



filet américain (p. 6)

actueel

hormonen

dossier

ronde van vlaanderen

feiten en cijfers

slakkenteelt

weet wat je eet

filet américain

actueel ten strijde tegen hormonen

Omdat er een tijd geleden nogal wat commotie was in de media over het illegaal gebruik van hormonen in de vetmesterijen geven we hier een overzicht van de verwezenlijkingen van het FAVV in 2008 in haar strijd tegen het illegaal gebruik van hormonen in de veehouderij.

In het kader van het controleprogramma worden elk jaar gerichte monsters genomen zowel op de landbouwbedrijven als in slachthuizen. Deze gerichte monstername gebeuren op onverwachte tijdstippen. De resultaten hiervan voor verboden of ongewenste stoffen in diervoeders, voedermiddelen – 2 monsters – en mengvoeders – 592 monsters – waren allen conform.

Daarnaast worden in het kader van het toezicht op residuen en contaminanten in het slachthuis ook monsters genomen van geslachte dieren. In 2008 werden 3.945 monsters genomen voor de opsporing van anabolica en verboden stoffen, 2.184 monsters van runderen, 1.119 van varkens, 458 van kalveren en 184 monsters van pluimvee. In één monster worden verscheidene families van stoffen opgespoord waardoor het werkelijk aantal analyses veel hoger ligt. Eén monster van kalveren bleek positief voor prednisolon en één monster van runderen bleek positief voor dexamethason. Alle andere monsters waren conform.

In 2008 werd een H-status toegekend aan 3 rundveebedrijven als gevolg van het gebruik van mengsels van stoffen met hormonale werking en corticosteroïden en werd een status toegekend aan een rundveebedrijf vanwege het gebruik van corticosteroïden. In de slachthuizen worden van verdachte dieren,



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, Lieve Busschots, Vanessa De Neef, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, 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
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.



bijvoorbeeld zware vrouwelijke runderen met een karkasgewicht van meer dan 600 kg, stalen genomen. Zo werden in 2008 meer dan 1000 dieren bemonsterd in de slachthuizen waarvan er 5 niet conform bleken.

Meer dan 900 dieren op 35 bedrijven werden bemonsterd. Voor runderen werden zo 25 bedrijven, 533 dieren, 82 materialen en 41 diervoeders bemonsterd; voor varkens op 8 bedrijven 321 dieren, 49 materialen en 9 diervoeders en voor kalveren op 2 bedrijven 55 dieren, 12 materialen en 10 diervoeders.

Op 2 runderbedrijven werd er een aanvullende monstername uitgevoerd wegens non conforme vaststellingen (dexamethasone) tijdens de initiële monstername. In 9 rundveebedrijven werden non-conformiteiten vastgesteld. Deze betroffen materiaal (spuiten, naalden, flacons...) en dierlijke monsters.

Voor de analyse van lichaamseigen hormonen diende er in 2008 nog steeds beroep gedaan te worden op een buitenlands laboratorium. In samenwerking met dit labo "LABERCA" te Nantes werden er door het FAVV sinds half 2008 ernstige

inspanningen geleverd om voor deze problematiek een oplossing te vinden. In de loop van 2009 zal dit probleem opgelost zijn zodat het FAVV deze analyses zelf zal kunnen uitvoeren.

Verder heeft het Voedselagentschap zeer actief deelgenomen aan de tweewekelijkse vergaderingen van de multidisciplinaire Hormonencel onder leiding van de Federale Politie waarbij informatie wordt uitgewisseld. Via een intern protocol tussen het FAVV en de Federale Politie wordt er zelfs één personeelslid bij de Hormonencel door het FAVV vergoed.

Ook met de lokale politie wordt zeer goed samengewerkt; bewijs hiervan zijn de zesmaandelijks acties in het arrondissement Kortrijk. Ook in andere delen van het land worden trouwens zulke acties ondernomen.

Door de controlerende ambtenaren wordt naast deze monsternemingen ook steeds meer en meer aandacht besteed aan de materialen aanwezig op de bedrijven. Zo worden steeds meer verboden producten aangehouden in spuiten, naalden en in voedingssupplementen.

