



*Iemand een ijsje? (p. 6)*

## actueel

*Bederf je vakantie niet*

## dossier

*Milieuverklaring van het FAVV*

## feiten en cijfers

*Houd besmettelijke dierziekten  
buiten de Europese Unie*

## weet wat je eet

*Roomijs*

## actueel

### voedselveilig op reis

Een welgesmaakte vakantie in het buitenland?  
Maar dan wel één zonder turista!

De zon en de zomerse temperaturen komen stilaan tevoorschijn. Velen van ons zoeken binnenkort andere oorden op voor een ontspannende vakantie. In deze verre, warme en zonnige streken met idyllische landschappen en rijke culturen durven we al eens het belang van hygiëne en de onaangename gevolgen hiervan voor de gezondheid vergeten. Laat je droomvakantie dus geen nachtmerrie worden! Lees de tips hierna en koester nadien enkel leuke herinneringen!

#### Wat maakt ons ziek?

Pathogene micro-organismen (bacterie, virus of parasiet) in besmette levensmiddelen en besmet water zijn vaak de oorzaak van maag- en darmontstekingen.

Een gebrek aan hygiëne van de grondstoffen of bij de mensen die deze behandelen en een gebrek aan properheid op plaatsen waar deze voedingsmiddelen worden geproduceerd, zijn eventuele oorzaken van besmetting. Voeg hier nog ongeschikte koelapparatuur, te korte bakmethode en een te lange bewaring bij kamertemperatuur aan toe en alle ingrediënten voor een voedselintoxicatie zijn aanwezig.

Water kan worden besmet door fecale afvalstoffen.

Bacteriën zijn de belangrijkste oorzaak van intoxicaties. De meest voorkomende zijn *Escherichia coli*,



*Lees verder op de volgende pagina* ➔

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.

#### Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Jacqueline Duculot, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Luc Vanholme, Carine Verbestel.  
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.



Campylobacter jejuni, Salmonella en Shigella. Parasieten die acute diarree veroorzaken bij reizigers zijn Giardia lamblia, entamoeba histolytica en cryptosporidium.

Norovirussen zijn eveneens de oorzaak van collectieve voedselintoxicaties op plaatsen waar veel mensen samenkomen in gesloten ruimtes gedurende een langere periode (bijvoorbeeld in vakantiekolonies, verblijfcentra of cruiseschepen).

### Welke voorzorgen nemen?

Best vermijden:

- Rauwe of niet-gebakken voedingsmiddelen (groenten, fruit, vlees, vis, melkproducten, levensmiddelen op basis van rauwe eieren) – in het bijzonder weekdieren - en salades. Geschilde vruchten kan je zonder gevaar eten.
- Gebakken of gekookte voedingsmiddelen die te lang bij kamertemperatuur zijn bewaard of opgediend (buffet). Verkies voedingsmiddelen die voldoende zijn gebakken en die nog warm zijn bij het opdienen.
- Koude voedingsmiddelen bij buffetten die niet gekoeld worden aangeboden.

- Voedingsmiddelen die verkocht worden door ambulante handelaars (geen sanitaire installaties of geschikte koeluitrusting).

*Sleutelprincipe: niets eten wat niet is gekookt, gebakken of schoongemaakt.*

... En beter niet drinken:

- Kraantjeswater
- Ijsblokjes

Verkies water in flessen met dop die in je bijzijn worden geopend of koolzuurhoudende dranken zoals cola, bier (waarvan de zuurgraad hoger is en waarmee het moeilijker is om te knoeien), warme dranken, thee of koffie bereid met gekookt water, en alcoholische dranken zonder ijsblokjes (met mate natuurlijk!).

Water gebruikt voor het wassen of het bereiden van voedingsmiddelen, moet eveneens drinkbaar zijn.

Als je op campings verblijft of trektochten maakt, moet je het water filteren, koken of ontsmetten.

Slik best ook geen water in tijdens het zwemmen. Gebruik voor het tandenpoetsen geen kraantjeswater in landen waar de hygiëne hoogst onzeker is.

*Water gebruikt voor het wassen of het bereiden van voedingsmiddelen, moet eveneens drinkbaar zijn.*



## Persoonlijke hygiëne

Was je handen vooraleer je begint te koken of te eten en na het toiletbezoek. Gebruik hierbij water en zeep of een ontsmettende gel op basis van alcohol. Op deze manier wordt het risico van besmetting beperkt.

