



Veilig voedsel in de winkel (p.6)

### actueel

Rabiës in België?

### dossier

Voedselketeninformatie

### feiten en cijfers

Wegcontroles

### weet wat je eet

Veilig voedsel in de winkel

## actueel

# breng geen besmettelijke dierziekten naar België


Het was toch wel even schrikken, ook voor ons, toen eind oktober een geval van hondsdolheid (rabiës) werd bevestigd bij een jonge hond van een inwoner van een Vlaams-Brabantse gemeente. In overleg met de bevoegde overheden werden in de risicozone (dit zijn alle gemeenten binnen een straal van 5 km rond de woonplaats van de besmette hond) de nodige maatregelen genomen zodat geen andere honden (of mensen!) besmet zouden raken. Hondsdolheid is immers niet alleen voor de hond maar ook voor de mens een zeer gevaarlijke en zelfs dodelijke ziekte!

Paniek is echter overbodig. België is sinds 2001 officieel rabiës-vrij. De vaststelling van hondsdolheid eind oktober wil niet zeggen dat de ziekte opnieuw in ons land is opgedoken. De hond werd immers illegaal

ingevoerd vanuit Marokko, een land waar hondsdolheid nog vaak wordt vastgesteld, en zou de ziekte daar dus opgelopen hebben.

Omdat niet alle landen rabiës-vrij zijn, geldt er een zeer strenge reglementering voor de invoer van honden en katten in België, precies om de invoer van besmettelijke dierziekten te voorkomen.

- Dieren die ingevoerd worden vanuit een land dat behoort tot de Europese Unie moeten geïdentificeerd zijn (door middel van tatoeage of chip) en ingeënt tegen rabiës ten minste 21 dagen voor hun vertrek. De inenting moet ingegeven zijn in het paspoort van het dier.

Lees verder op de volgende pagina 



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, Pierre Cassart, Ingeborg Mertens,  
Inge Jooris, Griet Desmedt, Ward Goossens,  
Yves Vanden Bosch, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte,  
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.



- Indien u dieren wil invoeren vanuit een land dat niet behoort tot de Europese Unie en waar er een verhoogd risico voor hondsdolheid heerst, moet u een procedure van minstens vier maand doorlopen. De dieren moeten geïdentificeerd zijn en ingeënt tegen hondsdolheid. Deze vaccinatie kan ten vroegste gebeuren als de hond drie maand oud is. Dertig dagen na de vaccinatie en drie maand voor vertrek moet u een bloedstaal van het dier laten onderzoeken in een door de EU erkend labo. Binnen de 24 uur voor vertrek moet u het dier opnieuw klinisch laten onderzoeken voor u het dier de EU kan invoeren. De eigenaar moet voor het vertrek kunnen aantonen dat aan al deze voorwaarden voldaan is door middel van een gezondheidscertificaat dat afgeleverd is door een officieel erkende dierenarts.

### en in België?

Voor de bestrijding van rabiës in België zelf, gelden volgende maatregelen:

- Alle honden, katten en fretten moeten verplicht gevaccineerd zijn ten zuiden van Samber en Maas alsook op alle campings in België. Denk eraan als u uw hond meeneemt naar de Ardennen of op camping. Hou er rekening mee dat de vaccinatie pas effectief is na drie weken!
- Vaccinatie en certificering (EU-paspoort of certificering) is verplicht ten minste 21 dagen voor alle in- en uitvoer.
- Het is ten zeerste aanbevolen om honden op openbare plaatsen en in bossen en velden aan de leiband te houden.

Meer informatie over de bestrijding van rabiës vindt u onder andere bij uw dierenarts, op [www.favv.be](http://www.favv.be) en op [www.zorg-en-gezondheid.be](http://www.zorg-en-gezondheid.be). Maar raadpleeg in ieder geval steeds uw dierenarts als u overweegt een dier in het buitenland te kopen.



**Rabiës** (hondsdolheid) is een zoönose die veroorzaakt wordt door een Lyssavirus van de familie van de Rhabdoviridae. Van dit virus zijn 7 genotypen bekend waarvan er 6 op de mens kunnen worden overgedragen. Het virus wordt overgebracht via het speeksel.

