



sushi (p. 6)

actueel

10 jaar favv!

dossier

rookverbod in de horeca

feiten en cijfers

aziatische boktorren

weet wat je eet

sushi

actueel het favv 10 jaar!

Het Belgisch Voedselagentschap werd opgericht bij wet van 4 februari 2000. Deze wet werd gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 18 februari 2000. Wettelijk gezien was het FAVV een feit vanaf de tiende dag na de publicatie van deze wet, of m.a.w. 28 februari 2000. We laten deze gebeurtenis uiteraard niet onopgemerkt voorbijgaan.

Opggericht in de bijzonder woelige nasleep van de dioxinecrisis stond het FAVV van meet af in de schijnwerpers van media, bedrijfsleven en politiek. De verwachtingen waren bijzonder hooggespannen. Bovendien was het regeerakkoord van 1999 dat tot de oprichting van het FAVV leidde, bijzonder ambitieus en ingrijpend. Alle bij de voedselketen betrokken overheidsdiensten, afkomstig van twee ministeries en één parastatale zouden tot één enkele moderne, efficiënte controledienst worden omgevormd. Deze overheidsdienst zou zo snel mogelijk het geschokte vertrouwen van de Belgische consumenten moeten herstellen en de buitenlandse markten voor de Belgische producten moeten heropenen. De toenmalige regering koos toen ook zeer duidelijk voor duurzame, structurele maatregelen die ook op de lange termijn blijvend effect zouden ressorteren.

De eerste stappen in de ontwikkeling van het Voedselagentschap waren aarzelen zonder meteen tot zeer zichtbare resultaten te leiden. Hoewel! Vanaf begin 2000 werd op initiatief van de Ministers van Volksgezondheid en van Landbouw en van de diensten die later het FAVV zouden vormen, het CONSUM-programma opgestart dat een voorafspiegeling werd van de manier waarop het Voedselagentschap zou gaan functioneren na de integratie van de diensten. Dit programma dat zelfs op Koninklijke belangstelling kon rekenen, was in aanvang een op risico-evaluatie gebaseerd bemonsterings- en analyseplan voor PCB's (polychloorbifenylen) en dioxines doorheen de ganse voedselketen van veevoerders en grondstoffen tot consumentenproducten en waarbij alle diensten volwaardig werden betrokken. Geleidelijk aan werd CONSUM uitgebreid tot een breed



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.

Werkten mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Paul
Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, David
Michelante, Pascal Houbaert, Gerda Eeckhaut, Nathalie
Deltour, Benoît 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.



scala van gezondheidsbedreigende stoffen wat dan in 2002 leidde tot het eerste jaarlijkse bemonsterings- en analyseplan voor het FAVV. CONSUM bevatte overigens reeds alle kenmerken die wij ook vandaag nog nastreven: absolute transparantie, kwaliteitsvolle interne en externe communicatie, hoge reactiviteit, en niet te vergeten een duidelijke keuze voor de veiligheid van de voedselketen met toepassing van het voorzorgsbeginsel.

Medio 2000, kort na het aantreden van de eerste gedelegeerd bestuurder, de heer Luc Beernaert, kon het FAVV haar eerste businessplan (strategisch plan) voorstellen. Dit visionaire plan legde de krachtlijnen vast voor wat het FAVV zou gaan worden en de weg die hiertoe zou bewandeld worden. In het businessplan 2009 – 2011 van huidig

gedelegeerd bestuurder, de heer Gil Houins, wordt niet zonder enige fierheid vastgesteld dat het FAVV de toenmalige ambities nagenoeg volledig heeft ingelost.

Ter gelegenheid van het tienjarig bestaan van het FAVV mag een feestelijk moment met het voltallige personeel uiteraard niet ontbreken. Het is ook het aangewezen moment om even de balans op te maken en na te gaan in hoeverre we aan de destijds gestelde verwachtingen al dan niet hebben voldaan. In de afgelopen maanden hebben we daartoe een grootschalige enquête georganiseerd bij de operatoren van de voedselketen om te peilen naar hun tevredenheid. Meer dan 6.200 operatoren beantwoordden de vragenlijst. De resultaten worden momenteel verwerkt. We zullen hierover uitgebreid verslag uitbren-

gen in het volgende nummer van deze nieuwsbrief. In de komende weken zullen we een gelijkaardige enquête organiseren bij de Belgische consumenten.

