

nieuwsbrief

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Laatste oplage in druk! Bedankt aan iedereen!

Focus: *Xylella fastidiosa*,
een bacterie die onder groot toezicht
wordt gehouden
in de plantaardige sector!



Beste lezer,

Uit bezorgdheid voor efficiëntie en respect voor het milieu (minder papier!) zullen we onze nieuwsbrief vanaf volgend jaar niet langer publiceren. We blijven u echter met genoeg verder informeren, en dan frequenter en directer, via de sociale media (Facebook, Twitter) en via onze newsletter, waarop u gratis kan inschrijven op www.favv.be/newsletters-nl/).

Wij danken onze trouwe lezers en wensen u prettige en smakelijke feesten!

Hubt u geen toegang tot het internet?

Bel ons op het nummer:

02 211 83 02

Inhoud

Xylella Fastidiosa, een bacterie die onder groot toezicht wordt gehouden in de plantaardige sector! **3**

Gemeenschappelijke koelkast: solidariteit, ja maar in alle veiligheid (voeding) **4**

Ziekte van Newcastle bij pluimvee: België stelt voor de eerste keer sinds 20 jaar het virus vast. **6**

FAVV controleert gojibessen nauwgezet! **8**



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks

Werken mee aan dit nummer

Marie-Claire Tennstedt, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Gert Van Kerckhove, Nir Shemmer, Katlijn Heymans, Dorine Van Geert, Liesbeth Van de Voorde, Stéphanie Maquoi, Directie Plantenbescherming, Directie Diergezondheid, Vertaaldienst FAVV

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding.

Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons.

Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst.

www.favv.be



Op 27 september 2018 werd *Xylella fastidiosa* voor de eerste keer vastgesteld in België in West-Vlaanderen, op olijfplanten die uit Spanje kwamen. Gezien het mogelijke risico op verspreiding binnen de plantaardige sector volgt het FAVV de situatie van kortbij op!

Wat is dat nu juist de *Xylella Fastidiosa* bacterie?

Xylella Fastidiosa is een bacterie die een groot aantal plantensoorten aantast. Deze bacterie kan belangrijke schade veroorzaken in de olijven en citrusvruchtenteelt, in wijngaarden en openbare groene ruimten en stedelijke omgeving. De bacterie leeft in het "xyleem" van de plant (vandaar de naam), meer bepaald in het weefsel van de plant dat het sap vervoert en die de plant van water voorziet. Er bestaan meerdere subsoorten van *Xylella fastidiosa*, waarvan elke min of meer beschikt over zijn eigen verspreidingsgebied en voorkeur heeft voor bepaalde waardplanten.

In welke regio's vinden we deze bacterie?

De bacterie die afkomstig is van het Amerikaanse continent werd ook vastgesteld in Azië, in Amerika en zelfs in Europa: bij perenbomen en druivelaars in Taiwan, bij druivelaars en amandelbomen in Iran, bij koffieplanten afkomstig uit Mexico, Costa Rica en Ecuador, op mediterrane planten en struiken in Zuid-Italië (waar ze al enorme schade heeft aangericht in de regio Pouilles), in Corsica, in Frankrijk (de regio PACA

Xylella Fastidiosa, een bacterie die onder groot toezicht wordt gehouden in de plantaardige sector!

Provence-Alpes-Côte d'Azur) en in Spanje (op de Balearen en de regio van Alicante) maar ook bij ingevoerde planten, in Frankrijk, Nederland en België. Op 27 september 2018 werd ze voor het eerst in België gedetecteerd op olijfbomen die werden geïmporteerd uit Spanje.

Hoe wordt deze bacterie verspreid?

De verspreiding gebeurt via stekende en zuigende insecten die, om zich te voeden, de sapvervoerende vatenxyleem van de planten aanpakken en zo dragers zijn van de bacterie als deze planten besmet zijn. Eens een volwassen insect geïnfecteerd is kan het zijn hele leven de bacterie op planten overdragen!

