



Juli 2003

Actueel

Non-vaccinatiebeleid in vraag gesteld

Dossier

De grenspectieposten
Autocontrole, traceerbaarheid
en meldingsplicht

Feiten en cijfers

Residuen van antibiotica in dierlijke producten

Weet wat je eet

Zomertijd: barbecue-tijd
Met de wagen op reis?

Recept

Gaspacho

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche
WTC Toren III — 21^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—21^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,
Anne Malliet, An Sevenants, Ariane Van Der
Stappen, Steve Warson, Yves Vanden Bosch,
Ward Goossens, Philippe Crahay, Benoit
Delmotte, 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

Actueel

Raadgevend Comité FAVV stelt non-vaccinatiebeleid in vraag

De vogelpest is nu zo goed als ingedijkt en er kan begonnen worden met de herbevolking van de pluimveebedrijven. Dit heeft echter bloed, zweet en tranen gekost. Meer dan 3 miljoen kippen moesten daarvoor gedood en vernietigd worden (plus daarbij nog meerdere miljoenen eendagskuikens en broedeieren als gevolg van het transportverbod). De totale directe kost van de operatie ligt om en bij de 20 miljoen euro (zonder dan nog rekening te houden met de economische schade die de sector daardoor lijdt).

In Europa geldt voor epidemische dierziekten zoals mond- en klauwzeer, varkenspest en vogelpest een non-vaccinatiebeleid, waardoor het isoleren van het virus door ruimingen zowat de enige manier is om de uitbreiding van de epidemie tegen te gaan. Er werd wel een uitzondering gemaakt voor zeldzame soorten in dierentuinen, waar een gerichte vaccinatie tegen vogelpest werd toegestaan indien dit noodzakelijk zou blijken.

Meer en meer wordt echter de vraag gesteld of dit ruimingsbeleid—het doden en vernietigen van grote aantallen dieren— wel een maatschappelijk aanvaardbare oplossing is (mede door de enorme economische gevolgen en het menselijk leed dat dit met zich meebrengt), en of het non-vaccinatiebeleid niet moet herzien worden.

Binnen het Raadgevend Comité van het Voedselagentschap wordt momenteel, samen met de FOD Volksgezondheid, een discussie gevoerd over de vraag of een vaccinatiepolitiek al dan niet wenselijk of realiseerbaar is. Het Raadgevend Comité is, zoals de naam het zegt, een adviesorgaan dat bestaat uit vertegenwoordigers van de consumenten, de sectoren in de voedselketen en de overheid.

De discussie is gericht op drie "categorien":

- gerichte vaccinatie van zeldzame of beschermde soorten en in dierentuinen of dierenparken;
- vaccinatie van kippen bij particulieren in de buurt van haarden van aviaire influenza;
- een algemene of gerichte vaccinatie in professionele pluimveebedrijven.



In alle gevallen worden argumenten voor en tegen afgewogen, en het Raadgevend Comité zal nog dit jaar hierover een advies uitbrengen. We houden u op de hoogte.

Veterinaire controles op ingevoerde goederen in de grensinspectieposten (GIP)

Er wordt soms beweerd dat enkel de Belgische producten en producenten streng worden gecontroleerd, maar dat producten van buiten ons land zomaar, zonder enige controle of inspectie, de grenzen over (en ons land binnen) geraken. Dit klopt natuurlijk niet, al moet wel een onderscheid gemaakt worden voor producten uit andere EG-lidstaten en producten van buiten Europa. In dit artikel bekijken we hoe één en andere georganiseerd is voor dierlijke producten, die onderworpen zijn aan een veterinaire controle.



Op 1 januari 1993 werden de veterinaire (of diergeneeskundige) controles aan de grenzen tussen de EU-lidstaten opgeheven door het definitief van start gaan van de eenheidsmarkt: het vrije verkeer van goederen, mensen en diensten tussen de EU-lidstaten. De controles op handelsverkeer tussen de EU-lidstaten vonden niet langer plaats aan de "binnen"-grenzen of op de plaats van bestemming, maar op de plaats van vertrek. Dat had ook zijn gevolgen voor de organisatie van de controles op goederen die uit niet EU-lidstaten of "derde landen" in de EU worden ingevoerd: ook deze controles vinden sedertdien niet meer plaats aan de "binnen"-grenzen, die afgeschafte zijn, maar aan de EU-buitengrenzen.