Men heeft ook meer en meer te maken met 'officiële loonkweek'. Vetmesters spreiden hun activiteiten om de risico's op betrapting te vermijden. Zo werken vetmesters die niet gekend zijn voor hormonendelicten feitelijk als loonkweker. Als een vetmester tegen de lamp loopt voor gebruik van hormonale producten, wordt alleen hij vervolgd aangezien hij de bedrijfsverantwoordelijke is.

Voor het identificatiesysteem van runderen en de controle op de verschillende verplaatsingen van deze dieren, vooraleer ze in de voedselketen terecht komen werd begin 2009 het Sanitel systeem vervangen door een

nieuw systeem "SANITRACE". Hierin wordt de beslagverantwoordelijke vermeld als houder en dan ook als verantwoordelijke voor de runderen. Bij de beschrijving van het "beheer van het beslag" is er bij de beschrijving "operator" ook een aanwijzing voorzien voor de "financieel verantwoordelijke". Aan de hand hiervan zou, voor zover de gegevens correct door de operator werden ingebracht, men inderdaad kunnen achterhalen wie de werkelijke eigenaar of - in het geval van loonkweek, de "vetmester achter de schermen"- van de runderen is. Sanitrace is zeker een nuttig instrument om opvallende "verhuis" van runderen op te sporen.

Het is juist dat de strijd tegen het illegale gebruik van hormonen sinds enkele jaren niet meer als prioritair beschouwd wordt in het Nationaal Veiligheidsplan, maar slechts als een aandachtspunt wordt weerhouden. Dit betekent dat de er door de politiediensten minder in dit fenomeen geïnvesteerd wordt.

Verschillende gerechtelijke uitspraken waarbij sommige hormongebruikers worden vrijgesproken, bemoeilijken de strijd. Er is zelfs een uitspraak waarbij de hormonen wetgeving als "te streng" wordt bestempeld!

Uit het jaarverslag van de Hormonencel 2008 blijkt dat het betrappen van hormonendealers een zeer complexe aangelegenheid is. Er worden meer en meer verboden residuen aangetroffen in materiële monsters zoals spuiten maar veel minder in de monsters die van de dieren zelf genomen worden. Het hoeft dus geen betoog dat het FAVV steeds, binnen haar bevoegdheden, in de strijd tegen het illegaal gebruik van hormonen geïnvesteerd heeft zowel op gebied van personeel als op gebied van middelen.



ronde van vlaanderen

Informatieronde over voedselveiligheid voor het Vlaamse onderwijs

Begin 2009 vroeg het Vlaams Ministerie van Onderwijs aan het Voedselagentschap om samen met hen een informatieronde te organiseren over voedselveiligheid voor het volledige Vlaamse onderwijslandschap. Onderwijsinstellingen zorgen uiteraard in de eerste plaats voor kwaliteitsvol onderwijs. Kennis van rechten en plichten uit andere domeinen, waaronder voedselveiligheid, is niet altijd evident, hoewel toch zeer belangrijk. De principes van voedselveiligheid gelden voor alle sectoren die omgaan met voedsel en dus ook voor het onderwijs.

Vaak zijn de principes in de regelgeving zeer algemeen verwoord en worden ze door diverse beroepsverenigingen per activiteit technisch uitgewerkt in gidsen. Daarbij wordt zelden of nooit uitdrukkelijk verwezen naar scholen.

Echter de regels voor hygiëne moeten zoals in elke grootkeuken in acht genomen worden. Een school die beslist om maaltijden aan te bieden moet daarbij alle regels voor de voedselveiligheid naleven. Het gaat hier immers om een maatschappelijke dienstverlening aan soms zeer kwetsbare groepen nl kinderen.

De samenwerking resulteerde in een "Ronde van Vlaanderen".

In zes steden in Vlaanderen en Brussel organiseerde het Vlaams Ministerie van Onderwijs een informatienamiddag. Daarbij gaf de voorlichtingscel van het FAVV informatie over de regelgeving. Ook kwamen onder meer de heffingen, het autocontrolesysteem, de validatie ervan en het verkrijgen van een smiley aan bod.

