



kippenvlees en bacteriën (p. 7)

actueel

toelating of registratie?

dossier

wegcontroles

feiten en cijfers

biobrandstoffen

weet wat je eet

kippenvlees en bacteriën

actueel

toelating of registratie in de horeca?

Naar aanleiding van het invoeren van het totale rookverbod in de horeca vanaf 1 juli 11 hebben een aantal café-uitbaters beslist om terug maaltijden te serveren.

Voor horecazaken die alleen kamers met ontbijt aanbieden of horecazaken waar alleen dranken en/of voorverpakte levensmiddelen verkocht worden met een houdbaarheid van ten minste drie maanden bij kamertemperatuur, volstaat een **registratie** bij het Voedselagentschap.

In alle andere gevallen is een **toelating** nodig.

Meer informatie kan u terugvinden op de site van het FAVV:

<http://www.favv-afsca.fgov.be/financiering/heffingen/>



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,
Benoit Delmotte, Nathalie Deltour, Jan Germonpré
(eindredactie & lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins,
Christophe Keppens, Tom Lierman, 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: 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.



wegcontroles

Bilaterale samenwerking tussen het FAVV en de nVWA

In het voorjaar van 2006 werden een aantal persoonlijke contacten gelegd tussen leden van de voormalige Algemene Inspectie Dienst Inspectie Zuid (AID) van het Nederlands Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij en de leden van de Nationale Opsporingseenheid (NOE). Deze contacten hadden betrekking op illegale paardentransporten van Nederlandse paardenmarkten naar Belgische operatoren. Hieruit groeide het initiatief om tweejaarlijks grensoverschrijdende wegcontroles uit te voeren door het FAVV samen met de AID Inspectie Zuid. De AID is thans opgenomen in de nieuwe structuur van de nieuwe Voedsel- en Warenautoriteit (nVWA). Deze herstructurering heeft geen impact gehad op dit samenwerkingsverband.

De eerste grensoverschrijdende wegcontrole vond plaats op 6 en 7 november 2006. Vanaf het begin werden de Provinciale controle-eenheden (PCE's) betrokken bij deze controles. Tot op heden hebben de PCE's van Antwerpen, Limburg en Luik deelgenomen aan deze controles. Aanvankelijk was de aandacht toegespitst op het grensoverschrijdend transport van paarden. Dit aandachtspunt werd geleidelijk aan verruimd tot de controle van het vervoer van levend vee, vlees, vleesproducten en vleesbereidingen, diervoeders en diergeneesmiddelen.

De regel is dat op Belgisch grondgebied het verkeer komende vanuit Nederland aan een controle wordt onderworpen en visa versa. Wanneer er een onregelmatigheid wordt vastgesteld (bijvoorbeeld: ongekeurde karkassen, ongekoelde of onvoldoende gekoelde levensmiddelen, niet geïdentificeerde dieren, ...), wordt het voertuig onder begeleiding van de politie- of douanediensten onmiddellijk teruggestuurd naar Nederland. De Nederlandse collega's nemen de controle van dit voertuig vervolgens over. Op deze manier is er een onmiddellijke opvolging door de Nederlandse collega's voorzien.

Op dezelfde manier stuurt de nVWA, in geval van een anomalie, de Belgische operatoren terug naar België. Een opvolging wordt door het FAVV voorzien. Bij een debriefing worden de vaststellingen systematisch overlopen en indien nodig bijkomende informatie uitgewisseld.

De grensoverschrijdende wegcontroles vonden telkens plaats in de periode mei/juni en oktober/november. In het najaar is er in de loop van de jaren een specifiek aandachtspunt toegevoegd aan de grensovergang A12 (verkeer

komende van Bergen-Op-Zoom), namelijk de controle op vis- en schaaldieren. In totaal werden er tot op heden tien grensoverschrijdende wegcontroles uitgevoerd. In België nemen de federale verkeerspolitie en de motorbrigade van de douane deel aan deze acties.

De bilaterale samenwerking wordt systematisch gecommuniceerd op de bijeenkomsten van de Multidisciplinaire Fraudebestrijdingscel voor de Veiligheid van de Voedselketen (MFVV onder voorzitterschap van de NOE).



kort dierenwelzijn

Omwille van een aantal verklaringen in de pers wenst het FAVV nogmaals zijn bevoegdheden voor de controles op de naleving van de wetgeving op het dierenwelzijn te verduidelijken.

