



nieuwsbrief

van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Maart 2005

Actueel

Het charter van de controleur

Dossier

Nieuw businessplan voor het FAVV

Feiten en cijfers

Grenscontroles op plantaardige producten

Weet wat je eet

Voedsel correct bewaren

Goed om weten

Na buikgriep geen voedsel klaarmaken

Actueel

Het charter van de controleur

Gecontroleerd worden is nooit echt leuk. Wie is er nog nooit, onderweg met de wagen, aan de kant moeten gaan staan voor een routinecontrole door de politie? Boordpapieren nazien, rijbewijs, brandblusapparaat... Zelfs al ben je met alles in orde, toch heb je altijd wel wat het gevoel dat je een beetje in de rol van "beschuldigde" gedrongen wordt. Controle van je belastingsaangifte, controle van je vervoersbewijs door de treinwachter, ... En—jawel—ook als je als bedrijf in de voedselketen een inspecteur of controleur van het Voedselagentschap over de vloer krijgt.

Ook de controleurs voelen zich dikwijls wat ongemakkelijk, ze voelen zich nooit echt welkom... Ook al is er niets aan te merken, ze nemen hoe dan ook een deel van de kostbare tijd van de gecontroleerde in beslag. En het moet gezegd, ze worden ook niet overal even vriendelijk onthaald.

Belangrijk bij een controle—elke controle, niet alleen die van het FAVV—is dat die in alle sereniteit kan verlopen. Wederzijds respect is hier het sleutelwoord. Zowel gecontroleerde als controleur doen hun werk, en proberen dit zo goed mogelijk te doen. Beide partijen moeten daarom goed weten waaraan zich te houden, duidelijke afspraken zijn noodzakelijk.

Het Voedselagentschap heeft daarom begin dit jaar een gedragscode voor de inspecteurs en controleurs aangenomen, waarin hun rechten en plichten worden vastgesteld ("Het charter van de controleur"). Basisprincipes zijn onder meer dat de controleur zich legitimeert en uitlegt welke controles er zullen gebeuren en met welk doel. Bij bijzondere familiale omstandigheden kan de controle zo nodig worden uitgesteld. Belangrijk is ook het beginsel van gelijkheid van behandeling: elke gecontroleerde die zich in een zelfde situatie bevindt heeft het recht op een gelijke manier behandeld te worden.

Het heeft ook te maken met de goede naam van het Agentschap. Rechtvaardigheid en professionalisme staan hierbij centraal, en ook integriteit: als controleur aanvaard je geen geschenken van de gecontroleerde. Als de controleur dus een gift weigert, bedenk dan dat dit niet uit onbeleefdheid is

Een ander punt is discretie en bescherming van de privé-sfeer: controlegegevens of -resultaten kunnen op geen enkele manier worden doorgespeeld aan personen die geen deel uitmaken van de controleopdracht. Tenslotte is het duidelijk dat het bezoek van een controleur geen ziekten of andere schade mag binnenbrengen op het bedrijf. De controleur zal daarom de reglementering volgen die op het bedrijf van toepassing is (ontsmetting, dragen van bedrijfseigen kledij, enz.).

We verwachten natuurlijk ook dat onze controleurs die zich aan deze gedragscode houden met het nodige respect behandeld worden. Respect komt van twee kanten...

Het volledige charter kan je nalezen op onze website www.favv.be



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,
Inge Mestdagh, Bert Matthijs,
Steve Warson, Yves Vanden Bosch,
Ward Goossens, Marie-Anne Manandise,
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

Nieuw businessplan voor het FAVV

Op 3 december 2004 keurde de Ministerraad het nieuwe businessplan van gedelegeerd bestuurder Piet Vanthemsche voor het Voedselagentschap goed (en ook de ontwerpen van koninklijke besluiten over het nieuwe financieringsmechanisme van het FAVV). In feite is dit het tweede businessplan voor het FAVV.

