



koken in de microgolf (pg 6)

## actueel

tabakscontroles in de horeca

## dossier

gedragscode gebruik  
chemische producten

## interview

Gil Houins

## weet wat je eet

koken in de microgolf

## actueel: tabakscontroles als de rook om je hoofd is verdwenen

Er is al heel wat inkt gevloeid over het nieuwe rookverbod in horecazaken dat vanaf 1 januari 2007 van kracht ging. Restaurants zouden failliet gaan, de mensen zouden allemaal naar die cafés trekken waar er wel gerookt mag worden, regelrechte reglementitis, kortom, de Belg zou van nu af aan thuisblijven.

Eén maand later is het natuurlijk veel te vroeg om al duidelijke conclusies te kunnen trekken, maar zoals vaak wordt ook hier de soep minder heet gegeten dan hij wordt opgediend. Mensen vinden het niet zo abnormaal dat je ongestoord van een maaltijd kan genieten en dat je thuiskomt zonder kleren die vol met rook hangen. Rokers, die hebben dan weer ontdekt dat het best

gezellig kan zijn om buiten een sigaretje op te steken en een praatje te slaan met een onbekende lotgenoot.

Toch komen soms nog negatieve geluiden naar boven. Sommige restaurantuitbaters en caféhouders die meer dan 1/3 van hun opbrengsten uit maaltijden halen, en waar dus niet meer mag gerookt worden, begrijpen niet waarom de federale overheid geen algemeen rookverbod in alle horecazaken heeft ingesteld. Deze versoepeling kwam er echter juist in samenspraak met de horecafederaties, op vraag van de sector zelf dus.

De overheid streeft inzake het rookverbod een gefaseerde aanpak na met als doel de niet-roker ten volle te beschermen tegen de schadelijke gevolgen van passief roken. Er sterven in België immers jaarlijks 2500 mensen ten gevolge van het passief roken. In feite is deze aanpak al heel lang bezig.

Het begon allemaal met het rookverbod op bussen dat in 1976 werd ingevoerd. Meer dan tien jaar later, in 1987, volgde er een rookverbod op openbare plaatsen. Begin jaren '90 werden horecazaken verplicht om niet-rokerszones in te richten. Vanaf 1998 is het verboden om te roken in vliegtuigen.

Lees verder op de volgende bladzijde ➔



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

### Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, WTC Toren III — 21<sup>e</sup> verdieping  
Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

### Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis. U kan kiezen tussen een elektronische en een gedrukte versie. Surf naar [www.favv.be](http://www.favv.be) - publicaties - nieuwsbrieven.

### Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pascal Houbaert, Inge Jooris,  
Gert Van Kerckhove, Yves Vanden Bosch, Pierre Cassart,  
Marie-Anne Manadise, Ann Trybou,, Nathalie Lefèvre,  
Ward Goossens, Jan Germonpré (lay-out).

### Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst (adres zie hoger).

[www.favv.be](http://www.favv.be)  
[info@favv.be](mailto:info@favv.be)

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.



### stroomversnelling

Sinds 2004 kwam de wetgeving in een stroomversnelling terecht. Eerst kwam er een verbod op roken in de treinen, sedert 2006 mag er niet meer gerookt worden op de werkplaats en vanaf 2007 dus ook niet meer in eetgelegenheden en drankgelegenheden die deel uitmaken van een sportinfrastructuur. In de horecazaken waar een totaal rookverbod van kracht is, mag er wel een aparte rookkamer worden ingericht.

België staat in deze niet alleen. Tal van andere Europese landen volgen een gelijkaardig beleid. In Ierland, Schotland, Zweden, Malta en Italië zijn de overheden zelfs een tikkeltje strenger, want daar mag er zelfs niet meer in cafés gerookt worden, bij de laatste 3 mag er wel nog gerookt worden in afzonderlijke rookkamers.



Het Verenigd Koninkrijk, Estland, Finland en Frankrijk laten weten dat ook zij een rookverbod willen instellen. Litouwen, Spanje, Cyprus, Slovenië en Nederland hebben net zoals België een rookverbod met uitzonderingen voor hotels, restaurants en cafés.

