



Eieren (p. 6)

### actueel

desinformatie?

### dossier

sanitair beleid in België

### feiten en cijfers

30 jaar RASFF

### weet wat je eet

kies eieren voor je geld

## actueel desinformatie?

Zo werd ons meldpunt deze zomer overstelpt met vragen en klachten over een vermeend "toerisme" van een pakje gehakt dat zogezegd afkomstig was en een dier dat geboren was in Canada, opgekweekt in Australië, en geslacht en versneden in België (dit laatste gelukkig wel op dezelfde plaats).

Het duurde geen drie weken voordat dit gerucht quasi de wereld rondgegaan was—terwijl het pakje vlees in kwestie nooit buiten ons land geweest was.

Van zodra deze informatie verspreid werd ging het FAVV op zoek naar de oorzaak van deze flater. Hierbij kwam aan het licht dat een informaticafout bij het aanbrengen van het etiket bij één enkele verdeler ervan aan de basis lag. De gepaste maatregelen werden genomen bij deze operator en een hercontrole toonde aan dat de firma onmiddellijk de nodige ver-

beteringen had aangebracht aan het informaticasysteem voor de etikettering. Noch de dieren, noch het vlees was ooit buiten België geweest. Ook de traceerbaarheid was op geen enkel ogenblik in het gedrang geweest. Er was enkel verkeerde informatie op het etiket terecht gekomen die de consumenten aan het twijfelen bracht.

Maar intussen was het te laat en werd het gerucht ook door de media opgepikt en moest het FAVV via een persbericht de bevolking geruststellen.

Een storm in een glas water? Zeker, maar het toont wel aan dat we ons misschien best wat kritischer opstellen tegenover de informatie die we opnemen. Soms denken we liever dat iets waar is omdat we het geloven, dan iets te geloven omdat we denken dat het waar is...

Je moet niet altijd alles geloven. In de overvloed aan informatie die ons van alle kanten bereikt hebben we het soms moeilijk om redelijk en objectief te oordelen. En het is soms verleidelijk om dingen te geloven, om welke reden dan ook.



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

#### 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.

#### Werkten mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Damien  
Van Ostaeven, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Philippe  
Mortier, Gerda Eeckhaut, Nathalie Deltour, Benoit  
Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré  
(eindredactie en lay-out).  
Drukwerk: Drukkerij van het FAVV.

#### 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.



## duurzaam voedselveilig

In tegenstelling tot wat soms beweerd wordt, kunnen voedselveiligheid en duurzame ontwikkeling best samengaan. Enkele eenvoudige tips kunnen je hierbij helpen.

- **Verpakkingen** zijn vaak nodig om het voedsel te beschermen. Er is echter een onderscheid tussen verpakking ter bescherming en "over"-verpakking ter decoratie. En om het gebruik van plasticzakken te vermijden kan je bij het FAVV op eenvoudige aanvraag een herbruikbare boodschappentas bekomen (2 modellen, zolang de voorraad strekt), op het nummer 0800 13 550 (meldpunt).
- Verse, niet bereide groenten, fruit en aardappelen kan je ook **in bulk** kopen zonder verpakking. Dit houdt geen enkel risico in voor de voedselveiligheid.
- **Respecteer de koudeketen!** Zo vermijd je dat je voedingswaren bederven vóór je ze in de koeling plaatst en je ze moet wegwerpen vóór de vervaldatum.
- **Gebruik een koelkastthermometer.** Zo kan je je koelkast instellen in functie van temperatuurschommelingen, en verbruik je minder elektriciteit en hou je toch de koudeketen optimaal. Bij het FAVV kan je trouwens een gratis zelfklevend thermometertje bekomen (0800 13 550 of info@favv.be, zolang voorradig).
- **Plan je aankopen.** Voedingsmiddelen zijn bederfbaar, maar het ene meer dan het andere. Door je aankopen te plannen in functie van het verbruik vermijd je dat je voedingsmiddelen die thuis bederven, zult moeten wegwerpen.
- **Let op de vervaldata.** Als je je aankoop de dag zelf of kort daarna gaat consumeren, hoef je geen product te kopen waarvan de vervaldatum nog ver verwijderd is. Daardoor moet de winkel minder bedorven producten weggooien.
- **Alle producten worden gecontroleerd op basis van dezelfde normen.** Hoe ze ook geproduceerd worden of vanwaar ze ook komen: alle voedingsmiddelen in België worden op basis van dezelfde normen gecontroleerd en zijn dus even veilig.

Een raadgeving van de werkgroep duurzame ontwikkeling van het FAVV

## sanitair beleid in België

Rondetafel op 9 juli 2009

Het sanitaire beleid hangt in België af van een aantal factoren die onderling rechtstreeks met elkaar verbonden zijn: de "officieel ziektevrij" status van ons land voor een aantal ziekten (bijvoorbeeld brucellose sinds 2003, leucose sinds 1999), de handelsrelaties met landen die geen "ziektevrij" status hebben voor bepaalde ziekten waardoor een bewaking wordt opgezet voor het verkeer van uit die landen afkomstige dieren, de naleving van de normen van de OIE (wereldorganisatie voor diergezondheid) en het mogelijke optreden van opkomende ziekten (emerging diseases).

### Rondetafel

Om de sanitaire veiligheid van onze veestapel nationaal en internationaal te kunnen garanderen, organiseerde het FAVV op 9 juli 2009 een rondetafel met de verschillende actoren op het gebied van sanitaire controle in België. Er werd een denkoefening gehouden over ons programma voor sanitaire bewaking in de toekomst. Er werd een studie uitgevoerd om alle waarborgen te kunnen bieden voor de blijvende afwezigheid van ziekten en de snelle opsporing van een eventuele (her)insleep van die ziekten in onze veestapel. Uit die studie blijkt dat ten minste 30.000 bloedmonsters moeten worden genomen om die garantie te kunnen bieden.

### Beleidskeuzes en voorstellen

1. Intracommunautair handelsverkeer met risico-lidstaten, dat wil zeggen lidstaten die niet officieel ziektevrij zijn:
  - onderzoek op brucellose – leucose direct bij de invoer voor runderen van meer dan 1 jaar oud en een herhalingsonderzoek
  - men moet hiermee dus rekening houden bij het kiezen van de tests en nagaan waar de runderen werden geboren
2. Intracommunautair handelsverkeer met een officieel ziektevrije lidstaat en nationaal handelsverkeer



Een onderzoek op brucellose – leucose tijdens de wintercampagne waarbij willekeurig runderen worden uitgekozen die in de 12 afgelopen maanden werden ingevoerd of aangekocht. Zo vermijdt men een discriminerende en voor de Europese Commissie onaanvaardbare aanpak waarbij alleen analyses gepland zijn voor ingevoerde runderen.

### 3. Wintercampagne

Er worden volkomen willekeurig dieren uitgekozen voor de opsporing via bloedonderzoek van een hele reeks dierziekten met het oog op een proactieve en gestandaardiseerde bepaling van de seroprevalentie van de ziekten om de situatie te kennen en een follow-up mogelijk te maken.

### 4. Onderzoek naar verwerpen (abortus)

Het is de bedoeling enerzijds een epidemiologisch onderzoek te doen en anderzijds een etiologische diagnose te stellen om

eventuele problemen in een bedrijf aan het licht te kunnen brengen.

### 5. Afhandeling van de sanitaire administratie

Het gaat om de taken die samenhangen met de in de studie beschreven activiteiten (programmatie, planning en registratie van resultaten), activiteiten in samenhang met de certificering van herkauwers (controle, nazicht en centralisering van de resultaten, vaccinatie in het kader van de certificering...), en om een wetenschappelijke ondersteuning (analyse, synthese, interpretatie, ontwikkeling van nieuwe activiteiten, aanmoediging en sensibilisering van de actoren van de sanitaire sector).

### 6. Uitbouw van een serotheek

Dit betreft de behandeling en de opslag van serummonsters die afkomstig zijn van de at random bemonstering met het oog op een retroactieve analyse.

### 7. Opkomende ziekten

Nieuwe ontwikkelingen op het vlak van opkomende of opnieuw opkomende dierziekten begrijpen, analyseren en volgen.

### 8. Budget

Het FAVV is tevreden over de goede samenwerking met de partners aan wie het een belangrijk deel van de sanitaire bewaking toevertrouwt en besteedt daaraan per jaar meer dan 2.600.000 €.

## Conclusies

Deze nieuwe benadering van het sanitaire beleid laat zien dat het Agentschap steeds bereid is tot overleg en zal het mogelijk maken om de ziektevrije status van ons land te behouden en tegelijk de kwaliteit van onze producten te garanderen en het handelsverkeer met onze partners te bestendigen, dit dank zij een optimale traceerbaarheid en strenge sanitaire controle van onze dieren.

# feiten en cijfers

## 30 jaar rasff

### Rapid Alert System for Food and Feed

De Europese Commissie heeft een waarschuwingssysteem voor voedsel of veevoeder dat niet aan de kwaliteitseisen voldoet : het Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). De informatie vervat in dit RASFF is bedoeld voor de overheden van de lidstaten binnen de Europese Unie, zodat er snel actie kan ondernomen worden.



Twee soorten berichten kunnen door de Lidstaten worden uitgezonden naargelang de ernst van de situatie.

- Het RASFF **waarschuwt** over voedsel of veevoeder dat in meerdere landen van de Europese Unie op de markt is en dat een direct gevaar kan betekenen voor de volksgezondheid zodat direct ingrijpen noodzakelijk is. De waarschuwing wordt gegeven door het land dat het probleem heeft ontdekt en initiatieven heeft ondernomen. Daarbij gaat het bijvoorbeeld om het van de markt halen en het organiseren van een zogeheten 'recall'. Bij een recall wordt het publiek gewaarschuwd voor een potentieel onveilig product en wordt opgeroepen het product terug te brengen. Regelmatig verschijnen er op onze website persberichten tengevolge van een RASFF-bericht.

- **Informatieberichten** worden verstuurd wanneer potentieel onveilig voedsel of veevoeder alleen aanwezig is in het land dat de melding maakt. De andere landen hoeven in dit geval geen directe actie te ondernemen. Het gaat hier dikwijls om voedsel of veevoeder dat bij controles aan de grenzen van de Europese Unie is afgekeurd. Ook deze producten komen niet op de markt of worden teruggeroepen.

#### Dit RASFF viert in 2009 zijn dertigste verjaardag!

In het kader van deze driedaagse viering werden er verschillende feestelijkheden georganiseerd door de Europese Commissie. De feestelijkheden werden geopend met een conferentie te Brussel, zetel van de EC, op hoog niveau met deelnemers van de verschillende lidstaten en van landen buiten Europa, samen meer dan negentig landen.

Ook afgevaardigden van de consumentenorganisaties van gans de wereld en van de beroepssectoren namen aan deze conferentie deel.

Op 17 juli werden de feestelijkheden afgesloten met een bezoek aan de fruit-en groenteveiling van Mechelen.

Weinigen onder ons zullen het weten, maar Sint-Katelijne-Waver is de grootste coöperatieve van telers in Europa voor de verkoop van groenten.

Meer dan 130 deelnemers van de verschillende RASFF-contactpunten in de Lidstaten en van de voedselveiligheidsautoriteiten over gans de wereld bezochten de veiling. Verdeeld in verschillende groepen volgden zij met de grootste aandacht hoe tracering wordt toegepast en welke programma's worden gebruikt voor het monitoren van de voedselveiligheid.

Direct na aankomst konden zij zien hoe het in de veiling in zijn werk gaat met de verkoop van de verschillende aangeboden producten. Een geleid bezoek aan de veiling met uitleg over de werking en wat er verzet wordt voor de lokale markt en voor export, werd verzorgd door de veiling zelf. Tijdens dit bezoek konden de deelnemers ter plaatse vaststellen hoe de inspecteurs van de PCE Antwerpen ook de fytosanitaire en kwaliteitscontroles uitvoeren.



Ook de controles op de traceerbaarheid werden zeer duidelijk uitgelegd.

Aan de hand van duidelijke voorbeelden werd ook uitgelegd hoe de veiling omgaat met RASFF berichten, terugtrekking uit de handel, verwittigen van de afnemers, uithangen van waarschuwingen en het opmaken van een persbericht om eventueel een recall tot bij de consument te organiseren. Dit alles wordt natuurlijk voorafgegaan door een grondige risicoanalyse door het FAVV.

In een klare en gedetailleerde presentatie gegeven door Ir. Sabina Devlieghere, werd eerst het Agentschap voorgesteld en wat haar core business is. Staalname werd uitgelegd, van programmering, planning, realisatie tot dispatching naar de verschillende labo's.

De wijze van rapportering en de maatregelen bij onregelmatigheden werden met de nodige voorbeelden uitgelegd.

Een belangrijk item van de presentatie was hoe producten, die niet afkomstig zijn uit EU-landen, worden gecontroleerd. Het zijn immers niet alleen de producten en producenten van eigen bodem die gecontroleerd worden, maar ook producten afkomstig uit niet EU-landen ondergaan dezelfde strenge controles. Werking van de Grensinspectie Post en wat gebeurt bij ongunstige resultaten, hoe wordt dit alles opgevolgd, niets werd vergeten.

Het hoeft dan ook niet te verbazen dat het gezelschap de uiteenzetting zeer aandachtig volgde. Het interessante vragen halfuurtje dat volgde, was hier een bewijs van.

## Erratum

Er is een ernstige zetduivel geslopen in de tekst van het artikel "taartenslag en wafelenbak" in de rubriek "weet wat je eet" van het vorige nummer, en wel in de paragraaf "gelegenheidsverkoop", waardoor de indruk wordt gewekt dat er 50 dagen per jaar aan gelegenheidsverkoop zou kunnen worden gedaan. Dit is niet zo. De juiste tekst luidt:

*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 georganiseerd worden gedurende in totaal maximaal 10 dagen per jaar. (...)*

Onze excuses daarvoor. De rest van het artikel is wel correct.

## Aangekondigde controleactie distributiesector Geraardsbergen

Definitieve resultaten:  
bijna 50 % minder maatregelen

Van 11 tot 18 mei organiseerde het voedselagentschap in de stad Geraardsbergen een "aangekondigde" controleactie in de distributiesector. Het doel van dit pilootproject 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. Er werden 323 controle-bezoeken uitgevoerd onderverdeeld in 99 HORECA-zaken, 39 grootkeukens, 63 detailhandels, 57 café's, 29 bakkers, 32 vlees- en viswinkels en 1 groot-handel. Alles samen werden hiervoor 997 checklists door de controleurs ingevuld. De checklists waren van toepassing op hygiëne (303), autocontrole (149), traceerbaarheid (187), roken (128), afval (20), meldingsplicht (196) en etikettering (14).

Niettegenstaande het hier een aangekondigde actie betrof is men toch moeten overgaan tot 3 onmiddellijke sluitingen. Verder werden er in totaal 72 waarschuwingen en 11 PV's uitgeschreven.

De oorzaak was vooral de niet naleving van de hygiëneregels, soms het overtreden van de rookreglementering en de wetgeving op etikettering. Deze maatregelen waren nodig bij de diverse soorten operatoren: grootkeukens met oa rusthuizen en scholen (9), horeca met oa restaurants en pitazaken (42), vlees- en viswinkels (6), detailhandel (6), café's (14) en bakkers (9).

In vergelijking met niet aangekondigde controles in Geraardsbergen tijdens de eerste maanden van 2009 werden er 30 % minder waarschuwingen opgesteld en 60 % minder PV's, dus een totaal van bijna 50 % minder maatregelen die moesten genomen worden door het aankondigen van de controleactie.

De samenwerking met de stad Geraardsbergen was uitstekend.

Gelet op het resultaat van deze actie is ze zeker voor herhaling vatbaar. Uiteindelijk is het de bedoeling dat bedrijven in orde zijn voor de controleur binnenkomt en niet pas als hij de zaak verlaat.

# weet wat je eet

## kies eieren voor je geld!

Eieren en voedselveiligheid: neem geen risico!

De eieren die wij gewoonlijk eten komen meestal van de kip (*Gallus gallus*), hoewel je ook wel kwarteleitjes in de winkelrekken vindt. Een ei is een op zichzelf staand geheel waarin het embryo van de kip zich in goede omstandigheden kan ontwikkelen: het bevat alles wat embryo nodig heeft om uit te groeien tot een kuiken. De poreuze schaal is van kalk en beschermt het embryo tegen de buitenwereld, maar laat wel lucht door zodat het kan ademen.

Eieren maken integraal deel uit van ons voedingspatroon, omwille van hun voedingswaarde, smaak, en... de democratische prijs. Op één of andere manier zijn ze dagelijks aanwezig op onze tafel: reden genoeg om toch wat aandacht te hebben voor de veiligheid ervan. De twee sleutelbegrippen zijn versheid en netheid. We geven je hierna wat tips en weetjes.

### Eieren mag je niet wassen!

Tijdens de hele verkoopperiode worden eieren best bewaard bij een stabiele omgevingstemperatuur. Ze worden dus niet gekoeld bewaard. Waarom? Als een ei uit de koeling op kamertemperatuur komt, kan er zich een laagje condensatiewater op vormen, waardoor de bacteriën op de schaal zich kunnen ontwikkelen (en waarschijnlijk ook het ei gemakkelijker kunnen binnendringen). Om dezelfde reden wordt afgeraden de eieren te wassen. Bij jou thuis horen eieren echter wel in de koelkast, best gescheiden van andere voedingsmiddelen, en je haalt ze er pas uit vlak voor gebruik.

Nog over besmetting: de zorg voor een goede hygiëne begint nu net op de plaats waar het ei wordt gelegd. Het kippenhok moet proper zijn om te beletten dat de eierschaal te vuil wordt. Nu gebeurt het inderdaad wel eens dat op de schaal wat pluimpjes of resten van uitwerpselen van de kip voorkomen. Dit kan echter geen



kwaad voor de binnenkant van het ei... Tenminste zolang de schaal droog blijft en het ei op de juiste wijze behandeld wordt in de keuken.

### Kruisbesmetting

Tijdens het werken met eieren moet je in de eerste plaats kruisbesmetting vermijden. Begin met je handen te wassen met water en zeep. Zorg voor een proper werkblad en propere kommen. Gooi de lege schalen onmiddellijk weg. En was alles wat je hebt gebruikt grondig af van zodra je gedaan hebt met eieren breken. Was daarna opnieuw je handen.

### Alle eieren zijn niet gelijk...

Eieren die voorverpakt worden verkocht moeten voorzien zijn van een etiket. Wat vinden we daarop terug? In de handel worden uitsluitend eieren van categorie A aan de consument aangeboden. Dat zijn verse eieren die geen enkele behandeling ondergaan hebben om te bewaren, zoals pasteurisatie of sterilisatie. Eieren van categorie B zijn meestal bestemd voor de voedingsindustrie.

Ook de datum van minimale houdbaarheid moet vermeld worden, ofwel de datum waarop het ei werd gelegd. Goed om weten: verse eieren mogen

tot 21 dagen na de legdatum in de handel zijn en je kan ze consumeren tot 28 dagen na deze datum. Bij eieren die los worden verkocht moeten deze gegevens op een bord worden vermeld of op gelijk welke andere wijze worden geafficheerd. Nog andere vermeldingen zijn noodzakelijk, zoals de code van het pakstation, de kwaliteits- en gewichtscategorie, en de bijzondere bewaarvoorwaarden.

Bovendien moet op elk ei een vermelding voorkomen (stempel) waarvan:

- het eerste cijfer aangeeft hoe de kippen werden gekweekt:
  - o = eieren van bio-kippen
  - 1 = eieren van kippen met vrije uitloop
  - 2 = eieren van kippen die op de grond gekweekt worden
  - 3 = eieren van kippen in kooien (legbatterijen).
- de twee volgende letters het land van oorsprong aangeven
- de vier volgende cijfers het nummer van de producent zijn.
- de overblijvende cijfers eventueel verwijzen naar de legbatterij.

### Eieren van op de boerderij

Eieren die op de boerderij rechtstreeks aan de eindgebruiker worden verkocht moeten geen etiket hebben en ook geen stempel. Maar de boer moet je wel de legdatum kunnen vertellen, of hoelang je de eieren nog kan bewaren.

### Binnen de 24 uur!

Bereidingen op basis van rauwe eieren zoals chocolademousse, tiramisu, mayonaise... vertonen een hoog bacteriologisch risico. Ze moeten daarom bewaard worden bij maximaal 4° C om de groei van de bacteriën zoveel mogelijk te beperken. Bewaar ze ook in een goed gesloten kom om kruisbesmetting vanuit de omgeving te vermijden.

Hou het veilig voor je tafelgenoten en serveer deze gerechten binnen de 24 uur na de bereiding. En in deze periode mag de koudeketen beslist niet onderbroken worden.

Gebroken eieren die niet onmiddellijk verwerkt worden moeten eveneens in een schone afgesloten kom in de koelkast bewaard worden bij maximaal 4° C, en eveneens binnen de 24 uur worden gebruikt.

## meldpuntvraag van de maand

### Uiterste verbruiksdatum

**Alle voorverpakte bederfbare levensmiddelen moeten verplicht een uiterste verbruiksdatum of houdbaarheidsdatum vermelden. Enkele weken geleden kwam de uiterste verbruiksdatum van voedingswaren opnieuw in het nieuws en het meldpunt krijgt ook wel eens klachten binnen over producten waarvan deze datum overschreden is en die nog in de winkel te koop aangeboden worden. Maar wordt dit dan niet door het FAVV gecontroleerd?**

Toch wel. Het FAVV voert verschillende soorten controles uit op de uiterste verbruiksdata in de distributie:

- Controles op de aanwezigheid van bedorven voedingswaren, waarvan de uiterste verbruiksdatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (in het kader van de hygiënecontroles)
- Controles op de etikettering: de juiste vermelding van de uiterste verbruiksdata, en of de originele uiterste verbruiksdatum nadien niet gewijzigd werd.

Sinds 2007 werden 5.432 controles uitgevoerd op de uiterse verbruiksdatum van voedingsmiddelen en 1.720 controles op de etikettering van de uiterste verbruiksdatum. Respectievelijk 88 en 98 % was conform.

Toch een goede raad: kijk steeds de vervaldata na als je voedingswaren koopt.





## voedingssalon

(3 tot en met 18 oktober 2009)

Het Voedselagentschap zal naar goede gewoonte ook dit jaar aanwezig zijn op het Voedingssalon, van 3 tot 18 oktober op de Heizel te Brussel. Ook dit jaar zal er dagelijks iemand van ons Meldpunt aanwezig zijn om te antwoorden op uw vragen over veilig voedsel of om nota te nemen van een klacht. En de eerste 250 bezoekers per dag die zich op onze stand aanmelden krijgen een gratis koelkastthermometer-tje op vertoon van de bon uit de beurskrant.

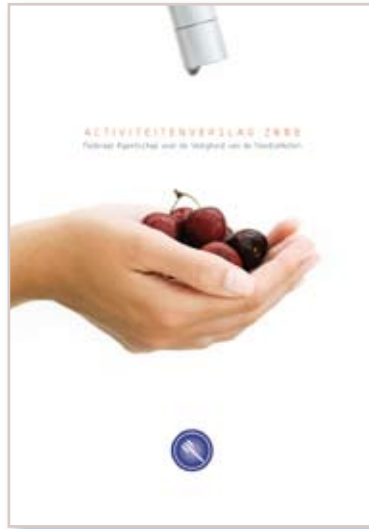


## agribex 2009

(1 tot en met 6 december 2009)

Enkele weken later zijn we dan weer te gast op de belangrijkste landbouwbeurs van België, opnieuw in de Patio, van de Heizel. Medewerkers van onze Provinciale Controle-Eenheden en de specialisten van Controlebeleid zullen er u graag te woord staan. Te bezoeken van woensdag 2 tot zondag 6 december, telkens van 9 tot 18 uur (dinsdag 1 december is een dag voor de professionele sector, toegang enkel op uitnodiging).

## activiteitenverslag 2008



Het activiteitenverslag van 2008 is thans beschikbaar in gedrukte vorm. Het geeft een overzicht van de activiteiten van het FAVV en een aantal feiten en cijfers in de voedselketen in 2008.

De resultaten van de controles in 2008 tonen effectief aan dat de Belgische voedselketen steeds veiliger wordt, hoewel de schakel van de horeca/distributie nog meer inspanningen moet leveren om de risico's te beheersen.

Sedert het vorige jaarverslag is een voorlichtingscel actief die deze operatoren moet helpen om hun kennis te verbeteren en hun dagdagelijkse praktijken te verbeteren.

Ook in 2008 heeft het Agentschap een aantal incidenten snel het hoofd kunnen bieden.

Reactiviteit is in die omstandigheden cruciaal: dit vergt een snelle maar wetenschappelijke risico-evaluatie, communicatie in nauw overleg met de betrokken operatoren voor terugroepingen of terugtrekkingen van producten en een hoge transparantie ten opzichte van de verbruikers.

Dit is de "in extenso"-versie met uitgebreid cijfermateriaal en grafieken. Binnenkort komt er net als voor 2007 een verkorte versie met de meest markante feiten uit 2008 ("Feiten en cijfers 2008").

Het activiteitenverslag kan u raadplegen als PDF op [www.favv.be](http://www.favv.be). Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar. (tel. 02/2118256).

### nieuwsbrief van het voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift - september - oktober 2009*

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

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278