En tot slot: het wetenschappelijk comité dat volledig bestaat uit experts in het domein van de voedselveiligheid en volkomen onafhankelijk zijn adviseert formuleert, werkt momenteel aan een "barometer van de veiligheid van de voedselketen", een instrument dat op een uiterst toegankelijke, maar toch wetenschappelijk verantwoorde manier, de evolutie zal weergeven van de voedselveiligheid in België. Dit instrument zal in de loop van november op een Europees wetenschappelijk symposium in België worden voorgesteld. Later hierover meer in deze nieuwsbrief.

rosbief uit de koeltoog: het favv kijkt toe op de thermometers

We kunnen er niet omheen: voor een goede bewaring van levensmiddelen is respect voor de koudeketen onontbeerlijk. Daarom ook is controle van de temperatuur verplicht bij het bereiden, bewaren en de verkoop van tal van levensmiddelen.

Een goede werkman heeft goed materiaal nodig. Daarom wordt bij de controles van het FAVV systematisch de aanwezigheid en de werking van de thermometers nagegaan in alle sectoren waar dit verplicht is, bijvoorbeeld bij slagerijen.

Het plaatje is minder somber dan hetgeen Test-Aankoop beschreef: van de 31 bezochte verkooppunten

vonden ze er 14 zonder thermometer (43 %). Hoewel het inderdaad nog lang niet perfect is op dat gebied, loopt het echt niet overal zo'n vaart. Van de 2388 controles die het FAVV in 2009 uitvoerde bij slagers hadden slechts 15,9 % geen voor het publiek zichtbare thermometer in de koeltoog.

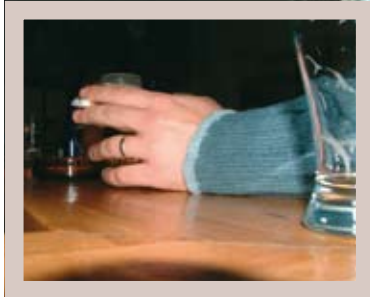
Van diezelfde 2833 was 9,2 % van de koelkasten en 16,2 van de diepvriezers niet in regel met de verplichte aanwezigheid van een thermometer.

Maar wat betekende dit nu echt voor de temperatuur in de betrokken installaties? Op diezelfde 2388 controles waren 7 % van de gemeten

temperaturen niet in orde (volgens Test-Aankoop: 50 % bij de worsten!). En slechts 1,4 vriesinstallaties gaven een te hoge temperatuur aan.

Er is dus zeker nog werk aan de winkel in deze sector. Het Agentschap is zich daarvan bewust en daarom worden bij de aangekondigde controleacties infosessies georganiseerd zodat geen enkele handelaar dit essentieel punt, dat het respecteren van de bewaartemperaturen toch is, uit het oog verliest.

nieuwe rookreglementering in de horeca in voege sinds 1 januari 2010



Vanaf 1 januari van dit jaar is een nieuwe reglementering op het roken in voege in de Horecasector. De wetgever heeft hierbij twee doelstellingen nagestreefd:

- de bescherming van de gezondheid versterken
- een duidelijker en dus beter controleerbare wetgeving te voorzien.

Op vraag van de FOD Volksgezondheid controleert het FAVV jaarlijks een groot aantal bedrijven waar zij in het kader van de veiligheid van de voedselketen reeds controles uitvoert ook de naleving van de rookreglementering. Hieronder dus ook de Horeca-inrichtingen.

De wetgever heeft het nuttig geacht een aantal onduidelijkheden uit de wetgeving te halen en bijgevolg duidelijkheid te verschaffen voor de controleinstanties en de betrokken bedrijven. Bijvoorbeeld, de kwestie was is nu wel of niet een lichte maaltijd, bleek een voortdurende bron van verwarring.