In Europa komt rabiës vooral voor bij wilde dieren als de vos en de vleermuis, maar in Afrika, Azië en Zuid-Amerika is de ziekte wijder verspreid en zijn ook veel honden besmet. Zodra er symptomen zijn, is rabiës bij mensen en dieren altijd dodelijk. Binnen de 48 uur na infectie, dus voor het verschijnen van de eerste ziekteverschijnselen, moet een behandeling worden ingezet. De incubatietijd is afhankelijk van de aard en de plaats van de beet, de diersoort die de beet heeft toegebracht en de hoeveelheid virus, maar bedraagt gemiddeld 20-60 dagen (met een spreiding van 5 dagen tot een jaar of langer).

### ook voor producten van dierlijke oorsprong

Niet alleen de invoer van dieren is gereguleerd, ook voor invoer van bepaalde voedingsmiddelen gelden regels. Rabiës wordt wel **niet** door producten van dierlijke oorsprong overgebracht, sommige andere dierziekten echter **wel**.

Bij de terugkeer in België (of een andere lidstaat) na een verblijf in een land dat niet behoort tot de Europese Unie (zogenaamde 'derde landen') bestaat er een verbod op invoer van producten van dierlijke oorsprong in de bagage van reizigers. Deze verbodsbepaling die gebaseerd is op Europese regelgeving, is geldig voor alle lidstaten en van toepassing op alle toegangspoorten tot de Europese Unie.

De bepalingen dienen in hoofdzaak om de verspreiding van besmettelijke dierziekten te voorkomen. Bepaalde dierziekten (bijvoorbeeld vogelgriep) die aanwezig zijn in derde landen kunnen via levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden overgedragen op levende dieren.

Er zijn slechts een beperkt aantal uitzonderingen op dit verbod, namelijk voor persoonlijk gebruik op melkpoeder voor zuigelingen, zuigelingenvoeding en dieetvoeding omwille van gezondheidsredenen, en dit voor zover deze producten niet gekoeld hoeven te worden bewaard, het gaat om verpakte merkproducten voor directe verkoop aan de eindverbruiker, de verpakking ongeschonden is, en de beperkingen op aan boord van vliegtuigen door de passagiers meegenomen vloeistoffen worden nageleefd.

Bij het vaststellen van inbreuken op deze verbodsbepaling op de plaatsen van binnenkomst bestaat de kans dat de producten worden in beslag genomen en vernietigd.

Op alle plaatsen van binnenkomst uit derde landen hangen posters om de reizigers hierop attent te maken.

## winnaars wedstrijd voedingssalon gekend

Op het Voedingssalon in oktober konden de bezoekers aan de FAVV-stand deelnemen aan een leuke wedstrijd. Enkele vragen over voedingsmiddelenhygiëne beantwoorden, het formuliertje plooiën en in de mond van ons mascotte-figuurtje Ohlala stoppen, veel werk was het niet.

Meer dan 2500 formulieren werden ingediend, waaronder 232 juiste antwoorden. De prijzen werden toegekend op basis van de schiftingsvraag ("hoeveel juiste antwoorden zullen we binnenkrijgen?").

### Winnen een koelbox:

Van Reeth Linda, Willebroek  
 Maes Diane, Gent  
 Vanrooy Sven, Niel  
 Geldof Hilde, Gits  
 Geeroms Greta, Asse  
 De Dijn Annela, Brussel  
 Rijnders Godelieve, Diest  
 Rodriguez Elija, Molenbeek-Saint-Jean  
 Reyskens Patrick, Genk  
 Brise Benjamin, Archennes

15 mensen winnen een Cold Guard (een toestelletje dat verklikt wanneer je diepvriezer ontdooid is geweest)

27 mensen winnen een brooddoos

en 180 mensen winnen een FAVV-keukenhanddoek.

De winnaars van een koelbox krijgen een brief met felicitaties en kunnen hun prijs afhalen op de PCE-zetel van hun provincie. De andere prijzen werden verstuurd met de post.

Proficiat aan de winnaars en tot volgend jaar!



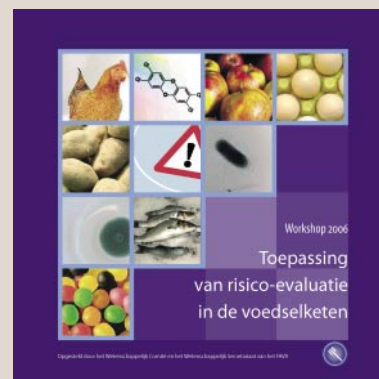
## nieuwe publicaties

### feiten en cijfers het favv in 2006



Deze verkorte versie van het activiteitenrapport 2006 is meer dan zomaar een samenvatting. Het vestigt in de eerste plaats de aandacht op wat het jaar 2006 voor het FAVV bijzonder maakte: invoering van een ambitieus informaticasysteem dat alle inspectie- en analyseresultaten centraliseert (Foodnet), rationalisering van de werking van de laboratoria, ontwikkeling of herziening van de checklists die nodig zijn voor de controles en audits en invoering van een nieuw financieringsstelsel. Verder geeft het een korte presentatie van het FAVV als organisatie en een overzicht van de resultaten van de controleactiviteiten. Het bestaat in het Nederlands, Frans, Engels en Duits en kan geraadpleegd worden op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be). Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar.

### Toepassing van risico-evaluatie in de voedselketen



Ook in 2006 hield het Wetenschappelijk Comité een workshop over risico-evaluatie in de voedselketen. De studies die op deze workshop behandeld werden zijn nu gebundeld in deze interessante wetenschappelijke publicatie.

Eveneens te raadplegen op [www.favv.be](http://www.favv.be).



# feiten en cijfers

## grensoverschrijdende controles op de weg

Op 11 oktober 2007 heeft het Federaal voedselagentschap in samenwerking met de Federale Wegpolitie, de FOD Financiën (Opsporingsdienst Antwerpen), de motorbrigade van de douane Genk en de Algemene Inspectie Dienst (AID) van het Nederlands Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij wegcontroles uitgevoerd op de grote grensovergangen met Nederland in de Belgische provincies Antwerpen, Limburg en Luik.

Bij deze controleacties wordt simultaan het vervoer komende vanuit Nederland door het FAVV en het vervoer komende vanuit België door de AID gecontroleerd. Hierbij wordt er tussen beide inspectiediensten permanent overleg gepleegd. Een dertigtal personeelsleden van het FAVV namen deel aan deze actie.

Het doel van deze actie was het welzijn van levend vee (nutsdieren, recreatiepaarden, sportpaarden) tijdens het transport te controleren. Ook het vervoer van vers vlees, vleesproducten, vleesbereidingen, mosselen en vis werden aan een controle onderworpen. Specifiek wordt er gelet op de wet op het dierenwelzijn, de infrastructuur van de voertuigen en de verplichtingen op vlak van hygiëne en de koudeketen.

In totaal werden op Belgisch grondgebied 96 voertuigen gecontroleerd. Bij 10 vrachtwagens werden er overtredingen vastgesteld. In 3 gevallen heeft dit aanleiding gegeven tot het opmaken van een proces-verbaal. Voor 1 geval werd een waarschuwing opgemaakt. 2 voertuigen werden teruggestuurd naar de plaats van laden in België

en wordt de zaak verder opgevolgd. 4 voertuigen werden teruggestuurd naar Nederland omdat de oorsprong van de overtreding op Nederlands grondgebied lag. Deze voertuigen werden onder begeleiding van de federale wegpolitie overgedragen aan de Nederlandse collega's.

Algemene hygiëne, onvoldoende gekoelde goederen, ontbreken van keurmerken, aantreffen van een vaccin en onregelmatigheden in de handelsdocumenten en gezondheidscertificaten waren de voornaamste vaststellingen.

Dergelijke wegcontroles zullen in de toekomst op regelmatige basis in samenwerking met de Nederlandse autoriteiten georganiseerd worden.



### Dierenwelzijn

*We krijgen we eens de vraag wat het Voedselagentschap eigenlijk met dierenwelzijn te maken heeft?. Het is best wel een belangrijk onderwerp, maar dierenwelzijn heeft strikt genomen toch niets met voedsel te maken?*

*Zo eenvoudig ligt het niet. De FOD volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu legt het beleid inzake dierenwelzijn vast. Het FAVV voert bij zijn controles in de bedrijven echter ook controles uit die hierop betrekking hebben. Op die manier blijft het aantal controles op éénzelfde bedrijf door verschillende instanties beperkt. In 2006 controleerde het Agentschap bijvoorbeeld 20.261 runderen, 318.943 varkens, 2.744 kleine herkauwers en 25 paarden. Respectievelijk 96,4%, 100%, 99,9% en 92% van de controles waren conform. Wat het vervoer van dieren betreft werden in 2006 9.235 voertuigen gecontroleerd op de plaats van bestemming waarvan er 99,2% conform waren*

# voedselketen-informatie (vki)

In de toekomst zullen veehouders voor elk dier of elk lot dieren dat naar het slachthuis wordt gestuurd, de zogenaamde informatie over de voedselketen (korter: voedselketeninformatie of vki) aan de uitbater van het slachthuis moeten bezorgen (dit is nu al het geval voor pluimvee). De nodige gegevens moeten daartoe bijgehouden worden in de bedrijfsregisters.



## waarover gaat het?

Voedselketeninformatie heeft betrekking op alles wat een invloed kan hebben op de veiligheid van de voedselketen: bijvoorbeeld de diergezondheidsstatus van het bedrijf, de gezondheidsstatus van de dieren zelf, de toegediende geneesmiddelen of andere behandelingen, de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van het vlees in het gedrang kunnen brengen, de resultaten van laboratoriumonderzoeken wanneer die relevant zijn voor de bescherming van de volksgezondheid, de resultaten van eerdere keuringen op het slachthuis bij dieren van hetzelfde bedrijf, productiegegevens, naam en adres van de bedrijfsdierenarts, ...

In principe dient de voedselketeninformatie 24 uur op voorhand bij het slachthuis toe te komen. Op deze algemene regel bestaan een aantal uitzonderingen waarbij de informatie de dieren mag vergezellen.

Voor verschillende diersoorten werden steekkaarten opgemaakt met meer concrete gegevens. U kan die raadplegen op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be). De informatie mag zowel op papier als onder elektronische vorm worden doorgegeven. op de website is een modelformulier beschikbaar.

## waarvoor dient het?

De bedoeling is dat de slachthuisuitbaters en de keurders een duidelijker overzicht krijgen over de voorgeschiedenis van de dieren.

De slachthuisuitbater mag alleen dieren tot het slachthuis toelaten als hij voor deze dieren beschikt over de informatie over de voedselketen. Op basis van de informatie kan hij de dieren aanvaarden of weigeren. Als hij de dieren ter slachting aanvaardt, kan hij op basis van hun voorgeschiedenis indien nodig bijzondere voorzorgen nemen bij het slachten.

Ook de keurder zal bij zijn activiteiten rekening moeten houden met deze informatie. Dit alles om de veiligheid van de voedselketen beter te kunnen garanderen.

## vanaf wanneer?

Het systeem wordt in fasen opgestart:

- voor de pluimveesector is dit reeds in voege sinds 1 januari 2006
- voor de varkenssector: vanaf 1 januari 2008
- voor de paarden- en vleeskalverensector: vanaf 1 januari 2009
- voor alle andere diersoorten: vanaf 1 januari 2010.

Er zijn wel een aantal overgangsmaatregelen voorzien.

Meer info op [www.favv.be](http://www.favv.be) -> [Beroepssectoren](#) -> [Dierlijke productie](#) -> [Dieren](#).

# weet wat je eet bij de bakker en de slager

We hebben het al dikwijls gehad over hoe je thuis levensmiddelen in de beste omstandigheden bewaart of klaarmaakt. Goede hygiëne in de keuken, de juiste temperatuur in je koelkast, warm blijft warm, koud blijft koud, ... Maar hoe is het eigenlijk gesteld met de voedingswaren die je haalt in de winkel, of bij de bakker en de slager, of in de supermarkt? Zitten daar niet teveel kiemen of bacteriën in?

Het Activiteitenverslag van 2006 wijdt hier een hoofdstuk aan onder de titel "microbiologische kwaliteit van levensmiddelen". Het FAVV voerde controles uit in alle bij de voedselproductie betrokken sectoren: de landbouw, in de verwerkende industrie, ... Wij spitsen ons hier toe op hetgeen waarmee je als consument direct in aanraking komt: de winkels (in de ruime zin, dus van de bakker en de slager tot de supermarkt) en restaurants. In de sector van de distributie werden 2286 microbiologische analyses verricht op 756 monsters van filet américain natuurstuk, koffiekoeken met bakkersroom, gepasteuriseerde melk, tweekleppige weekdieren, honing, kruiden en soft-ice. Tussen 78,4 % en 100 % van de onderzochte stalen waren conform voor ziekteverwekkende kiemen. Het jaarverslag besluit daaruit dat "de microbiologische kwaliteit van de in 2006 onderzochte levensmiddelen vrij bevredigend is, zowel op

het niveau van de verwerking als in de verdere distributie. De aan de consument aangeboden levensmiddelen stellen geen groot probleem op het vlak van besmetting door ziekteverwekkende micro-organismen. Voor sommige levensmiddelen is het wenselijk dat er verbeteringen komen op het vlak van de hygiëne tijdens de bereiding en de verdere bewaring". We geven een overzichtje.

## bij de bakker

In 2006 werden 162 monsters van koffiekoeken met bakkersroom genomen voor microbiologische analyse. De resultaten wijzen op een verbetering ten opzichte van de situatie in 2005. Er werden geen ziekteverwekkende kiemen zoals Salmonella of listeria vastgesteld. Bij een klein aantal monsters (2,9 %) werden echter andere besmettingen vastgesteld die kunnen afkomstig zijn van personen die het product behandeld hebben. Dit toont aan dat de hygiëne in een aantal gevallen toch nog beter kan.

## bij de slager

Hier werd de aandacht vooral gericht op gehakte biefstuk of filet américain. Filet américain is immers een zeer gevoelig product dat vaak de oorzaak is van (collectieve) voedseltoxi-infecties, met name in de zomerperiode (bij voorbeeld salmonellose). Gezien dit levensmiddel rauw wordt geconsumeerd, worden de bacteriën niet vernietigd door het verhitten ervan. Daarom moet het product onder strikte hygiënevoorwaarden worden vervaardigd, moet het bij zeer lage

temperatuur worden bewaard (max. 4°C) en moet het zo snel mogelijk worden geconsumeerd.

Er werden in 2006 36 monsters van filet américain natuurstuk en 134 monsters van bereide filet américain "préparé" genomen zowel in onafhankelijke slagerijen als in de slagerij-afdeling van supermarkten. In geen enkel monster werden ziekteverwekkende kiemen zoals Salmonella of een overschrijding van Listeria monocytogenes vastgesteld. Ook hier werden bij een klein aantal monsters andere besmettingen vastgesteld die aantonen dat de hygiëne soms toch nog beter kan.

## in de kleinhandel

In de kleinhandel wordt hoofdzakelijk aandacht geschonken aan levensmiddelen die klaar zijn voor consumptie zonder dat ze eerst moeten worden gekookt of opgewarmd. Deze producten moeten van uitstekende microbiologische kwaliteit zijn omdat ze voor consumptie geen enkele thermische behandeling meer ondergaan die eventueel aanwezige micro-organismen in het product kunnen vernietigen.

**Zuivel**—De microbiologische kwaliteit van zuigelingenvoeding op basis van melk (96 monsters in totaal) was voortreffelijk. De microbiologische analyses van kaas op basis van gepasteuriseerde melk (147 monsters in totaal) en gepasteuriseerde consumptiemelk (89 monsters in totaal) waren gunstig met uitzondering van één monster gepasteuriseerde consumptiemelk.





**Kant-en-klaargerechten**—In 2006 werden 103 monsters van op te warmen kant-en-klaar gerechten en 86 monsters van koud te consumeren kant-en-klaar gerechten geanalyseerd. De resultaten waren over de gehele lijn bevredigend.

**Andere levensmiddelen**—In de kleinhandel werden ook nog monsters genomen van andere levensmiddelen (voorgesneden gerookte zalm, gedroogd fruit, groene bladgroenten, verse kruiden en specerijen, bereide salades op basis van rijst, pasta of griesmeel, plantaardige bereidingen op basis van quorn of tofu, chocolade en suikerwaren). De analyseresultaten hiervan waren bevredigend, behalve voor verse kruiden en specerijen, wat wijst op een gebrekkige beheersing van de algemene hygiëne tijdens het productieproces.

**Ijs en soft-ice**—Voor de microbiologische controles van soft-ice werden monsters genomen aan soft-ice automaten die men bijvoorbeeld vindt aan snackbars of bij banketbakers. Alle stalen waren conform voor ziekteverwekkende kiemen. Maar ook hier toonden een aantal andere besmettingen aan dat de hygiëne soms toch nog niet optimaal is.

### snacks en restaurants

In de horeca werden controles uitgevoerd op koude schotels, nagerechten op basis van rauwe eieren en belegde broodjes. Aangezien deze direct gegeten worden zonder eerst op te warmen zijn het gevoelige producten.

De koude schotels waren van een zeer goede microbiologische kwaliteit. Er werden nergens overschrijdingen vastgesteld voor ziekteverwekkende kiemen. In de monsters van nagerechten op basis van rauwe eieren die in 2006 werden genomen in de horeca en de gemeenschapskeukens werden geen overschrijdingen voor ziekteverwekkende kiemen genoteerd. In een klein aantal toonden andere besmettingen wel aan dat de hygiëne ook hier nog voor verbetering vatbaar is. In de sandwichbars werden er controles uitgevoerd op vlees-, tonijn- en garnaalsalade waarmee de sandwiches worden belegd. De resultaten voor ziekteverwekkende kiemen waren gunstig. Voor andere kiemen was de situatie in het algemeen bevredigend, behalve in het geval van gisten en schimmels, waarvoor in 17,2% van de monsters een overschrijding werd vastgesteld. Dit wijst op een gebrek aan hygiëne tijdens de vervaardiging, een te lange bewaarduur of een te hoge bewaartemperatuur.

Het voedsel dat in Belgische winkels verkocht wordt is in het algemeen veilig genoeg, al is een uitzondering natuurlijk nooit uit te sluiten. Wel merken we dat de hygiëne soms toch nog beter kan. In een (klein) aantal gevallen werden besmettingen van fecale oorsprong teruggevonden, wat aantoont dat de simpele regel van "handen wassen" blijkbaar niet werd nageleefd...

Als consument kan je zelf ook op een aantal dingen letten bij het kopen: in een propere winkel zal de hygiënische kwaliteit wellicht beter zijn dan een niet zo propere, je kan vragen naar de temperatuur van de koeltoegen, op de vervaldata letten... En natuurlijk zelf de koudeketen respecteren na je inkopen en de hygiëneregels naleven in je keuken.

## Paramyxo?

### Vogelgriep of niet?

*Van tijd tot tijd maakt het FAVV melding van een geval van paramyxo of Newcastle disease, zoals eind oktober bij een duivenliefhebber uit Namen. Het meldpunt krijgt dan dikwijls de vraag of er nu vogelgriep is uitgebroken in België en of er een gevaar is. Deze ziekte wordt ook wel eens "pseudo-vogelpest" genoemd wat inderdaad tot verwarring kan leiden.*

### Paramyxo is geen vogelgriep.

Het is een totaal andere ziekte. Paramyxo wordt veroorzaakt door een volledig verschillend virus dan dat van aviaire influenza. Wel is het een "aangifteplichtige" ziekte en dus zijn een aantal maatregelen vereist (beschermingsgebied van 500 meter, verbod op verzamelingen in het gebied, vaccinatie, ...). Die maatregelen blijven geldig gedurende 21 dagen.

