

Lente!
Zie blz. 8



nieuwsbrief

van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Juni 2005

Actueel

Actueel

De mening van de burger

Dossier

Traceerbaarheid: aanvoer- en afvoerregisters

Korte berichten

Informatiecampagnes 2005

Meldpuntvraag

Is afspoelen na de afwas nuttig?

Weet wat je eet

Hele en halve waarheden over veilig voedsel

De mening van de burger

Op 21 april werden de resultaten voorgesteld van een rechtstreekse dialoog over voedselveiligheid tussen dertig Belgische burgers. Deze dialoog is een pilootproject opgezet door de Koning Boudewijnstichting, de FOD Volksgezondheid en het Voedselagentschap, die daarmee wilden nagaan wat de consumenten over voedselveiligheid denken en welke prijs ze eventueel willen betalen voor nóg veiliger voedsel. Consumenten hebben een vrij realistische kijk op voedselveiligheid, zo blijkt.



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,

Pierre Cassart, Stijn Saevens,

Jean-Marie Robijns, Nathalie Lefèvre,

Yves Vanden Bosch, Gert Van Kerckhove,

Ward Goossens, Marie-Anne Manandise,

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

Rechtstreekse dialoog

Voedselveiligheid is iets waar burgers echt wakker van liggen. Denk maar aan een aantal recente crisissen of de dagelijkse keuzes inzake voeding die men maakt in het grootwarenhuis of de keuken. Ook burgers hebben hun mening en ideeën over voedselveiligheid. Voedselveiligheid mag niet enkel aan specialisten worden overgelaten. Daarom hebben het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu en de Koning Boudewijnstichting een directe dialoog opgestart met dertig willekeurig gekozen burgers uit België. Het project werd nauw gevolgd door het Raadgevend Comité van het FAVV, een officieel adviesorgaan waarin de verschillende bevoegde over-

heden, de beroepssectoren en de consumentenorganisaties vertegenwoordigd zijn. Het was dan ook niet de bedoeling dat deze rechtstreekse dialoog in de plaats zou komen van dit Raadgevend Comité, maar eerder als een aanvulling hierop.

Aan de selectie van de dertig burgers werd veel aandacht besteed. Er werd gestreefd naar evenwicht inzake taal en geslacht en diversiteit inzake leeftijd, beroep, opleiding en gezinssituatie. Voor de burgers werd een basisdocument gemaakt (gratis beschikbaar op www.kbs-frb.be of www.favv.be) dat op een zo neutraal mogelijke manier duidelijk en eenvoudig uitlegt waar het bij voedselveiligheid over gaat. Uiteindelijk kwamen de dertig burgers voor een weekend in Brussel bijeen om er onder deskundige begeleiding te dialogeren over voedselveiligheid.



Het Voedselagentschap

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.



De mening van de burger

Een andere kijk op voedselveiligheid

Uit de resultaten van de dialoog blijkt dat burgers en experts een aantal essentiële elementen van voedselveiligheid anders begrijpen.

Consumenten zien voedselveiligheid ruimer. Langs de zijde van de overheid en de experts verwijst de term 'voedselveiligheid' naar chemische contaminatie en microbiologische risico's. Burgers associëren voedselveiligheid enerzijds met begrippen als voedingswaarde, voldoende variatie, authenticiteit, 'natuurlijkheid', gezondheid en duurzaamheid, en anderzijds met hygiëne, versheid, zuiverheid en kwaliteit van de ingrediënten.

Geen nulrisico. Overheid en experts hebben de indruk dat consumenten geen risico's aanvaarden op het vlak van voedselveiligheid. Ze zijn van mening dat nul-risico onhaalbaar, en bovendien onbetaalbaar is. Maar ook de consumenten eisen geen nul-risico. Ze benadrukken vooral hun gebrek aan inzicht in de voedselketen.

De resultaten van het project werden voorgesteld op een speciale vergadering van het Raadgevend Comité, waarop ook de deelnemers aan het burgerpanel uitgenodigd waren



Het besef dat een goed overzicht van de complexe voedingssector vrijwel onhaalbaar is en negatieve ervaringen met incidenten in het verleden, werkt het wantrouwen in een verdergaande technologisering, globalisering en schaalvergroting van de voedingssector in de hand.