Voortaan wordt het onderscheid tussen "roken verboden" en "roken onder zekere voorwaarden toegelaten" in drankgelegenheden gemaakt op basis van nagenoeg dezelfde voorwaarden die het FAVV al jaren hanteert (KB van 16/01/2006, artikel 3, § 3) om te bepalen dat een Horeca-inrichting ofwel een toelating moet hebben ofwel dat een eenvoudige registratie volstaat. Een registratie volstaat voor het te koop aanbieden aan de eindverbruiker van dranken en/of levensmiddelen die zonder bijkomende maatregelen gedurende minstens drie maanden houdbaar zijn.

Hier is roken onder bepaalde voorwaarden dus nog steeds toegelaten. Alle andere Horeca-inrichtingen moeten beschikken over een FAVV-toelating (de welbekende blauwe affiches) en het roken is er in alle omstandigheden verboden.

Uiteraard is het voor consumenten en exploitanten niet altijd gemakkelijk om de grens te trekken tussen wat wel mag en wat niet mag. De exploitanten ontvangen samen met hun aangifteformulier voor de jaarlijkse heffingen in de komende dagen een gedetailleerde brochure met alle mogelijke uitleg. Om het ook voor de consumenten duidelijk te maken, geven we hierbij een overzichtje van welke levensmiddelen onder de toepassing van de registratie of de toelating vallen.

Een goede raad voor horeca-uitbaters met vragen: bij twijfel raadpleeg steeds de website van de FOD Volksgezondheid: www.health.fgov.be

Wat mag wel geserveerd worden in een drankgelegenheid? Of maw roken onder bepaalde voorwaarden nog steeds toegelaten

chips, gezouten koekjes, nootjes, muntjes, chocola;
vruchtensapjes, waaronder vers geperst fruitsap;
milkshake;
warme chocomelk;
koekjes, pralines, chocolaatjes die gratis bij een warme drank worden geserveerd (al dan niet individueel voorverpakt);
oplossoep;
hapjes bij een biertje, zoals een portie harde kaas, droge worst, of salami, olijven, zure augurkjes en uitjes uit blik,...

Wat mag niet geserveerd worden in een drankgelegenheid? Of maw roken in alle omstandigheden verboden

gefrituurde snacks zoals bitterballen, kaaskroketten, loempias
bouletten;
vers fruit, verse fruitsla, ijsjes;
zachte kazen, yoghurt;
gekookte eieren;
vers bereide soep;
verse boterham of broodje bij een drank;
boterham of broodje;
spaghetti, croque monsieur, uitsmijter

De bedrijven die deze producten aanbieden moeten bovendien hun FAVV-toelating zichtbaar afficheren!

feiten en cijfers

aziatische boktorren bedreigen onze bomen

Aziatische boktorren zijn grote exotische insecten die meerdere soorten loofbomen aantasten waardoor die uiteindelijk afsterven. Het zijn zogenaamde "quarantaineorganismen" waarvan de uitroeiing verplicht is.

Eind juli 2008 werden twee volwassen exemplaren aangetroffen van de soort *Anoplophora glabripennis*. Ze waren ingevoerd via verpakingshout waarin stenen vervoerd werden bestemd voor de bouw, afkomstig uit China. Nochtans is de voorafgaandelijke fytosanitaire behandeling van ingevoerd verpakingshout wettelijk verplicht.

