



Op restaurant (pg 6)

actueel

Schmallenbergvirus

dossier

De grensinspectieposten

feiten en cijfers

Bacillus cereus

weet wat je eet

Op restaurant

actueel

nieuw virus bij schapen en runderen

In november 2011 werd in het Duitse stadje Schmallenberg een nieuw virus ontdekt bij runderen en schapen die ziektesymptomen vertoonden die niet leken op die van gekende aandoeningen.

Bij drachtige dieren geeft een besmetting aanleiding tot een verhoogd aantal abortussen, doodgeboortes of misvormingen. Bij infectie buiten de drachtperiode veroorzaakt het virus bij runderen milde, algemene symptomen zoals koorts, verlies van eetlust, achteruitgang van de algemene toestand,... In de meeste gevallen verdwijnen die symptomen na enkele dagen.

Bij schapen buiten de drachtperiode gaat de infectie meestal onopgemerkt voorbij.

Op basis van de huidige gekende informatie bestaat er geen gevaar voor de volksgezondheid.

Er bestaat tot op heden geen vaccin of remedie tegen deze ziekte.

Dit virus wordt overgedragen door kleine insecten (kriebelmuggen). Deze insecten zijn niet actief tijdens de winter, wat verklaart waarom er in Duitsland en Nederland voornamelijk gevallen bij volwassen runderen werden vastgesteld in september en er eind oktober een plotse terugval was.

Maatregelen

Er zijn op dit ogenblik geen preventieve maatregelen of bestrijdingsmaatregelen voorzien in de Europese wetgeving, noch in de Belgische.

[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.

Werkten mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré
(eindredactie & lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay,
Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Anne Manandise.

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

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.



Melding van doodgeboren dieren of abortussen bij herkauwers is verplicht. Veehouders moeten bij atypische symptomen een dierenarts raadplegen die de aanwezigheid van een aangifteplichtige ziekte kan uitsluiten.

Situatie in België en in het buitenland

De eerste uitbraken, waarbij de symptomen opdoken bij melkkoeien, werden in de loop van de zomer van 2011 gemeld in Duitsland. Tot einde oktober 2011 is het aantal gevallen stelselmatig toegenomen. Sindsdien is het aantal nieuwe gevallen sterk afgenomen.

Deze winter werden veel gevallen vastgesteld van doodgeboorte en misvormingen aan ledematen, nek en hersenen bij lammeren en kalveren in Duitsland, Nederland, Groot-Brittannië, Frankrijk en België.

De eerste gevallen in België werden vastgesteld op 23 december 2011. Sindsdien werden heel wat rundvee- en schapebedrijven getroffen. Het aantal wordt dagelijks bijgewerkt op onze website (www.favyv.be > Schmallebergvirus).

Schmallenberg?



(Foto Stefan Didam, Schmallenberg)

Het virus is genoemd naar Schmallenberg in de Duitse deelstaat Noordrijn-Westfalen, een stadje dat voornamelijk van het toerisme leeft (in Duitsland is het een vrij bekend skioord). De inwoners kunnen er dan ook niet mee lachen dat de naam van hun stad geassocieerd wordt met een virus! Nochtans komt het nog wel meer voor dat een virus wordt genoemd naar de plaats waar het voor het eerst werd vastgesteld: denken we maar aan de Mexicaanse griep of Afrikaanse varkenspest.

dossier

veilig voedsel uit de hele wereld

Is voedsel dat ingevoerd werd uit derde landen even veilig als voedsel van hier? Jawel: het wordt gecontroleerd op basis van Europese regels.

De Europese Unie (EU) is de grootste importeur van levensmiddelen ter wereld en de grootste importmarkt voor levensmiddelen uit ontwikkelingslanden. Ze importeert diervoeder, levensmiddelen, planten en dieren uit meer dan 200 landen. Landbouw- en levensmiddelenproducenten buiten de EU die naar de Unie uitvoeren, moeten zich aan de veiligheidsnormen houden die in de EU gelden. Aan de buitengrenzen van de Europese Unie wordt gecontroleerd dat er geen onveilige levensmiddelen naar binnen glippen.