Tijdens deze infosessies werden door de voorlichtingscel vormingsessies aangeboden aan de diverse scholengroepen. Vormingssessies die dan specifiek gericht zijn op personen die daadwerkelijk in contact komen met voeding of er voor verantwoordelijk zijn.

Verschillende initiatieven staan hiervoor op stapel voor 2010.

Dagelijks lopen vragen ook binnen van individuele scholen en van organisatoren van schoolprojecten die verband houden met voeding.

Zo vroeg het Vlaams instituut voor gezondheids promotie en ziektepreventie vzw uitleg in verband met het Tutti Frutti project, erkend door de Europese Commissie. Met dit project wordt getracht de consumptie van fruit bij jongeren in de scholen te promoten.

Schoolkeukens naar de schoolbanken over autocontrole

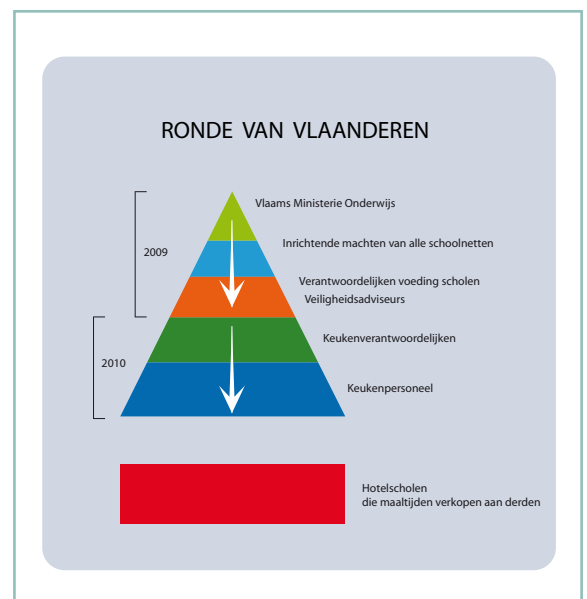
Sinds 2005 voert de Franstalige Gemeenschap een beleid dat erop gericht is om bij kinderen en jongeren gezonde eet- en leefgewoonten te promoten. In het kader van deze campagne werd aan het FAVV gevraagd om zoveel mogelijk informatie te geven over goede hygiënepraktijken en de invoering van autocontrole in de keukens van scholen, internaten en onthaalhuizen in alle netten van de Frase Gemeenschap.

Het FAVV organiseerde in elke Waalse provincie en in Brussel een infosessie. Zowat 200 koks en kokkinnen, economen, verantwoordelijken van onthaalhuizen en vertegenwoordigers van de inrichtende machten woonden deze sessies bij.

In klare en duidelijke taal kwam het hele plaatje aan bod: van de noodzaak om een toelating te hebben, over de verplichtingen opgelegd door het KB autocontrole tot de invoering van HACCP in de schoolkeuken. Ook op de vragen nadien kwam een duidelijk antwoord.

Aarlen, Namen, Molenbeek, Luik, Charleroi of Doornik: de sfeer zat goed, interesse was er te over, en onze voorlichters Carine en Christiane zijn er duidelijk in geslaagd hun nochtans niet gemakkelijke boodschap over te brengen.

Door het succes werd reeds een herhaling geprogrammeerd voor andere instellingen, en ook voor de inspecteurs van het Directoraat-generaal Verplicht Onderwijs van de Franse Gemeenschap. Wordt vervolgd...



feiten en cijfers

slakkenteelt: langzaam maar zeker

De slakkenteelt (helicultuur) die lang onbekend bleef en in handen werd gelaten van onze burens in Frankrijk, Kreta en Oost-Europa heeft thans in eigen land erkenning gekregen. Een 10-tal ambachtelijke slakkenkwekers die zich hebben verenigd in de "Association hélicole belge" beoefenen thans hun kunst in België.

Die operatoren vallen als kwekers maar ook als producenten van eindproducten uiteraard onder de controlebevoegdheid van het FAVV. Wij hadden in die samenhang een ontmoeting met de heer Eric Roberti, gepassioneerd escargotkweker, eigenaar van « L'Escargot de l'Ourchet » in GEMBLOUX-BEUZET

Hoewel België wordt beschouwd als de tweede grootste consument van escargots ter wereld, raamt APAQ-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité) de productie in België op +/- 20 ton per jaar, wat overeenstemt met 0,72% van onze consumptie. Het is dan ook niet verwonderlijk dat onze gastheer de harde concurrentie betreurt die de sector ondervindt van de "industriële" invoer vanuit Centraal-Europa.

Escargots kweken blijkt moeilijk en lastig te zijn: het zijn broze dieren, de vijanden zijn meedogenloos en al het werk gebeurt manueel.

De dieren die hier gekweekt worden behoren tot de buikpotige weekdieren, meer in het bijzonder tot de familie van de Helicidae (klein grijs, groot grijs, wijngaardslak...) of die van de Achatinidae (agaatslak). Bij ons worden vooral de subsoorten "Groot grijs" (die sterk op wijngaardslakken lijken) ambachtelijk gekweekt, onvervangbaar in bereidingen met lookboter, en de fijnere soort "klein grijs" die bij restauranthouders zeer in trek is.

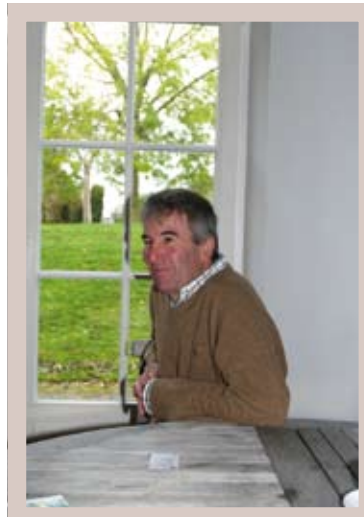
Om welk ras het ook gaat, steeds worden de fokdieren in optimale licht- en temperaturomstandigheden gehuisvest tot ze rijp zijn. Bij het begin van de herfst worden ze in bakken gelegd en gaan dan in volledige winterslaap tot begin februari wanneer zij bruusk worden gewekt door een felle wijziging van licht en temperatuur, het startsein voor een koortsachtige paartijd voor deze hermafrodieten die 15 dagen duurt.

Medio februari worden de eieren van de grond opgeraapt (een honderdtal eieren per fokdier). Zij worden dan gedurende een maand uitgebroed.

Na twee weken in de kweekruimte komen de kleine slakjes uit die op hun beurt de rijpheid zullen bereiken. Zo verschijnen er elk jaar 300 tot 400.000 babyescargots in de "Ferme de l'Ourchet". Daarnaast worden nog jongen aangekocht bij een Franse kweker om de risico's te beheersen en vers bloed binnen te halen.

De jongen worden dan overgebracht naar grote kassen die zijn ingericht als een zo goed mogelijke nabootsing van de biotoop van de dieren. De jongen zijn erg mobiel hoewel hun maximumsnelheid slechts 4 km/uur bedraagt en ook erg vraatzuchtig – zij hebben in hun mond ongeveer 15.000 minuscuul kleine tandjes om alles te verslinden wat zij onderweg tegenkomen.

Daarnaast leven zij in perfecte symbiose met regenwormen die de afwatering en de schoonmaak voor hun rekening nemen, wat toch opmerkelijk is. Hun levensomstandigheden passen dan ook helemaal bij hun biotoop: compostlaag (ter plaatse aangemaakte aardwormcompost), populierenhouten panelen (houtsoort die makkelijk kan worden afgeknaagd en niet giftig is), met zorg uitgekozen voedsel (gemalen graan dat gegarandeerd vrij is van diermeel en door het FAVV wordt gecontroleerd,





koolzaad, klaver als basis, peulvruchten als aanvulling) en oordeelkundig gekozen minerale bijvoeding (gemalen krijt naar rata van 20 % van het voeder).

Zoals alle productierichtingen houdt ook de slakkenteelt veel risico's in die de kweek kunnen bedreigen, vooral dan bacteriën (*Pseudomonas*) of parasieten (nematoden en trematoden) waarnaar de heer Roberti veel onderzoeken laat uitvoeren door de Faculté agronomique de Gembloux.