Niet tegen elke prijs De burgers trekken de hypothese dat meer veiligheid automatisch uitmond in een hogere prijs in twijfel. Eerder dan naar antwoorden te zoeken op het door de overheid gepresenteerde probleem, gaan ze op zoek naar manieren om voedingsproducten voldoende veilig te maken zonder dat dit een verhoging van de prijs inhoudt of een bedreiging vormt voor de leefbaarheid van kleine producenten en distributeurs.

De burgers willen vooral vertrouwen kunnen hebben in hun voeding. Om dat vertrouwen te herstellen, is er behoefte aan duidelijke en volledige informatie.

De dialoog is open

Het feit dat burgers en overheden een andere invulling geven aan het concept "voedselveiligheid" en aan de problemen die ermee samenhangen, plaatst de overheid voor een belangrijke uitdaging. Een (communicatie)beleid dat geen rekening houdt met deze verschillen, zal geen toename van consumentenvertrouwen opleveren.

Voor de betrokken overheidsinstanties vormt een consultatie van burgers via een panel een geschikte manier om in de fase van beleidsvoorbereiding een genuanceerd beeld te krijgen van de bekommernissen van burgers. Een gelijkaardige inspanning zou kunnen ondernomen worden voor het thema voeding en gezondheid. Het recent bekendgemaakte 'Nationaal Plan Voeding en Gezondheid' en het 'Tweede Federaal Plan inzake Duurzame

Ontwikkeling' vormen hiervoor potentieel interessante aanknopingspunten vanuit het beleid.

Vanuit haar invalshoek "beleid" pleit de Koning Boudewijnstichting voor de uitbouw van een soort federaal expertisecentrum, dat vooral methodologisch ondersteunend zou kunnen werken voor alle federale overheidsdiensten die een rechtstreekse dialoog met burgers willen organiseren.



Voedselveiligheid: tot welke prijs?

Zowel het basisdocument als het eindverslag van de dialoog ("Voedselveiligheid: tot welke prijs?") kan je inkijken op de websites van de Koning Boudewijnstichting (www.kbs-frb.be) en het Voedselagentschap (www.favv.be).

Piet Vanthemsche, Gedelegeerd Bestuurder van het Voedselagentschap, vindt de ervaring in ieder geval interessant genoeg om er een vervolg aan te geven. "Het lijkt me nuttig om bijvoorbeeld iets te doen omtrent autocontrole, tegenwoordig een heet hangijzer waar zowel de producenten als de burgers blijkbaar ongerust over zijn. Hebben de consumenten wel vertrouwen in de sectoren die zichzelf controleren? Ik speel met het idee om aan het Raadgevend Comité voor te stellen ook hierover een rechtstreekse dialoog te voeren, eventueel met hetzelfde burgerpanel."

De dialoog is dus open...

Aanvoer- en afvoerregisters: de basis van de traceerbaarheid

Sinds kort kan u op de website van het FAVV een document raadplegen met als titel "Toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid". Dit document is bedoeld als leidraad voor de ondernemingen die actief zijn in de voedselketen en die een traceersysteem moeten opstarten. Het document behandelt verschillende onderwerpen zoals de registratieplicht en de systemen en procedures voor de registratie van het aan- en afvoerregister. Ook de interne traceerbaarheid in de vestigingseenheid, die de verbanden tussen aanvoer en afvoer legt, en de wijze van registratie en ter beschikking stellen van de gegevens komen aan bod. Het bijhouden van aan- en afvoerregisters vormt in feite de basis van de traceerbaarheid, we gaan hier daarom in dit artikel wat dieper op in.

Aanvoerregister

"Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven. (...)" (Art. 6 §1 van het KB van 14/11/2003).

Dit lijkt duidelijk genoeg, maar is wel niet erg concreet. Wat wordt hier precies mee bedoeld?

Om welke producten gaat het? Elk product of materie dat onder de bevoegdheid van het Agentschap valt moet opgenomen worden in het aanvoerregister.

- Meststoffen, bodemverbeteraars
- Fytofarmaceutische producten
- Plantaardig of dierlijk vermeerderingsmateriaal
- Primaire plantaardige producten
- Dieren waarvan producten bestemd zijn voor menselijke voeding
- Scheikundige, plantaardige of dierlijke producten bestemd voor dierlijke of menselijke voeding (dus alle voedingsmiddelen, ook dranken)
- Materiaal dat direct in contact komt met producten bestemd voor menselijke voeding
- Dierengeneesmiddelen en gemedicineerde dierenvoeders.