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

De doelstellingen die toen werden vooropgesteld waren vooral gericht op de uitbouw van de structuur van het agentschap, de integratie van de verschillende diensten in de nieuwe organisatie en de uitbreiding van een globale monitoring van de voedselketen. Andere doelstellingen waren de ontwikkeling en invoering van het concept autocontrole, en het opstarten van een analytische boekhouding. De meeste van deze doelstellingen werden in de voorbije periode gerealiseerd.

Het businessplan

De eerste fase in de ontwikkeling van het Voedselagentschap was dus vooral gericht op de interne integratie. Nu deze fase afgerond is, moet het FAVV zich in de komende periode vooral toespitsen op het uitbouwen van een betrouwbare en efficiënt werkende organisatie. Dit betekent dat de werkingsprocessen efficiënter georganiseerd en geoptimaliseerd moeten worden. Daarnaast zal de invoering van autocontrole binnen de bedrijven een verschuiving in de activiteiten teweegbrengen van de klassieke controles naar het uitvoeren van audits op de autocontrolesystemen. Een nieuw businessplan was daarvoor noodzakelijk geworden. In dit nieuwe businessplan worden de krachtlijnen en strategische doelstellingen van het FAVV voor de komende 5 jaar uitgetekend.

De toekomstige werking van het FAVV wordt geformuleerd uitgaande van de strategische doelstellingen en steunt op de realisatie van een aantal projecten die in de komende jaren hun beslag zullen krijgen:

- de invoering van autocontrole in de bedrijven,
- de verbetering van de manier van werken van het agentschap en de realisatie van nieuwe informaticasystemen (food@work en foodnet, zie "Het Voedselagentschap vandaag en morgen" in de nieuwsbrief van december 2004)..

Strategische visie

De strategische visie van het FAVV houdt rekening met de verwachtingen van de verschillende partners en wil toegevoegde waarde

De financiering

De financiering van het FAVV bestaat grotendeels uit twee delen:

- een gedeelte wordt ter beschikking gesteld door de overheid (zoals dit bijvoorbeeld voor ministeries het geval is, dit heet "dotatie")
- een ander gedeelte bestaat uit bijdragen van de sectoren: retributies (rechtstreekse facturatie van prestaties aan bedrijven) en heffingen (ten laste van de sectoren voor de financiering van activiteiten die niet kunnen worden aangerekend aan bedrijven).

De bestaande financieringssystemen van het Voedselagentschap vanuit de sectoren zijn zeer divers en leggen ongelijke lasten op de verschillende sectoren. Binnen het FAVV werd, in overleg met de sectoren, gewerkt aan een nieuw financieringssysteem dat een meer billijke verdeling van de lasten over de verschillende sectoren nastreeft. De totale inbreng van de sectoren in de werkingskosten van het FAVV stijgt daarbij niet. Het nieuwe, eveneens op 3 december 2004 door de ministerraad goedgekeurd financieringsstelsel is gebaseerd op de volgende principes:

- de overheidsdotatie blijft behouden;
- een transparant onderscheid tussen de retributies en de heffingen ten laste van de operatoren in de voedselketen, wordt voorgesteld:
 - maximale rechtstreekse facturatie van prestaties, via retributies;
 - steekproefsgewijze controleprogramma's worden gesolidariseerd, via heffingen;
 - de BSE-kosten worden gedeeltelijk gefinancierd via retributies, en gedeeltelijk via heffingen.

creëren in vijf resultaatgebieden:

- een veilige voedselketen creëren door de risico's voor de consument zo laag mogelijk te houden en door 'incidenten' en crisissen zoveel mogelijk te beperken;
- een open en betrouwbaar imago opbouwen waardoor het vertrouwen van de consument verbetert en het concurrentievermogen voor onze bedrijven groter wordt;
- een stabiel juridisch kader aanbieden en streven naar administratieve vereenvoudiging,

De controle-activiteiten gaan meer en meer in de richting van audits, vooral in de sectoren transformatie en distributie



- de wisselwerking met de sectoren bevorderen;
- een uitstekende dienstverlening aanbieden door de verdere uitbouw van een efficiënte overheidsdienst met een transparante werking.

