



Oesters (p. 10)

actueel

equine infectieuze anemie

feiten en cijfers

de vervaldata

dossier

het FAVV internationaal

weet wat je eet

oesters!



actueel

het favv ten strijde tegen equine infectieuze anemie

Equine infectieuze anemie (EIA) is een virale ziekte die paarden, muil dieren en ezels treft. De symptomen zijn een chronische verslechtering van hun algemene toestand, met af en toe koortsaanvallen. Deze ziekte is zeer ernstig voor paardachtigen (er is momenteel geen enkele behandeling mogelijk), maar is ongevaarlijk voor mensen en andere diersoorten.

Ook in België

Dit jaar werd EIA voor het eerst in België vastgesteld. Er werden tot op heden 7 haarden geïdentificeerd. Alle besmette paarden waren afkomstig uit Roemenië.

Zoals voorzien in de wetgeving werden de besmette dieren afgemaakt. In de 7 betrokken bedrijven werden verplaatsingen verboden en moesten de overblijvende paarden serologisch worden opgevolgd. In alle bedrijven werden deze maatregelen opgeheven nadat 3 maand na afvoer van het besmette dier, werd bevestigd dat er geen infectie meer aanwezig was.

Na de ontdekking van die eerste gevallen in België, heeft het FAVV een uitgebreid onderzoek opgestart om de paarden die in 2007, 2008 en 2009 vanuit Roemenië in België werden ingevoerd, te identificeren en te controleren.

2085 Roemeense paarden werden in die periode in België binnengebracht. De grote meerderheid daarvan heeft België intussen ook reeds verlaten. Voor de nog aanwezige paarden is het onderzoek nog steeds aan de gang.

Het is soms heel moeilijk om deze dieren te op te sporen en een nauwe samenwerking met de dierenartsen en eigenaars is absoluut noodzakelijk. Het blijft nodig waakzaam te zijn, want sommige van deze paarden kunnen besmet zijn met equine infectieuze anemie.

Hoewel de sanitaire voorschriften voor het handelsverkeer in paarden uit Roemenië werden verscherpt, is het probleem nog niet opgelost aangezien sommigen de nieuwe regels proberen te omzeilen. Duitsland heeft onlangs immers 2 partijen paarden geïdentificeerd die illegaal vanuit Roemenië werden binnengebracht, waaronder ook paarden die besmet waren met equine infectieuze anemie. Voorzichtigheid blijft dus geboden.

Lees verder op de volgende pagina [➔](#)

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

Léonard Bosschaert, Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Herman Diricks, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Grégory Renier, Jurgan Van Der Mijnsbrugge.
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



Tijdelijke maatregelen

Om de bestrijding van de ziekte op te voeren werd op 27 oktober 2010 een nieuw ministerieel besluit met tijdelijke maatregelen gepubliceerd. Dit besluit bepaalt onder meer:

- de maatregelen die moeten worden genomen bij verdenking van de ziekte in een bedrijf: verdachte dieren afzonderen, de aanwezigheid van de infectie bevestigen, verplaatsingen van verdachte dieren verbieden
- de maatregelen die moeten worden genomen wanneer de ziekte in een bedrijf is bevestigd: besmette dieren zo snel mogelijk slachten of doden, alle paarden op het bedrijf afzonderen en de aan- en afvoer van paarden in en uit het bedrijf wordt verboden
- de voorwaarden om de maatregelen te kunnen opheffen bij verdenking of bevestiging van de ziekte in een bedrijf
- de maatregelen voor het afzonderen en onderzoeken van paarden die vanuit Roemenië in België worden binnengebracht.

Het is erg belangrijk om waakzaam te blijven, ook al zijn in België tot nog toe "slechts" 7 haarden vastgesteld. De maatregelen lijken soms (te) streng maar dit is de prijs die betaald moet worden om een algemene verspreiding van de ziekte, met dramatische gevolgen voor ons paardenbestand en voor iedereen die in de paardenwereld actief is, te vermijden.

Op onze website kan u een volledig dossier over equine infectieuze anemie raadplegen: www.favv.be > Beroepssectoren > Dierlijke productie > Dierengezondheid > Dierziekten > Equine infectieuze anemie.



nog over de vervaldata

Tot wanneer mag een voedingsmiddel worden geconsumeerd? Controleer altijd de datum die op het etiket wordt vermeld! Maar wat betekent die datum nu eigenlijk? Er is wel degelijk een onderscheid tussen *tenminste houdbaar tot...* en *te gebruiken tot*

maak het onderscheid!