De Europese Commissie, de regering van de Europese unie, heeft een opinieonderzoek uitgevoerd waaruit bleek dat 80% van de niet-rokers en 70% van de rokers in de EU voorstander zijn van een rookverbod in werkplaatsen en afgesloten ruimtes. Gewapend met deze cijfers onderzoekt de EC of het mogelijk is om op Europees vlak meer eenvormigheid in de rookreglementering na te streven.

### Communicatie en controle

Zoals we allemaal weten is wetgeving belangrijk, maar wil die nageleefd worden, dan moet er nagedacht worden over duidelijke communicatie en voldoende controle.

Om hieraan tegemoet te komen heeft de federale overheidsdienst Volksgezondheid een website [www.roken-horeca.be](http://www.roken-horeca.be) opgemaakt die alle wetgeving verzamelt. Mensen die dan nog bijkomende vragen hebben, kunnen hun vragen mailen naar [roken-horeca@health.fgov.be](mailto:roken-horeca@health.fgov.be) of telefoneren naar het call-center met nummer 02 524 97 97.

Ook heeft de minister van Volksgezondheid gevraagd aan het federaal Voedselagentschap FAVV en de federale overheidsdienst Volksgezondheid om de krachten te bundelen en in te staan voor maar liefst 25.000 controles in 2007, waarvan de helft in de eerste drie maanden van het jaar. In totaal trekken bijna 100 inspecteurs nu dagelijks

op pad om na te gaan hoe goed de wetgeving op het rookverbod wordt nageleefd.

Onze controleurs hebben ook een belangrijke sensibiliserende functie. Zij geven de eigenaar die bij een eerste controle niet in orde is, eerst een verwittiging met een overzicht van de verbeteringen die vereist zijn. Als na een tweede controle blijkt dat de nodige aanpassingen niet zijn uitgevoerd, schrijven de controleurs een administratieve boete uit die kan schommelen tussen 143 en 1.650 euro. Horecazaken die de nieuwe wetgeving toepassen, zijn uiteraard niet aansprakelijk indien hun klanten weigeren om het rookverbod te respecteren. In deze gevallen zijn het de rokers die een boete riskeren tijdens een controlebezoek.

De controleurs die sinds 2 januari volop bezig zijn met het uitvoeren van de geplande inspecties melden ons dat de meeste horeca-uitbaters de sensibiliserende aanpak wel kunnen appreciëren. Tijdens de inspecties vragen zij naar duidelijke richtlijnen die onze inspecteurs hen kunnen aanleveren. Als zij nog aanpassingen moeten uitvoeren, dan gebeurt dat ook. Tenslotte beseffen ook zij dat het overgrote deel van hun klanten het belangrijk vindt dat het rookverbod goed wordt nageleefd.

### meer info

Wetgeving en reglementen:

[www.roken-horeca.be](http://www.roken-horeca.be)

Voor vragen kan je terecht bij:

[roken-horeca@health.fgov.be](mailto:roken-horeca@health.fgov.be)

en op het nummer

02 524 97 97

# “dag na dag moeten we ons bewijzen”

Op 2 februari heeft de Ministerraad zijn akkoord gegeven over het voorstel van minister Rudy Demotte om Gil Houins aan te stellen als gedelegeerd bestuurder van het Voedselagentschap. Hij had die taak al ad interim op zich genomen na het vertrek van Piet Vanthemsche eind juni vorig jaar, maar nu hij in die functie bevestigd is, kan hij beginnen te plannen op langere termijn. We stelden hem enkele vraagjes over hoe hij de toekomst van het FAVV ziet.



U bent nu officieel benoemd als gedelegeerd bestuurder van het FAVV. Zijn er dingen die u in het FAVV radicaal anders wil zien gebeuren of wil u eerder de ingeslagen weg verbeteren?

Als je objectief bekijkt waar we vandaag staan tegenover in 2002, kan je niet ontkennen dat het agentschap een hele weg afgelegd heeft. In vier jaar tijd hebben we van de afzonderlijke diensten die plotseling naast elkaar werden geplaatst een geïntegreerd en sterk agentschap gemaakt, met procedures en werkmethoden, een controleprogramma gebaseerd op risico-evaluatie enzovoort. Zonder valse bescheidenheid kan ik zeggen dat het FAVV een controleorganisme in de voedselketen is geworden dat internationaal erkend wordt voor zijn professionalisme,

en dat op nationaal vlak een vaste plaats verworven heeft. Maar we zijn nog niet aan het einde van de weg. De uitdagingen blijven talrijk. Ik wil de dingen dan ook niet radicaal veranderen maar eerder de aangevatte hervormingen voortzetten. Ik onderschrijf daarmee het strategisch plan 2005–2008 dat we door de regering hebben laten goedkeuren.

Heeft dit een invloed op de manier waarop het FAVV met de doelgroepen communiceert? Voor welke doelgroep moeten we de grootste inspanning leveren?

Ik zeg altijd dat als het FAVV brede maatschappelijke ondersteuning wil hebben, ook door de politiek, het zich goed in de maatschappij moet integreren. Daarvoor moet het dag na dag aan haar “klanten” en aan de consumenten haar nut en efficiëntie bewijzen. We moeten daarbij aanvaardbaar blijven voor alle spelers in de voedselketen, ook voor de KMO's of de landbouwers.

Onze communicatie moet dit doel ondersteunen. Dat ik af en toe artikels in de landbouwpers schrijf is geen toeval. Dat ik eraan houd om elke negatieve en vaak leugenachtige berichtgeving over ons recht te zetten evenmin. Daarom heb ik ook aan onze communicatiedienst gevraagd om nauwer samen te werken met de experts van Controlebeleid om ons beleid beter uit te leggen in de vakbladen.

Wat is voor u op dit moment de hoogste prioriteit voor de werking van het FAVV?

In de eerste plaats moet het budgettaire evenwicht hersteld worden. We moeten absoluut alle bedrijven vinden die op dit moment aan onze controles ontsnappen en geen jaarlijkse bijdrage betalen. Dit is niet alleen oneerlijke concurrentie, maar het verstoort ook onze controles en dus de voedselveiligheid, onze “core-business”. Ik reken daarbij sterk op de informaticamogelijkheden om ons dagelijks werk efficiënter te maken. Onze informaticasystemen moeten de komende maanden op punt gesteld worden en ons de beloofde dienstverlening geven.

De dienst interne audit moet in 2007 operationeel zijn, en we moeten ons voorbereiden om ons door een externe audit ISO9001 te laten certifiëren.

Delicaat punt ten slotte: ook onze controles moeten hun evenwicht vinden. Overal dezelfde eisen, transparantie in de controles, een goede rapportering door checklists, tijdswinst door tablet-PC's. De relatie tussen controleurs en gecontroleerden moet ook beter. De eersten moeten professioneel en sereen hun werk kunnen doen en de gecontroleerden informeren over hun verplichtingen. Omgekeerd moeten de gecontroleerden aanvaarden dat deze controles in ieders belang zijn en onze mensen respecteren.

# gedragscode gebruik chemische producten in de voedingsindustrie

Volgend op het incident in het voorjaar van 2006, waarbij tijdens de productie van gelatine vet door dioxine werd vervuild (via het gebruik van besmet zoutzuur) en vervolgens in diervoeder terecht kwam vroeg het Voedselagentschap aan de betrokken sectoren om initiatieven te nemen om dergelijke voorvallen in de voedselketen te voorkomen. De Federatie van de Chemische Industrie van België (Fedichem), de Federatie van de Voedingsindustrie (Fevia) en de beroepsvereniging van de mengvoederfabrikanten (Bemefa) gingen in op deze uitnodiging en ontwikkelden in samenwerking met het Voedselagentschap een gedragscode voor het gebruik van chemische producten in de voedings- en de diervoederindustrie

In deze code worden de rollen en verantwoordelijkheden van de sectoren beschreven. De algemene principes van de code behelzen een goede communicatie tussen de producenten en distributeurs van de chemische producten enerzijds en de afnemers van deze producten, die actief zijn in de voedselketen anderzijds.

