



u en uw koelkast (p. 6)

## actueel

uw mening telt

## feiten en cijfers

uit het jaarverslag 2009

## dossier

residucontroles in België

## weet wat je eet

u en uw koelkast

## actueel

### uw mening telt!


Zoals reeds gemeld in vorige nummers van deze Nieuwsbrief wenst het Voedselagentschap de vinger aan de pols te houden van wat leeft binnen de samenleving en op die manier haar beleid zo goed mogelijk af te stemmen op wat deze samenleving van ons verwacht.

Precies om die reden voorziet ons businessplan 2009 – 2011 de organisatie van 3 grootschalige enquêtes, elk om de drie jaar. In 2008 organiseerden wij een enquête bij het eigen personeel wat zich vertaalde in een aantal acties die de motivatie van onze medewerkers moeten verbeteren. Eind 2009 ondervroeg een onderzoeksbureau in samenwerking met de Federale Overheidsdienst Personeel en Organisatie (FOD

P&O) een groot aantal operatoren over hun ervaring met het FAVV. Meer dan 6.200 operatoren uit de voedselketen verleenden spontaan hun medewerking. De resultaten van deze enquête zijn integraal raadpleegbaar op de website <http://www.sondagepeiling.be/> Concrete acties worden in de komende maanden afgesproken met de beroepsorganisaties en de uitvoering ervan zal op de website door iedereen mee kunnen opgevolgd worden.

### Het woord aan de verbruikers!

In de afgelopen weken organiseerde dezelfde FOD P&O samen met iVOX voor rekening van het Agentschap een gelijkaardige enquête bij de Belgische verbruikers. Alle lezers van onze Nieuwsbrief ontvingen samen met het vorige nummer een enquêteformulier; aan de abonnees

Lees verder op de volgende pagina 



Elke dag veilig voedsel?  
**Sedert 10 jaar**  
**onze zorg!**



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, Herman Diricks, Jan  
Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Gil  
Houins, Marie-Anne Manandise, 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.



## balans overwegend positief

van onze elektronische Nieuwsbrief werd gevraagd het formulier via webtoepassing in te vullen. Verder werd de nodige ruchtbaarheid gegeven via een driedaagse mediacampagne en via de verbruikersorganisaties.

Van bij aanvang was onze grote zorg: hoe krijgen we een zo representatief mogelijk beeld van wat de Belgische bevolking van ons denkt, wat de Belgische verbruikers van ons verwachten? Immers, het risico was zeer groot dat via een dergelijke, open enquête alleen maar meer geïnteresseerde verbruikers zouden reageren en dat dus niet alle lagen van de bevolking evenwichtig aan bod zouden komen. Daarom werd parallel aan deze open enquête via een gespecialiseerd enquêtebureau een elektronische bevraging uitgevoerd bij een geselecteerd panel waarin alle lagen van de bevolking evenwichtig vertegenwoordigd zijn.

Beide peilingen werden recent afgesloten. Wij kijken met spanning uit naar de resultaten. Want per slot van rekening gaat het hier voor ons over zeer wezenlijke kernvragen: wat denken de consumenten over het Agentschap, doen wij wat de consumenten van ons verwachten, zijn we te streng of net niet streng genoeg, ...?

Zoals onze lezers dat ondertussen van ons gewend zijn zullen wij de resultaten in alle openheid meedelen en laten volgen door een actieplan dat via onze website mee kan opgevolgd worden.

### Toch al een tip van de sluier!

Hoewel de FOD P&O momenteel samen met het enquêtebureau momenteel volop bezig is met de verwerking van de resultaten (verwacht voor het einde van september) kunnen we toch al een paar eerste indrukken geven.

Bij de groep "geïnteresseerde verbruikers" bevinden zich iets meer mannen dan vrouwen terwijl dit bij het geselecteerd panel net het omgekeerde is. Ook het opleidingsniveau lijkt iets hoger te zijn bij de geïnteresseerde verbruikers. En blijkbaar bekennen jongere verbruikers (< 29 jaar) zich iets minder tot de groep van "geïnteresseerde verbruikers".

Meer details in ons volgende nummer...

### Persvoorstelling van het jaarverslag 2009

Zoals elk jaar maakt het FAVV eind juni de balans op van het afgelopen jaar. Ook nu, op 29 juni, was dit het geval. De talrijk aanwezige journalisten van de geschreven en audiovisuele pers, met micro's en notitieboekjes in aanslag, luisterden hoe de Gedelegeerd bestuurder, Gil Houins, de activiteiten van het Agentschap van het voorbije jaar overliep.