Iedereen heeft al horen spreken over de "vervaldatum" of de "bewaardatum" maar misschien niet over de "uiterste consumptiedatum" en vast en zeker nog minder over de "minimale houdbaarheidsdatum". Niettemin is het toch belangrijk te weten wat deze benamingen precies betekenen.

Op het etiket van de meeste producten die voor de eindgebruikers, restaurants, ziekenhuizen en andere grootkeukens zijn bestemd, moet de datum voorkomen tot wanneer de voedingsmiddelen mogen bewaard worden. Dit is de minimale houdbaarheidsdatum: *tenminste houdbaar tot* of *tenminste houdbaar tot einde*. Tot op die datum garandeert de producent dat het voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen zal behouden, voor zover de verpakking niet werd geopend en de bewaarvoorschriften werden nageleefd.

Bij microbiologisch zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zie de tabel) die bijgevolg, na een korte periode, een onmiddellijk risico voor de volksgezondheid kunnen vormen, wordt de minimale houdbaarheidsdatum vervangen door de uiterste consumptiedatum: *te gebruiken tot...* Al deze producten vindt u in de gekoelde rekken van uw buurtwinkel of supermarkt. Koop deze producten niet als u ze ergens anders aantreft! Vergeet ook niet de gekochte producten zo snel mogelijk in de koelkast te plaatsen.



Panikeer echter niet te vlug wanneer u nergens een datum op de verpakking aantreft. Voor bepaalde voedingsmiddelen is het vermelden van een bewaardatum immers niet verplicht. Dit betreft voornamelijk producten in bulk, groenten en fruit, wijn en alcoholische dranken (met meer dan 10% alcohol), brood en banket, azijn, keukenzout, kauwgom en ijs in individuele porties.

Mag een product waarvan de vervaldatum overschreden is nog worden geconsumeerd?

In dit geval dient altijd rekening te worden gehouden met de bewaarperiode. Wat te doen met een voedingsmiddel waarvan de datum is overschreden, hangt af van de vermelding die aan de datum voorafgaat.

Wanneer een uiterste consumptiedatum op het etiket is vermeld (*te gebruiken tot*), dient u deze strikt na te leven!

Consumeer deze voedingsmiddelen niet langer nadat deze datum is overschreden. Er kunnen zich al micro-organismen hebben ontwikkeld die het product aantasten en die eventueel tot een voedselvergiftiging zouden kunnen leiden. De voedingsmiddelen kunnen besmet zijn zonder een bijzondere geur af te geven of zonder dat het uitzicht van het voedingsmiddel verandert.

Met de vermelding tenminste houdbaar tot (einde) garandeert de producent dat de voedingsmiddelen hun kwaliteit tot de vervaldatum behouden. Nadien kunt u deze voedingsmiddelen nog steeds consumeren, maar de smaak, geur of kleur van de producten kunnen veranderd zijn. De handelaar mag deze producten verder blijven verkopen, maar wel onder zijn verantwoordelijkheid.

Ongeacht de vervaldatum al dan niet is overschreden, kijk steeds na of de verpakking niet beschadigd of gescheurd is, niet bol staat of geen roest vertoont.

	Minimale houdbaarheidsdatum	Uiterste consumptiedatum
Vermelding op het etiket	Tenminste houdbaar tot ... (of tot einde)	Te gebruiken tot...
Algemeen beoogde producten (niet-volledige lijst)	Droge producten (Rijst, spaghetti, koeken, granen, thee, koffie). Producten in blik. Gedroogde, gezouten, gerookte, gekoelde, diepgevroren producten. Gesteriliseerde melk, UHT-melk	Vlees, pluimvee, wild, fijne vleeswaren, verse bereide schotels, zuivelproducten (vb : verse melk, gepasteuriseerde melk, yoghurt), vis,...
Overschrijding van de datum	Consumeren met de nodige voorzichtigheid Verkoop wordt afgeraden	Gevaar ! Niet meer consumeren Verkoop verboden

Voor meer informatie op juridisch vlak, zie het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

het favv internationaal

Het FAVV heeft in het kader van het Belgisch voorzitterschap van de EU en de herdenking van zijn tienjarig bestaan twee internationale congressen van hoogstaand wetenschappelijk niveau georganiseerd.



trio.be

de barometer van de voedselveiligheid

Op 17 november werd in de gloednieuwe Square in Brussel de spits afgebeten met een symposium "Meting van de voedselveiligheid en vergelijking van de autocontrolesystemen" gewijd aan de voorstelling van een nieuw instrument voor de meting van de voedselveiligheid: de barometer van de voedselveiligheid.

