



chocolade (p. 10)

actueel

geen BPA meer in zuigflessen

dossier

hormonenbestrijding

feiten en cijfers

brucellose: happy end

weet wat je eet

chocolade!

actueel


geen bisfenol A meer in zuigflessen

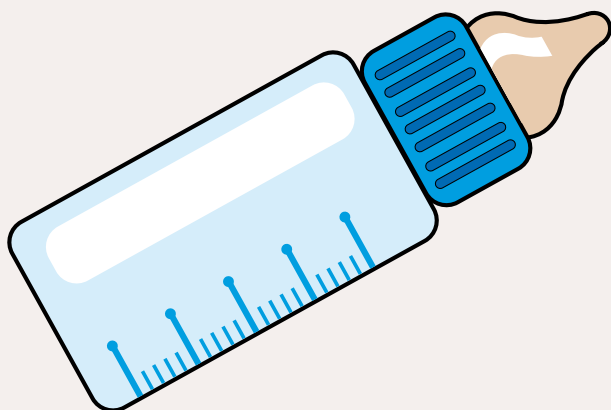
Bisfenol A (BPA) is een stof die gebruikt wordt om polycarbonaat te maken, een hard, transparant plastic materiaal. Van polycarbonaat worden bijvoorbeeld flessen voor babyvoeding, zuivel of frisdrank gemaakt. Bisfenol A wordt ook gebruikt in dekragen, of coatings, die bijvoorbeeld worden gebruikt in blikverpakkingen. Tot slot kan bisfenol A ook worden gebruikt als oplosmiddel voor drukinkt voor papier en karton.

Bij verhitting onder bepaalde omstandigheden kunnen kleine hoeveelheden BPA uit de levensmiddelenverpakking vrijkomen en zo in de levensmiddelen terecht komen en vervolgens in het menselijk lichaam.

Bisfenol A is een chemische stof die mogelijk invloed kan hebben op het menselijke hormonaal systeem. Het kan zich vast zetten op de receptoren van het vrouwelijk hormoon, oestrogeen.

Bisfenol A werd herhaalde malen bestudeerd door o.a. de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) en kon tot en met 2010 gebruikt worden bij de vervaardiging van kunststof, op voorwaarde dat de migratie van bisfenol A uit de kunststof naar het levensmiddel onder de specifieke migratielimit van 0.6 mg/kg levensmiddelen bleef. Voor deze substantie is de TDI (de dagelijks toegestane hoeveelheid) op 0.05 mg/kg lichaamsgewicht vastgelegd.

Lees verder op de volgende pagina 



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Paul Coosemans, Pierre Delcroix, Nathalie Deltour,
Herman Diricks, Gerda Eeckhaut, Brigitte Georges, Jan
Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir,
Katlijn Heymans, Gil Houins, Michel Lambert, Marianne
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: AC Kruidtuin, Food Safety Center, 8^e verdieping, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel.
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.



“never ending story”

de strijd tegen hormonenmisbruik

Zuigelingen worden meer blootgesteld aan deze substantie dan de gemiddelde bevolking aangezien flessenvoeding de enige of toch een voorname voedingsbron blijft gedurende het eerste levensjaar. Niettemin blijft de mogelijke inname van BPA nog ruimschoots onder de TDI.

Maar aangezien zuigelingen misschien extra gevoelig zijn voor de mogelijke effecten van BPA, en hoewel wordt aangenomen dat ook zuigelingen in staat zijn BPA af te breken en het risico van BPA voor de menselijke gezondheid nog niet volledig is aangetoond, werd op Europees niveau uit voorzorg besloten de blootstelling aan deze substantie zoveel mogelijk te beperken.

Daarom werd op 28 januari 2011 de wetgeving aangepast en werd het gebruik van bisfenol voor de vervaardiging van zuigflessen van polycarbonaat verboden vanaf 1 maart 2011 en de handel en de invoer verboden vanaf 1 juni 2011. Voor de overige toepassingen blijft het gebruik van bisfenol A en de bijhorende eisen toegelaten zoals in het verleden.

Het FAVV doet, in het kader van zijn controleprogramma, al geruime tijd analyses op bisfenol A. In 2010 werden 18 analyses uitgevoerd op bekertjes in polycarbonaat en 40 op zuigflessen in polycarbonaat.

Nergens werden niet-conforme resultaten vastgesteld. Ook in de voorgaande jaren werden geen afwijkingen vastgesteld.

Onlangs was er in de pers veel discussie over de kwaliteit van de laboratoria die belast zijn met strijd tegen de illegale vetmesterij. In de krant “De Tijd” van 5/2/2011 werd het artikel “De staat van ons vlees” van Mr. Van Noppen gepubliceerd en op de weblog van Mr Staes van 21/2/2011 verscheen de bijdrage “Zolang we blijven vetmesten, hebben we allen een rundskop”. Deze mening wordt niet door iedereen gedeeld. “Het Voedselagentschap levert grote inspanningen om zijn labo’s aan te passen aan de vindingrijkheid van de criminelen”, stelt hormonenmagistraat Clarysse. Volgens Europarlementslid Bart Staes behoren onze labo’s zelfs tot de allerbeste ter wereld. Parlementslid Flor Van Noppen spreekt dit dan weer tegen.