De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu - DG Dier, Plant en Voeding - Dienst Dierenwelzijn is bevoegd voor de naleving op de regelgeving ivm het dierenwelzijn.

Het Voedselagentschap voert alleen controles uit op het dierenwelzijn op plaatsen waar zijn medewerkers normaal bevoegd zijn om hun andere opdrachten uit te voeren.

Bij vaststelling van overtredingen op de dierenwelzijnwetgeving kan het FAVV alleen voorlopige maatregelen treffen om de toestand van de dieren zo snel mogelijk te verbeteren. Dit kan oa door het aanstellen van een dierenarts, verder controles enz.

Enkel als de toestand ernstig is kan het FAVV overgaan tot een voorlopige inbeslagname van de dieren in afwachting van verdere onderzoek en definitieve maatregelen genomen door de Inspectiedienst Dierenwelzijn van de FOD Volksgezondheid.

Het FAVV noch de Inspectiedienst Dierenwelzijn van de FOD Volksgezondheid zijn bevoegd om een verbod uit te vaardigen op het houden van dieren. Een dergelijk verbod kan enkel voortvloeien uit een gerechtelijke beslissing.

Op deze multidisciplinaire vergadergroep zijn andere administraties zoals FOD Financiën, FOD Economische Zaken, Sociale Inlichtingen en Opsporingsdienst (SIOD), Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten (FAGG), Hormonencel, Bijstandsmagistraat voedselveiligheid, ... aanwezig. Deze diensten nemen eveneens deel aan deze wegcontroles.

Na vijf jaar samenwerking kunnen we spreken van een geslaagde samenwerking. Naast de semesteriële contacten zijn er in de loop van de jaren in concrete dossiers contacten gelegd tussen PCE en nVWA enerzijds en is het contact tussen NOE en nVWA verder geïntensifieerd. Het spreekt dan ook voor zich dat het objectief van de beide partijen een behoud en verdere uitwerking van deze samenwerking is.



feiten en cijfers

biobrandstoffen en het FAVV

Wat heeft het Voedselagentschap met biobrandstoffen te maken?

Biobrandstoffen worden gewonnen uit biomassa, plantaardig of dierlijk materiaal dus. De productie is aan een steile opgang bezig als duurzamer alternatief voor de eindige fossiele brandstoffen.

Deze ontwikkeling is de laatste jaren in een stroomversnelling gekomen. Het FAVV houdt al enkele jaren rekening met deze ontwikkeling en onderzoekt bijproducten die tijdens de productie van deze biobrandstoffen ontstaan. Deze nevenproducten krijgen vaak een nuttige toepassing als veevoeder.

Biodiesel wordt voornamelijk geproduceerd op basis van plantaardige en dierlijke oliën en vetten. Voor de productie van plantaardige oliën worden oliehoudende zaden (vb. koolzaad) geperst. Dit levert olie op en perskoek. De perskoek is een eerste stroom die naar diervoeding kan gaan. De verkregen olie of vet laat men, eenvoudig gesteld, reageren met een alcohol, meestal methanol. Hierdoor wordt biodiesel gevormd en glycerol (ook wel glycerine genoemd).

Glycerol kan gebruikt worden in de diervoederindustrie. Het smaakt zoet en is een energiebron voor dieren. Ook andere bijproducten worden geproduceerd, zoals vetzuren (de besmettingsbron van de Duitse dioxinecrisis), maar de volumes zijn eerder beperkt en worden in België momenteel niet in de diervoeding gebruikt.

Het bio-ethanol proces kan vergeleken worden met het brouwen van bier. Beide productiemethoden zetten suikers (van de planten) om door een microbiële fermentatie. Wat er van de planten overschiet wordt in de bierindustrie draf of spoeling genoemd. De verkregen alcohol wordt daarna gedistilleerd tot het zuivere product bio-ethanol. Het equivalent van draf wordt in de bio-ethanol fabriek "distillers grains" genoemd.

Het nuttig gebruik van deze producten kan vanuit milieuoogpunt toegejuicht worden. Er zijn echter ook een aantal risico's aan verbonden. Er zijn 3 nieuwe stromen uit de biobrandstoffensector waar het FAVV rekening mee houdt: perskoek, glycerol en distillers grains. Potentiële gevaren voor de perskoek zijn de aanwezigheid van salmonella. Voor glycerol is de afwezigheid van het giftige methanol belangrijk. In de distillers grains geven we aandacht aan de afwezigheid van antibiotica en mycotoxines.