Deelnemers uit alle hoeken, van de Europese Commissie, van een twintigtal Europese landen en de USA, ongeveer 260 in totaal, waren op de afspraak om hun kennis over autocontrole bij te schaven.

Nadat Gil Houins, de Gedelegeerd bestuurder van het FAVV, de interesse had aangewakkerd, wees Dr Eric

Poudelet, Directeur van DG SANCO (gezondheid van de consument) de EU op de fundamenteën van de Europese wetgeving op het vlak van voedselveiligheid: de "General Food Law", het HACCP-systeem alsook andere gebruikte normen. De spreker sloot zijn opmerkelijke uiteenzetting af met een oproep tot de actoren van de voedselketen door hen te wijzen op hun verantwoordelijkheden wanneer ze voedingsmiddelen in de handel brengen en tot de Lidstaten door hen aan te sporen de operatoren interne controlesystemen te laten invoeren.

Vervolgens deden drie landen verhaal over hun ervaring op het terrein: voor België was dit Herman

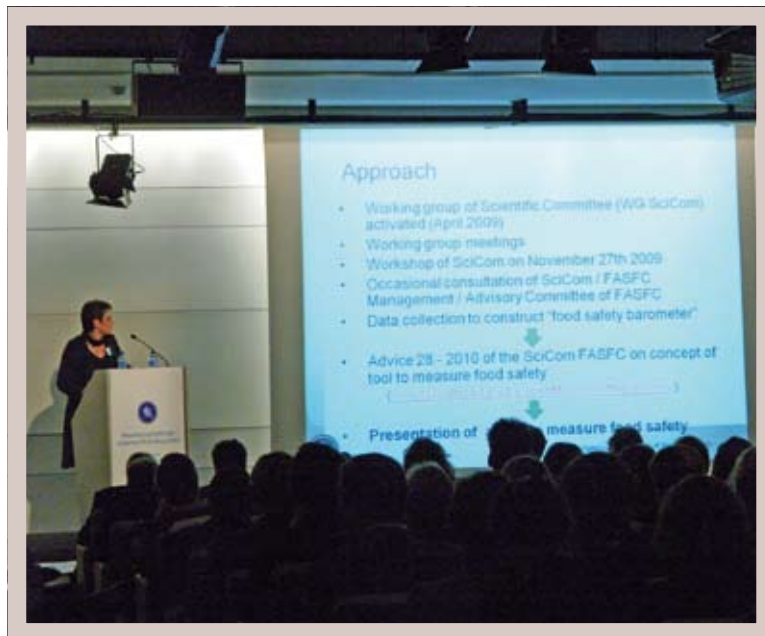
Diricks, Directeur-generaal van Controlebeleid. Hij vertelde over de organisatie van de autocontrole in de voedselketen in ons land. Mr Beuger, programmadirecteur bij het WIV sprak over wat Nederland op het vlak van risicoanalyse heeft ingevoerd, het zogenaamde RiskPlaza systeem waarbij de privésector heel nauw betrokken is. Tot slot volgde een uiteenzetting over de ervaring van Frankrijk op het vlak van preventie en optimalisering van het epidemiologische toezicht door Dr Jean-Luc Angot.

Daarna was het tijd voor de langverwachte verrassing: Mevrouw Mieke Uyttendaele, professor aan de Universiteit van Gent, mocht in wereldwijde première de fameuze barometer van de voedselveiligheid onthullen. Dankzij dit instrument, uitgewerkt door het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap, is het mogelijk om het niveau van voedselveiligheid te meten en de resultaten van jaar tot jaar te vergelijken.

Hoe werkt deze barometer?

De gegevens die deze barometer verschaft, zijn gebaseerd op 30 verschillende indicatoren, geselecteerd omwille van hun relevantie, waaronder 10 hoog relevante indicatoren met een belangrijke weging. De andere, minder fundamentele, wegen minder zwaar door in het systeem.

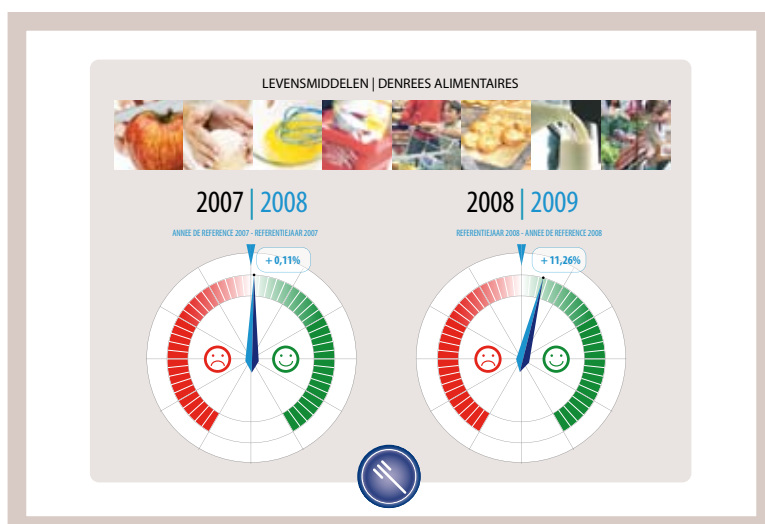
Het is niet verwonderlijk dat de aanwezigheid van een autocontrolesysteem, de resultaten van inspecties inzake voedselveiligheid, de traceerbaarheid van voedingsmidde-



len alsook de aanwezigheid van verboden stoffen terug te vinden zijn bij de hoog relevante indicatoren, terwijl de aanwezigheid van sulfiet in vlees, of bepaalde pathogene bacteriën in de primaire productie minder zwaar doorwegen in de evaluatie.

De eerste resultaten zijn alvast bemoedigend. De barometer 2009 wijst op een globale verbetering van de voedselveiligheid tegenover 2007 en 2008.

Dit symposium was helemaal gewijd aan de noodzaak om een autocontrolesysteem in te voeren in de ondernemingen van de voedselketen. Daarom werd deze dag afgesloten met een uiteenzetting van Professor Jaxsens van de Universiteit van Gent over de voordelen van een dergelijk systeem aan de hand van een vergelijking tussen bedrijven die over een gecertificeerd systeem beschikken en bedrijven zonder een dergelijk systeem.





trio.be

Een groot symposium over het oneindig kleine

Nauwelijks 8 dagen later vond een ander vooraanstaand evenement plaats in de grote zaal van het Charlemagne gebouw : het Wetenschappelijk Comité van het FAVV organiseerde haar symposium over de mogelijkheden en risico's van de nanotechnologie in de voedselketen. Meer dan 380 deelnemers uit 35 landen waren aanwezig; ook de Europese Commissie, het EFSA, de universiteiten, de NGO's, de afgevaardigden van de FOD Volksgezondheid, de industrie en de consumenten waren vertegenwoordigd.



Het symposium werd geopend met toespraken van Mevrouw de minister Sabine Laruelle en Prof. André Huyghebaert.

Onder het toezien van de voorzitters van de zitting, J. Mast, K. Dewettinck, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, B. De Meulenaer, J.D. Pineros-Garcet, et A. Huyghebaert waren dan de sprekers aan de beurt. Eerst moest gedefinieerd worden wat een nanopartikel is; minuscule lichaampjes met een diameter van minder dan 100 nanometer (1 nanometer = één miljardste van een meter of een miljoenste van een millimeter) en ook wat de eigenschappen en potentiële toepassingen zijn (van de reiniging van bepaalde petroleumproducten over de toevoeging in stof voor kousen voor de bestrijding van bacteriën en geuren tot de ontzouting van water om dit drinkbaar te maken).

Nadien volgden uiteenzettingen over de potentiële toepassingen binnen de voedselketen waarbij de sprekers erop wezen dat tot op heden geen enkel voedingsmiddel op basis van nanopartikels in de voedselketen in Europa is toegelaten.



Het probleem van de toxiciteit en de risico-evaluatie werden daarna uitvoerig besproken want er blijven nog veel vraagtekens. Voorzichtigheid is dus absoluut nodig. Zoals Eric Pondelet van DG SANCO al aangaf, zou elk nieuw "nano" product pas in de handel kunnen aanvaard worden na een gunstige risicoanalyse door het EFSA en mits er rekening wordt gehouden met andere criteria zoals de milieu-verplichtingen.