De EU wordt er soms van beschuldigd de steeds strengere voedingsregels te gebruiken om invoer tegen te houden. Dit is niet het geval: de EU heeft een politieke keuze gemaakt om geen concessies te doen als het gaat om voedselveiligheid. Dat geldt net zo goed voor de EU-lidstaten zelf als voor andere landen die naar de EU willen exporteren.

Bovendien werkt de EU, samen met andere landen, in internationale organisaties aan goede internationale regels voor de voedselveiligheid: de eerlijkste oplossing is immers dat in de hele wereld dezelfde strenge normen gelden.



grensinspectieposten

Daardoor wordt het makkelijker voor andere landen om naar de EU te exporteren en voor de voedingsindustrie van de EU zelf om naar de rest van de wereld te exporteren. De EU streeft altijd naar strikte normen, niet alleen voor de voedselveiligheid, maar ook wat betreft milieubescherming, plattelandsontwikkeling, duurzame productie en dierenwelzijn.

De EU is zich ervan bewust dat de naleving van deze normen voor ontwikkelingslanden een moeilijke en kostbare zaak kan zijn. Daarom geeft ze die landen technische ondersteuning zodat ze aan de normen kunnen voldoen. Door deze ondersteuning kunnen zij ook hun voedselveiligheid verbeteren, waardoor het aantal dodelijke slachtoffers van besmet voedsel en water zal afnemen. Nu sterven elk jaar bijna twee miljoen kinderen in ontwikkelingslanden aan deze oorzaken.

De EU draagt ook bij aan bewustwordingscampagnes die Europese consumenten aanmoedigen „eerlijke“ producten te kopen, oftewel voedingsmiddelen die niet alleen veilig zijn, maar bovendien van producenten afkomstig zijn die een eerlijke prijs hebben gekregen en die door goed behandelde werknemers verwerkt en vervoerd zijn.

Bron: “Van boer tot bord”, een publicatie van de Europese unie (zie http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/index_nl.htm)

In de Europese Unie staat de voedselveiligheid hoog op de agenda. Om hetzelfde hoge veiligheids- en kwaliteitsniveau te garanderen bij producten die uit derde landen worden ingevoerd (dit zijn landen buiten de Europese unie), worden die gecontroleerd in de zogenaamde “grensinspectieposten” (GIP). In België zijn er zes: drie in de havens (Antwerpen, Zeebrugge en Gent) en drie in de luchthavens (Zaventem, Oostende en Luik). Voor niet-dierlijke producten mag de fysieke controle bij invoer ook uitgevoerd worden op andere plaatsen. Deze controles zijn ook noodzakelijk om de introductie en verspreiding van plantenziekten en dierenziekten te voorkomen.

Verplichte controles

Voor volgende zendingen is een inspectie in een GIP verplicht vóór ze in de Europese Unie in de handel mogen worden gebracht:

- Levende dieren
- Dierlijke producten voor menselijke consumptie, zoals vleeswaren, visserijproducten, zuivelproducten, honing, ...
- Dierlijke producten die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn zoals petfood, zaad en sperma, jachttrofeeën, ...
- Voedingsmiddelen van niet-dierlijke oorsprong en andere producten, wanneer hiervoor op Europees niveau voorzorgsmaatregelen bestaan, waardoor bijvoorbeeld gezocht moet worden naar aflatoxines in dopvruchten, genetisch gemodificeerde organismen in producten op basis van rijst uit China, of naar bepaalde stoffen in keukengerei uit China
- Planten en plantaardige producten voor menselijke consumptie (groenten en fruit, verse kruiden) of niet (bloemen, knoppen, hout, ...)
- Dierenvoeders.



De grensinspectiepost in Zeebrugge



Al deze producten moeten (tijdig) worden aangemeld door de invoerder.

Grensinspectieposten moeten erkend zijn door de Europese Unie. Een erkenning wordt afgeleverd voor bepaalde producten. Zo hebben de GIP's in de havens van Antwerpen, Gent en Zeebrugge geen erkenning voor de keuring van levende dieren.

Hoe verloopt een controle?