Contractuele afspraken zullen waarborgen bieden op het vlak van traceerbaarheid en de specificaties van de producten. De risicoanalyse die verplicht is in de voedselketen zal vanaf heden eveneens door de chemiesector worden uitgevoerd en ter beschikking zijn van hun afnemers en van het Voedselagentschap.

De gedragscode werd op 5 december 2006 op de zetel van het VBO ter gelegenheid van een colloquium gewijd aan het onderwerp ondertekend door de drie sectoren in het bijzijn van een vertegenwoordiger van de minister van Volksgezondheid, Rudy Demotte.

Deze code betekent een nieuwe mijlpaal op het vlak van voedselveiligheid in België. In een volgende stap wil het Voedselagentschap de sector van de oliën en de vetten aanzetten tot een intensievere bewaking van contaminanten zoals dioxines.



## de algemene principes

Samengevat zijn ide principes van de gedragscode:

- de afnemers van chemische producten moeten bij hun bestelling duidelijk aangeven dat de afgenomen producten zullen gebruikt worden bij de productie van voedingsmiddelen en/of diervoeders, hetzij als ingrediënt, technologische hulpstof of contactmateriaal
- voor diervoeders, ingrediënten en contactmaterialen moeten de producenten en verdelers van chemische producten een autocontrolesysteem instellen gebaseerd op HACCP (in het kader van het KB autocontrole).
- voor technologische hulpstoffen, die niet aan het KB autocontrole onderworpen zijn, moeten de producenten en distributeurs de traceerbaarheid garanderen. Ze mogen slechts op de markt gebracht worden met specificaties op basis van een gevarenanalyse gericht op de toepassing.
- de producenten en verdelers stellen hun volledige gevarenanalyse ter beschikking van het FAVV, en het niet-vertrouwelijke deel ervan ook aan de afnemers.
- Geen prijsdiscriminatie tussen grote en kleine afnemers omwille van bovenstaande verplichtingen.

De volledige tekst kan ingekeken worden op [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "persberichten".



federaal agentschap voor geneesmiddelen  
en gezondheidsproducten sinds 1 januari 2007  
operationeel

Op 1 januari 2007 is het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten (FAGG) officieel van start gegaan. Het nieuwe agentschap zal waken over de kwaliteit, veiligheid en doeltreffendheid van geneesmiddelen en van bloed, cellen en weefsels.

Het FAGG neemt de bevoegdheden van het vroegere Directoraat-generaal Geneesmiddelen van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu over en zal een actief geneesmiddelenbeleid voeren; gaande van onderzoek en ontwikkeling, het op de markt brengen, het waken over neveneffecten, productie en distributie tot het rationeel gebruik van geneesmiddelen. Dit alles met als doel de bescherming van de volksgezondheid. Het nieuwe agentschap onderscheidt zich van het DG Geneesmiddelen door zijn financiële en organisatorische autonomie.

Veel aandacht gaat uit naar het inspectie- en controlewerk: het uitvoeren van audits bij producenten, het controleren en inspecteren van apothekers en de strijd aanbinden tegen namaak en fraude. Ook bij producten die niet rechtstreeks onder de definitie van een geneesmiddel vallen, zoals medisch materiaal en bloed, cellen en weefsels zal er streng toezien worden op de kwaliteit, veiligheid en doeltreffendheid.

Nieuw is de installatie van drie onafhankelijke comités: het Raadgevend Comité, het Doorzichtigheidscomité en het Wetenschappelijk Comité. Deze zullen respectievelijk instaan voor het verstrekken van advies inzake het beleid, de budgettaire aspecten en het wetenschappelijk overleg.

Het FAGG wenst er de nadruk op te leggen dat het uitstippelen van het geneesmiddelenbeleid in overleg zal gebeuren met alle betrokkenen van de gezondheidssector en andere nationale en internationale autoriteiten. Momenteel wordt een meldpunt opgericht waar de sector terecht kan met vragen over het FAGG en de dossiers die bij FAGG in behandeling zijn. Het Call Center is telefonisch bereikbaar op het nummer 02/524.80.04. In een latere fase zal dit meldpunt uitgebreid worden voor vragen en eventuele klachten van consumenten.