Tot slot werd ook gewezen op het belang van een duidelijke communicatie hieromtrent naar de consument.

Spreekers op dit symposium waren: J. Bridges (SCENHIR), Q. Chaudry (UK), J. Lammertyn (B), J. Lagaron (Sp), M. Knowles (CIAA), Y.-J. Schneider (B), H. Bouwmeester (NI), C.L. Galli (I), G. Gaskell (UK), E. Pondelet (SANCO).



Vergadering heads of agencies

Op 14 oktober organiseerde het FAVV in het kader van het Europees voorzitterschap een vergadering van de hoofden van Europese voedselagentschappen. Het werd een succes met vertegenwoordigers van 21 lidstaten uit de EU en Zwitserland als waarnemer. Verschillende onderwerpen werden besproken waaronder een voorstelling van onze andere initiatieven in het kader van het EU-voorzitterschap (symposium autocontrole en nanotechnologie), benchmarking, voedselveiligheidsaspecten in een context van besparingen, risicomanagement in internationale handel, de toekomstige politiek van de FVO en risicogebaseerde officiële controles. Het FAVV zal meewerken aan de verdere uitwerking van benchmarking, een vergelijking van de manier van werken tussen lidstaten. De vergadering werd door alle deelnemers als zeer nuttig ervaren. Dergelijke vergaderingen zijn ook zeer belangrijk voor de ontwikkeling van een netwerk tussen agentschappen. Wordt vervolgd.



Halfjaarlijkse ontmoeting van de CVO's

In het kader van het Europees voorzitterschap was België ook gastheer voor de halfjaarlijkse ontmoeting van de CVO's, de chief Veterinary Officers of in het Nederlands: de hoofden van de veterinaire diensten. Deze vergadering gaat telkens door in het land dat voorzitter van de EU is. De vergadering vond plaats in Antwerpen en was bijna volledig gewijd aan een symposium over antibioticaresistentie bij bacteriën bij voedselproducerende dieren. Bij die gelegenheid werden een aantal aanbevelingen geformuleerd voor de Europese instanties. Eén van de belangrijkste conclusies is dat er op EU-vlak een geharmoniseerd systeem moet komen om het antibioticagebruik te evalueren.

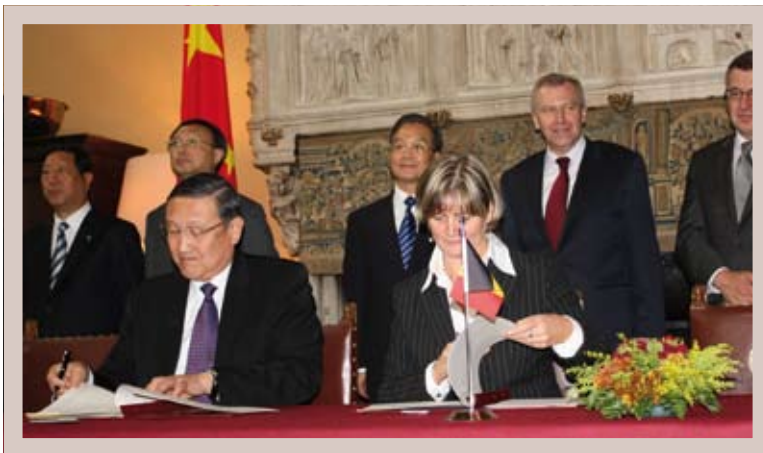




Vietnam wil zich aan het FAVV inspireren

Op 12 oktober bracht Diep Kinh Tan, vice-minister van landbouw en landelijke ontwikkeling in Vietnam, een bezoek aan het FAVV. De Vietnamese delegatie was erg onder de indruk van onze aanpak van de veiligheid van de voedselketen. Dit bezoek vond plaats tijdens het Voedingssalon te Brussel waar Vietnam zijn visserijproducten promootte. Het kwam tot stand door een samenwerking van het Belgische Ontwikkelingsagentschap en DG Aid (ontwikkeling) van de Europese Commissie.

In een open discussie na de toespraken vroeg Diep Kinh Tan aan onze gedelegeerd bestuurder welke steun het FAVV zou kunnen bieden bij de herstructurering die hij in Vietnam op het oog had. Onze gedelegeerd bestuurder zei hem dat er samenwerking mogelijk was via de ontwikkelingsorganisaties, en dat onze experts algemeen erkend en veel gevraagd worden, zowel intern als door de Europese Commissie of andere landen.