## Turista?

Indien je ondanks alle voorzorgen toch door "turista" wordt gevelde:

- drink veel water aangevuld met suiker en minerale zouten, (soep, gezouten bouillon, thee, cola,...)
- eet constiperende voedingsmiddelen: bananen, rijst, zetmeelhoudende voedingsmiddelen
- neem geneesmiddelen tegen diarree.

Indien het probleem ernstig is, langer duurt dan drie dagen en indien je daarbij koorts maakt, moet je een geneesheer raadplegen.

We wensen je een welgesmaakte vakantie!



## kort

### Lezers, bedankt!

Op dit ogenblik heeft onze externe partner meer dan 2500 antwoorden ontvangen op onze tevredenheidsenquête. Daarnaast werd door de firma iVOX een bevraging georganiseerd bij een evenwichtig samengesteld panel van meer dan 1200 burgers. Deze werkwijze zal ons toelaten de resultaten van de enquête bij de geïnteresseerde burgers - u dus- en het gemiddelde op Belgisch niveau met elkaar te vergelijken. De resultaten worden nu verwerkt en zullen eind september beschikbaar zijn.

## nieuwe publicaties

### feiten en cijfers 2009

#### De vinger aan de pols van de voedselketen



"Feiten en Cijfers 2009" is nu beschikbaar. Het is een verkorte versie van het activiteitenverslag 2009, dat later dit jaar beschikbaar wordt. Maar het is meer dan zomaar een samenvatting.

Het geeft in de eerste plaats een goed overzicht van de controleresultaten van het Belgisch voedselagentschap van 2009. 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 vooral in de horeca/distributie.

Als antwoord hierop werden in deze sectoren een aantal initiatieven genomen. De voorlichtingscel van het FAVV organiseerde gratis opleidingen voor meer dan 2.000 personen. Vooraf aangekondigde controles, voorafgegaan door intensieve informatiecampagnes i.s.m. met de lokale besturen en sectororganisaties, werden op het getouw gezet.

Markant in 2009 waren verder onder andere het afsluiten van diverse protocollen waaronder het protocol met de Volksrepubliek China voor varkensvlees, een nieuw sanitair beleid voor onze veestapel en twee e-Gov-awards voor het FAVV voor Sanitel.

Het bestaat in het Nederlands, Frans, Engels en Duits. Het kan geraadpleegd worden op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be). Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar.

# dossier

## milieubeleid van het favv

### het FAVV op weg naar EMAS

Onze opdracht is uiteraard te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant. Het FAVV is zich echter bewust van de invloed van haar handelingen en beslissingen op het leefmilieu en wil dat dit leefmilieu vandaag en ook voor toekomstige generaties behouden blijft.



Om te voldoen aan de noden en verwachtingen van de partners en van de samenleving voorziet het agentschap in een milieubeheersysteem dat in overeenstemming is met de voorschriften uit de EMAS-verordening. Het wil meewerken aan de uitvoering van het Federaal Plan voor Duurzame Ontwikkeling.

Duurzame ontwikkeling werd weerhouden als één van de twaalf strategische doelstellingen in het businessplan van het FAVV voor de periode 2009-2011, dat op 20 februari 2009 werd goedgekeurd door Minister Sabine Laruelle. Het verkrijgen van de EMAS-registratie past binnen deze doelstelling.

Het FAVV gaat met het oog daarop de volgende verbintenissen aan:

- Streven naar een voortdurend verbeteren van haar milieuprestaties en verontreiniging en hinder voorkomen door o.a. preventie en valorisatie van afvalstoffen, verbruik van natuurlijke bronnen en middelen verminderen, een duurzaam aankoopbeleid,...
- Ervoor zorgen dat het handelt in overeenstemming met de wettelijke en bovenwettelijke eisen die van toepassing zijn.
- Bij strategische keuzes en operationele beslissingen rekening houden met de factor milieu, daarbij ook rekening houdende met indirecte milieuaspecten die onze activiteiten kunnen veroorzaken bij partners en klanten.
- Haar medewerkers sensibiliseren in verband met milieu en duurzame ontwikkeling en hen motiveren om het milieubeheersysteem zo goed mogelijk toe te passen.
- Een opbouwende dialoog onderhouden met de overheden en milieuorganisaties en op regelmatige basis communiceren over de milieu impact van de activiteiten van het FAVV.

