



opnieuw invriezen? (pagina 7)

actueel

nieuwe variant blauwtong

dossier

opduikende dierziekten

feiten en cijfers

kwiteit zorg bij het FAVV

weet wat je eet

bestrijdingsmiddelenresiduen

actueel

nieuwe variant van blauwtong in nederland en Duitsland

Alsof er nog een voorbeeld aan de conclusies van het colloquium over opduikende dierziekten dat het FAVV op 17 oktober organiseerde toegevoegd moest worden (zie artikel op volgende pagina), is in Nederland en Duitsland een nieuw serotype van het blauwtongvirus opgedoken (BTV6).

Tot op heden werd dit serotype in Europa niet eerder vastgesteld. Het werd echter wel gesignaleerd in Afrika, Centraal Amerika en het Midden-Oosten.

Er is nog geen uitsluitsel over hoe het BTV6-virus in Nederland en Duitsland geraakt is. Eén hypothese is dat het via een in Europa niet-toegelaten tetra-valent vaccin (een vaccin tegen 4 verschillende serotypes) zou binnengebracht zijn, maar dit werd nog niet bevestigd.



De autoriteiten van de twee landen hebben onmiddellijk veiligheidsmaatregelen genomen en een zone met beperkingen in de twee grensgebieden afgebakend. Heel Nederland en een deel van Duitsland worden beschouwd als gereguleerd gebied en de voorwaarden voor handelsverkeer van runderen en schapen vanuit deze twee landen werden verscherpt.

U kan alle informatie hieromtrent raadplegen op onze website www.favv.be.

Dit bewijst nog maar eens dat de oproepen van het voedselagentschap tot voorzichtigheid geen overbodige luxe zijn. Nieuwe en tot nog toe niet gekende epidemieën kunnen immers steeds opduiken.

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, Sabine Cardoen, Brigitte Georges, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, 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.



opduikende dierziekten van wetenschap tot beleid

Internationaal colloquium op 17 oktober 2008

Op 17 oktober organiseerden het Wetenschappelijk Comité en de Directie Diergezondheid en Veiligheid van de dierlijke producten van het FAVV een internationaal colloquium over opduikende dierziekten met als bedoeling belanghebbende personen te informeren over deze problematiek en op grond van risicoanalyses concrete maatregelen voor te stellen. Het colloquium had plaats in de historische Gasperizaal van het Karel de Grote gebouw van de Europese Commissie en werd bijgewoond door ongeveer 300 deelnemers. Het colloquium was opgebouwd rond drie hoofdthema's en werd voorgezeten door prof. Dirk Berkvens van het Wetenschappelijk Comité (Sci Com) van het FAVV. Na elk thema konden vragen worden gesteld.

Risicoanalyse

Na het welkomstwoord van mevrouw de minister Sabine Laruelle en van prof. André Huyghebaert, voorzitter van het Sci Com, werd het eerste thema aangesneden dat handelde over de risicoanalyse voor opduikende dierziekten. Dr. Caroline Planté (OIE) gaf een algemene inleiding en vertolkte het standpunt van de OIE. Zij onderstreepte dat het noodzakelijk is om wereldwijd de veterinaire en medische infrastructuur verder uit te bouwen om het hoofd te kunnen bieden aan nieuwe ziekteverwekkers die voorkomen op de grens tussen mens, huisdier en in het wild levende dieren. Daarna ging Dr. Lonnie King (OIE) in op de risicofactoren voor het opduiken van dierziekten die vooral gerelateerd zijn aan handel en transport. Dr. Hubert Deluyker (EFSA) gaf uitleg bij de activiteiten van de EFSA in verband met risicobeoordeling en haalde daarbij als voorbeeld bluetongue aan. Hij stipte aan dat de EFSA een bijzondere eenheid heeft opgericht die zich zal bezig-

houden met opduikende risico's. Tot slot besprak prof. Jean-Pascal Van Ypersele (UCL) de invloed van klimaatveranderingen op het opduiken van dierziekten.

Risicobeheer

Het tweede thema met als moderator Dr. Jozef Hooyberghs (Directie Diergezondheid) ging over de beheersing van risico's. Dr. Bernard Van Goethem (EC) lichtte het nieuwe beleid van de Europese Commissie toe met betrekking tot dierziekten onder de titel "Beter voorkomen dan genezen" dat zal steunen op het vastleggen van prioriteiten en

op een gemoderniseerde regelgeving. Dr. Pierre Kerkhofs (CODA) onderstreepte het belang van een vroege opsporing en de noodzaak van goed uitgeruste laboratoria.

Voorbeelden

Het derde thema, met als moderator prof. Etienne Thiry (ULg), was gewijd aan de bespreking van concrete voorbeelden van ziekten met een risico voor (her)opduiken. Zo kon voordeel worden gehaald uit de ervaring van de sprekers met de preventie (en/of de bestrijding) van opduikende ziekten. Dr. Frank Koenen (CODA) had het over de



voortdurende dreiging die uitgaat van klassieke varkenspest en beklemtoonde de noodzaak tot vaccinatie van everzwijnen. Dr. Sylvie Lecollinet (AFSSA) besprak West-Nijlkoorts en beklemtoonde het belang van een doeltreffende epidemiologische bewaking te doen. Prof. Dirk Berkvens (ITG) besprak een aantal exotische virussen die in Europa kunnen opduiken en stond daarbij o.m. stil bij het Riftalkoorts virus. Tot slot evalueerde prof. Claude Saegerman (ULg) het risico voor het heropduiken van twee zoönotische ziekten: runderbrucellose en rundertuberculose. Hij beklemtoonde ook het belang van een permanente bijscholing van de betrokkenen, o.m. veehouders en dierenartsen die door melding te doen van de eerste atypische klinische tekenen de bestrijding van opduikende dierziekten inzetten.

Prioriteiten bepalen

Het colloquium werd eindigde met de algemene besluiten die naar voor werden gebracht door Dr. Xavier Van Huffel (Secretariaat van het Sci Com) en Dr. Philippe Mortier (Directie Diergezondheid). Zij onderstreepten onder meer het belang van het wetenschappelijk onderzoek in het verwerven van nieuwe inzichten in opduikende dierziekten en de bestrijding daarvan, de dreiging voor de mens van zoönotische ziekten die 75 % van de opduikende dierziekten uitmaken, het belang van de bioveiligheid op diverse niveaus, de cruciale rol van een vroege herkenning en melding van atypische klinische tekenen door de praktijkmensen (vooral veehouders en dierenartsen) en van een vroege diagnose door de referentielaboratoria en de noodzaak van een goede preventie die steunt op de vastlegging van prioriteiten, met name de totstandbrenging van vaccinbanken.

Een brochure van het colloquium en de inhoud van de uiteenzettingen zijn beschikbaar op de website van het FAVV. Er zal een praktische brochure over het vroegtijdig herkennen en het melden van verdachte klinische tekenen voor een aantal opduikende besmettelijke ziekten (of risicoziekten) worden uitgewerkt die bestemd is voor de praktijk.

feiten en cijfers het favv in 2007



Ook voor het afgelopen jaar 2007 is er een verkorte versie van het jactiviteitsverslag beschikbaar onder de titel "feiten en cijfers". Deze verkorte versie is meer dan zomaar een samenvatting. Het vestigt in de eerste plaats de aandacht op wat het jaar 2007 voor het FAVV bijzonder maakte: een gesmaakte informatiecampagne voor jeugdkampen, validatie van sectorale autocontrolelegidsen, de invoering van de Smiley, de oprichting van een directie Financiering. 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. Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar.

bacterievuur



Een beknopt en informatief foldertje over deze plantenziekte die onder andere appels en peren teistert. Wat is het, hoe kan je het herkennen, en welke maatregelen moet je nemen om de ziekte te bestrijden? Te raadplegen en te bestellen op www.favv.be, rubriek "publicaties".

feiten en cijfers

kwaliteitszorg bij het voedselagentschap

Dagelijks sporen we de operatoren in de voedselketen aan om een betrouwbaar autocontrolesysteem uit te bouwen en dit te laten certificeren. Maar hoe zit het nu met het FAVV zelf?