Een andere soort, *Anoplophora chinensis*, werd echter al eerder in meerdere Europese landen aangetroffen. Dit is onder andere het geval in Nederland, waar ze professionele boomkwekerijen bedreigt, en in Italië, waar ze intussen reeds wijd verspreid is in de streek rond Milaan en Brescia en waar ze thans nog bijna onmogelijk lijkt uit te roeien. In elk van deze gevallen kon de ontdekking van deze insecten in verband gebracht worden met de invoer van jonge sieresdoornplantjes en bonsais uit Japan en (vooral)

China. Het is vrijwel onmogelijk om deze insecten op te sporen bij het binnenkomen in de Europese unie omdat de larven, hoewel deze tot 5 cm groot kunnen worden, in de stammen verborgen zitten. Pas later, wanneer de planten reeds in de boomkwekerijen zijn of zelfs reeds aangekocht door particulieren, wordt hun aanwezigheid duidelijk door de gaten die de volwassen dieren maken om uit te vliegen. Het is dan al te laat... De bevruchte wijfjes gaan zich verspreiden om eitjes te leggen op andere waardplanten in de omgeving.

Er bestaat geen enkele curatieve behandeling. Op nationaal en Europees niveau werden specifieke reglementeringen uitgevaardigd om de strijd ertegen te organiseren. Van de exporterende landen worden fytosanitaire garanties geëist. In geval van besmetting moeten de aangetaste exemplaren en indien

noodzakelijk de planten in de omgeving vlug worden omgehakt en ter plaatse vernietigd. Erger is dat aan de boomkwekerijen binnen een straal van 1 à 2 km rond de plaats waar de besmette planten werden gevonden, strenge beperkingen opgelegd worden voor het in de handel brengen van planten die behoren tot de soorten die bijzonder worden gezocht door het insect (17 loofboomsoorten waaronder esdoorn, populier, berk, ...) Zo worden ze verplicht de planten 2 jaar op de boomkwekerij te houden onder een fysische of chemische bescherming en moeten ze gedurende deze periode intensieve inspecties door het Voedselagentschap ondergaan.

Het is erg waarschijnlijk dat ondanks de waakzaamheid van het Agentschap deze insecten reeds in ons land werden binnengebracht. Om hun uitroeiing te verzekeren vóór ze zich verspreiden moet de ontdekking van dit insect zo vlug mogelijk aan het Agentschap gemeld worden.

In het bijzonder vragen we aan iedereen die een sieresdoorn (*Acer palmatum*) of een loofhoutbonsai heeft gekocht deze planten goed in het oog te houden en in geval van symptomen van aftakeling of de aanwezigheid van uitvlieggaten onmiddellijk de Provinciale Controle-eenheid van zijn provincie te verwittigen (www.favv.be > Contact > Provinciale controle-eenheden).



Anoplophora chinensis

meldpuntvraag van de maand

Ontdooien: wat moet op het etiket?

Diepvriesproducten die aan de eindverbruikers en aan restaurants, ziekenhuizen, kantines, ... worden geleverd moeten ondermeer de volgende vermelding dragen: "na ontdooiing niet opnieuw invriezen". Deze wettelijke bepaling (KB van 5/12/1990 betreffende diepvriesproducten) is er niet zomaar.

Laten we eerst even het aspect voedselveiligheid bekijken: in tegenstelling met parasieten worden de meeste bacteriën in diepgevroren producten niet gedood. Hun groei en vermenigvuldiging wordt weliswaar stopgezet maar eens het product ontdooid, is deze rem er niet meer. Zelfs al tijdens het ontdooien, indien dit niet in de beste omstandigheden gebeurt, kan de vermeerdering van bacteriën hervatten. Daarom wordt steeds aangeraden diepvriesproducten (vlees en vis) niet te laten ontdooien bij kamertemperatuur maar wel in de koelkast of in de magnetron. Indien het ontdooid product opnieuw diepgevroren wordt, worden de in aantal toegenomen bacteriën opnieuw slechts geremd waarna tijdens het ontdooien zich een bijkomende bacterievermeerdering kan voordoen met alle gevolgen van dien op het vlak van voedselveiligheid en van bederf. Maar niet alleen bacteriën hebben een nefaste invloed, ook natuurlijke biologische processen, zoals deze die op gang gebracht worden door enzymen, leiden tot bederf. Ook deze processen worden door het invriezen een halt toegeroepen maar hervatten na het ontdooien.