Samengevat kunnen we stellen dat de consument over het algemeen best vertrouwen mag hebben in de Belgische levensmiddelen, maar toch blijven bepaalde sectoren zoals de horeca of bepaalde wettelijke verplichtingen zoals de etikettering van producten, nog problemen opleveren.

Een positieve uitdaging : ongeveer 40% meer controles... ondanks een besparing van 15 miljoen op ons budget!

De 556 inspecteurs en controleurs van het FAVV voerden in 2009 meer dan 145.000 controles uit in de verschillende sectoren van de voedselketen (wat 37% meer is dan in 2008).

Daarbij werden ook 60.800 monsters genomen. Een deel van die monsters werd onderzocht in onze 5 geaccrediteerde laboratoria en een ander deel door 57 externe laboratoria, met wetenschappelijke ondersteuning van 10 nationale referentielaboratoria.

Meer nog, deze spectaculaire verhoging werd gerealiseerd terwijl

het Agentschap in het kader van het nauwkeurig beheer van haar budget, erin slaagde 15 miljoen euro te "besparen" in vergelijking met de geplande uitgaven.

Het meldpunt voor de consument – 0800 13550 – heeft eveneens een toename van het aantal klachten gekend (30%) in vergelijking tot 2008 (vooral op het vlak van de hygiëne in de lokalen, de persoonlijke hygiëne alsook de naleving van de temperatuurvoorschriften).

Dit betekent echter niet dat de voedselveiligheid erop achteruit gaat, maar wel dat consumenten veel bewuster zijn geworden en het nut van het meldpunt steeds beter gaan inschatten.



De gecertificeerde autocontrole, een bonus voor de veiligheid van de voedselketen !

Het percentage gecertificeerde autocontrolesystemen in bedrijven blijft progressief toenemen (8.536 eind 2009 t.o.v. 5.627 eind 2008). Het Agentschap benadrukt vooral de inspanningen die in de landbouwsector zijn geleverd (7.525 landbouwbedrijven zijn volledig gecertificeerd).

Via een bonus-malussysteem voor de FAVV-heffingen dat gekoppeld is aan de certificering (50% bonus – 60% malus in 2010 en 100% in 2011), tracht het FAVV de operatoren te stimuleren om zich te laten certificeren.

### De distributie en de horeca kunnen nog beter!

Distributie en horeca blijven de zwakke schakels met slechts 72% gunstige resultaten.

U hebt waarschijnlijk al gehoord van de "aangekondigde" controleacties (max 5% van alle controles) die, één keer per maand in een andere provincie worden gehouden in de sector distributie. Deze controles worden uitgevoerd met de steun van de gemeentebesturen en maken de operatoren bewust van hun plichten en van het toezicht dat het FAVV uitoefent op de detailhandel, de grootkeukens en de horeca.

De sector moet zijn inspanningen vooral richten op de autocontrole, infrastructuur en hygiëne (één inrichting op 2 is niet in orde). Om de informatieverstrekking aan die sector te verbeteren, heeft het FAVV een voorlichtingscel opgericht.

Deze voorlichtingscel organiseerde in 2009, 78 infosessies en bereikte 2.396 beroepsactieven uit de catering (Tel 02 211 82 25).

Ook de controle van de etikettering behoort tot de opdrachten van het FAVV. Hoewel de vermeldingen over het algemeen correct zijn, werden toch 15,8% non-conformiteiten vastgesteld met betrekking tot de vermelding van allergenen.

Maar er is ook goed nieuws: van de meer dan 60.000 monsters (groenten, fruit, vlees, zuivelproducten, levensmiddelen en andere) voldoet 97,7% aan de normen. Ook het aantal collectieve voedseltoxicities is gedaald (96 gevallen, 854 mensen werden ziek en 20 werden in het ziekenhuis opgenomen).

Globaal is de balans dus zeker positief.



## De voorlichtingscel van het FAVV

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

Groep u en contacteer ons!

