



feiten en cijfers

het favv in 2006

2006



federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

.be

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins
Gedelegeerd bestuurder
Federaal agentschap voor
de veiligheid van de voedselketen
WTC3 - 21^{ste} verdieping
Simon Bolivarlaan 30
1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Opmaak en vormgeving

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Drukwerk

Schaubroeck, Nazareth

Vertaling

Vertaaldienst van het FAVV

Wettelijk depot: BD 54.197
© FAVV — september 2007
Overname toegestaan mits bronvermelding

Dit rapport bestaat ook in het Frans, Engels en Duits

Een jaarverslag waarin alle activiteiten van het FAVV
aan bod komen kan geraadpleegd worden op onze website

www.favv.be.

Woord vooraf



In naam van het Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen heb ik het genoegen u hierbij een synthese van het jaarverslag 2006 voor te stellen, de weerslag van het werk van mijn 1300 medewerkers. Het Belgische voedselagentschap, opgericht in 2000 en operationeel sinds 2002, is er duidelijk in geslaagd de verschillende controlediensten in de voedselketen samen te brengen.

Het afgelopen jaar hebben we een ambitieus informatica-systeem opgezet dat alle inspectie- en analyseresultaten centraliseert (Foodnet). We hebben ook de werking van de laboratoria gerationaliseerd, de checklists die nodig zijn voor de controles en audits ontwikkeld of herzien, en een nieuw financieringsstelsel ingesteld. Dit laatste werkt volgens een bonus-malussysteem en is een economische drijfveer voor de veralgemeende invoering van gecertificeerde autocontrole en goede traceerbaarheid van de producten bij alle operatoren. De resultaten van 2006 tonen bij de Belgische ondernemingen een duidelijke vooruitgang aan inzake risicobeheersing.

Ik moedig hen dan ook aan verder te gaan op de ingeslagen weg, onder het toezicht van een agentschap waarvan het professionalisme ook dag na dag toeneemt.

Ik wens u een aangename lectuur!



Gil Houins,
Gedelegeerd bestuurder



feiten en cijfers

het voedselagentschap

2006

1. het favv in een notendop
2. 2006 in cijfers
3. sterktes in 2006
4. uitvoering van de opdrachten van het favv

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.

Inhoud

	Woord vooraf	3
1.	Het FAVV in een notendop	9
1.1.	Wat doen wij?	9
1.2.	De organisatie	10
1.2.1.	Voedselveiligheid in België	10
1.2.2.	Organisatie van het FAVV	12
1.2.3.	17 adressen voor het FAVV	16
2.	2006 in cijfers	19
3.	Sterktes in 2006	23
3.1.	Nieuw financieringsstelsel	23
3.2.	Verruiming van het raadgevend comité	24
3.3.	Autocontrolesystemen en sectorguides	25
3.4.	Erkenning van laboratoria	26
3.5.	Uitbouw van de ombudsdienst	26
3.6.	Uitwerking van de smiley	27
3.7.	Uitbouw van de dienst interne audit	27
3.8.	Administratieve vereenvoudiging	28
3.9.	Dioxine-incident	29
3.10.	Vogelgriep	30
3.11.	Blauwtongziekte	31
3.12.	Internationale zaken	32

4.	Uitvoering van de opdrachten van het FAVV	35
4.1.	Programmatie en uitvoering van de controles	35
4.2.	De inrichtingen	36
4.3.	Planten en plantaardige producten	38
4.3.1.	Fytosanitaire controles	38
4.3.2.	Bestrijdingsmiddelen	38
4.3.3.	GGO's	39
4.4.	Dieren	40
4.4.1.	BSE	40
4.4.2.	OSE	40
4.4.3.	Salmonella bij pluimvee	41
4.4.4.	Dierenwelzijn en handel in bedreigde soorten	42
4.5.	Volksgezondheid	43
4.5.1.	Microbiologische controles op levensmiddelen	43
4.5.2.	Voedseltoxi-infecties	43
4.5.3.	Controles anti-tabak en rookverbod	44
4.5.4.	Bestrijding van fraude en hormonale stoffen	44
4.6.	Controles bij invoer	45
4.7.	Communicatie	47
4.7.1.	Meldpunt	47
4.7.2.	Website	48



feiten en cijfers

het favv in een notendop

2006

1

Het FAVV in een notendop

1.1. Wat doen wij?

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.

Door de wet van 4 februari 2000 is het Agentschap belast met het uitwerken, toepassen en controleren van maatregelen die betrekking hebben op de analyse en de beheersing van de risico's die de gezondheid van de consumenten kunnen schaden.

De belangrijkste taken van het Agentschap zijn:

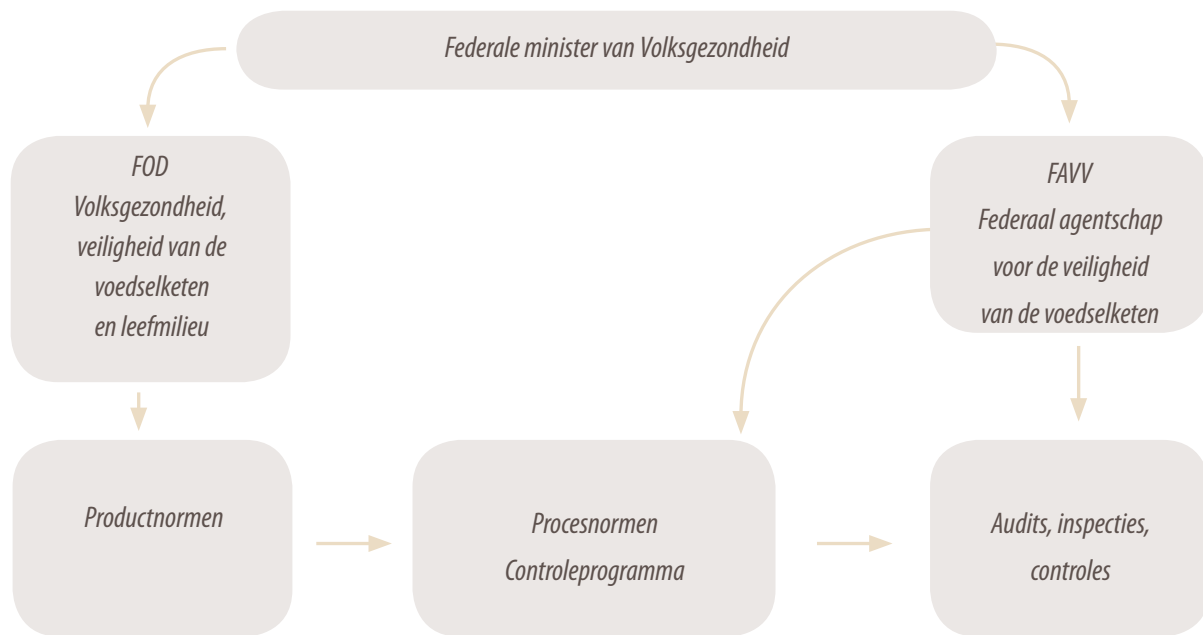
- 1° de controle, het onderzoek en de keuring van de voedselproducten en hun grondstoffen in alle stadia van de voedselketen;
- 2° de controle en de keuring van de productie, de verwerking, de bewaring, het vervoer, de handel, de in- en uitvoer van de voedselproducten en hun grondstoffen evenals de plaatsen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

1.2. De organisatie

1.2.1. Voedselveiligheid in België

De Belgische overheid stelde zijn voedselveiligheidsbeleid op 2 instellingen : de federale overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu en het FAVV. Het beleid is gericht op de veiligheid van de gehele voedselke-

ten waarbij de consument evenwel centraal staat. Vanuit een streven naar algehele integratie van de voedselveiligheid werd één enkele minister aangesteld als verantwoordelijke van beide instellingen, nl. de Minister van Volksgezondheid.



In het algemeen kunnen de eigen bevoegdheden van beide instellingen als volgt worden omschreven :

1. De FOD Volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu moet het beleid voorbereiden en is bevoegd voor het vastleggen van de productnormen (diergeneesmiddelen, bestrijdingsmiddelen, levensmiddelen, diervoeders...) en voor het vaststellen van duidelijke voorschriften betreffende de bestrijding van dierziekten, de plantenbescherming, de ontwikkeling van parameters die in aanmerking worden genomen met betrekking tot het dierenwelzijn en de diergeneeskunde.
2. Het FAVV is een federale uitvoerende instelling die bevoegd is op het hele Belgische grondgebied. Het legt de operationele normen vast en verenigt de inspectie- en controlediensten van de agro-voedselketen.