In dit artikel geven wij een overzicht van de investeringen en de inspanningen die de laatste jaren door het FAVV werden geleverd om de hormonenmafia en het gebruik van illegale stoffen te bestrijden.

Analysen binnen het FAVV

In het FLVVG, Federaal Laboratorium voor de Veiligheid van de Voedselketen Gentbrugge, zijn binnen de sectie Residu’s en Contaminanten, 21 personen (19,5 FTE) tewerkgesteld die dagelijks als kerntaak hebben om analyses uit te voeren op vlak van verboden stoffen en diergeneesmiddelen. Specifiek voor hormonale substanties werden in 2010 46.076 analyses uitgevoerd op 10.364 monsters.

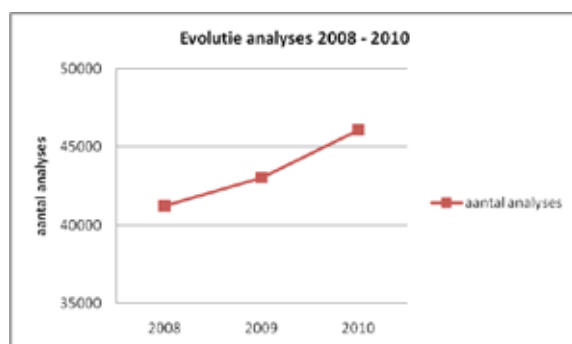
Daarnaast werd in 2010 in het FLVVG een sectie “Natuurlijke Hormonen” opgericht die zich enkel bezig houdt met onderzoek en methodeontwikkeling in dit domein. Dit

project is een samenwerkingsproject tussen LABERCA, Laboratoire d’Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (Nantes, France) en de Universiteit Gent (Faculteit bio-ingenieurswetenschappen, vakgroep Duurzame Organische Chemie en Technologie van prof. dr. ir. N. De Kimpe) met als doel endogene / exogene natuurlijke hormonen te bepalen. Op dit project zijn 5 personen tewerkgesteld, waarvan 1 doctorandus. Bedoeling is om vanaf september 2011 ook voor deze natuurlijke hormonen stalen in routine te analyseren.



Het FLVVG, Federaal Laboratorium voor de Veiligheid van de Voedselketen Gentbrugge

Ook het aantal analyses van de laatste 5 jaar toont aan dat er zeker geen terugval is in controles in de strijd tegen hormonale substanties. Onderstaande grafiek toont een stijging van 10 % aan voor de periode 2008 tot 2010. In 2008 werden er in de sectie Residu's en Contaminanten 41.226 analyses verricht, in 2010 steeg dit aantal tot 46.076 analyses.



Volgens het European Food Safety rapport van 2009 - Residues in live animals and animal products - scoort België naar aantal controles en het vinden van niet-conforme resultaten niet slechter dan de ons omringende landen. Ook bij missies van de FVO, Food and Veterinary Office, in het kader van de richtlijn 96/23/EG wordt de performantie van de Belgische laboratoria telkens als gunstig geëvalueerd.

Samenwerking met andere laboratoria

In het CER, Centre d'Economie Rurale in Marloie, zijn 10 personen belast met de analyses van hormonale substanties. De analyse van injectieplaatsen, genomen in het kader van verdachte monsternames, wordt in het CER uitgevoerd met een multi-residu screeningsmethode. Voor deze analyses werd sinds mei 2010 door het FAVV een service level agreement afgesloten met het CER en het Duits laboratorium Intertek dat instaat voor de bevestiging van antibiotica residu's voor deze injectieplaatsen. Vóór deze periode werd de analyse van injectieplaatsen uitgevoerd in het FLVVG, ILVO en WIV.

In 2010 werden 362 injectieplaatsen bemonsterd, wat aanleiding gaf tot 22 % niet-conforme resultaten. De kostprijs voor de analyse van deze injectieplaatsen vorig jaar bedroeg € 144.800.

Op basis van het contract met het FAVV werken binnen het Nationaal Referentielaboratorium, het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (WIV-ISP), 5 personeelsleden (2 wetenschappers en 3 laboranten) tewerkgesteld die onderzoek en methodes ontwikkelen in dit domein. In het kader van hun referentieopdracht voert het WIV ook een aantal controles uit voorzien in het nationaal controleprogramma.

Ook wordt een beperkt aantal analyses voor hormonale substanties uitgevoerd in het laboratorium ILVO, Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek, en de Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid – Faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit Gent.

Voor wetenschappelijke ondersteuning bij de ontwikkeling van methoden wordt eveneens samengewerkt met het RIKILT, het Communautair Referentielaboratorium voor hormonale substanties.



Investerings in apparatuur

De strijd tegen de illegale vetmesterij draait dus zeker niet op een laag pitje. Dit blijkt eveneens uit de investeringen die de laatste jaren werden gedaan op vlak van apparatuur in het FLVVG, Federaal Laboratorium voor de Veiligheid van de Voedselketen Gentbrugge.

