmiddelen. De stof kan in het bijzonder worden gevormd bij de fabricage van het zoute voedselingsrediënt dat bekend staat als gehydrolyseerd plantaardig eiwit door middel van zure hydrolyse.

Er werden 30 monsters van sojasaus genomen. In één monster werd een zeer aanzienlijke overschrijding vastgesteld. Er werd een proces-verbaal opgemaakt en de partij werd in beslag genomen. De overschrijding leidde ook tot de verspreiding van een RASFF-bericht en tot een terugroeping van de betrokken producten.

#### 3.4.5. Zware metalen

De verontreiniging van levensmiddelen door zware metalen wordt vooral veroorzaakt door een verontreiniging van het milieu. Met betrekking tot zware metalen is het zo dat voor heel wat matrices geen normen bestaan.

### 3.4.5.1. Cadmium

Cadmium kan zich in het menselijke organisme ophopen en leiden tot nierfunctiestoornissen, botproblemen en voortplantingsstoornissen.

Een kankerverwekkend effect bij de mens mag niet worden uitgesloten.

Levensmiddelen zijn de voornaamste bron van blootstelling en dan vooral groenten en fruit.

In uitvoering van het controleprogramma werden monsters genomen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong, melk, vis en mariene producten. Er werd een sterke overschrijding van 15 maal de toegelaten waarde vastgesteld bij een monster van Sint-Jacobsschelpen.

Tabel 3.55: Resultaten cadmiumanalyses

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Vruchtensap	18	0
Babyvoeding	16	0
Voedingssupplementen	10	0
Brood en deegwaren	18	0
Consumptiemelk en yoghurt	23	0
Melkpoeder en kaas	18	0
Vis en mariene producten	38	1
<b>Totaal</b>	<b>141</b>	<b>1</b>

### 3.4.5.2. Kwik

Kwikverontreiniging komt vooral voor in vis en visserijproducten. 90 % van de kwik die in zeevis en andere mariene producten voorkomt bestaat uit methylkwik. De aanwezigheid van methylkwik kan de ontwikkeling van de hersenen bij zuigelingen verstoren en kan, bij hoge gehalten, neurologische veranderingen teweegbrengen bij volwassenen. De maximumwaarden houden rekening met de fysiologische verschillen tussen vissoorten.

Er werd in 2004 geen enkele overschrijding voor kwik vastgesteld in melk, zuivelproducten, voedingssupplementen en babyvoeding. Dat was ook al zo in 2003. Er werd echter wel een overschrijding vastgesteld in kabeljauw.

Tabel 3.56 : Resultaten kwikanalyses

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Voedingssupplement	10	0
Babyvoeding	16	0
melk en zuivelproducten	43	0
Vis en mariene producten	38	1
<b>Totaal</b>	<b>107</b>	<b>1</b>

---

### 3.4.6. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen

Bij de onvolledige verbranding van organische producten worden polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) gevormd waarvan sommige vermoedelijk kankerverwekkend zijn voor de mens. PAK's komen in levensmiddelen tot stand bij het opwarmen en drogen wanneer verbrandingsproducten rechtstreeks met het levensmiddel in contact komen. Grote hoeveelheden PAK's kunnen worden aangetroffen in geraffineerde olie. In dat geval kunnen de PAK's worden weggewerkt door een extra processtap in te voeren waarbij het levensmiddel door actieve koolstof wordt gehaald. Een andere bron van PAK's zijn de afzettingen uit het milieu op groenten, fruit en mariene producten bij verontreiniging van de zee.

Er werden in het kader van de monitoring 121 monsters genomen van diverse levensmiddelen met de grootste kans op het voorkomen van PAK's (brood, muesli, deegwaren, ontbijtgranen, groenten, kaas, mayonaise, mosselen, olie, margarine, vis, gerookt en/of gekookt vlees). Die werden geanalyseerd op 16 van de meest voorkomende PAK's.

Er werd geen enkele overschrijding vastgesteld voor gerookt vlees.

Er werden hoge waarden gevonden voor bereidingen op basis van planten zoals groene thee, zwarte thee en ginseng. Voor de eerstgenoemde partij werd een proces-verbaal opgemaakt, werd het product teruggeroepen en een bericht verstuurd via het RASFF-systeem. Voor de beide andere partijen werd het product uit de handel genomen.

---

### 3.4.7. Acrylamide

Acrylamide is een stof die in bepaalde levensmiddelen bij het bakken op hoge temperatuur en in een waterarm milieu wordt gevormd uit stoffen die van nature in de levensmiddelen aanwezig zijn (het aminozuur asparagine en reductiesuikers).

Acrylamide wordt beschouwd als een vermoedelijk kankerverwekkende stof voor de mens.

Het kan worden aangetroffen in een groot aantal levensmiddelen. Volgens studies blijken chips, frieten, koekjes en toasts de meest verontreinigde levensmiddelen te zijn. Men heeft nog geen acrylamide gevonden in rauwe of in water gekookte levensmiddelen en evenmin in levensmiddelen van dierlijke oorsprong zoals vlees, vis en kaas, ook niet als die gebraden of gebakken waren. Het is niet makkelijk om het acrylamidegehalte te verlagen.

De belangrijkste aanbeveling is dat men het voedsel niet overdreven mag verhitten.

In 2004 werden 150 monsters genomen van producten die op de Belgische markt aanwezig zijn. De producten zijn gekozen op grond van de reeds beschikbare nationale en internationale informatie met betrekking tot het daarin voorkomen van acrylamide.

Er werden hoge waarden gevonden in gebakken frieten, in chips en in peperkoek. Een betrekkelijk hoge waarde werd aangetroffen in babykoekjes.

De producenten werden geïnformeerd over de problematiek van acrylamide en gevraagd hun fabricageprocessen te verbeteren.

### 3.4.8. Residuen van gewasbeschermingsmiddelen

Voor de controle van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in voedingsmiddelen werden voornamelijk de halogene organische bestrijdingsmiddelen gecontroleerd zoals DDT, lindaan, hexachloorbenzeen en dieldrin, evenals chloormequat dat vooral als groeiregulator in de perenteelt gebruikt wordt. Net als in 2003 werd in 2004 geen enkele overschrijding vastgesteld.

Tabel 3.57 : Resultaten residuen van gewasbeschermingsmiddelen

Matrix	Gewasbeschermingsmiddelen	Aantal monsters	Aantal niet conform
Babyvoeding	Chloormequat	25	0
Perensiroop	Chloormequat	10	0
Groenten en fruit in blik	Chloormequat	20	0
Cacao en afgeleide producten	Organische chloorverbindingen	49	0
Sinaasappelsap	Diverse	30	0
Rogge en roggemeel	Diverse	22	0
Champignons in blik	Diverse	15	0
Thee	Diverse	10	0
Boter	Organische verbindingen	32	0
<b>Totaal</b>		<b>213</b>	<b>0</b>

### 3.4.9. Residuen van geneesmiddelen

Er werd in 2004 geen enkele overschrijding vastgesteld in eiproducten, zuivelproducten en honing.

Tabel 3.58 : Resultaten residuen van geneesmiddelen

Matrix	Geneesmiddel	Aantal monsters	Aantal niet conform
Melk en zuivelproducten	Antibiotica	372	0
Ingevoerde honing	Antibiotica	18	0
Eiproduct	Chloramfenicol	17	0
Eiproduct	Metabooliet van nitrofurane	103	0
Eieren	Lasalocide	18	0
<b>Totaal</b>		<b>528</b>	<b>0</b>

## 3.5. Genetisch gemodificeerde organismen

De ontwikkeling van genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) vertoont op wereldvlak zeer grote tegenstellingen. Naast de maatschappijgebonden beschouwingen, waarbij de Europese aanpak vooral op het voorzorgsbeginsel steunt, speelt hierbij ook het zeer kleine aantal GGO's dat thans commercieel wordt aangemaakt een rol. Het gaat overwegend om vier planten (soja, maïs, koolzaad en katoen) en om twee soorten bewerkingen (tolerantie voor totaal-herbiciden en resistentie tegen insecten). Van soja komt 80 % van de wereldproductie voort uit GGO's. Soja wordt echter niet zoveel verbouwd in Europa, in tegenstelling tot maïs, die hier dan nog in de meeste gevallen niet genetisch is gemodificeerd. Het gebruik van GGO's is de jongste jaren sterk toegenomen in de USA, Canada, Zuid-Amerika en Zuid-Afrika.

---

### 3.5.1. Doelstelling van de monitoringcampagne

De monitoringcampagne van 2004 voor genetisch gemodificeerde organismen was er vooral op gericht na te gaan of de levensmiddelenwetgeving met betrekking tot GGO's werd nageleefd :

- het verbod op het gebruik van GGO's of daarvan afgeleide producten die niet zijn toegestaan binnen de Europese wetgeving,
- de verplichte etikettering wanneer de GGO's of daarvan afgeleide producten meer dan 0,9 % van het ingrediënt uitmaken,
- de verplichting om, indien geen adequate etikettering aanwezig is, te kunnen aantonen dat de eventueel vastgestelde aanwezigheid van GGO's of daarvan afgeleide producten in een gehalte van minder dan 0,9 % van het ingrediënt te wijten is aan een accidentele verontreiniging.

In het kader van de monitoringcampagne werden twee soorten monsters genomen :

- monsters van levensmiddelen zoals die aan de consument worden verkocht en waarvan de ingrediëntenlijst aangeeft of doet vermoeden dat maïs of soja werd gebruikt. Die monsters werden genomen in de distributiesector, vooral in supermarkten en kleinhandelszaken. Alle monsters waren afkomstig van levensmiddelen waarvan het etiket geen melding maakte van het gebruik van van GGO's afgeleide producten,
- monsters die bij fabrikanten werden genomen. Ook hier ging het om ingrediënten of levensmiddelen op basis van maïs of soja. Daarnaast werden bij de bemonstering ook de door de ingrediëntenfabrikanten opgezette preventiesystemen nader onderzocht.

Het ging bijgevolg om een gerichte bemonstering van levensmiddelen of ingrediënten die door hun aard een verhoogde kans hebben om GGO's te bevatten.

---

### 3.5.2. Resultaten van de controles

Net als in de voorgaande jaren bleek uit de monitoringcampagne 2004 vooral dat de wetgeving inzake de verplichte specifieke etikettering van levensmiddelen die GGO's of afgeleiden daarvan bevatten, goed wordt nageleefd.

Dit jaar was slechts één van de onderzochte monsters (een in de distributiesector genomen monster van een mix van maïsmeel) niet in overeenstemming met de wetgeving. Dat monster bevatte verscheidene GGO's van maïs die zijn toegestaan maar zonder etikettering, en een GGO die thans niet is toegestaan in de Europese Unie. Er werd een proces-verbaal opgemaakt en de betreffende partijen werden door het agentschap vernietigd. Het is de eerste maal dat een niet-toegestaan GGO door het FAVV werd aangetroffen in een ingrediënt.

Daarnaast wezen 14 monsters (7,7 %) op de aanwezigheid van afgeleiden van toegelaten genetisch gemodificeerde soja (RR-soja), echter steeds in een gehalte van minder dan 0,9 %, de bij wet vastgelegde drempelwaarde voor etikettering. Voor de monsters die bij fabrikanten werden genomen kon worden aangetoond dat er preventiemaatregelen waren getroffen.

Er werd dan ook aangenomen dat het ging om een accidentele of technisch onvermijdbare verontreiniging. De resultaten liggen in de lijn van vorig jaar, waar er in 7 monsters (7,2 %) de aanwezigheid van afgeleiden van genetisch gemodificeerde soja (6) en maïs (1) werd aangetoond.

Tabel 3.59 geeft de resultaten weer die werden verkregen voor levensmiddelen die werden bemonsterd in de distributiesector terwijl tabel 3.60 de resultaten bevat voor de ingrediënten en levensmiddelen die bij de fabrikanten werden bemonsterd. Gelet op de gevoeligheid van de huidige analysemethoden kan een waarde van 0,1 % worden beschouwd als de waarde die overeenstemt met de aantoonbaarheidsgrens. Bij lagere waarden (beneden 0,1 %) wordt aangenomen dat het monster vrij is van GGO's.

Tabel 3.59: Resultaten van de ontleding op monsters van levensmiddelen die in de distributiesector werden genomen

Soort levensmiddel	Aantal monsters	aantal monsters met		
		minder dan 0,1 % GGO's	een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	meer dan 0,9 % GGO's (niet conform)
Voeding voor baby's en kinderen	12	8	4 (soja)	0
Ontbijtgranen, koekjes	31	31	0	0
Bereidingen op basis van soja : drank, room, saus, soep, vegetarische maaltijd	37	33	4 (soja)	0
(Gries)meel, bindmiddel	28	25	3 (2 soja en 1 maïs)	0
Chips	14	14	0	0
Voedingsmiddelen op basis van maïs : conserven, deegwaren, popcorn	18	17		1 (maïs) : Bt 11 (2 %) Bt 176 (4,4 %) MON 810 (12,5 %) en GA21 (6,4 %)
<b>Totaal</b>	<b>140</b>	<b>128</b>	<b>11</b>	<b>1</b>



Tabel 3.60 : Resultaten van de ontleding op monsters van ingrediënten en levensmiddelen die bij de fabrikanten werden genomen

Soort levensmiddel of ingrediënt	Aantal monsters	aantal monsters met		
		minder dan 0,1 % GGO's	een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	meer dan 0,9 % GGO's (niet conform)
Graan (conservern, wafel)	12	12	0	0
Zetmeel (saus)	8	8	0	0
Soja - eiwit	7	5	2	0
Meel	3	2	1	0
Olie	5	5	0	0
Andere	6	6	0	0
<b>Totaal</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	<b>3</b>	<b>0</b>

Als men de cijfers van de laatste drie jaar vergelijkt, ziet men dat het aandeel niet-conformiteiten zeer gering was en constant bleef. Dit jaar waren immers 99,5 % van de onderzochte monsters in overeenstemming met de wetgeving op de etikettering van GGO's en afgeleiden daarvan (in 2002 waren 98,5 % en in 2003 waren 100 % van de onderzochte monsters conform).

---

## 3.6. Additieven

Alleen additieven waarvan voldoende geweten is dat ze veilig zijn, mogen aan bepaalde voedingsmiddelen worden toegevoegd. Er werden wettelijk toegelaten maximumconcentraties vastgelegd, zodat bij inname van deze stoffen de aanvaardbare dagelijkse dosis gerespecteerd wordt.

In het kader van de voedselveiligheid is het van belang te controleren of additieven enkel toegevoegd worden aan die specifieke voedingsmiddelen waarvoor ze toegelaten zijn en of de gebruikte hoeveelheden voldoen aan de wettelijk vooropgestelde maxima. Essentieel is te controleren of additieven die niet veilig bevonden zijn inderdaad niet terug te vinden zijn in geen enkel voedingsmiddel.