Hoe registreren? Verschillende systemen zijn mogelijk, maar in ieder geval moeten ze toelaten om op vraag van het FAVV per vestigingseenheid, de hoofdtraceringgegevens zoals de herkomst, de aard en de datum, zeer snel voor te leggen (1 tot enkele uren i.f.v. de periode waarover gegevens gevraagd worden) en de detailgegevens (identificatie en hoeveelheid) binnen 4 tot 24 uur eveneens i.f.v. de periode. Het aanvoerregister kan bestaan uit:

- een elektronisch systeem waarbij de gegevens in de vestigingseenheid raadpleegbaar zijn.
- een manueel systeem dat in de vestigingseenheid aanwezig is
- een ordelijke klassering van leveringsbonnen of andere begeleidingsdocumenten. Deze manier van registratie is enkel toegestaan indien deze documenten alle nodige gegevens bevatten (mogen vervolledigd worden) en indien de responstijden kunnen gerespecteerd worden. In de praktijk is dit wellicht enkel mogelijk voor kleine ondernemingen met een beperkt aantal aangevoerde producten.

Er wordt aangeraden om zoveel mogelijk gebruik te maken van reeds in de onderneming bestaande methodes van registratie. Elke onderneming moet voor zichzelf uitmaken hoe met een minimale aanpassing reeds bestaande systemen kunnen gebruikt worden als aanvoerregister.

De registratie in het aanvoerregister gebeurt in principe dagelijks. Enkel voor de zeer kleine bedrijven uit de voedingssector met minder dan 5 werknemers en die voor 100% leveren aan de consument (business to consumer) en voor bedrijven uit de primaire sector wordt er een uitzondering toegelaten. De registratie van producten die niet onmiddellijk verwerkt of verhandeld worden, moet bij deze bedrijven binnen maximum 7 dagen uitgevoerd worden of ten laatste op het moment van verwerking.

Aard van het product Dit kan zijn: de gebruikelijke benaming die er door de leverancier van het product aan toegekend is of een andere benaming of code die ondubbelzinnig hiernaar verwijst.

Interne traceerbaarheid

"Interne traceerbaarheid" bestaat uit systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd. Het doel van interne traceerbaarheid is te kunnen achterhalen welke grondstoffen er voor welke eindproducten gebruikt zijn. Rekening houdend met de grote variabiliteit in de technische haalbaarheid van een zeer gedetailleerde interne traceerbaarheid, kunnen de ondernemingen, behalve voor een aantal specifieke producten zoals rundvlees en veevoeders, zelf bepalen hoever zij hierin willen gaan. Het niveau van de interne traceerbaarheid zal in geval van problemen met de voedselveiligheid de omvang van een recall of de vrijgave van een blokkering bepalen.

Naast de eigenlijke aard van het product kan dit ook gegevens bevatten over de soort, de verpakking enz. Voorbeeld: aardappelen, aardappelen Bintjes, aardappelen Bintjes 10 kg; of interne of overkoepelende codes die naar dergelijke benamingen verwijzen (vb. EAN 13).

Identificatie van het product Dit is de benaming en/of de code die éénduidig en ondubbelzinnig verwijst naar bijkomende informatie die vermeld staat op de verpakking, etiketten (ruim gezien), begeleidende of elektronisch toegankelijke documenten. Het doel van deze identificatie is om producten van dezelfde aard maar met een verschillende voorgeschiedenis te kunnen onderscheiden. De meest geschikte methode voor identificatie is het lotnummer. Hoewel dit in de praktijk nog niet overal voor alle producten goed toepasbaar is, wordt er aangeraden het lotnummer voor alle producten in het aanvoerregister in te schrijven. Men kan gebruik maken van alternatieven die verder opgesomd worden. Het lotnummer kan afzonderlijk geregistreerd worden of in combinatie met de aard van het product.