Tijdens het invriezen worden in de cellen van het product ijskristallen gevormd. Hoe sneller het invriezen gebeurt (zoals gebruikelijk in de industrie) hoe kleiner deze kristallen zijn. Indien het invriezen trager verloopt worden deze kristallen groter en leiden zij tot een beschadiging van de cellen. Voedzame bestanddelen zoals mineralen, vitaminen, eiwitten en koolhydraten kun zo terecht komen in het vocht dat je bijvoorbeeld ziet bij een ontdooid stuk vlees (de drip) en zo verloren gaan, zodat je een product bekomt van mindere kwaliteit. Dat is ook de reden waarom er zich op de huishoudelijke diepvriezers een speciale knop bevindt om producten snel in te vriezen. Hierbij wordt een nog lagere temperatuur bereikt dan de normale bewaartemperatuur van -18°C .

Het is dus belangrijk dat de consument er via het etiket er op gewezen wordt dat hij diepvriesproducten na ontdooiing niet opnieuw mag invriezen. Het is evenzeer belangrijk dat consumenten weten dat het om een ontdooid product gaat. Het KB van 13/9/1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen bepaalt (art 3 § 3) dat de verkoopsbenaming een aanwijzing dient te bevatten over de fysische toestand waarin het voedingsmiddel zich bevindt of over de specifieke behandeling die het heeft ondergaan, indien het weglaten van die aanwijzing bij de verbruiker verwarring zou kunnen doen rijzen. Bijgevolg moet er bij de verkoopsbenaming worden vermeld dat het om een ontdooid product gaat. Verder staat in hetzelfde KB (art 2 § 1 punt 5) dat bijzondere bewaar- of gebruiksomstandigheden moeten vermeld worden. Er moet dus vermeld worden dat het product niet opnieuw mag ingevroren worden. Voor de exacte formulering bestaan geen regels maar in elk geval moeten de 2 aangehaalde gegevens duidelijk op het etiket staan.

Dit alles geldt voor voorverpakte producten maar wat met niet voorverpakte producten? Ook hier streven wij naar voldoende transparantie. Hoewel er strikt gezien geen duidelijke wettelijke basis is spoort het Voedselagentschap de handelaars (of ze nu bakkers, slaggers of kruideniers zijn) via de gidsen voor autocontrole aan, de klanten te informeren. Dit kan spontaan via affichering of op vraag van de klant.



Op onze website is een technische fiche over dit insect terug te vinden (www.favv.be > Beroepssectoren Plantaardige productie > Plantenziekten > Aziatische boktorren).



Uitvliegaten

De uitvliegaten hebben een diameter van 9 tot 15 mm. De volwassen boktor is ongeveer 2,5 cm lang (zonder antennes).

weet wat je eet

rauwe vis eten met stokjes

Het verhaal van de sushi

Door de algemene verspreiding van de wereldkeuken ontdekken en waarderen steeds meer mensen ook de Japanse keuken. Van deze verfijnde en geraffineerde keuken is sushi ongetwijfeld het bekendste gerecht. Het woord "sushi" is afkomstig van "su", wat azijn betekent, en "shi" — rijst. De term beschrijft een stukje vis, schelp- of schaaldier op een bedje van rijst ter grootte van een vinger.

Er was eens... sushi

De sushi zoals we die nu kennen dateert van de 19^e eeuw. Voordien was het een methode om vis te bewaren. Afwisselend werd een laag rijst en een laag vis in een kruik gelegd, afgesloten met een deksel, die men één tot drie jaar liet fermenteren. Door de gisting van de rijst ontstaat melkzuur waarin de vis beter bewaard wordt. Door deze methode konden ook mensen die ver van de kuststreek woonden, vis eten. Men at de vis en gooide de rijst weg. Deze bewaarmethode werd voor het eerst vermeld in China, in de tweede eeuw na Christus, en verdween uit China in de 7^e eeuw. Maar ze vond haar weg naar Japan waar ze vanaf de 8^e eeuw algemeen werd toegepast. In Japan is de sushi verder geëvolueerd. Vanaf de 17^e eeuw werd aan de rijst rijstwijnazijn toegevoegd. Omstreeks 1820 verscheen in Edo (zoals Tokio toen heette) de sushi zoals we de nu kennen. Een stukje vis op een vingertje van geperste rijst en azijn. Deze sushi is gekend als "nigiri sushi".