### 3.6.1. Sulfit in gehakt

Uit een Europees rapport blijkt dat onder andere voor sulfit de aanvaardbare dagelijkse dosis gemakkelijk zou kunnen overschreden worden, vooral dan door kinderen gezien hun lager lichaamsgewicht. Sulfit wordt immers toegelaten in een hele reeks voedingsmiddelen. Bovendien wordt sulfit aanzien als een belangrijk allergeen waardoor dit additief vanaf 25 november 2005 verplicht geëtiketteerd moet worden indien het een bepaalde concentratie overschrijdt. Het gebruik van sulfit in zuiver gehakt vlees is wettelijk verboden.

Toch wordt dit additief nog regelmatig toegevoegd om de rode kleur van het vlees te bewaren. Het gaat hier dan om puur consumentenbedrog.

Indien vlees een tijd aan de lucht wordt blootgesteld dan treedt normaal door oxidatie een bruinkleuring van het vlees op. Sulfit kan aldus bedorven vlees een vers uitzicht geven en een risico vormen voor de voedselveiligheid.

Een controle op de aanwezigheid van sulfit in gehakt bestaat in eerste instantie altijd uit een snelle routinetest waarbij gebruik wordt gemaakt van malachietgroen. Omdat deze snelle test soms wijst op de aanwezigheid van sulfit zonder dat dit daadwerkelijk aanwezig is, dient bij een eerste positief

---

resultaat steeds een bevestiging te worden gevraagd in het laboratorium. Indien de slager na een positieve malachietgroentest echter onmiddellijk het gebruik van sulfiet toegeeft, wordt er aan het laboratorium geen bevestiging meer gevraagd.

In 2004 werden ruim 943 malachietgroentesten uitgevoerd op gehakt vlees. Daarvan leverden 72 monsters een positief resultaat op dat ontkend werd door de slager in kwestie. Hiervan werden 52 monsters ook na analyse in het laboratorium positief bevonden.

Sulfiet werd aangetroffen in gehakt van varken, rund, paard, schaap, in américain, hamburgers, blinde vinken, worsten,... met zowel lichte als zware overschrijdingen. De producten die in overtreding zijn met de wetgeving worden in beslag genomen en er wordt hiervoor ook proces-verbaal opgesteld.

In 2003 werden er 97 effectieve positieve gevallen vastgesteld, in 2002 slechts 16. Blijvende waakzaamheid is dus geboden.

### 3.6.2. Soedanrood in chilipoeder, currypoeder en afgeleide producten

Soedanrood is kankerverwekkend en genotoxisch en het gebruik ervan is dan ook wettelijk niet toegelaten in voedingsmiddelen. Deze illegale kleurstof kan gebruikt worden om chilipoeder bij te kleuren aangezien de natuurlijke kleur van het chilipoeder lichtgevoelig is en de prijs ervan bovendien bepaald wordt door de kleur.

Via het RASFF-systeem zijn sinds 2003 honderden berichten verspreid over de aanwezigheid van deze verboden kleurstof in chilipoeder maar ook in currypoeder en in producten waar deze poeders in verwerkt zijn zoals tomatensaus, pastasaus, palmolie,... Daarom en naar aanleiding van een Europese maatregel werd in 2003 gestart met de controle op de aanwezigheid van soedanrood in chilipoeder van verschillende oorsprong.

---

Van de 81 in 2004 bemonsterde producten bleek één monster soedanrood te bevatten. De betreffende producten werden in beslag genomen en teruggeroepen. Bovendien werd er een RASFF-bericht verspreid.

## 3.7. Contactmaterialen

Aangezien elk voedingsmiddel met materialen in contact komt, is het belangrijk erover te waken dat er geen contaminatie is vanuit deze materialen naar het voedsel toe. Dit gebeurt aan de hand van migratietesten, waarbij de materialen gedurende een zekere tijd en bij een bepaalde temperatuur met een voedingsmiddel, of een vloeistof die dat voedingsmiddel kan vervangen, in contact gebracht worden.

### 3.7.1. Lood en cadmium in kristal

Kristal is glas waaraan lood onder de vorm van loodoxide is toegevoegd.

De maximale specifieke migratie van lood vanuit het kristal naar het voedingsmiddel is strikt gereguleerd.

Inname van lood kan ernstige gezondheidsproblemen opleveren.

Lood kan leiden tot verminderde cognitieve ontwikkeling en intellectuele prestaties bij kinderen en tot een verhoogde bloeddruk en hart- en vaatziekten bij volwassenen.

In 2004 werden er 15 monsters genomen, elk bestaande uit 6 glazen.

Net als in 2003 werden er geen overschrijdingen vastgesteld.

Bij 5 monsters werd eveneens een analyse op cadmium uitgevoerd.

Cadmiumvergiftiging kan leiden tot nierbeschadiging en daardoor tot beenderweekheid, skeletmisvorming en pseudo-breuken.

De norm werd niet overschreden.

---

### 3.7.2. PET in plastieken flessen

In 2004 werden 23 analyses op de migratie van PET (polyetheentereftalaat) uitgevoerd op PET flessen. Dergelijke flessen worden frequent gebruikt door een groot deel van de bevolking.

De stalen werden genomen in voedingsmiddelenbedrijven die zelf de flessen vullen. De resultaten van de migratietesten bleven voor alle 23 stalen ruimschoots onder de globale migratielimiet.

### 3.7.3. Semicarbazide in babyvoeding

In glazen bokalen met een metalen deksel wordt azodicarbonamide gebruikt als blaasmiddel voor het maken van de schuimrand bij de afsluitingsring. Onder andere door sterilisatie kan azodicarbonamide worden omgezet tot semicarbazide (SEM).

Er is geen wettelijke norm voorzien voor SEM, wel wordt het gebruik van azodicarbonamide vanaf augustus 2005 door de Europese Commissie als blaasmiddel verboden. Over de toxicologische effecten is nog niet genoeg met zekerheid geweten, maar er kan niet uitgesloten worden dat SEM kanker-verwekkend zou kunnen zijn.

Aangezien baby's een kwetsbare groep zijn, werden in 2004 10 analyses op babyvoeding in glazen bokalen met een metalen deksel voorzien. Dit was in het programma opgenomen om een zicht op deze problematiek in België te krijgen. Er werden geen verontrustende analyseresultaten vastgesteld.

---

## 3.8. Bestraling en radioactiviteit

### 3.8.1. Bestraling

Op de verpakking van producten die bestraald zijn moet de vermelding “doorstraald”, “door straling behandeld” of “met ioniserende straling behandeld” staan. In 2004 werden in dit kader 2 soorten controles uitgevoerd :

- bij producten waarbij doorstraling is toegestaan werd nagegaan of in het geval er niets op de verpakking vermeld was, het product ook daadwerkelijk niet bestraald was.  
De analyse ging dus gepaard met een controle van het etiket,
- bij producten waarbij doorstraling niet is toegestaan werden analyses uitgevoerd om na te gaan of er toch geen bestralingsbehandeling was uitgevoerd.

In het kader van het eerste type controles werden een aantal monsters genomen van diepgevroren gepelde garnalen (40), kruiden (45), mechanisch ontbeend vlees van gevogelte (26), kikkerbilden (49) en aardbeien (28).

Bij geen enkel monster werd bestraling vastgesteld. In 2003 werden 12 stalen gecontroleerd waarvan er nog 9 niet conform waren.

Daarnaast werd ook nagegaan of kaas niet bestraald was. Daarvoor werden in 2004 42 monsters genomen waarvan geen enkel bleek bestraald te zijn.

In 2003 werden 25 monsters kaas geanalyseerd waarvan er 5 bestraald waren. Er is dus een duidelijke verbetering.

---

## 3.8.2 Radioactiviteit

De controle op radioactiviteit binnen de voedselketen is een gedeelde bevoegdheid tussen het FAVV en het Federaal Agentschap voor de Nucleaire controle (FANC). Beide instanties voeren dan ook controles op radioactieve besmetting uit. De wettelijke basis rond het toezicht op de nucleaire contaminatie van levensmiddelen werd gelegd na de kernramp van Tsjernobyl, welke plaatsvond in 1986.

In het totaal werden in 2004 door het FAVV 234 monsters genomen.

In de grensinspectieposten werden 24 stalen genomen van uit derde landen ingevoerde producten. Het betreft hier onder andere visproducten, pluimveevlees, kikkerbilden en dergelijke.

Daarnaast werden een aantal producten ook op de markt bemonsterd.

In totaal analyseerden de laboratoria 28 monsters van wilde bessen, wilde champignons, vrij wild en vissen.

De overige 182 monsters werden verdeeld over stalen van de nationale productie zoals runderen, varkens, schapen en geiten, kippen, konijnen... (160) en stalen van de visserijproducten en schaal- en schelpdieren (22).

In geen enkel monster werd de norm overschreden.

In 2003 werd ongeveer het zelfde aantal monsters genomen.

Er werd toen evenmin radioactiviteit aangetoond.

---

## 3.9. Tabakscontrole in de horeca

Jaarlijks organiseert het voedselagentschap een aantal controles in de horeca in verband met het tabaksbeleid. Hierbij wordt onder andere nagegaan in hoeverre de rookreglementering wordt nageleefd. Daarbij wordt een onderscheid gemaakt tussen drank- en eetgelegenheden die kleiner zijn dan 50 m<sup>2</sup> en horecazaken die groter zijn dan 50 m<sup>2</sup>. Enkel deze laatste zijn wettelijk verplicht om een ruimte voor de niet-rokers in te richten die ten minste de helft moet zijn van de totale oppervlakte van de gesloten plaats en die duidelijk moet worden aangeduid door middel van rookverbodstekens.

De ongemakken van de rook moeten echter in alle horecazaken voor de niet-rokers tot een minimum herleid worden door installatie van een rookafzuig- of verluchtingssysteem.

In 2004 werden bijna 4.000 bezoeken gebracht aan de horeca waarbij meer dan 1.000 waarschuwingen en processen-verbaal opgesteld werden naar aanleiding van het overtreden van de rookreglementering.

Meer dan 90 % daarvan waren waarschuwingen.

Deze cijfers liggen in de lijn van de resultaten van 2002 en 2003.

Er is dus weinig verbetering merkbaar.

Gedurende 14 dagen werd in 2004 een verscherpte anti-rookcampagne opgezet. 72 % van de horecazaken kleiner dan 50 m<sup>2</sup> bleken daarbij volledig in orde tegenover slechts 44 % van de horeca-zaken groter dan 50 m<sup>2</sup>.

In de kleinere horecazaken was voornamelijk het verversings- of zuiverings-debiet ontoereikend. In de grotere horecazaken werd vooral vastgesteld dat er te weinig plaatsen voorzien waren voor de niet-rokers, en dat er geen rookverbodstekens in de niet-rokerszone aanwezig waren.

Het FAVV zal zijn inspanningen op dit domein verder zetten.





# 4

## Fraudepreventie en-bestrijding

### 4.1. Activiteiten in het kader van de multidisciplinaire samenwerking

#### 4.1.1. Aanpassing van de mandaten van de multidisciplinaire overlegplatformen

Door de ministerraad van 30 maart 2004 werden in het kader van de kadernota integrale veiligheid de opdrachten en bevoegdheden van de Interdepartementale Cel Residu's (ICR), de Multidisciplinaire Cel voor de strijd tegen vleesfraude en de Multidisciplinaire Cel Hormonen aangepast.

Zij werden immers aanvankelijk opgericht in een context van hormonen-delinquentie, terwijl het probleem zich vandaag tot andere types van fraude heeft uitgebreid namelijk de voedselveiligheid.

Het mandaat van de Interdepartementale Cel Residu's (ICR) werd uitgebreid om voortaan alle aspecten van de voedselveiligheid te omvatten. De Cel werd daarom omgedoopt tot Interdepartementale Coördinatiecel voor de Controle van de Voedselveiligheid (ICCV). Deze Cel heeft tot doel :

- de samenwerking tussen alle organen die betrokken zijn bij de uitwerking van het beleid inzake voedselveiligheid te verbeteren en
- alle toepasselijke wetsbepalingen te harmoniseren.

Op operationeel niveau werd de Multidisciplinaire Cel voor de strijd tegen vleesfraude omgedoopt tot Multidisciplinaire Cel voor de strijd tegen Fraude voor de Veiligheid van de Voedselketen (MCVV). Deze cel is dus niet langer enkel bevoegd voor de dossiers inzake vleesfraude maar ook voor alle gevallen van fraude in de voedselketen.

---

Wat de hormonendelinquentie betreft, stelt men tot vandaag de dag vast dat dopingproducten en hormonen worden aangeleverd en verdeeld door dezelfde netwerken. In het licht daarvan zal de Multidisciplinaire Cel Hormonen (MCH) haar activiteiten niet langer beperken tot de hormonendelinquentie maar zal zij zich, op een meer globale manier, toeleggen op de strijd tegen de illegale handel in hormonen, niet-conforme geneesmiddelen en illegale dopingproducten. Op die manier wordt een meer realistisch beeld bekomen van deze handel in verboden producten en kunnen politie en justitie sneller optreden bij de betrokken producenten en verdelers.

#### 4.1.2. Ittre II

In april 1997 werd de Interdepartementale Residucel, in aansluiting op een mededeling van de Ministers van Volksgezondheid en van Landbouw, door de Ministerraad opgedragen maatregelen voor te stellen als reactie op het probleem van het stijgende aantal positieve hormonengevallen in de veehouderij. Met het oog daarop werd op 4, 5, en 6 juni 1997, onder voorzitterschap van de heer Timperman, toenmalig bijstandsmagistraat, het zogenaamde Conclaaf van Ittre georganiseerd.

Talrijke signalen uit de praktijk geven aan dat verboden groeistimulatoren nog steeds worden gebruikt in de fokkerij en de vetmesterij. Hoewel het aantal positieve analyses sterk is afgenomen heeft de informatie uit de slachthuizen en de bedrijven, de analyses van de politiediensten en de bekentenissen uit het milieu er de huidige ICVV toe aangezet om een nieuwe reflectieronde te organiseren. Die had plaats van 23 tot 25 juni 2004, op dezelfde plaats als het eerste conclaaf, in Ittre.

---

#### 4.1.2.1. Fabricage en distributie

Tijdens het conclaaf is gebleken dat er nog geen lijst werd opgemaakt van de producenten van verpakkingsmaterialen voor illegale groeistoffen.

Om dit probleem te verhelpen werd er aangedrongen op een nauwere samenwerking met de Douane.

Er werd overwogen om enerzijds een risicoanalyse uit te voeren in de handel in precursoren en anderzijds een partnerschap met de chemische industrie te onderzoeken om een monitoring op vrijwillige basis te kunnen realiseren.

Er werd overeengekomen dat het FAVV zou instaan voor het opmaken van de lijst van producenten van verpakkingsmaterialen .