Een controle in een GIP bestaat uit:

- Een **documentencontrole**: zijn de goederen wel vergezeld van de vereiste documenten of certificaten? Mogen de landen en bedrijven vermeld op die certificaten producten uitvoeren naar Europa?
- Een **overeenstemmingscontrole**: hierbij wordt nagekeken of de zending wel overeenstemt met

hetgeen in de verschillende documenten staat (certificaten, paspoorten voor dieren, lotnummers van goederen, registratienummers van de producenten)

- Een **fysieke controle**: hier wordt het dier of het product zelf onderzocht via een staalname voor laboratoriumonderzoek, een "organoleptische" controle, een diergeneeskundig onderzoek op levende dieren, een fytosanitair onderzoek op planten...

Na de controle

Wanneer de voorwaarden voor invoer gerespecteerd werden en er geen risico is voor de volksgezondheid of voor de gezondheid van dieren of planten, wordt een ingangscertificaat afgeleverd, waarna de goederen vrij binnen de Europese Unie mogen circuleren.

Als de controle ongunstig uitvalt,

worden de zendingen geweigerd en ofwel teruggestuurd naar het land van oorsprong, ofwel vernietigd. In sommige gevallen kan geopteerd worden voor een bewerking van de goederen waardoor ze wel aanvaardbaar worden, of voor een toelating voor ander gebruik, meestal buiten de voedselketen (vb afgekeurd fruit wordt verwerkt in wasmiddelen).

Nog veel meer...

De controleurs en inspecteurs in de grensinspectieposten zijn ook bevoegd voor de doorvoer van goederen tussen verschillende derde landen, de "kanalisatie" (gecontroleerd transport tot op de plaats van bestemming), wat er gebeurt met geweigerde zendingen, het welzijn van uitgevoerde dieren... Tot zelfs voor wat er met catering-afval gebeurt (resten van maaltijden die op schepen en vliegtuigen worden gereserveerd)!

feiten en cijfers

bacillus cereus

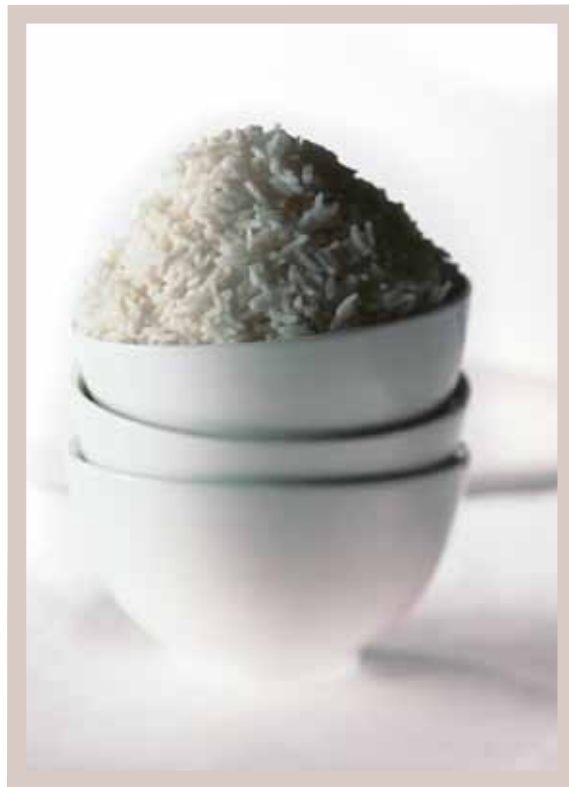
Op 25 januari 2012 meldde het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (WIV) ⁽¹⁾ dat gifstoffen (toxines) van *Bacillus cereus* meer voorkomen dan algemeen gedacht. Dit geeft ons de gelegenheid om deze kiem, minder bekend dan *Salmonella*, *Listeria* enz. eens onder de loep te nemen.

Deze bacterie komt voor in de natuur, voornamelijk in de grond. Ze is dus van nature aanwezig in plantaardige producten (de stammen van het type B) of in zuivelproducten (de stammen van het type A). Het is dus aan ons om goede hygiënepraktijken toe te passen om de vermenigvuldiging van deze kiem in ons voedsel te vermijden...