Belgische peren op het Chinese nieuwjaar

Na vier jaar gemeenschappelijke inspanning door het FAVV, een Belgische veiling en onze ambassade in Peking zou een eerste zending van een twintigtal ton Belgische peren op tijd voor het Chinese nieuwjaar op 3 februari 2011, in China moeten toekomen.

Het protocol daarover werd door Minister Sabine Laruelle en de Chinese ambassadeur op 6 oktober in België ondertekend, ter gelegenheid van een belangrijk Chinees bezoek. België is inderdaad het eerste land dat erin geslaagd is een dergelijk akkoord met China te sluiten. De voorwaarden waren nochtans streng: totale afwezigheid van bacterievuur op het perceel en duizend meter errond, en totale afwezigheid van codling (een vlindersoort), om maar alleen de twee belangrijkste te noemen. Maar de Chinese inspecteurs waren positief over het FAVV. De strenge aanpak van het Bestuur Controle, de medewerking van de milieudiensten van vier steden in het Waasland en de vakbekwaamheid van de producenten hebben hun vruchten afgeworpen. Ook onze dienst Internationale Zaken speelde in dit dossier een belangrijke rol.

een geval van brucellose ontdekt in België

In de provincie Luik werd recent een geval van brucellose bij een rund vastgesteld na het verplichte onderzoek bij een verwerping. Dierenartsen en veehouders zijn inderdaad verplicht na elke verwerping bij runderen testen te laten uitvoeren ter diagnose van brucellose. Dit laat toe in geval van een besmetting zeer snel de nodige doeltreffende maatregelen te nemen.

Het is het eerste geval van brucellose in België sinds maart 2000. België werd door de Europese Commissie op 25 juni 2003 "officieel vrij" van runderbrucellose verklaard en is sindsdien officieel vrij gebleven. Brucellose is een besmettelijke aandoening die vooral voorkomt bij runderen en veroorzaakt wordt door de bacterie *Brucella abortus*.

Soms kan bij het manipuleren van besmet materiaal (bij het kalven, mest,...) deze ziekte overgedragen worden op de mens. Ze wordt trouwens beschouwd als een beroepsziekte voor mensen die met dieren omgaan (landbouwers, dierenartsen, transporteurs,...). Op hygiënisch gebied moeten dus zeer strenge voorzorgsmaatregelen nageleefd worden.

Bij mensen gaat deze ziekte gepaard met koortsoptoten en algemene symptomen van pijn.

Bij runderen veroorzaakt deze ziekte vooral problemen bij drachtige dieren, voornamelijk verwerpen met mogelijk vruchtbaarheidsproblemen. De ziekte is enorm besmettelijk voor runderen en in geval van een epidemie kunnen de economische gevolgen desastreus zijn.

Het FAVV heeft direct na de verdenking van een geval van brucellose het betrokken bedrijf met 103 dieren geblokkeerd.



Momenteel voert het FAVV een epidemiologische enquête uit om de oorzaak van deze recente infectie te kunnen achterhalen. Een schutkring werd ingesteld rond het bedrijf.

Door het traceren van de verplaatsingen van de dieren heeft men kunnen vaststellen dat er een verkoop van enkele dieren aan Nederland heeft plaatsgevonden. De Europese Commissie en de Nederlandse autoriteiten werden door het FAVV op de hoogte gesteld.

Al de dieren van dit bedrijf worden geslacht. Het bedrijf zelf zal enkel vrijgegeven worden na een nieuwe evaluatie die aantoont dat de besmetting verdwenen is. Het vlees van deze dieren kan gecommmercialiseerd worden en er wordt door het bedrijf geen melk geproduceerd. Gezien het FAVV de situatie onder controle heeft, zijn er momenteel geen gevolgen te vrezen voor de export.

De landen binnen de Europese Unie die momenteel niet officieel vrij verklaard zijn van brucellose zijn : Bulgarije, Cyprus, Estland, Spanje, Griekenland, Hongarije, Italië, Litouwen, Letland, Malta, Polen, Portugal, Roemenië en het Verenigd Koninkrijk (Noord Ierland).

Het KB van 6/12/78 tot bevordering van de runderbrucellosebestrijding preciseert de vergoedingsmodaliteiten bij het verplicht slachten van een beslag.