Enkele mogelijke alternatieven voor het lotnummer zijn de houdbaarheidsdatum, de productiedatum, de referentie van een begeleidend document of een elektronisch bestand dat de lotnummers of andere identificatiecodes bevat (nummer van leveringsbon, nummer van specifiek vervoersdocument, ...). Kleine ondernemingen die een registratiesysteem op basis van geklasseerde leveringsbonnen hebben, kunnen indien nodig, op de leveringsbonnen de bijkomende informatie voor deze identificatie bijhouden.

Hoeveelheid De hoeveelheid die van een product geregistreerd wordt, moet toelaten vergelijkingen te maken tussen enerzijds het afvoerregister van een leverancier en het aanvoerregister van een ontvanger en anderzijds, binnen een onderneming, de hoeveelheid aangevoerde grondstof en de hoeveelheid nieuw gevormd product of tussen aanvoer en afvoer indien er geen transformatie gebeurt.

Ontvangstdatum In de meeste gevallen volstaat de aanduiding van dag, maand en jaar. In een aantal gevallen waar dit door specifieke reglementering vereist is of indien er van een product op dezelfde dag meerdere leveringen gebeuren waartussen anders geen onderscheid kan gemaakt worden en dit toch nodig is, kan het nuttig zijn eveneens de tijd te registreren.

Vestigingseenheid van afkomst Vanwaar komt het product (wie heeft het geleverd)? De plaats waar het product vandaan komt (de vestigingseenheid) is belangrijker dan diegene die de factuur stuurt (de onderneming). De algemene regel is dan ook dat de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert in het aanvoerregister moet opgenomen worden.

Afvoerregister

Hier gelden ongeveer dezelfde regels als voor het aanvoerregister. Het afvoerregister is evenwel niet vereist voor de verkoop aan de eindconsumenten. De eindconsument is de laatste gebruiker van een levensmiddel die het niet verder zal verwerken of verkopen. Een dierenhandelaar die dierenvoerders aankoopt is dus geen eindconsument, net zomin als een restauranthouder. Bedrijven die zowel leveren aan eindconsumenten als aan andere bedrijven moeten ervoor zorgen dat ze bij levering aan die exploitanten dit wel opnemen in hun afvoerregister.

Versoepelingen voor zeer kleine bedrijven

Dit lijkt heel wat papierwerk, en het is het ook. Grote bedrijven hebben meestal al registratiesystemen en kunnen deze bijkomende gegevens relatief gemakkelijk in deze systemen bij opnemen. Voor kleine bedrijfjes (buurtwinkels, restaurantjes, ...) is dit echter niet zo evident. Er worden dan ook voor deze bedrijven enkele versoepelingen voorzien om het doenbaar te houden, zonder toegevingen te doen op het vlak van de voedselveiligheid.

Met "zeer kleine bedrijven" wordt bedoeld: bedrijven met minder dan 5 werknemers en die enkel leveren aan de consument (B2C of "business to consumer"). Deze versoepelingen houden onder meer in:

- Geen afvoerregister nodig (er wordt immers uitsluitend geleverd aan de eindconsument)
- De identificatie en registratie van aangevoerde producten (aanvoerregister) mag wekelijks gebeuren, aan de hand van een klassement van leveringsbons en andere begeleidende documenten.
- Deze documenten moeten slechts zes maand bewaard worden na het verstrijken van de geldigheid van het product.

Let wel: de basisprincipes van deze versoepelingen liggen vast, maar bepaalde aspecten (zoals de definiëring van "zeer kleine bedrijven" of de beperking tot "B2C") kunnen misschien nog wijzigen. We houden je op de hoogte.

Bewaartijd van de documenten in de registers

"Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar. Voor de primaire productie is de bewaartijd van deze documenten vijf jaar." (Art. 11 van het KB over de autocontrole)

Het voedselagentschap komt naar je toe deze zomer...

Het Voedselagentschap geeft in 2005 een vervolg aan de "Bederf je zomer niet!"-campagne van vorig jaar. Ook nu wordt gemikt zowel op de bedrijfswereld als op de consument. Het wordt een mix van kleinere doelgerichte acties en van campagnes in de massamedia.

Voor de consument

Het blauw mannetje ("Oh la la!") dat vorig jaar in TV-spotjes wees op een aantal gevaren gebonden aan de zomerse temperaturen komt terug! Hij geeft opnieuw concrete tips voor het veilig bewaren en bereiden van voedsel. België is een stripland en hoe kon men beter het Ohlala-figuurtje aan bod laten komen dan in een stripverhaal? Tijdens de laatste week van juni en de eerste week van juli worden in populaire magazines voor het brede publiek twee advertenties gepubliceerd die in stripstijl de boodschap van onze TV-spots van vorig jaar, in herinnering brengen.

Naast het brede publiek zoekt het Voedselagentschap ook gerichte doelgroepen op. Met de "bederf je zomerkamp niet"-brochure richt het zich naar de talrijke jeugdverenigingen die binnenkort richting avontuur trekken. Dankzij enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen, tijdens de voorbereiding en tijdens het kamp zelf kan veel narigheid voorkomen worden.



Een koelkast aansluiten zal wellicht niet overal mogelijk zijn op kamp... Maar ook hier is het belangrijk bederfbare voedingswaren koel te bewaren? Of als dit niet mogelijk is, zo kort mogelijk voor de bereiding aan te kopen.

In samenwerking met de koepelorganisaties zal deze brochure zijn weg vinden naar de vele afdelingen. Vanzelfsprekend kan iedereen de brochure via de website van het Voedselagentschap inkijken en bestellen.

Voor de bedrijfswereld

Ook hier hebben we een duidelijke boodschap. Tijdens de maanden mei-juni wordt in verschillende landbouwwakbladen een advertentie opgenomen die er op wijst dat het Voedselagentschap meer is dan een louter controleorganisatie en veel belang hecht aan zijn informatieve taak. De advertentie biedt de mogelijkheid drie brochures, specifiek gericht naar de landbouwgemeenschap, gratis te bestellen ("Goede landbouwpraktijken", "Gedragscode van de inspecteur en de controleur" "Geneesmiddelen op het landbouwbedrijf"). Wie de brochures wenst te bestellen kan terecht op onze website of het specifiek gratis nummer voor deze actie: 0800 88 220.

Maar ook aan de kleinere bedrijven, voedings- of horecazaken, valt heel wat te vertellen. De nieuwe regelgeving omtrent de veralgemeende invoering van de autocontrole en traceerbaarheid riep heel wat vragen op bij de ondernemers. Zeker wanneer het kleinere bedrijfjes betreft die vaak in familiale sfeer worden uitgebaat of op een beperkt aantal personeelsleden beroep doen. In een folder worden de versoepelingen toegelicht die door het Voedselagentschap werden uitgewerkt en die de kleinere bedrijven moeten toelaten de nieuwe verplichtingen op een vereenvoudigde manier in de praktijk om te zetten zonder enige toegeving te doen op het vlak van de



voedselveiligheid. Een radiospot-campagne zal in het najaar deze folder ruimere bekendheid geven. Tijdens de zomermaanden zelf zal het Voedselagentschap opnieuw jongeren op pad sturen die zowel seizoensgebonden horeca- en voedingszaken als consumenten informeren. Zij overhandigen in deze zaken een display met folders gericht naar de consumenten met nuttige tips. Tegelijkertijd krijgt de uitbater een folder met de gegevens van zijn Provinciale Controle-eenheid van het FAVV en wordt hij aangespoord om deel te nemen aan opleidingsinitiatieven omtrent de hygiëne-reglementering. Tussen het bezoek aan twee voedingszaken door krijgen de voorbijgangers door de jobstudenten kaartjes aangereikt waarop de tips voor een veilige voeding kort staan samengevat.

Je zal ons dus opnieuw zien en horen deze zomer...



Halve en hele waarheden over veilig voedsel

Het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO) publiceerde recent de brochure "Hele en halve waarheden over veilig voedsel", waaraan ook het Voedselagentschap heeft meegewerkt. Er bestaan inderdaad nogal wat misverstanden of hardnekkig in stand gehouden "halve waarheden" over het voedsel dat wij dagelijks nuttigen. In 47 vragen belicht deze brochure verschillende aspecten van de voedselveiligheid, gaande van additieven over dierziekten en micro-organismen tot hygiënepraktijken, aangevuld met nuttige consumententips. Je kan het gratis bestellen bij het OIVO en bij het Voedselagentschap. Om je nieuwsgierigheid aan te wakkeren geven we je hier alvast een voorsmaakje...