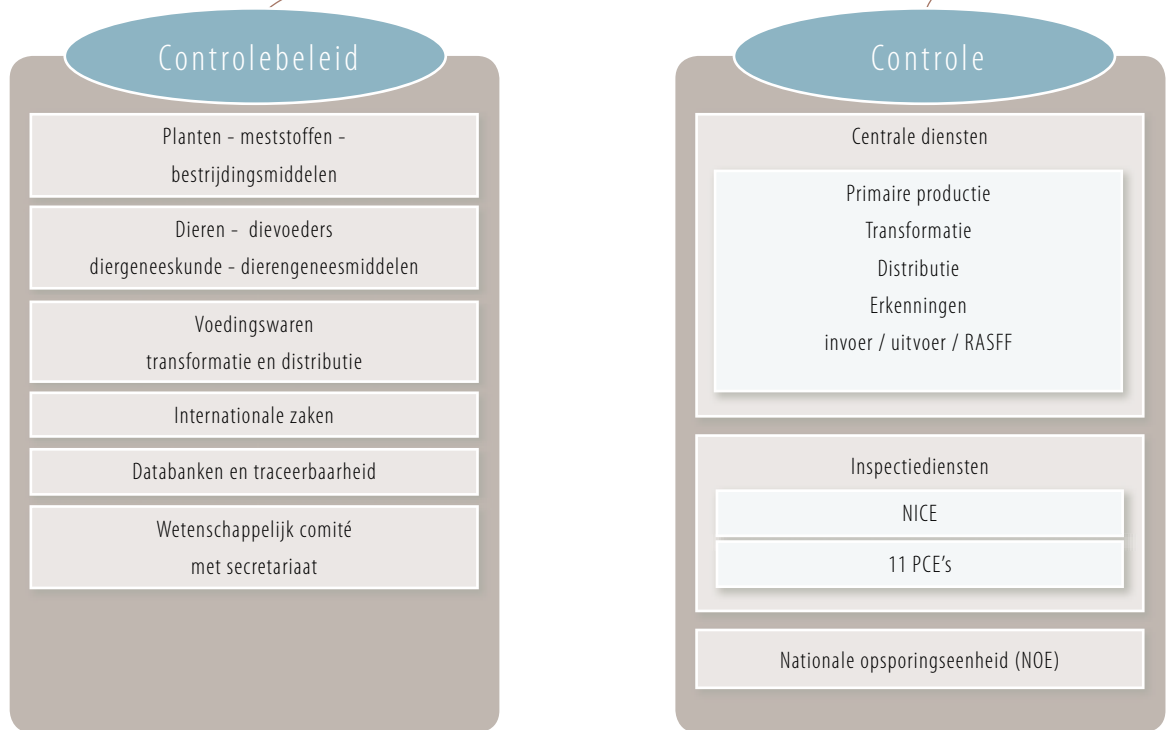
1.2.2. Organisatie van het FAVV

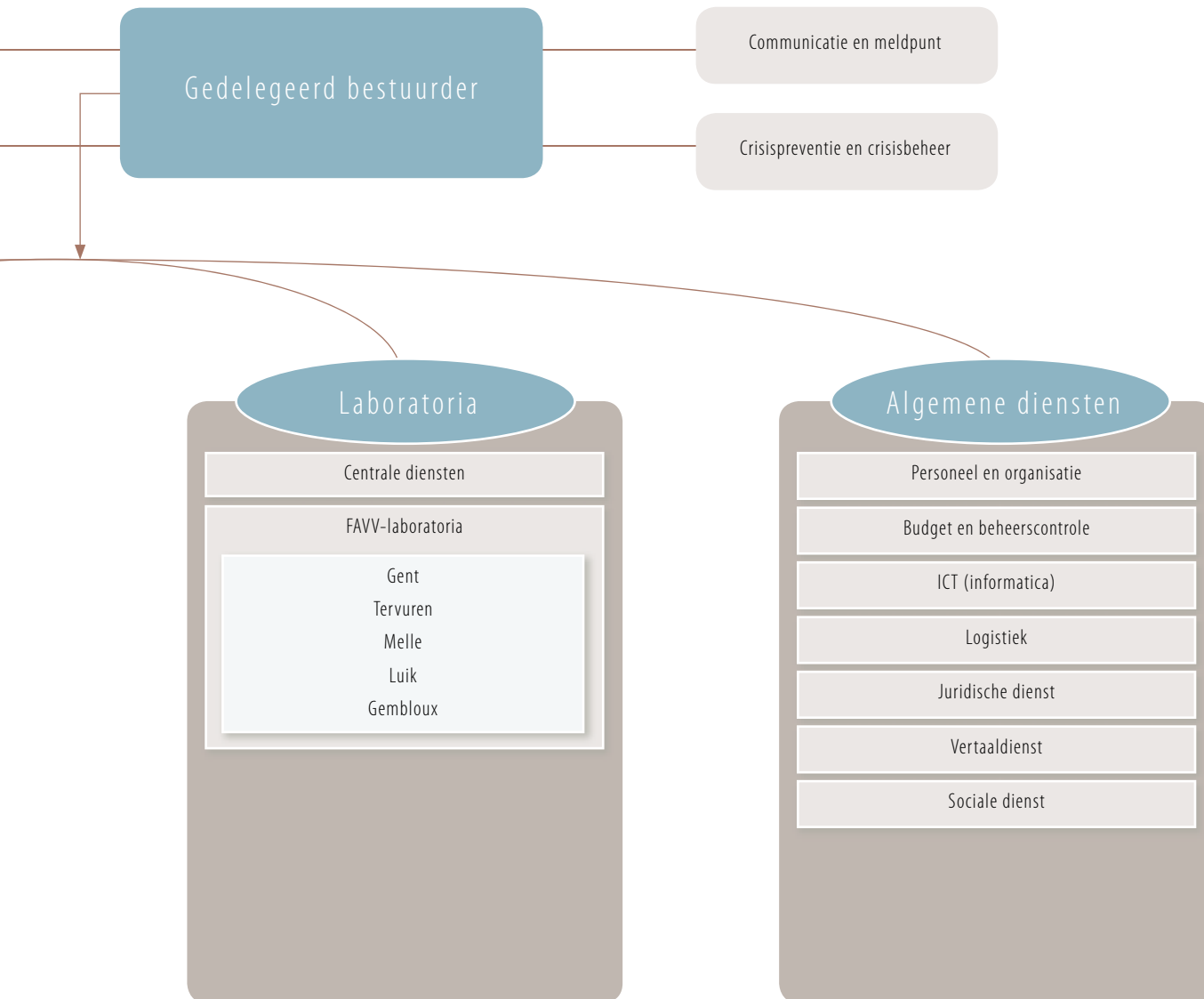
Het FAVV is opgebouwd rond vier belangrijke pijlers. Elk pijler vormt een bestuur en staat onder leiding van een directeur-generaal. De 4 besturen zijn: controlebeleid, controle, laboratoria en algemene diensten.

Buiten deze structuur zijn een aantal diensten rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder. Zij vormen de stafdiensten.

Interne audit, kwaliteitszorg,
preventie en ombudsdienst

Raadgevend comité





Controlebeleid

Waar de daadwerkelijke uitvoering van de controles door het bestuur controle gebeurt, behoort het uitwerken van de operationele regelgeving en het controle-, bemonsterings- en analyseprogramma tot de verantwoordelijkheid van het bestuur controlebeleid. Dit bestuur verzorgt ook de internationale relaties van het Agentschap.

Controle

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

Laboratoria

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

Algemene diensten

Een organisatie kan maar behoorlijk functioneren als er voldoende logistieke en administratieve ondersteuning aanwezig is. Daarom werd voorzien in een goed uitgebouwd bestuur algemene diensten dat bestaat uit de diensten personeel & organisatie, budget en beheerscontrole, logistiek, ICT (informatica) en de juridische dienst.