### Voorlichtingscel van het FAVV

AC-Kruidtuin — Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55

1000 Brussel

Telefoon: 02 211 82 25

Fax: 02 211 82 15

[voorlichtingvulgaris@afsca.be](mailto:voorlichtingvulgaris@afsca.be)



Koen De Roover



Stijn Hermans



Carine Verbestel



Christiane Borgo

## dossier

# residucontroles in België

Bezoek van Eurocommissaris John Dalli op 24 juni 2010 aan de Mechelse Veilingen en de Grensinspectiepost (GIP) Antwerpen.

John Dalli, Maltees van origine en eurocommissaris voor Gezondheid en Consumentenbeleid wou nagaan hoe het gesteld is met de residucontroles in België. Het Voedselagenschap organiseerde een werkbezoek aan de Mechelse Veilingen en de GIP van de haven van Antwerpen.

Ter inleiding gaf Gil Houins, onze Gedelegeerd bestuurder enkele markante controlegegevens van 2009.

Vervolgens legde directeur Chris Depooter van de Mechelse Veilingen de commissaris de werking uit van de veiling en het grote belang van de Russische afzetmarkt voor de Vlaamse tuinbouw. Daarna nam Luc Peeters, manager externe relaties en duurzaamheidsbeleid het woord. Hij gaf een overzicht van de maatregelen die de veiling en de tuinders nemen om de voedselveiligheid te garanderen. Hij vertelde ook in het kort de evolutie van het bewakingssysteem door voorooftcontrole en monitoring.

Na een kort bezoek aan de veilingzaal waren Dalli en de pers (ook de VRT was aanwezig) getuige van een controle met staalname van sla door Sabina Devlieghere en John Knops, beide van de PCE Antwerpen.



De Eurocommissaris was zeer geïnteresseerd en benadrukte het belang van gestandaardiseerde controles en metingen. "Er is nood aan een goede samenwerking tussen federale en Europese autoriteiten om mensen in de Europese Unie te voorzien van gezonde en veilige voeding", klonk het.



Hij kondigde ook aan dat "de belangrijkste obstakels voor de Europese import van groenten en fruit in Rusland zijn weggewerkt. Sommige normen die Rusland in het verleden aan Europese groenten en fruit oplegde, waren extreem streng. Meer dan eens werden fruit of groenten aan de grens geweigerd. Rusland heeft zijn maximale residulimiet voor een groot aantal producten in overeenstemming gebracht met de Europese standaard.

Nadien trok de delegatie naar de haven van Antwerpen waar de eurocommissaris een residucontrole bijwoonde op bananen afkomstig uit de Dominicaanse Republiek. Sinds eind januari van dit jaar is er een nieuwe Europese Verordening (Verordening 669/2009 van de Commissie van 24 juli 2009) in voege die de controle op een aantal risicovolle ingevoerde producten uit niet-Europese landen verscherpt.

Zo moeten onder meer bananen uit de Dominicaanse Republiek en noten en gedroogde vruchten een strengere controle op residu's en contaminanten ondergaan. Pas wanneer de analysesresultaten bekend zijn, mogen de producten ons land binnen. In Antwerpen werd een controle gedemonstreerd door Lazlo Avonts en Flor Van Hooydonck.

Het bezoek werd afgerond in het havenhuis met een korte toespraak van Luc Arnauts, Chief Commercial Officer van de haven van Antwerpen en van John Dalli.

## Residucontroles in België: waarom en hoe?

### Maximumwaarden

Het gebruik van bestrijdingsmiddelen in fruit, groenten en graangewassen laat in vele gevallen sporen van residuen na waaraan de consument wordt blootgesteld.

Om na te gaan of de bestrijdingsmiddelen goed worden gebruikt (voor het gewas erkende bestrijdingsmiddel en, vastgelegde dosissen en wachttijden...) en om de gezondheid van consumenten te beschermen legt de wetgeving maximumwaarden voor residuen (MRL) vast voor levensmiddelen. Producten die daar niet aan voldoen mogen niet in de handel worden gebracht. Sinds 1/9/2008 zijn de MRL in Europa volledig geharmoniseerd (verordening (EG) nr 396/2005). Zo worden alle Europese consumenten beschermd op basis van identieke MRL's en is verkeer van levensmiddelen tussen de lidstaten eenvoudiger geworden.

Het FAVV is belast met de controles hierop: het moet nagaan of op de Belgische markt en bij de import de MRL's nageleefd worden. Het door het FAVV gehanteerde controleprogramma op residuen van bestrijdingsmiddelen wordt uitgewerkt op basis van een risico-evaluatie. Levensmiddelen die een overschrijding van de MRL kunnen vertonen en die veel worden geconsumeerd, worden nauwlettend gevolgd.

