



doorstraald vlees? (pagina 6)

actueel

de smiley

feiten en cijfers

waarom de smiley?

dossier

nucleair incident Fleurus

weet wat je eet

doorstraald vlees

actueel


het favv informeert de consument

De consument informeren of zijn winkel of restaurant zijn vertrouwen waard is: een nieuwe uitdaging voor het FAVV

Misschien heb je het al opgemerkt: sinds enige tijd moeten bedrijven die voedingswaren aan de consument verkopen (horeca, detailhandel enz.) op een goed zichtbare plaats een kleine affiche uithangen met daarop "toelating", als bewijs dat ze wel degelijk de toestemming van het Voedselagentschap hebben om hun activiteit uit te oefenen.

In de eerste plaats is dit bedoeld om het beheer van de controles op de voedselveiligheid door de overheid te vergemakkelijken, maar aan de andere kant geeft dit aan de consument de garantie dat de winkel waar hij zich bevoorraadt correct bij de controlediensten (dus het Voedselagentschap) geregistreerd is.

Er bestaat ook nog een andere nieuwigheid, op vrijwillige basis deze keer: de "smiley". Dit is een kleine ronde groene sticker die bedrijven uit de sector van de restaurants mogen afficheren na een gunstige audit van hun bedrijf. Sinds 2005 moet elk bedrijf dat actief is in de voedselketen een autocontrolesysteem hebben. Dit komt neer op een methode om ten allen tijde de hygiëne van voedingswaren te verzekeren. Deze verplichting wordt regelmatig door het FAVV gecontroleerd, en als ze goed nageleefd wordt mag de consument dit zeker weten. En dus zal je binnenkort meer en meer, in een eerste periode in horecasector, de smiley zien opduiken. Deze restaurants verdienen dus je volle vertrouwen!

Lees verder op de volgende pagina 



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Lieve Buschots, Gerda Cneudt, Yves Vanden Bosch, Julie Berger, Pascal Houbaert, 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
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.



feiten en cijfers

waarom de smiley?

Uit het activiteitenverslag van 2007 kwam onder andere naar voor dat de controles van het FAVV in de primaire sector (landbouw) en de sector transformatie (verwerking) stilaan vruchten beginnen af te werpen. In de distributiesector (horeca, kleinhandel, ...) blijkt er echter nog wat werk aan de winkel (zie tabel hiernaast).

De bedrijven uit de verwerkende sector worden al langer door hun afnemers aangemoedigd om hun risico's te beheersen en een betrouwbaar autocontrolesysteem (HACCP, traceerbaarheid, ...) toe te passen. De bedrijven die rechtstreeks aan de consument leveren hebben deze drijfveer veel minder of helemaal niet. In 2009 gaat het Agentschap zich dan ook focussen op deze sector (ook "Business to Consumer" of B2C genoemd), en in het bijzonder op de horeca, zonder de controles op de andere schakels van de voedselketen te verwaarlozen. Het Agentschap wil daarbij zeker niet alleen repressief optreden maar streeft ernaar de hygiëne in de restaurantsector geleidelijk maar blijvend te verbeteren. Het rekent daarbij op de nauwe medewerking van de beroepsorganisaties. Er worden daarvoor verschillende pistes uitgewerkt.

Voorlichting

Eén van de initiatieven die hiertoe moeten bijdragen is de oprichting van een voorlichtingscel, zoals we in de vorige nieuwsbrief aankondigden. Deze cel die behoort tot de dienst Communicatie van het FAVV is sinds 15 september operationeel. Ze bestaat uit 4 ervaren "terrein"-medewerkers die werden gekozen vanwege hun pedagogische vaardigheden. Hun rol zal er vooral in bestaan begrippen als autocontrole en HACCP bij de groep van restaurateurs en winkeliers te "demystificeren: wat is dat, wat houdt het precies in, ...? Op die manier zal deze cel

De cijfers

Er zijn ongeveer 37.000 bedrijven met 1 tot 4 werknemers actief in de sector. De tabel hierna geeft een overzicht van de resultaten van de inspecties.

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Ongunstig
Infrastructuur, installatie en hygiëne in de horeca	9.454	19,4%	58,8%	21,7%
Infrastructuur, installatie en hygiëne in grootkeukens	1.193	18,2%	65,8%	16,0%
Autocontrole	1.466	25,6%	30,2%	44,3%
Meldingsplicht	1.535	51,4%	27,2%	21,4%
Traceerbaarheid	1.629	56,5%	25,3%	18,2%

Deze inspecties gaven aanleiding tot 3.359 waarschuwingen en 486 PV's.

Voor de eerste 7 maanden van 2008 werden 416 klachten over de Horeca opgetekend bij het meldpunt voor consumenten (tel: 0800 13 550) en in 2007 deden zich 101 collectieve voedselvergiftigingen voor.

bijdragen tot de praktische invoering van zelfcontrolesystemen in de bedrijven uit deze sector.

Autocontrolelegidsen

Om de bedrijven te helpen bij de invoering van hun autocontrolesysteem hebben de meeste sectororganisaties een praktische gids uitgewerkt. Zo'n gids is een praktisch werkinstrument dat beschrijft welke aandachtspunten elke uitbater in acht moet nemen om in orde te zijn met de voedselveiligheid. Reeds in augustus 2006 liet de horecasector zijn autocontrolelegids goedkeuren door het FAVV en het Wetenschappelijk Comité van het FAVV. De gids moet verplicht worden toegepast en is verkrijgbaar bij de 3 horecafederaties (Vlaanderen, Brussel en Wallonië). Niets belet bedrijven uit deze sector dus

eigenlijk nog om een autocontrolesysteem in te voeren. Best laten de uitbaters van horecazaken en grootkeukens hun autocontrolesysteem certificeren door een onafhankelijke certificeringsinstelling (OCI) die door het Agentschap werd erkend. Er zijn momenteel 3 OCI's erkend: Quality Partners, AIB-Vinçotte en SGS.

De smiley

Zich laten certificeren is geen verplichting, maar wordt wel sterk aangemoedigd door het Agentschap. En daartoe dient nu precies het smiley-label dat na een gunstige audit wordt uitgereikt door de OCI. Aan dit herkenningsteken (zelfklever), op een goed zichtbare plaats aangebracht, kan de consument zien dat zijn restaurant zich echt inzet voor de voedselveiligheid. De website van het FAVV (www.favv.be) zal geregeld

de bijgewerkte lijst publiceren van de uitbaters die een smiley hebben gekregen.

Maar om effectief te zijn moeten zowel de sector zelf als de consument er de betekenis en de voordelen van kennen. Van december 2007 tot augustus 2008 werd daarom een op de horeca gerichte communicatiecampagne gevoerd. Nu is het tijd om het grote publiek in te lichten over het bestaan en de betekenis van dit logo. Vanaf half september is een communicatiecampagne in de grote dagbladen van start gegaan.

Minder betalen

Alle bedrijven die in de voedselketen actief zijn, moeten jaarlijks aan het FAVV een heffing betalen.

Als een zaak de smiley heeft gekregen betekent dat voor het FAVV dat het meer vertrouwen kan hebben in de werkwijze van de uitbater en dat het zich beter kan toespitsen op bedrijven die een dergelijke garantie niet bieden. Dit rechtvaardigt een economische stimulans: bedrijven met een smiley zullen een lagere heffing betalen dan bedrijven zonder.

De toekomst

De horecasector is er klaar voor, je zal dus meer en meer groene stickers in restaurants zien verschijnen. Dit is echter nog maar het begin. In de (niet zo verre) toekomst wordt gedacht aan smileys voor bakkers, slaggers en winkels.

Betekent dit nu dat je een restaurant zonder smiley niet kan vertrouwen? Nee hoor, zo werkt het nu ook weer niet. Wellicht wordt ook daar zeer hygiënisch en voedselveilig gewerkt. Maar in een restaurant met smiley ben je daar zeker van...

dag duurzame ontwikkeling bij het favv

In het kader van de week van de duurzame ontwikkeling van 13 tot 19 oktober organiseerde het FAVV op 13 oktober een informatievoormiddag rond de problematiek van de klimaatswijziging.

Wij konden daartoe rekenen op de uiterst gewaardeerde medewerking van gastsprekers, professor Jean-Pascal van Ypersele, vice-voorzitter van de Internationale expertengroep over de evolutie van het klimaat, en Dixie Dansercoer en zijn echtgenote Julie Brown, poolreizigers.

175 FAVV-medewerkers schreven zich spontaan in voor dit bijzonder gewaardeerde evenement.



nucleair incident in fleurus

Snelle interventie van het favv voorkomt uitvoerembargo

Regelmatig wordt de voedselketen getroffen door een incident van buitenaf. zo ook eind augustus door een geval van milieuverontreiniging. Op donderdag 28 augustus werd het FAVV gecontacteerd door het Crisiscentrum van de Regering met de mededeling dat het Federaal Agentschap voor Nucleaire Controle een abnormaal hoge hoeveelheid radioactief jodium had vastgesteld in de omgeving van het Instituut voor Radioelementen (IRE) in Fleurus.

Dezelfde avond nog, vanaf 20 uur, begaven inspecteurs en contro-leurs van de PCE Henegouwen zich ter plaatse om melkmonsters te nemen bij bedrijven uit de omgeving. Om 23 uur 45 werden de monsters naar een labora-torium in Brussel gebracht. De resultaten kwamen op vrijdag 29 augustus in de namiddag: alle monsters waren gunstig. De melk-veehouders bij wie de monsters genomen werden, werden onmid-dellijk op de hoogte gebracht. De melkveehouders uit de streek, de hele zuivelsector en de consumen-ten mogen gerust zijn: dit incident heeft geen invloed gehad op melk en zuivelproducten.

Op basis van deze eerste resulta-ten werd besloten onmiddellijk

monsters te nemen van fruit en bladgroenten, en ook van putwater, in een straal van 2 kilometer rond het IRE. De eerste resultaten waren dezelfde dag, 29 augustus, rond 23 uur bekend. Ze waren allemaal gunstig. Een inspecteur van het FAVV bracht persoonlijk de mensen bij wie de stalen waren genomen op de hoogte.

Het Agentschap had dus maar 24 uur nodig na het bericht om de nodige stalen te nemen en de bevol-king —vooral de inwoners uit de streek—, de betrokken landbouwers en de voedingssector gerust te stel-len. Van een vlugge reactie gespro-ken! Er dan zijn er nog die beweren dat het FAVV niets doet voor de landbouwers! Maar er dreigde wél reeds een internationaal embargo

tegen de uitvoer van onze melk en groenten... De opdracht van het FAVV is ook de landbouwers en de consument binnen de kortste tijd gerust te stellen.

In totaal werden 64 monsters genomen op melk, groenten en fruit.

Hoewel alle resultaten gunstig waren en dagelijks medegedeeld werden heeft het Crisiscentrum van de regering de inwoners uit de risicozone aangeraden geen bladgroenten uit de eigen tuin te eten tot zaterdag 6 september. Particulieren gebruiken immers bij voorkeur dagelijks hun eigen producten, waardoor de inname van contaminanten groter is.

favv-website in het nieuw

Je hebt het wellicht reeds gemerkt: de website van het FAVV zit in een nieuw kleedje. Niet alleen oogt hij moderner, ook de structuur werd gewijzigd om alles overzichtelijker te maken. De inhoud is echter dezelfde.

Er is nu ook een afdrubbare versie van elke pagina beschikbaar. En je zal vast nog andere verbeteringen opmerken... De nieuwe site is ook 100 % compatibel met toepassingen voor slechtzienden. Aarzel niet ons je opmerkingen, vragen en suggesties te geven via communicatie@favv.be!



diensten van het favv te brussel zijn verhuisd

Herinneren we er nog eens aan dat de centrale diensten en de provinciale controle-eenheid Brussel in september verhuisd zijn. Het nieuwe adres van de centrale diensten en PCE Brussel is:

Administratief Centrum-Kruidtuin

Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55

1000 Brussel

Tel. centrale diensten: 02/211 82 11

Tel. PCE Brussel: 02/211 92 00

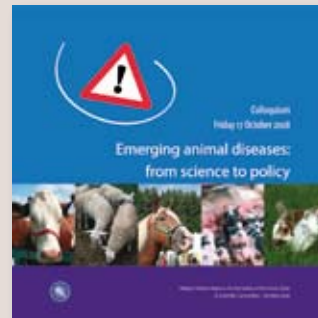
De gratis nummers van het meldpunt (0800 13 550) en van de ombudsdienst (0800/15 455) blijven ongewijzigd.



scientific exploitation of databases within the framework of food safety risk assessment



emerging animal diseases: from science to policy



Liefst twee publicaties van het Wetenschappelijk Comité dit najaar, beide in het kader van hun jaarlijkse workshop.

De eerste is de weerslag van de workshop die op 23 november vorig jaar gehouden werd over het gebruik van databanken bij de risicobepaling inzake voedselveiligheid, met enkele voorbeelden (case studies) ervan.

De tweede handelt over in opmars zijnde dierziekten en wat eraan te doen. Dit is het onderwerp van de workshop van dit jaar, in feite een internationaal colloquium in samenwerking met het bestuur Controlebeleid op 17 oktober. Een zeer actueel onderwerp, denk maar aan de blauwtongziekte. Dit is trouwens de eerste workshop waarvan de teksten vooraf gepubliceerd worden en niet nadien.

Beide publicaties, uitsluitend in het Engels, zijn te raadplegen op www.favv.be, rubriek Publicaties.

doorstraald vlees, gemanipuleerd/verdacht vlees?

Een beetje zoals het monster van Loch Ness, duikt dit gerucht vergezeld van het nodige scepticisme, regelmatig opnieuw op.

Verwar doorstalen niet met bestralen!

Ioniserende stralen zijn zeer hoog energetische stralen die het mogelijk maken om de elektronen van atomen en moleculen te verplaatsen en deze om te zetten in elektrisch geladen deeltjes, ook wel "ionen" genoemd. Deze ioniserende stralen zijn van elektromagnetische aard zoals licht, radiogolven en infrarood- of UV-stralen. Ioniserende stralen worden gekenmerkt door hun zeer zwakke golflengte en bijgevolg door een zeer grote energetische kracht. Deze energie is echter te klein om radioactiviteit te induceren in het product. Bestraling maakt een product dus niet op één of andere

manier radioactief: het product wordt niet "bestraald" maar wel "doorstraald" en de gebruikte radio-isotoop (vaak Co 60) komt nooit in contact met het voedingmiddel!

Experts erkennen dat de radioactiviteit die wordt voortgebracht bij de behandeling van een product 100.000 lager ligt dan de natuurlijke radioactiviteit van het product.

Een revolutionair sterilisatieproces?

Ioniserende stralen wijzigen de getroffen moleculen; dit gebeurt voornamelijk in het DNA van de micro-organismen, waardoor deze worden gedood. Zoals elke behandeling voor het opzuiveren van voedingsmiddelen zal doorstraling nog zo efficiënt zijn wanneer de initiële microbiële lading zwak is. En ook al is sterilisatie één van de hoofdfuncties van doorstraling, toch zijn er ook beperkingen: zo zijn sporenbacteriën (die botulisme veroorzaken) veel resistenter en blijven de klassieke methoden (o.a. verhitting) efficiënter.

Het is dus ondenkbaar om met deze methode niet-geschikte voedingsmiddelen te willen opzuiveren. Bovendien legt de wetgeving een kiemgetal op vóór de behandeling. Autocontrole zal dus altijd noodzakelijk blijven!

Door haar werking zal doorstraling, naast een lichte afname van de microbiële flora van een product, ook een gunstig effect hebben tegen insecten (granen, droge groenten...)

of zal doorstraling de rijping van vers fruit of verse groenten vertragen.

Welke voedingsmiddelen worden doorstraald?

De Europese wetgeving heeft een communautaire lijst gepubliceerd met producten die met deze methode mogen worden behandeld (specerijen, gedroogde kruiden, plantaardige kruiden...)

De gebruikte stralingsdosissen worden bepaald voor elk betrokken voedingsmiddel. Toch moet er worden opgemerkt dat bepaalde voedingsmiddelen deze behandeling slecht verdragen. Dit is het geval voor vetrijke voedingsmiddelen waarbij doorstraling de oxidatie van vetten (ranzig worden) stimuleert.

In België worden in feite uitsluitend kikkerbilen, garnalen, bepaalde soorten fruit of knollen en specerijen doorstraald. Deze producten worden meestal in hun eindverpakking doorstraald en moeten daartoe verplicht worden geëtiketteerd.

En rood vlees?

In België is het doorstralen van rood vlees niet toegelaten. In de Verenigde Staten daarentegen is deze praktijk wel toegelaten in de strijd tegen het beruchte E. coli 0157H7. Dit voedt dan ook de geruchten over doorstraling van vlees ingevoerd vanuit Zuid-Amerika.

Deze methoden zijn eigenlijk heel duur en vestigingen zoals



“Sterigenics” in Fleurus zijn zeldzaam en staan onder strikt toezicht.

Het FAVV voert sinds dit jaar bemonsteringen uit op ingevoerd vlees. Deze analyses worden uitgevoerd in erkende en hypergespecialiseerde laboratoria.

Op 17 monsters van rood vlees, ingevoerd vanuit Zuid-Amerika en afgenomen bij de distributie, bleek geen enkel positief voor doorstraling.

Dit bevestigt overigens de resultaten van een consumentenvereniging.

In het kader van het toezicht op mogelijk doostraalde producten, voorziet het FAVV ook in haar controleplan 2008 bemonsteringen van vlees.

Is doostraling een vervlogen hoop?

De Europese Commissie (DG SANCO) erkent: “De techniek biedt in feite slechts beperkte mogelijkheden, zelfs in landen waar deze is toegelaten”. De verdere uitbreiding van deze techniek wordt bemoeilijkt door verschillende struikelblokken, waarvan de financiële investering en de striktheid van de geldende wetgeving zeker niet de minste zijn. Bovendien is de methode ook niet onfeilbaar.

Het is niet de mirakeloplossing en het zal in geen enkel geval de goede hygiënepraktijken en de autocontrole vervangen.

Maar voor bepaalde moeilijk behandelbare voedingsmiddelen zoals specerijen, kruiden, thee, enz... blijft doorstraling heel interessant.

Bron: Prof. Antoine Clinquart, Département des sciences des Denrées alimentaires, Faculté de Médecine vétérinaire, ULg

Droog en koel?

Niet echt een vraag, maar een rechtzetting deze keer.

In ons artikel “in de voorraadkast (rubriek “Weet wat je eet” van de nieuwsbrief van mei-juni 2008 luidde de titel van de voorlaatste paragraaf “droog en koel”, over het feit dat voedingsmiddelen die ongekoeld bewaard mogen worden ook niet te warm mogen worden en best droog bewaard worden.

Nogal wat lezers reageerden hierop en onze afdeling distributie van de PCE Oost-Vlaanderen maakte er ons attent op dat de term “koel” wettelijk vastgelegd is en een bewaring bij max 7 °C oplegt (Koninklijk Besluit van 13/09/1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen)

Als de vermelding “koel bewaren” op het etiket voorkomt terwijl het voedingsmiddel in kwestie gerust bij omgevingstemperatuur bewaard kan worden, zijn alle voedingswinkels die dit voedingsmiddel niet gekoeld bewaren in overtreding. Beter wordt voor dergelijke voedingsmiddelen dan ook de term “Op een koele plaats bewaren” gebruikt.

Dat is dan bij deze rechtgezet.

Uiteraard doet dit geen afbreuk aan het feit dat je deze voedingsmiddelen best niet te warm laat worden en je ze best bewaart op een koele, droge plaats!



teruablik

foire de libramont 2008

het favv in de “espace fédéral”

Elk jaar neemt het Voedselagentschap deel aan de Foire de Libramont, de grootste landbouwbeurs in openlucht van het land, en ook dit jaar waren we present.

Toch had deze Foire de Libramont voor het FAVV iets speciaals. Voor de eerste keer had het FAVV zich ingeschreven in het concept van de “Espace fédéral”, een gemeenschappelijke federale stand in de Walexpo-hall samen met de andere federale instanties die op de Foire exposeerden (het CODA, het BIRB, de RSVZ, de POD Wetenschapsbeleid, de FOD's Economie en Financiën, en de Douane).

Geen eigen FAVV-stand dus, maar dit had wel het voordeel dat alle Federale overheden gegroepeerd stonden zodat de bezoekers minder moesten zoeken (en we hien ook gemakkelijker naar een andere federale instantie konden doorverwijzen indien nodig). Onze minister Sabine Laruelle was ook aanwezig en we kregen onder andere premier Yves Leterme op bezoek.

De Foire telde dit jaar 185.284 bezoekers en het FAVV deelde in totaal meer dan 5.000 folders uit, dit is ongeveer evenveel als vorige jaren.