Newcastle disease is een zeer besmettelijke virusziekte, waar vrijwel alle vogels (wilde en tamme) gevoelig voor zijn. De ziekte wordt veroorzaakt door het NCD-virus (een paramyxo-virus) waarvan verschillende stammen bestaan. Afhankelijk van de virusstam en de getroffen vogelsoort zijn de ziekteverschijnselen meer of minder ernstig. Voor beroepshouders en vogels die aan verzamelingen deelnemen is vaccinatie tegen deze ziekte verplicht. Aan hobbyhouders wordt vaccinatie sterk aanbevolen. Bij zieke dieren besmet met een erg agressieve stam, treden soms zenuwsymptomen en massale sterfte op.

### De mens is niet gevoelig voor de ziekte.

**De consumptie van eieren, vlees van pluimvee en afgeleide producten houdt geen enkel risico in.**

**Er bestaat dus geen enkel gevaar voor de volksgezondheid.**

# ten slotte kalkoen met kerst?

Wat er tegenwoordig ook aan lekkernijen op tafel komt, met Kerst zal in menig gezin weer een dampende kalkoenschotel centraal staan op de feesttafel. De kalkoen is dan ook duidelijk verbonden aan Kerstmis. Kalkoen met Kerst... Hoe zit dat?

Naar verluidt was het de Spaanse conquistador Fernando Cortéz die tijdens zijn roemruchte verovering van Mexico in 1519 stootte op kalkoenfokkerijen bij de Azteken en de Maya-indianen. Bij hen waren de kalkoenen volledig gedomesticeerd. Cortéz bracht de tamme kalkoen rond 1520 naar Europa en vanuit Spanje verspreidde het dier zich geleidelijk naar Italië, Engeland, Frankrijk en de Nederlanden.

Terwijl de Amerikanen al honderden jaren kalkoen lusten, meer bepaald ter gelegenheid van Thanksgiving Day (vierde donderdag van november), was het dier bij ons nochtans tot diep in de 20<sup>e</sup> eeuw nagenoeg onbekend. De kalkoen werd echter ten volle geïntroduceerd door de Amerikaanse bevrijdingstroepen op het einde van de Tweede Wereldoorlog en met hun komst kwamen er—naast ijsroom, kauwgom en geprefabriceerde sigaretten—kalkoenen op tafel.

Van een echte consumptiedoorbraak kunnen we echter pas spreken vanaf de jaren '60 waarbij we tengevolge van de stijging van de levensstandaard en veranderende eetgewoonten nieuwerwets eten zien opduiken, oorspronkelijk bij de beter gesitueerde klasse en daarna ook bij de andere consumenten.

Vanwaar echter die specifieke connectie met Kerstmis? Vóór de Tweede Wereldoorlog was Kerstmis weliswaar een kerkelijke feestdag maar die werd helemaal niet zo uitgebreid gevierd als heden ten dage.

De hype rond Kerstmis als groot familiefeest zien we pas opduiken in de jaren '70 toen gezelligheid een 'verplichting' werd. En waarom we dan specifiek kalkoen eten, heeft waarschijnlijk iets te maken met de grootte van het dier. Als kerstgerecht kan je kalkoen immers perfect met een grote groep eten. Om die reden stond er voordien—althans voor hen die het zich konden permitteren—tot dan waarschijnlijk ook gans op het menu. Die is ook groter dan een kip. Komt bij dat een kalkoen een haalbare investering betekent op korte termijn voor gewone mensen. En in dit plaatje, gekoppeld aan de vraag naar 'modieuzer' eten, liefst met een exotisch tintje, past de kalkoen uitstekend. Kortom: we namen gewoon het menu over van Thanksgiving Day.

Niet alleen de spijkskaart trouwens. Het moderne thema van Thanksgiving is vrede, vreugde en gezondheid. Wensen we dat ook niet met Kerst?

Tijdens de eindejaarsperiode (24 december 2007 tot en met 1 januari 2008) zijn de centrale diensten van het Voedselagentschap gesloten. Het antwoordapparaat van het meldpunt—dat dagelijks wordt beluisterd—blijft echter tot je beschikking. In de Provinciale Controle-eenheden is tijdens de week een permanentie voorzien op de hoofdzetel van de PCE's. Je vindt de adressen en telefoonnummers op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "contact".

Het directiecomité en de medewerkers van het FAVV wensen u een voorspoedig 2008!