In het businessplan werkte het agentschap scenario's uit vanuit de veronderstelling dat de dotatie van de overheid constant blijft en de bijdrage van de sectoren kunnen dalen naarmate zij autocontrolesystemen invoeren op de bedrijven. De scenario's berekenen welke de invloed zal zijn van het invoeren van autocontrolesystemen op de bedrijven op de activiteiten van het FAVV, met daaraan gekoppeld de invloed op het personeel en de financiering. Deze scenario's worden vertaald in een meerjarenplanning. Hierbij wordt ervan uitgegaan dat bedrijven die een gevalideerd (goedgekeurd) autocontrolesysteem hebben, bijdragen tot betere garanties voor de voedselveiligheid, en dus minder aan het FAVV zullen moeten betalen. De validatie van de autocontrolesystemen in de bedrijven wordt in de eerste plaats toevertrouwd aan geaccrediteerde (door het FAVV erkende) certificatieorganismen. Het FAVV zelf zal in het controleprogramma controle op deze autocontrolesystemen voorzien en daarnaast zelf controles blijven uitvoeren op bedrijven die geen autocontrolesystemen hebben.

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

Het volledige businessplan en ook het rekenblad dat gebruikt werd voor de berekening van de scenario's kan geraadpleegd worden op de website van het FAVV www.favv.be.

De scenario's

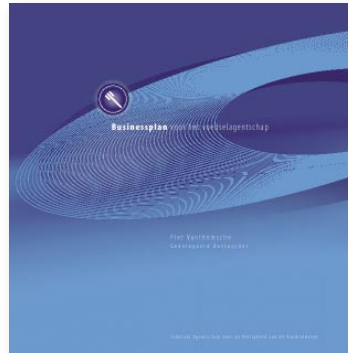
De verschillende scenario's die voor de toekomstige werking van het FAVV werden uitgewerkt, zijn gebaseerd op de volgende veronderstellingen:

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

De scenario's zijn gebaseerd op een model dat de invloed berekent van de invoering van autocontrolesystemen op de werking van het FAVV, met daaraan gekoppeld de weerslag daarvan op personeel en budget. Het is duidelijk dat er verschuivingen zullen optreden (vb. van controle naar audit), de scenario's proberen te becijferen in welke mate dit zal gebeuren. Een eerste ideaal scenario geeft dan aan wat de impact zal zijn van de invoering van gevalideerde autocontrolesystemen in alle bedrijven tegen 2008 in de diverse sectoren. Dit zal leiden tot een afname van het aantal controleurs met een verschuiving van de activiteiten binnen het controleplan naar de afhandeling van niet-conformiteiten. Een tweede scenario geeft de verschuivingen aan als slechts de helft van de bedrijven in 2008 over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt. De werkelijkheid zal waarschijnlijk ergens daartussenin liggen.

Nieuwe publicaties

Businessplan voor het FAVV



Het Businessplan voor het Voedselagentschap van gedelegeerd bestuurder Piet Vanthemsche (zie artikel hiernaast)

is ook beschikbaar als publicatie.

U kan het raadplegen op onze website www.favv.be en het werd ook in gedrukte versie verdeeld aan de personeelsleden van het FAVV en specifieke doelgroepen.

Als u dit wenst kan u een gedrukt exemplaar aanvragen via de website.

Businessplan voor het voedselagentschap, 74 pagina's, vierkleurendruk.

Beschikbaar in het Nederlands en het Frans.

Voedselveiligheid: tot welke prijs?

Presentatie en analyse van de resultaten van een dialoog tussen dertig Belgische burgers

Naar het voorbeeld van andere landen, die een rechtstreekse dialoog over voeding hebben georganiseerd, hebben het Voedselagentschap en de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid in partnerschap met de Koning Boudewijnstichting beslist om de consumenten nauw te betrekken bij de ontwikkeling van het beleid omtrent voedselveiligheid. Via deze dialoog wilden ze te weten komen hoe ver de consumenten willen gaan en wat ze al of niet belangrijk vinden bij de aankoop van etenswaren. Aan de hand van de resultaten van de dialoog kunnen het Voedselagentschap en de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid definiëren hoe ver men in het beleid, de regelgeving en de voedselcontrole moet gaan.