#### 4.1.2.2. Toezicht op de productieketen

Er werden ook aanbevelingen geformuleerd in verband met de administratieve keten. In dat verband werden volgende voorstellen geformuleerd:

- op het vlak van de identificatie en registratie van runderen wordt de fraudebestrijding opgedreven door op termijn te voorzien in een DNA-gegevensbank, door het vernietigen van de oormerken in het slachthuis en door de invoering van een aanmoedigingssysteem voor de bedrijven die voldoende inspanningen doen om in orde te zijn, alsook door de ontwikkeling van risicoanalyses (alarmsignalen) op basis van het SANITEL-systeem,
- in verband met de toepassingsfeer van de hormonenwetgeving, wordt de huidige regelgeving uitgebreid tot de precursoren van de reeds beoogde stoffen. Tegelijkertijd moeten maatregelen worden getroffen om een goede kwaliteit van, en een degelijk toezicht op de voedings-supplementen te garanderen voor gebruik in de dierenvoeding en in de menselijke voeding. Deze voedingssupplementen bevinden zich immers in een schemerzone : zijn het geneesmiddelen of nutriënten ?
- met betrekking tot het huidige systeem van het H-statuut, wordt er een evaluatie uitgevoerd om een al te strenge toepassing in bepaalde gevallen te vermijden. Verder wordt een verruiming van zijn huidige toepassing tot

---

andere soorten dan runderen en varkens onderzocht. De problematiek  
aangaande het toezicht op de producten (melk, eieren, ...) van die  
beslagen moet eveneens worden onderzocht.

#### 4.1.2.3. Wetenschappelijke problemen

In verband met de wetenschappelijke analyses die worden uitgevoerd in het kader van het gebruik van illegale groeistimulators, heeft het conclaaf acties voorgesteld die voorzien in het behoud en de uitbouw van de bestaande expertise en in het garanderen van de betrouwbaarheid van de latere resultaten. Tegelijk was het conclaaf van oordeel dat de inspanningen voor het opsporen van nieuwe gebruikte illegale groeistimulators opgedreven moeten worden.

#### 4.1.2.4. Internationale samenwerking

Op het gebied van de internationale samenwerking werd voorgesteld om de Europese Commissie te vragen om de nodige initiatieven te nemen en de werkzaamheden van het Europese laboratorienetwerk te versterken. Tegelijk werd overeengekomen om de opvolging en de bijwerking van de resultaten van het BUFALAW-project voort te zetten.

---

#### 4.1.2.5. Opsporing en vervolging

Voor de opsporing en de vervolging van overtredingen werden de volgende maatregelen voorgesteld :

- versterken van de juridische positie van de Multidisciplinaire Hormonencel met betrekking tot het verzamelen en beheren van informatie,
- verderzetten van de multidisciplinaire samenwerking die in de loop der jaren is ontstaan. Daartoe moeten de voorziene middelen werkelijk worden ingezet,
- voorzien in de uitbreiding van de multidisciplinaire samenwerking,
- beter beschermen van de ambtenaren tegen bedreigingen en gerechtelijke vervolging.

## 4.2. Eigen activiteiten van de NOE

### 4.2.1. Algemeen overzicht

In 2004 is de NOE van start gegaan met het gebruik van een databank om de informatiehuishouding optimaal te kunnen garanderen. Elke binnenkomende informatie die aanleiding geeft tot het opstarten van een dossier, het uitvoeren van een verdachte monsterneming in het slachthuis of landbouwbedrijf, het uitvoeren van een wegcontrole of actie, alsook meldingen ter info worden in deze databank opgenomen. De NOE heeft 441 van deze administratieve vattingen in 2004 ontvangen. Deze 441 binnenkomende meldingen hebben aanleiding gegeven tot :

- het openen van 203 nieuwe dossiers,
- het uitvoeren van 73 verdachte monsternemingen op een landbouwbedrijf,
- het uitvoeren van 18 wegcontroles,
- en het uitvoeren van 10 acties.

---

Er werden administratieve vattingen doorgestuurd naar de PCE's of naar een externe dienst (andere federale overheidsdiensten, gewesten, ...).

In de meeste gevallen ging het om meldingen die binnen één van de elf PCE's van het FAVV afgehandeld konden worden. Een deel van de vattingen werd voorlopig enkel informatief geregistreerd.

#### 4.2.2. Afgewerkte dossiers en opgestelde processen-verbaal en waarschuwingen

163 van de in 2004 geopende dossiers (203) werden in 2004 afgerond.

Er werden door de NOE in totaal 197 processen-verbaal van overtredingen en 12 officiële waarschuwingen opgemaakt.



Tabel 3.61 geeft een overzicht van de wetten waarop geverbaliseerd werd. Op de wet van 15 juli 1985 (hormonenwet), wet van 5 september 1952 (vleeskeuring) en wet van 24 februari 1977 (voedingswaren) werd het meest geverbaliseerd.

Tabel 3.61 : Overzicht van de overtredingen met hun wettelijke basis

Wet	Aantal overtredingen
Wet van 14 augustus 1986 betreffende de bescherming en het welzijn der dieren	13
Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	15
Wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale, antihormonale, beta-adrenergische of productiestimulerende werking	83
Wet van 24 februari 1921 betreffende het verhandelen van gifstoffen, slaapmiddelen en verdovende middelen, ontsmettingsstoffen en antiseptica	26
Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten	66
Wet van 24 maart 1987 betreffende de diergezondheid	36
Wet van 25 maart 1964 op de geneesmiddelen	41
Wet van 28 augustus 1991 op de uitoefening van de diergeneeskunde	34
Wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten	5
Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	66

---

### 4.2.3. Specifieke acties.

De NOE organiseert en participeert jaarlijks aan een aantal acties. Voor 2004 worden de meest in het oog springende acties hieronder weergegeven.

#### 4.2.3.1. Actie zoetwatervis (paling en snoekbaars)

Aanleiding om rond dit thema een actie uit te voeren was de melding van de aanwezigheid van hoge concentraties polluenten in vette zoetwatervis, voornamelijk paling en snoekbaars. Studies van het Vlaamse Instituut voor Bosbouw en Wildbeheer (IBW) hebben dit tevens aangeduid.

Als gevolg hiervan is er door het Vlaamse Gewest een meeneemverbod op paling en snoekbaars uitgesproken. Ook bij ingevoerde paling tonen studies aan dat het gehalte aan aanwezige polluenten hoger ligt.

Daarnaast werd het FAVV geïnformeerd over grootschalige visstroperij, voornamelijk in de omgeving van de IJzer, in de Maasvallei, langs het Albertkanaal en in de Antwerpse dokken, en de commercialisatie van deze vissen in de horecasector.

Er werden in totaal 113 monsters genomen waarop 565 onderzoeken (PCB's, cadmium, lood, kwik, dieldrin, aldrin) werden uitgevoerd. De resultaten voor de zware metalen waren allemaal conform de wettelijke bepalingen.

Wat betreft de PCB's situeerden de problemen zich duidelijk bij de in het wild gevangen paling, bij een lot ingevoerde paling uit Nederland en bij twee loten van ingevoerde paling uit de USA. Het consumeren of commercialiseren van paling uit wildvang is dus niet zonder gevaar voor de volksgezondheid.

#### 4.2.3.2. Actie illegale schapenhandel en clandestiene slachting van schapen

Deze actie werd gecoördineerd door de NOE en in nauwe samenwerking met de betrokken PCE's uitgevoerd. Doel van deze actie was het in kaart brengen en het verbaliseren van de illegale handel en de clandestiene slachting van schapen.

---

Het spreekt voor zich dat de illegale handel en slachting van schapen een financieel voordeel oplevert. Daarom werd de Lokale Opsporingsdienst van de Algemene Ondernemings- en Inkomstenfiscaliteit van de FOD Financiën bij deze actie betrokken.

Er werden 102 landbouwbedrijven gecontroleerd. 36 bedrijven waren volledig in orde, 17 bedrijven werden opgenomen voor verdere opvolging en er werden 28 officiële waarschuwingen en 21 processen-verbaal opgemaakt.

De meest voorkomende vastgestelde inbreuken waren :

- beslaginventaris niet aanwezig en/of onvolledig,
- register van vervoer niet aanwezig en/of onvolledig,
- sluikslachting,
- geen handelsdocumenten,
- substitutie van oormerken.

#### 4.2.3.3. Actie “ De Standaard ”

De NOE heeft in samenwerking met het Directoraat- generaal Geneesmiddelen van de FOD VWL haar medewerking verleend aan de onderzoeksactie “De Standaard”. Deze actie focuste op de controle van de distributie van geneesmiddelen en grondstoffen van fabrikant tot landbouwbedrijf.

De tracering van enkele farmaceutische specialiteiten werd over het ganse distributiesysteem nagegaan.

De NOE verleende haar medewerking bij de controle van de dierenartsdepots met speciale aandacht voor de in- en uitgaande flow van deze geneesmiddelen. Er werden 46 dierenartsdepots gecontroleerd, waarbij 7 niet-conformiteiten werden vastgesteld.

---

#### 4.2.3.4. Deelname aan andere gecoördineerde acties

Jaarlijks wordt de NOE door de parketten en politiediensten aangesproken om bijstand te leveren aan bepaalde acties. Voorbeelden hiervan zijn gecoördineerde acties veeveelt georganiseerd door het parket. Deze acties kunnen aanleiding geven tot het uitvoeren van een verdachte monsterneming op een landbouwbedrijf.

Een ander voorbeeld is een actie bij horecazaken zoals pita- en aziatische restaurants.

Op vraag van het parket werd in samenwerking met de PCE Oost Vlaanderen bijstand verleend bij het gerechtelijk onderzoek naar een vleesfraude van een bedrijf uit Stekene.

Eveneens werd er bijstand verleend in het gerechtelijk onderzoek bij een dierenarts te Sint-Niklaas.

In 2004 werd er door de politiediensten tevens bijstand gevraagd in dossiers naar wanpraktijken bij dierenartsen.



## 4.2.4. Verdachte monsternames

### 4.2.4.1. Verdachte monsternames op landbouwbedrijven

In 2004 werden op 73 landbouwbedrijven verdachte monsters genomen. Dergelijke monsters worden genomen op vraag van het parket, ten gevolge van een niet-conform analyseresultaat van een monster dat in een ander kader werd genomen of omdat zachte informatie erop wijst dat er fraude in het spel zou kunnen zijn.

Tabel 3.62 : Redenen van monstername

Reden van monstername	Vlaanderen	Wallonië	Totaal	% niet conform
Niet conform analyseresultaat	10	3	<b>13 (18 %)</b>	8 %
Zachte informatie	31	8	<b>39 (53 %)</b>	8 %
Parket	9	10	<b>19 (26 %)</b>	3 %
Andere	1	1	<b>2 (3%)</b>	3 %
<b>Totaal</b>	<b>51</b>	<b>22</b>	<b>73</b>	<b>22 %</b>

Tabel 3.63 : Analyseresultaten van verdachte monsters genomen op landbouwbedrijven

Opgespoorde stoffen	Matrix	Runderen		Kalveren		Varkens	
		conform	niet conform	conform	niet conform	conform	niet conform
Oestro-, andro- en gestagenen	Faeces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Vacht	56	0	0	0	0	0
	Materiële monsters	227	4	65	1	15	0
	Voeders	92	0	43	0	1	0
Beta agonisten	Faeces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Vacht	56	0	0	0	0	0
	Materiële monsters	227	3	66	0	15	0
	Voeders	92	0	43	0	1	0
Corticosteroiden	Faeces	472	1	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Vacht	56	0	0	0	0	0
	Materiële monsters	208	21	66	0	15	0
	Voeders	92	0	43	0	1	0
Stanozolol	Faeces	473	0	206	0	132	0
	Urine	65	0	129	0	5	0
	Materiële monsters	0	0	66	0	15	0
	Voeders	92	0	43	0	1	0
Thyreostatica	Materiële monsters	5	0	0	0	0	0

Tabel 3.63 geeft de analyseresultaten van de monsters die in dit kader werden genomen. Bij de analyse van monsters van varkensgebonden matrices werd geen enkele niet-conformiteit vastgesteld. Eén kalvergerelateerd materieel monster testte positief op de categorie van oestro-, andro – en gestagenen. Bij de runderen testten 4, 3 en 21 monsters respectievelijk positief op de categorieën oestro-, andro – en gestagenen, beta agonisten en corticosteroiden.

Tabel 3.64 geeft een overzicht van de stoffen die daarbij werden aangetroffen.

Tabel 3.64 ; Overzicht van aangetroffen stoffen

Categorie	Aangetroffen stoffen
Oestro-, andro- en gestagenen	Testosterone decanoaat
	Chloortestosteron acetaat
	Nortestosteron decanoaat
	Medroxyprogesteron acetaat
Beta agonisten	Glenbuterol (3x)
Corticosteroiden	Dexamethasone-isonicotinoaat (2x)
	Dexamethasone (11x)
	Prednisolone (5x)
	Dexamethasonefenylpropionaat (3x)
	Flumethasone
	Triamcinoloneacetonide

#### 4.2.4.2. Verdachte monsternames in slachthuizen

In de slachthuizen werden er 246 dieren bemonsterd. Van 1 dier kunnen er verschillende matrices genomen worden voor verder onderzoek.

Tabel 3.65 : Aantallen verdachte monsters genomen in de slachthuizen

Opgespoorde stoffen	Matrix	Runderen	Kalveren
Oestro-, andro- en gestagenen	Faeces	11	1
	Urine	84	4
	Vet	39	7
	Lever	3	
	Vlees	1	
	Spuitplaats	1	
	Urine	2	-
Beta agonisten	Lever	30	2
	Oog	9	
	Faeces	2	2
	Urine	64	1
Stanozolol	Vet	9	
	Lever	2	
	Vlees	1	
Corticosteroiden	Faeces	1	-
	Urine	6	1
	Lever	49	4
	Spuitplaats	3	
	Vet	2	
	Vlees	2	

Alle monsters waren conform. Bij geen enkel in het slachthuis bemonsterd dier kon dus de aanwezigheid van hormonale stoffen worden aangetoond.

## 4.2.5. Wegcontroles en controle van dierenartsdepots

De NOE heeft in samenwerking met de PCE's en de diverse lokale en federale politiediensten aan een aantal wegcontroles deelgenomen. In 2004 werden er 44 wegcontroles uitgevoerd waarbij 705 vrachtwagens werden gecontroleerd. Deze controles omvatten al naargelang de omstandigheden het vervoer van levende dieren, vlees, vis, eetwaren en dergelijke.

In 41 gevallen werden er overtredingen vastgesteld ( 5,8 %).

Los van de controle van dierenartsdepots in het kader van de actie "De Standaard", heeft de NOE 32 dierenartsdepots gecontroleerd, waarbij 21 niet-conformiteiten werden vastgesteld.

Tabel 3.66 : Controle van dierenartsdepots

Reden van controle	Aantal depots	Aantal niet-conformiteiten
Actie "De Standaard"	46	7
In opvolging verdachte monsternamen	16	8
In opdracht van het parket	14	11
Andere	2	2
<b>Totaal</b>	<b>78</b>	<b>28</b>

---

## 4.2.6. Beheer "bedreigingen" FAVV-agenten

In 2004 werden 13 dossiers waarin agenten van het FAVV in de uitoefening van hun taak werden bedreigd voor verder gevolg overgemaakt aan de Multidisciplinaire Hormonen Cel.