Noorwegen en IJsland worden op dezelfde manier behandeld als de Europese lidstaten.

De producten die aan veterinaire controle zijn onderworpen zijn vastgesteld bij beschikking van de Europese commissie (2002/349/EG).

Een veterinaire controle verloopt in de volgende stappen:

- een **documentencontrole**: de meeste dierlijke producten en diersoorten moeten vergezeld gaan van een veterinair gezondheids- of "salubriteits"-certificaat. Dat document moet afgeleverd (ondertekend) worden door een officiële dierenarts, het equivalent van de dierenarts van het FAVV.
- een **overeenstemmingscontrole**: hierbij wordt nagekeken of de identiteit van de zending zoals die in de begeleidende veterinaire documenten staat wel overeenkomt met de zending zelf.

Bij dieren kan men hierbij gebruik maken van oormerken (runderen en varkens), ingeplante microchips (struisvogels en honden), paspoort met signalement en eventueel ook foto (paarden). Bij producten moet het certificaat onder andere de productomschrijving, eventueel het lotnummer, de erkenningsnummers van de productiebedrijven en het gewicht bevatten, gegevens die ook op de verpakking terug te vinden zijn. Bij producten kan ook gewerkt worden met het container-

nummer en zegelnummers, die op het certificaat of de aangifte voorkomen.

- een **fysieke of materiële controle**: hierbij wordt het dier of het product zelf onderzocht, soms met staalname voor laboratoriumanalyse. Bij grote dieren (runderen, paarden, ...) wordt een individueel klinisch onderzoek uitgevoerd, bij kleine dieren beperkt dit onderzoek zich meestal tot een visuele inspectie (vogels, vissen) of een steekproefsgewijs klinisch onderzoek op enkele dieren uit de zending (honden, katten). Bij gevaarlijke dieren (wilde dieren, gifslangen, ...) zal men vooral goede visuele inspectie doorvoeren, als klinisch onderzoek zich opdringt moet de invoerder zorgen voor deskundige en veilige behandeling en voorbereiding. Gestorven dieren worden voor onderzoek naar het laboratorium gestuurd.

Bij tal van diersoorten moeten bepaalde analyses al vóór vertrek in het derde land van oorsprong worden uitgevoerd, het analyseresultaat moet aan het certificaat gehecht zijn (vb. serologie voor infectieuze anemie bij paarden).

Bij producten wordt niet alleen visueel gecontroleerd, maar **organoleptisch**, waarbij ook geur, temperatuur, consistentie, insnede, ontdooiing, bakproef, ..., op delen van een zending worden nagegaan.

Staalname voor analyse in het laboratorium, zoals bacteriologisch onderzoek (bijvoorbeeld

op salmonella), microscopie (eiwitten van zoogdieren), chemisch onderzoek (residuen en contaminanten) kunnen steeds steekproefsgewijze plaatsvinden. Sommige analyses worden systematisch uitgevoerd zoals PCB-analyses en kruisbesmetting met zoogdiereneiwitten in vismeel. Soms moet tijdelijk een systematische bemonstering voor een bepaalde analyse worden ingesteld nadat bij een zending uit een bepaald land of bedrijf een ongunstige uitslag bekomen werd in een vorige zending (beslissing van de controledierenarts). Dit is ook het geval wanneer in verschillende grensinspectieposten in meerdere lidstaten bepaalde producten uit een bepaald land ongunstige uitslagen geven. Men spreekt dan van een **vrijwaringsmaatregel** getroffen door de Europese Commissie, die geldt in alle lidstaten. In deze gevallen mag de zending de grensinspectiepost niet verlaten (of "in verkeer worden gebracht") alvorens de resultaten bekend zijn en gunstig bevonden.