Het management van het FAVV

Véronique Berthot, directeur-generaal algemene diensten

Jean-Marie Dochy, directeur-generaal controle

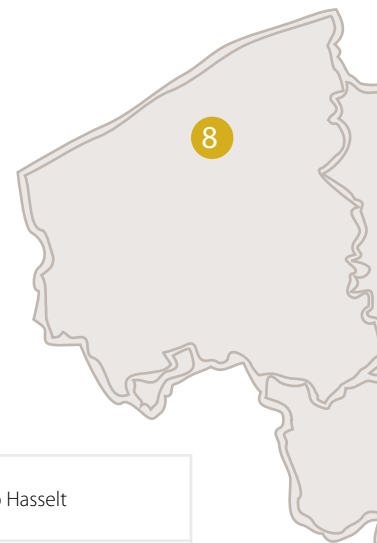
Gil Houins, gedelegeerd bestuurder

Geert De Poorter, directeur-generaal laboratoria

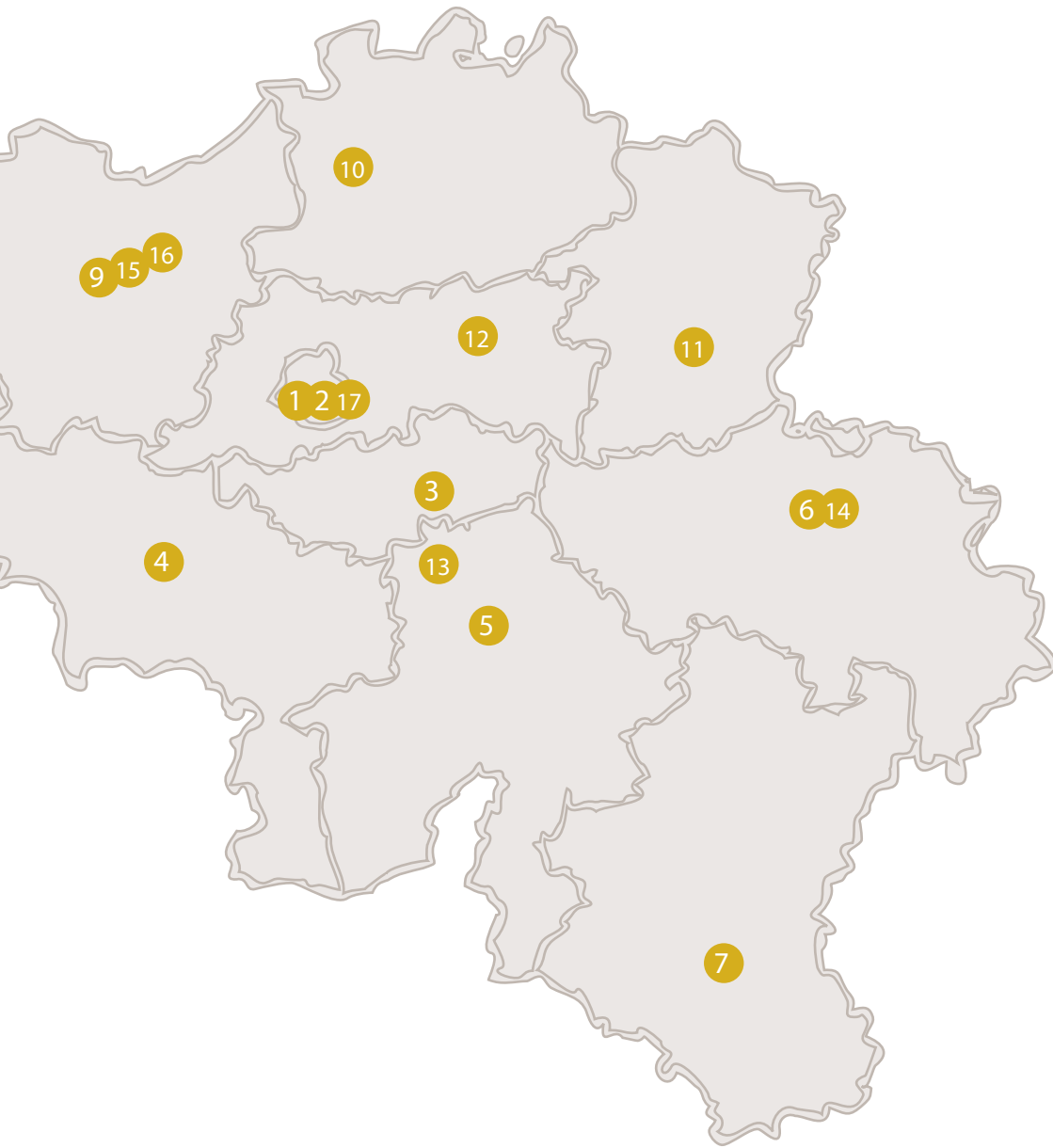
Herman Diricks, directeur-generaal controlebeleid

1.2.3. 17 adressen voor het FAVV

Hoofdbestuur	
1	WTC 3, Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel T 02/208 34 11 – F 02/208 33 37 – www.favv.be Meldpunt voor de consument: 0800 13 550 meldpunt@favv.be
Provinciale controle-eenheden	
2	PCE Brussel WTC 3 – 2 ^{de} verdieping, Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel T 02/208 34 61 – F 02/208 33 89
3	PCE Waals-Brabant Espace Coeur de Ville 1, 2 ^{de} verdieping, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
4	PCE Henegouwen Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
5	PCE Namen Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
6	PCE Luik Blv. Frère-Orban 25, 4000 Liège T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
7	PCE Luxemburg Rue du Vicinal 1 – 2 ^{de} verdieping, 6800 Libramont T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
8	PCE West-Vlaanderen Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12
9	PCE Oost-Vlaanderen Zuiderpoort, blok B, 10 ^{de} verdieping Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20
10	PCE Antwerpen Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11



11	PCE Limburg Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
12	PCE Vlaams-Brabant Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05
FAVV-Laboratoria	
13	Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77
14	Luik Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96
15	Gentbrugge Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01
16	Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01
17	Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30





feiten en cijfers

2006 in cijfers

2006

2

2006 in cijfers

Het personeel van het FAVV

Totaal VTE*	1.171
Personen	1.329
% statutair personeel	69%
FTE buitendiensten	645
Opleidingsdagen	5.000
DMO dierenartsen**	749
Gemiddeld aantal gewerkte uren / DMO	975

* voltijds equivalent

** met opdrachten belaste zelfstandige dierenartsen

Inrichtingen***

Erkenningen	7.918
Toelatingen	158.771
Aantal activiteiten	440

*** een inrichting kan meerdere erkenningen of toelatingen hebben

Laboratoria

FAVV-laboratoria	5
Referentielaboratoria	8
Erkende laboratoria	52

Communicatie

Bezoeken website (7 maanden)	212.000
Persmededelingen	91
Nieuwsbrieven	5
Abonnees nieuwsbrief	10.000

De begroting van het FAVV

	begroting	realisatie
Ontvangsten		
Dotatie	68.110.735€	68.111.000€
Heffingen	35.450.000€	25.653.640€
Retributies	47.977.750€	41.521.851€
EU-interventies	3.363.452€	2.394.479€
Administratieve boetes	1.265.000€	861.324€
Diversen	3.077.627€	3.598.716€
Totaal ontvangsten	159.244.564€	142.141.010€
Totaal zonder BSE	138.394.564€	126.734.243€
Uitgaven	begroting	realisatie
Totaal uitgaven	162.776.682€	147.293.870€
Totaal zonder BSE	145.872.063€	131.853.287€

Kennisgevingen, klachten

Meldpunt (consumenten)	
Vragen	6.683
Klachten	482
Ombudsdienst	
Vragen	106
Klachten	229

Controles	
Onderzochte monsters*	66.796
% conform	97,4%
Inspecties	85.500
% conform	84%
Gecontroleerde inrichtingen	72.000
<i>* monsters die werden onderzocht in de laboratoria van het FAVV en de door het FAVV erkende laboratoria, met uitzondering van dierziekten</i>	

Gevolgen gegeven aan non-conformiteiten	
Schorsingen	1
Intrekkingen	4
Snel alarm	79
Inbeslagnemingen	174
PV	1.442
Administratieve boetes	1.674
Waarschuwingen	7.269

Invoer uit derde landen	Aantal zendingen	% geweigerde zendingen
Levende dieren	1.684	1,6%
Voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	25.454	0,4%
Levensmiddelen niet van dierlijke oorsprong	176	1,1%*
Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	4.425	0,6%
Diervoeders	2.530	0,04%
Planten en plantaardige producten	19.632	1,3%**
<i>* : van de door het FAVV gecontroleerde zendingen</i>		
<i>** : van de 6222 door het FAVV gecontroleerde zendingen (materiële controles, documentencontroles en identiteitscontroles bij invoer)</i>		

Raadgevend comité	
Leden	37
Plenaire vergaderingen	10
Opvolgingscomité financiering	
Vertegenwoordigers	4

Wetenschappelijk comité	
Leden	22
Adviesaanvragen	69
Formele adviezen	54
Raadgevingen	14
Amendementen	1





feiten en cijfers

sterktes in 2006

2006

3

Sterktes in 2006

3.1. Nieuw financieringsstelsel

Het nieuwe financieringsstelsel van het Voedselagentschap is in werking getreden op 1 januari 2006. Er wordt hiermee een meer billijke verdeling van de lasten over de verschillende sectoren en over de individuele operatoren binnen de voedselketen nagestreefd.

In dit door de regering goedgekeurde nieuwe systeem stijgt de totale inbreng van de sectoren in de werkingskosten van het FAVV niet en worden de geleverde prestaties zoveel mogelijk direct aan de betrokken ondernemingen gefactureerd. De dotatie van de overheid aan het Agentschap maakt in 2006 47,9% van de ontvangsten uit.

Het nieuwe financieringssysteem steunt op twee pijlers : de heffingen en de retributies.

De heffingen staan voor een billijke en solidaire verdeling van de aan de controleactiviteiten van het FAVV verbonden kosten over alle in de voedselketen actieve sectoren.

Het bedrag van de heffing hangt af van een aantal factoren, zoals de sector waarin het bedrijf actief is, de productiecapaciteit of het aantal werknemers van het bedrijf. De heffingen worden berekend op basis van een jaarlijkse aangifte van de gegevens van het voorgaande jaar die door het FAVV aan de operatoren wordt toegezonden.

De retributies zijn bedragen die verband houden met geleverde diensten.

Het gaat hier om vergoedingen voor prestaties die door de medewerkers van het FAVV worden geleverd op verzoek van de operatoren, zoals de afgifte van certificaten, controles op aanvraag of audits, en die aan hen toewijsbaar zijn.

De opstart en de resultaten van het eerste jaar van toepassing van de nieuwe financiering worden in de loop van 2007 geëvalueerd en waar nodig bijgestuurd door het FAVV, in nauw overleg met de vertegenwoordigers van de beroepssectoren in het raadgevend comité.

3.2. Verruiming van het raadgevend comité

Het raadgevend comité van het FAVV geeft op eigen initiatief of op vraag van de Minister of de gedelegeerd bestuurder advies over alle materies die betrekking hebben op het door het Agentschap gevolgde en te volgen beleid. Het comité bestaat uit 37 leden die de belangrijkste beroepssectoren, de consumentenverenigingen en andere bij de werking van het FAVV betrokken overheidsinstanties vertegenwoordigen. Het comité treedt op als interface tussen het Agentschap en zijn "klanten" en speelt een belangrijke rol op het stuk van informatieverstrekking en adviesverlening onder deze partners.

