



gelegenheidsverkoop (p. 6)

## actueel

mexicaanse griep

## dossier

pilootproject horeca Vlaanderen

## feiten en cijfers

export naa China

## weet wat je eet

gelegenheidsverkoop

## actueel: mexicaanse griep zeg niet "varkensgriep" maar "griep A/H1N1"...

Het virus verantwoordelijk voor de huidige griep epidemie bij de mens is een H1N1-virus. Dit virus verschilt van al de gekende varianten van H1N1 die wijdverspreid voorkomen bij zowel mensen als varkens, omdat het recombinatie is van het genetisch materiaal van een menselijk griepvirus, een vogelgriepvirus en een varkensgriepvirus uit Noord-Amerika en Azië.

Momenteel is nog niet gekend waar en wanneer deze recombinant is overgezet op de mens. Het virus werd

voor het eerst opgemerkt in Mexico, maar het is niet zeker dat het in Mexico ontstaan is.

En het is al evenmin zeker – zoals dat in het verleden al wel bij andere recombinanten het geval was – of het varken daarbij inderdaad de rol van mengvat heeft gespeeld, ondanks het feit dat er zich inderdaad al een geïsoleerde besmetting met het nieuwe H1N1-virus heeft voorgedaan op een varkenskwekerij in Canada. Daarom ook spreekt de internationale gemeenschap niet langer van varkensgriep, noch van Mexicaanse griep, maar wel van het nieuwe griepvirus A/H1N1. Voorwaar, een mond vol!

En niet te vergeten: er is geen enkel risico op besmetting bij het eten van varkensvlees of afgeleide producten. Natuurlijk mag dit geen afbreuk doen aan de waakzaamheid van de dierenartsen en de varkenshouders in het opsporen en vaststellen van ziekten in de sector.

Op de volgende bladzijde zetten we een aantal soorten griep op een rijtje.



### Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin  
Food Safety Center, 8<sup>e</sup> verdieping  
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

### Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.  
Surf naar [www.favv.be](http://www.favv.be) - publicaties - nieuwsbrieven.

### Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Philippe Houdart, Lieve Busschots, Ingeborg Mertens, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Léonard Bosshaert, Gerda Eeckhoout, 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)



Seizoensgriep, vogelgriep, varkensgriep, Mexicaanse griep... what 's in a name?

Elk jaar doet er zich een **klassieke griep**epidemie voor die ongeveer 1 tot 5 % van de bevolking treft. Oorzaak van de ziekte is een besmetting met het influenzavirus. Helaas bestaat er niet één influenza-virus, maar zijn er duizenden varianten en komen er nog voortdurend nieuwe bij.

De **vogelgriep** waar al veel om te doen was, is een H5N1-virus dat aanvankelijk enkel een probleem vormde bij dieren. Op een bepaald moment bleek het bij veelvuldig en nauw contact tussen mens en dier ook slachtoffers te maken bij mensen. Toen groeide de vrees dat het virus zich nog beter zou aanpassen aan de mens en op die manier van mens tot mens zou kunnen worden overgedragen. Zover is het tot nu toe nooit gekomen met de vogelgriep.

**Varkensgriep** is een griepvorm die, naar analogie met de vogelgriep bij vogels, voorkomt bij varkens en deze ziek maakt. Het is een infectieziekte die niet ongewoon is bij varkens en wordt veroorzaakt door influenza type A virussen. Hoewel het meestal H1N1 type virussen betreft kunnen ook andere subtypes aanleiding geven tot varkensgriep (H1N2, H3N1 H3N2).

Het nieuwe virus dat in Mexico is opgedoken, en dat in het begin varkensgriep werd genoemd, is geen rustig verder muterend menselijk influenzavirus en evenmin varkensgriepvirus dat is overgegaan op de mens. Dit **Mexicaanse griepvirus** is een volkomen nieuwe variant van H1N1, door combinatie van genetisch materiaal uit andere griepvirussen. Het nieuwe virus bevat naast delen van het bekende varkensgriepvirus, ook delen van het vogelgriepvirus en menselijk griepvirus. Het is dus een volkomen nieuwe variant die mensen ziek maakt en van mens tot mens wordt overgedragen. En omdat het een nieuwe variant is, hebben we er ook nog weinig of geen natuurlijke weerstand tegen. De medische benaming voor het virus is Influenza A (H1N1) virus.