In dit document worden het project en de diverse etappes gepresenteerd, en worden de resultaten van de dialoog geschetst. Dit document sluit aan bij een eerdere publicatie

“voedselveiligheid: tot welke prijs—Presentatiedocument” die nog steeds beschikbaar is.

U kan de publicaties raadplegen via onze website www.favv.be. Gedrukte exemplaren zijn enkel bestemd voor specifieke doelgroepen en kan u dus niet bestellen.

Voedselveiligheid: tot welke prijs?—Resultaten van de dialoog 72 pagina's, vierkleurendruk, beschikbaar in het Nederlands en het Frans



Controles op planten en plantaardige producten afkomstig uit derde landen

Alweer een tijdje geleden (juli 2003) belichtten we in het artikel "Veterinaire controles op ingevoerde goederen in de grensinspectieposten" welke controles er uitgevoerd worden op dieren en dierlijke producten die ingevoerd worden vanuit "derde landen", dit zijn landen buiten de Europese Unie. Deze keer zullen we het hebben over de controles die uitgevoerd worden bij de invoer van planten en plantaardige producten uit derde landen.



Ter herinnering: op 1 januari 1993 werden de 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: deze controles vinden sedertdien niet meer plaats aan de "binnen"-grenzen, die afgeschaft zijn, maar aan de EU-buitengrenzen, in door de Europese Unie erkende "Grensinspectieposten".

Controles Bij de invoer van planten en plantaardige producten kunnen 2 types controles onderscheiden worden: enerzijds de fytosanitaire controles

die opgelegd worden door de Europese Richtlijn 2000/29/EG (omgezet in het KB van 3 mei 1994) en die moeten uitgevoerd worden om het binnenbrengen van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen in de Europese Gemeenschap te voorkomen, dit ter bescherming van de eigen productie. Anderzijds zijn er kwaliteitscontroles die opgelegd worden door Verordening 1148/2001 en die tot doel hebben de naleving van de handelsnormen die voor bepaalde groenten en fruit op Europees niveau vastgelegd werden, te controleren. Deze handelsnormen beschrijven de kwaliteits-, sorterings-, verpakings- en etiketteringsvoorschriften voor bepaalde groenten en fruit, en ook de afwijkingen die getolereerd kunnen worden.

Fytosanitaire controles Bij de invoer van gereguleerde planten, plantaardige producten en groeimiddelen uit derde landen (vb: citrusvruchten; aardappel-

knollen; paprika-, mais-, bonenplanten; orchideeën; bast van naaldbomen, ...) worden systematisch 3 controles uitgevoerd:

- een documentencontrole: nazien of de vereiste documenten bij de zending aanwezig zijn
- een overeenstemmingscontrole: nagaan of de zending wel overeenstemt met hetgeen op de documenten staat
- een fysieke controle waarbij nagegaan wordt of de planten niet aangetast zijn door schadelijke organismen.

De controles moeten systematisch uitgevoerd worden en dit op de plaats van binnenkomst.

Sinds 1 januari 2005 is het mogelijk om de overeenstemmings- en fysieke controle uit te voeren op de plaats van bestemming mits voldaan is aan bepaalde voorwaarden (Richtlijn 2004/103/EG, MB van 23 december 2004):

- de plaats van bestemming moet door het voedselagentschap erkend zijn als officiële inspectieplaats. Deze inspectieplaats moet beschikken over de nodige uitrusting voor uitvoeren van fytosanitaire controles; moet over een quarantaine ruimte beschikken voor de opslag van producten waarop tijdens de fysieke controle schadelijke organismen aangetroffen worden en moet onder douanetoezicht staan
- er moeten bepaalde garanties geboden worden tijdens het vervoer (vb. gesloten of verzegelde verpakking van de producten) en de opslag van de goederen (vb. opslag in een afgescheiden ruimte in afwachting van de inspectie).

Het is zelfs mogelijk om de fytosanitaire controle in een andere lidstaat te laten uitvoeren, op voorwaarde dat er een overeenkomst bestaat tussen België en de andere lidstaat over het wederzijds erkennen van elkaanders inspectieplaatsen. Momenteel bestaat er enkel een akkoord met Nederland.

In 2003 werden 16.932 zendingen van gereguleerde planten, plantaardige producten en groeimiddelen aangeboden. Er werden 29 zendingen geweigerd en vernietigd, 10.847 zendingen werden ingevoerd, 6.044 zendingen werden toegelaten tot doorvoer waarvan 5.965 bestemd voor een andere lidstaat en

79 voor een derde land, de overige zendingen kregen een andere bestemming.

Houten verpakkingsmateriaal Wist je dat ook houten verpakkingsmateriaal (paletten, kisten, haspels, ...) dat aanwezig kan zijn bij om het even welke zending (van planten over elektronische apparatuur tot voedingsconserven) onderworpen wordt aan controles van het voedselagentschap? In het hout dat gebruikt wordt voor het vervaardigen van dit verpakkingsmateriaal kunnen immers schadelijke organismen verborgen zijn die onze inheemse boomsoorten zouden kunnen aantasten. De controles op houten verpakkingsmateriaal worden steekproefsgewijs uitgevoerd. Tijdens de fysieke controle wordt gelet op de aanwezigheid van 'boorgaten': gaatjes in het hout die erop wijzen dat het hout mogelijk aangetast is door larven van bepaalde houtkevers. In 2003 werden 3376 zendingen van houten verpakkingsmateriaal gedeclareerd. Driekwart van deze zendingen kwam uit China. Er werden 943 zendingen (28 %) aan een fytosanitaire controle onderworpen. 83 % of 2.801 zendingen werden toegelaten tot invoer, 567 zendingen kregen een toelating voor doorvoer (waarvan 1 bestemd voor een derde land) en 8 zendingen kregen een andere bestemming.

Onderscheppingen

Zendingen waarbij tijdens het uitvoeren van de officiële controles (documenten, overeenstemming, fytosanitair) schadelijke organismen worden aangetroffen worden tegengehouden ("onderscheept") en moeten gemeld worden aan de Europese Commissie.

België verstuurde in 2003 75 meldingen van onderschepping voor planten, plantaardige producten en houten verpakkingsmateriaal.

35 onderscheppingen hadden betrekking op de documentaire controle, waarbij de afwezigheid (18) of de onvolledigheid (13) van het fytosanitair certificaat de voornaamste reden was.

De overige meldingen van onderscheppingen hadden betrekking op het aantreffen van quarantaine organismen waarbij Thrips palmi (10 meldingen) en Bemisia tabaci (6 meldingen) de meest voorkomende schadelijke organismen waren. Beide organismen werden steeds vastgesteld op zendingen van snijbloemen.

In tabel 1 wordt weergegeven welke producten onderscheept werden, alsook het land van herkomst van deze producten.

Van alle onderschepte zendingen werden 35 zendingen vernietigd (voornamelijk snijbloemen en groenten en fruit alsook 6 zendingen met houten verpakkingsmateriaal), 14 zendingen vrijgegeven na het afleveren van de noodzakelijke documenten en 26 vrijgegeven na het uitvoeren van een gepaste behandeling (hout en bonsai).

Kwaliteitscontroles

Gereguleerde groenten en fruit uit derde landen (vb: aardbeien, kiwi's, knoflook, spinazie, wortelen, ...) worden eveneens aan een documentencontrole, een overeenstemmingscontrole en een fysieke controle onderworpen. Bij de fysieke controle wordt nagegaan of de vruchten voldoen aan de vastgelegde handelsnormen.