Het controleprogramma voorziet ook vanaf januari 2010 in de toepassing van een nieuwe Europese Verordening (EG. 669/2009 van de Commissie van 24 juli 2009) verscherpte controles bij de import van bepaalde levensmiddelen, bijvoorbeeld aubergine, mango, meloen en lauki afkomstig uit oa de Dominicaanse republiek, Thailand en Turkije.

De monsternames op producten van Belgische oorsprong en op geïmporteerde producten gebeuren op verschillende plaatsen in de voedselketen en voornamelijk in de grensinspectieposten, de veilingen en bij de groothandels.

### Verkeerd gebruik

Een overschrijding van de MRL betekent niet noodzakelijk een gevaar voor de consumenten maar wijst op een verkeerd gebruik van het bestrijdingsmiddel. Bij overschrijding van een MRL wordt een beoordeling gemaakt van het risico voor de consument.

Als de overschrijding een mogelijk risico inhoudt worden maatregelen getroffen om consumptie van het betrokken product te vermijden (uit de handel nemen en terugroepen van bij de consument). Indien andere Lidstaten betrokken zijn wordt een RASFF bericht verstuurd om hen te waarschuwen voor het gevaar. Bij elke overschrijding van de MRL vindt een inspectie plaats bij de operator die voor het levensmiddel verantwoordelijk is (Belgische producent of invoerder) om de oorzaak ervan te kunnen achterhalen en worden bijkomende maatregelen opgelegd.

Bij overschrijdingen van de MRL bij import worden minstens de 5 eerstvolgende en gelijkaardige zendingen bemonsterd en geblokkeerd in afwachting van het analysesresultaat. Naargelang de ernst van de inbreuk krijgt de verantwoordelijke operator een waarschuwing of een PV (proces verbaal).

### Geen risico voor de volksgezondheid

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV evalueerde de lange termijn blootstelling van de Belgische bevolking aan pesticidenresidu's op groenten en fruit en concludeerde dat er algemeen beschouwd geen risico bestaat, zelfs niet bij consumptie van grote hoeveelheden groenten en fruit.

	<b>Monsters</b>	<b>Geen meetbare residuën (conform)</b>	<b>Residuën ≤ MRL (conform)</b>	<b>Residuën &gt; MRL (niet conform)</b>
<i>Fruit</i>	720	17,2 %	77,6 %	5,1 %
<i>Groenten</i>	1.067	42,1 %	51,6 %	6,3 %
<i>granen</i>	27	18,5 %	81,5 %	0 %
<i>Totaal</i>	1.814	31,9 %	62,4 %	5,7 %

<b>Oorsprong</b>	<b>% monsternames</b>	<b>Niet-conform (&gt; MRL)</b>
<i>België</i>	42,5 %	4,4 %
<i>Andere EU-lidstaten</i>	23 %	3,6 %
<i>Derde landen</i>	33,5 %	9 %
<i>Onbekend</i>	0,9 %	0 %

*Groenten en fruit ingevoerd van buiten de Europese Unie vertoonden proportioneel meer overschrijdingen van de MRL dan deze uit de Lidstaten.*

*Meer info over de resultaten van de controles op bestrijdingsmiddelenresiduën is te vinden in het activiteitenverslag 2009 en op [www.favv.be](http://www.favv.be).*

# weet wat je eet u en uw koelkast

Hij is onmisbaar in uw keuken.

Hij is een dagdagelijks deel van uw gezin. Maar hoe goed kent u uw koelkast?

Deze schitterende uitvinding voor uw comfort en voedselveiligheid is eigenlijk nog niet zo oud. Maar hoe bewaarde men vroeger dan voedsel, voor de koelkast bestond? 's Winters werden stukken ijs losgekapt uit bevroren vijvers en in ijskelders bewaard. Het principe bestond erin ijsblokken te bewaren in gaten in de grond die afgesloten werden met een isolerend deksel. Afwisselend werden hierin lagen ijs en lagen stro gelegd. Omdat koude lucht daalt bleven die ijskelders koud en kon het ijs bewaard worden tot de zomer.