Deze insecten komen voor in heel Europa. Het risico op verspreiding van de bacterie in andere delen van de Europese Unie is daardoor verhoogd, als de strikte controlemaatregelen (zie hieronder) niet worden nageleefd bij het ontstaan van de haard.

Welke zijn de symptomen van deze infectie en de waardplanten

Het ziektebeeld verschilt volgens de plantensoort, de bacteriële stam en de omgevingsfactoren. Een *Xylella fastidiosa* infectie uit zich over het algemeen in een herfstachtige verkleuring van de bladeren met een geelachtige verdorring van de bladrand, gevolgd door uitdroging en verschrompeling van de bladeren, uitdroging van takken met bladeren, groeivertraging en uiteindelijk volledig afsterven van de plant.

Volgens de wetenschappelijke literatuur werd de bacterie binnen de plantaardige wereld al in meer dan 300 soorten

vastgesteld en geïsoleerd, maar **bepaalde geïnfecteerde soorten vertonen geen duidelijke symptomen; de bacterie is in dergelijke gevallen niet met het blote oog zichtbaar en daardoor is de import van deze soorten wel risicovol.**

Op Europees grondgebied zijn meerdere geweekte planten van groot economisch belang (bijvoorbeeld de olijfbomen of steenvruchtenbomen zoals pruimenbomen, amandelbomen en kerselaars) of wijdverspreide sierplanten (bijvoorbeeld de roze laurier) die geïdentificeerd worden als waardplanten. De gevolgen kunnen aanzienlijk zijn voor de betrokken beroepen. Het FAVV zet alle middelen in om de verspreiding van deze bacterie in België te controleren en te verhinderen.

Wat zijn de bestrijdingsmiddelen?

Er bestaat geen behandeling tegen *Xylella fastidiosa*. Ter bestrijding van de insleep en de verspreiding van de ziekte heeft de Europese Unie beschermende maatregelen uitgevaardigd die door het FAVV in België worden behartigd. Bij een infectie worden de besmette planten zo vlug mogelijk vernietigd. Gevoelige planten worden verwijderd in een straal van 100 m rond de besmette plaats en er worden in een straal van 5 km rond de geïnfecteerde haard inspecties op planten en insecten uitgevoerd. Bovendien worden de controles op geïmporteerde planten die afkomstig zijn van buiten de Europese Unie uitgevoerd door de sanitaire overheden (het FAVV in België).

Wat doet het FAVV om de verspreiding van deze bacterie te voorkomen?

Het FAVV speelt een belangrijke rol in de strijd tegen de verspreiding van *Xylella*. Het is belast met het uitvoeren van beschermende maatregelen op Europees niveau. Het voert controles en analyses uit en niet alleen bij de invoer van gevoelige planten maar ook in boomkwekerijen en tuincentra. Het is op deze manier dat *Xylella* ontdekt werd voor de eerste keer in België eind september 2018. Een grondig onderzoek heeft uitgewezen dat elk risico op verspreiding werd uitgesloten en dat er geen enkele bijkomende maatregel moest genomen worden. Desondanks werden verschillende geïmporteerde olijfbomen en waardplanten vernietigd. De komende jaren zal het FAVV deze omliggende gebieden van dichtbij opvolgen. Tenslotte vraagt het Agentschap dan ook aan de mensen binnen de professionele sector en de bevolking aandachtig te zijn de meldingsplicht te respecteren (zie kader).

Breng geen planten mee (bloemen, fruit, groeten,...) van uw reizen uit en buiten de Europese Unie. U kan op deze manier onvrijwillig *Xylella* meebrengen!

De vroegtijdige vaststelling van de *Xylella*-bacterie is van fundamenteel belang voor de bescherming van onze teelten!

U vermoedt een besmetting?