## 4.2.7. Opleidingen

In mei 2004 hebben de medewerkers van de NOE deelgenomen aan de opleiding "Houding tegenover allochtone exploitanten".

De NOE heeft bovendien haar medewerking verleend aan de opleidingen „Informatiegaring en controles inzake hormonen-, doping- en aanverwante criminaliteit“ die werden ingericht door de Oost-Vlaamse Politieacademie in april en door de West-Vlaamse Politieschool in december.

## 4.3. Internationale contacten

Veel fraude binnen de voedselketen gebeurt via internationale verbanden. Daarom streeft de NOE ook naar een goede internationale samenwerking.

In dit kader had de NOE volgende internationale contacten:

- deelname aan de Benelux-overlegvergaderingen over het illegaal gebruik van groeibevorderaars op 9 januari 2004 te Brussel en op 20 april 2004 te Maastricht, Nederland,
- deelname aan EuroResidue V, een conferentie over de analytische, farmaceutische, toxicologische en juridische aspecten van residuen van diergeneesmiddelen, van 10 tot 12 mei 2004 te Noordwijkerhout, Nederland,
- werkbezoek aan de Brigade Nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires van het Franse Ministerie van Landbouw en Visserij op 21 september 2004 te Parijs, Frankrijk,

- 
- werkbezoek aan het LABERCA (Laboratoire d'étude des résidus et contaminants dans les aliments) van de Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes op 22 september 2004 te Nantes, Frankrijk,
  - deelname aan de "International working group on law enforcement directive 96/23 EC" op 8 oktober 2004 te Gent.





# 5

## Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen

### 5.1. Intracommunautair handelsverkeer

#### 5.1.1. Overgang van ANIMO naar TRACES

ANIMO werd gebruikt door de veterinaire diensten in de verschillende lidstaten voor het uitwisselen van informatie over intracommunautaire handel, invoer en transit van levende dieren, sperma en embryo's evenals handel in dierlijk afval en bepaalde dierlijke producten. Doel hiervan is de traceerbaarheid te kunnen controleren en garanderen. Sinds 1 april 2004 is ANIMO vervangen door TRACES. TRACES heeft een aantal nieuwe functionaliteiten in vergelijking met ANIMO zoals het mogelijk maken van elektronische certificering. Een groot voordeel van TRACES is dat het mogelijk is het systeem te consulteren in alle officiële talen van de Europese Unie zowel door de PCE's als door de grensinspectieposten (GIP's) en de centrale diensten van het FAVV.

In totaal zijn er in 2004 29.761 zendingen vertrokken uit België die gemeld werden via ANIMO of TRACES.

#### 5.1.2. Levende dieren

In totaal werden er 18.770 certificaten uitgeschreven in de PCE's voor zendingen van levende dieren naar andere lidstaten. Hieraan gaat een fysieke controle vooraf. In 2004 zijn er 30.850 zendingen levende dieren binnengekomen in België. In tabel 3.67 worden de uitgaande en inkomende zendingen opgesplitst per diersoort. Met andere dieren wordt bedoeld reptielen, zoogdieren zoals primaten en tamme konijnen en vogels zoals roofvogels, papegaaien en duiven.

In tabel 3.67 worden de uitgaande en inkomende zendingen opgesplitst per diersoort.

Tabel 3.67 : Aard en aantal van de zendingen van levende dieren

Diersoort	Aantal uitgaande zendingen	Aantal inkomende zendingen
Runderen	8.120	4.552
Varkens	3.193	6.800
Paardachtigen	2.588	1.622
Schape / geiten	284	757
Pluimvee	3.217	16.867
Andere	1.368	252
<b>Totaal</b>	<b>18.770</b>	<b>30.850</b>

## 5.2. Grensinspectieposten

### 5.2.1. Dierenvoerders

In 2004 werden alleen in de havens van Antwerpen (1.351 zendingen), Zeebrugge (8 zendingen) en Gent (355 zendingen) en op de luchthaven van Zaventem (26 zendingen) uit derde landen afkomstige en voor het voederen van dieren bestemde stoffen aangeboden. Geen enkele zending werd geweigerd.

Tabel 3.68 geeft de samenstelling van de in Antwerpen aangeboden zendingen. De voedermiddelen zijn voornamelijk granen, eiwitrijke stoffen en zaden die bestemd zijn voor de aanmaak van voeder voor volièrevogels (sorghum, kanariezaad, zonnebloemzaad, ...) en slachtafval voor honden- en kattenvoer.

Als toevoegingsmiddelen en voormengsels worden vooral vitamine B<sub>5</sub>, carrageen (E407) en groeibevorderaars met antimicrobiële werking aangetroffen.

De invoer van stikstofhoudende producten via de Antwerpse haven bestaat vooral uit methionine, diverse gistsoorten en lysine.

*Tabel 3.68 : Samenstelling van de in Antwerpen aangeboden zendingen*

Aard van de zending	Absoluut aantal	Relatief aantal
Toevoegingsmiddelen en voormengsels	294	22 %
Voedermiddelen	964	71 %
Stikstofhoudende producten	93	7 %

In de haven van Gent werden alleen voedermiddelen aangeboden, namelijk vooral sojaproducten (sojameel en sojaschroot) en ook zaden voor volièrevogels.

---

## 5.2.2. Planten en plantaardige producten

### 5.2.2.1. Fytosanitaire controles

#### 5.2.2.1.1. Gereguleerde planten en plantaardige producten

In 2004 werden 12.139 zendingen van gereguleerde planten, plantaardige producten en groeimedia uit 90 verschillende landen aangeboden voor een fytosanitaire controle. 6.680 zendingen werden ingevoerd. 5.432 zendingen werden toegelaten tot doorvoer waarvan 5.289 bestemd voor een andere lidstaat en 143 voor een derde land, de overige zendingen kregen een andere bestemming.

#### 5.2.2.1.2. Houten verpakkingsmateriaal

In 2004 werden 4.184 zendingen van houten verpakkingsmateriaal gedeclareerd. 3.349 van deze zendingen kwamen uit China. Er werden 1.003 zendingen of 24 % aan een fytosanitaire controle onderworpen.

Daarvan werd 99 % of 995 zendingen toegelaten tot invoer, 2 zendingen kregen een toelating voor doorvoer en 6 zendingen werden vernietigd.

#### 5.2.2.1.3. Onderscheppingen

In 2004 werden tijdens de fytosanitaire controles bij invoer van planten en plantaardige producten uit derde landen 91 onderscheppingen verricht. 59 onderscheppingen of 65 % hadden betrekking op het vaststellen van schadelijke organismen in de zending. De meeste onderscheppingen werden uitgevoerd wegens de aanwezigheid van aaltjes in het groeimedium: Hirschmanniella in 13 zendingen van waterplanten; Pratylenchus, Helicotylenchus, Meloidogyne in 11 bonsaizendingen. Tripsen werden in 15 zendingen vastgesteld waarvan 9 zendingen geïnfesteerd waren door de quarantainetrips Thrips palmi.

De tabakswitte vlieg *Bemisia tabaci* werd in 10 zendingen aangetroffen. Trips en de tabakswitte vlieg werden vooral in snijbloemen vastgesteld.

De overige 32 onderscheppingen hadden betrekking op het niet voldoen aan de bijzondere fytosanitaire eisen die voor bepaalde producten gelden (9), het ontbreken van een fytosanitair certificaat (18) en het onvolledig ingevuld zijn van het fytosanitair certificaat (5).

Van alle onderschepte zendingen werden 29 zendingen vernietigd (vooral waterplanten, snijbloemen en houten verpakkingsmateriaal), 14 zendingen vrijgegeven na het afleveren van de noodzakelijke documenten en 16 vrijgegeven na het uitvoeren van een gepaste behandeling (vooral verpakkingshout en bonsai).

In tabel 3.69 worden de onderscheppingen per productgroep en per land van oorsprong weergegeven.

Tabel 3.69: Aantal onderscheppingen bij fytosanitaire controles

Product	Oorsprong	Aantal onderscheppingen	
Snijbloemen	Thailand	13	24
	Israël	11	
Houten verpakkingsmateriaal	China	20	24
	VS	4	
Bonsai	Indonesië	3	11
	Japan	7	
	Korea	1	
Fruit en groenten	Kameroen	3	16
	Pakistan	3	
	Zuid-Afrika	4	
	Andere	6	
Waterplanten	Thailand	9	13
	Singapore	4	
Overige gereguleerde planten	Maleisië	1	3
	Israël	1	
	Singapore	1	

### 5.2.2.2. Kwaliteitscontroles

In 2004 werden 6.110 zendingen groenten en fruit of 646.807 ton uit derde landen aangeboden die bij de invoer aan een controle onderworpen werden.

Voor 180 zendingen, goed voor 5.979.772 kg, werd een melding van niet-conformiteit opgemaakt voor gebreken die op het ogenblik van het vertrek in het land van oorsprong hadden kunnen worden vastgesteld.

Het aantal niet-conforme zendingen was min of meer evenredig verdeeld over groenten en fruit, zowel wat betreft het gewicht als het aantal zendingen. In de tabel wordt de verdeling over de verschillende productklassen weergegeven.

Tabel 3.70 : Aantal niet-conformiteiten bij de kwaliteitscontroles over de verschillende productklassen

Productklasse	Niet-conformiteiten		
	Aantal	Totaal	Gewicht (kg)
Citrusvruchten	15	94 (52 %)	3.295.171 (55 %)
Bessen en kleinfruit	10		
Pitvruchten	17		
Steenfruit	27		
Andere	25	86 (48 %)	2.684.601 (45 %)
Vruchtgroenten	3		
Bolgroenten	77		
Andere	6		

De meeste zendingen werden niet-conform bevonden wegens bederf (90) of onjuiste etikettering (67). Na heretikettering werden 65 zendingen in tweede instantie toch goedgekeurd.

Slechts 13 zendingen werden definitief afgekeurd en vernietigd.

---

## 5.2.3. Dierlijke sector

### 5.2.3.1. Dierlijke producten voor humane consumptie

Er is een algemeen stijgende tendens in het aantal zendingen voor humane consumptie, dat in 2004 via de grensinspectieposten werd ingevoerd. Daarentegen daalde het aantal geweigerde zendingen gevoelig.

Voor de invoer van roodvlees en producten daarvan blijkt de haven van Zeebrugge (2.890 zendingen) een koploper. De haven van Antwerpen ontving dan weer het grootste aantal zendingen visserijproducten (9.267 zendingen) en tweekleppige weekdieren (207 zendingen). De luchthavens van Zaventem (2.532 zendingen visserijproducten en 4 zendingen tweekleppige weekdieren) en Oostende (2.303 zendingen visserijproducten) zijn ook belangrijke invoerpunten.

Gevogeltevlees werd vooral binnengebracht via Antwerpen (364 zendingen) en Bierset (274 zendingen), wild kwam vooral via Zeebrugge (649 zendingen) binnen. Zuivel werd vooral ingevoerd via Zeebrugge (455 zendingen), honing vond zijn toegang vooral via Antwerpen (240 zendingen).

De keuze voor maritiem of luchtvervoer wordt ingegeven door de "versheid" van een product: diepgevroren producten kunnen langere reistijden, dus maritiem transport ondergaan, verse gekoelde vis (0° C) kan daarentegen geen weken onderweg zijn, maar moet snel bij de groothandelaar aankomen. Hier wordt dus voor luchtvracht gekozen.

Tabel 3.71 : Aard van de zendingen van dierlijke producten voor humane consumptie

Aard van de zendingen	Aantal zendingen	Gewicht (kg)	Aantal zendingen geweigerd
Roodvlees en producten ervan	4.317	60.957.470	7
Gevogeltevlees	744	3.116.158	10
Eieren en eiproducten	106	1.932.222	2
Tweekleppige weekdieren	248	5.771.561	1
Visserijproducten	16.341	155.323.457	110
Wild	997	7.766.176	9
Verwerkte dierlijke eiwitten	3	60.000	0
Gelatine	19	480.087	0
Melkproducten	965	65.772.005	11
Darmen	388	5.140.594	1
Kikkerbillen en slakken	165	2.343.925	2
Honing en bijenteeltproducten	259	4.821.542	1
Producten voor de farmaceutische industrie	0	0	0
Beenderen en producten uit beenderen	130	12.619.124	0
<b>Totaal</b>	<b>24.682</b>	<b>326.104.321</b>	<b>154</b>

### 5.2.3.2. Dierlijke producten voor niet-humane consumptie

Sinds 15 juni 2004 dienen zendingen dierlijke bijproducten en verwerkte producten niet bestemd voor menselijke consumptie, vergezeld te gaan van een door de Europese Unie opgelegd gezondheidscertificaat of, indien de Europese Unie geen gezondheidscertificaat oplegt, een handelsdocument.

In de havens van Gent, Antwerpen en Zeebrugge en de luchthaven van Zaventem werden in totaal 4.553 zendingen van dierlijke producten aangeboden die niet bestemd waren voor menselijke consumptie. Antwerpen is koploper met 2.429 zendingen (53 %), gevolgd door Zeebrugge met 1.104 zendingen (24 %) en Zaventem met 1.020 zendingen (22 %). In Antwerpen werd een lichte daling van het aantal ontvangen zendingen waargenomen (2.429 zendingen t.o.v. 2.862 zendingen in 2003). Voor Zeebrugge en Zaventem was het aantal ontvangen zendingen vergelijkbaar met het jaar voorheen. In de Zeehaven van Gent, waar enkel visolie in bulk wordt aangevoerd, werden slechts 8 zendingen ontvangen. De aard van de zendingen wordt in tabel 3.72 weergegeven. In totaal werden 32 zendingen (0,7 %) geweigerd.

Tabel 3.72 : Aard van de zendingen van dierlijke producten voor niet-humane consumptie

Aard van de zendingen	Aantal zendingen
Wol, haar, veren	1.624
Voeders voor gezelschapsdieren en hondenkluiven	1.040
Bloed en bloedproducten	854
Huiden	217
Dierlijke grondstoffen voor vervaardiging diervoeder	208
Eiproducten	182
Jachttrofeeën	179
Verwerkte dierlijke eiwitten	70
Beenderen en producten uit beenderen	57
Vetderivaten	0
Hoornen, hoeven en producten hieruit	12
Melk en melkproducten	11
Andere	99
<b>Totaal</b>	<b>4.553</b>

### 5.2.3.3. Levende dieren

In 2004 werd de luchthaven van Bierset (Luik) erkend als grensinspectiepost voor de invoer van levende dieren uit derde landen.

In totaal werden 1.866 zendingen dieren ontvangen in de 3 erkende grensinspectieposten in Zaventem, Oostende en Bierset samen, 382 zendingen minder dan in 2003. Vooral het aantal zendingen honden en katten, kleine zoogdieren en paarden ging achteruit. Een reden daartoe kan de aansluiting van 10 nieuwe lidstaten in 2004 zijn. In 2004 werd ook nieuwe Europese wetgeving van kracht waardoor de invoervoorwaarden voor gezelschapsdieren werden aangescherpt. De daling van het aantal zendingen heeft echter niet geleid tot een evenredige daling van het aantal niet-conforme, geweigerde zendingen.