Ook voor de andere bijproducten (zoals vetzuren) blijft het Agentschap waakzaam. Hoewel deze bijproducten in België niet in diervoeder verwerkt worden is de handel vanuit andere landen mogelijk. Daarom worden alle gekende gevaren gecontroleerd door analyses van diervoeders bij handelaren, veevoederfabrikanten en eindgebruikers.

Het Agentschap volgt de ontwikkeling van deze nieuwe technologieën op de voet door het vergaren van kennis in de productiemethoden, het uitvoeren van risico-evaluaties en het voortdurend bijstellen van zijn controleprogramma.

(Uit het activiteitenverslag 2010)



opleiding als alternatief voor de administratieve boetes

Samen met de HORECA-federaties wil het Agentschap met een positieve actie het hygiënepeil in de restaurants waar nodig, verbeteren. Na de bonus op de jaarlijkse heffing voor de restaurants die een gecertificeerd autocontrolesysteem hebben en de FAVV-smiley, heeft het FAVV een nieuw initiatief uitgewerkt.

Horecazaken die bij een controle niet in orde zijn, krijgen afhankelijk van de inbreuk, een waarschuwing of een proces-verbaal. Op een PV volgt steeds een voorstel tot het betalen van een administratieve boete. Uiteraard moeten zij ook de tekortkomingen verhelpen.

Voor PV's uitgeschreven na 1 januari 2011 wordt nu de mogelijkheid geboden om de geldboete kwijt te schelden op voorwaarde dat alle betrokkenen van het bedrijf een opleiding volgen, die georganiseerd wordt in samenwerking met de verschillende HORECA-federaties of door de voorlichtingscel van het FAVV. Beide opleidingen zijn gelijkwaardig.

Voor wie en hoe?

Dit systeem geldt voor alle bedrijven in de horecasector die een "FAVV-toelating" hebben (restaurants, pittazaken, frituren, snacks,...), Te herkennen aan de blauwe affiches met het FAVV-logo. Het systeem geldt niet voor gemeenschapskeukens.

Horecazaken die een PV hebben gekregen kunnen dus kiezen tussen ofwel de boete betalen ofwel een opleiding volgen. Samen met de uitnodiging tot het betalen van een administratieve boete ontvangen zij een brief met alle praktische uitleg en ook een inschrijvingsformulier. De data en de plaatsen van de opleiding zijn terug te vinden op de website van het FAVV (www.favv.be > het FAVV tot uw dienst > voorlichtingscel). De opleiding moet gevolgd worden door "alle betrokkenen" van het bedrijf, binnen de 6 maanden na de inschrijving. Ook andere bedrijven in de horecasector met toelating (met uitzondering van de gemeenschapskeukens) kunnen vrijwillig aan deze opleiding deelnemen. De evaluatie van dit project is voorzien voor begin 2012, u leest er beslist over in één van de volgende nieuwsbrieven.



Meer inlichtingen zijn te bekomen bij de voorlichtingscel (voorlichtingvulgaris@favv.be, Tel. : 02/211.82.25, Fax: 02/211.82.15) en de horecafederaties

wild: de smaak van de herfst

Met de maand september is voor velen onder ons ook de vakantie gedaan. De kinderen moeten terug naar school en de herfst komt eraan... Binnenkort wandelen we over een dik bladertapijt en genieten we van de schitterende herfstkleuren van het bos.

Straks begint ook het jachtseizoen om ons de smaak van de herfst te bezorgen. In de etalages van de winkels liggen weldra noten en rijpe nazomervruchten zoals peren en druiven... En de slaggers bevoorraden zich met wild.

Wild heeft een bijzondere smaak. Maar waar komt het eigenlijk vandaan? En hoe kunnen we er zeker van zijn dat het voedselveilig is? Wild leeft zoals de naam al zegt "in het wild", met het risico op ziekten en parasieten die dit nochtans zo lekkere vlees kunnen besmetten.

In het begin was de mens een jager, wild was trouwens zijn voornaamste voedingsbron. Het is pas na de opkomst van de veeteelt en de opkomst van de "beschaving" dat wild een luxeproduct geworden is.

De jacht is een heuse sport geworden, met zijn eigen regels en wetten. Op bepaalde soorten wild mag slechts een bepaalde periode van het jaar gejaagd worden. Meestal loopt het jachtseizoen van oktober tot januari. Elk jaar publiceren de jachtverenigingen de kalender en het soort wild waarop mag gejaagd worden.