Bij invoer van levende dieren wordt vanzelfsprekend ook gecontroleerd of alle bepalingen van de regelgeving op het dierenwelzijn in het verkeer zijn nageleefd. Bij luchttransport gelden ook de regels van de IATA (International Association of Transport by Air): deze bevatten per diersoort de minimale kooigrootte en de vereiste eigenschappen van de kooi (materiaal, verlichting, verluchting, voeder- en drinkbakken, de maximale bezettingsgraad, ...).

Voor dieren moeten altijd zowel de documentencontrole, de overeenstemmingscontrole als de fysieke controle uitgevoerd worden. Voor producten gebeuren de documentencontrole en de overeenstemmingscontrole kan in normale omstandigheden (als er geen voorgaande ongunstige resultaten waren of als er geen vrijwaringsmaatregel voor die producten werd ingesteld) overgeslagen worden onder bepaalde voorwaarden (volgens de beschikking van de Commissie 94/360/EG—men spreekt dan over "gereduceerde materiële controles"). Dit is het geval indien:

- een derde-landenlijst is opgesteld op EU-niveau: een lijst van derde landen die een bepaald product naar de EU mogen zenden;
- een bedrijvenlijst is opgesteld op EU-niveau. Dit is een positieve lijst van productiebedrijven die door de Commissie zijn gecontroleerd en goedgekeurd (omdat ze gelijkwaardige controles en productiemethodes hanteren als gelijkaardige bedrijven in de Europese Unie);
- een gezondheids-/salubriteitscertificaat bij beschikking van de Commissie is vastgesteld, voor een bepaald product uit een bepaald land.

Er wordt dan per product een minimum en een maximum frequentie voor materiële controle vastgesteld. De gereduceerde controles worden bijvoorbeeld toegepast op producten uit derde landen waarmee de Europese Commissie een wederzijds akkoord over dit product heeft afgesloten en in werking gesteld, zoals bijvoorbeeld met Nieuw-Zeeland.

Bij afronding van de veterinaire controles wordt, als de resultaten gunstig zijn, een **grenspassage-document** ingevuld of aangevuld door de controledierenarts. De zending kan dan in het vrij verkeer worden gebracht en de douanediensdiensten mogen de zending douanetechnisch afwerken.

Dit zijn de grote lijnen van de veterinaire controle bij de invoer uit derde landen. Met detailinformatie of een rondleiding in alle hoekjes en kantjes van de veterinaire invoercontrole zouden we nog flink wat nieuwsbrieven kunnen vullen, doch de toegemeten plaats is noodzakelijkerwijze beperkt. En we hebben het nog niet gehad over groente, fruit en veevoerders.

Er is dus nog stof voor volgende afleveringen, beloofd!

De Grensinspectieposten

De Belgische erkende grensinspectieposten voor de veterinaire controles zijn:

Plaats	Type	Erkenning	Zendingen/2002	Tonnage/2002
Antwerpen	haven	HC + NHC	11.241	207.247
Gent	haven	NHC	93	99.112
Oostende	luchthaven	HC	2015	12.768
	haven	LA	85	(nvt)
		HC	(erk. 2003) (*)	(erk. 2003) (*)
Luik	luchthaven	HC	1463	5200
Charleroi	luchthaven	HC	0	0
Zaventem	luchthaven	HC + NHC	3032	3845 (*)
		LA	2056	(nvt)
Zeebrugge	haven	HC + NHC	6673	203.730

HC = bestemd voor menselijke consumptie, NHC = niet bestemd voor menselijke consumptie
LA = levende dieren

(*) De haven van Oostende is slechts sinds 2003 erkend als GIP

(*) Voor niet-menselijke consumptie variëren de gewichten van enkele gram tot een paar ton per zending.

Autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid

De recente voedselcrisis (BSE, dioxine, salmonella, ...) en het verlies aan vertrouwen bij de consument dat daaruit volgde toonden aan dat adequate controles in de voedselketen noodzakelijk zijn, maar ook (en misschien vooral) dat de operatoren in de voedselketen zelf meer bij de controles een rol te spelen hebben: tenslotte zijn zij verantwoordelijk voor de veiligheid van de producten die zij fabriceren.