In 2003 werden 5.973 zendingen uit derde landen aangeboden die aan een kwaliteitscontrole onderworpen moesten worden, wat goed is voor een totale hoeveelheid van 613.532 ton. Zendingen die niet voldoen aan de Europese kwaliteitseisen moeten aan de Europese Commissie gemeld worden. In 2003 werden in België 127 zendingen niet-conform bevonden. De niet-conforme

Product	Herkomst	Aantal onderscheppingen	
Snijbloemen	Israël	13	25
	Thailand	10	
	Ivoorkust	1	
	Kenya	1	
Houten verpakkingsmateriaal	China	18	18
Bonsai	China	10	15
	Japan	5	
Fruit en groenten	Kameroen	1	14
	Gambia	1	
	India	1	
	Israël	4	
	Pakistan	1	
	Senegal	1	
	Zuid-Afrika	1	
	Thailand	3	
	Turkije	1	
	Waterplanten	Kameroen	
Singapore		1	
Thailand		1	

Tabel 1: Onderscheppingen bij fytosanitaire controles

Productklasse	Aantal niet-conforme zendingen	
Fruit		
Citrusvruchten (vnl. sinaasappelen)	19	66(52%)
Bessen en kleinfruit (vnl. druiven)	10	
Pitvruchten (vnl. appels)	15	
Steenfruit (vnl. pruimen)	19	
Andere	3	
Groenten		
Vruchtgroenten (vnl. meloenen)	28	61(48%)
Bolgroenten (vnl. uien)	29	
Fungi	4	

Tabel 2: Niet-conformiteiten bij kwaliteitscontroles

zendingen waren ongeveer evenredig verdeeld over groenten en fruit. De meeste zendingen werden niet-conform bevonden omwille van een onjuiste etikettering (52) of wegens bederf (42). Er werden 23 zendingen definitief afgekeurd, 43 zendingen werden na heretikettering goedgekeurd en 35 zendingen werden naar een andere lidstaat doorgestuurd.

Tot slot: sommige groenten en fruit worden zowel aan een kwaliteits- als aan een fytosanitaire controle onderworpen (vb. citrusvruchten, appels, selder).

(Bron: Activiteitenverslag 2003)

Correct bewaren van levensmiddelen

Als we voedingswaren aankopen, doen we dit meestal om een paar dagen "rond te komen". Een correcte bewaarmethode is essentieel om ze vers, gezond en smakelijk te houden. Deze bewaartips kunnen je hierbij helpen.

In de koelkast! Bederfbare waar plaats je natuurlijk in de koelkast. Boter, kaas, eieren, verse groenten, charcuterie, vers vlees of verse vis... En ook alle voedingswaren waar op het etiket de melding "koel bewaren" staat. Haal ze er pas uit vlak voor het opdienen.

Ook als je eten hebt klaargemaakt dat je niet onmiddellijk van plan bent op te dienen, hoort dit in de koelkast (afgedekt!) totdat je aan tafel gaat. Overschotjes? Zo vlug mogelijk afkoelen, afdekken en de koelkast in! Als je de inhoud van een conservenblik niet volledig gebruikt, giet die dan over in een kom met deksel en zet het in de koelkast. Bewaar het niet in het geopende blik en zeker niet bij kamertemperatuur.

Vlees verdient speciale aandacht Vooral vlees moet correct bewaard worden om de verspreiding van bacteriën te voorkomen. Plaats rauw vlees of gevogelte op de onderste lade van de koelkast (net boven de groentevakjes) zodat het niet in aanraking kan komen met ander voedsel. Laat het niet in het "papiertje" van bij de slager zitten, want dan kan er gemakkelijk vocht uit druipen. Plaats het in gesloten bewaardozen. Hou het gescheiden van reeds klaargemaakt vlees (dat je op een lade daarboven zet). Dit geldt evenzeer voor verse vis.

Huishoudfolie? Je kan gerust huishoudfolie gebruiken om voedingswaren te (her)verpakken of om kommen af te dekken. Maar hou dan wel best rekening met wat volgt.

- Gebruik het niet als afdekking in de oven of op potten en pannen op het vuur, het kan immers smelten en in het voedsel terecht komen.
- Als afdekking in de microgolf is huishoudfolie OK, maar zorg dat dit de voedingswaren niet raakt.
- Gebruik het slechts één keer, als je iets niet volledig verbruikt, bewaar het dan in een nieuw vel folie.

