



buiten de koelkast (pagina 6)

### actueel

vaccinatie van schapen

### dossier

duurzame ontwikkeling

### feiten en cijfers

voedsel fraude onbestraft?

### weet wat je eet

bewaren buiten de koelkast

## actueel: blauwtong

### enkel geregistreerde schapen en geiten worden gevaccineerd

Het KB van 3 juni 2007 betreffende de identificatie en de registratie van schapen, geiten en hertachtigen, verplicht elke hobbyhouder met één of meer schapen, geiten of hertachtigen er onder meer toe zich te laten registreren in de Sanitel-databank. De houder moet daarvoor bij DGZ aangifte doen van een nieuw beslag van schapen, geiten of hertachtigen (website [www.dierengezondheidszorg.be](http://www.dierengezondheidszorg.be) of telefonisch op nr. 070/22 00 23


Identificatie en registratie zijn ook absolute vereisten om in aanmerking te kunnen komen voor de begin mei gestarte vaccinatiecampagne.

Opgelet dus: hobbyhouders van schapen wier dieren niet geïdentificeerd zijn komen niet in aanmerking voor vaccinatie tegen blauwtong.

Momenteel zullen geen sancties worden opgelegd aan wie nog niet in orde is op voorwaarde dat men zich meldt bij DGZ.

In verband met de aan het FAVV verschuldigde jaarlijkse heffing, is het zo dat die alleen moet worden betaald als er op 15 december van het jaar voordien meer dan 10 vrouwelijke schapen, geiten of hertachtigen werden geteld.



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, Lieve Busschots,  
Paul Coosemans, Griet De Smedt, Yves Vanden Bosch,  
Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré (eindredactie en 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 eerder).

[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.

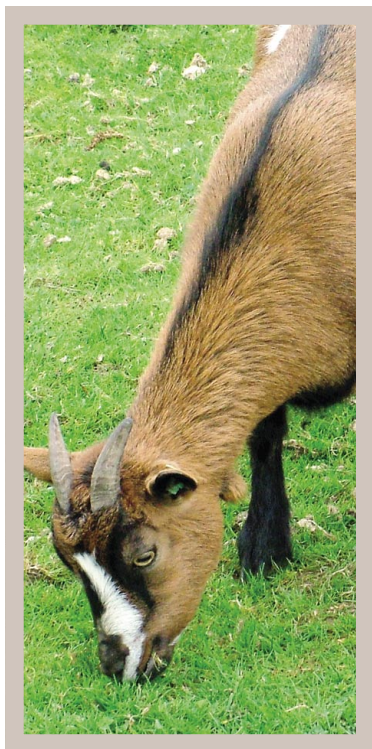


Vaccinatie is in heel het land verplicht voor schapen en runderen; voor geiten en hertachtigen gebeurt de vaccinatie echter op vrijwillige basis. Het is dus zo dat alleen correct geïdentificeerde dieren gevaccineerd kunnen worden.

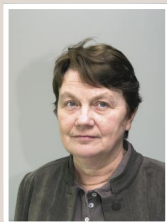
Het FAVV draagt bij in de kosten voor de vaccinatie in 2008 à rato van 20 € per beslag (schapen, geiten of hertachtigen).

Het Fonds voor de Dierengezondheid betaalt voor elk beslag dat in 2008 meer dan 13 op correcte wijze gevaccineerde schapen, geiten of hertachtigen telt een forfaitaire vergoeding van 1,50 € per dier en dit vanaf het 14<sup>de</sup> dier. De tussenkomsten worden berekend op basis van de vaccinatierapporten die door de dierenartsen worden ingediend bij het FAVV.

Ter info: de 20 euro wordt ook toegekend voor runderbeslagen en de tussenkomst bedraagt 4 euro vanaf het zesde rund.



## nieuwe woordvoester voor het favv



Sinds enkele weken heeft het FAVV een nieuwe Nederlandstalige woordvoester. Lieve Busschots neemt de plaats in van Inge Jooris, die besloten heeft andere uitdagingen aan te gaan.