Een van de prioriteiten van het Voedselagentschap was dan ook, van bij zijn ontstaan, de invoering van verplichte systemen van autocontrole (of zelfcontrole) in de bedrijven in de agroalimentaire sector, doorheen de hele voedselketen. Het Agentschap heeft daartoe een Besluit over autocontrole, de meldingsplicht en de traceerbaarheid in de voedselketen uitgewerkt, dat binnenkort gepubliceerd wordt.

Transparantie een grote openheid tegenover de officiële controleorganismen is essentieel. Alle operatoren in de voedselketen worden voortaan geïnventariseerd (erkend, toegelaten, geregistreerd...). Ze zijn ook verplicht onverwijld het FAVV op de hoogte te brengen van alle informatie waarover zij beschikken (bijvoorbeeld analysesresultaten) over dingen die de veiligheid van de voedselketen in het gedrang zouden kunnen brengen. Dit geldt ook voor laboratoria en certificeringsorganismen.

Traceren van producten Als er een probleem is in een van de schakels van de voedselketen, zou bijvoorbeeld een besmetting onrustwekkende proporties kunnen aannemen en een groot deel van de bevolking kunnen bedreigen. Daarom zal in de toekomst een verplichting van traceerbaarheid (naspeurbaarheid) voor producten ervoor moeten zorgen dat producten vlug kunnen teruggeroepen worden als dit nodig is, en de bron van de besmetting kan teruggevonden worden.

Initiatieven op vrijwillige basis aanmoedigen De sector neemt in vele gevallen reeds zelf initiatieven. De uitwerking van richtlijnen per sector en van autocontrolesystemen voor kwaliteit en etikettering wordt sterk aangemoedigd.

In de praktijk De goedkeuring van een systeem van autocontrole binnen een bedrijf zal gegeven worden ofwel door het Voedselagentschap zelf, ofwel door een door het FAVV geaccrediteerd en erkend certificeringsorganisme.

Het risico op incidenten bij bedrijven die over een goedgekeurd systeem van autocontrole beschikken is kleiner, zodat het Voedselagentschap zich bij zijn controles meer zal kunnen toespitsen op bedrijven die niet over een dergelijk systeem beschikken.

Tenslotte zal dit ook gevolgen hebben voor de bijdragen van de bedrijven aan de financiering van het FAVV (bedrijven die bewijzen dat ze een conform autocontrolesysteem hebben zullen minder betalen).

Het wettelijk kader Het Besluit over Autocontrole voorziet de toepassing van de beschikkingen over autocontrole en traceerbaarheid vanaf 1 januari 2005 (zoals opgelegd door de internationale regelgeving).

De meldingsplicht wordt echter vroeger ingevoerd (één maand na de publicatie van het besluit, waarschijnlijk nog deze zomer).

De staalnames voor de controles op antibioticaresiduen gebeuren veelal in het slachthuis



Residuen van antibiotica in producten van dierlijke oorsprong: een overzicht

Naar aanleiding van de toenemende antibioticaresistentie wordt er meer en meer aandacht besteed aan een correcte en gerichtere toepassing van deze geneesmiddelen met antibacteriële werking en dit zowel in de humane geneeskunde als in de diergeneeskunde. Naar de voedselveiligheid toe is de controle op aanwezigheid van residuen hiervan een belangrijke taak van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Antibiotica kunnen in de diergeneeskunde en meer specifiek bij voedselproducerende dieren aangewend worden enerzijds als toevoegingsmiddel in het diervoeder en anderzijds als behandeling van bacteriële infecties of ter voorkoming van een bacteriële infectie. Als toevoegingsmiddel in het diervoeder zijn nog slechts 4 antibiotica toegelaten. Geen enkele van deze vier worden gebruikt in de humane geneeskunde. Het gaat om flavofosfolipol, avilamycine, salinomycine-Na en monensin-Na.