Verwittig direct één van onze lokale controle eenheden: <http://www.favv.be/professionelen/meldingsplicht/>

Voor meer informatie:

<http://www.favv.be/professionelen/plantaardigeproductie/ziekten/xylellafastidiosa/>

Gemeenschappelijke koelkast: solidariteit, ja maar in alle veiligheid (voeding)



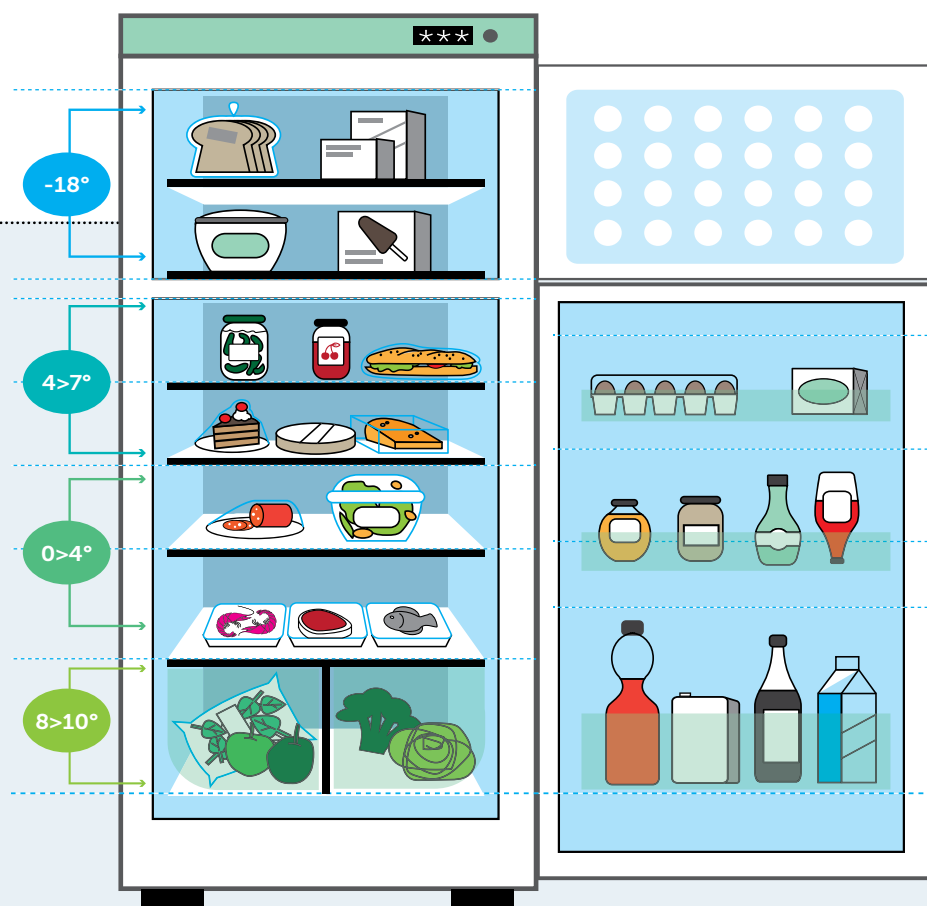
Onlangs zag een nieuwe vorm van sociale hulpverlening het licht: de gemeenschappelijke koelkast, een open koelkast, een deelfrigo zeg maar. Het principe is eenvoudig: een persoon, een groep burgers stellen een koelkast ter beschikking op een plaats die toegankelijk is voor het publiek. Iedereen kan hier levensmiddelen in plaatsen en eender wie kan er iets uitnemen.

Principe

Een sandwich, een pak melk of een huisbereide soep, er wordt heel wat aangeboden in die “openbare” koelkast, een koelkast die ter beschikking wordt gesteld op een plaats die toegankelijk is voor het publiek. Mensen schenken deze voeding met de beste bedoelingen in de hoop dat hun gift kwetsbaren kan helpen.

Als de deelfrigo een burgerinitiatief is, zal hij als dusdanig niet gecontroleerd worden door het Agentschap tenzij in geval van een melding of een klacht. Maar het FAVV geeft wel raad en sensibiliseert over de mogelijke risico's om de voedselveiligheid te garanderen.