Het FAVV voorziet in voldoende mensen en middelen om de vooropgestelde milieudoelstellingen te halen. Het voorziet daarbij de nodige milieuoopleidingen voor haar medewerkers.

### Wat is EMAS precies?

Europa is zich al lang bewust van het feit dat de bedrijven en andere grote organisaties, vanwege hun omvang en hun activiteit, mogelijk een grote rol spelen in de aantasting van het milieu. Daarom werd reeds in 1993, in de nasleep van de grote internationale conferenties over de toekomst van onze planeet, voorzien in een reglementair vastgelegde tool met als naam "Eco-Management and Audit Scheme" (in het Nederlands "Europees milieubeheer en -auditsysteem"). Organisaties konden er zich vrijwillig toe verbinden om hun resultaten op milieugebied te verbeteren. De lidstaten moeten na gaan of die organisaties hun verbintenissen effectief nakomen en ze opnemen in een officiële nationale lijst.

Het systeem stond eerst open voor de industriële sector maar werd vervolgens uitgebreid naar ondernemingen van allerlei aard en naar particuliere en publieke administraties.

# houd besmettelijke dierziekten buiten de Europese Unie!

Samen met vlees en zuivelproducten kunnen dierziekten binnengebracht worden.

Daarom zijn voor bepaalde producten strikte invoervoorwaarden van toepassing. Privépakketjes met vlees, melk, vleesproducten en zuivelproducten mogen niet in de Europese Unie binnengebracht worden. Bij aankomst in de Europese Unie moeten dergelijke producten afgegeven worden. De producten worden in beslag genomen en vernietigd. Bij niet-aangifte riskeert men bovendien een boete en gerechtelijke vervolging.

Voor bepaalde producten (melkpoeder of bijzondere voeding voor zuigelingen bij voorbeeld) en uit bepaalde landen (Kroatië, Faeröer, Groenland, IJsland) is een uitzondering voorzien met een maximum van 10 kg per persoon.

In 2009 werden in samenwerking met de douanediensden 305 colli's in beslag genomen in de verschillende punten van binnenkomst in België: 2.867 kg producten van dierlijke oorsprong hoofdzakelijk afkomstig uit Kongo, Kosovo, Ethiopië en Albanië.

## Houd besmettelijke dierziekten buiten de Europese Unie!

Producten van dierlijke oorsprong kunnen drager zijn van ziektekiemen die bij dieren besmettelijke ziekten veroorzaken



Bij het binnenbrengen in de Europese Unie van producten van dierlijke oorsprong gelden strenge procedures en veterinaire controles



Reizigers (\*) moeten deze producten aanbieden voor officiële controle

(\*) met uitzondering van reizigers die bij aankomst uit Andorra, de Faeröer, Groenland, IJsland, Kroatië, Liechtenstein, Noorwegen, San Marino en Zwitserland in het bezit zijn van kleine hoeveelheden voor eigen verbruik.

# weet wat je eet iemand een ijsje?

## Van bevroren fruit tot roomijs

Is de zon van de partij? Niets beters om verfrissing te brengen op warme zomerdagen dan een ijsje. Maar waar komt dit lekkers eigenlijk vandaan? De oorsprong ervan ligt ver vóór onze jaartelling, toen de Chinezen al genoten van heerlijkheden op basis van ijskoude vruchten, in het begin gekoeld met behulp van sneeuw! Later werd hiervoor een mengsel van water en salpeter gebruikt. De eersten die dit Chinese recept op het spoor kwamen waren de Arabieren.

Dezen inspireerden zich op deze methode om hun "charbats" te bereiden, dit waren door sneeuw gekoelde dranken die voornamelijk uit fruitsiroop bestonden (dit woord ligt aan de oorsprong van onze "sorbet"). In de dertiende eeuw bracht Marco Polo deze mysterieuze bereiding mee naar Italië. Twee eeuwen later bereikte dit dessert Frankrijk, toen Catharina de Medicis het aan de Franse koning Hendrik II voorstelde. En het is daar, in Parijs, dat het populair werd toen nog een Italiaan, Francesco Procopio dei Coltelli, zijn café "Procope" opende. Francesco vond verschillende nieuwe recepten van roomijs uit, die aan de basis liggen van de ijsjes zoals we die nu kennen.