Deze vergoeding compenseert het verschil in geschatte waarde van het fokdier en het karkas. Dit natuurlijk op voorwaarde dat de veehouder de verplichting heeft nageleefd om zijn dierenarts te verwittigen in geval van een verwerping op zijn bedrijf.

weet wat je eet feestelijke oesters...

een eeuwenoude traditie

Tijdens de eindejaarsfeesten verschijnen bij velen traditioneel oesters op tafel. Maar wist je dat er al oesters werden gegeten lang voor er Kerstmis gevierd werd? Ze werden al bij de oude Grieken geserveerd en die waren er dol op. Bij de Romeinen was een banket niet compleet zonder een schaal oesters. Ze waren ook erg geliefd bij de edellieden in de middel-eeuwen.

Wild of gekweekt?

Reeds 150 jaar voor Christus leefde het idee om oesters te gaan kweken, maar erg concreet werden die plannen niet. Gedurende eeuwen kwamen enkel oesters van wilde oesterbanken op tafel. Maar daardoor werden ze stilaan met uitsterven bedreigd. Het duurde tot de tijd van Napoleon III voordat de oesterkweek de oestervangst verving.

Tot in 1868 werd voornamelijk de platte oester (*Ostrea edulis*) gekweekt, afkomstig uit de streek van de Marennes-Oléron. Maar die verdwenen vrijwel volledig nadat op een stormachtige dag een zeeakpitein zijn lading Portugese oesters (*Crassostreas angulata*), waarvan

hij dacht dat ze dood waren, in het estuarium van de Gironde wierp. Blijkbaar waren ze lang niet dood: ze pasten zich aan de omgeving aan en verdrongen al vlug de plaatselijke soorten. In de jaren 70 werden deze Portugese oesters door een ziekte gedecimeerd en werden deze keer bewust door de mens vervangen door holle oesters uit Canada en Japan. Het zijn deze die we tot op vandaag degusteren.

Eetbare oesters behoren tot de familie van de Ostreidae. Voor het grootste deel worden holle oesters gekweekt en gegeten. Platte oesters vertegenwoordigen slechts 10 % van de productie. Deze *Ostrea edulis* is gekend onder de naam gravette in

het bassin van Arcachon en als belon in Bretagne. De Spéciale de Claires of Fines de Claires oesters zijn gerijpt in "claires" of oesterputten, vaak oude zoutpannen met brak water, waardoor ze hun karakteristieke smaak verkrijgen. Sommige zijn groen van kleur, afkomstig van microalgen, maar dit heeft geen invloed op de smaak.

Oesters worden verkocht in verschillende kalibers aangeduid door een cijfer van 0 tot 5. Hoe kleiner het cijfer hoe groter de oester. Meest verkocht worden de kalibers 4 en 3. Oesters hebben gemiddeld 2 à 3 jaar nodig om hun commerciële grootte te bereiken.

Een gewaarschuwd consument...

Om onaangename verrassingen te vermijden koop je oesters best bij een vertrouwde goed draaiende zaak, bij voorkeur in de originele verpakking met het etiket van de sanitaire diensten van oorsprong erop. Bij aankoop moeten oesters levend, gesloten en zwaar zijn: het gewicht is een goede aanduiding van de versheid. Voor ons comfort vragen we soms aan de verkoper de oesters op voorhand open te maken, maar eigenlijk is dit niet zo'n goed idee. Je maakt oesters best slechts open op het laatste moment, zo houden ze hun water tot juist voor het opdienen.



Oesters moeten bewaard worden met de bolle kant naar onder zodat het water erin blijft. Je kan oesters 8 tot 10 dagen in de groentenbak van de koelkast bij 5 tot 10 °C bewaren. Leg iets zwaars bovenop de mand om te beletten dat ze open gaan. Invriezen van oesters is af te raden.

De kwaliteit van oesters wordt slechts zichtbaar na het openen. Ze moeten zwemmen in het water en zich terugtrekken bij contact met de punt van een mes of enkele druppels citroensap. Het eerste water gooi je weg. Plaats de oesters goed vlak op een dienbord: ze maken dan opnieuw water aan dat je wél behoudt.

Risico's

We weten allemaal dat je soms van oesters een voedselvergiftiging kunt krijgen. Niet alleen kunnen ze besmet zijn met bacteriën, het gevaar kan ook komen van virussen, sommige algen, of vervuiling met bijvoorbeeld zware metalen. Daarom eet je beter geen wilde oesters: die worden immers niet gecontroleerd door de inspectiediensten. Bij gekweekte oesters wordt het water van de kweekbassins regelmatig gecontroleerd door de plaatselijke inspectiediensten van volksgezondheid. Bij problemen worden de producten niet in de handel gebracht.