Het geneesmiddelenagentschap is niet bevoegd voor de financiële kant van het geneesmiddelenbeleid; dit neemt het RIZIV voor zijn rekening.

Bij de start zijn er 220 medewerkers actief binnen het FAGG, maar dat aantal zal in de toekomst opgetrokken worden tot meer dan 300. Er zullen mensen gezocht worden met een klassieke medische opleiding als apothekers, artsen, dierenartsen, maar ook mensen uit de paramedische sector zijn van harte welkom. Het gaat hier dan over dossierbeheerders, evaluatoren van de producten, inspecteurs en controleurs.

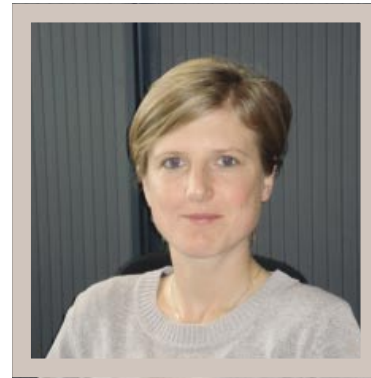
Het FAGG wordt nog tot 1 april geleid door Piet Vanthemsche, vroeger gedelegeerd bestuurder bij het Voedselagentschap. Vanaf dan zal Xavier De Cuyper, voormalig secretaris-generaal van het vroegere Ministerie van Middenstand en Landbouw en ook een tijdje interim-bestuurder van het FAVV, hem daar opvolgen als gedelegeerd bestuurder.

Meer informatie op [www.health.fgov.be](http://www.health.fgov.be).

kort

5

## nieuwe woordvoerster voor het favv



Sinds maandag 8 januari 2007 heeft Inge Jooris het woordvoederschap van het federaal Voedselagentschap overgenomen van Pascal Houbaert. Pascal Houbaert nam deze functie in 2001 op zich en stond zo samen met de directie aan de wieg van het communicatiebeleid van het Voedselagentschap.

Hij achtte de tijd rijp voor nieuwe uitdagingen binnen het Voedselagentschap en postuleerde met succes voor de functie van directeur a. i. Transformatie en Distributie van levensmiddelen binnen het directoraat-generaal Controlebeleid. Het FAVV ging op zoek naar een opvolger en vond die in de persoon van Inge Jooris. Zij zal voltijds bereikbaar zijn voor de pers en samen met haar collega Pierre Cassart verder werken aan een transparant en toegankelijk communicatiebeleid.

Inge Jooris, van opleiding licentiaat Germaanse talen en Journalistiek, was gedurende 3,5 jaar actief als woordvoerster van de federale overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. Daar heeft zij in samenwerking met het management gewerkt aan het uitbouwen van de communicatiedienst en reeds te maken gehad met tal van activiteiten die dicht aanleunen bij de verantwoordelijkheden van het Voedselagentschap zoals de tabaksccontroles, voedselveiligheid, dierenwelzijn en de vogelgriep.

Het voorbije jaar heeft zij zich uitsluitend ingezet voor het interministeriële commissariaat Influenza onder leiding van Piet Vanthemsche.

# weet wat je eet

## koken in de microgolf

In de meeste moderne huishoudens is de microgolfoven niet meer weg te denken. Sommigen gebruiken die grotendeels voor eenvoudige taken zoals vlug ontdooien of rap-rap voor de snelle hap. Anderen zien hierin dan weer een volwaardig keukeninstrument waarmee ze volledige maaltijden bereiden. Ze hebben allebei gelijk. De microgolf (of magnetron, zoals die soms nog wordt genoemd) is veelzijdig genoeg om beide aan te kunnen.

### Voedingswaarde

Vroeger werd wel eens gedacht dat koken in de microgolfoven de voedingswaarde van voedingsproducten vermindert. Dit is echter onjuist. Omdat in een microgolf veel minder of zelfs helemaal geen water gebruikt wordt, blijven er meer in water oplosbare vitamines, zoals vitamine C, in het voedsel zitten. Groene bladgroenten zoals spinazie die in de microgolfoven gestoomd worden, bevatten veel meer vitamine C dan spinazie die op een gewone manier klaargemaakt wordt. Het verlies van vitamines B en mineralen is ongeveer hetzelfde als bij het koken op een fornuis.