Het is een sporenvormende bacterie. De sporen worden niet systematisch vernietigd door koken of pasteurisatie. De bacterie groeit het best bij een temperatuur tussen 22 en 37 °C. In één nacht kan de concentratie van 10.000 kiemen per gram bereikt worden, waarbij de bacterie gifstoffen gaat produceren waarvan sommige hittebestendig zijn (die van de stam B). Het zijn precies deze gifstoffen die de bacterie ziekteverwekkend maken en die een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken.

Rijstvelden zijn van nature besmet met de stammen van het type B. Rijst is dus bijna altijd besmet met *Bacillus cereus*. Als de rijst gekookt wordt en daarna te lang op kamertemperatuur gehouden wordt, kan de bacterie zich vlug vermenigvuldigen. Na enkele uren ontstaan er dan gifstoffen. Die worden niet vernietigd door het koken. Bovendien merk je er niets van, want zoals zo dikwijls bij schadelijke kiemen verandert de smaak of de geur nauwelijks.

Deze gifstoffen kunnen ziekten veroorzaken die soms erg kunnen zijn. 1 tot 5 uur na het eten van besmet voedsel kan men beginnen braken.



Meestal verdwijnen de symptomen vanzelf na 12 tot 24 uur, maar volgens het WIV kunnen de toxines zich ook in het lichaam opstapelen.

Daarom volgende aanbevelingen:

- Maak altijd kleine hoeveelheden rijst of (rijst)pasta klaar (ook in saus) zodat er geen resten zijn
- Als je toch restjes hebt, koel die dan binnen de twee uur af tot minder dan 10 °C
- Warm ze snel terug op bij hoge temperatuur.

⁽¹⁾ Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (WIV-ISP), www.wiv-isp.be

weet wat je eet op restaurant

Het zit blijkbaar ingebakken in onze cultuur: wij gaan graag uit eten.
Een gezellig dineetje bij kaarslicht in een goed restaurantje...
Ook op restaurant heb je recht op veilig voedsel. Ook als consument moet je oplettend zijn.

Voor je binnen gaat

Alle restaurants moeten bekend zijn bij het FAVV. Je kunt zelf nagaan of dit het geval is! Ga daarvoor naar de website van het FAVV, klik daar op "Het FAVV tot uw dienst", dan op "Foodweb" en vervolgens op "Toegang tot de toepassing" en dan op "Opzoeking operatoren" links. Hier kan je de naam en het postnummer van het restaurant ingeven.

Bovendien moet elk restaurant een toelating van het FAVV hebben. Deze toelating moet uithangen op een goed zichtbare en toegankelijke plaats (bijvoorbeeld aan het raam of op de deur).

Die toelating betekent dat het restaurant in kwestie opgenomen is in het controleplan en dus gecontroleerd wordt. Hoe dikwijls een restaurant gecontroleerd wordt is vastgelegd in het Businessplan van het FAVV (zowat één keer om de drie jaar).

Als je binnenkomt

Het algemeen uitzicht van de eetgelegenheid is vaak al een aanduiding van hoe het gesteld is met de hygiëne.

- Is de verbruikszaal netjes? Als de plaatsen die je kunt zien al niet proper zijn, hoe zou het dan gesteld zijn met de plaatsen die je niet kan zien (bijvoorbeeld keukens)?
- Zijn de tafels, tafellakens, serviezen, bestekken en glazen onberispelijk proper?

Foodweb

U bevindt zich op het publieke gedeelte van de startpagina van Foodweb.
Met deze applicatie kunt u nagaan of een operator bij het FAVV geregistreerd is.
U kunt hier een of meer operatoren terugvinden volgens verschillende zoekcriteria (enkelvoudig of gecombineerd) :

- benaming
- adres
- erkenning
- toelating
- smiley
- autocontrole
- enz.

[Toegang tot de toepassing](#)

[Geavanceerde opzoeking](#)

FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen .be

Meldpunt
voor de consument
0800 13 550

TOELATING

Verleend aan :

Verbonden aan de maatschappelijke zetel :

Voor de uitoefening van volgende **activiteiten** in de voedselketen :

Toelatingsnummers :

Afdrukt op :

www.favv.be

- Is de kledij en zijn de handen van het bedieningspersoneel proper (vingernagels)?
- Overvolle vuilnisbakken of -zakken buiten zijn ook geen goed teken...
- ... Net zomin als vuile toiletten en wastafels.