## Recepten

Roomijs is een subtiele opgeklopte emulsie van vetstoffen en melk. De smaak wordt bekomen door er suiker, aroma's, noten of fruit aan toe te voegen. Het mengsel wordt

gedurende 20 minuten op 60 ° verwarmd om alle ingrediënten goed te mengen. Dan wordt het gepasteuriseerd: een wettelijke verplichting voor de bescherming van de voedselveiligheid. Daarna laat men het gedurende enige tijd bij 4 ° "rijpen". Hierdoor verkrijgt het eindproduct een betere stabiliteit. De bekomen crème wordt dan afgekoeld tot -2 tot -7 graden. Tijdens dit proces wordt lucht toegevoegd om de crème smeuïg en licht te maken. Een liter roomijs moet minimaal 450 gram wegen.

Het ijs dat we in de handel vinden kan artisanal of industrieel bereid zijn. Er bestaan verschillende soorten.

- Hard roomijs (al dan niet artisanal bereid) bestaat uit room of melk, suiker en eieren, op smaak gebracht met vanille, chocolade, vruchten, ... Dit is het "traditionele" roomijs.

- Zacht roomijs (meestal industrieel) heeft een romige, zachte en gladde textuur terwijl het toch bevroren blijft. Het wordt in speciaal daartoe ontworpen machines bereid. Het bestaat uit melk of room (soms alletwee), suiker, aroma's en stabilisermiddelen. Het is ook gekend onder de naam "soft ice".
- Sorbet bestaat uit suikersiroop en vruchtenpulp. Het geheim van een goede sorbet zit in de kwaliteit van de vruchten. Het geheel wordt opgeklopt en dan in een sorbetière ingevoren (een apparaat dat voorkomt dat er ijskristallen ontstaan).

## Ijsjes eten moet veilig blijven

Door zijn samenstelling is roomijs op bacteriologisch vlak een gevoelig product. Men moet erover waken dat de gebruikte producten heel vers en van goede kwaliteit zijn. Vooral aan het fruit moet veel aandacht besteed worden, het mag niet de minste sporen van rot bevatten.

Ook het gebruikte materiaal is heel belangrijk. Het moet grondig gereinigd en ontsmet worden. Hiervoor wordt een reinigingsplan opgesteld en gevolgd. Bij het serveren moet de ijsschepper regelmatig en correct gereinigd worden. Rondtrekkende ijsventers moeten het water waarin de schepper gereinigd wordt regelmatig verversen.



De ingrediënten en producten moeten in een proper lokaal bij aangepaste temperaturen bewaard worden.

## Bewaren van roomijs

Correct bewaren van roomijs is belangrijk voor de smaak, maar ook voor onze gezondheid. Pioritair is dat de koudeketen niet onderbroken wordt op de weg van de producent via het transport en de winkel tot in onze diepvriezer. De temperatuur moet op  $-18\text{ °C}$  gehouden worden (de wetgever laat een marge van  $3\text{ °}$  toe, dus tot  $-15\text{ °}$ , gedurende het transport).

Voor rondtrekkende ijsventers of ijsverkopers die rechtstreeks aan de gebruiker serveren geldt een uitzondering: hier mag het ijs bij  $-9\text{ °}$  bewaard worden om het gemakkelijker in bolletjes te kunnen scheppen. Een tip als je roomijs koopt in de winkel: neem een koeltas of koelbox mee, zo wordt de koudeketen zo min mogelijk onderbroken.

Thuis plaats je de dozen roomijs op een plaats in de diepvriezer waar de temperatuur het laagst is en constant blijft. Ze mogen daar één maand blijven, of tot aan de vervaldatum.