Niet iedereen wordt sushimeester

In Japan is een "itamae" een kunstenaar en een echte sushi-expert. Deze meester in de sushibereiding moet een filosofie respecteren van visuele esthetiek, evenwicht van de smaken en de seizoenen, en een perfecte hygiëne respecteren. Een leerling moet eerst 7 jaar leerschool volgen voor hij zijn kunst mag uitoefenen. De eerste drie jaren heeft hij zelfs het recht niet om de vis aan te raken! Hij mag de vaat doen en de meester observeren. Daarna volgen lessen in rijsttechniek, bereiding van makis en soep, ... Pas op het laatst mag de leerling leren vis kopen en snijden en sushi maken. En pas na 10 jaar het beroep uitgeoefend te hebben, wordt hij sushimeester.

Voor elk wat wils

Er bestaat een indrukwekkend aantal soorten sushi. Een greep...

Maki Sushi: een rolletje sushirijst omringd met een algenblaadje en versierd met een stukje vis, zeevruchten, gekookte groente, een eitje...

Nigiri Sushi: een rolletje of blokje sushirijst belegd met verschillende soorten vis, zeevruchten of een omeletje.

California Roll Sushi: een algenblad gevuld met verschillende ingrediënten (vis, zeevruchten, groenten, avocado, mayonaise, verse kaas, diverse sauzen) en bedekt met sushirijst.

Tempura Sushi: een Japans gefrituurd gerecht.

Sashimi ("gesneden vlees"): kleine plakjes rauwe vis of schaaldieren, zonder rijst geserveerd.

Geen improvisatie met rauwe vis!

Rauwe vis eten kan gezondheidsrisico's met zich meebrengen van microbiologische, parasitaire of toxische aard. Om de gezondheid van de consument maximaal te beschermen kiest de sushimeester enkel de meest verse en gezonde vis. Hij beoordeelt dat op basis van een onderzoek van de hele vis: oppervlak, kleur, geur, helderheid van de ogen, kleur van het vlees en de kieuwen. Bij het bereiden neemt hij de meest strikte hygiëne-regels in acht. Al het materiaal dat met de vis in aanraking komt wordt grondig gereinigd en ontsmet. Elke dag, of telkens als ze vuil geworden zijn, worden de werkbladen, snijplanken, kommen en messen gereinigd. De handen van de kok moeten uiterst schoon zijn. Aangezien de vis geen warmtebehandeling ondergaat om de bacteriën te doden is respect voor de koudeketen onontbeerlijk. Verse hele vissen moeten bewaard worden bij de temperatuur van smeltend ijs, tussen 0 en 2° C. Eenmaal de sushi bereid, worden ze bewaard bij maximaal 4° C, ook tijdens het transport.

Behalve bacteriën kunnen ook parasieten bij sushi een gevaar vormen. Sommige soorten vis kunnen besmet zijn met parasieten zoals nematoden, cestoden en trematoden. Om dit risico te vermijden mag alleen de meest verse vis gebruikt worden. Hier bewijst



kort

nog steeds in de actualiteit: q-koorts

Vergis u niet: deze koorts heeft hoegenaamd niets te maken met de bekende "mister Q", uitvinder van het hele gamma van gadgets van James Bond! Q-koorts (in het Engels: Q-fever) werd in 1937 voor het eerst beschreven en komt voor bij meerdere diersoorten, voornamelijk herkauwers (vooral schapen en geiten). Het is een zoönose, wat wil zeggen dat de ziekte ook op de mens kan overgaan (hoewel er niet altijd symptomen zichtbaar zijn).