Consumentenklachten leidden tot controles en waarschuwingen: er werd meer dan 50 kg bedorven voedingswaren aangetroffen, waaronder gehakt en vis! Hulpbehoevend zijn zou niet mogen gelijk staan aan slecht gevoed zijn!



Het Voedselagentschap en de "deelfrigo's" hebben een gemeenschappelijk doel:

minder voedselverspilling door het wegwerken van voedseloverschotten en de solidariteit bevorderen op een veilige manier.

Meer over het bewaren van levensmiddelen in de koelkast?

Zie www.favv.be/dagelijksleven/bewaringlevensmiddelen/koelkast/

Enkele tips: voor het veilig geven en ontvangen van voedsel

Als initiatiefnemer van een gemeenschappelijke frigo wil je uiteraard meldingen of klachten vermijden. Enkele tips kunnen nuttig zijn om je gemeenschappelijke frigo goed te beheren:

- **Je wil een zelfgemaakte maaltijd aanbieden?**
Creëer zelf een etiket van je product: vermeld de dag waarop de bereiding werd gemaakt, de eventuele aanwezigheid van allergenen. Je kan ook de gebruikte ingrediënten oplijsten en aangeven dat de gebruiker uw bereiding koel moet bewaren of dat je gerecht mag worden ingevroren. Het FAVV vertrekt vanuit het principe dat iedereen recht heeft op volledige informatie met betrekking tot de levensmiddelen die hij consumeert.
- **Je wil een ontdooid product aanbieden?**
Ontdooi je levensmiddelen in de koelkast. Vermeld op het product dat het is ontdooid en dat het niet opnieuw kan worden ingevroren.
- **Je wil voedingsmiddelen aanbieden die je in de supermarkt hebt gekocht?**
Vergeet niet om de vervaldatum (TGT = Te Gebruiken Tot) regelmatig te controleren en haal het product uit de frigo van zodra het product vervallen is, het kan dan niet langer ter beschikking worden gesteld in je gemeenschappelijke koelkast.
- **Je wil vers fruit en groenten aanbieden?**
Op vers fruit en groenten staat geen houdbaarheidsdatum geprint. Bewaar het fruit en groenten onderaan de koelkast, in de groentebak. De staat van de groenten moeten geval per geval beoordeeld worden maar vaak kunt u de minder verse gedeelten van bepaalde groenten wegsnijden (voorzie wel een ruime marge!) en de goede stukken zonder gevaar voor de gezondheid consumeren.

Vergeet niet dat het gebruik van een koelkast erop wijst dat de betreffende levensmiddelen relatief gevoelig zijn en een korte houdbaarheid hebben.

Caritatieve organisaties versus gemeenschappelijke koelkast

Indien je als uitbater van de koelkast verschillende levensmiddelen verzamelt en ophaalt bij operatoren (buurtwinkels, supermarktketens, ...) dan kunnen we niet meer spreken van een gemeenschappelijke koelkast waarvoor er geen registratie moet aangevraagd worden bij het FAVV. Wanneer dit het geval is moet de organisatie beschikken over een toelating van het FAVV en wordt deze gecontroleerd net zoals een frituur, een restaurant of andere operatoren die actief zijn in de voedselketen.

Ziekte van Newcastle bij pluimvee: België stelt voor de eerste keer sinds 20 jaar het virus vast.

Op 27 april 2018 werd voor de eerste keer sinds 1998 de ziekte van Newcastle vastgesteld in ons land bij sierkippen van een hobbyhouder. De daaropvolgende maanden werden er nog 19 nieuwe uitbraken vastgesteld in ons land, 16 bij hobbyhouders en 3 bij professionelen. In alle gevallen werd een nieuwe virusstam geïdentificeerd, die reeds gekend was van uitbraken in Zuidoost-Azië, in het Midden-Oosten, in Noord-Afrika en Zuidoost-Europa.

Wat is de ziekte van Newcastle?