Door het gebruik en/of misbruik van antibiotica bij voedselproducerende dieren is het mogelijk dat residuen hiervan terechtkomen in ons voedsel. Om de volksgezondheid te vrijwaren worden daarom op basis van

toxicologische studies "maximale residu waarden" (MRL) vastgelegd in een Europese verordening (2377/EG). Dit is de maximale hoeveelheid die mag teruggevonden worden in de zogeheten doelweefsels: melk, eieren, vlees, lever, nier, huid of vet. Er wordt niet steeds voor elk van deze doelweefsels een MRL-waarde bepaald. Zo werd voor sulfonamiden geen MRL-waarde vastgelegd voor eieren. In de praktijk wil dat zeggen dat deze antibiotica hierin helemaal niet mogen teruggevonden worden. De toediening aan legkippen is dus verboden!

Om nu er voor te zorgen dat na toediening van antibiotica de hoeveelheid residuen beneden deze MRL-waarde valt, moet de veehouder op aangeven van de dierenarts een bepaalde tijd wachten vooraleer het dier geslacht mag worden, of vooraleer de melk of de eieren van de behandelde dieren in consumptie mogen terechtkomen, de zogeheten **wachttijd**.

Het spreekt voor zich dat controles hierop noodzakelijk zijn. Het minimum aantal controles is gebaseerd op het aantal slachtelingen, de hoeveelheid melk, eieren, honing ... die worden geproduceerd in ons land.

Het Federaal Voedselagentschap beperkt zich niet enkel tot vaststelling van overschrijdingen van de MRL, maar voert ook een onderzoek uit op het landbouwbedrijf naar de oorzaak ervan. Zo werd door analyse van spuitplaatsen en enquête op het bedrijf vastgesteld dat de opgelegde wachttijden voor bepaalde antibiotica onvoldoende waren.

Controles op residuen van antibiotica

Overzicht van de monsternemingen en het aantal positieve resultaten (van 1998 tot en met 2002)

	1998			1999			2000			2001			2002		
	Stalen	Positief	% positief	Stalen	Positief	% positief	Stalen	Positief	% positief	Stalen	Positief	% positief	Stalen	Positief	% positief
Rund	8406	447	5.3	6309	241	3.8	6829	233	3.4	6033	162	2.7	5994	153	2.6
Varken	8692	142	1.6	10161	62	0.6	14168	55	0.4	9132	43	0.5	8736	39	0.4
Schaap	38	2	5.3	46	1	2.2	33	0	0	30	0	0	30	0	0
Paard	168	11	6.5	117	0	0	110	6	5.5	102	8	7.8	66	4	6.1
Pluimvee	450	13	2.9	461	26	5.6	673	20	3	542	19	3.5	506	0	0
Aquacultuur	99	5	5.1	108	0	0	177	3	1.7	89	0	0	62	0	0
Melk	1801	9	0.5	1625	21	1.3	1620	4	0.2	1271	4	0.3	1261	3	0.2
Eieren	249	3	1.2	296	4	1.4	292	2	0.7	284	8	2.8	283	0	0
Konijnen	30	0	0	30	1	3.3	30	0	0	30	2	6.7	31	0	0
Honing	23	0	0	15	0	0	27	0	0	30	0	0	30	0	0
Totaal	19956	632	3.2	19168	356	1.9	23959	323	1.3	17543	246	1.4	16999	199	1.2

Deze informatie werd doorgegeven aan de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu. Hierdoor werd de toedieningswijze voor flunixinne aangepast en werd onlangs een verbod gelegd op de aflevering van benzathine-benzylpenicilline.

Als de oorzaak van een overschrijding ligt in het niet respecteren van de wachttijden of andere inbreuken op de wetgevingen, wordt een **R-statuut** aan het landbouwbedrijf toegekend. Dit houdt in dat gedurende 8 weken minstens 10% van de dieren van dit bedrijf die aangeboden worden in het slachthuis onderzocht worden op deze residuen op kosten van de veehouder.

Het Federaal Voedselagentschap voert op een gerichte manier monsternemingen uit voor onderzoek op residuen van antibiotica en treedt op bij overtredingen. Het resultaat hiervan is een dalende trend van residuen van toegelaten antibiotica van 3,2% in 1998 naar 1,2% in 2002 (zie tabel).

Dit artikel wekt misschien de indruk op dat enkel de eigen Belgische productie gecontroleerd wordt op residuen. Dat is zeker niet het geval. Ook ingevoerde producten worden aan een sterke controle onderworpen (zie ook het artikel over de grensinspectieposten op vorige bladzijde).

In een volgend nummer komen we hier uitgebreid op terug.

Zomertijd: barbecuetijd

't Is zomer! En als het weer even meezit, komen we graag naar buiten, in het groen, voor een gezellige barbecue. Eenvoudig wat vlees of vis roosteren boven een vuurtje. Of meer "professioneel", op een barbecue-stel met alles erop en eraan.

Maar je moet toch wel met een aantal dingen rekening houden als je gezond wil barbecuen. Er zijn immers risico's voor de gezondheid aan verbonden als je het niet "volgens de regels" doet...

Twee gezondheidsgevaaren kunnen opduiken bij het barbecuen. Beiden hebben iets te maken met de kwaliteit van het bewaar- en bereidingsproces: [voedselvergiftiging en -infectie](#), en de vorming van ongewenste stoffen tijdens het roosteren.

Deze gevaren beperken zich trouwens niet tot het barbecuen, maar liggen ook in de eigen keuken op de loer als je niet oplet.

Voedselvergiftiging en -infectie Dit wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van kiemen in het voedsel, en eventueel door die kiemen gevormde giftige stoffen (toxinen).

Die kiemen kunnen daar terecht gekomen zijn doordat het (slacht)dier besmet werd toen het nog leefde. Maar ook weinig hygiënische werkomstandigheden tijdens het bereiden of vuil keukengerei kunnen hiervan aan de basis liggen.

Voorals langere tijd verstrijkt tussen de bereiding en de maaltijd zelf, en wanneer bovendien de bewaring (koeling) te wensen overlaat, beschikken kiemen over de nodige tijd om zich te vermenvuldigen en eventueel giftige stoffen te vormen.

Ongewenste stoffen Op zich is roosteren een heel gezonde bereidingswijze, want er komt weinig toegevoegde vetstof aan te pas.

Voorwaarde is wel dat de vorming van **benzopyrenen** wordt voorkomen. Dit zijn bestanddelen die gevormd worden wanneer een organische stof verkoolt. Deze stoffen komen vrij als olie en vet in de vlammen terechtkomen. Verantwoordelijk voor dit proces is de zeer grote hitte die daarbij ontstaat. Bij hoge dosissen zijn benzopyrenen kankerverwekkend.

In het kaderstukje hiernaast vind je enkele tips om het risico te beperken.

Barbecue is een gezellig en sociaal gebeuren dat vaak een hele namiddag duurt. En als je rekening houdt met de tips, nog gezond ook. Geniet ervan!

Barbecue volgens de regels van de kunst...

Enkele tips om de vorming van benzopyrenen te verminderen:

- Houd voldoende afstand tussen voedsel en vuur. Plaats het rooster voldoende hoog.
- Gebruik niet te veel olie.
- Vermijd het gebruik van vuil, behandeld, geveerd of harshoudend hout.
- Gebruik "gezuiverde" houtskool, die minder benzopyrenen bevat. Deze benaming is wettelijk omschreven en staat op de verpakking.
- Rooster nooit in de vlammen! Kankerverwekkende stoffen ontstaan vooral wanneer het voedingsmiddel rechtstreeks in contact komt met de vlam of met een rechtstreeks verhit en op hoge temperatuur gebracht voorwerp.
- Het is aan te raden te wachten tot de gloeiende kooltjes met een fijne aslaag bedekt zijn (20 tot 30 minuten na het aansteken van de barbecue). Opflakkerende vlammen sla je neer door water te verstuiven op de vlammen of door er wat zand over te strooien.
- Rooster niet te vaak gerookte voedingswaren daar ze al een zekere dosis benzopyrenen kunnen bevatten.
- Het is raadzaam het vet van het vlees zo veel mogelijk te verwijderen.
- Vette voedingswaren kan men best afschermen met aluminiumfolie of in een aluminium schaalje leggen met gaatjes in de bodem, dat speciaal ontworpen is om het gesmolten vet op te vangen. Door de gaatjes wordt het voedsel toch doordrongen van het typische barbecue- houtskoolaroma.

Meldpuntvraag van de maand

Op reis met de wagen? Voedselveilig op vakantie!

't Is weer zover. Binnenkort weer op vakantie!

Op stap in eigen land of in het buitenland? En liefst niet ziek worden natuurlijk. Dat is uiteraard het laatste wat je wenst. Toch gebeurt het nogal eens tijdens een vakantie. Bijvoorbeeld omdat mensen dan iets "verkeerds" eten of het voedsel—in de warmte—niet goed bewaren.

Het begint dikwijls al bij de afreis. Op reis met de wagen? En neem je levensmiddelen mee van thuis? Toch even opletten dan. Weliswaar is veel afhankelijk van de duur van het traject. Toch blijft onze hoofdbekommernis de aangroei van bacteriën zoveel mogelijk te beperken en daardoor bederf te vermijden.

Hieronder dus enkele tips wanneer je levensmiddelen meeneemt op reis:

- voedingswaren in blik of kartonnen briks genieten de voorkeur gezien de vrij lange houdbaarheidsduur en de steriele verpakking.
 - Vermijd verse voedingsproducten te vervoeren. Hoef je echt gehakt of chocolade mee te nemen naar Zuid-Frankrijk?
 - Denk eraan: sommige geneesmiddelen dienen bij lage temperatuur bewaard te worden!
 - Stel levensmiddelen nooit aan direct zonlicht bloot (achterbank van de wagen...), maar gebruik uw kofferruimte.
 - Beschik je over een koelruimte (frigobox of kleine koelkast) in de wagen? Plaats dan de verse en reeds gekoelde producten op de bodem van de koelcel. Bij het gebruik van koelelementen (veelal gevuld met een blauwe vloeistof) plaats je eveneens de voedingswaren op de bodem en de elementen er bovenop. Let wel! Hoe meer je versjouwt, hoe meer koelelementen je nodig hebt om gedurende de reis een optimale koeling te garanderen.
 - Respecteer de houdbaarheidsdata van verse producten. Geopende verpakkingen maximum nog 2 dagen bewaren en bij lange trajecten zelfs maar 1 dag.
 - Controleer bij bestemming je voedingswaren. Werp ze zonder aarzelen weg indien er twijfel is rond de versheid ervan.
 - Vermijd zoveel mogelijk de koelkast of box te openen gedurende de reis.
- Aandacht voor voeding en voedsel blijft belangrijk op vakantie. Gezond eten en het eten goed bewaren. Slordigheid kan vervelende gevolgen hebben. Maar als je ietwat oplet, kan je veel ellende voorkomen...

Vernieuwde website voor het Voedselagentschap

We kondigden hem al aan in vorig nummer, en na wat vertraging is hij er nu eindelijk: onze nieuwe website gaat on-line op 22 juli.

Hij is opgevat als een zogenaamde "portalsite" waar u naast heel wat algemene informatie (persberichten, publicaties, info over het Voedselagentschap) een gedeelte vindt dat specifiek gericht is naar de **consument** en een gedeelte dat bestemd is voor de **professionelen** in de voedingssectoren.

De **consumenten** vinden er antwoorden op heel wat vragen over veilige voeding, de **professionelen** kunnen er terecht voor meer technische informatie en de reglementering.