Als we "wild" zeggen, kan het gaan om wilde dieren die nooit een menselijke tussenkomst hebben gekend.

Maar net zoals de andere wilde diersoorten heeft het de negatieve effecten van de beschaving ondergaan en het is sterk verminderd in aantal. De mens heeft het verdwijnen van bepaalde soorten opgevangen door het te kweken. Een deel van het wild dat op onze tafels terecht komt is in zekere mate "gekweekt". Het wordt in gevangenschap geboren en wordt ook de eerste maanden van zijn leven door de mens verzorgd. Enkele maanden voor het begin van het jachtseizoen wordt het "uitgezet". Hierdoor kunnen de verliezen onder de wilde dieren beperkt worden.

Wilde dieren houden steeds een risico op ziekte in. De jager kent immers de gezondheidstoestand niet van het dier dat hij net heeft gedood. Maar de jager is wel de eerste persoon die het dier kan onderzoeken. Daarom eist de wetgeving dat de jagers voldoende kennis hebben om het dier aan een eerste onderzoek ter plaatse te onderwerpen. Op die manier worden dieren die een gevaar inhouden voor de

volksgezondheid onmiddellijk geëlimineerd.

Voordat het in de handel komt, moet het dier (mét de ingewanden) naar een erkende inrichting waar het wordt geïdentificeerd en aan een grondig sanitair onderzoek onderworpen. Als het dit onderzoek met succes doorstaat krijgt het een stempel. Hierdoor kan de consument zien dat het dier voor de verkoop gecontroleerd werd.

Om die redenen is de directe verkoop van de jager aan de consument verboden.

Wild moet zo vlug mogelijk afgekoeld worden tot 7° of 4°, naargelang de soort. Goed om weten is ook dat het diepvriezen van wild de mogelijk aanwezige parasieten doodt, en dus gunstig is voor de voedselveiligheid.

Vroeger hadden de koks de gewoonte het wild een paar dagen te laten "faisanderen" (laten liggen bij kamertemperatuur). Daardoor werd het vlees malser, en vroeger hield men nogal van sterke smaken. Tegenwoordig is dit sterk af te raden. Faisanderen bevordert immers de groei van bacteriën en de aanmaak van toxines die een gevaar kunnen betekenen voor de volksgezondheid.

Vlees van zowel haarwild als pluimwild heeft een hoge voedingswaarde. Het is rijk aan proteïnen en arm aan vetten. Keuze genoeg dus om de feestmaaltijd te bereiden!



kippenvlees en bacteriën

Kip besmet met bacteriën, hoe gevaarlijk is dat?

Vlees is nooit steriel. Ook kip niet. In een stuk vlees of kip leven misschien wel 1000 soorten bacteriën. Op enkele na zijn de meeste van deze bacteriën onschuldig voor de mens. Sommige bacteriën zoals salmonella en campylobacter kunnen een voedselvergiftiging veroorzaken. Jaarlijks worden in België 3500 à 4000 gevallen van salmonellose gerapporteerd. Salmonella veroorzaakt een ontsteking van het darmslijmvlies, met diarree, koorts, braken en krampen als mogelijke symptomen. Een zeldzame keer raakt de bacterie in het bloed en dan kan men ernstig ziek worden. Campylobacter komt nog meer voor, men schat zo'n 6000 gevallen per jaar, en tast ook het darmslijmvlies aan met diarree en buikpijn tot gevolg. Dat is meestal onschuldig, maar in één geval op 1000 kan campylobacter verwikkelingen zoals verlamingsverschijnselen veroorzaken.

Hoe komen die bacteriën eigenlijk in de kip terecht?

Die bacteriën leven in het darmkanaal van dieren en komen tijdens het slachtproces mogelijks via besmetting met de uitwerpselen in de voedselketen terecht. Een kip is een klein dier, een besmetting van het vlees met bacteriën uit het darmkanaal kan dus makkelijk gebeuren. Het komt er dus op aan om zeer strikte hygiënische normen te hanteren bij de vleesproductie. Campylobacter kan soms ook in het water zitten (immers ook vogels in het wild kunnen drager zijn van Campylobacter).

Waarom vooral in kip?