De letter "Q" komt van het Engelse "Question" —vraag— waarmee men wilde aanduiden dat men destijds in het duister tastte over de oorzaak van de ziekte. Thans weet men dat de ziekte door een intracellulaire bacterie wordt veroorzaakt, *Coxiella burnetti*. De ziekte is wereldwijd aanwezig en heeft zich sinds 2007 ook in Nederland verspreid, zowel bij mensen als bij geiten. Meestal zijn er zowel bij mensen als bij dieren niet direct symptomen merkbaar. Als die er toch zijn nemen die verschillende vormen aan. Bij de mens kan het gaan om griepachtige symptomen met de kans op longcomplicaties, geelzucht of gevaar voor de zwangerschap. Bij geiten en schapen kunnen op het einde van de dracht abortussen voorkomen, vroegtijdige worpen en ziekelijke jongen. Bij runderen komen baarmoederontsteking, onvruchtbaarheid en abortussen voor.

De verspreiding van de bacterie gebeurt door afscheidingen (melk, vaginaal slijm...) of uitscheidingen (urine, nageboorten...) van besmette dieren, vooral bij abortussen. De uitgescheiden kiemen overleven zeer goed in de omgeving. Besmetting van andere dieren of de mens gebeurt door geïnfecteerd stof en aerosols in stallen en weiden, via kledingstukken, wol, ... Deze overdracht via de lucht is heel efficiënt en een heel kleine hoeveelheid bacteriën volstaat reeds om een infectie te veroorzaken. Besmetting kan ook gebeuren via consumptie van rauwe melk of producten op basis daarvan, zoals kaas. Katten, honden en vossen kunnen besmet geraken door het afval van de worp te eten. Deze overdracht via orale weg speelt echter een minder belangrijke rol.

Daarom beveelt het FAVV met aandrang aan strikte hygiëneregels na te leven in veehouderijen en bij de melkproductie (hygiëne bij bevallingen, pasteurisatie van de melk, afzonderen van verdachte dieren, ...). Uit voorzorg is het best dat kinderen contact met verdachte dieren vermijden.

In België heeft het monitoringprogramma van het FAVV bij de veestapel van schapen en geiten de aanwezigheid van de bacterie bij 7 bedrijven met melkgeiten aangetoond. Bij alle bedrijven met melkgeiten of -schapen wordt de melk in de tanks geanalyseerd op de aanwezigheid van de bacterie. Bovendien wordt elk verdacht geval van abortus bij schapen en geiten nader onderzocht.

Meer weten? Surf naar onze website www.favv.be onder Beroepssectoren > Dierlijke productie > Dierengezondheid > Q-koorts.



de Japanse sushimeester zijn kunnen: een ervaren kok kan nematoden in het larvestadium in visvlees herkennen (ongeveer tweemaal de dikte van een haar). Hij beheerst eveneens de techniek om de vis van zijn ingewanden te ontdoen zonder dat deze het visvlees besmetten. Daarom vertrekt een sushimeester altijd van een volledige vis. Een andere methode bestaat erin vis te gebruiken die gedurende minstens twee dagen bij -20° diepgevroren is (of 15 uur bij -35°) om de parasieten te vernietigen.

Koks die in sushi gespecialiseerd zijn, kennen de meest geschikte vissoorten zoals tarbot, zeewolf, zeebrasem, inktvis, zeekat, mosselen, oesters en garnalen. In traditionele sushi wordt geen zalm gebruikt, maar omdat de rode tonijn zeldzaam geworden is, tegenwoordig wel.

En de rijst?

Sushi bestaat dus uit rauwe vis en rijst. Aan rijst bij kamertemperatuur moet voldoende zuur toegevoegd worden om de ontwikkeling van bacteriën zoals *Bacillus cereus* te belemmeren. Deze bacterie kan vele gerechten op basis van gekookte en afgekoelde rijst besmetten. Koken helpt meestal niet om de sporen te vernietigen die kunnen ontstaan wanneer het product langere tijd bij positieve temperaturen wordt bewaard.

Hoe sushi eten?