Aluminiumfolie? Ook aluminiumfolie is nuttig om voedsel af te dekken en te verpakken (de klassieke verpakking van je boterhammetjes die je mee naar het werk neemt...). Maar gebruik het best niet voor voedingswaren met een hoog zuurgehalte zoals tomaten, kool, rabarber, ... Zeker niet als deze er lange tijd in bewaard worden, want de smaak kan erdoor aangetast worden.

Diepvriezen en ontdooien Voor een langere bewaring stop je voedsel in de diepvriezer. Dit geldt uiteraard eerst en vooral voor diepvrieswaren die je hebt aangekocht en die je niet onmiddellijk verbruikt, maar je kan ook zelf vlees en groenten invriezen. De meeste diepvriezers hebben een speciaal "invriesvak" en/of een speciale "invriesstand" zodat het invriezen vlug gebeurt.

De manier waarop je invriest hangt af van de voedingswaren in kwestie, raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing van je diepvriezer. Controleer ook regelmatig de temperatuur van je diepvriezer als je niet invriest: deze moet constant lager zijn dan -18° .

Laat diepvrieswaren in de microgolf ontdooien als je ze direct daarna wil klaarmaken, of anders in de koelkast. Doe je dit bij kamertemperatuur, dan is de kans groot dat schadelijke micro-organismen tot ontwikkeling komen.

Bij het ontdooien van vlees kunnen er grote hoeveelheden vloeistof vrijkomen. Dit bevat altijd een zekere hoeveelheid bacteriën die zich zullen verspreiden op alles wat met dit vocht in aanraking komt. Plaats te ontdooien vlees daarom in een gesloten container onderin de frigo, zodat het niet op ander voedsel kan druipen. Gebruik ontdooide vlees beslist binnen de twee dagen, het bederft even gemakkelijk als vers vlees.

Etensresten invriezen? Dat kan, maar slechts één keer. En natuurlijk blijft de algemene regel: vries nooit ontdooide producten opnieuw in!

(Vrij naar "Storing Food", Food Standards Agency, UK)

Wat hoort waar in de koelkast ?

De plaatsing in de koelkast is belangrijk, niet alleen omdat er in je koelkast verschillende temperatuurzones zijn, maar ook om kruisbesmetting te vermijden.



- 1 Geopende potjes (afgedekt, blikjes (frisdrank))
- 2 Eieren
- 3 Boter, kaas, medicijnen
- 4 Etensresten, charcuterie, soep, gebak (afgedekt!)
- 5 Rauw vlees, vis (afgedekt)
- 6 potjes (confituur, mayonaise), kleine flesjes
- 7 Groenten en fruit
- 8 Grote flessen en dozen (melk, frisdranken, fruitsap, ...)

Meldpuntvraag van de maand

Huisdieren in de winkel?

Mag je je hond of kat mee binnen nemen in voedingswinkels?

Je kan je hond of poes **niet mee binnennemen bij de bakker of de slager**, behalve als het gaat om zgn. verbruikslokalen zoals tearooms of restaurants of frituren met een gelagzaal.

Mensen die een visuele handicap hebben en daarvoor gebruik maken van een blindengeleidehond mogen hun dier wel meenemen in een voedingswinkel op voorwaarde dat het dier daartoe een attest heeft ontvangen van zijn africhter.

Dit staat allemaal in het Koninklijk Besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne, en vooral in de bijlage:

Hoofdstuk III: Andere algemene hygiëne-eisen

3.1. Algemene hygiëne-eisen in de lokalen en voor de voorzieningen

.....

3.1.4. De aanwezigheid van huisdieren is in de lokalen verboden.

Dit verbod is niet van toepassing:

- op huisdieren in lokalen of gedeelten van lokalen, die uitsluitend gebruikt worden voor het verbruik van voedingsmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geen risico voor besmetting van voedingsmiddelen uitmaken;
- op afgerichte of af te richten honden, die gezichtsgestoorden en andere motorisch gehandicapten in hun beweging begeleiden, enkel in de lokalen waar voedingsmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een daartoe geëigend attest voorleggen.



Nee, poes mag niet mee de winkel binnen...