In 2008, 2009 en 2010 werd voor de sectie Residu's en Contaminanten en Natuurlijke Hormonen respectievelijk een bedrag van € 65.526; € 406.012 en € 228.777 geïnvesteerd. Een totaal aankoopbudget van € 700.315 voor de laatste 3 jaren.

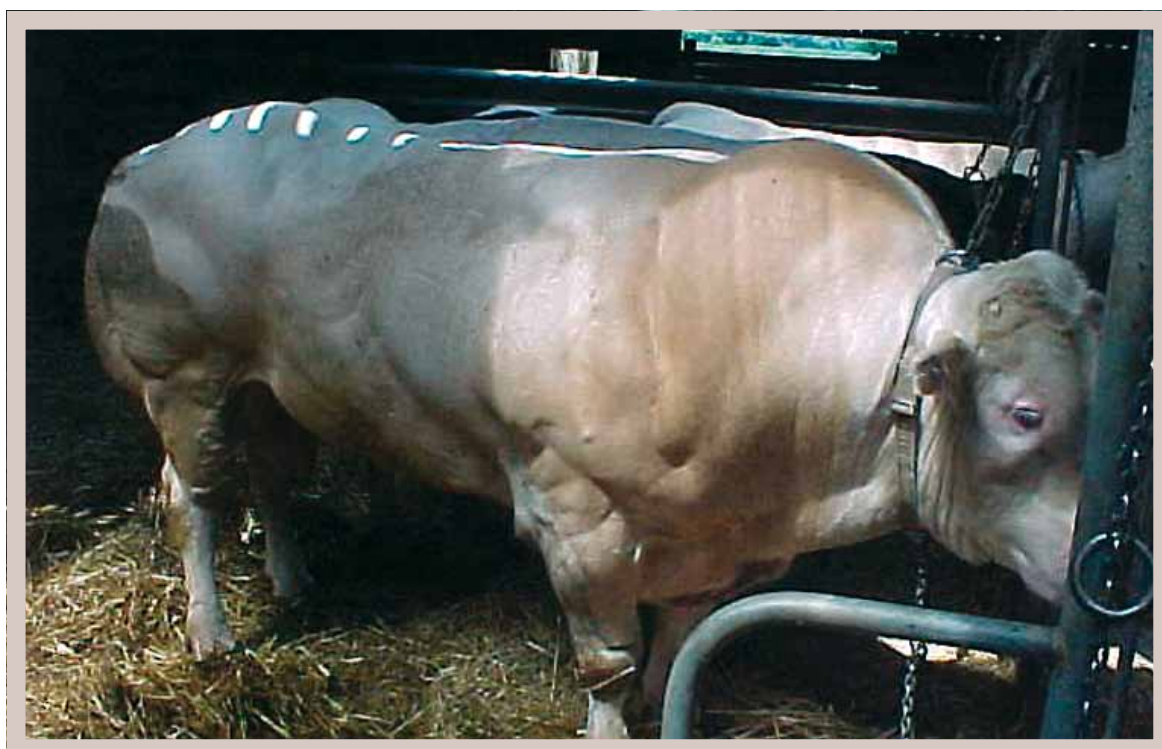
Via leasingcontracten wordt in de periode 2008 tot 2014 nog eens een bedrag van 1.509.331 € geïnvesteerd. De nieuwe LC-MS apparatuur heeft het FAVV toegelaten om via snelle multi-residu screeningsmethoden de detectiecapaciteit uit te breiden en de lagere detectiegrenzen, die op Europees niveau zijn vastgelegd, te halen.

Een investeringsbudget van 520.185 € in de sectie Natuurlijke Hormonen toont aan dat het FAVV het streven naar innovatie en nieuwe technieken hoog in het vaandel draagt. Daarnaast wordt ook continu gewerkt om de bestaande methoden up-to-date te houden met nieuwe moleculen en wordt onderzoek verricht op nieuwe matrices bv. haar, die de opsporingstermijn van illegale producten verlengen.

In onderstaande tabel wordt een overzicht gegeven van de belangrijkste apparatuur waarin werd geïnvesteerd in de strijd tegen de hormonenmafia gedurende de laatste 3 jaar.

Type toestel	Kostprijs (€)	Aankoopjaar
Vloeistofchromatograaf Massaspectrometer type triple quadrupool	466.600	2008
Vloeistofchromatograaf Massaspectrometer type ion trap	477.908	2008
Vloeistofchromatograaf diode array detector	82.185	2008
Vloeistofchromatograaf Massaspectrometer type triple quadrupool	482.639	2009
Gaschromatograaf combustion isotoop ratio massaspectrometer	411.400	2009

Dit toont aan dat het FAVV blijft investeren in de strijd tegen hormonen en dat ook in de toekomst investeringen noodzakelijk zullen blijven om het hoofd te kunnen blijven bieden aan deze malafide praktijken.



Een nieuwe tool voor beroepsmensen en consumenten

Foodweb is een nieuwe webtoepassing van het FAVV.

Er zijn 2 modules : een voor consumenten en een voor "beroeps", dat wil zeggen mensen die beroepsmatig actief zijn in de voedselketen

De publieke module : is toegankelijk voor iedereen

Bedoeling: u kan nagaan of een inrichting, een operator of een leverancier bij het FAVV geregistreerd, erkend, toegelaten is. Daarnaast kunnen er operatoren worden in opgezocht op basis van diverse criteria (naam, adres, erkenning, autocontrole, smiley...).