De ziekte van Newcastle is een zeer besmettelijke virusziekte waar bijna alle wilde en tamme vogels gevoelig voor zijn. Mogelijke symptomen zijn ademhalingsproblemen, verminderde eetlust, sufheid en bij een erg agressieve virusstam kunnen ook zenuwsymptomen en massale sterfte optreden. Het virus wordt verspreid door direct contact met besmette vogels, door contact met besmet materiaal (bijv. drinkwater) of via de lucht.

Kan men de ziekte voorkomen?

De enige mogelijke preventie tegen de ziekte van Newcastle is vaccinatie. Dit biedt een goede, maar geen volledige bescherming tegen de ziekte. Sinds 1993 geldt een algemeen verplichte vaccinatie op alle pluimveebedrijven met meer dan 100 stuks pluimvee en een verplichte vaccinatie van pluimvee en duiven die deelnemen aan een verzameling (bijv. verkoop, tentoonstelling, prijskamp, wedstrijdvlucht ...).

Rol van het FAVV

Naast het waken over de veiligheid van de voedselketen, is het FAVV ook bevoegd voor de gezondheid van dier en plant. Grote uitbraken van dierziekten kunnen niet alleen de diergezondheid en het dierenwelzijn, maar ook de gezondheid van de mens direct bedreigen (bijv. sommige vormen van vogelgriep). Vandaar dat het waken over de diergezondheid een belangrijke taak van het Voedselagentschap is.

De genomen maatregelen in België

3 zones (van respectievelijk 500m, 3km en 10km rond de haarden) werden afgebakend. In deze zones waren specifieke maatregelen van kracht (o.a. euthanasie of vaccinatieverplichting, verhoogde bioveiligheid en maatregelen m.b.t. het transport). Bij een uitbraak op een professioneel bedrijf werd steeds alle aanwezige pluimvee gedood en vernietigd. Sinds 5 september 2018 zijn alle zones opgeheven en zijn er geen nieuwe uitbraken meer vastgesteld.

Sinds 22/11/2018 is het Ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 24 juli 2018 houdende dringende maatregelen betreffende de bestrijding van de ziekte van Newcastle van kracht. Hierbij zijn er enkele versoepelingen doorgevoerd voor hobbyhouders:

- Voor tentoonstellingen en verzamelingen van pluimvee of vogels andere dan openbare markten zijn de maatregelen van voor de recente uitbraken terug van kracht: de Lokale Controle-Eenheid van het FAVV moet op de hoogte zijn, een dierenarts moet aanwezig zijn, er moet een inventaris worden bijgehouden van de aanwezige deelnemers, alle aanwezige pluimvee, namelijk kippen, kalkoenen, parelhoenders, kwartels, fazanten, patrijzen, loopvogels, duiven en pauwen, moet gevaccineerd zijn, en dit minstens 15 dagen vóór en ten hoogste 9 maand vóór het verzamelen. Voor sierduiven geldt de vaccinatieplicht niet.

- Hobbyhouders mogen pluimvee enkel verkopen aan pluimveehandelaars onder bepaalde voorwaarden:
 - de hobbyhouders moeten geregistreerd zijn in Sanitel OF
 - het pluimvee moeten geringd zijn met een gesloten pootring.In beide gevallen moet het pluimvee minstens 15 dagen vóór en ten hoogste 9 maand vóór het verhandelen gevaccineerd zijn. Als bewijs van vaccinatie geldt een attest opgesteld door de dierenarts. De registratie ervan in Sanitel wordt verplicht vanaf maart 2019.
- Het is weer toegestaan voor hobbyhouders om hun pluimvee direct te verkopen aan andere hobbyhouders. Hier zijn geen bijzondere voorwaarden aan verbonden.



**Het virus is gevaarlijk voor vogels... en ook voor de mens?
... Neen!**

Er is gelukkig geen enkel gevaar voor de volksgezondheid: de mens is in niet gevoelig voor deze ziekte. Ook de consumptie van eieren, kippenvlees en kippenproducten vormt geen enkel risico.