"Een salmonellavergiftiging kan mij niet overkomen."

Neen, niemand kan er zeker van zijn dat hij geen salmonella-infectie zal oplopen.

Een salmonellabesmetting bij de mens treedt overwegend op door het eten van besmette levensmiddelen. Risicovolle levensmiddelen zijn gehakt rauw vlees van varkens, niet verhitte vleesbereidingen of onvoldoende verwarmd vlees, rauwe eieren of producten, die door vlees zijn besmet (kruisbesmetting). Ook rauwe zuivelproducten zoals melk of kaas, vis- en schaaldieren, vooral rauw, kunnen aanleiding geven tot een infectie.

Er zijn doorgaans veel bacteriën nodig om ziekteverschijnselen te veroorzaken. Salmonellakiemen kunnen overleven in de koelkast, maar daar vermenigvuldigen ze zich niet. Bij kamertemperatuur vermenigvuldigen ze zich echter razendsnel.

Salmonellakiemen worden pas vernietigd bij een temperatuur die hoger ligt dan 65 °C.



"Kip is het gevaarlijkste vlees."

Neen, kip is een levensmiddel dat net als alle andere voedingswaren aan veiligheidscriteria moet voldoen. Maar het, is om verschillende redenen (leefwijze, lichaamsbouw...) een delicaat product. Deze diersoort kan bijvoorbeeld salmonellakiemen met zich dragen.

Elk levensmiddel boven een bepaalde graad van besmetting met ziekteverwekkende bacteriën kan een gevaar inhouden voor de menselijke gezondheid. Het aantal kiemen die mogen aanwezig zijn, is dan ook beperkt door normen en dit wordt gecontroleerd. Vleesproducten of bereidingen op basis van gevogelte worden eveneens geanalyseerd op Salmonella, Campylobacter, Listeria, Escherichia coli...

Kippen die besmet zijn met het vogelgriepvirus of vermoedelijk zieke dieren worden sowieso vernietigd om de verspreiding van de ziekte tegen te gaan.

Het is echter tot op het moment van het schrijven van deze brochure niet bewezen dat de ziekte zich kan overzetten via de voeding.

Besmetting gebeurt via de ademhalingswegen. Het zou daarom niet gevaarlijk zijn om kippenvlees, eieren of producten waarin kippenvlees of eieren verwerkt zijn, te eten. Het vogelgriepvirus is trouwens niet opgewassen tegen de neutraliserende werking van het menselijke maagdarmkanaal.

Consumententip

Het is verstandig om het algemene advies te volgen om kippenvlees, net zoals ander vlees, altijd goed te verhitten (>70 °C) en hygiënisch te behandelen. Dat laatste wil zeggen: hou rauw en bereid voedsel gescheiden en reinig alles wat in contact komt met rauw vlees zorgvuldig.



Hele en halve waarheden over veilig voedsel

Een uitgave van het OIVO, Stichting van Openbaar Nut, Ridderstraat 18, 1000 Brussel.

54 pagina's, vierkleurendruk.

Kan gratis bekomen worden bij het OIVO en bij het Voedselagentschap.

Meldpuntvraag van de maand

Spoelwater...?

Is spoelen na de afwas aan te raden?

Dikwijls vraagt men zich af of het echt wel nodig is de huisraad na de afwas na te spoelen. Dit kost immers extra water en energie om dat water op te warmen, naast het water dat nodig is om de eigenlijke afwas te doen... Ook heb je minder plaats als je geen dubbele spoelbak hebt, je hebt dan een extra kom nodig voor het spoelwater.

Toch is het aan te raden om na het eigenlijke afwassen alles nog eens grondig af te spoelen met warm helder water.

Bij het afwassen wordt het vuil opgelost in het vaatwaswater, de zeep zorgt ervoor dat bijvoorbeeld ook vetten opgelost worden. Denk aan een bord waarop een heerlijk maaltijd is geserveerd zoals een varkenslapje met jagerssaus, sla met mayonaise en frieten. De meeste vaatwasmiddelen in combinatie met heet water weten met de resten op dat bord heel goed raad en het bord komt dan ook mooi glanzend uit de afwasbak, zonder op het eerste zicht één greintje vuil.