Op 13 oktober 2008 verkreeg het FAVV na een audit door AIB-Vinçotte voor een deel van zijn activiteiten het ISO 9001 certificaat. Dit certificaat bevestigt dat in de betrokken diensten effectief een kwaliteitsbeheersysteem volgens de norm ISO 9001:2000 wordt toegepast.

Waarom ISO 9001?

Het FAVV hecht groot belang aan de kwaliteit van de diensten en hun werking. Een van de strategische doelstellingen is dan ook een systeem van kwaliteitsbeheer uit te bouwen en dit te laten certificeren volgens de ISO-9001:2000-norm. ISO 9001-certificaten worden zowel in de privé als bij de overheid gebruikt om het vertrouwen in de geleverde producten of diensten te verhogen. Dit is al redelijk goed ingeburgerd in de privésector maar voor de overheid is dit nog vrij nieuw. Er worden onder andere vragen gesteld als "wie zijn onze klanten" of "welke zijn onze producten" en dat doet zij die eraan beginnen

wel eens de wenkbrauwen fronsen. Het hoort echter bij de "natuurlijke" evolutie van de overheid die aan de burger een product, een dienst of een antwoord van goede kwaliteit wil bieden.

Het wordt algemeen erkend dat kwaliteitssystemen ondernemingen efficiënter en professioneler maken, en zeker naarmate de omvang van deze bedrijven een doorgedreven standaardisatie nodig maakt. Dit is ook het geval voor het voedselagentschap: de operatoren in de voedselketen verwachten immers dat de controles overall op dezelfde manier verlopen. Bovendien draagt standaardisatie bij tot administratieve vereenvoudiging. Op internationaal vlak kan ISO 9001 het imago van het FAVV versterken en dat kan dan weer positieve gevolgen hebben voor onze operatoren die willen exporteren. Onze vijf FAVV-laboratoria hebben trouwens al een ISO 17020-accreditatie ("Algemene eisen voor de competentie van beproevings- en kalibratielaboratoria") met kwaliteitsbeheersystemen volgens ISO 9001.

Ons kwaliteitsbeheersysteem

Het vertrekpunt van ons kwaliteitsbeleid is de basisopdracht van het agentschap: "waken over de veiligheid van de voedselketen en over de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant". Van hieruit en op basis van de wettelijke en reglementaire vereisten hebben





De slotzitting van de audit



Gedelegeerd bestuurder Gil Houins, kwaliteitsverantwoordelijke Brigitte Georges en directeur interne audit Bert Matthijs

de gedelegeerd bestuurder en het management de krijtlijnen uitgetekend om tegemoet te komen aan de wensen en verwachtingen van de "klanten" van het agentschap, en deze vertaald naar strategische doelstellingen.

Er werd bepaald welke processen gecertificeerd moesten worden en deze werden beschreven in procedures en andere documenten. In veel gevallen bestonden de procedures al en moesten ze enkel geactualiseerd worden. Maar soms was er meer werk nodig, bijvoorbeeld voor processen waarbij erg veel mensen betrokken zijn of verschillende diensten (zogenaamde "transversale processen"). Op die manier werden verschillende activiteiten van het agentschap gecertificeerd:

- uitwerking en invoering van de wetgeving op het vlak van voedselveiligheid
- evaluatie van de sectorale autocontrolelegidsen
- beheer van de dierenartsen met opdracht (DMO) in de provinciale controle-eenheid Vlaams-Brabant
- erkenning van externe laboratoria en beheer van TSE-analyses
- de behandeling van klachten bij het meldpunt voor consumenten en de ombudsdienst
- en ten slotte de interne audit.

Ook ondersteunende processen zoals personeelsbeheer, opleiding en bescherming van informaticagegevens werden gecertificeerd.

wat vooraf ging

Deze eerste certificering is het sluitstuk van een project dat in verschillende fasen verliep.

- Het idee voor een kwaliteitssysteem volgens ISO 9001 werd voor het eerst gelanceerd binnen Food@Work, een belangrijk project om de werking van het FAVV te verbeteren.
- Een eerste fase van de opmaak van een kwaliteitshandboek werd afgesloten door een pre-audit in mei 2007. Hieruit bleek dat er wel een kwaliteitssysteem bestond 'op papier', maar nog niet echt in de praktijk en soms nogal zwaar op administratief vlak.
- Het project werd daarna aangepast en uitgebreid en afgesloten met de effectieve invoering van een kwaliteitssysteem als pilootproject voor een aantal activiteiten van verschillende diensten binnen het hoofdbestuur en één provinciale controle-eenheid.

De laatste etappe die leidde tot de certificering werd geleid door de kwaliteitsverantwoordelijke van het agentschap samen met een externe consulent.

Het doel was het kwaliteitssysteem in de praktijk in te voeren met de garantie dat aan alle vereisten van de norm was voldaan.

Dit project nam nogal wat tijd in beslag maar als zo'n systeem goed ingevoerd wordt zijn er duidelijke voordelen aan verbonden: motivatie en betrokkenheid van het personeel, vernieuwing en creativiteit om de doelstelling te behalen en de wil om het samen uit te bouwen. Fierheid en tevredenheid omdat we de certificatie samen gehaald hebben zijn ten slotte de kers op de taart en werken extra motiverend om door te gaan.

De toekomst

Na deze eerste fase zal het toepassingsveld van het kwaliteitszorgsysteem geleidelijk uitgebreid worden naar de andere activiteiten van het hoofdbestuur en de provinciale controle-eenheden. In 2009 voorzien we tevens de invoering van criteria voor inspecties door de provinciale controle-eenheden volgens ISO 17020 ("Algemene criteria voor het functioneren van verschillende soorten instellingen die keuringen uitvoeren"). Hierbij wordt gestreefd naar een harmonieuze integratie van de systemen van het hoofdbestuur, de provinciale controle-eenheden en de laboratoria.

Afspraak volgend jaar dus, voor een nieuwe stand van zaken...

weet wat je eet

bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit

Naar aanleiding van informatie die half oktober in bepaalde media werd verspreid, kreeg ons meldpunt nogal wat vragen te verwerken. Er zouden (te) veel resten van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit zitten. Nogal wat mensen werden toch wat ongerust: zijn de groenten en fruit die je koopt in de winkel wel veilig? Het voedselagentschap reageerde met een toelichting in een persbericht. Toch bleven er nog vragen komen. Daarom geven we hier nog eens een woordje uitleg.

Residunormen

Bestrijdingsmiddelen worden in de teelten van fruit, groenten en granen gebruikt voor de bestrijding van plagen (insecten, schimmels, plantenziekten, onkruid...). Deze bestrijdingsmiddelen moeten erkend zijn voor gebruik in welbepaalde teelten. Deze erkenningsprocedure is erg streng en gebeurt op wetenschappelijke gronden.

Vaak laten deze middelen residuen achter in de gewassen. De reglementering legt voor toegelaten bestrijdingsmiddelen daarom maximale gehalten aan residu (MRL) vast. Deze laten toe het correct gebruik van de bestrijdingsmiddelen te controleren (gebruik van erkende producten, naleving van de dosissen en van de wachttijden voor het oogsten...) en de gezondheid van de consumenten te beschermen. Levensmiddelen die

mogelijk overschrijdingen van de MRL kunnen vertonen en die vaak geconsumeerd worden, worden van nabij opgevolgd.

Jaarlijks worden de resultaten met de sector besproken met het oog op verbeteracties. Een overschrijding van een MRL betekent niet noodzakelijk een gevaar voor de consument maar wijst op een verkeerd gebruik van het bestrijdingsmiddel. In dergelijk geval wordt een risico-evaluatie uitgevoerd. Indien de overschrijding een mogelijk gevaar inhoudt voor de consument wordt het nodige gedaan om de consumptie van het betrokken voedingsmiddel te voorkomen (terugtrekking van de markt en terugroeping tot bij de consument). Een inspectie wordt uitgevoerd bij de verantwoordelijke van het betrokken levensmiddel om de reden van de overschrijding

te achterhalen. Afhankelijk van de ernst van de overtreding wordt een waarschuwing gegeven of een PV opgesteld. In het laatste geval volgt een administratieve boete of een strafrechtelijke vervolging.

De cijfers

In 2007 nam het FAVV ongeveer 2000 monsters van fruit, groenten, granen, aardappelen en verwerkte producten van plantaardige oorsprong. Die monsters werden onderzocht op de aanwezigheid van 350 verschillende bestrijdingsmiddelen. Bijzondere aandacht ging daarbij uit naar levensmiddelen die veel worden gegeten en levensmiddelen die vroeger al problemen opleverden. Uit het activiteitenverslag 2007 van het voedselagentschap blijkt dat 7 % niet in orde was voor residuen. In 2007 overschreden 5,8 % van de groenten en fruit in België de norm, tegenover 6,4 % uit andere EU-landen. Valt nogal mee dus...

Het wetenschappelijk comité besloot bovendien in een advies (advies 31-2007, beschikbaar op www.favv.be) dat het eten van zelfs grote hoeveelheden in ons land verkochte groenten en fruit helemaal geen gevaar voor residuen inhoudt.

Er is dus geen reden tot ongerustheid.



Ontdooide voedingswaren opnieuw invriezen?

Bij raadgevingen over voedselveiligheid komt steeds terug dat je ontdooide diepvrieswaren best niet opnieuw invriest. Maar waarom?

Waarom kan je voedingswaren in de diepvriezer (veel) langer bewaren dan in de koelkast of (zeker) dan bij kamertemperatuur? Eén van de redenen is dat, als de temperatuur maar laag genoeg is, de groei van micro-organismen sterk vertraagd en zelfs gestopt wordt, waardoor het bederf "uitgesteld wordt". Meestal wordt aangenomen dat bij temperaturen lager dan -18 ° de groei van de meeste kiemen stil ligt. Maar ze zijn nog wel degelijk aanwezig.

In diepvriesproducten die ontdooid geweest zijn hebben de aanwezige kiemen zich opnieuw kunnen vermenigvuldigen (er zitten er dus meer in dan vóór het invriezen). Vries je dit product opnieuw in, dan stopt de groei van de kiemen, maar ze worden niet vernietigd. Ontdooi je het dan opnieuw, dan neemt het aantal kiemen opnieuw toe. Je kan je voorstellen dat als je de cyclus ontdooien-invriezen een aantal keer herhaalt, er al behoorlijk wat micro-organismen in het voedsel kunnen zitten...

Sommige mensen hebben de gewoonte om een hele grootverpakking voedsel in één keer in te vriezen, voor gebruik eruit te halen, de gewenste portie te nemen na eerst een tijdje te laten ontdooien (anders krijg je de stukken niet uit elkaar!) en dan de rest terug in de vriezer te stoppen. Uit het bovenstaande blijkt dat dit eigenlijk niet ideaal is... Beter verdeel je het voedsel op voorhand in porties die je in één keer kunt gebruiken (voor een groot gezin zijn die uiteraard groter dan voor een alleenstaande) of bijvoorbeeld de helft ervan. Zo haal je alleen uit de diepvries wat je wil klaarmaken en blijft de rest bevroren.

Het voorgaande leert ons ook dat je de koudeketen zo min mogelijk mag onderbreken en als het dan toch moet: zo kort mogelijk. Diepvrieswaren die je in de winkel koopt mogen niet ontdooid zijn als je ze thuis opnieuw in de vriezer wil stoppen. Koop ze daarom als laatste en ga er direct mee naar huis. Kan dit niet, stop ze dan in een isolerende zak of een (liefst op voorhand gekoelde) koelbox. Hetzelfde geldt als je studerende kinderen een voorraad diepvriesvoedsel meegeeft voor "op kot" die ze daar opnieuw in de vriezer stoppen. Een koelbox is hier ook echt geen overbodige luxe voor het transport...

Europees overschrijvingsformulier vanaf 1 januari 2009

Sinds midden september 2008 gebruiken meer en meer overheidsdiensten het overschrijvingsformulier in een Europees formaat. Vanaf 1 januari 2009 zullen ook alle facturen die het FAVV naar de operatoren verstuurt (heffingen en retributies) vergezeld zijn van dit nieuwe formulier. Dit Europese overschrijvingsformulier zal in de nabije toekomst geleidelijk aan het huidige "Belgische" formulier vervangen.

Europees betalingsverkeer

Bovendien zullen binnenkort naast de overheid ook de bedrijven de overstap zetten. Er wordt gestreefd naar een bijna algemeen gebruik van het Europese overschrijvingsformulier tegen einde 2009. Dit maakt deel uit van de geleidelijke invoering van de zogenaamde "Single Euro Payments Area" (SEPA) of de eengemaakte Europese markt voor betalingsverkeer.

IBAN

Wat is er nieuw aan dit Europese formaat? De kleur van het formulier is roder dan het roze van het "Belgische" formulier en de gegevens van opdrachtgever en begunstigde staan niet meer naast elkaar maar onder elkaar. In de meeste gevallen zal het overschrijvingsformulier al grotendeels zijn ingevuld door de schuldeiser, zodat de naam van de begunstigde (een nieuwe verplichting) al op het formulier zal voorkomen en geen zorg is voor de betaler. De belangrijkste nieuwigheid ligt in het feit dat je je eigen rekeningnummer moet invullen in IBAN-formaat, in de zone "rekening opdrachtgever". Het International Bank Account Number bestaat uit een code BE (de landcode) gevolgd door een 2-cijferig controlegetal, dat wordt gevolgd door het vertrouwde Belgische rekeningnummer. Het IBAN-rekeningnummer is dus vier posities langer en wordt nu reeds op ieder bank- of postrekeninguittrek vermeld. Bij eventuele vragen omtrent het IBAN-rekeningnummer, kan je altijd terecht bij je bank- of postkantoor.

(Naar een persbericht van de Nationale Bank van België)

The image shows a sample of the European payment slip form (OVERSCHRIJVINGSOPDRACHT). The form is titled "Handakering(en)" and "OVERSCHRIJVINGSOPDRACHT". It includes a section for "Bij invulling met de hand, één HOOFDLETTER of cijfer in zwart (of blauw) per vakje" (When filling in by hand, one capital letter or digit in black (or blue) per box). The form contains several fields: "Gevolgende uitvoeringsopties in de toekomst" (Options for future execution), "Bedrag" (Amount) in EUR and CENT, "Rekening opdrachtgever (IBAN)" (Sender's account), "Naam en adres opdrachtgever" (Sender's name and address), "Rekening begunstigde (IBAN)" (Beneficiary's account), "BIC begunstigde" (Beneficiary's BIC), "Naam en adres begunstigde" (Beneficiary's name and address), and "Mededeling" (Message).

agriflanders

8 tot 11 januari 2009,
flanders expo gent



Vlaamse land- en tuinbouwbeurs

Agriflanders, de Vlaamse land- en tuinbouwbeurs in Flanders Expo te Gent, is na vijf edities een vaste waarde geworden voor bezoekers en voor exposanten, met veeprijskampen, demonstraties en seminars. Net zoals in 2007 telt Agriflanders opnieuw vier beursdagen, goed voor een kleine honderdduizend bezoekers.

Het Voedselagentschap is opnieuw present. Je kan ons bezoeken in hall 4 in de buurt van de andere overheden. We stellen er onder andere onze nieuwe folder over bacterievuur voor. Uiteraard liggen ook onze andere brochures en folders er ter beschikking. In het weekend is ook het meldpunt aanwezig om je vragen te beantwoorden.

En natuurlijk kan je hier de medewerkers van het FAVV eens "in levende lijve" ontmoeten en met hen van gedachten wisselen ...

info: www.agriflanders.be



goed om weten

Eindejaarsregeling bij het FAVV

Tijdens de eindejaarsperiode (25 december 2008 tot en met 2 januari 2009) 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 onder de rubriek "contact".



de directie
en de medewerkers
van het voedselagentschap
wensen u een voorspoedig
2009