Eet oesters altijd zo vers mogelijk: open of uitgedroogde exemplaren of oesters die geen teken van leven meer geven, gooi je weg. Een gewaarschuwd consument telt voor twee!

Classificatie van holle oesters (kaliber)

Nr. 0	> 150 g
Nr. 1	111 tot 150 g
Nr. 2	86 tot 110 g
Nr. 3	66 tot 85 g
Nr. 4	46 tot 65 g
Nr. 5	30 tot 45 g

Winterpiek vraagt extra aandacht voor dieren in de weide

Mogen dieren bij erg koude en slechte weersomstandigheden in de weide blijven staan?

Dat mag, maar bij extreme koude en slechte weersomstandigheden zoals hevige sneeuw- of regenval moeten eigenaars hun dieren voldoende beschutting en vers voeder en water aanbieden.

Dieren die permanent buiten staan moeten altijd over een droge plaats beschikken waar ze eventueel kunnen gaan neerliggen, zoals een schuilhok. Als er geen beschutting kan worden voorzien, moeten de dieren bij slechte weersomstandigheden tijdig binnengehaald worden of verplaatst worden naar een meer geschikte locatie.

Natuurlijk moeten de dieren ook over voldoende voeder en drinkwater beschikken. In de winter brengt een weide onvoldoende gras voort, zodat de dieren moeten bijgevoerd worden. Water in drinkbakken en leidingen kan bevriezen, hier moet de eigenaar extra waakzaam voor zijn.

Niet alle dieren zijn even onderhevig aan de gevolgen van koude. Runderen en paarden zijn er goed tegen bestand en hebben bij droog weer weinig last van extreem lage temperaturen. Dit wordt anders als er ook neerslag en wind in het spel zijn. Dan is beschutting ook voor hen broodnodig. Andere dieren zoals schapen en geiten zijn iets minder koudebestendig dan runderen en paarden en worden bij extreem lage temperaturen best binnengehaald.

De FOD Volksgezondheid heeft in 2008 de folder 'Blij in de wei' over het welzijn van weidedieren uitgebracht.

U kan die bekijken op www.health.belgium.be/dierenwelzijn of aanvragen via dierenwelzijn@health.belgium.be.



Agriflanders 2011

13 tot 16 januari 2011



Agriflanders, de Vlaamse land- en tuinbouwbeurs in Flanders Expo te Gent, is een vaste waarde geworden voor bezoekers en voor exposanten, met veeprijskampen, demonstraties en seminars, goed voor een kleine honderdduizend bezoekers. Het Voedselagentschap is opnieuw present. Je kan ons bezoeken in hall 4 in de buurt van de andere overheidsdiensten. We stellen er onder andere onze brochures en folders voor. In het weekend is ook het meldpunt aanwezig om je vragen te beantwoorden. En natuurlijk kan je hier de medewerkers van het FAVV eens "in levende lijve" ontmoeten en met hen van gedachten wisselen ...

Info: www.agriflanders.be



nieuwe publicaties

Activiteitenverslag 2009



Het activiteitenverslag van het FAVV voor het jaar 2009 is nu beschikbaar. Het is de in-extenso versie van "Feiten en cijfers", dat eerder dit jaar verscheen.

Het is een lijvig werk geworden van 260 bladzijden en geeft een gedetailleerde beschrijving van alle activiteiten van het FAVV in 2009, gestaafd met heel wat cijfermateriaal.

U kan het inkijken op onze website www.favv.be en er zijn ook een aantal gedrukte exemplaren beschikbaar.

Opkomende dierenziekten: informatiebrochure voor dierenartsen



Na de publicatie van een informatiebrochure over opkomende dierenziekten voor veehouders vorig jaar, is er nu ook een versie voor de dierenartsen.

Met deze informatiebrochure voor de dierenartsen wenst het FAVV de praktijkdierenartsen te sensibiliseren voor de cruciale rol die zij spelen bij de opsporing van opkomende dierenziekten.

Deze brochure verschaft praktische informatie over atypische klinische tekenen die een opkomende ziekte kunnen doen vermoeden en over de acties die kunnen ondernomen worden bij verdenking.

Te raadplegen en te bestellen op onze website www.favv.be.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - november-december 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