Tabel 3.73 : Aard van de zendingen van levende dieren

Diersoort	Aantal zendingen	Geweigerd
Vogels	224	6
Vissen	767	1
Paarden	75	0
Honden en katten	183	10
Andere kleine zoogdieren	64	0
Amfibieën en reptielen	129	2
Broedeieren	22	1
Ongewervelden	382	2
Sperma	20	2
<b>Totaal</b>	<b>1.866</b>	<b>24</b>

## 5.2.4. Levensmiddelen

De controles die moeten worden uitgevoerd bij de import van levensmiddelen, worden bepaald door de Europese Commissie, dit in functie van gevallen uit het verleden waarbij de normen overschreden werden.

De beschikkingen betreffen pistachenoten, vijgen, hazelnoten, aardnoten, paranoten en, sinds 2004, Spaanse pepers en kerrie.

Tabel 3.74 geeft de verdeling weer, per type product, van de 1.161 zendingen die tijdens het jaar 2004 werden aangeboden voor invoer.

Tabel 3.74 : Aard van de zending van levensmiddelen.

Aard	Herkomst	Aantal ontvangen zendingen	Aantal geweigerde zendingen
Kerrie	Divers	10	0
Spaanse peper	Divers	11	0
Paranoten	Divers	15	0
Aardnoten	Divers	331	0
Pistachenoten	Iran	5	1
	Turkije	21	3
	Andere	73	0
Hazelnoten	Turkije	603	0
Vijgen	Turkije	92	0
<b>Totaal</b>		<b>1.161</b>	<b>4</b>

### 5.3. RASFF-berichten

Er werden in 2004, 691 alarmmeldingen en 1.897 informatiemeldingen verspreid door de Europese Commissie. België was betrokken bij 91 van de 691 alarmmeldingen.

Tabel 3.75 geeft de verdeling van de 91 alarmmeldingen per gevarengroep weer. Hieruit blijkt dat de meeste meldingen (58,2 %) betrekking hadden op chemische gevaren.

Tabel 3.75 : Alarmmeldingen waarbij België in 2004 betrokken was

Gevarengroep	Aantal
Chemische gevaren	53
Biologische gevaren	25
Fysische gevaren	8
Andere	5
<b>Totaal</b>	<b>91</b>

Van de 2.588 RASFF-berichten die door de 25 lidstaten werden verspreid, waren er 62 afkomstig van België.

Tabel 3.76 geeft de verdeling van die 62 berichten volgens de aard van het gevaar.

Tabel 3.76 : Door België in 2004 verspreide RASFF-berichten

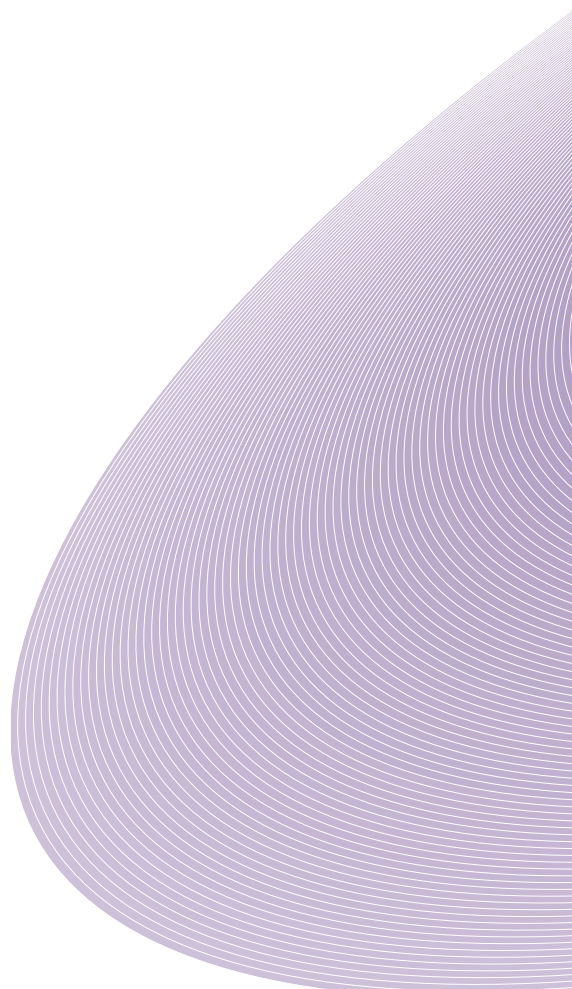
Aard van het gevaar		Absoluut aantal	
Chemisch	Divers	10	33
	Residuen van diergeneesmiddelen	10	
	Mycotoxinen	9	
	Zware metalen	3	
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	1	
Microbiologisch	Ziekteverwerkers en bederf veroorzakende organismen	19	19
Fysisch	Vreemde stoffen	6	6
Andere	GGO en novel food	1	4
	Foute of gebrekkige verpakking	1	
	Niet conformiteit m.b.t. documenten	2	
<b>Totaal</b>		<b>62</b>	

Bij de diverse chemische gevaren had het grootste aantal meldingen betrekking op soedankleurstoffen (57,9 %) ; het ging daarbij meestal om palmolie en pepers. Daarnaast werden partijen verse tonijn ontdekt die met koolmonoxide waren behandeld (10,5 %). Residuen van nitrofuranen en chloramfenicol in garnalen waren de belangrijkste diergeneesmiddelen die werden aangetroffen. De mycotoxinen waren vooral aflatoxinen die voorkwamen in pistachenoten, walnoten en hazelnoten.

De berichten aangaande biologische gevaren hadden vooral betrekking op Salmonella in eiprodukten en in gevogeltevlees, Listeria monocytogenes in zuivelproducten en in vleesproducten en Campylobacter in gevogeltevlees.

De gemelde fysische gevaren hadden betrekking op de aanwezigheid van vreemde voorwerpen in levensmiddelen : cuttermesjes in brood, stukjes metaal in koekjes en ingeblikte tomaten.







activiteitenverslag  
crisispreventie  
en crisisbeheer

# 2004

deel 4



# 1 Crisispreventie

Het FAVV heeft in 2004 haar inspanningen om zo goed mogelijk voorbereid te zijn op een eventuele crisis onverminderd verder gezet.

Op het vlak van de draaiboeken is de belangrijkste verwezenlijking het vernieuwde draaiboek voor aviaire influenza. Dit draaiboek is in de eerste helft van 2004 uitgewerkt op basis van de ervaringen opgedaan tijdens en de audit uitgevoerd na de epidemie van 2003. De sectororganisaties hebben daarbij een belangrijke input geleverd en zijn zelf ook ver gevorderd met het uitwerken van een eigen aanvullend sectordraaiboek.

Tegen het einde van het jaar werd reeds gestart met een herwerking van het draaiboek. Nieuwe Europese regelgeving (ontwerp van richtlijn voor AI) en veranderde inzichten op wetenschappelijk gebied, noopten tot het invoegen en aanpassen van de delen die betrekking hebben op maatregelen in geval van een haard van laag pathogene aviaire influenza (LPAI) enerzijds en duiven anderzijds. Voor de duiven is namelijk aangetoond dat ze wel degelijk besmet kunnen worden met het AI-virus. Ze zijn weliswaar minder gevoelig dan kippen of kalkoenen maar moeten toch beschouwd worden als meer dan alleen een overbrenger van het virus.

Eveneens in de nasleep van de vogelpestcrisis is in de loop van 2004 veel overleg gepleegd met het crisiscentrum van de regering (CGCCR).

Daarbij zijn de grote lijnen vastgelegd omtrent de samenwerking tussen de crisiscel van het FAVV, CGCCR en de bij de algemene noodplanning betrokken overheidsstructuren (gouverneurs, politie, brandweer, civiele bescherming) in geval van crisis. Deze praktische afspraken zullen in 2005 moeten cumuleren in een specifiek noodplan voor epizoötiën, zoals voorzien in het algemeen noodplan voor crisisgebeurtenissen en –situaties .

Op logistiek vlak kwam het FAVV tot een nieuwe overeenkomst met een farmaceutische firma voor de vernieuwing van haar antigeenbank voor mond- en klauwzeer. Het nieuwe contract, met een looptijd van 5 jaar, garandeert dat

---

het FAVV in geval van nood voldoende snel over de benodigde vaccins kan beschikken voor het uitvoeren van een vaccinatie van gevoelige dieren rond een uitbraak van deze ziekte. Het denken omtrent vaccinatie als volwaardig aanvullend bestrijdingswapen bij een epizoötie is op internationaal vlak dermate geëvolueerd, dat deze gevaccineerde dieren en hun producten nu zonder specifieke etikettering op de markt gebracht zouden kunnen worden. Hierbij zal getracht worden om het opruimen van dieren bij een grootschalige uitbraak van een epizoötie zoveel mogelijk te vermijden.

Het agentschap probeert verder om zijn eigen logistieke middelen aan te vullen of te verbeteren. Zo is een eerste aanzet gegeven voor het uitwerken van raamovereenkomsten met externe bedrijven. Dergelijke raamovereenkomsten moeten toelaten om snel capaciteit te genereren op het vlak van onder andere reiniging en ontsmetting, doding en destructie.

Daarnaast is het GIS waarover de crisiscel van het FAVV beschikt, verder uitgebouwd. Zo zijn onder meer perceelsgegevens, aangeleverd door het Vlaamse Gewest, toegevoegd aan de databank. Dergelijke gegevens moeten naar de toekomst toe een efficiënter beheer van plantenziekten en -plagen mogelijk maken. Het programma wordt meer en meer gebruikt voor cartografische toepassingen bij andere diensten: zo zijn er bijvoorbeeld kaarten gemaakt voor de maïswortelboorder, de Middellandse Zeevlieg, bacterievuur, overschrijdingen van de dioxinenormen en contaminaties met zware metalen.

---

## 1.1. Aviaire influenza

Aviaire influenza is ook in 2004 sterk in de kijker blijven staan. Eind 2003 werd een eerste uitbraak van AI ontdekt in Zuid-Korea. Daarop volgden ook Vietnam, Japan, Thailand, Cambodja, Indonesië, Laos en China met meldingen van haarden van hetzelfde H<sub>5</sub>N<sub>1</sub>-virus. In de verschillende landen werden miljoenen stuks pluimvee opgeruimd maar toch werden steeds nieuwe haarden ontdekt. Deze grootschalige AI-epidemie, heeft in ons land geleid tot de oprichting van een task force “pandemie influenza” door de Minister van Volksgezondheid. In deze task force zetelen naast de FOD VWL en het FAVV ook de FOD Buitenlandse Zaken, Buitenlandse Handel en Ontwikkelings-samenwerking de FOD Binnenlandse Zaken, de FOD Financiën (douane), kabinetsmedewerkers, gezondheidsdiensten van de gemeenschappen, griepexperts en medische deskundigen. Binnen deze werkgroep wordt overleg gepleegd over de evolutie van de situatie in Azië en over de preventieve maatregelen en voorzorgen die op Belgisch niveau genomen moeten worden. De bedoeling is om een alomvattend en werkbaar noodplan op te stellen dat moet toelaten om snel en gepast te reageren op een mogelijke griep-pandemie. Concrete verwezenlijkingen van de task force zijn bijvoorbeeld de formulering van reisadviezen en de verspreiding van posters op de luchthaven voor toeristen die naar Zuid-Oost-Azië vertrekken, en verhoogd toezicht op de luchthaven ten aanzien van reizigers komende uit Zuid-Oost-Azië.

In overeenstemming met de Europese regelgeving daaromtrent, heeft het FAVV in samenwerking met het CODA, DGZ Vlaanderen en ARSIA, in het najaar de Belgische pluimveestapel gescreend op de aanwezigheid van LPAI-virussen. De screening heeft tot doel om circulerende laag pathogene stammen op te sporen voordat ze kunnen muteren tot hoog pathogene virustypen. In totaal werden verdeeld over het ganse land monsters genomen op 416 bedrijven: alle eenden-, ganzen- en kalkoenenbedrijven werden bemonsterd, aangevuld met alle kippenhouderijen met buitenbeloop en een steekproef van andere pluimveehouderijen. Op één eendenhouderij en op één ganzenhouderij werd telkens één positief serologisch resultaat vastgesteld. In overeenstemming met de voorgeschreven procedures werden vervolgens virusisolatietests

---

uitgevoerd, waarbij geen virus geïsoleerd werd. Op basis van de resultaten van de screening kan geconcludeerd worden dat de Belgische pluimveestapel vrij is van de AI subtypen H5 en H7.

De afwikkeling van de financiële dossiers van de epizoötie van aviëre influenza in 2003 en met name de controle van de uitgaven door de Europese Unie, hebben nog veel tijd gekost. De conclusies van het auditteam van de Europese Commissie zullen moeten toelaten om het uiteindelijke bedrag vast te stellen dat door de EU zal worden terugbetaald als compensatie voor de operationele kosten en voor de uitbetaalde vergoedingen voor de geruimde dieren.

## 1.2. Call center

Het FAVV is in staat om snel een call center uit te bouwen en zo in te spelen op een versterkte behoefte aan informatie omtrent een bepaald onderwerp. Dit call center wordt niet enkel ingezet in noodsituaties. Zo werd het in 2004 ingeschakeld bij de uitbreiding van de EU van 15 naar 25 lidstaten om te helpen bij het beantwoorden van vragen van bedrijven die voedingsmiddelen of landbouwproducten van of naar de nieuwe lidstaten wilden importeren of exporteren. Verder werd het call center gecharterd voor het beantwoorden van vragen ten tijde van de vondst van de illegaal ingevoerde en met AI besmette roofvogels uit Thailand (zie Deel 4, Hoofdstuk 2).



# 2

## Crisisbeheer

### 2.1. Dioxines in aardappelschillen

In november 2004 werd het voedselagentschap door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (VWA) op de hoogte gesteld van een dioxinecontaminatie in bijproducten van de aardappelverwerkende industrie. De contaminatie was aan het licht gekomen in een onderzoek omtrent verhoogde dioxinegehalten in melk afkomstig van bedrijven gelegen rond een industriële verbrandingsoven. Uit dit onderzoek bleek dat niet de verbrandingsoven, maar wel aardappelschillen en andere aardappelbijproducten afkomstig van aardappelverwerkende bedrijven, de oorzaak waren van de contaminatie. Deze bedrijven maakten bij het sorteren van de aardappelen gebruik van gecontamineerde kaolinietklei afkomstig uit Duitsland. In deze klei werden dioxinegehalten teruggevonden die bijna 5 keer hoger dan de norm waren. De bijproducten van het sorteer- en verwerkingsproces (schillen, zetmeelfracties, aardappelsnippers) waarin ook nog een kleine hoeveelheid van de klei aanwezig was, kwamen uiteindelijk als veevoer terecht op rundvee- en varkensbedrijven. Een deel van deze producten was ook in België geleverd.