Campylobacter komt tijdens het slachtproces vooral op de huid van kippenkarkassen terecht, en kippen kopen we nu eenmaal met het vel er nog aan. Bij kipfilets is er dus minder kans op besmetting maar bij kippenvleugeltjes of kippiboutjes dan weer wel! Bij het klaarmaken krijg je de bacteriën op je handen. Je moet dus altijd goed de handen wassen als je kip klaarmaakt en ook de werkopervlakken en messen: zo voorkom je kruisbesmetting!

Salmonella zit toch ook in eieren ?

Enkele types van Salmonella groeien ook in eidooiers, maar dit komt veel minder voor dan vroeger. Legkippen worden tegenwoordig gevaccineerd tegen salmonella, zodat de eieren nog weinig problemen veroorzaken. Eieren afkomstig van besmette pluimveebedrijven komen in de industrie terecht.

Bij het verhitten van de eieren gaan de bacteriën trouwens dood. Geen reden tot ongerustheid.

Dat geldt ook voor het vlees: bij het bakken gaan de bacteriën toch dood?

Je moet de kip altijd goed doorbakken verhitten. Salmonella en campylobacter zitten op het vlees, niet er in. De problemen zijn er vooral omdat men bijvoorbeeld kip rauw heeft vastgehouden, dan bakt en dan terug manipuleert, terwijl de bacteriën nog op de handen kleven. Let echter op: bij vleesbereidingen (kippeworsten enz.) kunnen de bacteriën door vermenging van vlees ook eventueel vanbinnen zitten, dus zeker goed doorbakken!

Waarom mag je ingevroren vlees niet ontdooien bij kamertemperatuur?

Dat bevordert de ontwikkeling van bacteriën die in het vlees zitten. Door het invriezen zijn de bacteriën niet dood: ze zijn schijn dood. Bij het ontdooien ontwaken ze en beginnen ze te groeien. Die groei hou je tegen als je vlees ontdooit in de koelkast (de avond ervoor) of in de microgolfoven, die is heet genoeg om de groei tegen te gaan. Als je ontdooit in de microgolfoven moet je het vlees wel direct daarna bereiden.

Besluit ?

Als je (kippen)vlees klaarmaakt, altijd goed de handen wassen, zowel voor als na het bakken. Ook de messen, de snijplank en de microgolfoven na het ontdooien goed schoonmaken. Zorg ervoor dat het vlees goed doorbakken is.



Nieuwe publicatie
Knolcyperus



Knolcyperus (*Cyperus esculentus*) is een vaste plant die behoort tot de cypergrassenfamilie (Cyperaceae). De plant wordt beschouwd als een hardnekkig onkruid in wortel-, knol- en bolgewassen (vb. aardappel, biet, gladiolen) maar ook in maïs, vollegrondsgroenten, ...

Stelt men een besmetting met knolcyperus vast, (op een perceel, in de berm of in een natuurgebied) dan moet dit gemeld worden aan het FAVV.

In deze folder leest u hoe u de knolcyperus kunt herkennen, hoe u de verspreiding ervan kunt voorkomen en welke maatregelen u moet nemen als de plant toch opduikt.

De folder is te raadplegen op www.favv.be en ook in gedrukte vorm te bestellen.

meldpuntvraag van de maand

Mogen huisdieren mee op restaurant?

Het meldpunt krijgt regelmatig de vraag of er honden in het restaurant mogen aanwezig zijn of in een voedingswinkel. Sommige mensen vinden dit onhygiënisch...

Voor een restaurant luidt het antwoord: in de verbruikslokalen wel, in de keuken niet.

Uiteraard mogen restauranthouders zelf beslissen dat huisdieren niet welkom zijn in hun zaak en in nogal wat restaurants is dit ook zo. Best vooraf eens informeren als je niet wil eten in een zaak waar honden en katten welkom zijn, of net wèl natuurlijk.

Huisdieren bij de bakker, de kruidenier, de slager...

Hier mogen enkel geleidehonden binnen en dan nog alleen maar op voorwaarde dat het dier een attest heeft ontvangen van de africhter.

Dit wordt geregeld door het koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne, bijlage 1, hoofdstuk 6, dat bepaalt:

“Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

Dit verbod geldt niet :

- voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;
- voor afgerichte of af te richten honden die visueel en motorisch gehandicapte personen bij hun verplaatsing begeleiden, alleen in ruimten waar levensmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een desbetreffend attest kunnen voorleggen.”

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - juli-augustus 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