De privémodule : deze module biedt via een beveiligde toegang met de elektronische identiteitskaart een zeer brede waaier aan informatie, aan wie beroepsmatig actief is in de voedselketen. De "beroeps" vindt er bijvoorbeeld naast de publieke gegevens ook gegevens over de controles die betrekking hebben op zijn inrichting en zijn activiteit.

Zo kan via deze applicatie ook het elektronische registratieformulier van het FAVV opgevraagd worden waarmee op een makkelijke manier een erkenning of toelating kan aangevraagd worden, nieuwe activiteiten of de stopzetting van activiteiten gemeld worden.

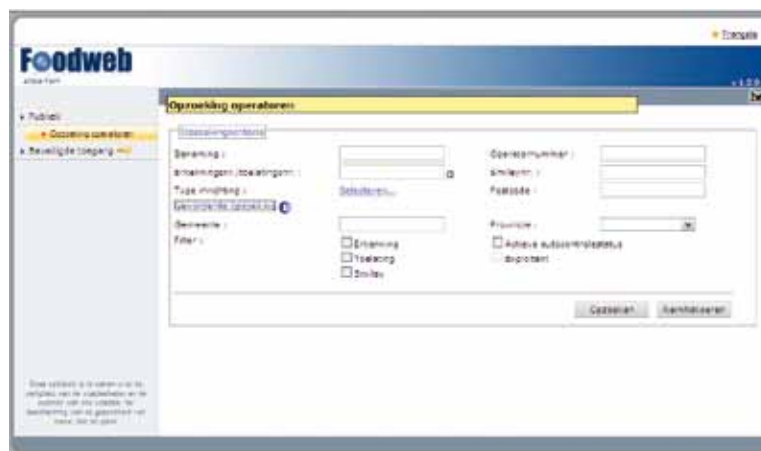
Voorlopig kunnen alleen de operatoren zelf toegang krijgen tot alle functionaliteiten. In de nabije toekomst zullen zij via rollentoe wijzing sommige functionaliteiten kunnen doorgeven aan hun medewerkers.

Foodweb past in het streven van het FAVV om meer vlot toegankelijke diensten aan de operatoren aan te bieden en de administratieve verplichtingen tot het minimum te beperken.

Om gebruik te maken van deze applicatie hebt u nodig: een PC met internetaansluiting, uw elektronische identiteitskaart en een kaartlezer. Uw identiteitskaart moet geregistreerd worden!

Alle informatie vindt u op: <http://eid.belgium.be>

Foodweb



De zoekpagina van de publieke module van foodweb

eerste stap naar ISO 17020

Op 22 februari 2011 ontving het FAVV een accreditatiecertificaat afgeleverd door Belac volgens de criteria van de norm ISO/IEC 17020 voor zijn controleactiviteiten in de distributiesector: groot- en kleinhandel, horeca, gemeenschapskeukens, ... (Cert. Nr 428-INSP, zie www.belac.be).

De ISO-17020-norm legt criteria vast voor de werking van organismen die inspecties uitvoeren. De norm stelt eisen aan het kwaliteitsbeheersysteem en bevat ook technische criteria, voor onder andere de competentie van de controleurs, de uitrusting, de methoden, ... Daarnaast bevat ze ook criteria voor onafhankelijkheid, onpartijdigheid en integriteit, en de manier waarop de controles georganiseerd worden.

Tijdens de audits bij het hoofdbestuur en de Provinciale Controle-eenheden (PCE's) hebben de auditeurs al die vereisten grondig onderzocht, met bijzonder aandacht voor de harmonisering van de controles in de verschillende provincies.

Dit streven naar kwaliteit behoort tot de strategische doelstellingen in het Businessplan van het FAVV, waarbij alle activiteiten in overeenstemming gebracht worden met de geldende internationale normen (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 en voor het milieubeleid EMAS, zie toepassingsveld op www.favv.be). Het FAVV is veeleisend voor de bedrijven in de voedselketen maar toont met deze vrijwillige stap naar kwaliteit ook aan veeleisend te zijn voor zichzelf.

Dit certificaat is van toepassing op:

1. Al dan niet geplande inspecties in inrichtingen van de sector distributie van de voedselketen, namelijk de detailhandel zoals omschreven in verordening (EG) nr. 178/2002: het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, gemeenschapskeukens, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven, waarbij volgende aspecten aan bod komen: infrastructuur, installatie, hygiëne, autocontrolesystemen, meldingsplicht, traaceerbaarheid, rookverbod, afvalbeheer, verpakking en etikettering, verpakkingsmateriaal.
2. Inspectie van de conformiteit van de levensmiddelen, voor de voedselketen bestemde grondstoffen en contactmaterialen op basis van beproevingsresultaten van de genomen monsters, al dan niet op basis van het controleplan, in de distributiesector.



feiten en cijfers

dossier brucellose

Happy end voor de “episode van brucellose” in Haccourt: het ging gelukkig om een alleenstaand geval!