In de 17e eeuw begon men voor het eerst te experimenteren om kunstmatig ijs te maken. Tot 1850 leverde dit niet veel bruikbaars op. Maar in 1851 ontdekte een drukker, James Harisson, de afkoelende eigenschappen van ether toen hij zijn loden letters reinigde. Door ether te comprimeren en terug te laten keren naar gasvorm ontwierp hij het eerste koelmeubel. Het werd gebruikt in een Australische brasserie. Maar niet-tegenstaande dat zijn uitvinding een grote stap vooruit was, ging hij failliet want zijn procédé kwam duurder uit dan ijs verzamelen in vijvers... Andere uitvinders namen de fakkel over en het succes kwam in 1922, toen Baltaz von Platen in Zweden de eerste gasabsorptiekoelkast op punt stelde. In datzelfde jaar deponeerde Electrolux de merknaam "Frigidaire" en de huishoudkoelkast was geboren. Het populaire "frigo" is van de merknaam afgeleid.

## De temperatuur meten

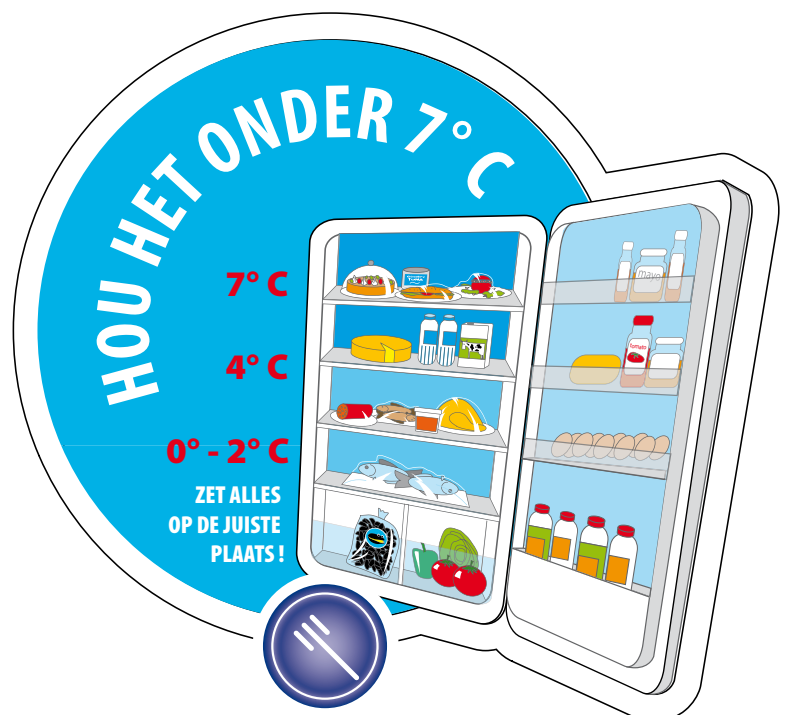
Van uw koelkast verwacht u natuurlijk dat hij uw voedsel correct bewaart. Daarvoor is het belangrijk de temperatuur correct af te regelen en in het oog te houden. Dat kan alleen met een thermometer. Plaats een goed leesbare thermometer, op de graad nauwkeurig, op de minst gunstige plaats in uw koelkast en controleer de temperatuur regelmatig. Een andere methode is de thermometer in een glas water in de koelkast te plaatsen. Op die manier

meet u de temperatuur van het water en niet de meer variërende temperatuur van de lucht. O ja, in de zomer hebt u het warm en uw koelkast ook. Hou dan de temperatuur extra in het oog.

## Maar welke temperatuur dan?

De temperatuur is niet overal in de koelkast gelijk. Verplaats uw thermometer eens in de koelkast, hij zal u de koudere en minder koude zones aanduiden. Meestal is de koudste zone onderaan, juist boven het groentenvak. De temperatuur in uw koelkast moet tussen 0 en 7 graden zijn, met 4 à 5 graden als gemiddelde. Het schema hierbij kan u helpen uw voedingswaren op de juiste plaats in de frigo te zetten.

-18°	Diepvriesproducten (in het vriesvak)
+5°	Eieren
+4°	Melkproducten, boter, kaas, gevogelte
+3°	Bereide gerechten, verse patisserie, charcuterie
+2°	Gehakt vlees
0 à +2°	Vis, weekdieren en schaaldieren
+7 à 8°	Fruit en groenten (in de groentenvak)



### Hoe pakt u dit aan?

Als u terugkomt van uw boodschappen stopt u uw voedingswaren in de koelkast, een uitstekende gewoonte. Maar weet u hoe u de voedingswaren best in de koelkast ordent? Eerst en vooral moet de lucht vrij kunnen rondstromen, anders verkrijgt u nooit een constante temperatuur in de koelkast. Stop uw koelkast dus niet te vol. Vlees en vis plaatst u op de koudste plaatsen (2°), zuivelproducten waar het 4-5° is...