Het onderzoek in ons land spitte zich niet enkel toe op veehouderijen die gecontamineerd veevoeder ontvangen hadden. Ook aardappel- en groenteverwerkende bedrijven die mogelijk dezelfde gecontamineerde klei gebruikt hadden, werden in het onderzoek opgenomen. Negen veehouderijen (6 varkensbedrijven en 3 rundveebedrijven) die met dioxines gecontamineerd veevoeder uit Nederland hadden ontvangen, werden preventief geblokkeerd. De rundveebedrijven konden na inspectie meteen vrijgegeven worden, aangezien ze de aardappelschillen enkel gebruikt hadden om maïssilo's af te dekken. Op de varkensbedrijven werden stalen genomen. Na een eerste analyse konden vijf varkensbedrijven vrijgegeven worden. Het zesde bedrijf werd enkele dagen later na bijkomend onderzoek gedeblokkeerd. Twee groenteverwerkende bedrijven in West-Vlaanderen bleken dezelfde

---

soort klei te gebruiken voor het sorteren van wortelen. Analyse van de eind- en restproducten van het productieproces wees uit dat de dioxinegehalten onder de norm bleven.

Onderzoek van de afgewerkte aardappelproducten in België en Nederland wees uit dat de contaminatie van de klei geen aanleiding gaf tot contaminatie van consumentenproducten. De Belgische consument is dus niet in aanraking geweest met gecontamineerde voedingsproducten.

Door een goede communicatie met de overheden van onze belangrijkste handelspartners buiten de EU via de Belgische ambassades en in samenwerking met de sector heeft deze dioxinecontaminatie geen of nauwelijks nadelige gevolgen voor de export gehad.

## 2.2. PCB's in eieren

In mei 2004 heeft het FAVV in het kader van het normale controleprogramma verhoogde PCB-concentraties vastgesteld in eieren afkomstig van één producent met legkippen met vrije uitloop. Daarbij werden PCB-waarden vastgesteld die tot 5 keer hoger dan de norm waren.

De PCB-contaminatie bleek een gevolg van bodemvervuiling van de omgeving van het bedrijf: een gedeelte van de vrije uitloop voor het pluimvee bleek vervuild te zijn. Bijgevolg was slechts een klein percentage van de productie van dit legbedrijf gecontamineerd. Maar aangezien het in de praktijk niet mogelijk bleek om de gecontamineerde eieren te scheiden van de niet-gecontamineerde, werd de volledige productie van het bedrijf ter plaatse geblokkeerd, uit de handel genomen en bij de consument teruggeroepen. De betrokken distributieketen heeft hierbij zijn volledige medewerking verleend.

---

## 2.3. Aviaire influenza bij roofvogels uit Thailand

In de rand van de epizootie van aviaire influenza in Zuid-Oost-Azië werd ons land in oktober geconfronteerd met een onverwacht incident.

De douane onderschepte op 18 oktober 2004 op de luchthaven van Zaventem twee kuifarenden uit Thailand.

Een Thais passagier had de roofvogels in zijn handbagage verborgen en probeerde ze zo illegaal het land binnen te krijgen. De douane heeft de vogels overgebracht naar de grensinspectiepost van het FAVV waar ze werden onderzocht door de dienstdoende dierenarts. Gezien de herkomst van de vogels en het illegale karakter van de invoer, werden de dieren geëuthanaseerd en vervolgens voor onderzoek overgebracht naar het CODA te Ukkel. Uit onderzoeken die daar verricht werden, bleek op 22 oktober dat de beide arenden besmet waren met het AI-virus.

In overleg met de task force "pandemie influenza" (zie ook Deel 4, Hoofdstuk 1) werd beslist om alle vogels op te ruimen die tussen de aankomst van de besmette arenden en 22 oktober in de GIP hadden verbleven, voorzover ze zich nog op Belgisch grondgebied bevonden. Ook de vogels die samen met deze risicovogels in de betrokken quarantainecentra hadden gezeten werden opgespoord en afgemaakt. Van de 4.900 opgespoorde vogels werden er 658 gedood. De anderen waren reeds uitgevoerd naar EU-lidstaten of derde landen, waar de plaatselijke autoriteiten gepaste maatregelen hebben genomen. De beslissing om de betrokken vogels te doden, werd genomen na afweging van de risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid.

Daarnaast werden ook acties ondernomen om de personen die met de besmette arenden in contact waren geweest (reizigers die in hetzelfde vliegtuig hadden gezeten, douanebeambten, medewerkers van de GIP), op te sporen en te onderzoeken. Voor de opsporing van deze personen heeft de EU een internationale oproep gelanceerd. Uiteindelijk kon bij geen enkele passagier de aanwezigheid van antistoffen aangetoond worden.

---

Het meldpunt van het FAVV, werd ingeschakeld als call center om vragen van ongeruste burgers te beantwoorden. Dit gebeurde in samenwerking met de FOD VWL.

Deze affaire heeft op internationale schaal een discussie over de risico's van illegale handel in dieren op gang gebracht. In België hebben de betrokken overheden de richtlijnen inzake het nemen van voorzorgsmaatregelen door reizigers die naar Zuid-Oost-Azië vertrekken nog eens onder de aandacht van de bevolking gebracht.

## 2.4. Klassieke varkenspest

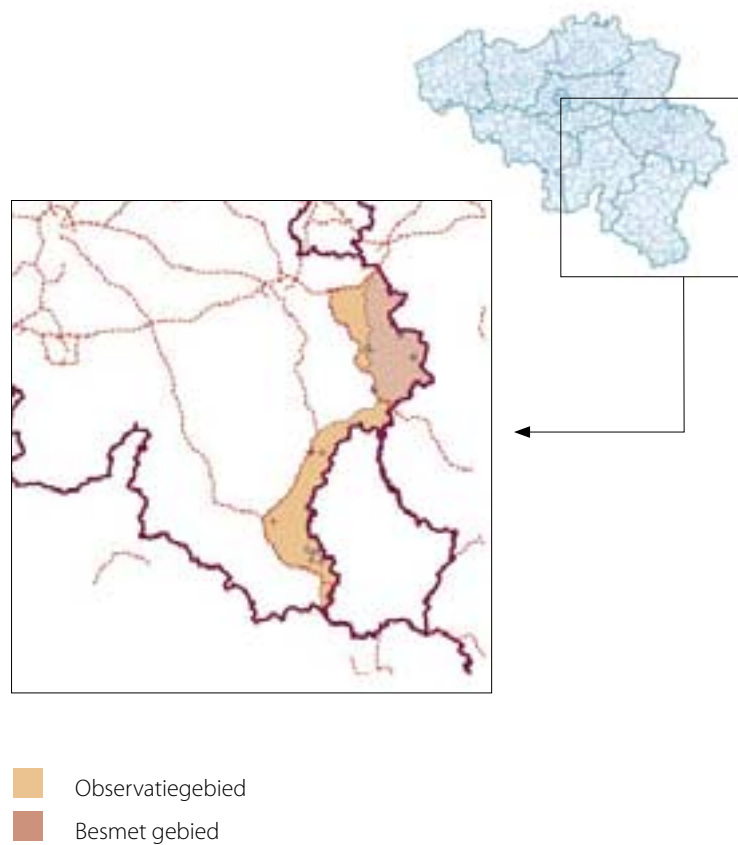
Op het vlak van varkenspest bij everzwijnen is de situatie in 2004 sterk verbeterd. In de ons omringende landen (Duitsland en Luxemburg), die in 2003 nog volop met de ziekte te maken hadden, werden sinds de zomer van 2003 geen viruspositieve everzwijnen meer gevonden. Viruspositieve dieren hebben virusdeeltjes in het bloed en scheiden het virus uit. Het dier vertoont dan duidelijke tekenen van ziekte en kan andere dieren besmetten. Mede hierdoor kon in januari 2004 het besmet gebied opgeheven en toegevoegd worden aan het observatiegebied.

Niettegenstaande deze positieve evolutie werd ook in 2004 de monitoring in de Oostkantons langsheen de grens met Duitsland en Luxemburg onverminderd verder gezet. Net als in 2003 moesten in het observatiegebied alle dood gevonden en geschoten everzwijnen worden gemeld en onderzocht. Van de 1.764 onderzochte dieren bleken er 15 seropositief. Daarnaast werden in de provincies Luik, Luxemburg en Namen in het kader van de jaarlijkse monitoring 300 everzwijnen onderzocht, waarvan geen enkele seropositief werd bevonden.

Hieruit kan geconcludeerd worden dat er in de Belgische everzwijnenpopulatie geen virus circuleert. De gevonden seroprevalentie van minder dan 5% is vergelijkbaar met die van de vorige jaren en vermoedelijk een gevolg van de vaccinatiecampagnes in Duitsland en Luxemburg.

Een seropositief dier scheidt geen virus uit en kan dus geen andere dieren besmetten, het is resistent tegen de ziekte. Op basis van deze resultaten werd eind 2004 een aanvraag bij de Europese Commissie ingediend tot opheffing van het observatiegebied.

*Figuur 4.1 : Risicogebieden voor klassieke varkenspest bij everzwijnen*



---

## 2.5. Newcastle disease

In de eerste helft van 2004 zijn er vijf haarden van paramyxovirus bij duiven vastgesteld. Het paramyxovirus is een milde vorm van Newcastle disease. De eerste haard werd in januari vastgesteld in de provincie Henegouwen, de overige vier haarden tussen half maart en begin mei in de provincie Oost-Vlaanderen.

Op het terrein werden de nodige maatregelen genomen door de PCE's en de burgemeesters van de betrokken gemeenten. Het FAVV heeft naar aanleiding van deze gevallen de duivensector nogmaals gewezen op de vaccinatieverplichting die bij duiven bestaat voor ND.

## 2.6. Maiswortelboorder

Ons land is in 2003 voor het eerst geconfronteerd met de maiswortelboorder. Rond de luchthaven van Zaventem werden toen 69 kevers op 17 percelen gevonden. Naar aanleiding hiervan werden drie focuszones en één veiligheidszone afgebakend.

Om de aanwezigheid van de maiswortelboorder op te sporen en de verspreiding ervan te voorkomen werd in 2004 een prospectiecampagne ingesteld. Begin juli werden in België zo'n 680 vallen met lokstoffen geplaatst, waarvan 320 in de omgeving van de nationale luchthaven van Zaventem waar de maiswortelboorder in 2003 voor het eerst opgespoord werd.

Ook dit jaar werden insecten van deze schadelijke soort aangetroffen. In totaal werden zeven insecten op vijf verschillende percelen geteld, opnieuw in de omgeving van de luchthaven van Zaventem. Dit aantal is beduidend lager dan de 69 kevers vastgesteld in 2003.

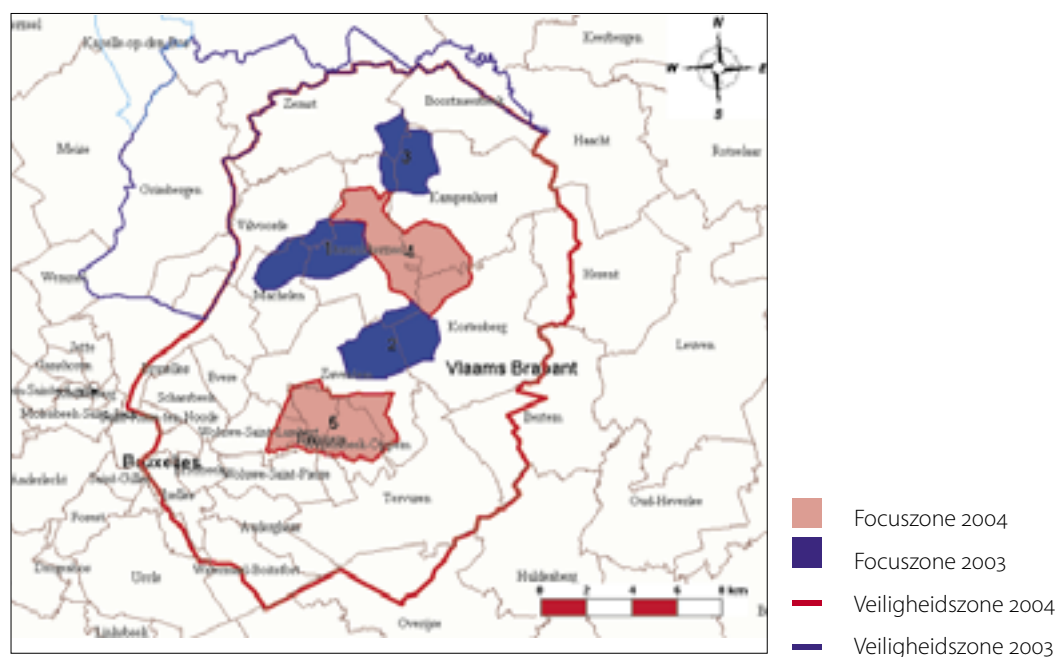
Als gevolg van de vondsten zijn twee nieuwe focuszones met een straal van 1 km rond de geïnfecteerde percelen afgebakend : zone 1 op het grondgebied van de gemeenten Kampenhout, Kortenberg en Steenokkerzeel en zone 2

op het grondgebied van de gemeenten Kraainem, Wezembeek-Oppem, Zaventem, Sint-Stevens-Woluwe en Sint-Pieters-Woluwe. Tegelijk werd de veiligheidszone van 6 km rond de geïnfecteerde percelen uitgebreid in zuidelijke en oostelijke richting.

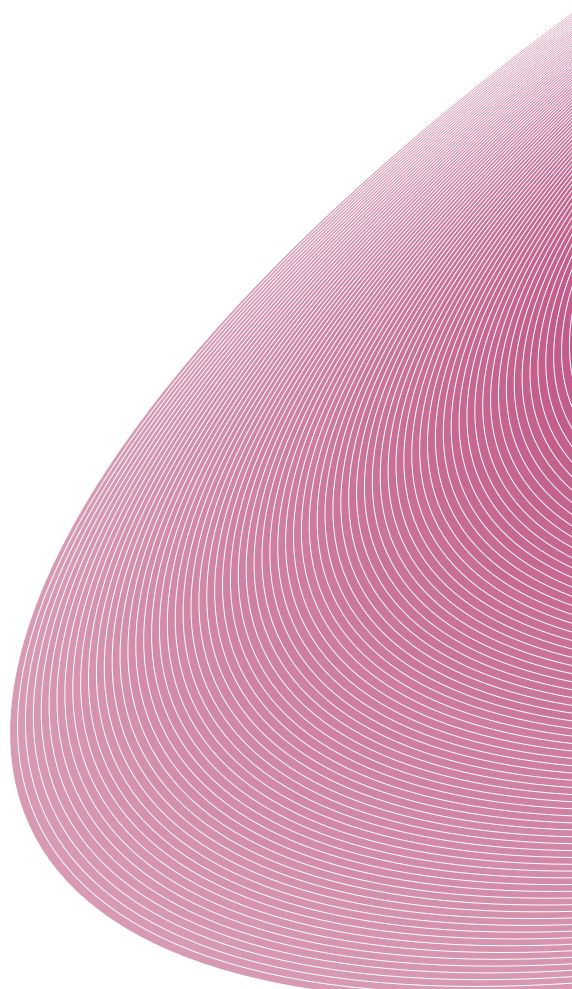
Er werden 160 extra vallen geplaatst. Eén landbouwer respecteerde de verplichte gewasrotatie niet, waarop zijn maïspcelen werden vernietigd.