In werkelijkheid rust op dat bord een heel dun laagje (licht) vervuild afwaswater, opgelost vet en de gebruikte zeepoplossing. Afdrogen met een keukenhanddoek kan dit niet meer verwijderen. Bij een volgende maaltijd "genieten" we dus na van de vorige maaltijd...

Dit lijkt misschien niet veel, maar doe eens de test met een bierglas... Als we een glas dat uit hetzelfde water komt niet zouden afspoelen is het resultaat achteraf heel duidelijk, er zitten voldoende resten op het glas om alle schuim onmiddellijk van het bier te halen.

De vaat naspoelen is dus inderdaad nuttig!

Nieuwe publicaties

Twee nieuwe brochures

Twee nieuwe publicaties rolden dit voorjaar van de pers... Ze zijn verkrijgbaar in het Nederlands en het Frans en u kan ze bestellen via onze website www.favv.be onder de rubriek "publicaties".



Het Charter van de Inspecteur en controleur

De gedragscode van de inspecteurs en de controleurs van het Voedselagentschap (zie artikel in de vorige nieuwsbrief) is nu ook uitgebracht als vouwblaadje.

Tien punten waaraan onze medewerkers zich te houden hebben bij het uitvoeren van hun opdracht.

Zodat ook u weet waaraan u zich mag verwachten bij een controle.

(Vierluik, 4 kleuren)

Geneesmiddelen op het landbouwbedrijf: vademecum voor de veehouder

Een praktische kleine gids voor de houders van nutsdieren over het gebruik van geneesmiddelen, de keuze van een dierenarts, geneesmiddelenregisters, aangifteplichtige dierziekten, ...

Bent u dierenarts? Dan krijgt u binnenkort een aanvulling bij de ringmap "Vademecum voor de dierenarts" in de bus (*)

(24 bladzijden, 4 kleuren)



() Bent u dierenarts en hebt u geen ringmap ontvangen? Dan hadden we wellicht niet uw juiste adres in onze databank... Met onze excuses hiervoor. Geef een seintje aan de communicatiedienst (met uw correcte adresgegevens), dan bezorgen we het u alsnog..*

Strenghe heren met (soms) harde koppen

De “ijsheiligen” nader verklaard

De bloeimaand mei is bekend om de ijsheiligen. Het is één van de oudste en wellicht het meest bekende begrip uit de volksweerkunde. De eerste berichten over deze 'strenghe heren' dateren naar verluidt reeds van rond het jaar 1000...

Meer bepaald gaat het hier om de periode van 11 tot 14 mei, de naamdagen van respectievelijk St. Mamertus, St. Pankratius, St. Servatius en St. Bonifacius. Sommige landen, waaronder Duitsland, Hongarije en Zwitserland rekenen in het verleden ook 15 mei tot de ijsheiligen. Dit gebruik dateert uit de elfde eeuw, toen (koude) Sophie beschermeling van de vorst was. In het Alpengebied werden indertijd op die dagen vuren ontstoken ter bescherming tegen de vorst.

Deze heiligen danken hun reputatie aan het gevaar van koud voorjaarsweer, kans op late nachtvorst en het reële gevaar voor de gewassen die in deze tijd in volle bloei staan. Iedereen weet dat een koude nachtvorst immers veel schade kan aanrichten.

Maar is het gevaar geweken na de ijsheiligen?

Inderdaad is het zo dat rond deze periode, dus later in mei, de kans op vorst veel kleiner is dan pakweg begin mei. Maar ook in juni kan het vlak boven de grond nog vriezen. In dat opzicht markeren deze 'heren' dus eerder een overgangperiode naar een méér zomers karakter maar bieden ze zeker geen garantie dat de vorst voorbij is. Evenmin is het juist dat het tijdens de ijsheiligen altijd kouder is dan op andere meidagen. Relatief grote temperatuurschommelingen—een gevolg van ondermeer het nog relatief koude zeewater—zijn immers karakteristiek voor het hele voorjaar en de eerste warmte wordt wel eens abrupt afgebroken om inderdaad plaats te maken voor kouder en soms guur weer.

Nog een kleine illustratie tot staving: in 1998 begon de zomer al eerder en kregen we het karakteristieke ijsheiligenweer met vorst aan de grond... pas in de tweede helft van mei.

Of hadden de heiligen zich vergist, misschien?