Als bewuste en voorzichtige consument kies je eerst een sushimeester die je vertrouwt. Voorts is het niet slecht enkele basisregels te kennen van deze cultuur uit het land van de rijzende zon. Sushi maken en eten is in Japan een tot het uiterste doorgedreven kunst. De presentatie van het gerecht is even belangrijk als de smaak. Nigiri sushi kan je met je vingers eten; sashimi wordt alleen met stokjes gegeten. Enkel het stukje vis wordt in sojasaus gedipt: rijst absorbeert te veel saus en zou in het bordje kunnen vallen. Je degusteert de sushi in één hap. Enkel bij sashimi wordt sake gedronken, niet bij de andere sushi. Japanners menen immers dat twee producten op basis van rijst elkaar niet aanvullen en dus best niet samen worden gebruikt. Groene thee is de drank die het best bij sushi past.

aangekondigde controle-acties

Wat begon in Geraardsbergen als pilootproject werd uitgebreid over heel België

Deze acties richten zich op inrichtingen van de distributie, dwz operatoren die rechtstreeks aan consumenten leveren of verkopen, in de sector ook wel gekend als "Business to Consumer". Zowel grote als kleine inrichtingen worden gecontroleerd. Concreet betreft het dus de horecasector, beenhouwerijen, bakkers, buurtwinkels, warenhuizen, grootkeukens van rusthuizen, van kinderdagverblijven, ambulante verkopers van voedingswaren enz. ...

De aangekondigde controleactie van mei 2009 in Geraardsbergen was in meerdere opzichten een echte "première". Niet alleen wist iedereen nu dat dergelijke controleacties bestaan, ook de belangstelling hiervoor is duidelijk gebleken. Deze doeltreffende media-aandacht, die ter plaatse iedereen mobiliseert, heeft de lokale beroepsverenigingen en autoriteiten aangezet tot actie. Belangstelling is cruciaal voor het slagen van de actie. Het zijn vooral lokale actoren die nuttige informatie doorgeven, zelfstandigen en handelaars uitnodigen op de infosessies van het FAVV, enz... De "première" in het Franstalig landsgedeelte vond plaats in oktober 2009 in Waver. Na Geraardsbergen (mei) en Waver (oktober) volgden in november 2009

nog drie acties: Sint-Joost-ten-Node in Brussel, Ath en Bilzen. In januari 2010 was er al een actie in Lier.

De media-aandacht die aan een dergelijke controleactie voorafgaat, komt de voedselveiligheid duidelijk ten goede. Het is een geschikt middel om niet alleen de operatoren maar ook de consumenten vlot te bereiken. Via de media wordt onze slogan "een inrichting moet in orde zijn als de controleur binnenkomt en niet alleen als hij de zaak verlaat!" nog eens extra benadrukt. De samenwerking met de lokale autoriteiten is daarbij ook zeer belangrijk. Een bijkomend voordeel van een dergelijke actie is dat alle inrichtingen in een bepaalde straat of wijk systematisch worden gecontroleerd. Dus niet enkel de inrichtingen die bij het FAVV zijn geregistreerd.

Normaal gezien zal vanaf nu elke maand een andere provincie aan de beurt zijn.

Deze acties vormen dus een combinatie van controleren, informeren en sensibiliseren. In de genoemde steden werden infosessies georganiseerd door de stad of gemeente waarop alle betrokken operatoren werden uitgenodigd. Daar worden zij geïnformeerd over hoe een dergelijke actie verloopt en wat het doel

hiervan is. Voor hen die dat wensen worden er opleidingen voorzien. De burgemeester, de betrokken operatoren en de middenstand tonen veel belangstelling voor deze sessies. De media-aandacht wordt bijzonder gewaardeerd door de burgemeesters, die ons ook veel ondersteuning bieden. We ontvangen zelfs vragen van burgemeesters om acties te organiseren in hun stad! Er zijn ook burgemeesters die reeds gevraagd hebben aan de voorlichtingscel om, los van de controle-acties, een informatiesessie te komen geven in hun gemeente.

Dit is ongetwijfeld een win-win-situatie voor het FAVV, voor de operatoren en in het bijzonder voor de consument.



nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - februari 2010

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

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278