**Omdat er aanvankelijk voortdurend sprake was van varkensgriep, zijn veel mensen bang geworden voor het eten van varkensvlees. Deze angst is onterecht. Varkensvlees is volkomen veilig voor wat de nieuwe Mexicaanse griep betreft.**

## pilootproject horeca vlaanderen

### De voorlichtingscel in actie!

Op uitnodiging van HORECA Vlaanderen ging de voorlichtingscel van start met haar eerste groot project: voorlichting geven aan restaurateurs met als einddoel hen klaarstomen om een audit te vragen voor het bekomen van de FAVV-Smilely.

In elke Nederlandstalige provincie werden de uitnodigingen voor de restaurateurs door de verschillende afdelingen van HORECA Vlaanderen verstuurd. Drie sessies werden gepland... In sommige provincies waren er tot 19 deelnemers elk met hun eigen problemen, kenmerken, ervaringen en vragen.

Bij de inleiding werd nog eens duidelijk gemaakt wat het verschil is tussen een inspectie en een audit. De financiële voordelen, op korte en op lange termijn, en alle andere positieve effecten die gepaard gaan met het behalen van de FAVV-Smilely werden met klare en duidelijke voorbeelden uitgelegd.

### Autocontrole

De eerste sessie had als titel "demystificatie" van de term autocontrole. Immers voor velen is het woord autocontrole nog een begrip waar ze moeite mee hebben. Wat houdt dit juist in? Wat is dat nu eigenlijk zelfcontrole! Pittige anekdote verteld door controleurs, was dat sommige gecontroleerden op de vraag "hebt u een autocontrolesysteem?" het schouwingsbewijs van hun wagen toonden!

Steunend op de Gids voor de Horeca werd een presentatie voorbereid die in simpele bewoordingen en met foto's een duidelijk overzicht gaf van wat met autocontrole juist bedoeld wordt.

Ook de PCE was aanwezig, zij controleerde van de aanwezigen de gegevens en antwoordde op de vragen die de restaurateurs hadden in verband met de reeds uitgevoerde controles in hun restaurant. Na deze eerste sessie kregen de aanwezigen een huistaak mee. Deze huistaak was zo opgesteld dat ze deel uitmaakte van hun autocontrolesysteem. Eén van de oefeningen bestond erin een volledige tracement uit te voeren van de ingrediënten van een vrij te



kiezen gerecht van hun menukaart. Er werden enkele voorbeelden gegeven van zaken die eventueel onder de meldingsplicht zouden kunnen vallen en de restaurateur moest zelf leren hiervoor een "risico-evaluatie" uit te voeren.

Ook de interne controlelijst die in de Gids staat, moesten de restaurateurs voorbereiden.

## Kritische controlepunten

De ingestuurde antwoorden werden door de voorlichtingscel bestudeerd om zo een idee te krijgen van de pijnpunten en hen te kunnen bijsturen tijdens de tweede sessie. Tijdens die tweede sessie werd dieper ingegaan op de kritische controlepunten en de problemen die er gerezen waren bij het maken van de huistaken.

De huistaak die ze kregen na de tweede sessie was het invullen van de technische fiches van de Gids, één opgelegde en één vrij te kiezen.

## De FAVV-smiley

"De Smiley op de taart" was het thema van de derde sessie. De volledige checklist, die gebruikt wordt door de OCI's bij het uitvoeren van een audit voor de validatie van het autocontrolestelsel in een restaurant werd doorlopen samen met de leidraden. Deze sessie werd voorbereid in samenwerking met het bestuur Controlebeleid.

## Een succes

Elke sessie werd rijklijk ondersteund met voorbeelden en illustraties. De restaurateurs werkten actief mee en stelden behoorlijk wat vragen. De samenwerking met DG Controle, zowel de buitendiensten als het hoofdbestuur was zeer goed en dit gaf aanleiding tot een voldaan gevoel na elke sessie zowel bij de restaurateurs als bij de voorlichtingscel. Dit project zal absoluut navolging vinden en nieuwe sessies zullen georganiseerd worden.