Mevrouw Busschots is dokter in de diergeneeskunde en was voorheen werkzaam voor het bestuur Controle van het agentschap. Ze maakt nu deel uit van de dienst communicatie onder leiding van Pierre Cassart die tevens onze Franstalige woordvoerder is. Je hoorde haar wellicht al eens op de radio of zag haar misschien op TV!

## onze excuses...

*Wie deze nieuwsbrief met de post ontvangt, zal gemerkt hebben dat het vorige nummer was verpakt in cellofaan, samen met een adresblad en een (dik) vel karton. We kregen hierop nogal wat (terechte) reacties, vooral over dat karton: was dat eigenlijk wel nodig? En wat met het leefmilieu, waarbij een overheidsdienst toch een voorbeeldfunctie zou moeten hebben? We vinden dat we jullie wat toelichting verschuldigd zijn, te meer daar het FAVV zich ingeschreven heeft in het project "duurzame ontwikkeling" van de federale overheid (zie verder in dit nummer).*

Het drukwerk van de nieuwsbrief wordt toevertrouwd aan een drukkerij, die ook instaat voor het verzendklaar maken (onder omslag of cellofaan steken en het adres aanbrenge(n)). De postklare stukken worden dan bij ons op het hoofdbestuur afgeleverd vanwaar ze naar hun bestemming vertrekken.

Dit jaar werd gekozen voor een nieuwe (goedkopere) drukkerij en we keken vol verwachting uit naar het eerste nummer... En ook wij moesten even slikken toen we de "verpakking" van de nieuwsbrief zagen. Niet erg milieuvriendelijk, maar ook zwaar en volumineus. De drukkerij werd onmiddellijk gevraagd om het karton voortaan achterwege te laten. Postabonnees zullen merken dat bij dit nummer inderdaad geen vel karton meer zit (cellofaantje en adresblad moeten we om technische redenen wel behouden).

Het is niet zeker of een papieren omslag (zoals vorige jaargangen) zoveel milieuvriendelijker is dan een cellofaantje met postblad, maar we zijn toch aan het uitzoeken of we voor de volgende jaargangen een systeem kunnen vinden om zowel omslag als cellofaantje te vermijden.

# samenwerking bij export

Op 31 maart 2008 werd een protocol ondertekend tussen het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en de gewestelijke diensten die bevoegd zijn voor de export: het Agence Wallonne à l'Exportation (AWEX), Flanders Investment & Trade (FIT), het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en Brussel Export.

Dit protocol kwam tot stand binnen het kader van het samenwerkingsakkoord tussen de federale en de gewestelijke overheden van 18 juni 2003. Het streeft ernaar de samenwerking tussen de diensten te verbeteren om de exportmogelijkheden voor producten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, te bevorderen.

Dankzij dit protocol kan het FAVV voor de gewesten in een vroeg stadium onderzoeken welke sanitaire en fyto-sanitaire eisen derde landen (dit zijn landen buiten de Europese Unie) stellen aan de te exporteren producten.

Deze samenwerking laat ook toe efficiënter te reageren op mogelijke handelsproblemen of op een uitgevaardigd embargo. Tenslotte engageren de verschillende diensten zich voortdurend informatie uit te wisselen over de mogelijke wijzigingen van de sanitaire en fyto-sanitaire voorwaarden van de betrokken derde landen. Door de krachten te bundelen worden de exportmogelijkheden van deze producten in belangrijke mate bevorderd.

Dit protocol is een mooi voorbeeld van de samenwerking tussen de gewestelijke en federale overheden.



## vademecum voor propere dieren in het slachthuis



Sinds in mei 2006 de eerste omzendbrief werd gepubliceerd over de vachtcondities van de ter slachting aangeboden dieren, is er over de praktische toepassing veel overleg gepleegd met de beroepsorganisaties van de veehouders, de vervoerders en de slachthuisexploitanten.