Het grootste gevaar komt echter van roofdieren zoals veldmuizen, wimperspitsmuizen of ratten en zijn Jack Russell moet alles uit de kast halen om die belagers de baas te kunnen. Dan zijn er ook nog de mollen waarvan de gangen dienst doen als snelwegen voor veldmuizen!

De kweek is ook onderhevig aan de weersomstandigheden. Onweer en grote hitte veroorzaken vaak aanzienlijke verliezen (overstromingen, wind...).

Juli is oogsttijd. Alles is verslonden, men moet alleen ze alleen nog oprapen ... bij manier van spreken!

De mooiste exemplaren worden uitgekozen en onderzocht (natuurlijke resistentie, grootte – er bestaat een positieve correlatie tussen de omvang van volwassen dieren en het aantal gelegde eitjes, enz...). Zij zullen worden gebruikt als fokdieren voor het volgende seizoen.



De andere slakken worden met de hand gesorteerd volgens de internationale normen en voor consumptie op de markt gebracht.

15 dagen vasten met luchtverversing houdt de slakken volledig in slaap en maakt het mogelijk om ze achteraf te kunnen koken zonder lijden te veroorzaken en ze van hun darmkanaal te ontdoen.

Zij worden met de hand losgemaakt uit hun huisje in een tempo van 2000 tot 3000 per uur!

Ze worden driemaal gespoeld met zout water om het slijm te verwijderen en nog eenmaal met citroensap voordat ze worden verpakt en opgeslagen in een koelhuis of ingevroren.

De "Ferme de l'Ourchet" verwerkt het product ook tot gastronomische specialiteiten en neemt daarbij de principes van de autocontrole in acht.

Elke jaar vertrekken 600.000 tot 1.000.000 escargots in bokalen, in bereide maaltijden of vleesbrood uit l'Ourchet naar restaurants, groothandelaars, delicatessenzaken en beurzen voor ambachten.

De redactie is fel onder de indruk van de vakkundigheid en het enthousiasme van de heer Roberti en dankt hem voor de ontvangst en voor zijn beschikbaarheid.

meldpuntvraag van de maand

Wild: gecontroleerd?

We gaan ons niet mengen in de discussies waartoe 'wild' dikwijls aanleiding geeft. Het Voedselagentschap neemt geen positie in vóór of tegen de jacht maar stelt vast dat wild al van oudsher door duizenden mensen overal ter wereld gegeten wordt. Zoals elk vlees is ook wild een gevoelig levensmiddel. Om de voedselveiligheid maximaal te garanderen wordt wild dan ook onderworpen aan een grondige keuring en controle door het FAVV.

Hoe gebeurt dit? Er is vooreerst een verschil tussen gekweekt wild en "wild" wild, tenminste voor wat het "ante-mortem" onderzoek betreft. Dit onderzoek wordt uitgevoerd op levende dieren vóór het slachten om er zeker van te zijn dat ze geen drager zijn van ziekten waardoor ze ongeschikt voor consumptie zijn. Voor gekweekt wild onderzoekt een dierenarts van het FAVV de dieren voor het slachten, zoals dit in elk slachthuis gebeurt. Bij toestemming tot slachten worden de karkassen met respect voor de koudeketen naar een erkende uitsnijderij gebracht. Daar worden ze onder diergeneeskundige bewaking versneden en, als ze voor consumptie geschikt worden bevonden, in de handel gebracht na het aanbrennen van een keurmerk.

Gejaagd wild kan uiteraard enkel na het afschieten worden gekeurd. Deze keuring gebeurt op het terrein door een speciaal daartoe opgeleid persoon. Na dit onderzoek stelt deze een verklaring op die het karkas (dat vervolgens vervoerd wordt met respect voor de hygiëneregels) verzegelt naar een erkende uitsnijderij, waar een dierenarts de keuring voltooit en eventueel een keurmerk aanbrengt. Het vlees wordt daarna in de handel gebracht, voorzien van alle verplichte vermeldingen inzake traceerbaarheid en bewaring. Voor everzwijnenvlees is daarenboven een onderzoek vereist op de afwezigheid van trichine, een microscopische parasiet die onder andere ook de mens kan aantasten. Andere controles (etikettering, temperatuur, versheid) bij de detailhandelaars of in de horeca zijn uiteraard altijd mogelijk in het kader van het controleplan van het FAVV.