En de gerechten?

Als je vooraf eerst je ogen goed de kost geeft, kan je alvast onaangename verassingen vermijden wanneer je aan tafel gaat.

- Warme gerechten moeten echt heet opgediend worden.
- Koude gerechten moeten echt goed fris opgediend worden. Bij zelfbediening moeten de koude gerechten voldoende koud uitge-

stald staan (op verpulverd ijs of in een koeltoog).

- Zit er een haar in de boter (letterlijk dan) of een vlieg in de soep? Dan weet je meteen hoe laat het is...
- En ten slotte: het eten moet lekker zijn en de sfeer gezellig. Want daarvoor doen we het natuurlijk...

Wat als het toch fout loopt?

Wat te doen als je vaststelt of vermoedt dat er iets mis is met het gerecht dat je voorgeschoteld krijgt? Dat het vlees of de vis raar ruikt of smaakt?

Eerst en vooral: eet het niet. Je betaalt immers voor kwaliteitsvol

en veilig voedsel. Roep de verantwoordelijke erbij en vraag uitleg. Wordt er niets aan gedaan, ga dan de volgende keer naar een ander restaurant.

Je kunt een vraag stellen of een klacht indienen bij het meldpunt van het voedselagentschap (gratis nummer 0800/13 550 of meldpunt@favv.be).

Geef op wat er gebeurd is, de naam en het adres van het restaurant en ook je eigen gegevens zodat we je indien nodig kunnen contacteren als we meer inlichtingen nodig zouden hebben, en om je op de hoogte te houden van het gevolg van je klacht.

De identiteit van een klager wordt nooit prijsgegeven.



nieuwe Franstalige woordvoerder voor het FAVV

Jean-Paul Denuit



Jean-Paul Denuit is van opleiding landbouwingenieur (Faculteit der Lanbouwwetenschappen in Gembloux - U.Luik).

Hij werkte als inspecteur in de provincie Namen. Hij maakt nu deel uit van het team communicatie waar hij de functie waarneemt van Franstalig woordvoerder.

Hij volgt hiermee Pierre Cassart op, die de functie van Franstalig woordvoerder sinds 2004 met succes heeft waargenomen en nu de functie van ombudsman voor het Voedselagentschap vervult.

meldpuntvraag van de maand

Beschermende atmosfeer

Wat betekent de vermelding “verpakt onder beschermende atmosfeer” die je op sommige etiketten tegen komt?

Voedingsmiddelen verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer zitten in een verpakking waarin de lucht vervangen werd door een toegelaten gas of gasmengeling.

“Normale” lucht bestaat voornamelijk uit stikstof en zuurstof. Het is de zuurstof die aan de basis ligt van veranderingsprocessen bij voedingswaren (oxidatie, ranzig worden, ...). Sommige soorten micro-organismen, de zogenaamde “aërobe”, hebben zuurstof nodig om zich te kunnen ontwikkelen. Door het aandeel aan zuurstof te verminderen dat met het voedingsmiddel in contact komt, slaagt de industrie erin om de bewaarduur aanzienlijk te verlengen.

Meestal moeten deze levensmiddelen toch nog koud bewaard worden, wat de ontwikkeling van de micro-organismen nog eens vertraagt. De uiterste gebruiksdatum (te gebruiken tot of TGT) van levensmiddelen die onder gecontroleerde atmosfeer verpakt zijn is dus langer. Het is de fabrikant die deze uiterste gebruiksdatum vastlegt, bijvoorbeeld in functie van verouderingstesten of de resultaten van microbiologische analyses. Hij garandeert dat het product geen risico voor de consument inhoudt als het bij de juiste temperatuur bewaard wordt.

Enmaal de uiterste gebruiksdatum overschreden mag het niet meer geconsumeerd worden en is de verkoop ervan verboden.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - februari-maart 2012

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 |