Het gemakkelijkste sorteert u de aankopen op een werkblad in functie van de ruimte waar u ze gaat plaatsen. Zo moet de deur van de koelkast maar één keer open en blijft de koude binnenin. Sluit de deur goed en let op de dichtheid van de rubberafdichting.

Een gerecht dat u net hebt bereid is nog warm, wacht dus tot er geen stoom meer uitkomt voor u het in de koelkast plaatst en dek het af om kruisbesmetting te vermijden. Niet-gereinigde waren zoals fruit en groenten plaatst u onder propere voedingswaren. Let ook op de vervaldatum: producten met de verste vervaldatum plaatst u achteraan. Zorg dat het etiket van voedingswaren die vlug verbruikt moeten worden goed leesbaar is zodat u ze niet vergeet.

Reinig regelmatig uw koelkast met (warm) water en zeep, want ijsaanslag is nadelig voor de koeling en neemt bovendien plaats in. Een keer per maand is een goed ritme.

### Maar waarom tussen 0 en 4°?

De kou "verdooft" de bacteriën die ons voedsel besmetten. Het is goed om weten dat bij kamertemperatuur het aantal bacteriën elke 20 minuten verdubbelt. In die omstandigheden is een "kolonie" van 300.000 bacteriën na een uurtje al met 2.400.000!

Een temperatuur lager dan 4° blokkeert de vermenigvuldiging van de meeste bacteriën. Daarom kan u voedingswaren dagen en zelfs weken in de diepvriezer bewaren. Bij elke onderbreking van de koudeketen worden de bacteriën terug wakker en gaan ze zich opnieuw ontwikkelen, zodat uw voedsel op de duur niet langer geschikt is voor consumptie.

### Genetisch gemanipuleerd?

**"Ik heb me gisteren een ernstige vraag gesteld bij het zien van de maïskolven, waarvan u nu een foto te zien krijgt. Is dit het gevolg van Genetische manipulatie?"**

**Hoe het ook zij, deze maïs komt normaal, via maïsbloem of dierenvoeding, dus vlees of melk ... in uw en mijn voeding terecht ...**



Nee hoor.

Wat u opmerkt is het gevolg van een schimmelinfectie van de rijpende maïskorrel. Deze schimmel (*Ustilago maydis*) doet de korrel opzwellen en de vormen aannemen die u ziet. Later wordt het geheel zwart en is het gevuld met een zwart poeder, nl. de sporenmassa van de schimmel.

In het stadium dat u nu ziet wordt het "huitlacoche" genoemd én werd en wordt het gebruikt als een delicatessie onder de naam "Mexicaanse truffel"; deze delicatessie was trouwens reeds gekend bij de Azteken.

Genetische manipulatie heeft hier dus niets mee te maken.

*(Met dank aan lezer André Lapiere voor onderwerp en foto)*

## afscheid van Pascal Houbaert

Pascal Houbaert, oud woordvoerder FAVV, overleden.

Pascal Houbaert, die 4 jaar woordvoerder was van het FAVV, is op 14 augustus op 49 jarige leeftijd overleden na een langdurige ziekte. Hij had een lange staat van dienst bij de overheid. Hij was als keurder actief voor het toenmalige Instituut voor Veterinaire Keuring en leidde vervolgens een tweetal jaar de informaticadienst bij dat zelfde IVK.

Bij de oprichting van het FAVV was hij de eerste woordvoerder en was hij als verantwoordelijke voor de communicatiecel één van de pioniers van het jonge agentschap. In 2006 werd hij hoofd van de directie Transformatie en Distributie bij het bestuur Controlebeleid.

Pascal Houbaert werd niet alleen door zijn collega's bij het agentschap maar ook door alle partners van het FAVV, waaronder vertegenwoordigers van de consumenten en van de sectoren, ervaren als een bekwame, integere collega.

We zullen hem ons ook herinneren als een sympathiek persoon, met veel gevoel voor humor en met een sterk maatschappelijk engagement.



nieuwsbrief van het voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift - augustus-september 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