Wild dat aan de consument wordt verkocht is dus veilig en strikt gecontroleerd. Bij correcte bewaarmethoden houdt het niet meer risico's in dan om het even welk ander vlees. Volgens sommigen bevat het daarenboven minder verzadigde vetzuren en is het een uitstekende bon van mineralen.

Geniet in alle rust van een feestmaaltijd met wild indien u dat wenst.

weet wat je eet welk vlees hebben we in de kuip?

"Filet américain"... Van waar deze benaming?

Alvast niet uit Amerika want de Amerikanen lusten geen rauw vlees ...

De werkelijkheid moet echter niet zo ver worden gezocht: "filet américain" is Belgisch en is zelfs afkomstig uit Brussel.

Het was Jules Verne in zijn roman "Michel Strogoff" die in de vorige eeuw voor het eerst over dit gerecht met gehakt rauw vlees van runderen of paarden schreef. De kelner bereidde de "steak tartare" op tafel voor de klant. De samenstelling was dan ook afhankelijk van het humeur of de smaak van de persoon die het gerecht bereidde. Sommige lekkerbekken vonden dit niet altijd even appetijtelijk.

Joseph Niels, directeur van het restaurant "La Royale", in de Sint Hubertus galerij in Brussel nam in 1924 het recept van de Franse "steak tartare" mee zijn keuken in en schotelde zijn veeleisend publiek de bekende "filet américain" voor. Spijtig genoeg heeft Joseph Niels nooit aan iemand verteld waarom hij deze naam heeft gekozen, noch waar hij zijn inspiratie hiervoor heeft gehaald.



Origineel recept

Frédéric Niels, achterkleinzoon van Joseph, verklapt ons het origineel recept:

"Grof gehakt "eerste keus" rundvlees van de dikke bil of bovenbil (meer smaak) zonder pezen, mayonaise aangevuld met fijngehakte pickles, eigeel van 4 eieren boven op de liter mayonaise, zout, peper, echte Engelse saus (Lea & Perrins, met uitzondering van elk ander merk), uitjes, fijngehakte peterselie, kappertjes, geen look, citroen of ansjovis, geserveerd met Belgische frietjes (bintje), een beetje waterkers, zoetzure uitjes en augurkjes die de smaak van het vlees niet weg nemen, goed mengen met een houten vork tot een smeuijg geheel..."

Sinds het gerecht in de keuken wordt bereid en gekruid, in de plaats van aan de tafel van de klant, krijgt het een meer gelijkmatige smaak..."

Wat is het verschil tussen "steak tartare" en "filet américain"?

Mayonaise! "Steak tartare" bevat er geen terwijl mayonaise absoluut noodzakelijk is om "filet américain" te bereiden. De mayonaise moet gemaakt zijn met eigeel van vier eieren per liter mayonaise.

"Filet américain" viel vlug in de smaak bij de Belgen en wordt ondertussen vaak vergezeld van sla en frietjes. Het is een van de parels van onze "gastro-nomische" keuken.

Samenstelling

In snackbars vinden we vaak bereidingen met "Préparé du chef" of "Filet américain" of "Martino". Maar wat betekenen deze verschillende benamingen nu eigenlijk?

De wetgeving heeft "Filet américain", "Steak haché préparé" en "Biefstuk"

duidelijk gedefinieerd. Deze bereidingen zijn uitsluitend gemaakt van gemalen, rauw rund- of paardenvlees. Indien het om paardenvlees gaat, moet de verkoper dit ook duidelijk aangeven (KB 8 maart 1985).

"Préparé du chef" en "Martino" kunnen gemaakt zijn rund- of varkensvlees en zijn opgesmaakt volgens de inspiratie van de fabrikant.

Voedselveiligheid

Filet américain is een kwaliteitsgerecht en wordt zeer gewaardeerd en vaak gegeten door vele landgenoten. Ofwel als beleg op een broodje ofwel op een bord met sla en frietjes.

Dit gerecht is dan ook terug te vinden op de menukaart van alle soorten restaurants.

Daarom ook zijn de productievoorschriften in de wetgeving zeer strikt vastgelegd.

In de beenhouwerijen wordt gehakt vers vlees bereid bij een maximumtemperatuur van 4°C. Tijdens het hakken ontstaat er onderlinge wrijving tussen de moleculen. Dit veroorzaakt een temperatuuroptocht. Om de temperatuur gedurende het volledige productieproces lager of gelijk aan 4°C te houden, worden zowel het haktoestel als het vlees bij een temperatuur onder de 4°C bewaard.

De verkregen bereiding moet bij de verkoop eveneens bij een maximumtemperatuur van 4°C worden bewaard.

De slager mag het gehakte verse vlees gedurende 48 uur te koop aanbieden.

De temperatuur is een sleutelement voor de hygiëne van het eindproduct. Filet américain of steak tartare worden immers niet gebakken zodat eventueel aanwezige bacteriën aanwezig blijven.

De slagers of restaurateurs die filet américain maken, moeten eveneens de algemene goede hygiënepraktijken respecteren. Dit betekent dat zowel het productielokaal als de uitrusting dagelijks moeten worden gereinigd en regelmatig ontsmet. De persoon die het vlees bewerkt, doet dit met propere handen, gewassen met zeep en water. De nagels zijn kort, proper en er zit geen nagellak op. Hij of zij draagt ook geen ringen of andere juwelen.

Ook de consument draagt bij tot de hygiëne van de filet américain.

Voor optimale hygiëne wordt de klant aangeraden het gehakt vlees in een koelbox te vervoeren en bij thuiskomst, onmiddellijk in de koelkast te plaatsen. In de koelkast moet de juiste temperatuur worden nageleefd en moeten betrouwbare thermometer aanwezig zijn.

“Filet américain” bewaren

Snackbars en slagers willen hun klanten een mooi roodgekleurd gehakt vlees aanbieden als bewijs dat het product vers is. Het is nochtans heel normaal dat vlees verkleurt wanneer het met zuurstof in contact komt en dit als gevolg van de chemische oxidatie. Er bestaat een toevoegingsmiddel die deze reactie tegenhoudt zodat het vlees haar mooie rode kleur behoudt: sulfiet. Dit is een gekend bewaarmiddel dat in vele voedingsmiddelen zoals o.a. wijn, gedroogde abrikozen,... wordt gebruikt.

Het gebruik van sulfiet in gehakt vlees is echter verboden. Enkel het respecteren van de koudeketen kan dus de vorming van bacteriën tegenhouden. Het toevoegen van sulfiet is bedrog tegenover de klant die denkt gehakt vers vlees op zijn bord te krijgen.

Na deze aanbevelingen hebben wij nog één boodschap: laat het toch smaken !

Wetgeving

- Koninklijk Besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees.
- Koninklijk Besluit van 10 november 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Europese Verordening 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

kort

FAVV ontvangt met Sanitrace / Sanitel 2 e-Gov Awards

Het FAVV heeft de zevende editie van de e-Gov Awards gewonnen. De prijs wordt elk jaar uitgereikt aan een overheidsdienst die op een opmerkelijke manier gebruik maakt van het internet. Er zijn Awards voorzien in verschillende categorieën voor de verschillende beleidsniveau's (federaal, gewestelijk, lokaal). Het Voedselagentschap krijgt de onderscheiding voor Sanitel, het nieuwe elektronische identificatie- en registratiesysteem voor landbouwdieren. Het laat toe om een dier te identificeren en te volgen van het bedrijf waar het geboren werd, via alle bedrijven waar het verbleef tot in het slachthuis. In het slachthuis worden dan de keuringsgegevens in het systeem ingebracht en zodoende zijn alle gegevens over het dier centraal beschikbaar.

Sanitel kreeg een eerste Award in de categorie “projecten ter verbetering van de dienstverlening aan ondernemingen op federaal niveau” en als klapstuk de champion Award 2009 als beste project over alle categorieën heen.

Enkele jaren geleden bleek dat het oude Sanitel volledig herwerkt moest worden. De mogelijkheden lieten te wensen over en het was niet efficiënt meer te onderhouden. Het nieuwe Sanitel, soms ook Sanitrace genoemd, werd samen met de regionale diergezondheidsverenigingen DGZ, ARSIA en met het IT bedrijf EDS (nu HP) ontwikkeld. Door de koppeling met enerzijds het VEEPORTAAL beheerd door DGZ en anderzijds CERISE, beheerd door ARSIA, kan de landbouwer via één systeem alle informatie overmaken. Sanitel wordt niet alleen door medewerkers van het FAVV gebruikt maar ook door al de slachthuizen, de keurders, DGZ en ARSIA.

Om de traceerbaarheid volledig te maken zijn niet alleen de handelaars en de veemarkten, maar ook het vilbeluik aangesloten. Ook de gewesten kunnen nu rechtstreeks de gegevens in Sanitel raadplegen en de gemeenten kunnen de gegevens voor particuliere slachtingen beheren. Een gewone internetverbinding volstaat. Per dag worden er meer dan 100.000 bewerkingen in deze databank uitgevoerd. Sanitel is 24 uur op 24, 7 dagen op 7, beschikbaar.

Overschakelen naar deze manier van werken met een minimum aan papier wordt alle veehouders dan ook warm aanbevolen. ARSIA en DGZ zorgen voor de nodige ondersteuning.

Aarzel niet langer en ga digitaal !



Duurzaamheid bij het favv

De **Dag Duurzame Ontwikkeling** in het FAVV ging dit jaar door op dinsdag 13 oktober 2009. Het thema dit jaar was "Home"; een onderwerp dat zowel vanuit een enge visie - home, mijn thuis, mijn woning, mijn werk - als vanuit een breed perspectief - de wereld, mijn thuis - bekeken werd.

Voor de geïnteresseerden was er een voorstelling van de gelijknamige film "Home" van Yann Arthus Bertrand, die via indrukwekkende beelden de evolutie weergeeft van de menselijke activiteiten en de weerslag ervan op onze planeet. In een tentoonstelling "duurzaam bouwen" werden verschillende soorten duurzame bouwmaterialen en -technieken getoond. De FAVV-medewerkers konden er ook kennis maken met de vorderingen van het EMAS-project (Milieubeheersysteem).



Vanaf 2010: uw nieuwsbrief 6 keer per jaar!

Sinds het vorige nummer wordt de nieuwsbrief niet langer onder omslag of blister verzonden, maar "los", met het adres direct erop gedrukt. Niet alleen milieuvriendelijker maar bovendien ook goedkoper. Dit werd mogelijk nadat onze drukkerij werd uitgerust met een nieuwe digitale printer en het FAVV een nieuw contract met de Post heeft afgesloten. Hierdoor kunnen we vanaf 2010 ook deze nieuwsbrief 6 maal per jaar laten verschijnen in plaats van 5. We hopen zo ook beter te kunnen inspelen op de actualiteit.



Eindejaarsperiode

Tijdens de eindejaarsperiode (25 december 2009 tot en met 3 januari 2010) zijn de centrale diensten van het Voedselagentschap gesloten. Het antwoordapparaat van het meldpunt —dat dagelijks wordt beluisterd— blijft echter tot uw beschikking.

In de Provinciale Controle-eenheden is tijdens de week een permanentie voorzien op de hoofdzetel van de PCE's. U 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 prettige eindejaarsfeesten en een voorspoedig 2010!

nieuwe publicatie

feiten en cijfers het favv in 2008



Ook voor het jaar 2008 is er een verkorte versie van het activiteitenverslag verschenen onder de titel "feiten en cijfers". Deze verkorte versie is meer dan zomaar een samenvatting. Het geeft in de eerste plaats een goed overzicht van de controleresultaten van het Belgisch voedselagentschap van 2008. De resultaten tonen aan dat de Belgische voedselketen steeds veiliger wordt, maar dat er in sommige sectoren nog werk voor de boeg blijft, met name in de horeca/distributie. Een in 2008 opgerichte voorlichtingscel moet de operatoren moet helpen hun kennis te verhogen en hun dagdagelijkse praktijken te verbeteren.

Verder geeft het een korte presentatie van het FAVV als organisatie. 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.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - december 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