Nu maar hopen dat de deelnemers deze "Smileytrein" niet missen!

## De voorlichtingscel van het FAVV

U bent verantwoordelijk voor een lokale vereniging van handelaars of horecabedrijven, van een beroepsvereniging, of een regionale antenne van de middenstand ? U bent betrokken bij een grootkeuken en wil zeker zijn van de voedselveiligheid? U behoort tot de gemeentelijke overheid en u wil de beste hygiëneomstandigheden in uw schoolkeuken, tehuizen? ...

### De voorlichtingscel van het FAVV staat tot uw dienst!

We kunnen onder andere deelnemen aan infosessies, op het terrein een dialoog aangaan, u helpen met klare en praktische publicaties, deelnemen aan evenementen enz.

### Contacteer ons!

Voorlichtingscel van het FAVV

AC-Kruidtuin — Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel  
Telefoon: 02 211 82 25

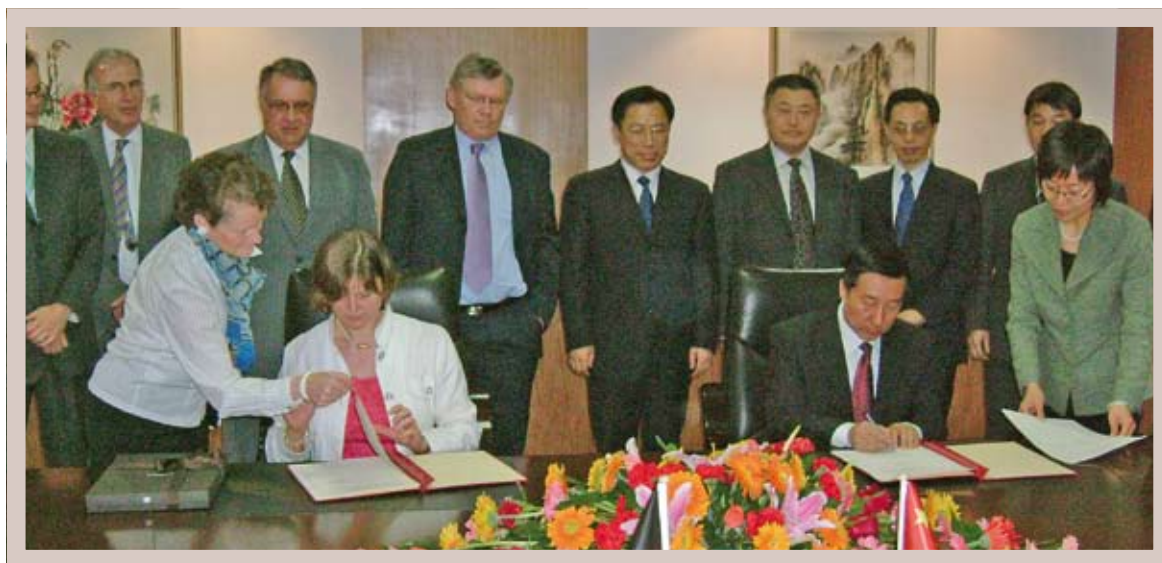
Fax: 02 211 82 15

e-mail: [voorlichtingvulgaris@afsca.be](mailto:voorlichtingvulgaris@afsca.be)

# het favv steunt de belgische exporteurs

Nieuw protocol tussen België en China

Op 7 april jl. ondertekenden mevrouw Sabine Laruelle, Minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid en haar Chinese ambtgenoot in Peking een protocol dat een eerste mogelijkheid biedt om Belgische varkensvlees uit te voeren naar de Volksrepubliek China.



## Gunstige audit

Dat protocol is het resultaat van jarenlange inspanningen van het voedselagentschap en kwam er in aansluiting op een gunstige audit die de Chinese autoriteiten in 2008 in België uitvoerden over de productiemethoden en over de werking van het voedselagentschap, met name op het vlak van de controles.

Hoewel de strenge controles van het FAVV soms bekritiseerd worden, zijn zij doorslaggevend voor het garanderen van de sanitaire kwaliteit.