Het sectoroverleg heeft eind 2006 geresulteerd in een aangepaste omzendbrief waarin o.a. meer duidelijkheid werd gegeven over de criteria voor de beoordeling van de vachtcondities. Bovendien werd een informatiecampagne opgestart door het FAVV. De beroepsorganisaties hebben op hun beurt onderlinge afspraken gemaakt die hebben geresulteerd in een protocol dat werd ondertekend in aanwezigheid van Mevrouw de Minister Sabine Laruelle. Dit protocol legt de verantwoordelijkheden vast van de verschillende betrokken operatoren: veehouders, transporteurs en slachthuizen.

In het kader van de informatiecampagne heeft het FAVV reeds een brochure en een poster verspreid. Dit vademecum vormt het sluitstuk van de campagne. Het vademecum, in handig pocketformaat, bundelt de praktische tips van de brochure en een reeks van 29 foto's van dieren met verschillende vachtcondities. Op basis van de vachtcondities wordt een dier ingedeeld in een categorie, met name categorie 1 (rein tot licht vuil), 2 (vuil) of 3 (zeer vuil). Bij iedere foto wordt uitgelegd waarom het betreffende dier in een bepaalde categorie werd ondergebracht.

Deze benadering biedt vergelijkingspunten en zal op die manier de verschillende operatoren helpen bij het beoordelen van de vachtcondities van de dieren. Een beter begrip zal leiden tot een globaal betere toestand van de vachtcondities van de ter slachting aangeboden dieren en daardoor bijdragen tot een betere voedselveiligheid.

# duurzame ontwikkeling in het voedselagentschap

Op 1 februari 2007 nam het FAVV deel aan de nationale actie "lichten doven tussen 19u55 en 20u00". Tot dan kon je niet echt spreken van een gestructureerd beleid van duurzame ontwikkeling in het Voedselagentschap.

Dit betekende meteen het startschot voor een gestructureerde werking maar het bleef beperkt tot verspreide initiatieven.

Een stuurgroep, bestaande uit vrijwilligers van alle besturen, werd opgericht en een netwerk van contactpersonen in de verschillende diensten uitgebouwd. Vanaf het eerste jaar werden reeds concrete acties gevoerd waarbij vooral gebruik gemaakt werd van de bestaande interne informatiekanaalen.

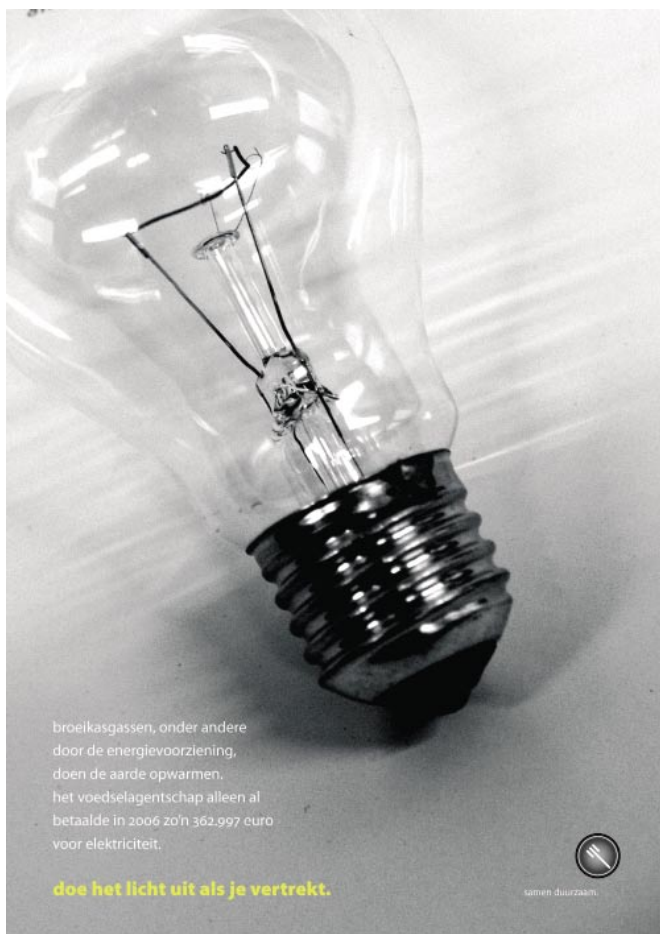
Zo werd onder meer een sensibilisatiecampagne gevoerd rond:

- lichten doven om energie te besparen
- besparingstips voor PC-gebruik en toners
- besparingstips voor papier, ...

Op 16 oktober 2007 werd een Dag van de Duurzame ontwikkeling georganiseerd met aandacht voor duurzame productiewijzen en dito handelspraktijken, lokale producenten, ... Het ligt in de bedoeling deze dag tot een jaarlijks weerkend evenement te laten uitgroeien.

Het Voedselagentschap besliste ook om in samenwerking met de POD Duurzame Ontwikkeling voor het Voedselagentschap een EMAS-certificering (Environmental Management Auditing Scheme) te bekomen. Dit gebeurt op basis van het aanduiden, monitoren en bijsturen van een aantal relevante indicatoren, bijvoorbeeld grondstoffen (gas, elektriciteit, water, ...). Ook (interactieve) communicatie en participatie spelen hierbij een cruciale rol.

Over dit laatste meer in een volgend artikel.



# voedsel fraude onbestraft?

Enige weken terug pakten enkele kranten uit met het toch wel onthutsende bericht dat van het enorme aantal processen-verbaal dat door het FAVV aan de parketten zou zijn overgemaakt er slechts een heel klein deel effectief zou zijn behandeld. Ze concludeerden daaruit dat voedsel fraudeurs eigenlijk niet veel te vrezen hebben en vrijwel ongestoord hun gang kunnen gaan. Het bericht veroorzaakte enige beroering, maar de geciteerde cijfers waren onjuist (we laten in het midden waar ze vandaan kwamen) en het FAVV publiceerde een rechtzetting. De commotie deinde vlug weg, maar het lijkt ons toch interessant om hier de (werkelijke) cijfers even toe te lichten.

## Administratieve boetes Hormonen

Het grootste deel van de processen-verbaal geeft aanleiding tot een zogenaamde "administratieve boete" (zie kaderstukje). Sinds zijn oprichting in 2003 heeft het FAVV, met een jaargemiddelde van zo'n 2000 PV's, in totaal 10.050 dossiers behandeld die aanleiding gaven tot vervolging. Van deze 10.050 dossiers, de hormonedossiers terzijde gelaten, gaven er 8.512 aanleiding tot een voorstel tot betaling van een administratieve boete en voor 82,5 % van deze dossiers werd de boete intussen ook betaald. De overige PV's werden overgemaakt aan het parket voor verder behandeling. 1.500 dossiers werden zonder voorstel tot boete direct aan de parketten overgemaakt hetzij op hun verzoek, hetzij omwille van de ernst van de inbreuk, herhaling van de inbreuk....

De voornaamste dossiers die aanleiding gaven tot een administratieve boete gaan over (in afnemende volgorde) levensmiddelen, dierengezondheid, vleeshandel, dierenwelzijn, bestrijdingsmiddelen en grondstoffen. Meer gedetailleerd cijfermateriaal kan je terugvinden in ons activiteitenverslag van 2006 en binnenkort dat van 2007 ([www.favv.be](http://www.favv.be) -> Publicaties -> Jaarverslagen).

De problematiek van de bestrijding van hormonen en verboden stoffen valt buiten het stelsel van de administratieve boetes. Deze dossiers worden behandeld in nauwe samenwerking tussen het FAVV en de horencel van de federale politie en direct aan het parket overgemaakt. Het Agentschap stelt vast dat de laatste jaren de parketten deze dossiers goed opvolgen.

Voedsel fraude blijft dus niet onbestraft, zo blijkt.

### Administratieve boetes

Het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV voorziet dat de in de voedselketen vastgestelde inbreuken kunnen bestraft worden met een administratieve boete. Dit is een boete die rechtstreeks door het FAVV kan worden uitgeschreven. Betaling van deze boete stelt een einde aan elke mogelijke strafrechtelijke vervolging. Het principe van de administratieve boete draagt er toe bij de juridische achterstand te verlichten en heeft hiervoor ook zijn doelmatigheid bewezen.

De procedure voor de toepassing van deze boetes werd onder de verantwoordelijkheid geplaatst van twee juristen met het statuut van "commissaris van de administratieve boetes", die behoren tot de juridische dienst van het FAVV. De inspecteurs komen dus niet tussen bij het bepalen van het bedrag van deze boetes. Voor het merendeel van de inbreuken in de voedselketen lagen de bedragen van de administratieve boetes tussen 137,50 en 27.500 euro.

# weet wat je eet in de voorraadkast

## bewaren van voedingsmiddelen buiten de koelkast

Wie deze rubriek regelmatig leest, weet dat we dikwijls aandacht besteden aan het bewaren van voedingsmiddelen in de koelkast. Maar natuurlijk moeten niet alle voedingswaren de koelkast in. Vers brood bijvoorbeeld en koekjes bewaren we in de voorraadkast. En ijskoud vers fruit vinden we niet echt lekker, en meestal gebruiken we het toch binnen de paar dagen. En wie haalt het nu in zijn hoofd om een pakje droge spaghetti in de koelkast te stoppen?

### Tenminste houdbaar tot...

Producten waarop de datum van minimale houdbaarheid vermeld staat ("tenminste houdbaar tot...") moeten meestal niet in de koelkast. Of toch zolang ze niet geopend werden. Als je ze geopend hebt hangt het af van de soort voedingswaar of het de koelkast in moet of niet. Dikwijls staat er op de verpakking een bewaaradvies zoals "na openen in de koelkast bewaren", "na openen koel bewaren"

### Droge voeding (kassa vier)

Droge voeding, zoals deegwaren (spaghetti, macaroni, ...), droge koekjes, chocolade, rijst, pinda's enz. moeten na openen niet in de koelkast. Je bewaart ze het best afgesloten in de voorraadkast. Laat ze niet in het geopende pak, breng ze over in een doos of trommel die je goed kan afsluiten. Zo vermijd je dat er insecten of ander ongedierte bij kunnen. En in een afgesloten trommel blijven koekjes ook veel langer lekker krokant.

### "Natte" voeding

Producten zoals augurken, zilveruitjes, olijven, ... moeten beslist in de koelkast als je de bokaal geopend hebt. Hou er dan ook rekening mee dat de "tenminste houdbaar tot..."-datum dan ook niet meer geldig is: wacht dus niet te lang voor je de bokaal leegmaakt.

Wat veel mensen niet weten is dat ook een potje confituur best de koelkast in gaat als je het aangesproken hebt.

### Conservenblikjes

Ongeopende conservenblikken bewaren meestal erg lang, we spreken dan gerust over enkele jaren. tenminste als ze niet beschadigd zijn. Beschadigde blikken mogen trouwens niet verkocht worden. Bij een beschadigde verpakking is

de aangegeven bewaringstijd niet langer gegarandeerd. Bij gedeukte of verroeste blikken of blikken die bol staan, kan de beschermlaag binnenin aangetast zijn en kunnen ongewenste stoffen (vuil, bacteriën, stukjes plastic of glas van de verpakking) in het voedingsmiddel terechtkomen. Vocht dat uit de verpakking loopt, kan andere voedingsmiddelen besmetten.

Ontglipt je een conservenblik als je het uit de kast neemt en zit er een flinke deuk in? Zet het dan niet terug in de kast en gebruik het zo vlug mogelijk, om dezelfde reden als hierboven beschreven.

Wat met geopende blikjes die je maar voor de helft gebruikt? De koelkast in? Jawel, maar liefst niet in het blik zelf. Onder invloed van de lucht zou het metaal vlugger naar de inhoud kunnen overgaan. Giet de inhoud over in een goed afsluitbaar bewaardoosje en plaats dit in de koelkast. Dikwijls zijn die trouwens op "koelkast-maat" gemaakt en handig stapelbaar.

### Droog en koel

Ook bij ongekoeld bewaren mag de temperatuur niet te hoog worden (boven 20 °C). Levensmiddelen als brood, groente, fruit en roggebroom bederven sneller bij een hogere temperatuur. Soms staat op de verpakking van voedingsmid-

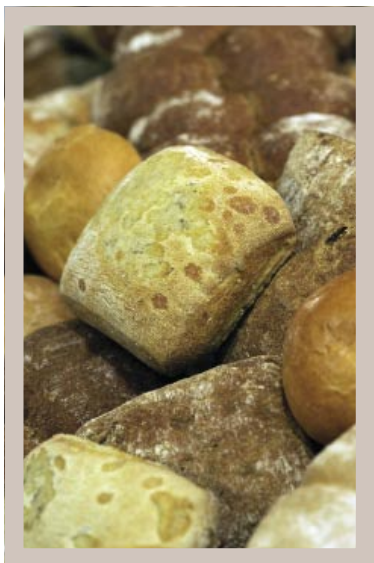


delen bij welke temperatuur ze het beste bewaard kunnen worden. Pindaproducten, maïsproducten, noten, specerijen, granen en deegwaren kunnen gaan schimmelen. Om die reden moeten ze ook droog bewaard worden. Droge voeding blijft best droog!

Bewaar deze voedingsmiddelen ook liever in een afgesloten voorraadkast dan op een open rek, dan kan eventueel ongedierte er minder gemakkelijk bij.

### Bijzondere bewaarvoorschriften

Als de wijze van bewaren invloed heeft op de houdbaarheidsdatum, dan moet dit verplicht op het etiket vermeld worden. Als de bewaarvoorschriften niet nageleefd worden, vergroot de kans op bederf en op de groei van ziekmakende bacteriën. Het is daarom belangrijk om levensmiddelen altijd bij de aangegeven temperatuur te bewaren.



## eieren van eigen kippen

*Enige weken geleden berichtte de pers dat eieren van loslopende kippen in onze eigen tuin meer dioxines zouden bevatten dan eieren uit de supermarkt. De vragen bij het meldpunt lieten niet op zich wachten: is dit werkelijk zo, en mogen we nog eieren eten van kippen uit eigen tuin?*

Onderzoek heeft uitgewezen dat eieren van loslopende kippen bij particulieren inderdaad meer dioxines bevatten dan eieren van kippen uit professionele bedrijven. Dit is trouwens niet nieuw: we berichtten hier al over in de nieuwsbrief van januari 2003 (je kan die nog nalezen op [www.favv.be](http://www.favv.be), onder publicaties). Dat komt vooral omdat de kippen in je tuin in de grond scharrelen en daar hun voedsel zoeken (bij bedrijven gebeurt de voeding onder gecontroleerde omstandigheden). En in de grond zitten nu eenmaal dioxines (door verbranding, milieuvervuiling, strooien van as, ...). Dioxinen hebben ook de neiging zich via de voeding van de kip te concentreren in de eieren. Dioxinen zitten trouwens niet alleen in eieren. Dioxines zijn vetoplosbaar en niet oplosbaar in water. Om die reden vinden we ze vrijwel niet in groenten, als deze goed gespoeld zijn. Ze zitten vooral in vette vis, vetrijke zuivelproducten en in eieren (in die volgorde). En dus meer in eieren van loslopende kippen in je eigen tuin dan in eieren uit de supermarkt.

Mogen we dan geen eieren van onze eigen kippen meer eten? Dat nu ook weer niet, maar overdrijf niet, ook niet met eieren uit de supermarkt. Niet alleen omwille van de dioxines maar (vooral) ook omwille van het hoge vetgehalte van eieren. Het is het beste om het aantal eieren te beperken tot 2 à 3 per week per persoon. Ook kan je best gevarieerd eten en zorgen voor voldoende groenten en fruit.

Je kan ook een aantal voorzorgen nemen om de inname van dioxines door je kippen te beperken. Zorg voor voldoende en goed onderhouden gras op de kippenweide, dan scharrelen de kippen niet rechtstreeks in de grond. Voeder en drink je kippen niet buiten maar in een voeder- en drinkbakje in het hok. Maak geen vuur in de buurt van de kippenweide en strooi geen as in de kippenren. As bevat immers veel dioxines.