Bovendien zijn de gerechten in de microgolfoven veel vlugger klaar dan op de "traditionele" manier, wat dan weer een gunstige invloed heeft op de smaak. De smaakstoffen blijven in het gerecht zitten en trekken niet in het kookvocht, zodat je minder zout nodig hebt om de

gerechten "op smaak te brengen", al is het voor de meesten wel even wennen aan die "nieuwe" smaak: we zijn inderdaad voor een stuk de echte smaak van voedingsmiddelen vergeten...

Ten slotte is de microgolfoven ook geschikt om "mager" te koken, dus zonder of met heel weinig vet. De microgolfoven verdient dus echt wel een volwaardige plaats in je keuken, naast de grilloven en het fornuis...

### Gelijkmatig verhitten

Een nadeel van de microgolfoven is dat het voedsel niet gelijkmatig wordt verwarmd. Soms bereiken de microgolven bepaalde delen van het voedsel niet, zodat bepaalde delen koud blijven terwijl de rest wel al gaar is. Niet erg smakelijk, en bovendien kunnen er in die koude plaatsen bacteriën blijven zitten, die als je pech hebt tot een voedselvergiftiging kunnen leiden. Bij de meeste moderne ovens worden de gerechten op een draaischijf geplaatst zodat dit probleem voor een deel wordt opgelost, tenminste als je erop let dat de draaischijf goed werkt en gemakkelijk kan rond-draaien. Maar dan nog is het aan te raden om de gerechten regelmatig om te roeren.

Bij onregelmatig gevormde gerechten of bij schotels met meerdere gerechten is de kans op ongelijkmatige verhitting en koude plekken groter. Om dit te vermijden is het aan te raden gerechten in de magnetron in porties van ongeveer gelijke grootte te verdelen. Maak

### Wat kan en wat kan niet?

Alles wat gekookt, gestoomd of gepocheerd kan worden, kan ook gaar gemaakt worden in de microgolfoven. Geschikt onder andere voor groente, vis, kipfilet, gehakt en gemengde gerechten. Ook het opwarmen van een gerecht gaat uitstekend en kan zonder toevoeging van margarine of olie.

Sommigen hebben het misschien al tot hun schade ondervonden, maar wat zeker niet kan in de microgolf is eieren koken. Onder de schil loopt de druk tijdens het verhitten zo hoog op dat het ei uiteenspat.

de stukken ook niet te groot: kleine porties zijn immers vlugger klaar. De bereidingstijd neemt toe naarmate de porties groter zijn, het product 'vaster' is en het product voor de bereiding kouder is. Dek om uitdrogen te voorkomen, het eten af.

### Nagaren

Nagaren is het proces waarbij de gerechten na de "officiële" bereidingstijd (zoals bijvoorbeeld aangegeven op de verpakking) nog een tijdje in de microgolf moeten blijven staan. Daardoor kan de resterende hitte tot in het centrum van de voedingswaren doordringen, wat belangrijk is. We wezen er al eerder op dat de voedingswaren ook van binnen goed gaar moeten zijn. Vooral bij grotere stukken (vlees of kip) is het belangrijk goed te laten nagaren. Sommige microgolf-kookboeken geven daarom bij het recept naast de eigenlijke bereidingstijd ook de nagaartijd op.



# teruablik agriflanders 2007

Van 11 tot 14 januari was het Voedselagentschap present op Agriflanders, de Vlaamse land- en tuinbouwbeurs. Dit evenement lokte meer dan 85.000 bezoekers naar Gent. Veel interesse voor ons thema, de autocontrole en de autocontroleplannen in de landbouwproductie. Er gingen iets meer dan 7.000 van onze publicatie over de toonbank... En natuurlijk konden de bezoekers bij ons ook terecht met meer algemene vragen over veilig voedsel.

Op vrijdag 12 januari mocht Pascal Houbaert (directeur Transformatie en Distributie bij Controlebeleid) er de Vlaamse en Waalse ministers van landbouw Yves Leterme en Benoit Lutgen ontvangen. En op zaterdag 13 januari kregen we het bezoek van Prins Laurent, die met veel interesse luisterde naar de uitleg door Dirk Devreese (PCE-hoofd West-Vlaanderen) over autocontrole...



meldpuntvraag van de maand

7

lichtgevende vissen?