U weet nog wel dat het FAVV op 30 november 2010 in kennis werd gesteld van een positief resultaat voor runderbrucellose na analyse van een verworpen kalf van een boerderij in Haccourt.

Toen wij van de verrassing waren bekomen – er werden sinds maart 2000 geen gevallen meer vastgesteld en België werd op 25 juni 2003 door de Europese Commissie officieel vrij van runderbrucellose verklaard – werd de veehouder nog dezelfde dag in kennis gesteld van het bestaan van een uitbraak. Er moest een balans van het beslag worden opgemaakt en er werd een epidemiologisch onderzoek gestart.

Zoals de gezondheidswetgeving voorschrijft werd op 3 december een afmakingsbevel gegeven voor de 104 runderen van het beslag en werd op 6 december de expertise uitgevoerd om de waarde van de dieren met het oog op schadevergoeding vast te stellen. Tegen 29 december waren alle dieren geslacht en er mochten pas nieuwe dieren in het bedrijf worden aangevoerd na de controle van de reiniging en ontsmetting die op 31 januari 2011 plaatsvond.

Tegelijk werd, omdat brucellose een uiterst besmettelijke ziekte is met rampzalige economische gevolgen, een epidemiologisch onderzoek opgestart naar de oorsprong van de besmetting en om de eventuele verspreiding van de ziekte te kunnen omschrijven. 130 contactbeslagen werden onderzocht : die met een hoog risico werden geblokkeerd en die met positieve serologische resultaten werden geblokkeerd in afwachting van bijkomende analyses. Gelukkig bleken alle analyse-resultaten conform en nu mogen alle beslagen die werden gevolgd voortaan weer vrij bewegen. Zij zullen echter wel opnieuw worden gevolgd tijdens de eerstvolgende profylaxecampagne.



In totaal moesten in verband met de aanpak van dit alleenstaande geval van brucellose om en bij 20.000 bloedmonsters worden geanalyseerd en moest een (ring) test worden uitgevoerd op de melk van alle melkveebeslagen van ons land.

Zoals u ziet werden aanzienlijk veel middelen ingezet maar dat was nodig omdat de status “officieel vrij” voor onze exportmarkt absoluut noodzakelijk is.

bloemen en bijen

In onze nieuwsbrief proberen we tweemaandelijks ook een “speciale operator” in de voedselketen voor te stellen. Deze keer hadden we een gesprek met imker Michel Asperges, een gepassioneerde man. Dat viel direct op tijdens onze eerste ontmoeting. Hij is bioloog-plantkundige maar zijn passie zijn bijen. Maar laten we u eerst een beetje meer vertellen over onze bijen.

Bijen en bijenkasten

Naast de honingbij komen er ook 30 soorten hommels en bijna 300 soorten solitaire bijen voor in België.

De mens gebruikt de honingbij voor de productie van honing en voor de bestuiving van gewassen (vooral fruit). Honingbijen leven in volken bestaande uit een koningin, werkers en darren. Het bijenvolk woont in bijenkast. Belangrijkste doel van de kast is de voortplanting. De koningin zorgt voor instandhouding van het volk door dagelijks maximaal twaalfhonderd eitjes te leggen. De werkers zijn onvruchtbare vrouwelijke bijen die al het andere werk doen (voedsel zoeken, honingraten bouwen, kast schoon houden,...). De darren zijn de mannelijke bijen, zij paren met de koningin en hebben daarna geen taak meer. Zo'n totaal bijenvolkje kan al gauw bestaan uit ongeveer 50.000 bijen.

Overwinteren doen de bijen op een speciale manier, ze jagen de darren weg en er blijven alleen ongeveer 15.000 werkbijen en een koningin over. Tijdens de winter komen de bijen niet buiten en blijven ze heel dicht bij elkaar zitten om zo een temperatuur van ongeveer 37° te behouden. Ze krijgen van de imker een suikeroplossing om zich te voeden als ze te weinig reserve honing hebben om zelf op te gebruiken. Maar omdat stuifmeel hun enige bron van eiwit is, moeten ze in de herfst ook een voldoende voorraad stuifmeel kunnen ver-



Kastjes voor solitaire bijen

zameld hebben. Van zodra het voorjaar begint en de temperatuur weer boven de 10° komt, vliegen de bijen naar buiten. Een winterbij leeft ongeveer 6 maand, een zomerbij die dus in het voorjaar of de zomer wordt geboren leeft maar 6 weken.

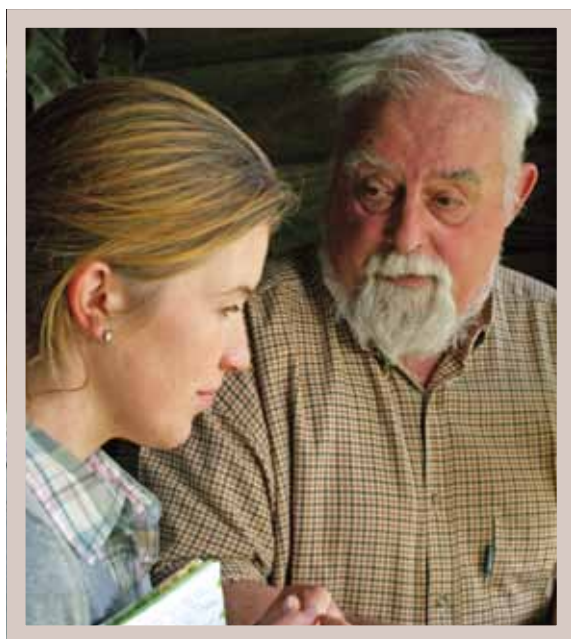
Imkeren is een kunst

Bij Michel Asperges is de passie voor bijen begonnen toen hij een bijstelling voor zijn doctoraat moest maken. Sindsdien is hij imker als hobby (er zijn in België maar enkele “professionele” imkers) en een echte bijenner en probeert hij aan zoveel mogelijk imkers en potentiële imkers zijn kennis door te geven. Hij geeft cursussen aan mensen die geïnteresseerd zijn om imker te worden of hun kennis willen bijschaven. Volgens Michel Asperges zouden ze die opleidingen moeten verplichten. “De meeste mensen beseffen niet hoe delicaat het is om bijen te houden. Het is niet simpelweg een kastje neerzetten

en honing oogsten en dan verkopen. Nee, er komt heel wat meer bij kijken.” Volgens Michel is het bijvoorbeeld heel belangrijk dat je een goede soort darren hebt of aankoopt. Zij bepalen het latere “gedrag” van de bijen. Het moeten zachtzinnige, werklustige bijen zijn. Er zijn nu al technieken waarbij kunstmatige inseminatie wordt toegepast om de ideale honingbij te kweken. Maar dat is maar één aspect. Er zijn er zoveel meer.

Bedreigende factoren

Spijtig genoeg zijn er ook veel bedreigende factoren die langzaam maar zeker zorgen dat de bijenpopulatie achteruit gaat. Het is daarom dat Michel Asperges er zo voor ijvert dat er een goede samenwerking is tussen alle imkers en imkersbonden. Het samen-staan-we-sterk(er)-concept is ook hier zeker van toepassing. Problemen zoals veralgemeend gebruik van pesticiden kennen we



Geboeid luisteren naar het verhaal van de imker

allemaal maar er is ook een tekort aan bloemen, wat heel belangrijk is voor bijen. Vooral de variatie aan bloemen is een probleem. Bijen halen niet alleen nectar uit bloemen maar ook stuifmeel. Dit stuifmeel hebben ze nodig om te overleven.

In de landbouw wordt er ook veel gebruik gemaakt van groenbemesters. Dat zijn planten zoals mosterdsaad en raapzaad die men zaait na de oogst om velden dat extraatje te geven tijdens de winter maar het probleem zit in de bloemetjes deze keer. Deze planten komen in bloei in de maanden oktober en november en die winterbijtjes, die normaal stilletjes in hun kast horen te zitten gedurende de winter vangen de lokroep van de vele bloemen op en beginnen terug uit te vliegen... dus de winterbij wordt een zomerbij en die leven niet zo lang, dus heel de voortplantingscyclus tijdens de winterperiode komt in gevaar. Op deze manier kan er tot 40% van het bijenvolk sterven.

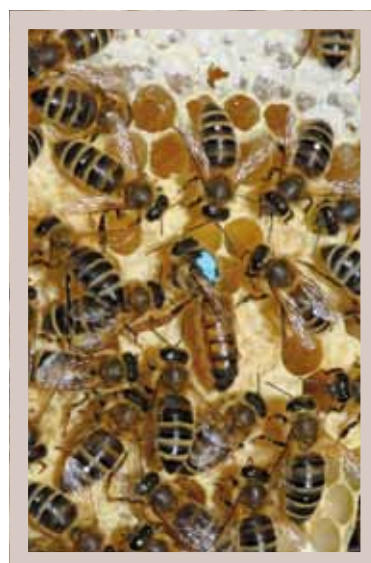
De kasten hebben telkens een verschillende kleur hebben. Dit is zo omdat de bijen zouden weten welke hun kast is. Elk bijenvolk heeft namelijk een vaste kast met een eigen koningin.

(Foto: Michel Asperges)



Registreren bij het FAVV

Een groot probleem is ook de besmetting door de Varroa-mijt. Het is een parasiet die in de kasten binnendringt en werkelijk al het leven uit de bijen zuigt. Het zijn heel hardnekkige parasieten. Efficiënte bestrijding ligt niet voor de hand en vele imkers beseffen het gevaar van de mijten niet. Ze volgen de evolutie van de mijten niet op en komen dan opeens tot de vaststelling dat heel hun bijenpopulatie dood is. De moed zakt hen in de schoenen en er zijn veel imkers die niet goed weten hoe dit komt en vooral wat ze er kunnen tegen doen. Er zijn ook nog andere bijenziekten, waarvan sommige verplicht moeten aangegeven worden bij het FAVV als ze vastgesteld worden. Daarom wil Michel Asperges ook zoveel mogelijk imkers voorlichten en hen helpen zodat zij dit kunnen voorkomen. Om die reden vindt hij het ook belangrijk dat alle imkers zich registreren bij het FAVV, te meer daar dit voor hobby-imkers geen kosten met zich meebrengt.



Een koningin tussen haar werksters. De blauwe vlek is verf en geeft aan dat ze kunstmatig werd geïnsemineerd en werd teruggezet in de kast.

(Foto: Michel Asperges)

Enkele weetjes over honing en bijen

Honing wordt samen met glycerine en gelatine in een papje gebruikt om doedelzakken luchtdicht te maken.

Door het opvoeren van een specifieke dans vertellen de bijen elkaar waar er nectar te halen valt.

Om 1 kilogram honing bij elkaar te krijgen moet één bij ongeveer 200.000 keer uitvliegen.

weet wat je eet

chocolade

van godendrank tot paaseitjes

Er zijn weer volop paaseieren bij de bakker of de chocolatier. Niet alleen kinderen zijn er dol op, ook volwassenen lusten ze graag...

De legende zegt dat de klokken, die vanaf witte donderdag zwijgen, naar Rome vertrokken zijn. Op de vooravond van Pasen komen ze terug en strooien hun kostbare lading chocolade-eieren in onze tuinen.

Cacaobonen

Maar paaseieren zijn nog niet zo heel lang van chocolade. We hebben moeten wachten op de ontwikkeling van verschillende technieken in de loop der eeuwen om een chocoladepasta te verkrijgen die bij kamertemperatuur stabiel blijft.

Het zijn de Spaanse veroveraars van Amerika die de cacaobonen naar Europa brachten. Christoffel Columbus gooide zelfs de cacaobonen die hij van de indianen gekregen had in zee, omdat hij dacht dat het geitenkeutels waren...

De Maya's en Azteken kenden die bonen al lang en maakten er een bittere en gekruide drank van, die ze dronken ter gelegenheid van (al dan niet religieuze) ceremonieën. Het werd beschouwd als een godendrank. Het was een luxeproduct. Cacaobonen werden als wisselgeld gebruikt. Men kon er allerlei dingen mee kopen, ook slaven, en er zelfs de belastingen mee betalen. De Maya's noemden het "xocolatl", wat in hun taal een samentrekking is van "bitter" en "water". Bij aankomst in Europa werd die naam vervormd tot "chocolade".

Te bitter

De Spanjaarden hielden helemaal niet van bittere smaak van de drank zoals de Amerikaanse indianen die dronken. Al gauw werden middelen uitgedokterd om de smaak en de textuur van chocolade te verbeteren. In het begin werd de bitterheid weggewerkt met suiker of honing en melk, en de peper werd vervangen door vanille. Het product bleef heel lang vloeibaar. De artisanale teelt en verwerking van cacaobonen maakten dat deze drank lange tijd voorbehouden bleef voor de edelen.

En dan was er...chocolade!

Pas in de 18^e eeuw maakten verschillende ontdekkingen het mogelijk de fabricage te industrialiseren en de chocolade te "democratiseren".

Voor melkchocolade was het wachten op de uitvinding van melkpoeder door Henry Nestlé, een Zwitser die aan de basis lag van de reputatie van de Zwitserse chocolade. Rodolphe Lindt stelde het "concheren" op punt, een techniek van rollen en kneden waardoor een smeuïger pasta ontstond. Johannes Van Houten ontdekte het procedé om cacao-poeder te maken. En in België werd de praline of gevulde chocoladebouchée ontwikkeld. Om de delicatessen van de fijne pralines te bewaren werd zelfs een speciale verpakking gebrevetteerd onder de naam "ballotin".



Tot de 18^e eeuw werd chocolade verkocht in de apotheek. Met de industrialisering van het fabricageproces werd dit monopolie doorbroken en verscheen chocolade ook in de rekken van de voedingswinkels.

Vanaf de ontdekking door de Maya's tot op heden werden aan chocolade verschillende gunstige effecten voor de gezondheid toegeschreven. De Maya's dronken het voor zijn versterkend en stimulerend effect door zijn gehalte aan theobromine en cafeïne. In de loop der eeuwen kreeg chocolade ook nog andere gunstige gezondheidseffecten toegekend: kankerwerend, seksueel stimulerend, ... Maar niemand zal ontkennen dat chocolade eten een plezier is. Er zijn ook minder gunstige effecten als je er teveel van eet: het hoge caloriegehalte (+/- 500 kcal per 100 gram) is niet bepaald bevorderlijk voor de lijn. En volgens sommigen zou chocolade ook acné veroorzaken...

Om een goed stuk chocolade te kunnen appreciëren, moet het ook correct bewaard worden. De beste omstandigheden zijn een temperatuur van 12 tot 18 graden en een vochtigheidsgraad van niet meer dan 65 %. Chocolade houdt niet van koude, vochtigheid en licht. Omdat het nogal wat vetstof bevat, bewaar je het best apart van voedingswaren met een sterke geur zoals kaas.

Soms gebeurt het dat chocolade wit uitslaat. Dit is het gevolg van temperatuurschommelingen. Het komt voor in twee vormen:

- "Fatbloom": door dekristallisatie ontstaat aan de oppervlakte een fijn laagje vetstoffen. Dit komt voor bij sterke temperatuurschommelingen of veroudering van de chocolade. Niet te verwarren met schimmel! Wat ook voorkomt is dat de vetstof van de vulling van een praline aan de oppervlakte komt.
- "Sugarbloom": hier is het de suiker die kristalliseert door een sterke temperatuurdaling. Als je chocolade in de koelkast steekt slaat er vocht op neer, waarin de suiker van de chocolade oplost. Als het vocht later verdamppt blijft de suiker achter als grote kristallen.

Roompralines en truffels hebben slechts een korte bewaartijd. Bij kamertemperatuur degradeert de room waarmee ze zijn gevuld tamelijk vlug. Deze producten moeten binnen enkele dagen worden gebruikt. Fondantchocolade bewaart langer dan witte. Als fondantchocolade langer dan anderhalf jaar bewaard werd kan je hem beter voor patisserie gebruiken. Melkchocolade verliest zijn smaakkwaliteiten na zes maand.

Je moet echt niet wachten op momenten als Pasen en Sinterklaas om chocolade te appreciëren. Elk moment is goed om te genieten van een zalig stukje chocolade...

Eieren!

Wat betekent de code op eieren ?

Eieren die in de winkel te koop zijn moeten een stempel dragen met een code. Die code is nodig voor de traceerbaarheid. De code begint met een cijfer van 0 tot 3 dat staat voor het soort houderijsysteem voor de leghennen (0 = bio; 1 = vrije uitloop; 2 = scharrel 3 = kooi (legbatterij)). Daarna volgt de code van het land van herkomst (bv. BE = België; NL = Nederland) en tot slot het registratienummer van de producent (toegekend door het FAVV voor Belgische producenten).



Wat moet er op de verpakking staan ?

- Het toelatingsnummer (afgeleverd door het FAVV) van het pakstation
- De eieren worden door een pakstation gesorteerd naar kwaliteit en gewicht en ingedeeld in een kwaliteitsklasse en een gewichtsklasse.
- De kwaliteitsklasse, nl. "klasse A" of de letter "A", al dan niet samen met het woord "vers".
- De gewichtsklasse (S, M, L, XL) (small, medium, large, extralarge).
- De datum van de minimale houdbaarheid.
- De aanbeveling om de eieren na aankoop koel te bewaren.
- De houderijmethode, "biologisch", "eieren van hennen met vrije uitloop", "scharreleieren" of "kooieieren" eventueel aangevuld met "aangepaste kooi" of "verrijkte kooi"
- De toelichting van de producentencode.

gluren bij de burens

de nvwa op bezoek



Op 4 april ontving het FAVV het directiecomité van onze Nederlandse zusterorganisatie nVWA (nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit).

De Nederlandse collega's gaan momenteel door een fase van herstructurering en fusie van verschillende diensten die begin 2012 moet leiden tot een nieuwe gecoördineerde en geïntegreerde operationele overheidsdienst. De huidige VWA (Voedsel en Waren Autoriteit) fusioneert met de Plantenziektkundige Dienst (PD) en de Algemene Inspectie Dienst (AID). Daar bovenop komen een aantal besparingsmaatregelen die een impact zullen hebben op het budget en op het personeelsbestand. De nVWA (vanaf 2012 terug VWA) heeft nu in grote lijnen dezelfde bevoegdheden als het FAVV maar is ook verantwoordelijk voor de controle op de veiligheid van alle consumentenproducten.

In werkgroepen werd over verschillende thema's van gedachten gewisseld:

- De relatie met de opdrachtgever en het kernproces
- Laboratoria
- Informatiemanagement
- Risicobeoordeling en risicocommunicatie

- communicatie met de buitenwereld
- Implementatieverschillen
- Fraudebestrijding

De nVWA-delegatie was vooral geïnteresseerd in de manier waarop wij het controleproces in de praktijk toepassen en de ondersteuning ervan door ICT. Ook onze risicogebaseerde aanpak en in het bijzonder de manier waarop de inspectiefrequenties vastgelegd werden, kon op veel belangstelling rekenen. In andere domeinen werd onderzocht hoe samengewerkt kan worden, bij voorbeeld bij het innemen van gemeenschappelijke standpunten op EU-niveau. Op het vlak van fraudebestrijding werden al afspraken gemaakt over een gezamenlijke aanpak. In het kader van de risicobeoordeling is samenwerking mogelijk op het vlak van informatieverstrekking over de wetenschappelijke adviezen die in voorbereiding zijn en het beoordelen van elkaars adviezen (peer review). De verschillende onderwerpen die in de werkgroepen aan bod gekomen zijn, zullen in de toekomst verder uitgediept worden.

Binnen de VWA wordt gewerkt aan een vernieuwde handhavingsstrategie waarbij het principe "zacht waar het kan, hard waar het moet" in de praktijk gebracht wordt. Ook in Nederland wenst men te focussen op de minder goede leerlingen; voor de goede leerlingen wordt meer vertrouwd op de eigen verantwoordelijkheid van bedrijven.

Hoewel beide organisaties dezelfde doelstellingen hebben zijn er toch duidelijke verschillen in bevoegdheidsdomein, structuur en aanpak. Dit schept ongetwijfeld mogelijkheden om van elkaar te leren.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - maart-april 2011

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