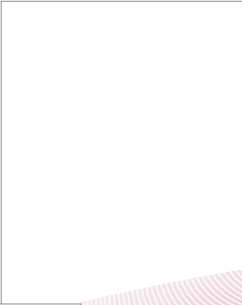
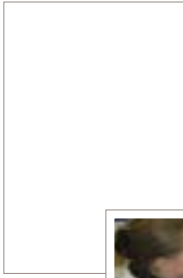
De kevers worden vooral aangetroffen op akkers waar maïs in monocultuur wordt geteeld. Deze constatering heeft geleid tot een aanpassing van de maatregelen: vanaf 2005 is ook in de veiligheidszone gewasrotatie verplicht. Maïs mag dan nog slechts één jaar op drie op hetzelfde perceel geteeld worden.

Figuur 4.2: Risicogebieden voor de maïswortelboorder









activiteitenverslag  
activiteiten  
van de laboratoria

# 2004

deel 5



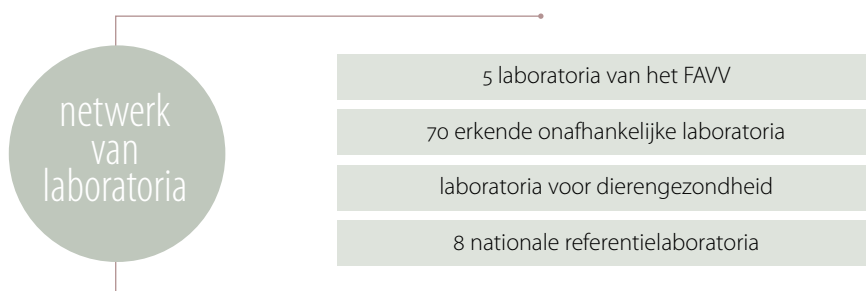
## 1 Het netwerk van laboratoria

Het agentschap beschikt voor de uitvoering van de analyses over een uitgebreid netwerk van laboratoria. Het beschikt over 5 eigen laboratoria en werkt daarnaast samen met een 70-tal externe en onafhankelijke laboratoria. Verder zijn nog een aantal laboratoria actief op het gebied van diergezondheid die gespecialiseerd zijn in de opsporing van dierenziekten en het uitvoeren van autopsies.

Dit netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door referentielaboratoria die gespecialiseerd zijn in welomschreven domeinen.

De laboratoria van het agentschap stonden in voor 60 % van de analyses die in samenhang met de controle- en keuringsopdrachten van het agentschap in 2004 moesten worden uitgevoerd – zonder evenwel de analyses in verband met BSE en dierenziekten in rekening te brengen. Deze werden samen met de overblijvende analyses in externe laboratoria uitgevoerd.

*Figuur 5.1 : Het netwerk van laboratoria*



# 2 De laboratoria van het FAVV

De 5 laboratoria van het FAVV zijn geaccrediteerd door BELTEST, het Belgische accreditatie-orgaan en zijn gevestigd in Melle, Gembloux, Luik, Gentbrugge en Tervuren. De accreditatiescope van de laboratoria wordt elk jaar uitgebreid. Een overzicht hiervan kan worden geraadpleegd op de website van Beltest ([www.belac.fgov.be](http://www.belac.fgov.be)). Figuur 5.2 geeft het werk- en specialisatiegebied weer van de verschillende FAVV-laboratoria.

Figuur 5.2: De FAVV-laboratoria



Tabel 5.1 : Evolutie van het aantal analyses per labo

Laboratoria	Soort analyse	Aantal analyses in 2003	Aantal analyses in 2004
<b>Melle</b> 3.309 monsters in 2003 4.615 monsters in 2004	• Microbiologie	• 4.805	• 10.158
	• Chromatografie	• 1.157	• 1.117
	• Chemische analyses	• 10.296	• 6.740
	+ - 17 % analyses uitgevoerd voor het BIRB	<b>Totaal : 16.258</b>	<b>Totaal : 18.015</b>
<b>Gembloux</b> 4.369 monsters in 2003 5.556 monsters in 2004	• Microbiologie	• 4.761	• 11.469
	• Chemische samenstelling	• 4.041	• 4.015
	• Fysisch - chemisch	• 2.103	• 1.829
	• PCB	• 256	• 80
	• Bestrijdingsmiddelen in de vorm van organische chloorverbindingen	• 273	• 189
	• Aard vet	• 717	• 771
	• Tracers	• 214	• 450
	• Fraude	• 284	• 104
+ - 40 % analyses uitgevoerd voor het BIRB	<b>Totaal : 12.649</b>	<b>Totaal : 18.907</b>	
<b>Gentbrugge</b>  Residuen en contaminanten 13.853 monsters in 2003 17.717 monsters in 2004  Anorganische chemie 2.488 monsters in 2003 3.638 monsters in 2004  Diversen 8.700 monsters in 2003 9.221 monsters in 2004	• Anabolica	• 4.408	• 6.746
	• Beta-agonisten	• 4.064	• 6.682
	• Corticosteroïden	• 3.853	• 6.493
	• Thyreostatica	• 100	• 442
	• Polychloorbifenyyl	• 4.819	• 4.561
	• Chloormequat	• 591	• 427
	• Tranquillizers	• -	• 562
	• Acrylamide	• -	• 163
	• Nitro-imidazol	• -	• 249
	• Chloramfenicol	• 608	• 681
	• Nitrofuranen	• 464	• 691
	• Sulfonamide	• 106	• 307
	• Diversen (streptomycine, tetracycline, mycotoxine, ...)	• 30	• 298
	+ - 25 % van alle tests uitgevoerd voor derden	<b>Totaal : 19.043</b>	<b>Totaal : 28.302</b>
	• Metalen en zware metalen	• 3.677	• 9.975
• Spooorelementen, hoofd- en bijelementen	• 3.410	• 2.461	
• Fysische parameters (droge stof pH, ...)	• 1.653	• 1.236	
• Diversen	• 1.406	• 575	
+ - 44 % van alle tests uitgevoerd voor derden	<b>Totaal : 10.146</b>	<b>Totaal : 14.247</b>	
• Globodera	• 8700	• 9.221	
+ - 8 % van alle tests uitgevoerd voor derden	<b>Totaal : 8.700</b>	<b>Totaal : 9.221</b>	

Laboratoria	Soort analyse	Aantal analyses in 2003	Aantal analyses in 2004
<b>Luik</b> 4.112 monsters in 2003 6.294 monsters in 2004	• Hoofdzakelijke hoedanigheden van voeders (eiwit, vet, ...)	• 1.666	• 6.698
	• Aflatoxine M1	• -	• 1.200
	• Aflatoxine B1	• 163	• -
	• Gepolymeriseerde triglyceride	• 200	• 150
	• Dierenmeel	• 600	• 1.261
	• Hoofdzakelijke hoedanigheden van meststoffen (Na, Ca, S, ...)	• 1.127	• 2.151
	• Opsporing bestraald voedsel	• -	• 214
	• PCB	• 1.964	• -
	• Fysisch-chemische aspecten van bestrijdings	• 809	• 576
	• Bewaarmiddelen	• -	• 190
	• Diversen (nitraten, onzuiverheden)	• -	• 215
	<i>+ - 15% analyses uitgevoerd voor het BIRB</i>	<b>Totaal : 6.529</b>	<b>Totaal : 12.655</b>
<b>Tervuren</b> 10.049 monsters in 2003 12.287 monsters in 2004	• Vitaminen	• 1.266	• 2.144
	• Dierenmeel	• 1.505	• 838
	• Antibiotica	• 2.644	• 3.501
	• Coccidiostatica	• 1.957	• 2.027
	• PCB	• 4.735	• 5.393
	• Dioxines	• 713	• 1.552
	• Mycotoxines	• 1.088	• 1.704
	• Bestrijdingsmiddelen in de vorm van organische chloorverbindingen	• 214	• 497
	• Polycyclische aromatische verbindingen	• -	• 182
	<i>+ - 46% van alle tests uitgevoerd voor derden</i>	<b>Totaal : 14.122</b>	<b>Totaal : 17.838</b>

---

Het rationaliseringsplan dat in de loop van 2003 van start ging en in 2004 werd voortgezet, leidde tot een forse uitbreiding van het werkgebied van de verschillende laboratoria. De monsters die bij controleopdrachten door personeelsleden van het FAVV worden genomen, worden bij voorrang naar de laboratoria van het agentschap gestuurd en pas in de tweede plaats naar een extern laboratorium. De analysecapaciteit van elk laboratorium werd uitgebreid, niet alleen wat het aantal monsters, maar ook wat het aantal analyses betreft. Een voorbeeld : het aantal analyses dat in het laboratorium van Luik werd uitgevoerd is in 2004 meer dan verdubbeld in vergelijking met 2003 (6.529 analyses in 2003 tegenover 12.655 in 2004) en dank zij een betere aanvoer van monsters konden bijna 2.000 monsters meer worden geanalyseerd (4.112 monsters in 2003 tegenover 6.294 monsters in 2004). De toepassing van het rationaliseringsplan vergde uiteraard een financiële investering die ook nu nog wordt voortgezet.

Tabel 5.1 geeft een overzicht van de evolutie van het aantal analyses per laboratorium en per soort analyse. De cijfers hebben betrekking op aantallen analyses en die stemmen niet overeen met de aantallen monsters. Ter informatie is ook het aantal monsters per jaar en per laboratorium vermeld.

---

## 2.1. Federale laboratoria voor voedselveiligheid in Melle en in Gembloux

De microbiologische analyses zijn gecentraliseerd in Melle en Gembloux waarbij de Afdeling Chemie en chromatografie van die laboratoria werd ingekrompen ten voordele van de Afdeling Microbiologie. Het aantal monsters en microbiologische analyses is in 2004 sterk toegenomen. Er werden niet langer alleen monsters van melk en zuivelproducten geanalyseerd, maar ook monsters van andere levensmiddelen zoals vis, vlees en aromatische kruiden. Ook het aantal opgespoorde ziekteverwekkers is gestegen, met name in Gembloux ten gevolge van de opsporing van *Campylobacter*, een kiem die voedselvergiftiging veroorzaakt, en *E. coli* O157 H7, een pathogene agens die sterfte en voedselvergiftiging kan veroorzaken. De twee laboratoria investeerden onder andere in de aankoop van een VIDAS voor de routinebepalingen van *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157 H7 en *Salmonella*. Een VIDAS is een toestel waarmee microbiologische analyses geautomatiseerd kunnen worden.

De Afdeling Chemie en chromatografie van de laboratoria in Melle en Gembloux voerde in 2004 nog analyses uit in opdracht van het BIRB (40 % van de chemische en chromatografische analyses in Gembloux en 18 % in Melle). Het aantal analyses met betrekking tot PCB's en bestrijdingsmiddelen in de vorm van organische chloorverbindingen die in Gembloux werden uitgevoerd, vertoont daarentegen een daling. Het laboratorium van Tervuren heeft zich nu in dit soort analyses gespecialiseerd.

De rationalisering van beide laboratoria ging uiteraard gepaard met een bijzondere opleiding met het oog op de aanpassing van het personeel aan de nieuwe technische eisen.

Een andere belangrijke verandering voor de federale laboratoria voor voedselveiligheid in Melle en Gembloux bestond in de invoering van een dispatching-systeem in november 2004. Het principe van de dispatching is dat de monsters door de controleurs en inspecteurs van het FAVV worden genomen en worden bijeengebracht in de PCE van de monsternemer. De monsters worden eenmaal

---

per dag opgehaald door een interne transportdienst van het agentschap en naar het dispatchingcentrum in Melle of Gembloux gebracht. Daar worden de monsters gesorteerd en ofwel via het interne transport naar een van de laboratoria van het FAVV gebracht ofwel door privé-laboratoria in het dispatchingcentrum afgehaald als het gaat om monsters die voor privé-laboratoria bestemd zijn.

De resultaten van de analyses worden vervolgens ingegeven in het informaticasysteem. Dat gebeurt ofwel in het dispatchingcentrum als de resultaten afkomstig zijn van een extern laboratorium, ofwel in een van de andere laboratoria van het agentschap. De resultaten worden ook toegezonden aan de PCE die de analyse heeft aangevraagd.

Om dit systeem in de praktijk te brengen, investeerde het agentschap in de aankoop van koelwagens, koelkasten en diepvriezers waarin de monsters op de juiste temperatuur bewaard kunnen worden.

## 2.2. Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Gentbrugge

Het laboratorium van Gentbrugge is het grootste laboratorium van het agentschap. Het omvat twee grote afdelingen, namelijk de Afdeling Residuen en verontreinigingen en de Afdeling Anorganische chemie. In de eerstgenoemde afdeling steeg het aantal analyses in 2004 in vergelijking met 2003 met 48 % terwijl het aantal monsters met 28 % toenam. Het laboratorium investeerde daarbij in de vervanging van een aantal analysetoestellen.

Daarnaast ontwikkelde het een aantal nieuwe analysemethoden en voerde deze in, zoals bijvoorbeeld de kwantitatieve en kwalitatieve bepaling van kalmeermiddelen in vlees, de kwalitatieve bepaling van parasieten bestrijdende middelen zoals nitro-imidazol in vlees, van kankerverwekkende producten zoals acrylamide in levensmiddelen, de kwalitatieve bepaling van grote antibioticafamilies zoals nitrofuranen in drinkwater en groenvoer, tetracyclines en streptomycines in honing en vlees, ...

In de Afdeling Anorganische chemie werden 46 % meer monsters geanalyseerd. 7 % daarvan waren bestemd voor derden.

---

De analyses voor derden werden vooral uitgevoerd in samenhang met een aanvraag of een verlenging van de fiscale vrijstelling bij de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

Het laboratorium startte in 2003 met de analyse van zware metalen in levensmiddelen en meer bepaald met de analyse van lood en cadmium in vlees.

Met betrekking tot die methode vond in 2004 een audit plaats.

Het laboratorium ontwikkelde tevens analysemethoden voor de bepaling van het lood- en cadmiumgehalte in groenten en fruit, brood en graan, vis en aquicultuur-producten en in fruitsap.

### 2.3. Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Luik

Het aantal in het laboratorium van Luik uitgevoerde analyses is in 2004 meer dan verdubbeld in vergelijking met 2003. Het laboratorium van Luik centraliseert sinds 2004 alle analyses met betrekking tot de kwaliteitsparameters van diervoeders en meststoffen. Vroeger gebeurden die analyses ook in Tervuren en Gentbrugge. Het aantal dergelijke analyses steeg hierdoor met meer dan 300 %. Het laboratorium schafte met het oog daarop toestellen aan die een geautomatiseerde bepaling mogelijk maken van het eiwit- of stikstofgehalte van diervoeders en meststoffen (Kjeltec) en van het vetgehalte van diervoeders (Sotec).