Korte berichten

Adreswijzigingen provinciale diensten

De provinciale diensten van het FAVV geraken stilaan gegroepeerd. In 2004 namen de Provinciale Controle-eenheden Antwerpen, West-Vlaanderen, Vlaams-Brabant en Namen hun intrek in nieuwe gebouwen, begin 2005 volgden Luik, Luxemburg en Limburg. Dit heeft uiteraard enkele adreswijzigingen tot gevolg. Hieronder vindt u de geactualiseerde adressenlijst.

Antwerpen

Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
Tel. 03/202.27.11 — Fax 03/202.28.11

Brussel

WTC III – 2^{de} verdieping
Simon Bolivarlaan 30 bus 3, 1000 Brussel
Tel. 02/208.34.61 — Fax 02/208.34.60

Henegouwen

Chemin de l'Inquiétude bloc 9, 7000 Mons
Tel. 065/34.14.81 — Fax 065/36.16.82

Limburg

Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
Tel. 011/26.39.84 — Fax 011/26.39.85

Luik

Boulevard Frère Orban 25, 4000 Liege
Tel. 04/224.59.11 — Fax 04/224.59.01

Luxemburg

Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont
Tel. 061/21.00.71 — Fax 061/21.00.79

Namen

Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
Tel. 081/20.62.00 — Fax 081/20.62.02

Oost-Vlaanderen

RAC Ter Plaeten
Sint-Lievenslaan 33a, 9000 Gent
Tel. 09/268.63.80 — Fax 09/224.33.04

Vlaams-Brabant

Greenhill Campus
Interleuvenlaan 15 blok e, 3001 Leuven
Tel. 016/39.01.11 — Fax 016/39.01.05

Waals-Brabant

Avenue Solvay 5, 1300 Wavre
Tel. 010/23.88.30 — Fax 010/24.37.60

West-Vlaanderen

Koning Albert I-laan 122, 8200 Brugge
Tel. 050/30.37.10 — Fax 050/30.37.12

Het Voedselagentschap op Meat & Fresh Expo 2005

Meat & Fresh Expo 2005 is de 10^{de} Nationale vakbeurs met producten en totaaluitrusting voor de volledige versbranche. en vindt plaats van 20 tot 23 maart in de expohallen van Kortrijk.

Meat & Fresh Expo 2005 is een professionele vakbeurs en verwelkomt alle slagers-traiteurs (zelfstandig of in vast dienstverband), uitbaters van een verswinkel, andere voedingszaak of supermarkt, vertegenwoordigers van collectiviteiten, verantwoordelijken uit de vleesindustrie en andere professionelen uit de voedingsbranche.



De deelname van het voedselagentschap kadert in zijn aanpak van gerichte communicatie naar de beroepssectoren.

Info: www.meat-fresh.be

Goed om weten

Na buikgriep geen voedsel klaarmaken

Recent doken er nogal wat gevallen van buikgriep op. Buikgriep is géén griep, het wordt veroorzaakt door een totaal ander virus (norovirus, tegenover influenza-virus voor gewone griep). De grieprik helpt dan ook niet tegen buikgriep. Het is eigenlijk een soort voedselinfectie, maar dan veroorzaakt door een virus, naast de meer bekende bacteriële voedselintoxicaties door Salmonella en Campylobacter.

Uit een onderzoek van de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) naar 13 klachten over voedselinfecties werd in vier gevallen het norovirus aangetoond. In één van de gevallen kon het virustype in de ontlasting direct gerelateerd worden aan het genuttigde voedsel.

In het algemeen zijn schelpdieren, zoals mosselen en oesters, en rauwe (ongekookte) groenten de belangrijkste bronnen voor voedselgerelateerde infecties.

Maar bij norovirussen worden de meeste infecties veroorzaakt door contact tussen patiënt en medemens. Ook als de eigen klachten over zijn, blijven buikgrieppatiënten een infectiebron.

De VWA adviseert daarom aan mensen die buikgriep hebben gehad tot 2-3 dagen na hun klachten geen voedsel klaar te maken en ook de daaropvolgende dagen extra hygiëne in acht te nemen.

(Bron: VWA, 14/01/2005)

www.vwa.nl