Zij garanderen met andere woorden dat onze producten gezond zijn en dat zij geen ziekten zullen binnenbrengen in het land van bestemming.

Voordat de export van start gaat wil de Chinese overheid nog een aantal Belgische operatoren komen auditen die graag varkensvlees willen uitvoeren. Alleen de operatoren die door de Chinese experts worden geselecteerd komen op een lijst van gemachtigde importeurs te staan. De weg naar China is lang ...

## Kwetsbaar

De jongste jaren zijn de klassieke afzetmarkten voor Belgische landbouwproducten en levensmiddelen kwetsbaarder geworden sinds ze naar het oosten zijn opgeschoven, vooral dan naar de Russische Federatie.

Onze bedrijven zijn bang voor die kwetsbaarheid. Grote afzetmarkten worden plots afgesloten als in vlees meer antibioticaresiduen of in fruit

meer residuen van bestrijdingsmiddelen worden gevonden dan de Russische norm voorschrijft.

Wegens die onzekerheid vroegen de Belgische exporteurs aan de dienst Internationale Zaken van het FAVV hoe kan worden voldaan aan de eisen van sommige derde landen op sanitair en fytosanitair vlak. China maar ook Australië, India en Vietnam zijn in de eerste plaats veelbelovend, maar er werden nog andere landen gecontacteerd.

## Peren

Wat in het bijzonder China betreft lopen naast het dossier "varkensvlees" nog andere dossiers, waarvan die over de export van Conférenceperen, levende Piétrainvarkens en sperma van runderen van het Belgisch witblauwe

ras al het verst zijn gevorderd. Alle lopende dossiers werden bij de Chinese overheden aangekaart en het ziet er naar uit dat het protocolakkoord over de export van peren snel zal rond zijn. Mevrouw Laruelle kon immers vaststellen dat China open staat voor samenwerking met België.

### Uitvoer levensbelangrijk

De export is voor sommige sectoren van levensbelang. België heeft voor varkensvlees een zelfvoorzieningsgraad van 200% en voert 50% van zijn peren uit naar de Russische Federatie!

De internationale waardering voor de selectie van runderen en varkens is een troef waar ons land voordeel wil uit halen. De Chinese markt die dank zij dit protocol opengaat, is in dat opzicht een eerste grote kans voor onze operatoren. Het FAVV doet zijn uiterste best om nog meer kansen te creëren en om het proces voor het afsluiten van akkoorden dat derde landen doorgaans willen vertragen, te versnellen.

### Samenwerking

Dit protocol kon worden afgesloten dank zij de actieve inzet van de Belgische Ambassade in Peking. Het dient echter gezegd dat de steun van meerdere instanties daarbij noodzakelijk is. De Federale overheidsdienst Buitenlandse Zaken, de gewestelijke diensten ter bevordering van de economie (AWEX, Brussels Export en Flanders Investment and Trade) die een basis hebben in een aantal derde landen en de verenigingen van exporteurs dragen eveneens bij aan het welslagen van de inspanningen van de dienst Internationale zaken van het FAVV ten aanzien van derde landen.

## Aangekondigde controleactie distributiesector Geraardsbergen

Van 11 tot 18 mei organiseerde het voedselagentschap in de stad Geraardsbergen een "aangekondigde" controleactie in de distributiesector. Het doel van dit pilotproject was de operatoren aan te zetten altijd en overal in orde te zijn met de regelgeving, controles of niet, om zo tegemoet te komen aan de eisen van het Voedselagentschap en de verwachtingen van de consument. Het bedrijf moet immers in orde zijn als de controleur binnenkomt en niet alléén als hij de zaak verlaat!

Tijdens deze aangekondigde controleactie werden 323 zaken bezocht door het Voedselagentschap. Restaurants (19%) en voedingswinkels in de kleinhandel (16%) maakten de hoofdmoot van deze actie uit. Zij werden op de voet gevolgd door de grootkeukens (13%), cafés en bakkerijen (ieder 12%), cafésnacks (8%) en de slaggers (7%). De rij werd gesloten door de frituren en de marktkramers (beiden 4%) en de groothandels (3%). De 69 handelszaken die niet open waren mogen zich nog aan een controle verwachten.

Alhoewel voor de actie een mediacampagne werd opgezet én door de stad Geraardsbergen én door het FAVV werd vastgesteld dat de eerste dag van de actie slechts zeer weinig zaken op de hoogte was. In het stadscentrum was de tweede dag vrijwel iedereen op de hoogte, in de buitenwijken bleef de actie nagenoeg onbekend.

Ondanks dit feit werd het doel van de actie "het sensibiliseren van de operatoren" bereikt. De ontvangst door de operatoren werd ook door de controleurs als beter ervaren in vergelijking met onaangekondigde controles. De voornaamste overtredingen die vastgesteld werden en dit zonder onderscheid tussen de diverse soorten operatoren hadden te maken met: hygiëne, etikettering en rookreglementering.

In de toekomst zullen soortgelijke acties georganiseerd worden in heel het land.

Na de administratieve verwerking van de gegevens en de hercontroles die onvermijdelijk moeten plaatsgrijpen, zullen we in de volgende nieuwsbrief een meer gedetailleerd overzicht geven.

# weet wat je eet

## taartenslag, wafelenbak, bbq...

Weet wat je eet... en wat je te eten geeft !

De basketbalclub organiseert een spaghettimaaltijd om geld in te zamelen voor hun nieuw clublokaal... De plaatselijke scoutsgroep verkoopt wafels om de kosten van hun kamp wat te verlichten... Je verzorgt zelf de barbecue op je wijkfeest... Eén ding hebben deze activiteiten gemeen: er worden voedingswaren verkocht aan consumenten en de verkopers zijn geen professionele 'operatoren'. Maar wat met de voedselveiligheid? Moeten er bepaalde formaliteiten vervuld worden voor het FAVV? Een woordje uitleg.

### Gelegenheidsverkoop

Deze activiteiten vallen onder de noemer "gelegenheidsverkoop".

Zolang de activiteiten beperkt blijven is een registratie bij het Agentschap niet nodig, zelfs als die activiteiten geld opbrengen. Er zijn wel een aantal voorwaarden.

- Er mogen niet meer dan 5 dergelijke activiteiten per jaar georganiseerd worden.
- Elke activiteit mag niet langer dan 10 dagen duren.
- De medewerkers moeten vrijwilligers zijn. Dit wil zeggen dat ze zelf absoluut geen geldelijk voordeel uit deze acties mogen halen.

Heb je vragen of bij activiteiten die langer dan 10 dagen duren, contacteer dan de Provinciale Controle-eenheid (PCE) van het Agentschap in de provincie waar je activiteit plaats vindt. Je vindt de adresgegevens van de PCE's op de website van het FAVV [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "contact".

### Veilige producten

Als je een dergelijke activiteit inricht ben je zelf verantwoordelijk voor de producten: je verkoopt ze immers aan een consument. Zorg voor veilige ingrediënten. Koop ze aan bij door het FAVV gekende zaken. Denk aan de traceerbaarheid. Als er iemand ziek wordt die van je wafels gegeten heeft,

dan moet je kunnen nagaan vanwaar al de producten die je gebruikt hebt vandaan komen.

- Doe je inkopen enkel bij een zaak die geregistreerd is bij het Agentschap of een toelating heeft. Je kan dit gemakkelijk nakijken via de toepassing Bood-on-Web op onze website ([www.favv.be](http://www.favv.be) -> beroepssectoren -> erkenningen,...-> Bood on Web).
- Als er iets gebeurt, moet kunnen nagegaan worden van waar de producten komen. Wie heeft de koekjes, de bloem of de wijn geproduceerd? Welke winkel heeft ze geleverd? Van bij welke slager komt het gehakt voor de spaghetti? Hou daarom de leveringsbonnen of facturen bij, mits ze de nodige informatie bevatten (product, leverancier, datum van aankoop, lotnummer...). Anders noteer je alles, misschien veel werk, maar – laten we hopen dat het niet nodig is - het kan van pas komen! Kijk na of de lotnummers op deze bonnen overeenkomen met wat je geleverd krijgt.
- Bekijk het etiket. Dit moet op de verpakking zitten. Kijk de houdbaarheidsdata na. Verpakkingen mogen niet stuk zijn.

### Hou het proper

Bij een pannenkoekenbak, een wafelverkoop, een spaghettivond of een barbecue, of meer algemeen bij

elke activiteit waar je voedingswaren bereidt moet je de "Goede Hygiëne Praktijken" (GHP) naleven.

- Controleer de keuken en kijk na of het materiaal schoon en in goede staat is. De tafels, snijplanken, borden en kommen, kortom alles wat met levensmiddelen in contact komt moet in principe glad, goed afwasbaar, corrosiebestendig en van niet-toxisch materiaal zijn. Dit geldt eveneens voor het materiaal dat je gebruikt voor een barbecue in openlucht.
- Persoonlijke hygiëne is heel belangrijk. Vooraleer je begint, was goed je handen met vloeibare zeep en droog ze af. Gebruik liever een keukenrol of wegwerpdoekjes dan stoffen handdoeken; zo kan je geen besmettingen overbrengen. Er moet stromend, drinkbaar water aanwezig zijn en een wasbak voor de handen met vloeibare zeep en wegwerpdoekjes of papier om de handen te drogen. Draag geen ringen of juwelen tijdens het bereiden van voedsel. Hou je haren netjes bij elkaar gebonden en trek schone kledij aan. Terwijl je kookt of bakt mag er natuurlijk niet gerookt worden en de hond en de poes gaan ook beter elders wandelen. Ook voor het reinigen van voedingsmiddelen (de groenten bij de barbecue of in de spaghetti-saus) moet drinkbaar water gebruikt worden.

## meldpuntvraag van de maand

### Je contacteert het meldpunt...?

#### Daarvoor zijn we er immers!

#### Maar om je vraag of klacht correct te kunnen behandelen, vragen we je aan volgende raadgevingen te houden:

- Als je een reden hebt om een klacht in te dienen, doe dit dan snel. Het heeft weinig zin klacht in te dienen drie weken na de feiten: meestal is er dan toch niets meer terug te vinden.
- Vermeld alle gegevens die relevant kunnen zijn voor de klacht: naam van de firma, aard (winkel, restaurant), adres, waarop de klacht slaat. Bewaar indien mogelijk het product dat aanleiding gaf tot de klacht.
- Vermeld ook je eigen gegevens zodat we je terug kunnen contacteren: naam, adres, telefoonnummer, eventueel e-mailadres. We garanderen je anonimiteit.

Als je ons na de werkuren telefonisch contacteert, kom je op ons antwoordapparaat terecht, dat we dan de volgende ochtend beluisteren. Spreek je boodschap traag en duidelijk in. Geef ook je adres en telefoonnummer traag, luid en duidelijk, en herhaal deze informatie.



We hebben een foldertje waarin beschreven wordt waarvoor je bij het meldpunt terecht kan en hoe je een klacht indient. Je kan het raadplegen en bestellen op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "Publicaties".

0800/13 550 (gratis nummer)

[meldpunt@favv.be](mailto:meldpunt@favv.be)



- Zet geen materiaal of levensmiddelen op de grond en geen vuile kommen op je werkblad. Zorg er dus voor dat vuil niet in contact komt met proper. Afval hoort in een afvalbak met deksel. Zet de afvalbak niet in de keuken en zorg ervoor dat hij tijdig weggehaald wordt, zo krijgt het ongedierte geen kans.
- Misschien zijn er wel enkele gulle gevers die kippen hebben en waar je gratis eieren kan krijgen, maar de eieren die je gebruikt voor je wafels of pannenkoeken moeten gestempeld zijn, dan weet je dat ze gecontroleerd werden. Koop ze dus in de winkel. Vergeet die houdbaarheidsdatum niet! Eierschalen kunnen besmet zijn, gooi ze daarom onmiddellijk in de vuilnisbak en was je handen.
- Zorg voor een goede ventilatie en vergeet de vliegenhorren niet als het raam openstaat. Geen luchtstroom van toiletten naar de keuken. Bij een buitenactiviteit dek je de voedingswaren af zodat insecten of ongedierte er niet bij kunnen.
- Respecteer de koudeketen. Als je gekoelde levensmiddelen aankoopt, vervoer ze in een zuivere en degelijke koelbox met koelelementen, dan blijven ze de hele tijd koel. Koop ze op het laatste moment en zet ze direct in de koelkast als je aankomt.
- De koelkast die je gebruikt moet in staat zijn te koelen tot maximaal 7°C. Zit er geen thermometer in kan je altijd een gratis koelkastthermometer bij het FAVV aanvragen (via de website, rubriek "publicaties"). Ook (en zeker) bij een openluchtactiviteit moet koeling voorzien zijn. Bewaar de te koelen producten bij max 7°C tenzij anders vermeld op het etiket, bijvoorbeeld gehakt (4°C)
- Behalve de koudeketen is ook de "warmteketen" belangrijk. Hou je voedingswaren warm (spaghettisous!), zorg dan dat de temperatuur minstens 65° is. Kippenworsten op de BBQ zijn lekker, maar ze moeten wel goed doorbakken zijn!
- Wanneer de pannenkoeken of wafels klaar zijn, breng je ze zo vlug mogelijk naar je klanten of laat je hen zo snel mogelijk komen ophalen. Als je ze verpakt in folie moet je kijken of hij wel geschikt is om levensmiddelen in te bewaren. Als op de doos een beker en een vork staat weet je dat deze folie in orde is.

## Koud en warm

Werk je met bederfbare of gekoelde waren? Bak je een deel van het barbecuevlees op voorhand af om de toevloed van eters gemakkelijker te kunnen verwerken? Denk er dan aan: koud blijft koud, warm blijft warm.

# foire de libramont

(24 tot en met 27 juli 2009)



Het Voedselagentschap zal naar goede gewoonte ook dit jaar aanwezig zijn op de Foire de Libramont, de grootste landbouwtentoonstelling in openlucht.

Voor de tweede keer op rij staan we op een geïntegreerde federale stand, de "Espace fédéral", samen met de FOD Economie, de FOD Financiën, de POD Wetenschapsbeleid en het KMI, het CODA, het BIRB en de RSVZ.

Breng ons gerust een bezoekje in de Walexpo-hall (stand 33.A21).

Info: [www.foiredelibramont.com](http://www.foiredelibramont.com)



Niet minder dan vijf nieuwe publicaties deze keer:

- "Pak uit met uw Smiley", een foldertje waarin aan uitbaters van Horecazaken en grootkeukens de voordelen van de Smiley wordt uitgelegd, en hoe deze te bekomen
- "De Voorlichtingscel", een korte voorstelling van deze nieuwe afdeling van de communicatiedienst en waarvoor je op hen een beroep kunt doen
- "De meldingsplicht": wat het is, wanneer melden, al dan niet blokkeren, uit de handel nemen of terugroepen, hoe het publiek te informeren, ... Voor operatoren in de voedselketen, laboratoria, keurings- en certificeringsorganismen en iedereen die beroepshalve toezicht houdt op veehouderijen, o.a. dierenartsen. Zie ook het artikel "uit de handel nemen of terugroepen?" in de vorige nieuwsbrief.
- "Richtlijnen voor ambulante operatoren die op markten staan en voedsel verkopen". Een publicatie van de voorlichtingscel: richtlijnen voor het transport, aan welke voorwaarden moeten de installaties voldoen waarin de voedingswaren te koop aangeboden worden, reiniging en ongediertebestrijding, hygiëne, de te respecteren temperaturen, afvalverwerking, ... Voor mensen die beroepshalve op markten voedsel verkopen (dus niet voor gelegenhedenverkopers, al gelden sommige regels ook voor hen, bijvoorbeeld hygiëne en respect voor de temperaturen).
- Tesnlotte is er een foldertje over het meldpunt, maar daarover lees je meer bij de meldpuntvraag van de maand.

Je kan deze publicaties raadplegen op de website van het FAVV [www.favv.be](http://www.favv.be) in het Nederlands, Frans en Duits. Je kan ze ook bestellen in het Nederlands en het Frans, en binnenkort ook in het Duits.



## nieuwsbrief van het voedselagentschap

Versijnt 5 maal per jaar - mei-juni 2009

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen  
AC-Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel