



barbecuetijd! (p. 7)

actueel

EHEC in Duitsland

dossier

dierziekten kennen geen grenzen

feiten en cijfers

opsporen van *Globodera*

weet wat je eet

barbecue tips

actueel

E. coli in Duitsland

Het nieuws over de dodelijke variant van de EHEC-bacterie sloeg in als een bom. Onze aandacht gaat natuurlijk eerst naar de mensen die stierven of ziek zijn en blijvende letsels riskeren. De Duitse communicatie heeft daarboven voor ongerustheid gezorgd niet alleen bij de consumenten maar ook bij de operatoren uit de tuinbouwsector.

De verklaring van de Duitse autoriteiten dat de oorzaak lag bij komkommers afkomstig van 2 bedrijven uit Andalusië heeft in de hele Europese Unie en ook daarbuiten tot een ware psychose geleid. Niet enkel voor de Spaanse komkommers, maar ook voor de komkommers in het algemeen en, na andere officiële verklaringen vol van onzekerheden, ook voor tomaten en sla.

De economische gevolgen waren enorm voor de producenten van verse groenten die verplicht werden hun productie te vernietigen of ze als diervoeders aan te wenden.

Escherichia coli (STEC, ECEH of EHEC)

Enterohaemorrhagische Escherichia coli (EHEC) zijn ziekteverwekkende colibacillen die kunnen leiden tot diarree gemengd met bloed. De benaming geeft aan dat de bacterie de darm aantast (entero) waarbij bloederige ontlasting (haemorrhagisch) wordt geproduceerd.

Er bestaan een 1000-tal stammen Escherichia coli (E. coli). Omdat de E. coli bacterie van nature voorkomt in de darmen van mensen en dieren wordt de aanwezigheid ervan in de levensmiddelenindustrie gebruikt als indicator van fecale besmetting.



EHEC-bacteriën

(© Manfred Rohde, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI))

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

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Jan Germonpré (eindredactie & lay-out), Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Yamina Matmati, Inge Van Hauteghem, 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: 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.



Enkele stammen kunnen toxinen aanmaken: die noemt men VTEC-stammen of vero(cyto)toxineproducerende E. coli (VTEC) of STEC-bacteriën (shigatoxineproducerende E. coli).

Een infectie met EHEC kan asymptomatisch verlopen, zich beperken tot milde diarree of bloederige diarree (hemorragische colitis) veroorzaken. Als complicatie kan het hemolytisch uremisch syndroom (HUS) optreden. De belangrijkste besmettingsbronnen bij de mens zijn in afnemende orde van belangrijkheid: de consumptie van besmette voedingsmiddelen, de overdracht van mens tot mens, drinken van besmet water en contact met dieren (inzonderheid runderen).

3 tot 9 dagen na de besmetting kan men ernstige buikkrampen en bloederige diaree krijgen, braken en uitdrogingsverschijnselen vertonen. De symptomen gaan meestal over na 1 tot 2 weken. 2 tot 7 % van de met STEC besmette mensen ontwikkelen HUS maar dit kan tot 15 % oplopen bij kinderen, jonger dan 5 jaar. HUS wordt gekenmerkt door hemolytische anemie, trombocytopenie en acute nierinsufficiëntie. In ernstige gevallen kan de infectie leiden tot nierfalen, en zelfs de dood veroorzaken.

Bij aanhoudende diarree, speel op zeker en contacteer uw huisarts.

Door het toepassen van goede landbouwpraktijken en goede hygiënische praktijken doorheen de hele voedselketen tracht de sector besmetting met darmbacteriën te voorkomen. Belangrijk is dat het hierbij gaat om de verantwoordelijkheid van elke schakel in de keten

(inclusief de consument). Voor enterische bacteriën ligt de nadruk vooral op de veeteelt en de verwerking (gezien het reservoir hier zich vooral bevindt bij dieren; anderzijds kan water ook een bron van mogelijke besmetting vormen).

Aan iedereen die voedsel bereidt wordt ten stelligste aangeraden een goede hygiëne te respecteren bij het behandelen van rauw vlees, en van verse groenten en fruit. Door wassen zullen de kiemen op groenten of fruit grotendeels verwijderd worden. Koken doodt de bacteriën.

Welke lessen zijn er eventueel te trekken uit de Duitse crisis met de EHEC-bacterie?

Een toch wel "nieuw" EHEC serotype O104:H4 gelinkt met een gekend levensmiddel (gekiemde scheuten) is de oorzaak van de EHEC uitbraak in Duitsland en in Bordeaux, een serotype dat zeer zelden gerelateerd wordt aan ziektes bij de mens.

De aanwezigheid van deze bacterie kon niet worden aangetoond in de ongeveer 400 monsters die het FAVV onderzocht, noch in meer dan 300 monsters die de sector liet onderzoeken (meer info: www.favv.be)

Voor verdere vragen en antwoorden: zie de Meldpuntvraag van de maand op pg. 8.

Meldpunt:
0800/13 550



Een E.coli-bacterie op de darmwand (© Manfred Rohde, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI))

dierziekten kennen geen grenzen

Goed om weten voor u vakantie vertrekt

Het reizen met huisdieren zoals honden en katten van en naar het buitenland is aan strikte regels gebonden. Zowel binnen als buiten de Europese Unie moet aan een specifieke regelgeving worden voldaan zoals onder andere een correcte identificatie van het huisdier, het beschikken over een Europees of internationaal paspoort en een geldige vaccinatie tegen hondsdolheid. Sommige landen van bestemming stellen nog andere eisen voor het reizen met huisdieren.

Huisdieren

Meebrengen van huisdieren vanuit landen buiten de Europese Unie is in principe verboden omwille van sanitaire redenen. Huisdieren uit bepaalde derde landen kunnen drager zijn van dierziekten, met of zonder ziektesymptomen op het moment van de reis. Bepaalde dierziekten kunnen zo worden binnengebracht binnen de Europese Unie. In een aantal landen buiten de Unie komen nog ziekten zoals hondsdolheid voor. Hondsdolheid kan bij de mens fataal zijn wanneer men niet onmiddellijk wordt ingeënt nog vóór de klinische tekens optreden. Als de ziekte eenmaal is uitgebroken, is ze altijd dodelijk zowel bij mens als bij dier. Hondsdolheid wordt meestal via een beet, een krabbelesel of via het likken van een wonde van dier op dier, maar ook van dier op mens overgedragen.

Het binnenbrengen in Europa van een huisdier uit een land buiten de Unie houdt dus steeds een risico in. Indien u bijvoorbeeld een kat of een hond uit een dergelijk land meebrengt zonder de correcte procedures te volgen, loopt u de kans dat u dergelijke ziekten de EU binnenbrengt en uzelf, uw vrienden of familie, andere mensen of andere dieren in gevaar brengt.

Wenst u toch een huisdier mee te brengen na een reis uit een land buiten de Europese Unie dan moet hiervoor een strikte procedure worden gevolgd en aan de strenge regelgeving worden voldaan. Algemene informatie en meer gedetailleerde informatie hierover kan worden teruggevonden via de volgende links:

<http://www.afsca.be/goedomteweten/>

<http://www.health.belgium.be/eportal/AnimalsandPlants/travelling-withyourpets/index.htm>

<http://www.health.belgium.be/eportal/AnimalsandPlants/travelling-withyourpets/moredetailedinformation/index.htm>

http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/pets/index_en.htm

Dierlijke producten

Na een reis in het buitenland is het ook verboden producten van dierlijke oorsprong voor persoonlijke consumptie mee te brengen vanuit landen buiten de Europese Unie eveneens omwille van sanitaire redenen. Ook dierlijke producten uit landen van buiten Europa kunnen dierziekten bevatten die nadien aanleiding kunnen geven tot ernstige besmettingen. Denken we hierbij aan bepaalde virale aandoeningen zoals Mond- en Klauwzeer,

Klassieke Varkenspest of Afrikaanse Varkenspest. Voor bepaalde aandoeningen blijft besmet vlees potentieel zeer gevaarlijk en kan aanleiding geven tot massale besmettingen en verspreiding van de ziekte. Dergelijke producten houden dus steeds een zeker gevaar in voor de diergezondheid.

Daarom gelden er in de EU strikte regels over wat en hoe u producten van dierlijke oorsprong kunt meebrengen. Gedetailleerde informatie omtrent het binnenbrengen van producten van dierlijke oorsprong vindt u terug via de volgende links:

<http://www.afsca.be/goedomteweten/>

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/personal_imports/index_en.print.htm



**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, Liechtenstein, Noorwegen, San Marino en Zwitserland in het bezit zijn van kleine hoeveelheden voor eigen gebruik.

paling, een bijzondere vis

Paling in 't groen, in tomatensaus, gebakken of gerookt... We kennen het allemaal. In België, Nederland en Duitsland is het een echte delicatessen. Maar dat is niet in alle landen zo. In één van de grootste exportlanden bij uitstek, Amerika, eet men geen paling. Daar wordt deze vissoort gezien als een slang en slangen eten hoort niet in de Amerikaanse eetcultuur.

Palinghandel Borremans

Er zijn meerdere goede palinghandels in België maar we moesten een keuze maken en we gingen ons licht opsteken bij Hans Borremans, de zaakvoerder van palinghandel Borremans in Berlare-Overmere nabij het Donkmeer. Dit bedrijf is al vijf generaties in handen van de familie Borremans uit Mariekerke, dé palingstreek bij uitstek. Maar omdat het vissen op wilde paling in Belgische wateren afgeraden werd omdat het water te vervuild was, is de familie met hun bedrijf uitgeweken naar Berlare.

Een beetje achtergrondinformatie

Alle palingen van Europa en Amerika worden geboren in de Sargassozee ten zuiden van de Bermuda-eilanden in de Atlantische oceaan. Van daaruit zwemmen ze naar de Europese of Amerikaanse/Canadese zoete wateren. De reis duurt meer dan 2 jaar en in die periode leggen ze bijna 6000 kilometer af. In de Europese rivieren blijven ze bijna heel hun leven totdat ze op een zeker leeftijd terugtrekken naar de Sargassozee om daar te paaien en ook te sterven. Tot op vandaag blijft het nog steeds een mysterie waarom de paling zo een traject aflegt en geen probleem heeft met de aanpassing van het zoute naar het zoete water.

Hans aan het woord

Hans vertelt ons dat er zelf geen paling wordt gekweekt maar dat de



palingpopulatie volledig bestaat uit ingevoerde paling. Het kweken van paling in gevangenschap is nog niet gelukt. Een paling is een vis die niet snel volwassen is. Hij doet er 10 à 15 jaar vooraleer hij groot genoeg is om geconsumeerd te worden. Palingen met een leeftijd van 50 jaar zijn geen uitzondering.

De ingevoerde paling komt hoofdzakelijk uit Scandinavië, Amerika, Canada, Australië en Nieuw-Zeeland. Dit is allemaal wilde paling die in deze landen in de rivieren wordt gevangen. In België en Nederland wordt het vangen van paling in het wild voor consumptie afgeraden. Uit onderzoek blijkt immers dat er te grote concentraties PCB's, zware metalen en pesticiden worden aangetroffen in deze dieren. Palingen leven vaak in de nabijheid van vervuild bodemslib en slaan die vervuilende stoffen op in hun vetlaag. Door consumptie van wilde paling komen die stoffen in ons lichaam

terecht. Momenteel is de kwaliteit van onze waterlopen wel wat verbeterd, waardoor er terug wilde paling wordt uitgezet in rivieren, meren en vijvers.

Zoals vele producten heeft ook paling een ideaal consumptiesizoen. Die periode loopt van 1 mei tot midden oktober. Natuurlijk wordt er heel goed toegezien op de kwaliteit van de ingevoerde paling. Ze komen in het bedrijf toe waarna ze worden gesorteerd op soort en grootte. Dan gaan ze in grote bassins die gevuld zijn met water, grondwater. Als de temperatuur van het Donkmeer optimaal is (ong. 13° à 15°) worden de palingen in grote beunen (aluminium korven) in de Donk gelaten. Daar blijven ze een 10-tal dagen. Hierdoor neemt de paling de typische Donkmeer-smaak op en kan het bedrijf langer de wilde paling blijven aanbieden.



Tweemaal per dag wordt de paling gecontroleerd om te zien of er geen zwakke of zieke palingen tussenzitten. Die worden dan verwijderd en verwijderd. Per jaar wordt er zo een 160 ton paling verkocht.

Paling voor consumptie

Voordat de paling geconsumeerd kan worden, zal de vis eerst gedood moeten worden. Palingen zijn taai vissen, wat het doden niet altijd eenvoudig maakt. Nadien wordt de paling gekuist en gevild en vooral dat laatste is volgens Hans zeker geen sinecure. Je doet er wel enkele weken over om het echt goed onder de knie te krijgen. Palingen worden gedood dmv een elektroshock, daarna worden ze onthoofd, gefileerd en worden de ingewanden verwijderd. Een heel werk maar als je medewerkers van palinghandel Borremans bezig ziet lijkt het een werkje van niets.

Gezonde vis

Het eten van paling (met mate) is gezond. Paling is een vette vis en bevat veel enkel-, en meervoudig onverzadigde vetzuren. Deze vetzuren hebben een gunstig effect op hart en bloedvaten. De zogehete Omega-3 vetzuren zijn van nature in vette vis aanwezig.

Onverzadigde vetzuren in vis werken zelfs cholesterolverlagend.

Er zijn ongetwijfeld heel wat recepten voor paling maar we willen je toch dé klassieker meegeven:

Paling in 't groen

Ingrediënten:

- 1 tot 2 kg paling, schoongemaakt en in stukken gesneden
- 2 sjalotten
- 3 dl witte wijn
- 3 dl water
- 1 bouillonblokje
- bloem
- boter

Kruiden:

- 1 bosje peterselie
- 1 bosje waterkers
- 1 bosje kervel
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje munt
- 1 bosje citroenmelisse
- 1 bosje salie
- beetje dragon
- 6 blaadjes zuurkel (zuring)
- 200 g verse spinazie
- peper en zout
- een klein beetje Citroensap

Bereiden:

- Boter in de pan laten smelten
- De paling goed door de bloem rollen en goed aanbakken, nadien de sjalotten erbij voegen.
- Voeg daarna de witte wijn, en het bouillonblokje erbij.
- Laat opkoken en zo sudderen gedurende 35 minuten.
- Blancheer alle kruiden gedurende 10 minuten.
- Spoel ze voldoende onder koud water (met ijsblokjes) en doe ze daarna in een keukenmachine, zodat je een mooie groene puree krijgt. Kruiden met peper, zout en een beetje Citroensap. Voeg de kruiden pas toe in de saus vlak voor de paling wordt opgediend.

Enkele weetjes over paling

- Een bijzondere eigenschap van de paling is dat hij door de sterk vernauwde kieuwspleet lange tijd buiten het water kan overleven en dat hij zich al kronkelend op (vochtig) land kan verplaatsen. Op deze manier kan de paling landbarrières tussen verschillende wateren oversteken (bron wikipedia).

De oudste bekende paling was 88 jaar oud.

opsporen van het aardappelcysteeltje in grondmonsters

Op veel percelen in de traditionele aardappelteeltgebieden komen aardappelcysteeltjes voor. Eenmaal aanwezig op het perceel zijn ze heel moeilijk uit te roeien, want zonder aardappelen kunnen ze tot 20 jaar overleven als cyste. De aanwezigheid van cysteeltjes (*Globodera rostochiensis* en *pallida*) kan grote schade veroorzaken:

- op landbouwkundig vlak: afname tot 80% van de opbrengst
- op commercieel vlak: verbod tot het planten van besmet aardappelpootgoed, weigering tot de export van partijen aardappelen (pootgoed of bestemd voor consumptie) en andere planten met wortels bestemd voor de opplant.

Het aardappelcysteeltje (*Globodera pallida* en *Globodera rostochiensis*) is een schadelijk organisme voor aardappelen. Aardappelcysteeltjes kunnen ook schade toebrengen aan planten zoals paprika, tomaten, aubergine, en planten met wortels zoals prei, biet, koolsoorten, aardbei en asperge. Ook bollen, knollen en wortelstokken zoals ui en snijbloemen als gladiool, dahlia, hyacinth, lelie en tulp kunnen geïnfecteerd worden door *Globodera* spp.

Een cyste is een bolvormige structuur gevormd uit de gelooide cuticula (=huid) van de vrouwelijke nematode na haar dood. Een cyste kan tot 1000 larven bevatten.

In bijgevoegd schema wordt de cyclus van een aardappelcysteeltje weergegeven.

De bestrijding van aardappelcysteeltjes wordt Europees geregeld door de Richtlijn 2007/33/EG. Op percelen die worden gebruikt voor de teelt van aardappelen, moeten officiële surveys worden verricht om de aanwezigheid van het aardappelcysteeltje in kaart te brengen. Voor de bemonstering van een perceel wordt een bodemonster van ten minste 1500 ml grond/ha gebruikt dat wordt samengesteld uit ten minste 100 boomonsters/ha verdeeld volgens een systematisch raster. Indien cysten worden aangetroffen,

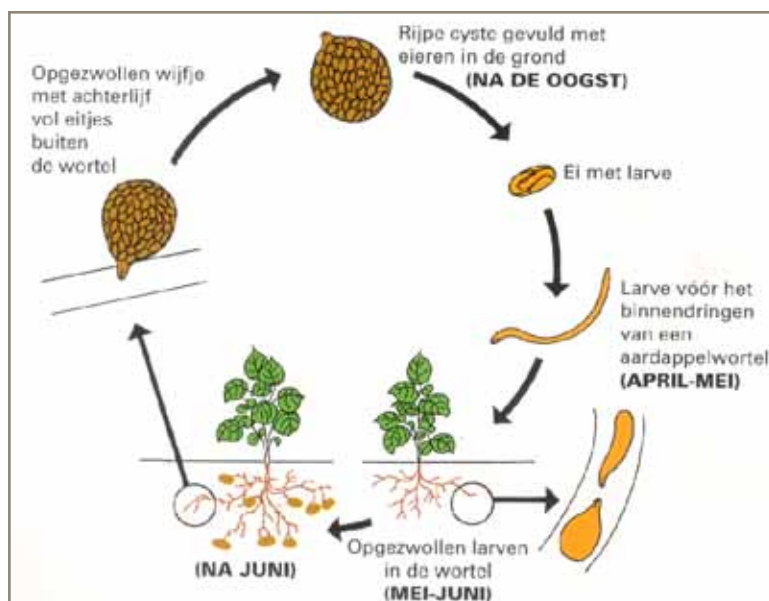
wordt nagegaan of deze levensvatbaar zijn. Een cyste is levensvatbaar indien het levende eitjes of juvenielen (larven) bevat.

Als cysten worden aangetroffen die niet levensvatbaar zijn, kan de landbouwer zijn perceel nog wel gebruiken voor de teelt van aardappelen. Sinds 1 juli 2010 moet ook een identificatie van de cystenaaltesoort (*rostochiensis* of *pallida*) gebeuren.

Het FAVV-laboratorium van Melle analyseert jaarlijks zo'n 3000 monsters. De grondmonsters worden opgespoeld in een Soil Sampler Extractor. Dit opspoeltoestel werkt volgens het Seinhorstprincipe waarbij met een opwaartse tegenstroom de lichtere deeltjes (cysten, plantaardig materiaal) van de zwaardere deeltjes (zand, steentjes) in het grondmonster worden gescheiden en opgevangen in zeven.

De fractie met afmetingen groter dan 250 µm maar kleiner dan 800 µm wordt vervolgens onderzocht met een binoculair.

Traditioneel wordt voor de bestrijding van dit quarantaine organisme wisselbouw toegepast. De populatie aardappelcysteeltjes daalt na verscheidene jaren zonder aardappelteelt immers aanzienlijk. De laatste jaren wordt wisselbouw aangevuld met gebruik van resistente aardappelrassen. Op besmette percelen mogen gedurende ten minste 6 jaar geen aardappelen of waardplanten worden vermeerderd. Wel mogen resistente aardappelrassen en vangplanten (op sommige planten komen de larven wel naar buiten, maar ze kunnen er niet van eten en sterven) of nematociden (bestrijdingsmiddelen die de nematoden doden) gebruikt worden.



Levenscyclus van het aardappelcysteeltje

barbecue

Zomertijd, barbecuetijd! Gezellig met familie en vrienden in de tuin terwijl we het vlees roosteren en genieten van een slaatje...

Barbecue zou in Europa ingevoerd zijn door de Spaanse conquistadores bij hun terugkeer uit Amerika. De Amerikaanse indianen bewaarden hun jachtbuit op een dik houten rooster, "barbacoa" genaamd, hoog boven een houtskoolvuur. Door de hoogte waarop het rooster was geplaatst konden de dieren er niet bij en de rook joeg de insecten weg. Het vlees werd gedurende verschillende uren op die manier gerookt. Dat zou dus de voorvader geweest zijn van onze zomerse barbecue...

De Amerikaanse indianen hadden deze methode nodig om te kunnen eten en gezond te blijven. Maar ook voor ons blijft voedselveiligheid belangrijk. Hier volgen enkele tips om het spook van een voedselvergiftiging te vermijden.

Koud en warm

Respect voor de koudeketen is het sleutelement om voedsel te bewaren, en vooral voor vlees en vis. Deze producten moeten tijdens de hele tijd op een temperatuur van 4 tot 7 graden worden gehouden. Bij kamertemperatuur verdubbelt het aantal bacteriën zich immers elke 20 minuten. Bij temperaturen onder de 7 graden wordt die groei afgeremd.

Plaats vlees en vis na aankoop in een koeltas en neem de kortste weg naar huis. Plaats de voedingswaren bij thuiskomst direct in de koelkast. Uiteraard hebt u vooraf de temperatuur van de koelkast gecontroleerd met een thermometer...

Hou de gerechten op lage temperatuur bij de voorbereiding: slaatjes, vlees- en visgerechten en marinades, sausjes... Breng ze slechts op het laatste moment naar de barbecue om te bakken. Eenmaal gebakken moeten vlees en vis bewaard worden boven de 65 graden, of zo vlug mogelijk afgekoeld. Laat ze niet bij kamertemperatuur staan.

Slaatjes en sausjes worden best pas op tafel gezet als het vlees klaar is om opgediend te worden.

Let bij aankoop op de vervaldata en of de verpakking in goede staat is.

"Goede manieren"

Was voor u de gerechten begint te bereiden zorgvuldig uw handen met water en zeep, en droog ze goed af.

Zorg dat keukengereedschappen en werkvlakken proper zijn.

Meng rauwe en bereide gerechten niet door elkaar. Gebruik aparte gereedschappen en snijplanken of borden voor rauwe en bereide vis of vlees. Zo worden bacteriën en kiemen niet van de rauwe op de bereide etenswaren overgedragen.

Zet de gerechten niet in de zon en hou ze zo kort mogelijk bij kamertemperatuur. Overschotten die langer dan 1 uur bij kamertemperatuur gebleven zijn gooit u beter weg. Bedek de gerechten met huishoudfolie om ze te beschermen. Als de organisatie van uw barbecue het toelaat, breng de gerechten dan slechts aan tafel op het moment dat u ze gaat consumeren en hou de andere in de koelkast. Zo hebt u tijdens de hele maaltijd verse gerechten...

En vries ontdooide voedingswaren nooit opnieuw in.

Houtskool of gas?

Gebruik voor een houtskoolbarbecue "gezuiverde" houtskool; dit staat aangeduid om de verpakking. Gebruik geen constructiehout of gevernist of geveerd hout om het vuur aan te steken.

Voor alle types barbecue geldt: bak het vlees of de vis niet te dicht bij de warmtebron omdat er anders door verbranding kankerwekkende stoffen kunnen ontstaan.

Ziezo, met deze eenvoudige tips bent u klaar voor menige zomerse barbecue zonder zorgen...



Nieuwe publicatie Bederf je kamp niet!

Enkele tips om op kamp voedselvarigheden te vermijden



“HONGER... HONGER...”

Een vaak gehoord woord wanneer je met jongeren op kamp bent. Het ontbijt, middag- of avondmaal is dan ook van cruciaal belang om de batterijen terug op te laden.

Deze folder geeft aan leiders en kookploegen voedselveilige tips voor wanneer je op weekend of op kamp vertrekt, of wanneer je een eetfestijn organiseert.

Agenda

Foire de Libramont
(22 tot en met 25 juli)



Het Voedselagentschap is dit jaar aanwezig op de Foire de Libramont, de grootste landbouwtentoonstelling in openlucht. U kunt onze stand vinden op het beursterrein, vlak naast de ingang van de Hall Elevage, vlakbij het Conferentiecentrum (stand 36.08).

Breng ons gerust een bezoekje!

E. coli: geen paniek

Met de EHEC-crisis in Duitsland kreeg het meldpunt de afgelopen weken heel wat vragen daarover. We zetten de voornaamste vragen en antwoorden even op een rijtje.

Wat doe ik bij een vermoeden van een E. coli besmetting?

U raadpleegt best zo snel mogelijk uw huisarts.

Wat mag ik eten?

U kan alles eten op voorwaarde dat het op een correcte wijze bereid wordt.

Zie : www.favv.be -> Publicaties -> Thematische publicaties -> “Veilig voedsel overall”

Vormen komkommers, tomaten, sla en jonge spruiten een bijzonder risico?

Neen, deze groenten kunnen zowel rauw als bereid gegeten worden op voorwaarde dat de nodige hygiënevoorschriften gevolgd worden en ze op een correcte manier bereid worden. Deze voedingswaren worden door het FAVV gecontroleerd in het kader van zijn controleprogramma.

Zie : www.favv.be -> Consumenten -> “Vijf sleutels tot veilig voedsel”

Vormen andere rauwe groenten een risico ?

Neen, op voorwaarde dat de nodige hygiënevoorschriften gevolgd worden en ze op een correcte manier bereid worden.

Zie : www.favv.be -> Consumenten -> “Vijf sleutels tot veilig voedsel”

Wat met vlees?

U kan alle vlees eten op voorwaarde dat het op een correcte wijze bereid wordt.

Zie : www.favv.be -> Publicaties -> Thematische publicaties -> “Veilig voedsel overall”

Wat met reizen naar Duitsland ?

Volg hiervoor de aanwijzingen op van de Duitse overheid die de situatie op de voet volgt.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - mei-juni 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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278