De bepaling van aflatoxine B<sub>1</sub> en van PCB's in diervoeders werd eveneens overgebracht naar het laboratorium in Tervuren (opm. : aflatoxines zijn kanker-  
verwekkende en mutagene toxines die organische letsels kunnen veroorzaken). Daartegenover staat dat het laboratorium de analyse van aflatoxine M<sub>1</sub> in melk en zuivelproducten en de meeste bepalingen omtrent de aanwezigheid van diermeel in diervoeders heeft overgenomen. Wat dit laatste aspect betreft, deed zich een verdubbeling van het aantal analyses voor in vergelijking met 2003.

---

Er werden in het laboratorium van Luik nieuwe analysetechnieken en – methoden ingevoerd, zo o.m. de opsporingsmethode voor bestraald voedsel bij middel van gaschromatografie in combinatie met massaspectrometrie. Het laboratorium ontwikkelde ook methoden voor het bepalen van bewaar-middelen in levensmiddelen.

## 2.4. Federaal laboratorium voor voedselveiligheid in Tervuren

Het laboratorium van Tervuren kende in 2004 een aanzienlijke stijging van het aantal geanalyseerde monsters en het aantal uitgevoerde analyses, in vergelijking met 2003. In uitvoering van het rationalisatieplan, werden de activiteiten van het laboratorium uitgebreid met de analyse van residuen van coccidiostatica (een middel tegen parasieten) en met de analyse van poly-cyclische aromatische verbindingen, kankerverwekkende producten die ook vruchtbaarheidsproblemen kunnen veroorzaken. De analyse van mycotoxines die aanvankelijk beperkt was tot diervoeders wordt nu ook uitgevoerd op levensmiddelen van dierlijke en van plantaardige oorsprong.

Het laboratorium in Tervuren centraliseert sinds 2004 de bepaling van PCB's, dioxines en dioxineachtige PCB's. Het aantal dioxinebepalingen is aldus in 2004 meer dan verdubbeld omdat nu ook analyses worden uitgevoerd op melk, eieren en vlees (in 2003 alleen op diervoeders). Het aantal PCB-bepalingen steeg dan weer met 12 %.



# 3 De externe laboratoria

Om met het FAVV te mogen samenwerken, moeten de laboratoria vooraf erkend zijn. In 2004 werkte het FAVV een ontwerp van koninklijk besluit uit voor de aanduiding van officiële laboratoria en tot vaststelling van de erkenningsprocedure en erkenningsvoorwaarden voor laboratoria die analyses of tegenanalyses uitvoeren in samenhang met de bevoegdheden van het FAVV. Bedoeling is dat dit ontwerpbesluit in de loop van 2005 door de minister aan de Koning ter ondertekening wordt voorgelegd.

In hoofdzaak zal een laboratorium om door het agentschap erkend te kunnen worden :

- moeten beschikken over een accreditatie die is verleend door een orgaan waarmee het Belgische accreditatiesysteem een akkoord tot wederzijdse erkenning heeft afgesloten met betrekking tot de analyses waarvoor de erkenning wordt aangevraagd,
- het agentschap in kennis moeten stellen van de eenheidsprijs van de analyses en/of van de prijs per reeks,
- het agentschap in kennis moeten stellen van het technische prestatieniveau dat het per analysesector kan halen,
- de door de minister vastgelegde analysetermijnen in acht moeten nemen,
- moeten bijdragen in de kosten van interlaboratoriumtests die nationaal, internationaal of door het Agentschap worden opgezet, wanneer het agentschap daarom vraagt,
- geen band mogen hebben met activiteiten die zouden kunnen leiden tot belangenvermenging.

Het agentschap heeft thans in zijn netwerk alle laboratoria opgenomen waarmee werd samengewerkt door de verschillende entiteiten waaruit het agentschap is samengesteld. Negen maanden na de publicatie van het koninklijk besluit moeten deze laboratoria conform zijn.



# 4

## De referentielaboratoria

De referentielaboratoria vormen de wetenschappelijke ondersteuning van het hele netwerk. Zij werden op nationaal en internationaal vlak aangeduid om de wetenschappelijke en technische aspecten in verband met bepaalde vakgebieden te volgen. Deze expertisecentra staan in voor de standaardisatie van analysemethoden, de ontwikkeling van diagnostische methodes en de organisatie van ringonderzoeken als externe kwaliteitscontrole. Zij verzorgen technische en wetenschappelijke training en coördineren studies.

Deze laboratoria hangen af van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, van het Waalse Gewest, van het Vlaamse Gewest, van universitaire of publieke instellingen.

Het CODA organiseerde in 2004 bijvoorbeeld ringtesten in verband met de parameters die bepalend zijn voor de nauwkeurigheid en de juistheid van serologische agglutinatietests voor *Salmonella pullorum* en *Mycoplasma gallisepticum*.

Het WIV organiseerde een interlaboratoriumstudie met als doel de prestaties van laboratoria te evalueren bij de bepaling van acrylamide in levensmiddelen.

Het referentielaboratorium voor microbiologie van de Université de Liège organiseerde in 2004 de jaarlijkse conferentie over "Microbiologie in voedingswaren".

Ook het FAVV zelf organiseerde in 2004 een ringtest over onoplosbare onzuiverheden in vetten.

Tabel 5.2 geeft een overzicht van de referentielaboratoria van het FAVV.

Tabel 5.2 : De referentielaboratoria voor het FAVV

Domein	Referentielaboratoria
Besmettelijke dierziekten	CODA
Trichine	Instituut Tropische Geneeskunde
Residuen en verontreinigingen (dieren en planten) Mariene biotoxines Voedseltoxi - infecties Antibioticaresistentie	WIV
Microbiologie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (behalve zuivelproducten) en tweekleppige weekdieren	Ulg - Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
Virologie van tweekleppige weekdieren	Ulg, Laboratoire de Virologie
Zuivelproducten : microbiologie en kwaliteitsparameters	CLO - Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie
Plantenziekten : bacteriën, schimmels, aaltjes, insecten	CLO - Departement voor gewasbescherming
Plantenziekten : schimmels en virussen	CRA - Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques

# Bijlage 1

## Samenstelling van het raadgevend comité op 31 december 2004

### Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties :

- mevrouw Sonja Broucke - Algemeen Belgisch Vakverbond
- mevrouw Anne Rahmé - Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging
- mevrouw Sigrid Lauryssen - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- de heer Robert Remy - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- mevrouw Ingrid Vanhaevre - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties
- mevrouw Vera Dos Santos Costa - Algemene Centrale der Liberale Vakbonden van België
- de heer Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals
- de heer Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen

### Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie :

- de heer Jos Matthys - Boerenbond
- de heer Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat
- de heer René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture
- mevrouw Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture

### Vertegenwoordiger van een organisatie van de verbruikers en producenten van producten van de biologische landbouw :

- de heer Hugo Baert - BioForum

### Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding :

- de heer Yvan Dejaegher - Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten

### Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de industrie betrokken bij de fabricage van producten die onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallen :

- de heer Dirk van Waesberge - Federatie van het Belgisch Vlees voor de sector van de slachterijen
- mevrouw Marina Lepeire-Nollet - Rederscentrale voor de sector van de zeevisserij
- de heer Johan Hallaert - Federatie Voedingsindustrie voor de sector van de fabricage van voedingsmiddelen

- de heer David Marquenie - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen voor de sector van de groenten- en fruitveilingen
- mevrouw Georgette Detiège - Federatie van de Chemische Industrie van België voor de sector van de chemische nijverheid

Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallende handel :

- de heer Alain Verhaeghe - Belgische Federatie van de Distributieondernemingen
- de heer Luc Ardies - Nationale Centrale voor Levensmiddelenbedrijven

Vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu :

- mevrouw Sophie Meurice
- de heer Hugo Nimmegeers

Vertegenwoordigers van de FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie :

- de heer Luc Ogiers
- mevrouw Brigitte Vandecavey

Vertegenwoordigers van elk van de gewesten en van elk van de gemeenschappen :

- de heer Jules Van Liefferinge, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- de heer Dirk Wildemeersch, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- de heer Michel Andrien, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- de heer Jean Marot, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- mevrouw Liane Deweghe, voorgedragen door de Minister-Voorzitter van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering
- mevrouw Marie-Claire Hames, voorgedragen door de Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

## Bijlage 2 :

### Samenstelling van het Wetenschappelijk Comité op 31 december 2004

Het comité is samengesteld uit maximum twintig leden. Het huidige comité werd opgericht op 24 januari 2001. In 2004 nam één lid ontslag en werden drie nieuwe leden aangesteld.

#### Voorzitter:

- Prof. Emeritus Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bioingenieurs-wetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding.

#### Ondervoorzitter:

- Dr. Ir. Luc Pussemier, Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Département Qualité et Sécurité, Tervuren.

#### Gewone leden :

- Dr. Ir. Gilbert Berben, Centre wallon de Recherches Agronomiques, CRA-W, Gembloux.
- Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen.
- Prof. Emeritus Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie.
- Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Département des sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie, Faculté de Médecine vétérinaire.
- Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bioingenieurs-wetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering.
- Dr. Marie-Paule Delcour-Firquet, Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Institut scientifique de Santé publique, Section toxicologie, Bruxelles.
- Dr. Katelijne Dierick, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel.

- Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke.
- Dr. Lieve Herman, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Departement Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie, Melle.
- Dr. Hein Imberechts, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium Algemene Bacteriologie, Brussel.
- Prof. Dr. Ir. Yvan Larondelle, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Unité de biochimie de la nutrition, Louvain-la-Neuve.
- Dr. Jens-Jorgen Larsen, internationaal expert, Danish Institute for Food and Veterinary Research, Denmark.
- Dr. Ir. Patrick Meeus, Centre wallon de Recherches Agronomiques, CRA-W, Gembloux.
- Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie.
- Prof. Emeritus Dr. Ir. Paul Tobback, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Bioingenieurswetenschappen, Departement Levensmiddelen en Microbiële Technologie, Heverlee.
- Prof. Emeritus Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke.
- Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Bromatologie.

## Bijlage 3 : Lijst van afkortingen

ACS	Autocontrolesysteem
AEWI	Algemene Eetwareninspectie
AI	Aviaire influenza
ARSIA	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
Belfyt	Informaticasysteem voor controles m.b.t. de plantaardige productie
Beltrace	Geïnformatiseerd traceersysteem voor de vleessector
BIRB	Belgisch Interventie- en Resitutiebureau
BOOD	Operatoredatabank
BPR	Business process reengineering
BSE	Boviene Spongiforme Encefalopathie
BTW	Belasting op de toegevoegde waarde
CDV	Centrale Diergezondheidsvereniging
CITES	Convention on the International Trade of Endangered Species of wild fauna and flora
CLO	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CODA	Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie
CONSUM	CONtaminant SURveillance systeM
CRL	Communautair Referentielaboratorium
DGZ	Diergezondheid Vlaanderen
DMO	Dierenarts met opdracht
DNA	Deoxyribonucleic acid (desoxyribonucleïnezuur)
DON	Deoxynivalenol
EFSA	European Food Safety Agency
EU	Europese Unie
FANC	Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controles
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Fedict	Federale Overheidsdienst Informatie- en Communicatietechnologie
FOD	Federale Overheidsdienst
FOD VWL	Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
FTE	Fulltime equivalent (voltijdse equivalent)
FVO	Food and Veterinary Office
GGHP	Gids voor Goede Hygiënepraktijken

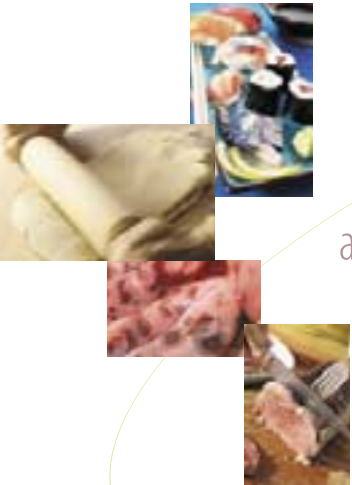
GIP	Grensinspectiepost
GIS	Geografisch Informatiesysteem
GRM	Gespecificeerd Risicomateriaal
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points
HR	Human Resources
I & R	Identificatie en Registratie
ICCV	Interdepartementale Coördinatiecel voor de Controle van de Voedselveiligheid
ICR	Interdepartementale Cel Residu's
ICT	Informatie- en communicatietechnologie
IG/IMP	Informaticasysteem voor controles in de toelevering
Infana:	Informaticasysteem voor controles in de distributiesector en de verwerkende industrie (exclusief de vleessector)
IVK	Instituut voor Veterinaire Keuring
KB	Koninklijk besluit
KBO	Kruispuntbank van Ondernemingen
KBS	Koning Boudewijnstichting
Kronos	Informaticasysteem voor controles in de slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven
LIMS	Laboratory Information Management System
MB	Ministerieel besluit
MCV	Multidisciplinaire Cel voor de strijd tegen Fraude voor de Veiligheid van de Voedselketen
MCH	Multidisciplinaire Cel Hormonen
MR	Ministerraad
MRL	Maximum Residu Level
ND	Newcastle disease
NICE	Nationale Implementatie- en Coördinatie-Eenheid
NIRS	Near Infrared Spectrometry
NOE	Nationale Opsporingseenheid
NSAID	Non-steroidal anti-inflammatory drugs
OCI	Geaccrediteerde certificerings- of inspectie-instelling
OCP	Organochloorpesticiden
OIVO	Onderzoeks- en informatiecentrum van de VerbruikersOrganisaties
OSE	Overdraagbare Spongiforme Encefalopathien
P&O	Personeel & Organisatie

PAK	Polycyclische Aromatische Koolwaterstoffen
PCB	Polychloorbifenylen
PCE	Provinciale Controle Eenheid
PCR	Polymerase Chain Reaction
PET	Polyethyleentereftalaat
PIA	Geïnfomatiseerd boekhoudkundig systeem
PPS	Publiek-private samenwerking
PV	Proces-verbaal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
Sanitel	Geïnfomatiseerd identificatie- en registratiesysteem voor nutsdieren
SELOR	Selectiebureau van de federale overheid
SEM	Semicarbazide
SLA	Service Level Agreement
SWOT	Strengths, weaknesses, opportunities and threats (sterktes, zwaktes, kansen en bedreigingen)
TEQ	Toxicity equivalent
UCL	Université Catholique de Louvain
vzw	Vereniging zonder winstoogmerk
WIV	Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid
WHO	World Health Organisation - Wereldgezondheidsorganisatie









# activiteitenverslag 2004

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.



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

WTC III  
Simon Bolivarlaan, 30  
1000 Brussel  
Tel.: 02 208 34 11  
Fax : 02 208 33 37  
info@favv.be

[www.favv.be](http://www.favv.be)

.be