Natuurlijk moet u zich niet gebonden voelen door dit onderscheid consumenten / professionelen en kan u rustig de hele site gaan bekijken. Een zoekmotor laat u toe vlug te vinden wat u zoekt, en uiteraard kan u via de website nog steeds bij het meldpunt terecht met uw vragen of klachten. De site is voortdurend in evolutie. Neem beslist eens een kijkje en laat ons weten wat u ervan vindt!

www.favv.be

Het Voedselagentschap is aanwezig op de landbouwbeurs van Libramont (26 tot 28 juli 2003)

De landbouwbeurs van Libramont ("Foire de Libramont") is met 150.000 bezoekers (cijfer van 2002) één van de grootste evenementen van de zomer. De beurs richt zich niet enkel tot de landbouwwereld maar ook tot het "groot publiek" (dat vorig jaar meer dan 50 % uitmaakte van het bezoekersaantal).

Dit jaar vindt de beurs plaats van vrijdag 26 tot en met maandag 28 juli. In de "Espace Grande Distribution" krijgt de distributiesector bijzondere aandacht. Daar zullen de federatie van de distributiesector (FEDIS) en de voornaamste spelers in deze sector aanwezig zijn. Ook het Voedselagentschap heeft een stand op deze "Espace Grande Distribution",

gelegen vlakbij de grote centrale hall. Naast algemene informatie over het Agentschap zullen we er onder andere de grenscontroles en de autocontrole bij hoeveproducten belichten. Medewerkers van het Agentschap zullen beschikbaar zijn om antwoord te geven op uw vragen, of deze nu technisch of meer algemeen zijn. Ook het Meldpunt van het Agentschap waar u terecht kan met klachten en vragen zal aanwezig zijn.

De Foire de Libramont is voorts een feestelijk evenement met tal van demonstraties, wedstrijden met dieren en veel meer. Beslist een bezoek waard!
Info: www.foirelibramont.com

Recept

Gaspacho

*De zomer is het seizoen bij uitstek voor verse groenten. Het geschikte moment dus om eens wat meer rauwe groenten te eten: bij de barbecue, als slaatje, of als gerecht op zich. Eén van de bekendste groentegerechten is gaspacho (ook *gazpacho*), een tomatensoep afkomstig uit Spanje die nu eens niet warm, maar ijskoud wordt opgediend. Er bestaan verschillende varianten, we serveren je er hier één van. De bereiding is eenvoudig en vlug, al moet het wel een paar uurtjes de koelkast in om goed fris te zijn.*



Nodig voor 4 personen

4 grote tomaten, 3 teentjes knoflook, 2 kleine paprika's (één rode en één groene), 1 ui, twee sneden witbrood, 1 kleine komkommer, enkele takjes verse basilicum, 5 cl olijfolie, 5 cl wijnazijn, een halve liter water (mag meer zijn), peper en zout.

Aan de slag Was eerst alle groenten grondig schoon. Pel de tomaten (dit gaat het gemakkelijkst als u ze vooraf 1 minuut in kokend water dompelt) en snij ze in stukjes. Ontdoe de paprika's van de zaadjes en snij ze in reepjes. Hak de ui fijn. Pel de komkommer en snij hem in reepjes. Verkruiemel het brood met je handen.

Hou enkele reepjes paprika en komkommer apart voor de versiering achteraf. Doe de rest samen met de stukjes tomaat, de fijngehakte ui en de broodkrumels in een mixerkom, doe er wat water

bij en mix alles goed fijn (met een handmixertje in een diepe kom gaat ook). Voeg er de olijfolie bij, en wijnazijn naargelang je smaak. Voeg er water aan toe tot het mengsel genoeg vloeibaar is (gaspacho is immers een soep, geen pap). Kruiden met peper en zout volgens je smaak.

Je kan de gaspacho als dusdanig serveren of, als je liever een romig mengsel bekomt zonder de tomaten- en komkommerpitjes, nu door een zeef gieten. Zet twee uur in de koelkast zodat de soep goed fris is.

Aan tafel Schenk de gekoelde gaspacho in 4 diepe borden en versier met de opzij gehouden reepjes komkommer en paprika. Bestrooi met fijne snippers basilicum. Doe in elk bord een ijsblokje om de soep fris te houden. Lekker als voorgerecht of—inderdaad—als soep!