Na evaluatie van de activiteiten van het raadgevend comité werden de mandaten hernieuwd, werden nieuwe principes ingevoerd (aanstelling van plaatsvervangende leden, een nieuw huishoudelijk reglement) en werd de vertegenwoordiging van de sectoren uitgebreid waarbij een mandaat werd toegekend aan sectoren die op significante wijze bijdragen in de financiering van het FAVV. De vertegenwoordiging van de levensmiddelenindustrie werd opgetrokken van één naar 4 mandaten. Er werden 2 extra mandaten toegekend aan de sector van de handel die onder de controlebevoegdheid van het FAVV valt. De samenstelling werd verruimd met de sectoren transport, slagerij en horeca.

Markant voor het raadgevend comité in 2006 :

- resultaten van de consumentenenquête over voedselveiligheid en de smiley,
- evolutie van de maatregelen ter bestrijding van blauwtongziekte (bluetongue),
- enquête over dioxine-incident,
- evolutie van de financiering van het Agentschap,
- uitvoering van het controleplan,
- validatie van sectorgidsen voor autocontrole.

3.3. Autocontrolesystemen en sectorgidsen

Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden getroffen om ervoor te zorgen dat de producten waarvoor zij verantwoordelijk zijn voldoen aan de reglementaire eisen met betrekking tot de veiligheid en de kwaliteit van de producten waarvoor het Agentschap bevoegd is, en de traceerbaarheid.

Autocontrole impliceert dat deze eisen in alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie van de producten worden nageleefd en dat toezicht wordt uitgeoefend op het daadwerkelijk naleven van die eisen. Alle exploitanten die actief zijn in de voedselketen (met uitzondering van die uit de primaire sector) moeten een **autocontrolesysteem** instellen, toepassen en in stand houden.

Om de operatoren te helpen bij het invoeren van de autocontrole in hun bedrijf, kunnen de verschillende agrovvoedingsectoren autocontrole gidsen opstellen die door het FAVV kunnen worden goedgekeurd.

Het staat de bedrijven evenwel vrij deze gidsen wel of niet te gebruiken bij het uitwerken van hun autocontrolesysteem op voorwaarde dat zij dezelfde resultaten kunnen garanderen bij toepassing van een ander systeem. De goedgekeurde gidsen moeten steunen op een gevarenanalyse, onderwerpen behandelen zoals goede hygiënepraktijken, traceerbaarheid, meldingsplicht en HACCP en moeten, ten slotte, makkelijk kunnen worden gebruikt door de betreffende bedrijven.

In de primaire sector is de instelling van een autocontrole-systeem niet verplicht. De exploitanten moeten evenwel de “goede hygiënepraktijken” naleven en een aantal verrichtingen registreren. Onder bepaalde voorwaarden kunnen KMO's in de transformatie en de distributie aanspraak maken op versoepelingen met betrekking tot de wijze van toepassing van de autocontrole en de traceerbaarheid.

In 2006 waren in totaal 9 gidsen goedgekeurd. Zij hadden betrekking op de volgende sectoren:

- diervoeding
- zuivelindustrie
- slagerij
- slachthuizen en uitsnijderijen voor pluimvee
- primaire productie van rauwe melk
- ophaling en vervoer van rauwe melk
- productie en distributie van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik
- plantaardige primaire productie
- horeca.

Einde 2006 waren nog 25 onderwerpgidsen in onderzoek.

3.4. Erkenning van laboratoria

Het Agentschap beschikt voor uitvoering van zijn analyses over een uitgebreid netwerk van laboratoria. Naast de 5 *eigen laboratoria*, werkt het Agentschap samen met *erkende externe laboratoria* die routineanalyses uitvoeren. Een aantal daarvan zijn specifiek actief op het gebied van de diergezondheid en zijn gespecialiseerd in het opsporen van dierziekten. In 2006 erkende het FAVV 52 laboratoria. De gegevens over die laboratoria en de werkingssfeer ervan zijn beschikbaar op de website van het FAVV.

Dit netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door de in welbepaalde gebieden gespecialiseerde *referentielaboratoria*. Er werden in 2006 samenwerkingsakkoorden afgesloten met 8 door het FAVV betaalde instellingen, waarin de specifieke taken van een referentielaboratorium worden vastgelegd.

3.5. Uitbouw van de ombudsdienst

Het Voedselagentschap wil een geloofwaardige en betrouwbare overheidsdienst zijn. Daarom werd een ombudsdienst opgericht die de prestaties van het Agentschap moet optimaliseren.

Alle door bedrijven ingediende *klachten* met betrekking tot de werking van het Agentschap worden afgehandeld door de eind 2005 opgerichte ombudsdienst. Op die manier krijgen de bedrijven de garantie dat hun klacht correct en objectief wordt behandeld. De ombudsdienst treedt op nadat de bestaande procedures om een probleem op te lossen, werden uitgeput. De dienst stelt het Agentschap in staat de klachten beter op te volgen en zijn werking voortdurend te verbeteren.

De ombudsdienst werd uitsluitend opgericht voor operatoren die door het Voedselagentschap gecontroleerd kunnen worden en rapporteert rechtstreeks aan de gedelegeerd bestuurder.

Tussen december 2005 en eind 2006 werden 106 informatieaanvragen en 229 klachten genoteerd. Twee derde van de klachten hadden betrekking op de invoering van het nieuwe financieringssysteem ; slechts 12 klachten handelden over de relatie tussen controlediensten en gecontroleerde personen. De informatieaanvragen hadden vooral betrekking op de interpretatie van de toepassing van de Belgische en de Europese regelgevingen.

3.6. Uitwerking van de smiley

Het FAVV wil sinds 2002 een modern beleid volgen op het stuk van de bewaking van de voedselketen. Terwijl reeds aanzienlijke inspanningen werden gedaan door de verschillende sectoren, blijft de vraag hoe de consument daarvan de resultaten kan beoordelen.

Van de verschillende middelen werd er één uitgekozen: het aanbrenge van een visueel teken voor het publiek als garantie van de correcte toepassing van de wetgeving inzake de voedselveiligheid door een “business to consumer” operator. De idee van een voor consumenten bedoelde zelfklever met logo werd gelanceerd in de Ministerraad van Oostende van maart 2004 en werd door het FAVV verder uitgewerkt in 2006. Na raadpleging van de beroepssectoren, de consumentenverenigingen en een burgerpanel wordt het concept van de smiley in 2007 uitgetekend door het FAVV.

Wat schuilt er achter de smiley? De vrijwillige toetreding van een operator tot het smiley-concept houdt in dat in het bedrijf met gunstig resultaat een audit voor de toepassing van een ACS (autocontrolesysteem) werd uitgevoerd door een door Belac geaccrediteerde en door het FAVV erkende certificeringsinstelling (OCI). Verder moet de sector beschikken over een door het Voedselagentschap goedgekeurde sectorgids voor autocontrole. De horecasector voldeed aan deze voorwaarden. Deze sector met enkele tienduizenden operatoren, was bovendien vragende partij voor een incentive met het oog op de snelle toepassing van de autocontrole.

3.7. Uitbouw van de dienst interne audit

Als moderne overheidsinstelling heeft het FAVV bijzondere aandacht voor de naleving van de verplichtingen uit de Europese wetgeving. In overeenstemming met de voorschriften van Verordening 882/2004 inzake officiële controles werd in september 2006 de interne audit opgestart waardoor het FAVV reeds in 2007 zal kunnen beschikken over een operationeel systeem voor interne audit, in samenhang met de uitbouw van een intern systeem voor kwaliteitszorg en de certificering van de kernprocessen.

De dienst voor interne audit van het FAVV bestudeert en evalueert de conformiteit van de activiteiten ten aanzien van de (nationale en Europese) wettelijke voorschriften en de relevante kwaliteitseisen. De onafhankelijkheid ervan wordt gewaarborgd in een charter (dat beschikbaar is op de website). De dienst verstrekt analyses, evaluaties, aanbevelingen en andere informatie over de geaudite activiteiten. Een interne audit maakt onlosmakelijk deel uit van een modern en efficiënt voedselagentschap.

3.8. Administratieve vereenvoudiging

In 2006 deed het FAVV een aanzienlijke inspanning op het vlak van de administratieve vereenvoudiging, onder meer via een herziening van de procedures voor het verlenen van erkenningen, toelatingen en registraties.

De weerslag van deze vereenvoudiging werd in samenwerking met de dienst administratieve vereenvoudiging berekend voor ongeveer 10.000 kleinhandelaars in algemene voeding : berekend volgens het Kafka-meetmodel¹ bedraagt de daling van de administratieve kosten € 790.000 per jaar.

Deze nieuwe regelgeving maakt het ook mogelijk om een operator te registreren aan de hand van de unieke identificatiecodes van de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO) of het Rijksregister voor natuurlijke personen. De gegevens kunnen tussen de verschillende federale instellingen worden uitgewisseld zodat een aantal gegevens slechts één keer moeten worden opgevraagd.

Anderzijds stelt het FAVV gegevens uit de Sanitel-databank ter beschikking van andere federale en gewestelijke overheidsdiensten voor het opmaken van statistieken, het uitvoeren van controles met het oog op de toekenning van premies of de naleving van de milieuwetgeving. Houders van gebruiksdieren moeten die gegevens bijgevolg niet telkens opnieuw doorgeven aan verschillende diensten.

¹ Het Kafka-meetconcept werd ontworpen door het Agentschap voor administratieve vereenvoudiging (<http://www.veroeenvoudiging.fgov.be>)

3.9. Dioxine-incident

Begin 2006 werd door de Nederlandse autoriteiten een dioxineverontreiniging vastgesteld van voor de **diervoeding** bestemd varkensvet dat afkomstig was van een Belgische producent. Dank zij het onderzoek van het FAVV kon de oorsprong daarvan snel worden achterhaald, nl. een producent van **zoutzuur** (HCl). HCl wordt gebruikt bij de verwerking van dierlijke bijproducten bestemd voor de gelatineproductie. Het vet (een bijproduct) was bestemd voor de diervoeding. Naar aanleiding van deze verontreiniging werden 445 varkens-, pluimvee- en konijnenhouderijen geblokkeerd. De producten van de verontreinigde bedrijven konden snel worden getraceerd zodat geen enkele partij verontreinigde levensmiddelen in de voedselketen terecht kwam.

Dit incident vestigde de aandacht op de risico's die samenhangen met chemische producten die als technologische hulpmiddelen worden gebruikt door agrovoedingsbedrijven of diervoederfabrikanten. Alhoewel het gebruikte percentage chemische producten in de agrovoedingsindustrie zeer klein is in vergelijking met alle toepassingen buiten de voeding, kan een incident soms toch een enorme omvang aannemen.

Naar aanleiding van dit incident met zoutzuur had een colloquium plaats waaraan de verenigingen FEVIA, BEMEFA en FEDICHEM deelnamen en op initiatief van het FAVV ondertekenden zij een gedragscode. Die **gedragscode** wijst de verschillende actoren op hun verantwoordelijkheid:

- de leverancier van chemische producten moet de aan het product en het fabricageproces daarvan verbonden gevaren beter kennen; hij moet aandacht hebben voor de bestemming van zijn product en moet zijn klant in de voedselketen informeren;
- de in de voedselketen actieve operator moet een risicobeoordeling uitvoeren die rekening houdt met de toepassing waarvoor het product bestemd is.

3.10. Vogelgriep

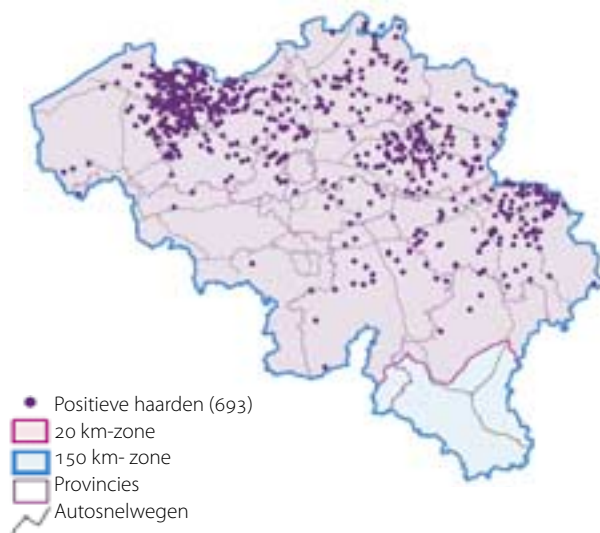
Het H5N1-vogelgriepvirus dat eind 2003 in Zuidoost-Azië is opgedoken is in 2006 onverminderd in de belangstelling gebleven. Het onderscheidt zich van de andere pathogene vogelgriepvirussen door zijn zeer brede gastheerspecificiteit (behalve vogels zijn ook reeds de mens en bepaalde zoogdieren gevoelig gebleken) en zijn uitermate agressieve karakter bij andere vogelsoorten dan pluimvee. Ondanks alle preventiemaatregelen die werden getroffen om insleep van dit vogelgriepvirus vanuit besmette landen te vermijden was het virus op het Europese grondgebied aanwezig tussen februari en juli 2006: er werden 750 besmette in het wild levende vogels gevonden. De oorzaak van deze plotse en onverwachte besmettingsgolf ligt bij de trekvogels.

Deze gevallen hebben ertoe geleid dat in de herfst van 2006 in de meeste Europese landen **algemene beschermende maatregelen** werden getroffen ten aanzien van pluimvee. Ook in ons land moesten zowel particuliere als professionele houders in die periode de dieren ophokken of afschermen van alle contact met wilde vogels. Tevens werd het verzamelen van vogels en pluimvee streng gereguleerd. Elk jaar wordt ook een monitoring uitgevoerd op wilde vogels en pluimvee om eventuele insleep in ons land zo snel mogelijk te kunnen opsporen.

Bewust van het feit dat vogelgriep een probleem van jaren dreigt te worden, heeft het Voedselagentschap begin 2006 een **beslissingsmatrix** op langere termijn ontwikkeld in overleg met de professionele pluimveesector en de hobbyhouders van vogels. Deze matrix bepaalt welke maatregelen, zoals afschermen, afgeschermd voederen en drinken, maatregelen ten aanzien van verzamelingen van vogels op markten, tentoonstellingen en prijskampen moeten worden getroffen in functie van de migratieperiode van wilde vogels en de plaats waar het vogelgriepvirus werd aangetroffen. De maatregelen worden strakker geïnterpreteerd in de gevoelige natuurgebieden, de **risicogebieden** waar veel watervogels en in het bijzondere migrerende watervogels voorkomen. In die gebieden is de kans op contact tussen mogelijk met het H5N1-virus besmette wilde vogels en als huisdieren gehouden vogels groter. De beslissingsmatrix maakt het mogelijk om snel in te spelen op een veranderende epidemiologische situatie.

3.11. Blauwtongziekte

Op 16 augustus 2006 werd België voor het eerst geconfronteerd met **bluetongue** (blauwtongziekte). Bluetongue is een virusziekte die wordt overgebracht door vectoren (**culicoidesmuggen**) en waarvoor herkauwers, en schapen in het bijzonder, erg gevoelig zijn. De ziekte heeft zich over het hele land verspreid tussen september en november 2006. Er werden ook veel gevallen opgetekend in **Nederland, Duitsland, Luxemburg** en Frankrijk.



In overeenstemming met de Europese richtlijnen was de aanpak van de ziekte in de 5 getroffen landen gelijklopend. Rond elk van de uitbraken werd een gebied met een diameter van 150 km afgebakend waar beperkingen golden. Vanuit die gebieden mochten geen dieren worden vervoerd naar vrije gebieden. Bovendien werd telkens in een straal van 20 km rond de uitbraken een vervoerverbod voor herkauwers opgelegd en werden behandelingen met insecticiden verplicht gesteld. Na enige tijd zijn de homologe zones in de verschillende landen met elkaar versmolten zodat grotere **grensoverschrijdende zones** ontstonden waarbinnen het vervoer van herkauwers gaandeweg werd versoepeld, eerst voor slachtdieren en nadien ook voor fok- en gebruiksrunderen.

Deze uitbreiding van de ziekte heeft ervoor gezorgd dat de economische gevolgen van de crisis al bij al beperkt zijn gebleven voor de Belgische veehouderij. Vanwege de vervoersbeperkingen bracht bluetongue niettemin vooral problemen van economische aard met zich mee. De gestage uitbreiding van de zones in onze buurlanden heeft tot gevolg dat de exportmarkt voor onze dieren zich enigszins heeft gestabiliseerd en dat de financiële verliezen beperkt bleven.

3.12. Internationale zaken

Bij het dioxine-incident in januari 2006 en de uitbraak van bluetongue in augustus 2006 konden internationale handelsbelemmeringen grotendeels worden vermeden dank zij de snelle verspreiding van adequate informatie via de diplomatieke posten.

In 2006 werden verscheidene nieuwe bilaterale overeenkomsten of certificaten afgesloten met 11 landen :

- Colombia, Thailand en Kazakstan voor de uitvoer van varkens,
- Colombia voor de uitvoer van paarden,
- Zuid-Afrika voor de uitvoer van vogels,
- de Volksrepubliek China voor de uitvoer van duiven,
- Canada voor de uitvoer van varkenssperma,
- Peru voor de uitvoer van melk en melkproducten,
- Cuba voor de uitvoer van varkensvlees en andere varkensproducten,
- Frans-Polynesië voor de uitvoer van varkensvlees en andere varkensproducten,
- Roemenië voor de uitvoer van melk en melkproducten,
- Algerije voor de uitvoer van rundvlees.

De certificaten voor diervoeders, de veterinaire certificaten, de gestandaardiseerde gezondheidscertificaten voor de uitvoer werden aangepast om de internationale handel te vergemakkelijken.

De dienst Internationale zaken ontving daarnaast ook 18 buitenlandse delegaties.





feiten en cijfers

uitvoering van de opdrachten van het favv

2006

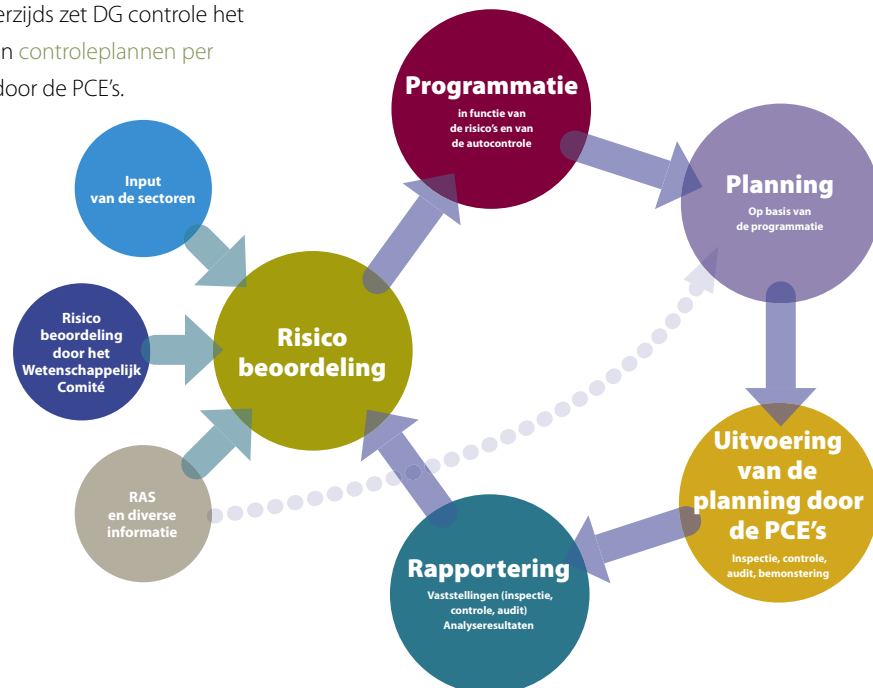
Uitvoering van de opdrachten van het FAVV

4

4.1. Programmatie en uitvoering van de controles

Twee besturen (DG) zijn bij de controles betrokken. Op grond van een risicobeoordeling werkt DG controlebeleid het beleid en de controleprogramma's uit voor de plantaardige sector en de aanverwante sectoren (meststoffen, bestrijdingsmiddelen), de dierlijke sector en de sectoren in het verlengde daarvan (diergeneesmiddelen, diervoeders) en de sector levensmiddelen met betrekking tot fabricage en distributie. Het wetenschappelijk comité maakt een wetenschappelijke evaluatie van het controleprogramma. Anderzijds zet DG controle het jaarlijkse controleprogramma om in controleplannen per provincie die worden uitgevoerd door de PCE's.

Het spreekt voor zich dat het FAVV bij het opmaken van zijn controleplannen rekening houdt met betrouwbare en gevalideerde autocontrolesystemen aangezien bedrijven met een gevalideerd autocontrolesysteem immers een gunstiger risicoprofiel vertonen dan andere bedrijven. De prioriteit van het FAVV blijft erin bestaan dat de inspanningen worden toegespitst op de bedrijven met een meer risicovol profiel.



De informatie die men ontvangt in samenhang met de meldingsplicht, het Europese RASFF (systeem voor snelle waarschuwingen) via klachten, vaststellingen, inspectieverslagen en analyseresultaten levert stof voor de risicobeoordeling en noopt tot een geregelde, in sommige gevallen zelfs onmiddellijke, aanpassing van de opgemaakte programmatie met het oog op een maximale risicobeheersing. De expertise van het wetenschappelijk comité van het Agentschap kan daarbij onontbeerlijk blijken te zijn. De uitvoering van het controleplan dat steunt op een *geactualiseerde programmatie* wordt toevertrouwd aan de PCE's die de controlegegevens (inspecties, bemonsteringen...) doorgeven via een gecentraliseerd computersysteem waarbij die gegevens op hun beurt een basis vormen voor de risicobeoordeling.

Dit proces is verre van statisch : het is voortdurend in beweging en de acties waartoe het aanleiding geeft eisen van alle betrokkenen een gepast reactievermogen en een grote vakbekwaamheid en efficiëntie.

In 2006 werden door het FAVV 85.700 inspecties uitgevoerd in 72.000 inrichtingen. In 84% van de gevallen waren de resultaten van de inspecties in overeenstemming met de regelgeving. Anderzijds werden 66.796 monsters genomen in 2006 waarvan er 97% conform waren aan de vastgelegde normen of maximumwaarden.

4.2. De inrichtingen

In toepassing van de sinds 1 januari 2006 geldende Europese regelgeving moeten alle bedrijven en operatoren die in België actief zijn in de voedselketen bij het Voedselagentschap bekend zijn.

Het koninklijk besluit van 16 januari 2006 legt de procedures inzake de voorafgaande registratie vast. Daarnaast is een toelating of erkenning vereist voor het uitoefenen van bepaalde activiteiten.

Er werden in 2006, 7.918 erkenningen en 158.771 toelatingen verleend aan inrichtingen.

Om de administratieve verplichtingen voor alle bedrijven tot een strikt minimum te beperken werkt het FAVV nauw samen met de kruispuntbank van ondernemingen en – waar mogelijk – met andere gegevensbanken. Zo kan worden vermeden dat een operator nog meer formaliteiten moet regelen. Wanneer kandidaat-ondernemers zich bij de kruispuntbank van ondernemingen (ondernemingsloketten) laten registreren, wordt hun aandacht gevestigd op de verplichtingen die zij ten aanzien van het Agentschap moeten nakomen op grond van de aangegeven activiteit. De ondernemingsloketten beschikken hiertoe over geheel actuele informatie om kandidaat-ondernemers te kunnen helpen.

De nieuwe regelgeving strekt ertoe :

- De doeltreffendheid van de controles te vergroten,
- De procedures voor het toekennen, schorsen en intrekken van erkenningen en toelatingen op elkaar af te stemmen door middel van :
 - een vergelijkbare behandeling van alle betreffende operatoren,
 - een maximale beperking van de administratieve verplichtingen,
 - een maximale overeenstemming met de Europese voorschriften,
 - de instandhouding van verhaalmogelijkheden bij betwisting.

De activiteit van een operator is de handeling die de operator uitvoert om verhandelbare goederen voort te brengen en aldus zijn bedrijf te doen werken.

De combinatie van de te controleren activiteiten, de plaats waar de activiteiten worden uitgeoefend en de producten die worden gehanteerd levert ongeveer 440 verschillende door het FAVV gecontroleerde activiteiten op, elk per aard van het product, type hantering en type inrichting (bijvoorbeeld brood-/banketbakkerij, bakkerij (industriële, ambachtelijk), ambulante / niet-ambulante bakkerij).

“Checklists” zijn werkdocumenten die de inspecties eenvormig maken. Zij worden door de personeelsleden van het FAVV gebruikt om controles uit te voeren.

Begin maart 2006 werd de nieuwe methodologie voor het plannen van controles ingevoerd. Vanaf dan wordt door alle controleurs een informaticasysteem (Foodnet) gebruikt om op gedetailleerde en eenvormige wijze de resultaten van de verschillende uitgevoerde controles te rapporteren. De inspecties worden waar mogelijk gecombineerd met bemonsteringen; de frequentie van de inspecties is afhankelijk van de activiteit en van de operatoren. Met behulp van gestandaardiseerde checklists worden gedetailleerde inspecties uitgevoerd. De checklists geven in de vorm van een in te vullen tabel alle aspecten van de wetgeving in verband met de bevoegdheden van het FAVV weer, waarnaar de operator zich moet schikken.

In 2006 waren meer dan 65% van de controles in inrichtingen op de hygiëne, de autocontrole, de traceerbaarheid, de naleving van de meldingsplicht, de infrastructuur, de uitrusting, het afvalbeheer, enz... conform (d.w.z. zonder enige opmerking of met alleen “kleine” (minor) opmerkingen).

Soort inrichting	% conforme inspecties
Diervoeders	86%
Hoevezuivel	85%
Industriële zuivel	90%
Eierpakstations	83%
Groothandelaars in eieren	84%
Eiproducten	100%
Verwerking van niet-dierlijke producten	66%
Horeca, grootkeukens, kleinhandelaars	79%

4.3. Planten en plantaardige producten

4.3.1. Fytosanitaire controles

Op fyto-sanitair vlak werpen de **bewaking en de bestrijdingsmaatregelen** die in België in samenwerking met de landbouwsector sinds meerdere jaren worden toegepast, vruchten af. Ons land is bijvoorbeeld vrij van een aantal quarantaineziekten of heeft deze uitgeroeid:

- maïswortelboorder (een mooi succes op het vlak van uitroeiing),
- dennenaaltje,
- monilinia fructicola (Prunus-boomgaarden),
- ringrot en bruinrot bij de aardappelteelt,
- pepinomozaïekvirus (tomaten),
- kastanjegalwesp.

Andere plantenziekten worden nog aangetroffen op ons grondgebied maar worden eveneens actief bewaakt:

- bacterievuur,
- potato spindle tuber viroïde (PSTVd) in teelt van tomaten en siergewassen,
- phytophthora ramorum (een schimmel die eiken beschadigt).

4.3.2. Bestrijdingsmiddelen

4.3.2.1. Controles op fytofarmaceutische producten

Het **gehalte aan werkzame stoffen** en de **fysisch-chemische eigenschappen** van op het Belgische grondgebied aanwezige bestrijdingsmiddelen werden gecontroleerd; 80% waren conform.

De inspecties die betreffende de handelsvoorschriften (erkenning, etikettering) bij operatoren die actief zijn in de **handel** in bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik, gaven slechts een conformiteit van 69% te zien.

Bij de landbouwbedrijven waren 82% van de **gebruikers** in orde. De inbreuken betroffen vooral het in bezit hebben van bestrijdingsmiddelen waarvan de toelating in de loop van de jongste jaren werd ingetrokken in het kader van de herziening ingezet door de Europese Commissie.

De vzw Fytofar-Recover die door de industrie wordt gefinancierd zorgt in dit opzicht voor een aan de wet conforme oplossing : deze vzw haalt vervallen producten op en vernietigt ze.

4.3.2.2. Controles op residuen op groenten en fruit

De controles op residuen in groenten en fruit gaven 5,2 % overschrijdingen van de maximumwaarde voor residuen te zien bij Belgische producten en 13,6% bij buitenlandse producten. Het percentage monsters van groenten en fruit met residuen van bestrijdingsmiddelen is in vergelijking met 2005 gestegen (+5%).

Sinds enkele jaren zijn de analysemethoden verfijnd, zowel wat het aantal opgespoorde stoffen als de bepaalbaarheids-grens betreft. Veel van de vastgestelde inbreuken hebben te maken met de nog steeds onvolledige harmonisering van de maximale residu limiet binnen de Europese Unie.

4.3.3. GGO's

Het FAVV voert 3 soorten van controles uit op genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) :

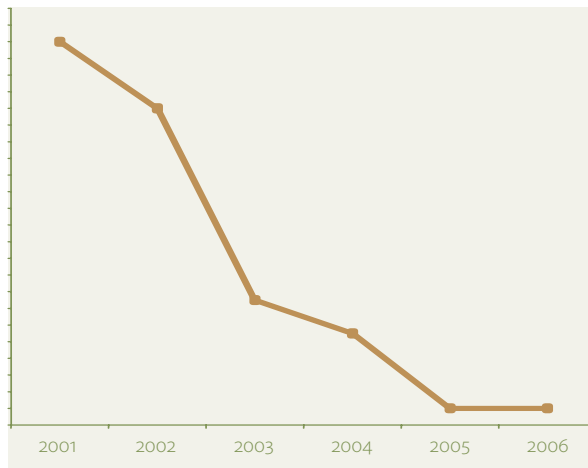
- controle op de aanwezigheid van niet-toegelaten GGO's,
- controle op de etikettering (verplichte vermelding als het product > 0,9% GGO's bevat),
- controle op de aanwezige hoeveelheid toegelaten GGO's.

Alle bij fabrikanten en distributeurs bemonsterde levensmiddelen waren conform. Er werden evenwel twee niet-toegestane GGO's gevonden in rijst afkomstig uit de USA (LL rice 601) en uit China (BT 63 rice). De Europese Commissie en de lidstaten losten dit probleem op door de niet-conforme producten terug te roepen.

4.4. Dieren

4.4.1. BSE

Er worden snelle BSE-diagnosetests (boviene spongiforme encefalopathie of gekke-koeienziekte) uitgevoerd op alle runderen van meer dan 30 maand oud die met het oog op menselijke consumptie worden geslacht en op risicorunderen van meer dan 24 maand oud die sterven of die als noodmaatregel worden geslacht.



Evolutie van het aantal BSE-gevallen in België van 2001 tot 2006

Er wordt ook een permanente bewaking op levende runderen uitgevoerd in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek in de slachthuizen. Alle gevallen van verdenking op landbouwbedrijven of in slachthuizen konden worden geregistreerd dank zij het in acht nemen van de aangifteplicht door dierenartsen en veehouders.

De evolutie van het aantal BSE-gevallen gaat de jongste jaren **duidelijk in dalende lijn**: er werden in België 46 gevallen opgetekend in 2001 en nog slechts 2 in 2005 en 2 in 2006 op een totaal van 364.794 geteste dieren.

4.4.2. OSE

Bij schapen en geiten van meer dan 18 maand oud wordt ook een bewaking uitgevoerd op overdraagbare spongiforme encefalopathieën :

- in het destructiebedrijf,
- in het slachthuis.

In 2006 werden 10.121 schapen en 1.019 geiten onderzocht; slechts 3 schapen werden positief bevonden voor OSE (scrapie) (in 2005 waren er dat 2).

4.4.3. Salmonella bij pluimvee

Alle bedrijven met ten minste 200 stuks pluimvee moeten voldoen aan de algemene voorwaarden inzake de **gezondheidskwalificatie** (gebruik van een hygiënesluis, bijhouden van een bedrijfsregister, correct reinigen en ontsmetten bij sanitaire leegstand). Meer dan 97% van de inspectieresultaten waren conform. Dat betekent een aanzienlijke verbetering in vergelijking met 2005 (88% conform), wellicht als gevolg van de sensibilisering van bedrijfsleiders.

4.4.3.1. Fokpluimvee

De monitoring van fokpluimvee tijdens de productie gebeurt bij middel van een officieel bacteriologisch onderzoek dat om de 6 weken wordt uitgevoerd en een tweewekelijks routineonderzoek. In 2006 waren alle 558 partijen pluimvee negatief voor de 5 serotypes van Salmonella die relevant zijn voor de volksgezondheid en die de vernietiging van de eieren en het slachten van de betreffende dieren noodzakelijk maken.

4.4.3.2. Slachtkippen

Alle bedrijven met ten minste 5.000 stuks slachtpluimvee worden in de laatste drie weken van de productieperiode onderzocht. In 2006 werden als uitgangscntrole door de sector slachtkippen 15.525 analyses uitgevoerd : 2,7% van de monsters waren positief, wat neerkomt op een verbetering in vergelijking met 2005 (4,1% positieve monsters).

4.4.3.3. Leghennen

In 2006 voerde de sector leghennen 844 analyses uit als uitgangscntrole. Daarvan waren er 34 positief voor Salmonella (4%). Dit komt neer op een lichte verbetering in vergelijking met 2005 (5,4%) die kan worden toegeschreven aan het door de sector toegepaste vaccinatiebeleid.

De kanalisatie van eieren van positieve bedrijven naar de verwerkende industrie is een belangrijke economische incentive met het oog op een volledige sanering van de situatie. Dit is uiteraard ook een doeltreffende maatregel om de gezondheid van consumenten te beschermen, zoals blijkt uit de afname van het aantal gevallen van salmonellose.

4.4.4. Dierenwelzijn en handel in bedreigde soorten

De FOD volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu legt het beleid inzake **dierenwelzijn** vast. Het FAVV voert bij zijn controles in de bedrijven echter ook controles uit die hierop betrekking hebben. In 2006 controleerde het Agentschap 20.261 runderen, 318.943 varkens, 2.744 kleine herkauwers en 25 paarden. Respectievelijk 96,4%, 100%, 99,9% en 92% van de controles waren conform. Met betrekking tot het vervoer van dieren werden 9.235 voertuigen gecontroleerd op de plaats van bestemming waarvan er 99,2% conform waren.

De **handel in bedreigde diersoorten** is onderworpen aan een strikte regelgeving in overeenstemming met de internationale CITES-overeenkomst (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) en is meestal alleen mogelijk met een bijzondere vergunning. De betreffende dieren moeten steeds vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat.

De controles op het illegaal in België binnenbrengen van beschermde diersoorten of daarvan afgeleide producten (ivoor, huiden van reptielen, huiden van zoogdieren...) vallen onder de bevoegdheid van het Agentschap en worden tegelijk met andere controles of als gerichte controles uitgevoerd. Een aantal controles worden in samenwerking met de douane, de politiediensten en de inspecteurs van de FOD VVWL uitgevoerd.

In 2006 werden 27 apen, 2 roofvogels, 27 papegaaien, 122 schildpadden, 52 stukken koraal, 7 krokodillenhuiden, 23 uit de huid van reptielen gemaakte producten, 89 voorwerpen in ivoor, 3 slagstanden, 2,5 kg kaviaar, 69 tanden van zoogdieren, 2 schedels van nijlpaarden en 152 Aziatische geneesmiddelen op basis van katachtigen in beslag genomen. Een aantal daarvan werden geschonken aan universiteiten, musea en dierenparken. Andere moeten worden vernietigd.

4.5. Volksgezondheid

4.5.1. Microbiologische controles op levensmiddelen

Er werden meer dan 3.500 microbiologische analyses uitgevoerd op monsters van levensmiddelen die werden genomen bij fabrikanten, in de horeca, in grootkeukens en in de distributie. Daarbij werden indicatorkiemen en pathogene kiemen opgespoord. Meer dan 97% van de monsters waren conform.

De microbiologische kwaliteit van de in 2006 bemonsterde levensmiddelen is over het algemeen bevredigend, zowel in de verwerking als in de distributie. Er doen zich met de aan de consument aangeboden levensmiddelen geen grote problemen voor met betrekking tot de besmetting met pathogene micro-organismen. Voor een aantal levensmiddelen zijn evenwel verbeteringen wenselijk op het stuk van de hygiëne bij de bereiding en de bewaring (bijvoorbeeld soft ice, specerijen).

Specifiek voor Salmonella en Listeria monocytogenes mag men besluiten dat de microbiologische criteria inzake voedselveiligheid die door de nieuwe Europese regelgeving worden opgelegd, goed worden nageleefd.

4.5.2. Voedseltoxi-infecties

Er is sprake van collectieve voedseltoxi-infecties (CVTI) wanneer in gelijke omstandigheden gelijkaardige symptomen voorkomen bij ten minste twee personen en er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met één en dezelfde voedselbron.

In België voert het FAVV het onderzoek op voedingsmiddelen uit en bemonstert het deze in samenwerking met de Gemeenschappen, het nationale referentielaboratorium (WIV) en het nationale platform voor VTI en door levensmiddelen overgebrachte zoönosen.

In 2006 werden bij het FAVV 212 vermoedens van VTI gemeld waarvan 117 CVTI en waarbij in totaal 1.033 mensen waren betrokken. De oorzaak werd voor 45% van de CVTI gevonden : het ging meestal om Salmonella, coagulase positieve stafylokokken en Bacillus cereus. Er werden CVTI opgetekend in restaurants (39%), bij particulieren (35%), in ambulante handelszaken (15%), in scholen (5%), in ziekenhuizen of bejaardentehuizen (4%) en op vakantiecampen (2%).

De levensmiddelen die het vaakst dergelijke CVTI veroorzaken waren o.a. vlees en vleesproducten (17%), Chinese gerechten (7%), pasta's (5%), gerechten met rauwe eieren (4%) en pizza's (4%). Bij salmonellose was de consumptie van eieren of van levensmiddelen die eieren bevatten, de meest voorkomende oorzaak.

4.5.3. Controles antitabak en rookverbod

In de horeca worden elk jaar controles opgezet op de naleving van de tabaksreglementering. In 2006 werden 2.535 bezoeken uitgevoerd in horecazaken ; 90% van de controles waren conform.

De belangrijkste inbreuken betroffen de specifieke voorschriften (geen aparte zone voor niet-rokers, geen duidelijke rookverbodstekens in de niet-rokerzone).

Er dient aangestipt dat onder impuls van de Minister van Volksgezondheid vanaf 1 januari 2007 een strengere regelgeving geldt.

4.5.4. Bestrijding van fraude en hormonale stoffen

In het kader van de fraudebestrijding voor de veiligheid van de voedselketen neemt de Nationale opsporingseenheid (NOE) van het FAVV deel aan de volgende werkgroepen:

- de Multidisciplinaire hormonencel (MHC),
- de Interdepartementale commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF),
- de Interdepartementale coördinatiecel voor de controle van de voedselveiligheid (ICVV).

Met betrekking tot de hormonen werden in totaal 40 positieve monsters gevonden in 2006 :

- 3 in slachthuizen bij steekproefsgewijze controles,
- 12 in slachthuizen tijdens onderzoeken,
- 1 in een landbouwbedrijf bij gerichte controles,
- 21 in landbouwbedrijven tijdens onderzoeken,
- 3 op basis van kennisgevingen.

4.6. Controles bij invoer

Uit derde landen ingevoerde dieren, diervoeders, levensmiddelen en andere producten van dierlijke oorsprong worden gecontroleerd in de grensinspectieposten van het FAVV die zich in de Belgische havens en luchthavens bevinden.

Aantal zendingen in 2006

Aard van de zendingen	Aantal zendingen
Levende dieren	1.684
Voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	25.454
Levensmiddelen die niet van dierlijke oorsprong zijn	176
Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	4.425
Diervoeders	2.530
Planten en plantaardige producten	369

Als de controle ongunstig uitvalt, worden de zendingen geweigerd en ofwel teruggestuurd naar het land van oorsprong, ofwel vernietigd.

Bij invoercontroles geweigerde zendingen

	Aantal geweigerde zendingen	Voorbeelden van soorten zendingen of oorzaken
Levende dieren	28/1.684 (1,6%)	Vogels, honden, katten
Voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	105/25.454 (0,4%)	Verontreinigingen in vissen uit Indonesië, Salmonella in kikkerbillen
Levensmiddelen die niet van dierlijke oorsprong zijn	2/176 (1,1%)	Aflatoxinen in grondnoten en hazelnoten
Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke producten	27/4.425 (0,6%)	Petfood, jachttrofeeën
Diervoeders	1/2.530	Dioxinen in een additief
Planten en plantaardige producten	113/561 (20,1%)	Fytopsanitaire controles, residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit

In de lidstaten van de Europese Unie vastgestelde non-conformiteiten moeten worden gemeld wanneer er een rechtstreeks of onrechtstreeks uit levensmiddelen of diervoeders voortkomend risico voor de humane gezondheid bestaat.

Dit netwerk van kennisgevingen aan de Commissie is een systeem voor snelle waarschuwingen (RASFF, rapid alert system for food and feed). In 2006 zond het FAVV 46 alarmmeldingen en 33 informatiemeldingen naar de Commissie, ter informatie van de lidstaten.

Spreading van de kennisgevingen vanuit België in 2006 volgens de aard van het gevaar

Gevaren		Aantal
Chemische gevaren	Zware metalen	14
	Residuen van diergeneesmiddelen	10
	Industriële verontreinigingen	9
	Migratie	7
	Mycotoxinen	6
	Kleurstoffen en additieven voor levensmiddelen	4
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	2
	Chemische verontreinigingen	1
Biologische gevaren	Ziekteverwekkende en ontaardende stoffen	9
	Mariene biotoxinen	1
Andere gevaren	Abnormale organoleptische controle / visserijproducten	5
	Niet-toegelaten GGO-rijst	2
	Niet-conforme documenten	2
	Niet-toegelaten voedingssupplement	2
	Niet-toegelaten Novel Food	1
	OSE (GRM) / rundvlees	1
	Niet-toegelaten bestraling	1
	Histamine / visserijproducten	1
	Niet-aangegeven allergeen / chocolade	1
Totaal	79	

4.7. Communicatie

Communicatie is een onmiskenbaar deel van de opdrachten van het Agentschap en is een bij wet opgelegde verplichting. Het Agentschap heeft het voeren van een open communicatiebeleid steeds hoog in zijn vaandel geschreven.

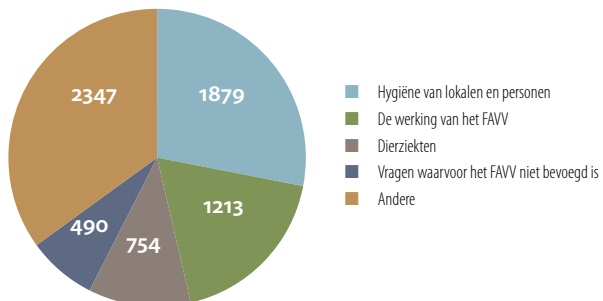
Het Agentschap maakt voor zijn externe communicatie gebruik van verscheidene kanalen : het meldpunt voor de consument, contacten met de pers (woordvoerder), persberichten, publicaties (nieuwsbrief, themaposters en -brochures), aanwezigheid op beurzen en manifestaties en de website (<http://www.favv.be>). Zo kwam er in 2006 bijvoorbeeld opnieuw een zomercampagne "Bederf je zomer niet!" en werd verder gewerkt aan het project rond de invoering van de smiley.

4.7.1. Meldpunt

Sinds 2002 beschikt het Agentschap over een meldpunt waar de consument terecht kan met vragen en klachten over voedselveiligheid en alles wat daarmee verband houdt.

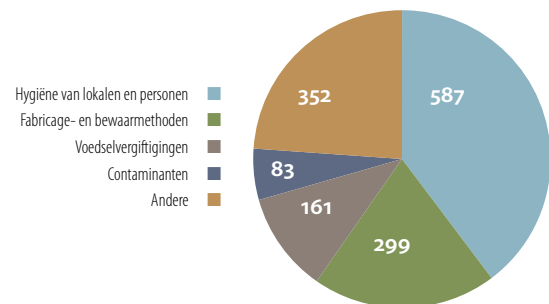
Het meldpunt noteerde in 2006 6.683 vragen, wat 23 % meer is dan in 2005.

Belangrijkste onderwerpen van de aan het meldpunt gestelde vragen



Er werden in 2006 1.482 klachten opgetekend, wat ongeveer evenveel is als in 2005 (-1%).

Belangrijkste onderwerpen van de bij het meldpunt ingediende klachten



4.7.2. Website

De website van het FAVV kreeg in 2006 een grondige technologische facelift. Daarbij werd bijvoorbeeld eindelijk een zoekfunctie beschikbaar gesteld.

Sinds juni 2006 zijn ook statistieken over de bezoekersaantallen beschikbaar. Die wijzen op een forse stijging van het aantal bezoekers in augustus en september als gevolg van de bluetonguecrisis.

Aantal bezoeken aan de website van het FAVV in 2006

	aantal bezoekers	aantal bezoeken
Juni	19.096	36.273
Juli	15.686	29.938
Augustus	42.406	99.443
September	54.725	121.276
Oktober	30.783	65.558
November	27.067	53.751
December	22.793	43.748
Totaal	212.556	449.987



Afkortingen

ACS	Autocontrolesysteem
BEMEFA	Beroepsvereniging van mengvoederfabrikanten
BSE	Boviene spongiforme encefalopathie
CITES	Convention on the international trade of endangered species of wild fauna and flora
DG	Directie generaal
DMO	Dierenarts met opdracht
EU	Europese Unie
FAVV	Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
FEDICHEM	Federatie van de chemische industrie
FEVIA	Federatie van de voedingsindustrie
FOD	Federale overheidsdienst
FOD VVWL	Federale overheidsdienst volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu
GGO	Genetisch gemodificeerd organisme
GRM	Gespecificeerd risicomateriaal
ICCF	Interdepartementale commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren
ICT	Informatie- en communicatietechnologie
ICW	Interdepartementale coördinatieceel voor de controle van de voedselveiligheid
KBO	Kruispuntbank van ondernemingen
KMO	Kleine of middelgrote onderneming
MCH	Multidisciplinaire hormonencel
NICE	Nationale implementatie- en coördinatie-eenheid
NOE	Nationale opsporingseenheid
OCI	Certificeringsinstelling
OSE	Overdraagbare spongiforme encefalopathie
PCE	Provinciale controle-eenheid
PV	Proces-verbaal
RASFF	Rapid alert system for food and feed
VTE	Voltijds equivalent
VTI	Voedseltoxi-infectie
WIV	Wetenschappelijk instituut volksgezondheid



feiten en cijfers

2006

het favv in 2006

federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

wtc 3 • simon bolivarlaan 30 • 1000 brussel • t 02 208 34 11 • f 02 208 33 37 • www.favv.be • info@favv.be

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.