**Een 4 à 5 tal keer per jaar krijgt het meldpunt de vraag over het fenomeen dat sommige mensen er een lichtbron bij gekregen hebben in hun koelkast. Plots blijken vis en ook kreeft licht af te geven. Is dit niet gevaarlijk, en is deze vis nog eetbaar?**

Sommigen leggen de link met een radio-actieve besmetting maar niets is minder waar. Er komt geen gevaarlijke straling bij te pas.

Dit fenomeen wordt veroorzaakt door verschillende mariene micro-organismen die op de vis of andere zeeproducten kunnen aanwezig zijn en oplichten. Deze micro-organismen hoeven niet in grote aantallen aanwezig te zijn om al duidelijk zichtbaar licht af te geven. Het oplichten van de zee is een gelijkaardig verschijnsel dat soms kan waargenomen worden bij valavond en eveneens door mariene micro-organismen veroorzaakt wordt.

Indien de vis voldoende vers is en vers ruikt kan hij zonder gevaar worden verorberd.





# ten slotte pronken met metalen veren

De vogelgriep komt weer naar Europa, zo lijkt het, al is er nog geen reden tot paniek. Maar zou door het zachte weer van deze winter de vogeltrek soms vroeger kunnen begonnen zijn? Specialisten beweren van niet, maar het lijkt er in ieder geval op dat het weer dit jaar flink van de kaart is. En waarom wordt trouwens als windwijzer —of weersvoorspeller— dikwijls nu juist een haan gebruikt...?

*Vogels met lef?* Hanen staan al lang op torens van kerken. Metalen exemplaren althans. Zij zijn de kroon op de kerktoeren en fungeren bovendien —niettegenstaande men ook andere symbolen tegenkomt— als windwijzer. Een afdoende verklaring hiervoor is er echter niet en ze varieert naargelang de geraadpleegde literatuur. Het is zelfs niet uitgesloten dat men er latere verklaringen 'bijgezocht' heeft.

Als mogelijke optie wordt vooropgesteld dat het de fascinatie van de mens is geweest voor bepaalde opvallende eigenschappen van dieren in zijn naaste omgeving. Dat kan o.a. de waakzaamheid van een haan zijn en deze bewondering kan geleid hebben tot mystificatie van sommige dieren waarbij hen hogere macht kon worden toegekend. Volgens andere bronnen is de haan louter een bijbels symbool en herinnert hij aan het verraad van Petrus (in de bijbel ontkent Petrus tot driemaal toe dat hij bij Jezus hoort en na iedere keer kraait de haan). Bovendien verkondigt hij de nieuwe dag en symboliseert vanuit religieus oogmerk de triomf van het Licht over de machten van het Duister. Een meer profane verklaring is dat de haan waakt over de hem toevertrouwde kippen, gaat zo nodig in de aanval, leidt ze 's avonds naar het

hok, kraait ze wakker en houdt dat kraaien een hele dag vol om aan te tonen dat hij alleen de baas is. Hij gedraagt zich dus als een haan... Met exact dezelfde symboliek zou hij dan op onze torens staan.

Welke definitie men er ook aan toedicht en of er nu een haan dan wel een ander symbool als windwijzer fungeerde; de wind was belangrijk voor de boeren. Het eerste wat elke boer deed, was naar de lucht en (later) naar de windwijzer kijken. Want verandering van windrichting betekende mogelijk weersverandering. En landbouw is en blijft nu eenmaal afhankelijk van het weer.

## de nieuwsbrief in een nieuw jasje!

Na vier jaargangen (jawel, het eerste nummer dateert ook alweer van eind 2002!) vonden we dat de lay-out er wat gedateerd begon uit te zien en besloten we de nieuwsbrief wat op te frissen. We kozen voor een modern, leesbaar ontwerp zonder daarom de huisstijl van het Agenstchap te verloochenen. We hopen dat u het mooi vindt.