Voor meer informatie omtrent de laatste stand van zaken en de maatregelen, kan u terecht op onze website:

<http://www.favv.be/professionelen/dierlijkeproductie/dierengezondheid/newcastle/>

FAVV controleert gojibessen nauwgezet!

Sinds enkele jaren kennen gojibessen (waaraan uitzonderlijke nutritionele kwaliteiten worden toegedicht) een zeker succes bij consumenten die op zoek zijn naar "superfoods". Het FAVV, dat sinds begin 2018 al 8 productterugroepingen van gojibessen heeft uitgevoerd, versterkt de controles op dit product.

Gojibessen, een superfood?

Deze bessen worden voornamelijk geproduceerd in China. Ze hebben de vorm van kleine, langwerpige rode bessen die licht gesuikerd smaken. Vaak worden ze in de handel gebracht in gedroogde vorm of in de vorm van vruchtensap (over het algemeen gemengd met andere vruchtensappen). In Azië worden uitzonderlijke geneeskrachtige kwaliteiten toegeschreven aan gojibessen. Sinds enkele jaren worden ze ook zeer gewaardeerd in het westen.

De gojibes wordt vaak voorgesteld als een "superfruit", aangezien ze rijk is aan vitamines, mineralen en oligo-elementen. Veel wetenschappers zijn echter van mening dat de gezondheidsvoordelen die worden toegedicht aan de bes overschat worden.

Een soms (te) hoog gehalte aan pesticiden...

Daar waar de nutritionele super-eigenschappen van gojibessen voer zijn voor discussie, staat het te hoog gehalte aan pesticiden buiten kijf. Sinds 2017 bemonstert en analyseert het FAVV deze bessen, vooral naar aanleiding van de toegenomen consumptie ervan en de talrijke aanwijzingen dat deze mogelijk hogere pesticidengehalten bevatten dan de maximale limieten die zijn vastgesteld in de Europese wetgeving. Op basis van de resultaten van deze analyses heeft het Agentschap meerdere partijen bessen in België uit de handel laten nemen en ze teruggeroepen bij de consumenten, omdat er mogelijke een risico voor de gezondheid bestaat (zie persberichten van 7, 9 en 27 april, van 10 en 26 juli en van 3 en 31 oktober 2018 op <http://www.favv.be/productterugroepingen/>).

Een recent onderzoek van Test-Aankoop heeft trouwens hetzelfde probleem aan het licht gebracht.

Een aangepast (Belgisch) controleprogramma, een herziene Europese Verordening

Het controleprogramma 2018 voor residuen van pesticiden van het FAVV voorzag reeds bijkomende analyses van gedroogde gojibessen. Gelet op de vastgestelde non-conformiteiten heeft het FAVV beslist om de geprogrammeerde bemonsteringen en analyses al sneller uit te voeren.

Bovendien werd op Europees niveau, met name op dringend verzoek van het FAVV, Verordening (EG) nr. 669/2009 betreffende de invoer van levensmiddelen met een verhoogd risico aangepast: de invoercontroles van gojibessen werden geharmoniseerd in alle Lidstaten. Aan geen enkele Europese grens worden deze bessen nog binnengelaten zonder een controle die wordt uitgevoerd met een frequentie vastgesteld door de Europese Unie.

Het FAVV blijft op z'n hoede...

Uit bezorgdheid om de gezondheid van de liefhebbers van deze kleine rode bessen, zal het FAVV zijn bemonsteringen en analyses onverminderd voortzetten.

Productterugroepingen worden altijd gecommuniceerd op <http://www.favv.be/productterugroepingen/> en via de sociale media (links op facebook en twitter). De nationale pers wordt ook op de hoogte gebracht.

Ben je bezorgd om ons milieu? Consumeer dan bessen van bij ons (frambozen, blauwe bosbessen, kersen...) om je ecologische voetafdruk te beperken (en heb vertrouwen in onze Belgische bedrijven die gewend zijn aan de strikte gezondheidsnormen en de minutieuze controles van het FAVV).

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - December 2018

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor 1000 Brussel X
Erkenning: P910664



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE