



Maart 2003

Actueel

Actueel

Acrylamide in voedingsmiddelen
Invoer door particulieren in de Europese Unie

Dossier

De laboratoria van het Voedselagentschap

Feiten en cijfers

BSE-bestrijding in België, een stand van zaken
De financiën van het Voedselagentschap

Recept

Iets voor de vasten, en toch lekker...

Weet wat je eet

Voeding en gezondheid

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche

WTC Toren III — 2^e verdieping

Simon Bolivarlaan 30

1000 Brussel

Abonnementen

FAVV Nieuwsbrief wordt gratis
verspreid per e-mail of per post.

U moet zich wel abonneren.

Stuur een e-mail naar

communicatie@favv.be

of een brief naar: FAVV,

WTC III — 2^e verdieping,

Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

met vermelding "Abonnement FAVV-nieuwsbrief" en op welke manier u dit bulletin wil ontvangen (per e-mail of per post). Vergeet ook niet uw naam, adres en e-mail-adres op te geven.

Werken mee aan dit nummer

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Ariane Van Der Stappen, Michel Gouffaux,

Herman Diricks, Ward Goossens, Gerda

Eeckhaut, Benoit Delmotte, Marie-Claire

Tennstedt, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden
overgenomen mits bronvermelding.

Correspondentie

Voor reacties kan u terecht bij de Cel
Communicatie (adres zie boven).

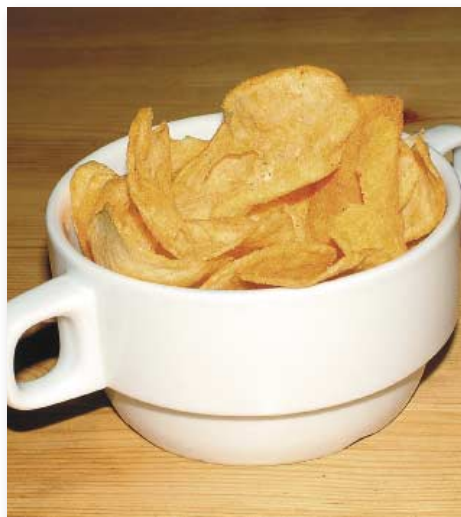
Neem ook eens een kijkje op onze website

www.favv.be



Het Voedselagentschap

Acrylamide in voedingsmiddelen op de Belgische markt: eerste bevindingen



het licht kwam, mag men aannemen dat het probleem reeds sinds ettelijke jaren bestaat, in feite sedert de mens voedsel bereidt op de hierboven vermelde wijzen.

Ondertussen zoeken de wetenschappers verder om de vormingsprocessen en werkingsmechanismen van acrylamide beter te doorgronden. De voedingsproducenten van hun kant dokteren procédés uit die toelaten tot geringere gehalten acrylamide te komen.

Het rapport evenals het advies van de Hoge Gezondheidsraad en antwoorden op vaak gestelde vragen zijn raadpleegbaar op de website van het Voedselagentschap:

<http://www.favv.be>

In het voorjaar 2002 ontdekte een Zweeds onderzoeksteam dat acrylamide, een stof die aangewend wordt in ondermeer de plastic- en verfindustrie en ook in de waterzuivering, ook voorkomt in voeding. Ze wordt op natuurlijke wijze gevormd tijdens het bakken of frituren van sommige voedingswaren. Er is dus geen sprake van externe vervuiling.

Acrylamide is een stof die mogelijk kanker-
verwekkend kan zijn voor de mens. Omdat de ontdekking van aanwezigheid van acrylamide in de voeding pas recent gebeurde, zijn er zeer weinig gegevens beschikbaar over de reële risico's.

Ook de voedingsproducten op de Belgische markt werden onderzocht.

De resultaten bevestigen wat ook uit internationale studies bleek: acrylamide komt vooral voor in chips. Ontbijtgranen, cornflakes en popcorn, evenals koekjes (vooral speculaas) en frieten vormen een tweede groep. In kof-fiepoeder, chocolade en brood(jes) werden geen meetbare hoeveelheden vastgesteld.

Wie op een gezonde en gevarieerde manier eet hoeft zich dus niet onmiddellijk zorgen te maken. Hoewel de aanwezigheid van acrylamide in voedingswaren slechts onlangs aan

Acrylamide wordt, in de vorm van polyacrylamide (een polymeer) gebruikt in een groot aantal industriële toepassingen, in het bijzonder bij waterbehandeling en in papierfabrieken. Besmetting van voedsel door residuen van acrylamide afkomstig van papieren verpakkingen of van bij de bereiding van het voedsel gebruikt water kon echter niet worden aangetoond. Hoe acrylamide precies ontstaat is nog niet bekend maar alles wijst erop dat dit gebeurt bij het klaarmaken en opwarmen van voedsel dat veel koolhydraten bevat (zetmeel, suikers). Dit proces doet zich alleen bij droge bereidingswijzen voor (bakken in oven of roosteren, braden, frituren). Men treft weinig of geen acrylamide aan in voedsel dat in water werd gekookt. Er werden in de eerste plaats hoge acrylamidegehalten gemeten in zetmeelrijk voedsel dat werd verhit tot een temperatuur van meer dan 100 °C. Tot deze categorie behoren heel veel voedingswaren waarvan een groot aantal nog niet werden onderzocht.

Zoeken naar de speld in de hooiberg...

De laboratoria van het Voedselagentschap

Het Voedselagentschap is een van de weinige overheidsinstellingen die voor de analyse van de staalnamen van de controlecampagnes een beroep kan doen op vijf eigen laboratoria. Deze labo's zijn niet gebonden aan één of andere commerciële activiteit, wat meteen een garantie betekent voor objectiviteit. Wel is het zo dat het Voedselagentschap toch nog dikwijls analyses moet laten uitvoeren in externe laboratoria: vijf labo's volstaan immers niet voor het enorme aantal analyses dat jaarlijks wordt uitgevoerd (we beschikken immers over zo'n 250.000 controlepunten). Om in aanmerking te komen moeten deze 'derde' laboratoria voorafgaand door het Voedselagentschap erkend worden. Aan de andere kant nemen de FAVV-labo's, als er analysecapaciteit over is, ook stalen aan van derden.

Van de vijf eigen labo's (Gentbrugge, Melle, Tervuren, Gembloux en Luik) is dat van Gentbrugge met zijn 60 personeelsleden het grootste. Dit vroegere "Rijksontledingslaboratorium" van DG 4 (het staat nog in grote letters naast de inkom) is gevestigd in de Braemkasteelstraat, niet ver van de E17-autoweg, in een gebouw waar vroeger nog het Instituut voor Hygiëne en Epidemiologie een onderkomen had.

Het bestaat uit drie afdelingen:

- **Residu's en contaminanten** (16 mensen). Hier wordt gezocht naar de aanwezigheid van o.a. PCB's en hormonen (eigenlijke hormonen, bèta-agonisten en corticosteroiden), maar ook bijvoorbeeld naar

duivendoping (!) in opdracht van het Ministerie van Justitie, en recent nog naar chlooramfenicol in uit Azië ingevoerde diepvriesgarnalen en chloormequat in peren. Dit vergt uiterste precisie en zeer gesofistikeerde apparatuur, aangezien de op te sporen hoeveelheden erg klein zijn (in de grootteorde van ppb of delen per miljard). Het is als het ware zoeken naar de spreekwoordelijke speld in de hooiberg! Precies hier scoort het labo van Gent echter erg goed en onderzoek naar residuen en contaminanten mag dan ook als de "specialiteit" van dit labo beschouwd worden.

- **Zaaizaden** (15 mensen). Hier worden zaaizaden (lijnzaad, granen, grassen, ...) onderzocht op kiemkracht, zuiverheid (aanwezigheid van zandkorrels of onkruidzaden) en gezondheid (afwezigheid van schimmels). Deze activiteit stamt nog uit het Landbouwtijdperk en behoort na de regionalisering van de landbouw niet langer tot de bevoegdheid van het Voedselagentschap. Wel federaal blijft het onderzoek naar de aanwezigheid van aardappelcystenaaltjes in grondstalen, een activiteit die eerder toevallig bij de afdeling zaaizaden terecht gekomen is.
- **Anorganische scheikunde** (een 8-tal mensen). Deze afdeling staat in voor de analyse van veevoeders en meststoffen.

Labo Gentbrugge: enkele cijfers

Analyses op contaminanten (2002)	
Chlooramfenicol	1619
Anabolica	4966
bèta-agonisten	4222
Corticosteroiden	4208
Thyreostatica	105
Chloormequat	223
Chloormequat (extract)	610
Sulfonamiden	1110
PCB's	6105
Totaal	23168

Zowel de hoofdbestanddelen (N, P, K) als secundaire en oligo-elementen worden geanalyseerd, evenals de aanwezigheid van zware metalen.

Tenslotte is er ook nog natuurlijk de directie en de administratie. Er is nogal wat verloop in het personeelsbestand (waarvan een groot deel op contractuele basis aan het werk is), maar dat heeft dan weer als gevolg dat het een vrij jonge ploeg is.

Vlug en goed

Een eerste vereiste bij de analyse van stalen is natuurlijk dat de resultaten correct zijn. Er wordt regelmatig deelgenomen aan 'ringtesten' waarbij eenzelfde staal aan verschillende labo's ter analyse wordt voorgelegd. Een labo scoort goed als het resultaat niet te veel afwijkt van het gemiddelde.

Een PCB-test



Strengere voorschriften voor invoer van vlees en melk door particulieren in de Europese Unie

Maar ook de doorlooptijd is van belang. Op verdachte goederen wordt immers dikwijls bewarend beslag gelegd zolang de resultaten van de staalnamen niet bekend zijn. Hoe korter de doorlooptijd, hoe vlugger de goederen dus kunnen worden vrijgegeven (of vernietigd). In Gent is de doorlooptijd voor bijvoorbeeld residu's en PCB's 3 à 5 werkdagen vanaf de ontvangst van het staal. In echt dringende gevallen is het resultaat zelfs reeds 's anderendaags of zelfs de zelfde dag bekend, maar dit heeft dan weer een weerslag op de doorlooptijd van andere analyses, die dan in de wachtrij blijven staan... Het is dus een kwestie van prioriteiten leggen.

Eén en ander wordt beschreven in het Kwaliteitshandboek van het labo, waarin de doelstellingen worden vastgelegd en de procedures om deze doelstellingen te behalen. Bovendien wordt elk labo ook nog eens op regelmatige tijdstippen door een extern audit-organisme doorgelicht.

De toekomst

In het belang van de volksgezondheid kan en moet alles nog beter, natuurlijk. Daarom wordt voor de toekomst gedacht aan een zekere specialisatie tussen de 5 laboratoria onderling: iets waarin men gespecialiseerd is, kan men vlugger, beter en goedkoper uitvoeren dan iets wat maar af en toe eens gedaan wordt.

Er wordt ook gestreefd naar een eenvormig kwaliteitshandboek voor alle labo's van het Voedselagentschap, zodat elk labo aan dezelfde (hoge) norm beantwoordt.

Ook moeten een aantal dingen omtrent de staalname zelf nog worden gestroomlijnd: de grootte van de stalen, het transport, ...

Sinds 1 januari 2003 mogen reizigers uit "derde landen" die de Europese Unie binnenkomen niet langer een aantal voedingsproducten meebrengen. Het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid van de Europese Commissie heeft immers de uitzonderingsmaatregelen opgeschort die tot nu toe golden voor reizigers die voor eigen verbruik vlees, melk en zuivelproducten invoerden. Deze producten mogen nu enkel nog meegebracht worden wanneer ze vergezeld zijn van een officieel gezondheidsattest.

Deze maatregel werd getroffen om te voorkomen dat in de EU producten worden ingevoerd die ernstige ziekten kunnen veroorzaken bij dieren. Dit was al het geval bij commerciële import. Het is echter vrij zinloos beperkingen op te leggen aan commerciële importeurs wanneer blijkt dat ziekten zoals mond- en klauwzeer of varkenspest ook kunnen worden

verspreid door het binnenbrengen van een lunchpakket, of door geschenken voor familieleden die in de Europese Unie wonen. Melkpoeder en babyvoeding mogen echter wel meegebracht worden, evenals speciale voedselproducten die men nodig heeft om medische redenen, op voorwaarde dat die niet vooraf gekoeld moeten worden, en als het gaat om producten met een handelsmerk. De verpakking moet bovendien intact zijn en niet geopend.

De nieuwe voorschriften gelden niet voor producten die worden meegebracht vanuit Groenland, de Faeröer, IJsland, Andorra, San Marino, Liechtenstein, Zwitserland en de kandidaat-lidstaten, met uitzondering van Turkije. Bij uw terugkeer uit skivakantie kunt u uw vrienden dus nog steeds vergasten op een kaasfondue en vleesproducten uit Graubünden. Kefir mag echter niet op het menu!



EUROPESE COMMISSIE

Houd besmettelijke dierziekten buiten de Europese Unie!

Producten van dierlijke oorsprong kunnen drager zijn van ziektekiemen die bij dieren besmettelijke ziekten veroorzaken



Bij het binnenbrengen in de Europese Unie van producten van dierlijke oorsprong gelden strenge procedures en veterinaire controles



Reizigers (*) moeten deze producten aanbieden voor officiële controle

(*) met uitzondering van reizigers die bij aankomst uit Andorra, Bulgarije, Cyprus, Estland, de Faeröer, Groenland, Hongarije, IJsland, Letland, Liechtenstein, Litouwen, Malta, Noorwegen, Polen, Roemenië, San Marino, Slovenië, Slowakije, Tjechië en Zwitserland in het bezit zijn van kleine hoeveelheden voor eigen verbruik.

De BSE-bestrijding in België: een stand van zaken

Het Voedselagentschap neemt een aantal maatregelen om door BSE aangetaste dieren op te sporen en om te voorkomen dat de besmetting in de voedselketen kan doordringen:

- alle klinisch zieke dieren, als verdacht gemeld aan het Voedselagentschap door de aangeduide dierenartsen worden onderzocht op BSE (sinds 1990). Het aantal meldingen van verdachte dieren ligt op een hoog niveau;
- alle geslachte runderen van ouder dan 30 maanden worden getest op BSE, vóór ze in de voedselketen terecht komen (sinds januari 2001);
- alle runderen van ouder dan 24 maanden worden in het destructiebedrijf onderzocht op BSE (sinds juli 2001);
- alle specifiek risicomateriaal (organen die een risico vormen voor de overdracht van BSE) wordt weggenomen uit de voedselketen en vernietigd (sinds 1998);
- alle runderen van een bedrijf waar BSE werd vastgesteld worden gedood en vernietigd;
- beendermeel wordt niet aangewend in de productie van voeder voor dieren die worden gehouden voor de productie van voedingsmiddelen.

De "gekkedoeienziekte"

De afkorting BSE staat voor "Boviene spongiforme encefalopathie" of in gewone taal "gekkedoeienziekte". BSE komt voor bij volwassen runderen van beide geslachten die meestal vier tot vijf jaar oud zijn. In 1996 werd een verband aangetoond tussen BSE en een variant van de ziekte van Creutzfeldt-Jakob, een dodelijke ziekte bij de mens. De ziekte zou kunnen overgedragen worden door het eten van producten van met BSE besmette runderen. Om geen risico's te nemen worden daarom systematisch alle risicodieren op BSE getest. Besmette dieren moeten vernietigd worden en komen dus niet in de voedselketen terecht.

Opsporing van BSE bij runderen : globaal overzicht voor 2002							
	Klinische of "passieve" bewaking			Bewaking door snelle test			
	ante mortem slachthuis	hoeves en markten	totaal	Slachtingen voor consumptie			
				normaal	nood-slachtingen	Totaal	
Geteste of verdachte runderen	98	279	377	408.934	1.445	410.379	
Negatief	Aantal	98	274	372	408.908	1.445	410.353
	%	100,0000%	98,2079%	98,6737%	99,9936%	100,0000%	99,9937%
Vals positief ¹	Aantal	0	0	0	3	0	3
	%	0,0000%	0,0000%	0,0000%	0,0007%	0,0000%	0,0007%
Niet te analyseren	Aantal	0	0	0	6	0	6
	%	0,0000%	0,0000%	0,0000%	0,0015%	0,0000%	0,0015%
Positief ²	Aantal	0	5	5	17	0	17
	%	0,0000%	1,7921%	1,3263%	0,0042%	0,0000%	0,0041%
Positieve per 100.000 testen			1,326,26			4,14	
Positieve per miljoen runderen			1,64			5,59	

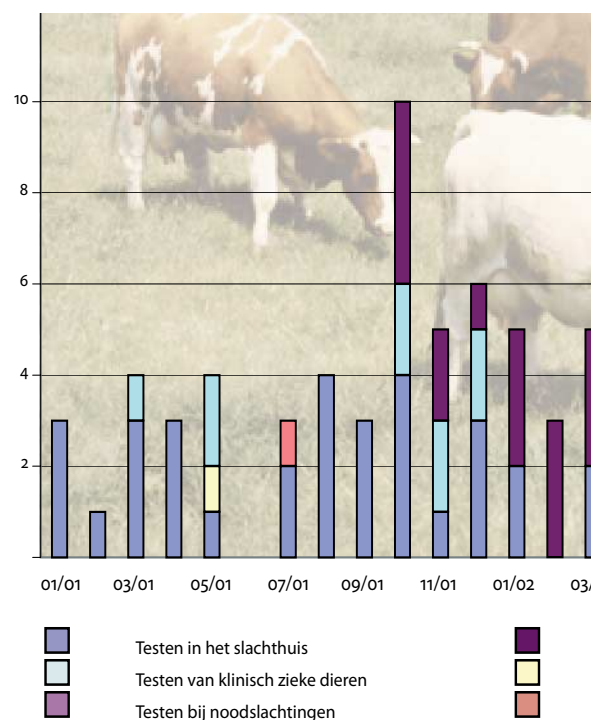
(1) Positief in de snelle test maar niet bevestigd door klassieke analyse (analyseprobleem dat opgelost werd vanaf maart 2001)
 (2) Positief in snelle test en bevestigd door klassieke analyse (bevestigd BSE-geval).
 Situatie op 31 december 2002

In het jaar 2001 werd in België één positief dier per 7295 geteste dieren gevonden (1/7295). Voor Europa (met uitzondering van het Verenigd Koninkrijk) was dit 1/8464. De grotere verschillen tussen de verschillende opsporingssystemen onderling zijn te wijten aan de specificiteit van de aanpak van ieder land. Zo wordt bijvoorbeeld in België in tegenstelling met andere landen een niet-identificeerbaar rund automatisch als BSE-verdacht beschouwd.

Nu zijn ook de globale Belgische resultaten voor 2002 gekend. Er werden in 2002 meer dan 450.000 testen uitgevoerd. Dit zijn er zo'n 72.500 meer dan in 2001. Er werden 38 gevallen vastgesteld, 8 minder dan in 2001 (1 op 11.842). Het is echter te vroeg om conclusies te trekken of van een trend te gewagen. De inspanning moet onverminderd worden verdergezet. Een niet onbelangrijk feit daarnaast is dat de BSE-bestrijding het Voedselagentschap meer dan 35 miljoen euro op jaarbasis kost. Een flinke hap uit ons totaal budget van 175 miljoen...

BSE-gevallen gerangschikt naar de context waar

(2001-2003)



Prijs Karel Van Noppen voor FAVV-inspecteur Etienne Cobbaert

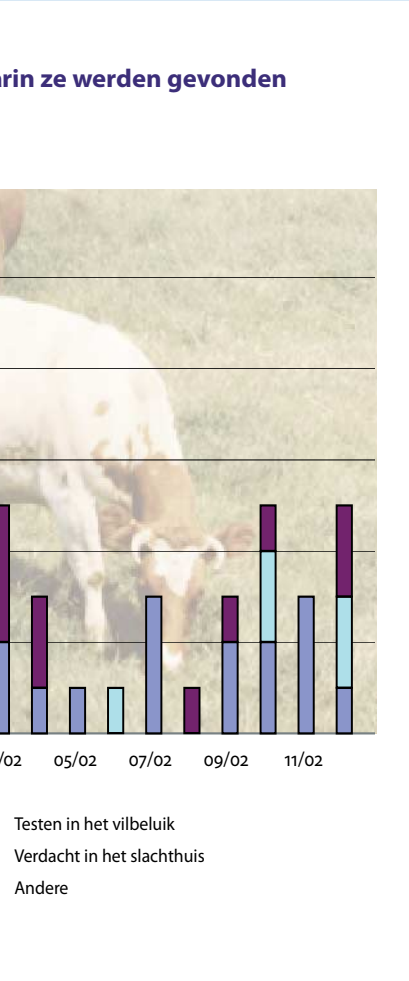
Etienne Cobbaert, inspecteur bij het Voedselagentschap, heeft op zaterdag 1 februari de derde Prijs Karel Van Noppen gekregen. Hij krijgt de prijs van de Stichting genoemd naar de vermoorde IVK-keurder, "voor zijn verdienstelijke bijdrage in de strijd voor gezonde voeding". Cobbaert was een naaste collega van de vermoorde IVK-keurder. De dag van de moord hadden ze samen nog controles uitgevoerd op een bedrijf. Vandaag leidt hij de controles voor West- en Oost-Vlaanderen. Hij is zelf ooit ook bedreigd door de hormonenmafia.

Maar het is niet voor zijn werk als collega van Van Noppen dat hij de prijs krijgt. "Cobbaert heeft zich in de dioxinecrisis eind jaren

negentig zeer verdienstelijk gemaakt in onze strijd voor gezond vlees", zegt Flor Van Noppen, broer van de vermoorde IVK-keurder. "Hij heeft altijd door-gewerkt, ondanks alle obstakels". Etienne Cobbaert benadrukt dat het ook een pluim op de hoed van al zijn medewerkers is. Het is ook de steun van zijn collega's die hem in staat heeft gesteld om onder meer de intimidaties van de hormonenmafia te doorstaan. "Het is belangrijk om te weten dat je gesteund wordt door een groep collega's. Dat geeft je waardering en ook sterkte om door te gaan".

Vorige winnaars van de prijs waren Siel Van der Donckt (2001) en Bart Staes en Jaak Vandemeulebroucke (1999).

Tests (actief)		Totaal
Verwijdering	Kadavers	
3.277	36.386	450.419
3.277	36.313	450.315
100,0000%	99,7994%	99,9769%
0	0	3
0,0000%	0,0000%	0,0007%
0	57	63
0,0000%	0,1567%	0,0140%
0	16	38
0,0000%	0,0440%	0,0084%
0,00	43,97	8,44
0,00	5,26	12,49



Interne verhuis bij centrale diensten

Er beweegt wat binnen het Voedselagentschap, ook letterlijk. De centrale diensten zijn immers begonnen met de hergroepering binnen het WTC III-gebouw. Dit brengt een omvangrijke logistieke operatie met zich mee. We zijn immers niet de enige "bewoners" van WTC III en ongeveer 700 personeelsleden van 4 verschillende overheidsdiensten moeten er een nieuwe plaats krijgen!

De Gedelegeerd Bestuurder en zijn stafdiensten, woordvoerder en meldpunt hebben inmiddels hun definitieve plaats ingenomen op de 21e verdieping. De medewerkers van de vroegere Eetwareninspectie zijn terwijl u dit leest hun vroegere burelen in het Arcadengebouw aan het verlaten en komen zich vestigen in WTC III. In het tweede trimester is het dan de beurt aan de collega's van het vroegere IVK. De bedoeling is dat tegen de zomer de verhuisbewegingen afgerond zijn en

dat de centrale diensten van het Voedselagentschap zich allemaal in WTC III bevinden.

Een en ander heeft ook voor gevolg dat een aantal telefoon- en faxnummers zullen wijzigen. Van zodra de operatie achter de rug is zullen we een nieuwe telefoonlijst via het internet verspreiden.

De telefoonnummers van de Gedelegeerd Bestuurder, de woordvoerder en het meldpunt blijven echter dezelfde.

Later is er ook een hergroepering van de provinciale diensten voorzien.

Nieuw algemeen telefoonnummer voor de centrale diensten!

02/208 34 11

De financiën van het Voedselagentschap

Zoals elke overheidsorganisatie heeft het Voedselagentschap een begroting waarin de inkomsten en uitgaven beschreven worden. In 2003 hebben we voor de eerste maal een volwaardige begroting.

Inkomsten

De inkomsten van het Agentschap kunnen in twee grote delen opgesplitst worden. Er zijn de middelen die de overheid onder de vorm van een dotatie ter beschikking stelt en 60,6 miljoen euro bedragen. Daarnaast moeten ook de verschillende sectoren uit de voedselketen bijdragen leveren die geschat worden op 114,5 miljoen euro. In totaal dus iets meer dan 175 miljoen. Omdat de vroegere financieringsmechanismen behouden in 2003 werden zijn de inkomsten nog verdeeld volgens de oude entiteiten waaruit het Agentschap is samengesteld. Ruw geschat kan men stellen dat DG 4 zijn inkomsten haalde uit de plantaardige sector en de grondstoffen, de bijdragen geheven door DG 5 vooral gericht waren op de primaire dierlijke sector en die van het IVK vooral op de vleesverwerkende sector. De bijdragen voor de Eetwareninspectie kwamen vooral uit de levensmiddelensector. Daarenboven werd voor de financiering van de strijd tegen BSE vorig jaar een wet goedgekeurd die het mogelijk maakt om een gezondheidsbijdrage te heffen.

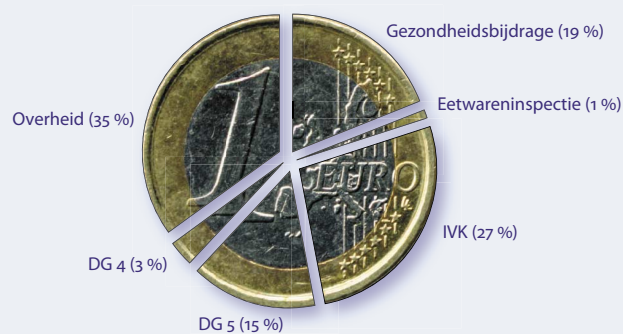
Het Voedselagentschap zal haar financiering volledig herzien zodat enerzijds bedrijven die spijkerharde garanties kunnen geven dat de voedselveiligheid gewaarborgd is beloond kunnen worden (of zij die dit niet doen gestraft worden, het is maar hoe u het bekijkt) en anderzijds de bijdragen billijker verdeeld worden over de verschillende sectoren. *Het is evenwel niet de bedoeling, zoals soms gesuggereerd wordt, om de inkomsten te verhogen, wel om de inkomsten op een meer rationele manier te innen.*

Uitgaven

Voor haar werking heeft het FAVV ongeveer 175 miljoen euro ter beschikking. De uitgaven van het Agentschap situeren zich vooral op het vlak van de personeel en werkingskosten (76 miljoen €). Het Agentschap doet voor haar opdrachten ook een beroep op derden: bijvoorbeeld dierenartsen die opdrachten voor het Agentschap uitvoeren en daarvoor vergoed worden. Hiervoor is een budget van 44,7 miljoen euro voorzien. In de externe laboratoria worden analyses uitgevoerd of worden crisiscentra onderhouden ingeval dierenziekten zouden uitbreken. Indien in het kader van de opdrachten van het Agentschap dieren moeten gedood worden is voorzien in het betalen van vergoedingen.

Het Agentschap heeft zich geëngageerd om in alle openheid te werken. Ondermeer om dit mogelijk te maken zal een analytische boekhouding ingevoerd worden, naast het toepassen van de regels van de privéboekhouding. Transparantie zal troef blijven, ook op het vlak van financiën!

Inkomsten: verdeling naar herkomst



Uitgaven: verdeling naar besteding



Meldpuntvraag van de maand

Is het drinken van rauwe melk (niet-verhitte melk) of het eten van producten bereid met rauwe melk gevaarlijk?

In principe niet, maar toch is voorzichtigheid geboden bij het drinken van rauwe melk.

De basisvoorwaarde voor gezonde melk is: gezonde koeien. Het Voedselagentschap ziet toe of de dieren vrij zijn van besmettelijke veeziekten. De grootste dreiging gaat uit van ziekten zoals brucellose en tuberculose omdat die niet alleen besmettelijk zijn voor de koeien maar ook voor de mens. Men noemt een dergelijke ziekte een zoönose. Die ziekten kunnen via de melk overgedragen worden op de mens. Gelukkig komen deze ziekten in België nog maar weinig voor.

Tussen twee melkbeurten kan de uier van de koe bevuild worden met grond, mest, stro,...

Wanneer de uier niet voldoende gereinigd wordt voor het melken, kan dat vuil, samen met de hierin aanwezige bacteriën, in de melk terecht komen.

Op die manier kan de melk besmet worden met ziekteverwekkende bacteriën.

Wanneer de melk niettegenstaande alle voorzorgsmaatregelen ziekteverwekkende bacteriën bevat en geen warmtebehandeling zoals pasteurisatie krijgt, dan kunnen de bacteriën erin overleven en zich in de melk vermenigvuldigen, zeker wanneer de melk niet koel bewaard wordt. Daarom is het aan te raden om rauwe melk eerst te koken of de melk voor gebruik tenminste op 70°C gedurende 1 minuut te verwarmen. Het gevaar is het grootst voor personen die meer gevoelig zijn voor infecties zoals zwangere vrouwen, kleine kinderen en bejaarden. Eigenlijk wordt het gebruik van rauwe melkproducten aan deze groep ontraden.

Het risico dat kaas, boter of andere producten die bereid zijn met rauwe melk schadelijke bacteriën bevatten, is ook groter dan voor producten die bereid zijn met gepasteuriseerde melk. Op producten die bereid zijn op basis van melk die geen warmtebehandeling gekregen heeft, moet "met rauwe melk" vermeld zijn.

Recept

Omgekeerde prei- en sjalottaart

De vastentijd is voor sommigen ook een tijd waarin minder vlees, minder verfijnd en minder rijk voedsel wordt gegeten, voor anderen een tijd waarin gewoonweg minder wordt gegeten! Het hierna volgende recept is heel eenvoudig, zowel wat de bereiding als de ingrediënten betreft.

NB: Sjalot is niet alleen een leverancier van klassieke mineralen (kalium, fosfor, calcium) maar ook van een aantal waardevolle en zeldzame sporelementen. Het is een van de beste plantaardige bronnen van selenium dat in combinatie met vitamine E (belangrijkste bron: plantaardige oliën) de antioxiderende eigenschappen van die vitamine en de preventieve werking daarvan tegen hart- en vaatziekten, bepaalde vormen van kanker en vroegtijdige veroudering versterkt.

Ingrediënten (Voor 6 personen)

voor de vulling Een klontje boter, 2 koffielepels suiker, 10 sjalotten (± 1 kg), 1 prei, 1 soeplepel verse tijm, peper en zout, ½ l bouillon, 1 soeplepel balsamico-azijn

voor het deeg 200 g bloem, 100 g boter, 1 soeplepel verse tijm, 1 fijngehakte sjalot, zout

Bereiding

Het deeg Breng de bloem en de (vooraf in kleine stukjes verdeelde) boter in een mengkom. Bewerk tot een korrelige massa. Voeg wat zout, tijm en sjalot toe aan het deeg alsook een half glas ijskoud water. Meng en kneed tot een deegbal en leg die in de koelkast.

De vulling Smelt de boter in een ronde vorm van 5 tot 6 cm diep. Voeg er de suiker aan toe. Als de suiker begint te kleuren, de vorm van het vuur nemen en er 6 doormidden gesneden sjalotten inleggen met het snijvlak naar onder.

Snij de prei in de lengte doormidden en verdeel elke helft in stukjes van 5 cm. Leg de stukjes prei tussen de sjalotten. Bestrooi met de helft van de tijm en voeg peper en zout toe. Hak de rest van de sjalotten fijn en leg ze bovenop het mengsel. Voeg er de rest van de tijm aan toe. Dek af met aluminiumfolie en zet de vorm op het vuur tot de sjalotten lichtbruin gebakken zijn (na ongeveer 15 minuten).

Giet de bouillon en de azijn over de sjalotten en de prei. Dek opnieuw af en laat nog 25 minuten stoven. Neem dan de folie weg, zet het vuur hoger en laat het vocht inkoken. Neem de vorm van het vuur.

Afwerking De oven voorverwarmen op 200°C.

Rol intussen op een met bloem bestrooid werkblad het deeg uit tot een lap van ½ cm dik. Bedek de sjalotten met het deeg (zorg ervoor dat het deeg niet over de rand van de vorm komt). Zet de vorm in de warme oven en laat gedurende 25 minuten bakken. Als de taart lauw is, de vorm omkeren zodat de sjalotten bovenaan komen te liggen en opdienen. Serveer hierbij bijvoorbeeld een slaatje van witloof en geraspte biet.

Buiten de vastentijd, heerlijk met een lamsbout erbij!

Voeding en gezondheid

In veel landen komt eenmaal per jaar de "carnavalsgeest" boven. De feestelijkheden duren gewoonlijk van de zaterdag tot de dinsdag voor Aswoensdag, de eerste dag van de Grote Vasten. In de Verenigde Staten is de populairste carnavalsviering die van New Orleans, die bekend staat als Mardi Gras (Frans voor "Vette Dinsdag", aangezien volgens het gebruik al het vet in het huis werd opgemaakt voordat de Grote Vasten begon). Carnaval is ook een traditionele viering in veel Europese en Zuid-Amerikaanse steden.

Niemand weet zeker wat de oorsprong is van carnaval. De wortels ervan gaan diep terug in de geschiedenis, en er bestaan dan ook vele gissingen over. De Encyclopedia Britannica verklaart onder het trefwoord "Carnaval": "De afleiding van het woord is onzeker, hoewel het mogelijkwijs teruggaat op het Middeleeuws-Latijnse *carne* levare of *carnevarium*, wat de betekenis heeft van het wegnemen of verwijderen van vlees. Dit stemt overeen met het feit dat carnaval de laatste viering is voor het begin van de sobere, 40 dagen durende Grote Vasten, waarin katholieken in vroegere tijden zich onthielden van het eten van vlees. De historische oorsprong van carnaval is ook in duister gehuld. Het heeft zijn

oorsprong mogelijk in een primitieve viering ter ere van het begin van het nieuwe jaar en de wedergeboorte van de natuur, hoewel het ook mogelijk is dat de oorsprong van carnaval in Italië in verband gebracht wordt met het heidense feest van de Saturnaliën van het oude Rome."

De eerste opdracht van het Voedselagentschap is waken over de voedselveiligheid maar ook eetgewoonten hebben een belangrijke invloed op onze gezondheid. "Kom op tegen kanker" wenst in haar huidige campagne de aandacht te vestigen op de relatie voeding-gezondheid. Meer bepaald wil men focussen op de relatie tussen overgewicht en zwaarlijvigheid en het voorkomen van kankers.

Het is bekend: wij wegen te veel, eten te veel en bewegen te weinig. Dat overgewicht vormt een ernstige bedreiging voor de gezondheid: het kan leiden tot suikerziekte, hart- en vaatziekten en zelfs kanker. Het risico op kanker daalt echter enorm als je kiest voor een gezonde levensstijl. Evenwichtig eten en voldoende bewegen helpt je heel wat verder. Meer informatie vind je alvast op de campagnewebsite www.komoptegenkanker.be. Wie zich meer wil verdiepen in de problematiek raden wij ook de website van de Hoge Gezondheidsraad aan: http://www.health.fgov.be/CSH_HGR waar u de brochure "Voedingsaanbevelingen voor België" aantreft. *Beschikken over veilig voedsel is één, er verstandig mee omgaan is twee...*

Terugblik

Agriflanders 2003

Van 10 tot 12 januari was het Voedselagentschap aanwezig op Agriflanders, de Vlaamse land- en tuinbouwbeurs. Dit evenement lokte bijna 85.000 bezoekers naar Gent, volgens de organisatoren zo'n 13 % meer dan de vorige editie in 2001. Op onze stand stond onder andere de educatieve tentoonstelling "veilig gemaakt, lekker gesmaakt" van het Platform Veilig Voedsel opgesteld, we deelden er de nieuwsbrief en andere brochures uit (in totaal zo'n 5000 exemplaren) en natuurlijk konden de bezoekers bij ons terecht met hun vragen over veilig voedsel. En ook Prins Laurent hield even halt op onze stand...