Een vraag die vaak gesteld wordt: mag ik roomijs terug invriezen? Voor wat de smaak betreft hangt het ervan af hoelang het uit de diepvriezer gebleven is. Als het te vloeibaar geworden is wordt het na terug invriezen zo hard als een blok ijs. Op het gebied van voedselveiligheid is een onderbreking van de koudeketen in ieder geval een risico. Invriezen bij  $-18\text{ °}$  stopt de groei van micro-organismen, maar vernietigt ze niet. Van zodra de temperatuur terug stijgt beginnen ze zich opnieuw te vermenigvuldigen, met een verhoogd risico op besmetting tot gevolg.

Ziezo, je bent nu een gewaarschuwd consument! Laat de zomer dus maar beginnen... En de ijsjes maar komen!

## FOODWEB

**Is mijn bakker of visboer bij de diensten van het FAVV bekend?**

**Ik heb een bedrijf in de voedselketen, maar zijn mijn leveranciers gekend bij het FAVV? En hebben ze een werkend autocontrolesysteem?**

Sedert het verschijnen van het KB van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties moeten alle operatoren die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen geregistreerd worden bij het FAVV en in bepaalde gevallen moeten hun inrichtingen ook over een toelating of een erkenning beschikken. Die registratie is zeer vaak een Europese verplichting; het is ook essentieel om onze veelvuldige controles vlot een doeltreffend te kunnen organiseren. Alle operatoren moeten bovendien nagaan of hun leveranciers ook geregistreerd zijn bij het FAVV. Op die manier hebben zij zekerheid dat deze leveranciers eveneens gecontroleerd worden door het FAVV.

U kan dit eenvoudig nagaan via een nieuwe dienst op onze website: FOODWEB. Als consument kan u er bijvoorbeeld ook mee opzoeken welke restaurants over een FAVV-smiley beschikken. Het is een gebruiksvriendelijke toepassing waardoor u vlug aan de gevraagde gegevens komt. In een eerste veld kunt u de meest gezochte zoekcriteria invullen (naam...), in een tweede kunt u uw opzoeking verfijnen. U kunt deze velden uiteraard combineren. Met "gevorderde opzoeking" kan u nog bijkomende criteria opgeven.

Een voorbeeld: welke restaurants in mijn gemeente hebben de FAVV-smiley?

1. [www.favv.be](http://www.favv.be)
2. ga naar FOODWEB
3. > Opzoeking operatoren > Gevorderde opzoeking
4. > Vul uw gemeente in
5. > kruis het vakje "smiley" aan.



## twee internationale symposia in het kader van het Belgisch Europees voorzitterschap

In het kader van het Belgisch Europees voorzitterschap — en ter gelegenheid van het tienjarig bestaan van het FAVV — organiseert het FAVV dit najaar twee internationale symposia.

Een eerste vindt plaats op woensdag 17 november en handelt over “Measuring food safety and comparing self checking systems” (meten van de voedselveiligheid en vergelijken van autocontrolesystemen).

De General Food Law (Verordening 178/2002) is al een paar jaar van kracht en verplicht alle bedrijven in de voedselketen een autocontrolesysteem in te voeren volgens de HACCP(+)-principes. De manier waarop deze principes van deze verordening in de praktijk worden ingevoerd verschilt echter van lidstaat tot lidstaat. Dit symposium wil dieper ingaan op de toepassing van autocontrolesystemen in België en enkele andere lidstaten.

Op woensdag 24 november wordt een tweede symposium gehouden, ingericht door het FAVV en zijn Wetenschappelijk Comité, getiteld “Nanotechnology in the food chain:

opportunities & risks” (nanotechnologie in de voedselketen: kansen en risico's). Nanotechnologie is een nieuwe technologie die veelbelovende toepassingen in het vooruitzicht stelt voor landbouw en voedingsindustrie (verpakkingen, agrochemie enz.). Deze technologieën kunnen heel wat voordelen bieden voor de industrie en de consument, maar kunnen ook gevaaren inhouden voor de volksgezondheid en het milieu. Dit symposium belicht de huidige kennis over deze technologieën, de voordelen en de risico's ervan, maar wil ook de hiaten in de kennis, wetgeving en controlemethoden niet uit de weg gaan. Het richt zich tot een internationaal doelpubliek van beleidsmakers, wetenschappers, vertegenwoordigers van de industrie maar ook consumentenorganisaties.

Meer informatie over beide symposia is te vinden op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be).



trio.be

### nieuwsbrief van het voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift - juni-juli 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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278