# ten slotte ingeblikt staat netjes

Blikjes bestaan al lang, we kunnen ons het leven zonder conserven moeilijk voorstellen. Maar hoe lang eigenlijk? Tijdens een discussie op een voedingsbeurs over houdbaarheidsdata naar aanleiding van een vraag van een consument kwam ooit eens het voorbeeld ter sprake van conservenblikken die uit een 200 jaar oud scheepswrak werden gehaald waarvan de inhoud niet alleen nog goed van smaak was maar ook nog zijn voedingswaarde bleek behouden te hebben. De blikken waren wel altijd in optimale omstandigheden bewaard gebleven: op de bodem van de zee, diep genoeg om de temperatuur op 4 °C te houden, maar wel zodanig dat de druk de conserven niet beschadigde en het vrijwel zuurstofloze water de ijzeren blikken niet liet roesten. En dan volgt de onvermijdelijke reactie: conservenblikken van 200 jaar oud? Kan niet!



## Toch wel.

Nu is 200 jaar misschien wat overdreven maar in 1812 bestond het conservenblik wel degelijk onder de vorm zoals wij het nu kennen.

Het blik heeft, zoals zovele nieuwe technologieën, een militaire oorsprong. Het begon na de Franse Revolutie toen het Franse Directoraat in 1795 een geldprijs uitloofde aan diegene die een nieuwe vorm van voedselbewaring uitvond. Dit was van belang om de Franse expeditielegers van voldoende voedsel te voorzien. Napoleon zelf wist heel goed, zoals blijkt uit de

aan hem toegeschreven uitspraak, dat "een leger marcheert op zijn maag". Het was ene Nicolas Appert die de sterilisatie in glazen bokalen met kurken stoppen uitvond en uit de handen van Napoleon zelf zijn geldprijs van 12.000 francs ontving. De ontdekking werd in 1806 reeds toegepast door de Franse marine.

Dit was de aloude vijand van Frankrijk, Engeland, niet ontgaan. De Engelsman Peter Durand, niet te spreken over de breekbaarheid van de conservenbokalen en nog minder over de kurken stoppen, gebruikte vertinde ijzeren cilinders (een product dat reeds 200 jaar daarvoor was uitgevonden!). Deze uitvinding voorzag, na een inlooperperiode van enkele jaren, de navy en troepen in de toenmalige Britse kolonies van conserven.

De eerste echte conservenfabriek voor "burgerdoeleinden" werd dan weer in Amerika opgericht. Ook hier droeg eerst een oorlog (de Amerikaanse Burgeroorlog) bij tot het succes. De veteranen van deze oorlog hadden tijdens de veldtochten de kwaliteit van de conserven leren waarderen en waren de pleitbezorgers voor dit product bij hun terugkeer thuis.

## Blik in België

Ook bij ons bestonden conservenblikken al halfweg de 19<sup>e</sup> eeuw, zoals blijkt uit boeken van koks zoals Cauderlier. De productie ervan gebeurde wellicht nog niet op industriële schaal, maar daar kwam snel verandering in. De voedselcrisis van de jaren 1870 en 1880 gaf onder andere in de streek tussen Brussel, Mechelen en Leuven de aanzet tot een heroriëntatie van de bestaande landbouw naar de tuinbouw waardoor de kweek van groenten op de voorgrond kwam. In het kielzog van deze evolutie richtte Marie Thumas in 1886 in Leuven een eerste blikfabriek op.

Bleek het conservenblik in het midden van de 19<sup>e</sup> eeuw al redelijk ingeburgerd, iets vanzelfsprekend als een blikopener bestond toen (nog) niet in een huishoudelijke versie! Bij de aankoop in de winkel was het eenvoudig de winkelier die het blik opende, waarna de klant het geopende blik naar huis diende te krijgen zonder te morsen. Uiteraard was het dan de bedoeling om het product die dag nog te consumeren!

*Bronnen: [www.cancentral.com](http://www.cancentral.com), [www.ibebevi.be/Teksten/GeschiedVerpakking.htm](http://www.ibebevi.be/Teksten/GeschiedVerpakking.htm): Jean Sarens 2001, [www.cagnet.be/project/cauderlier.htm](http://www.cagnet.be/project/cauderlier.htm): België kookt. De eeuw van Cauderlier 1830-1930*